



El Nacional,  
het grootste  
horecacomplex  
van Spanje.

# Barcelona

## stad van passie en beleving

Wees trots en prikkel de zintuigen; dat is in een notendop de essentie van culinair Barcelona. Het is een boodschap die ook FHC Formulebeheer wil uitdragen naar ondernemers. Daarom maakte het formulehuis met een aantal leden een boeiende ontdekkingstocht door de Catalaanse hoofdstad.

Tekst Dennis van Asselt Fotografie Alvaro Gonzalez

**B**arcelona is een stad met verse wonden, veroorzaakt door terrorisme en de strijd om onafhankelijkheid. Op Las Ramblas, de wereldberoemde boulevard die van het centrum naar de haven loopt, zijn in een aantal bomen de namen gekerfd van slachtoffers die hier kort geleden omkwamen. Even verderop verzamelt zich een groep protesteers die de vrijlating eist van Catalaanse politici.

Wie door het centrum loopt, kan het niet ontgaan dat de stad zich door een moeilijke tijd worstelt. Maar de markt, restaurants, barretjes en terrassen zitten vol, alle dagen van de week. Mensen zijn met elkaar in gesprek, heffen het glas en genieten van het leven. De liefde voor de stad, de cultuur en de tradities maakt hen onverwoestbaar.

Die trots voedt ook het ondernemerschap. Of het nu een sterrenrestaurant is, een marktkraam of een café; ze zijn trots op hun zaak en hun producten. Ze laten zien wat ze verkopen, en alles heeft als doel om sfeer te creëren, tot in de details. Daardoor is uit eten gaan in deze stad een totaalbeleving.

In Barcelona is fastservice, buiten de tapas- en pincho-bars, echter nog in opkomst. De tour die FHC Formulebeheer heeft uitgestippeld, gaat vooral langs verschillende toprestaurants en -hotels, luxe lunchrooms, prachtige cafés, foodcourts, markten, en onder meer een bakkerij en een chocolaterie.

Fastservice komt eigenlijk nauwelijks aan bod tijdens het bezoek dat FHC organiseerde in samenwerking met

Business Tours. 'Daar hebben we bewust voor gekozen', zegt FHC-directeur Ralph Markwat. 'Vorig jaar in London zagen we concepten waar we concreet iets van konden leren. Daar gebruikten we onze hersens. Dit keer ligt de nadruk op passie, beleving en het prikkelen van de zintuigen.'

Ook als cafetariaondernemer kun je iets leren in deze stad, zegt Markwat. 'Hoe je omgaat met je concept en nadenkt over wat je verkoopt, gastbeleving creëren, het mensen naar de zin maken. Kijk eens hoe serieus ze omgaan met hun zaak. Wij zijn daar soms misschien wat gemakzuchtig in, of bedrijfsblind.'

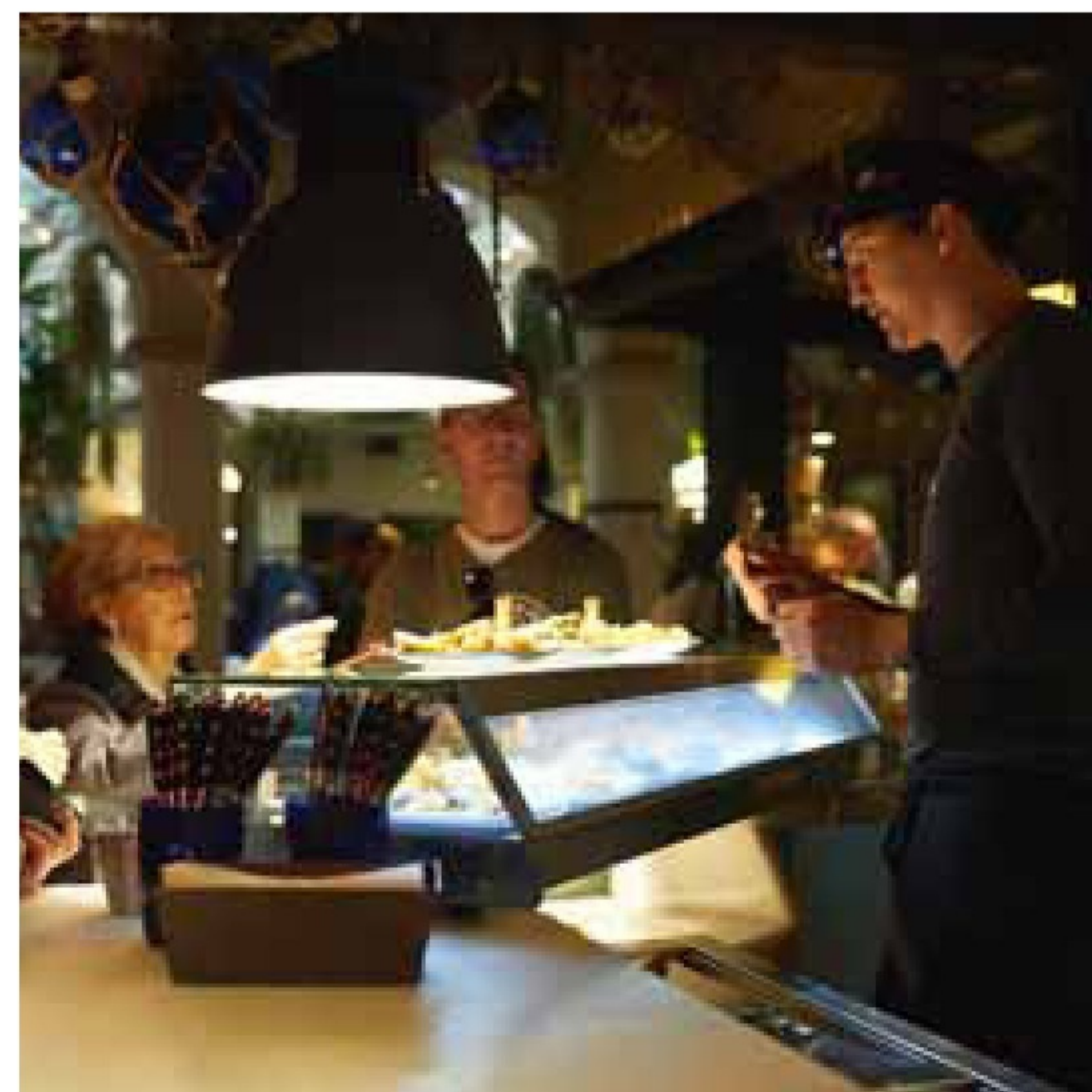
Het is de bedoeling van het formulehuis om ondernemers uit hun dagelijkse bezigheden te halen. 'Daarmee willen we ze uitdagen. In Barcelona kijk je naar dingen die anders zijn. We gaan niet om te kopiëren, dat kun je in Nederland ook doen. Je moet juist verder kijken. Ik hoop dat ze in Barcelona zien hoe trots mensen op hun bedrijf zijn en hoe gepassioneerd ze erover vertellen. Wij mogen zelf ook wel wat trotser zijn op onze zaken, we doen namelijk niets onder voor de eetgelegenheden hier.'

Drie dagen lang gingen medewerkers van FHC, ondernemers en partners op pad - en op stap - in de Catalaanse hoofdstad. Met de bus, op de fiets en lopend legde het reisgezelschap van meer dan vijftig man een flink aantal kilometers af, van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat. Op uitnodiging van FHC Formulebeheer ging Snackkoerier mee en pikte er een aantal bijzondere locaties uit.



## Mercat Princesa

Een foodcourt op z'n Spaans. Mercat Princesa is een verzameling van zestien kraampjes in een 14e eeuws Gotisch paleis in de wijk El Born, een van de oudste wijken van Barcelona. De Boheemse wijk is populair vanwege de geschiedenis, modieuze boutiques en artistieke winkeltjes. Mercat Princesa past daar perfect in, maar is ook een plek om te ontsnappen en rustig te genieten van een lunch. Hier wordt gekookt in het zicht van de gasten, die van kraampje naar kraampje lopen en uiteindelijk in de binnentuin gaan zitten om te eten. Mexicaans streetfood, Spaanse croquetas, Japanse sushi, visgerechtjes, patates, pasta's, hamburgers; het wordt in kleine porties geserveerd zodat gasten van alles kunnen proeven.



## La Boqueria

Natuurlijk is een bezoek aan Barcelona niet af zonder een bezoek aan de bekende markt La Boqueria op Las Ramblas, de parel van de stad. Het is eigenlijk een markt en foodcourt in één; mensen komen voor verse vis, vlees, fruit, groente en kaas, maar ook om aan te schuiven voor een snelle (en vers bereide) snack. Onder deze stalen constructie uit 1914 komen de Catalaans cultuur en de eetgewoontes samen. En hier is het werkelijk 'zien doet eten'. Opvallend is hoeveel kant-en-klare hapjes en gerechten gepresenteerd worden; verse sappen, vers fruit, crêpes, pinchos met calamari en gamalen of chocolade-aardbeien, en puntzakjes met ham en chips voor on the go. Je ziet meteen wat je krijgt. De trots van de Catalanen komt op deze markt volledig tot bloei.



El Nacional



## El Nacional

Soms kom je ergens binnen en valt je mond open. Met 2600 vierkante meter is El Nacional het grootste horecacomplex van Spanje, versholen tussen de gebouwen aan het eind van een klein steegje. Onder het dak van dit voormalige, 130 jaar oude theatergebouw zitten vier restaurants, vier gastrobars samen in één imposante ruimte, met in totaal zevenhonderd zitplaatsen. Je kunt hier onder meer een biercafé, een cocktailbar, een brasserie en een visrestaurant bezoeken. Het majestueuze complex werd in 2014 geopend als eetgelegenheden. Het meest indrukwekkende is misschien nog wel dat El Nacional ook op een maandagavond vol zit, met nog eens rijen wachtende mensen in de gangpaden.

## Eyescream

Naast softijs, schepijs en verpakt ijs, is er ook geschaafd ijs. Eyescream is een populair mono-concept aan het strand van Barcelona. Hoe simpel kan het zijn? Geschaafd ijs in zeven smaken en een ruim aanbod van toppings die je zelf mag pakken. Het geheel komt in een leuke handige meeneembox, er gaan twee grappige oogjes op het ijs en klaar is kees. Vooral ijs met dulce de leche is aan te raden. Hoewel het concept simpel is, hebben de twee innovatieve oprichters heel goed nagedacht over marketing en uitstraling. De ambitie is om Eyescream volgend jaar uit te rollen in Singapore, Dubai, Kuwait en Maleisië.

Dennis van Asselt



Bodega 1900



## Bodega 1900

Een open keuken zorgt altijd voor beleving, maar wat als je de keuken midden in de zaak zet? Bij het ogenschijnlijk bescheiden Bodega 1900 staan de koks op een meter afstand van je tafeltje te werken. De sfeer in deze gastrobar is laagdrempelig, maar de kwaliteit van de dagverse producten en gerechten is exceptioneel. Dat kan ook niet anders; dit is de eerste van vier restaurants die de gebroeders Albert en Ferran Adrià in Barcelona hebben geopend. Zes jaar geleden sloten ze de deuren van El Bulli, toen het beste restaurant ter wereld.

## Flax&Kale

Dit zijn de kleuren van Flax&Kale, vlakbij de universiteit van Barcelona. Dit flexitarische restaurant is een voorbeeld van de healthy trend die ook hier in opkomst is. Met het verse fruit zien deze dikke smoothies er verrukkelijk uit. Je kunt ook zien hoe ze bereid worden. Daarnaast is er een grote verscheidenheid in het aanbod van verse sappen om mee te nemen.



Dennis van Asselt

## El Flako

Een spontane vondst: El Flako, een piepklein zaakje met honderden dozen ontbijtgranen aan de muur. Die granen staan op het menu in combinatie met kleurrijke, vooral zoete toppings. Geserveerd met gewone melk, chocolade- of aardbeienmelk. De zaak zit 's avonds vol met vooral jonge mensen, dus wie zegt dat cornflakes alleen geschikt zijn voor ontbijt?

Dennis van Asselt



## Praktik Bakery

Over blurring gesproken; Praktik Bakery is 's werelds eerste hotel/bakkerij. In de lobby is Baluard gesitueerd, een bekende Spaanse bakkerij. Vooral de houtoven en presentatie van de broden, de belegde broodjes, gebakjes en vleeswaren vallen op. Mooi om te zien dat deze bakker om acht uur 's avonds draait alsof het acht uur 's ochtends is; de vitrine helemaal gevuld en er is volop klandizie.



Dennis van Asselt

## WAT STEEK JE HIERVAN OP?

'Allereerst is het zeer waardevol om samen op pad te gaan en samen dingen te doen, los van Barcelona', zegt FHC-directeur Ralph Markwat. 'Ervaringen delen, leren van elkaar, in een andere dimensie dan wanneer je elkaar in Nederland treft. Nadat je samen gevlogen, gegeten en gedronken hebt en in het hotel aankomt, groei je dichter naar elkaar toe. Dan gaan de gesprekken verder dan 'hoe gaat het?', met als antwoord 'goed hoor'. Dan hoor je pas echt wat er speelt en kom je tot de essentie.' **SK**