

Landmarkt: versmarkt en restaurant in één

05-07-2021 15:00



‘Wat van dichtbij komt is verser, dus lekkerder.’ Dat is het motto van Landmarkt, een versmarkt (hoe kan het ook anders) en restaurant in één. Naast dat er in deze supermarkt eten gekocht kan worden, kan er namelijk ook gelijk worden geconsumeerd. “Met Landmarkt zorgen we dat er wat gebeurt in de winkel.”

Landmarkt bestaat sinds 2011 en zegt de kleinste winkelformule van Nederland te zijn. Het concept bevindt zich in een voormalig tuincentrum in Amsterdam-Noord en de producten die op de versmarkt worden verkocht komen direct van de boer, tuinder, slager, visboer of bakker. Deze ambachtslieden zijn dan ook dagelijks in de weer om de producten vers te bereiden in de winkel voor klanten. “De ambacht zegt iets over de kwaliteit die wij aanbieden, maar zorgt ook voor reuring. Mensen zijn soms wel een uur of anderhalfuur bij ons binnen”, aldus Thijs van Banning, oprichter van Landmarkt op het Stores That Wow-event.





Van alle markten thuis

Dat de producten vers zijn, heeft volgens Banning ook een keerzijde. “We voegen niks toe aan onze producten, daardoor zijn ze ook minder lang houdbaar. Ons vlees verkleurt bijvoorbeeld na drie dagen.” Naast verse producten probeert Landmarkt ook zoveel mogelijk producten uit het seizoen te verkopen, maar voegt Banning daaraan toe: “We hebben ook gewoon versproducten uit Marokko. We willen klanten namelijk niet weggagen.”

Naast verse producten zijn er bij Landmarkt ook ‘gewone’ supermarktproducten verkrijgbaar. “We willen vooral niet te elitair zijn, maar juist toegankelijk. We willen dus niet een nieuwe Markt worden. De supermarktartikelen die we verkopen, bieden we ook aan voor dezelfde prijs als andere supermarkten.”





Menselijke maat

In de versmarkt speelt de herkomst van de producten een grote rol. Dit verhaal wordt dan ook uitgebreid verteld in de winkel. “Wij leggen in de winkel uit waar het product vandaan komt en dat de prijs daarom ook hoger ligt dan bij andere supermarkten.” Het concept van Landmarkt is dan ook lastig te kopiëren volgens Banning. “Er zit bij ons een menselijke maat in de producten. Dat zegt dus ook iets over onze schaal. Wij zijn daarom geen grote keten, want anders is dat niet te doen.”

Banning verwacht dat ook andere supermarkten het concept van Landmarkt zullen volgen. “Toen andere foodretailers zagen hoe wij het verhaal van onze ambachtslieden vertelden, zagen we binnen korte tijd ook in hun winkels foto’s van de boeren met het verhaal erbij.” En de toekomstplannen? “We breiden ons restaurantdeel dit jaar met honderd vierkante meter uit en over tien jaar hebben we misschien wel drie restaurants op ons terrein. Foodretail wordt steeds meer een mengelmoes van winkelen en ter plekke consumeren.”

Mente Weijer