

Hoe gaat het met Eataly?

10-01-2020 14:20



Menig retailer rept over het toevoegen van meer beleving. In de foodwereld kijken er op dat vlak velen jaloers naar Eataly, het Italiaanse eetconcept dat gelijktijdig een winkel, restaurant en soms zelfs pretpark is. Hoe gaat het nu met Eataly, en wanneer komt de formule nu eens naar Nederland? We vragen het oprichter en eigenaar Oscar Farinetti, die binnenkort spreekt op RetailTrends-event Stores That Wow.

Hoe kijkt u terug op het afgelopen jaar van Eataly?

"Zeer tevreden. Het was een belangrijk jaar in termen van internationale ontwikkeling, met drie grote nieuwe openingen in Las Vegas, Parijs en Toronto. Het zijn drie succesvolle nieuwe experiences geworden. De winkel in Toronto spant de kroon. Daar hebben we in de afgelopen 45 dagen een omzet van tien miljoen dollar behaald. Dat is een record voor een nieuwe Eataly-vestiging. Een andere positieve ontwikkeling is de omzetgroei in zowel de markt- als de restaurantbusiness. Dit jaar staan we opnieuw voor belangrijke openingen, in Londen, Dallas en Verona."

Wanneer kan Amsterdam aan dat rijtje worden toegevoegd? Eerder beloofde u een Nederlandse vestiging in 2019.

"Ik kan hier nu niets over zeggen. Maar Amsterdam is zeker een stad waar Eataly, indien gevestigd op een prestigieuze locatie, de mogelijkheid heeft zijn volledige potentieel te benutten."

In hoeverre kiezen jullie in verschillende landen een specifieke, op de markt afgestemde benadering?

"We moeten de landen waar we gevestigd zijn respecteren. Zonder te morren aan de regels en karakteristieke eigenschappen van de Italiaanse keuken, die overal ter wereld hetzelfde moeten zijn, staan we altijd open om regionale specialiteiten te gebruiken van de landen waar we zitten. Maar altijd met de Italiaanse *savoir faire*."

Wat is uw favoriete Eataly-vestiging?

"Het is moeilijk om een rangschikking te maken. Elke locatie heeft zijn specifieke karaktereigenschappen die iedere keer weer indruk op me maken. Als ik er toch één moet kiezen, dan die in Turijn, de allereerste die we openden. Die vestiging representeert het beste het verlangen dat ik had om het belang van Italiaanse biodiversiteit in agri-food over te brengen."

Hoeveel meer locaties komen er nog bij?

"Veel, het is alleen een kwestie van tijd. Elke grote stad in de wereld leent zich voor een Eataly. Wereldwijd zijn er minstens tachtig waar we zouden kunnen openen (momenteel heeft Eataly veertig vestigingen, de meeste in Italië, red.)."

Wat is de belangrijkste drijver van Eataly's succes?

"Dat zijn er drie. Ten eerste de integratie tussen de markt, het foodaanbod en het overbrengen van kennis. Daarnaast de presentatie en kracht van Italiaanse biodiversiteit in food. De Italiaanse keuken draait om meer dan pasta en pizza, er is een variëteit aan regionale specialiteiten. Tot slot de storytelling, het verhaal van de tradities en technieken achter onze food- en wijnwereld."

Welke tips heeft u voor retailers die ook een succesvolle combi tussen foodretail en foodservice willen maken?

"Mijn suggestie is om ruimte te geven aan biodiversiteit, aan de kleine en middelgrote excellente producenten en om aandacht te geven aan storytelling. Het is belangrijk om de wonderen van je land van oorsprong over te brengen."

Oscar Farinetti is op 11 februari spreker op het event [Stores That Wow](#) in Amsterdam. Daar gaat hij in op het succes van Eataly en inspireert hij je om van je retailconcept een belevenis te maken. Andere sprekers zijn onder meer Primark, de Bijenkorf en IKEA. [Klik hier om je ticket te bestellen](#).

Amnon Vogel