

Foodtruckfestivals: blijvertjes of hype?

01-08-2016 10:03

De 'Rollende Keukens' is de Grand Old-dame van de foodtruckfestivals in Nederland. In het pinksterweekend trok de 8e editie op het Amsterdamse Westergasfabriek met zo'n 130 foodtrucks zo'n 100.000 bezoekers. Daarmee is het – na TREK – ook het grootste foodtruckfestival. Het Maastrichtse Preuvenemint – moeder der klassieke culinaire evenementen in Nederland – was in 2015 met circa 150.000 bezoekers nog steeds het grootste



culinaire evenement in Nederland.

Het succes van de Rollende Keukens heeft massaal navolging gekregen. Het aantal foodtruckfestivals (lees: aantal edities) is in de afgelopen jaren toegenomen tot een kleine 100. Gemiddeld genereren ze circa 3.000 tot 4.000 duizend bezoekers per dag, met uitschieters naar 15.000 tot 20.000 bezoekers per dag. De top 5 op basis van bezoekers per editie ziet er als volgt uit: **Festival Stad/locatie Bezoekers (aantal dagen)** 1. Food Truck Festival TREK Diverse steden (7) 130.000 (4) 2. Weekend van de Rollende Keukens Amsterdam – Westergasfabriek Terrein 100.000 (4) 3. Lepeltje Lepeltje Diverse steden (4) 100.000 (13) 4. Eeterij op Wielen Diverse steden (4) 80.000 (12) 5. Rrollend Diverse steden (8) 80.000 (24) De 'eten op wielen'-evenementen zijn inmiddels een landelijk fenomeen geworden, maar de meeste foodtruckfestivals vinden plaats in en rondom de grote steden, ze richten zich voornamelijk op een stedelijk publiek. Het concept van de festivals is daarbij overal min of meer hetzelfde. Tientallen mobiele keukens in de gekste uitdossingen, lekker eten, de leuke live muziek en een variëteit aan theatervoorstellingen en ander hip vermaak. Het publiek is doorgaans jonger (en hipper) dan die van de klassieke 'eten op straat'-culinaire festivals. Het onderscheid vervaagt overigens in rap tempo, want de foodtrucks hebben inmiddels ook al op deze evenementen hun opwachting gemaakt. **Waarom zijn foodtruckfestivals zo populair?** Het is moeilijk te verklaren waarom de foodfestivals in zo'n korte tijd zo populair zijn geworden. De traditionele culinaire evenementen – die in de jaren 90 van de vorige eeuw als paddenstoelen uit de grond schoten – staan al jaren onder druk. Het vernieuwende aspect van de grote diversiteit aan verschillende foodtrucks, de een nog mooier en hipper dan de ander, is waarschijnlijk de belangrijkste reden. Het toevoegen van een 'ongedwongen' en losjes festivalsfeer is ook mede debet. De klassieke culinaire evenementen zijn wat 'stijver' en trekken een wat ouder publiek. Naast de 'echte' foodtruckfestivals, zijn de 'rijdende keukens' ook steeds vaker te zien op andere evenementen, zoals dance- en popfestivals, jaarmarkten en zomerfairs. Zelfs de bezoekers van de Keukenhof moesten er dit jaar aan geloven. **Vaste foodtrucks in Amsterdam** In Amsterdam heeft de gemeente vijftig ondernemers een vergunning gegeven om met hun foodtruck op 24 locaties in Amsterdam te staan. De gemeente stelt twee eisen: ze mogen niet alleen maar patat en hotdogs verkopen en ze moeten elke dag rouleren. Het betreft hier een pilot voor de jaren 2015 en 2016. Met dank aan: Respons, informatie- en onderzoeksbureau op het gebied

van publieksevenementen, vakbeurzen en vrijetijdslocaties. www.respons.nl

Redactie