

FOODFORMULES IN CANADA:

Granville Island

Erik Hemmes, van Erik Hemmes\Trade Marketing Services, trok door Vancouver en Calgary en kwam terug met beelden van verschillende formules. Deze maand 'geen formule', maar: Granville Island.

Door: **Gé Lommen** Foto's: **Erik Hemmes**

Op 'foodretailstrooptocht' door de Canadese steden Vancouver en Calgary ging Erik Hemmes ook naar Granville Island en dan specifiek de 'public market' daarvan. Met deze impressie van de overdekte markt van Granville Island laten we de reeks Canadese formules zoals Loblaw's, Sobeys, Safeway en aanstekelijke bovenkantmarkt-paradepaardjes als Urban Fare en Sunterra Market even voor wat het is.



De inwoners van Vancouver komen via een markante brug het schiereiland Granville Island binnen. Het eiland is vandaag de dag bestemd voor recreatie, cultuur en winkelen. En om boodschappen te doen: 'Granville Island Public Market' is een markthal met bakkers, slaggers, viswinkels, agf-verkopers, delicatessenzaken en verder nog een boerenmarkt.



De hal is ruim, maar omvat flink wat winkeltjes en marktkramen van plaatselijke en regionale boeren, waardoor het een drukke boel is. Hemmes: "Dat komt ook doordat ze heel elementaire en eenvoudige hulpmiddelen gebruiken voor hun presentatie. Overigens kun je aan de takels die er her en der nog hangen zien dat dit vroeger industriehallen waren. Goed dat zulke elementen behouden zijn gebleven."



Dit zie je echter niet zo vaak op een markt, maar wel in internationaal bekende markthallen: bonbons zoals uit een luxe bonbonspecialzaak.

Sla, bieten, andijvie, witlof, het is er allemaal. En dat geldt ook voor brood, groot, klein, wit, volkoren, en luxe banket. Hemmes: "Presenteren kunnen ze: een mandje schuin in een ander mandje, waardoor het voller overkomt."



Deze appels zijn van of een winkelier met eigen boomgaard, of van een teler. We zien appelsoorten die we niet in Nederland zien, zoals de ambrosia. Er staat bij: 'unwaxed'. Als onderscheid tegenover de reguliere handel en supermarkten, die hun appels altijd met behulp van een waslaag laten glimmen.

Waarom? Omdat Hemmes hier weer iets tegen het lijf liep dat tot de verbeelding spreekt; een overdekte markt, zoals La Boqueria in Barcelona, Torvehallerne in Kopenhagen (zie onlangs nog: FoodPersonality november 2012) en Borough Market in Londen, uit onze allereerste reeks met foto's van Hemmes. En binnenkort mogen we daar de overdekte markthal in Rotterdam aan toevoegen. Nou ja, binnenkort: het is de bedoeling dat die markthal in 2014 af is. En met zo'n grootschalig project als dat is het altijd maar de vraag of ze dat redden.

Goed. Granville Island is een schiereiland bij de West-Canadese stad Vancouver. Lange tijd in de vorige eeuw was het een industrieel en een havengebied, maar het raakte in onbruik en verval. In de jaren zeventig startte de Canadese rege-





Risottocakejes, met tomaat, risotto uiteraard, noten en ei. En scones, van oudsher de Britse cakejes met room, voor bij de thee om vijf uur, zijn hier geworden: scones met spinazie en feta en scones op basis van karnemelk, met bos- of veenbessen of rozijnen. Jammer dat de hartige scones tegen de zoete aan liggen.

Hemmes: "De verkoopprijzen staan vermeld exclusief btw, voor ons vreemd, maar zo gaat dat in Canada en ook de VS. Je moet als consument zelf maar uitrekenen hoeveel erbij komt. Doorgaans is dat 7%."

ring met een herontwikkelingsplan en werd het eiland een plaats voor publieke voorzieningen, zoals winkelgebied, een jachthaven, een hotel, een hogeschool voor kunsten en een theater. Van de industrie en nijverheid van voorheen bleef alleen dat over wat vanaf dat moment 'ambacht' kon worden genoemd, zoals potten bakken en houten boten vervaardigen. Verder kwam er een kleinschalige brouwerij.

Het onderdeel waar Hemmes' foto's vandaan komen, heet 'Granville Island Public Market', en dat is onderverdeeld in een hal voor vaste winkeliers die voor eigen rekening en risico daar hun waren verkopen en een ander deel is bestemd als boerenmarkt, met wisselende, verkopende boeren.



Veelal onderscheidt de markt van Granville Island zich niet van een gewone markt, maar je komt ook bijzondere presentaties tegen, zoals aardbeientorentjes of groene asperges die recht op staan, of af die symmetrisch gestapeld is. Het doet af en toe denken aan de Amerikaanse alternatieve formule Whole Foods Market. Hemmes: "Marktachtige presentaties, denk ook aan handschriftletters op krijtborden, zie je steeds meer in supermarkten in de VS en Canada. Whole Foods doet dat ook, andere fullservice-supermarkten nemen dat over. De markt dringt zo de supermarkt binnen."



Zomaar een bagelwinkeltje. Om mee te nemen of belegd meteen opeten. Of de mediterraan aandoende landbroden, zoals deze met rozemarijn.



Dit is een soort klein fabriekje. Er wordt gemaakt: bouillabaisse, kreeftenbisque, mayo, barbecuesauzen, marinades, pastasauzen, chutney, pesto, dessertsauzen. En soep voor thuis of 'voor meteen'.



Ook gerookte en gedroogde vleeswaren zijn er verkrijgbaar: gerookt spek zoals pancetta, hammen en cervelaat- en salamiworsten. Hemmes: "Met de nodige aandacht voor 'organic', biologisch dus. Het lijkt allemaal kriskras door elkaar te liggen, maar volgens mij is daar wel degelijk over nagedacht."