

Groene Passage doet goede zaken

Kruisbestuiving 'groene' winkels succesfactor

DETAILHANDEL *In de grote natuurvoedingssupermarkt in De Groene Passage in Rotterdam zijn de eieren uitverkocht. Het is eind juni en Nederland eet nog maar de helft van de kippen en eieren vergeleken met de periode voor de dioxinecrisis. Maar ook in een gewone week, zonder dioxinecrisis, lopen de winkels die gevestigd zijn in De Groene Passage, de Rotterdamse 'Eko-straat', bijzonder goed.*

De eigenaren van de Gimsel-supermarkt zijn tevreden. Ooit was het een droom van Frans Saat en Jan van de Sande, begin jaren tachtig nog werkzaam in het welzijnswerk, om een biologische supermarkt te realiseren. Na twaalf jaar op de Botersloot in Rotterdam een Gimsel-natuurvoedingwinkel te hebben gerund, met vooral biologisch-dynamische producten, is sinds precies twee jaar hun 'natuurvoedingssupermarkt' gevestigd in de Rotterdamse Groene Passage.

Een overdekt 'alternatief winkelcentrum', met behalve een supermarkt en slagerij een new age boekhandel, wereldwinkel, woon-

winkel, biologische lunchroom, managementadviesbureau, uitgeverij en het Oost West Centrum. Dit centrum is van oudsher met de Gimsel-winkel verbonden en heeft een breed aanbod aan cursussen op het gebied van natuurlijke leefwijzen, zoals massage, yoga, meditatie en healing, maar ook natuurvoeding maakt deel uit van het cursusaanbod.

Professionalisering

Saat en Van de Sande hebben de afgelopen jaren mee kunnen profiteren van de golf van professionalisering die door de biologische sector is gegaan, en hebben hier zelf ook aan bijgedragen.

De Gimsel-natuurvoedingssupermarkt, die met een oppervlakte van zeshonderd vierkante meter een van Nederlands grootste natuurvoedingwinkels is en een laagdrempelige uitstraling naar de consument wil uitdragen, is het alternatieve stadium volledig ontgroeid. De winkel heeft een ruime en luxueuze uitstraling, de brede gangpaden worden regelmatig voor productpresentaties benut en vanaf de winkelvloer is het interieur van de kantoren op de eerste verdieping door glazen wanden zichtbaar.

Drogisterij-afdeling

De verkoop is grotendeels geautomatiseerd door middel van barcodes. Opvallend is de drogisterij-afdeling, die qua oppervlak een aanzienlijk deel van de winkel in beslag neemt. Maar dit is volgens de eigenaren niet ten koste gegaan van het voedingsassortiment. Een medewerker is op de drogisterij-afdeling continu beschikbaar om de klanten te adviseren. Onlangs heeft Van de Sande nog een Amerikaanse lijn voor verantwoorde verzorgingsproducten in de winkel geïntroduceerd, zodat de klant hier nu ook voor zijn of haar cosmetica terecht kan.



De natuurvoedingssupermarkt in De Groene Passage heeft brede gangpaden. (Foto's Rafaël Redczus)

Saat en Van de Sande zijn tevens de initiatiefnemers van De Groene Passage, die goed bekend is bij de Rotterdamse bevolking, zo bleek uit een enquête die ongeveer een jaar geleden werd gehouden onder het winkelend publiek in het centrum van Rotterdam. Een derde van de ondervraagden bleek De Groene Passage van naam te kennen, en een vierde was er zelfs wel eens geweest. Alle winkels die er twee jaar geleden zijn begonnen draaien nog steeds, en naar tevredenheid van de 'groene' ondernemers. De natuurvoedingssupermarkt wordt vooral op vrijdag en zaterdag goed bezocht. In de toekomst zal de Gimsel-supermarkt deel uitmaken van de nieuwe opgerichte Natuurvoedings Winkel Organisatie, maar met behoud van eigen identiteit.

Keuze

Vergeleken met de vorige winkel aan de Botersloot, vlakbij de huidige locatie aan de Mariniersweg, is er heel wat veranderd. Niet alleen is het assortiment verbreed van voornamelijk biologisch-dynamisch naar ook ecologische producten. De keuze binnen de productgroepen is ook aanzienlijk vergroot. Dat geldt met name voor de mediterrane producten. Zo zijn er meer dan tien soorten olijfolie en heeft de klant ruime keuze uit verschillende soorten pasta's en pesto. "Italiaanse producten zitten in de lift en bovendien is de klant bij deze producten weinig prijsbewust", vertelt Van de Sande.

In de twee jaar dat zij op de huidige locatie draaien is de winkelomzet verdrievoudigd. Saat en Van de Sande denken dat dit mede te danken is aan de aanwezigheid van de andere 'groene' winkels. "Hierdoor treedt een soort kruisbestuiving op", zegt Van de Sande. "Klanten komen voor een boek of milieuvriendelijke verf en doen dan meteen hun gewone boodschappen." Hij denkt dat er voor een concept als De Groene Passage goede mogelijkheden zijn in alle steden en grotere plaatsen in Nederland.

Grondstoffen

Voor de toekomst verwacht Van de Sande dat het voor bepaalde producten wel eens een probleem zou kunnen worden om de schappen gevuld te houden. Hij denkt dan vooral aan producten als sappen en zuidvruchten. Hij wijt dit aan twee ontwikkelingen die momenteel gaande zijn. Omdat veel supermarkten momenteel een bio-assortiment starten of dit uitbreiden, is er een ware



Het assortiment is de laatste jaren aanzienlijk vergroot.

run op de grondstoffen ontstaan. Als de markt hier onvoldoende op reageert, kan dit leiden tot schaarste.

Ook de opmars van gentechnologie speelt een rol. Een aantal (veelal buitenlandse) supermarkten haalt producten die genter ingrediënten bevatten uit het assortiment, en zoekt naar gentervrije alternatieven. Omdat er nog geen gentervrije (gangbare) keten is ontwikkeld, komt de handel al snel terecht bij biologische grondstoffen en producten, omdat deze wel gegarandeerd gentervrij zijn.

Kwaliteit

Kwaliteit blijft een aandachtspunt voor Saat en Van de Sande. Omdat de vraag naar biologische levensmiddelen groeit, worden deze vaker op industriële wijze geproduceerd. En dat betekent dat de producent het met bepaalde hulpstoffen niet zo nauw neemt. Dat is bijvoorbeeld het geval met koekjes, waar natuurlijke zoetstoffen steeds vaker worden vervangen door kunstmatige zoetstoffen als sorbitol.

Van de Sande vindt dit een slechte ontwikkeling. Een ander voorbeeld is tofu, vroeger voor het natuurvoedingskanaal uitsluitend van ambachtelijke makelij, waarna met de toenemende vraag een industriële variant werd geïntroduceerd. "Nu is het zaak weer

te zoeken naar ambachtelijk geproduceerde tofu, die beter smaakt en door de klant meer wordt gewaardeerd", zegt Saat.

Op de vraag of de prijzen in de natuurvoedingswinkel wel realistisch zijn voor mensen met een modaal inkomen antwoordt Van de Sande: "Je zult je levensstijl wel moeten aanpassen, ja. Maar iedere dag chips op tafel, dat is toch ook niet nodig."

