

# New York laat biovoedsel links liggen

## Ook de relatief rijke klanten van supermarktketen Whole Foods moeten bezuinigen

De detailhandel in de Verenigde Staten beleeft moeilijke tijden. Winkels met biologische producten voorop, want de bereidheid meer te betalen voor luxere producten neemt snel af.

### Door

**MARIE-LOUISE SCHONEWILLE**  
 NEW YORK, 30 DEC. De New Yorkers, normaal niet zo makkelijk van hun stuk te krijgen, vallen stil. Het onderwerp is 'recessievoedsel' en de vraag is hoe je door maar 1 dollar meer uit te geven een gerecht opwaardeert van vier porties naar zeven. Emily Farris, leider van de invriescursus *Frozen Assets: Easy, budget, homemade meals for your freezer* kijkt rond terwijl ze nog wat geraspte kaas strooit over haar braadpangerecht met kip, ui en zongedroogde tomaatjes. „Van alle ingrediënten wat meer nemen?” probeert iemand. Niet dus. „We voegen pasta toe, en zo kunnen we het hele gezin te eten geven.”

De biologische en luxe supermarktketen Whole Foods Market heeft de opgewekte Farris uitgenodigd deze cursus vandaag in het Culinary Center, gevestigd in een filiaal van de winkelketen in New York, te verzorgen. Farris is grootgebracht met gerechten uit de braadpan en verdient nu geld met honderden variaties die ze erop

bedacht. Haar pas uitgekomen boek heeft ze trots op de keukentafel uitgestald. Voor 16 dollar mogen cursisten er één meenemen.

In een aanzienlijke demonstratiekeuken, met tv-schermen die laten zien wat er op het fornuis gebeurt, legt ze uit dat *casseroles*, zoals de gerechten in de VS heten, goedkoop, vullend en makkelijk zijn. Ideaal wanneer het financieel minder goed gaat.

En dat gaat het. Ook Whole Foods Market, waar bewuste consumenten hun biologische boodschappen doen of ter plekke een kant-en-klare maaltijd eten, heeft het moeilijk. De keten heeft een duur imago; niet voor niets kreeg het de bijnaam Whole Paycheck. Een kalkoenrollade voor Thanksgiving kost hier ruim 35 dollar en voor minder dan een pond chocolade mag 16 dollar worden neergelast.

Bij het filiaal op Columbus Circle, gevestigd in een chique winkelcentrum tussen Hugo Boss-kleding en een prijzige winkel voor keukengerei, zit Darren Fieulleteau (42). Hij heeft zojuist een beker linzensoep bij een tentje om de hoek gehaald en zit slechts op een bankje in het eetgedeelte van Whole Foods om dat op te eten. „Whole Foods is veel te duur”, vindt hij, al koopt hij wel biologisch voedsel. Natuurlijk, zo vindt hij zelf, hij weet wel wat goed voor hem is. „Ik probeer biologisch te eten, vooral fruit en groenten.” Al-

leen: „Tegenwoordig wel minder.” En al helemaal niet bij Whole Foods.

De winkel heeft een gedeelte met gangen, waar producten als biologisch bier, bevroren soya-melk en pecannotenijts te vinden zijn. In het andere deel kunnen klanten ter plekke hun avondeten samenstellen. Sushi, vis en vlees worden tegen de muren uitgestald. In het midden zijn buffetten ingericht met salades, pasta's, rijstgerechten en gekookte groenten. Allemaal vers en ge-

**'Fruit en groenten van hier kan ik me nu niet veroorloven'**

**Douglas Grabowski**

zond. Verderop staan ook gebak en toetjes. Met een kartonnen bakje om te vullen lopen klanten er tussen door.

Kara Nielsen analyseert trends in eetgedrag voor het Center for Culinary Development, een bedrijf dat voedseltrends onderzoekt en producten ontwikkelt voor verschillende voedselproducenten. Volgens haar kiezen mensen voor Whole Foods Market omdat ze waarde hechten aan biologisch eten, denken dat het eten er gezonder is, en vanwege het gevarieerde aanbod. Tot voor kort was de

keten dan ook populair, net als de hele biologische sector. Omzetstijgingen van meer dan 20 procent ten opzichte van een jaar eerder waren niet ongewoon.

De jongste kwartaalcijfers van Whole Foods Market laten echter zien dat de verkoop behoorlijk daalt. Terwijl de groei van de hele sector van biologische producten de laatste maand sterk afnam tot 4 procent, voelt Whole Foods Market in het nog duurdere segment de klappen extra hard. Waar het bedrijf een jaar geleden nog ruim 8 procent groei in verkoop behaalde in winkels die minstens een jaar open zijn, is in dezelfde periode van dit jaar de groei geslonken tot 0,4 procent.

Het bedrijf is daarmee een duidelijk voorbeeld van de moeilijkheden die de Amerikaanse detailhandel heeft. Het idee dat alleen armere Amerikanen met een risicovolle hypotheek getroffen zouden worden door de crisis is achterhaald. Inmiddels vallen juist de kortingsacties bij juweliers en kledingboutiques op Fifth Avenue op. De crisis raakt niet alleen de onderklasse.

„Dat het slechter gaat, heeft zeker effect op mijn koopgedrag”, beaamt Douglas Grabowski (37), die zojuist een biologische lunch in een Whole Foods Market heeft verorberd. Koopt hij dus minder? „Niet zozeer minder, als wel andere producten. Bij Whole Foods kom ik alleen nog voor specifieke

producten die je elders niet hebt. Zoals de goede kant-en-klare maaltijden. Maar fruit en groenten van hier kan ik me op dit moment niet veroorloven.”

Eén lichtpuntje voor Whole Foods Market: omdat de Amerikanen sinds de economische crisis minder uit eten gaan, verwachten analisten van de markt dat consumenten nu meer kant-en-klare maaltijden gaan kopen, als relatief goedkoop alternatief. Onderzoeker van voedseltrends Kara Nielsen bevestigt deze ontwikkeling. „Door de economische situatie gaan mensen minder naar restaurants en kijken ze naar supermarkten voor alternatieven.”

Om van zijn dure imago af te komen en de tegenvallende cijfers te bestrijden, verzorgt Whole Foods Market bovendien sinds dit jaar rondleidingen door de winkel en een nieuwsbrief met wekelijkse aanbiedingen, die klanten op voordelige producten wijzen. En sommige van de workshops die de keten in organiseert, zijn gericht op budgettair verantwoorde gerechten.

Cursusleidster Emily Farris legt daarom ook nog even uit hoe je de verschillende gerechten uit de workshop kunt invriezen. Patrina Morgen (34) knikt. Zij is webdesigner, maar over een week is ze klaar met haar huidige opdracht en ze heeft nog geen nieuwe kunnen vinden. „Dit kan nog wel eens van pas komen”, zegt ze.