

Horeca verenigd in The Food Spot

Andere grote steden zoals Amsterdam, Rotterdam en Den Haag beschikten reeds over grootschalige horecavoorzieningen. Maar nu moet Utrecht er ook aan geloven. Pal langs snelweg A2 is The Food Spot verzezen. Verspreid over duizenden vierkante meters zijn negen horecaformules geconcentreerd die bezoekers snelheid, keuze en entertainment moeten bieden. "Het leek af en toe op een talentenjacht."

Tekst: Matthijs van der Pol



Het is een winderige dag als The Food Spot voor de allereerste keer de deuren opent. Buiten op de parkeerplaats staat een grote hoogwerker waar een tafel van 'A bite in the sky' aan bungelt. Dikke draden moeten voorkomen dat het stalen gevaarte door de wind wordt gegrepen. Genodigden die hun hoogtevrees weten te bedwingen worden vastgegespt in kuipstoeltjes en vervolgens vijftig meter de lucht in gehesen. Hier kan men, verheven boven het langsrazende verkeer van de A2, een hapje en drankje nuttigen. Natuurlijk is er prima uitzicht op de snelweg maar ook op de nagelnieuwe locatie, een groot ovaal gebouw dat de nieuwe Food Spot herbergt.

Formules

The Food Spot heeft een oppervlakte van vijfenveertighonderd vierkante meter waar verspreid over drie verdiepingen restaurantformules als Steakz BBQ & Grill, restaurant Vandaag en het Japanse 'all you can eat'-restaurant Takumi zijn gevestigd. Op de begane grond is een food court met formules als New York Pizza, Wok to Go, Subway, Eeterij Family, Smit & Dorlas Koffiebranders en Freshley Ice & Juices.

The Food Spot richt zich op passanten van de A2, het nabij gelegen bedrijventerrein De Wetering en omwonenden van Utrecht en omgeving. Naar verwachting bedient de restaurant 'mall' een verzorgingsgebied van meer dan een miljoen mensen. The Food Spot is het initiatief van A2 Wetering Noord, een samenwerking tussen de twee ondernemers Nico Kuan en Michael Hu. Hu heeft al tien verschillende restaurants ontwikkeld en was

ook verantwoordelijk voor de keten Mr. Wok. In restaurant Vandaag op de eerste verdieping heet Michelle Xu de eerste gasten welkom. Samen met haar echtgenoot Jim Xu opende ze dit vijftienhonderd vierkante meter tellende restaurant dat beschikt over zeven verschillende keukeneilanden die ieder een eigen thema hebben. Restaurant Vandaag bestrijkt daarmee een complete verdieping van The Food Spot. Ze is natuurlijk trots op het resultaat. "We hebben van tevoren alles goed uitgedacht. Maar nu moet in de praktijk blijken of alles ook goed werkt.", zegt Xu.

Grootschaligheid

Hu kreeg in 2006 de kans om het pand langs de A2 te ontwikkelen. Hu gelooft in de kracht van de efficiëntie die een grootschalige horecavoorziening biedt aan het publiek. Hu: "Vrije tijd is een schaars goed geworden. Als je dan tijd kunt besparen op het parkeren en het zoeken naar het juiste adres dan kan men zich volledig focussen op datgene waar men voor komt: genieten van het samenzijn met anderen. Voor iedere gelegenheid is een passend restaurant."

In aanloop naar de realisatie stonden potentiële huurders in de rij, weet Hu. "Voor de eerste paal geslagen werd in 2009, was alles al verhuurd. Er waren zo veel gegadigden dat het soms wel leek alsof ik in de jury van een tv-talentenjacht zat, maar dan op het gebied van geschikte horecaconcepten." De markt is er dan ook ruimschoots klaar voor, vindt Hu. "Je ziet al langere tijd dat de retail zich succesvol ontwikkelt in de perifere gebieden. Kijk maar naar Villa Arena, Retailpark Roosendaal en de woonboulevards. Voor mij is

de horeca niets anders. Iedereen wil efficiënt geld en tijd besteden. Zo lang je de beleving van de gast centraal stelt, kan dat succesvol zijn." Bij het samenstellen van de juiste mix aan op elkaar aansluitende horecaconcepten is Hu uitgegaan van de verblijfsduur van de gast. De begane grond is voor de gast met haast. De middelste verdieping is met het grote restaurant Vandaag prima geschikt voor groepen. En op de bovenste verdieping kan Japans worden gegeten en worden gelounged. Naarmate je hoger in het gebouw komt, neemt de verblijfsduur dus toe toe. Hu: "Alle segmenten worden volgens deze filosofie bediend."

Keten

Hu en de zijnen zijn zeer tevreden met de eerste weken na de opening. Op dit moment passeren al meer dan zesduizend bezoekers wekelijks de ingang van The Food Spot. En dat aantal neemt nog altijd toe. Ontwikkelaar Michael Hu gelooft dat er in Nederland nog meer ruimte is voor soortgelijke concentratieplekken voor diverse soorten grootschalige horeca. Hij zegt dat hij momenteel veel verschillende aanbiedingen krijgt maar zich wil richten op de ontwikkeling van horecavastgoed. "Als ik de kans krijg om mijn specialistische know-how om te zetten naar een keten van Food Spots, dan ben ik een gelukkig persoon. Maar dan zou ik het anders willen doen. Met anders bedoel ik uiteraard beter en efficiënter. Ook hier heb ik van mijn fouten geleerd. Dus de volgende wordt een Food Spot 2.0."

> [HorecaEntree](#) <