

In de reeks formules in Londen, met beelden van Erik Hemmes, deze maand: Carpo.

Door: Gé Lommen Foto's: Erik Hemmes



FOOD RETAIL IN LONDEN

Carpo



De twee winkels van Carpo zijn beide in het centrum van Londen gevestigd, deze hier op Piccadilly. Carpo, staat uiteraard op het bord boven de ingang (zie de foto bovenaan deze pagina), en daaronder: 'nuts, chocolate & coffee'. Daarbij worden de talloze varianten gedroogde vruchten, gedroogde bessen, thee, honing, dadels, vijgen etc. maar over het hoofd gezien. Je moet toch wát, en Carpo heeft inderdaad een assortiment dat weliswaar bij elkaar past – of dat voor de consument ineens duidelijk is, is maar de vraag. Hemmes: "Misschien is assortimentsduidelijkheid helemaal niet zo belangrijk: wie binnen is, gaat als vanzelf rondstruinen om te bekijken wat er zoal is."

In de reeks impressies van winkelformules uit Londen, met beelden en commentaar van Erik Hemmes\Trade Marketing Services: Carpo. Carpo is een winkel met in het assortiment: chocolade, koffie, thee, noten, zaden, gedroogde vruchten en vooral bessen, dadels, vijgen, honing, en vooral mengelingen hiervan, bijvoorbeeld chocoladeproducten met bessen, honing en noten.

Chocola, koffie, noten... dat klinkt als een beperkt aanbod. Maar op de site van het bedrijf zien we niettemin 28 varianten chocola staan. En 14 soorten noten en zaden, maar dan weer verdeeld over 23 varianten 'roasted' noten en 17 mixvarianten zaden. We zien 26 varianten gedroogd fruit, los daarvan 10 soorten gedroogde bessen en 5 varianten honing.

We zien op deze foto's één winkel, die aan Piccadilly (de straat in hartje Londen), maar er is nog een tweede, iets westelijker. Je zou denken dat Carpo een op en top Londense formule is, maar dat is niet zo. Carpo is van de gebroeders Kostas, Vasilis en Alexis Kontopoulos, uit Athene. Deze drie startten begin jaren negentig als leverancier van noten en gedroogde vruchten; met als afnemers supermarkten, groothandels en horeca. Ze gaven het bedrijf de naam van de godin van de oogst, in de oude Griekse mythologie.

In 2011 voegden de broers een nieuwe activiteit toe aan het bedrijf: een winkel in Athene. En dat werden er naderhand drie. En begin 2013 maakten ze een grote geografische overstap, naar Londen. De winkel op deze foto's is de eerste, op Piccadilly. Vijf winkels omvat Carpo dus, drie in



De koffiebar van Carpo is het levendigste gedeelte. Niet alleen visueel, de koffiebar is ook de plaats waar klanten het langst zitten. Koffie is er dus als horeca-artikel te bestellen, maar de klant kan ook koffievarianten meenemen, die ernaast in silo's gepresenteerd worden. Hemmes: "De bedienende heren zien er uit als barista's, in het zwart en met vlinderdas; het geeft wel cachet."



De winkel oogt heel naturel, tot en met de oude planken vloer, bijvoorbeeld. Ook de verpakkingen hebben doorgaans rustige tinten. Dat is maar goed ook, want echt groot is de winkel niet. Toch pakt Carpo flink uit als het om presenteren en verleiden gaat, bijvoorbeeld door noten in grote zakken te presenteren. Ook een oven doet als verleider dienst: veel notenvarianten worden in de winkel zelf geroosterd (in plaats van van tevoren en dan voorverpakt). Dat maakt ten eerste het product wellicht lekkerder, ten tweede is het beter voor de versbeleving en ten derde: het ruikt in de winkel verleidelijk als de oven in werking is.



Carpo heeft veel medewerkers over de vloer. Dat heeft er vast mee te maken dat de meeste producten ingepakt moeten worden. Hemmes: "Eigenlijk is er nauwelijks sprake van zelfbediening. Als je kijkt naar hoe de noten gepresenteerd worden, kan het ook niet anders."



Pistachenoten, hazelnoten, amandelen, cashewnoten en macadamia's zijn de vijf soorten waarmee het meeste gevarieerd wordt. Maar ook daar is weer variatie op te vinden: de pistachenoten zijn te koop in de varianten mét schil en zonder schil.



Chocolade in alle maten en soorten: de rotsjes (chocolade met noten erin) meestal gepresenteerd op schalen, en de tabletten onder een glazen counter. Opmerkelijk: bij die tabletten zet Carpo er overal bij dat het wél geschikt is voor vegetariërs en/of veganisten.

de Griekse hoofdstad, twee in de Britse. Oorspronkelijk bood Carpo vooral Griekse producten, maar dat is allang niet meer zo. Noten en gedroogde vruchten werden uitgebreid met chocola, honing, koffie en thee. En bovendien, noten en vruchten komen natuurlijk uit alle windstreken van de wereld. Carpo heeft een productielocatie nabij Athene, waar de drie broers

begonnen. Van de andere kant, in de winkel zelf worden noten bijvoorbeeld nog geroosterd. Naar aanleiding van de start in Londen zei Kostas Kontopoulos (inmiddels de algemeen directeur van Carpo) daar dit over: "We wilden een bijzonder assortiment bieden, maar ook een bijzondere ervaring, waarbij bezoekers vooral ook moeten ruiken."

Waarschijnlijk zal het niet bij vijf winkels blijven. In een ander interview blijkt Kontopoulos na te denken over winkels in Parijs, Rome, Milaan en ergens in het Midden-Oosten. ■

Meer foto's zien? Mail Erik Hemmes: info@erikhemmes.nl.