



ondernemers hun lunchroom 'een serveersterloos restaurant'. Bovendien legden ze de nadruk op een goede hygiëne en een gunstige prijs/kwaliteit verhouding. Omdat de automatiek een nieuw fenomeen was, nam het duo royaal de tijd om de kinderziekten uit het concept te halen en de formules te perfectioneren. Pas in 1905 openden de horecaondernemers hun tweede automatiek in hun thuisstad. Opnieuw met uitsluitend onverwarmde producten, net als bij hun eerste Automat.

Nog zeven jaar later debuteerde Horn & Hardart in New York. De eerste automatiek van de Big Apple was te vinden op een super A-locatie in de uitdijende stad; 1557 Broadway, om de hoek van Times Square. Het bleek de ideale plek in de snel groeiende metropool - tussen 1880 en 1940 nam het aantal inwoners toe van twee miljoen tot zeven miljoen. In Philadelphia was het succes van Horn & Hardarts automatieken matig. Maar dankzij de zichtlocatie op een prominente plek, liep het in New York storm. New Yorkers verdrongen zich bij de loketten om voor een nickle sandwiches, fruit en cakes te trekken. Verder verkocht Horn & Hardart soep, broodjes, **pies**, **baked beans**, koffie, thee en ham. Macaroni met kaas, een andere favoriet van de New Yorkers, moest je afhalen aan het buffet. De gast kon zelf zijn eigen menu samenstellen door een keuze te maken uit het aanbod in de loketautomaten en de warme gerechten bij het zelfbedieningsbuffet. De Horn & Hardart Automat sloot hiermee naadloos aan bij de levensstijl en het levenspeil van de toenmalige New Yorker. Het aantal vrouwen dat buitenshuis werkte nam sterk toe, maar de salarissen waren betrekkelijk laag en van middenklasse gezinnen was nog geen sprake. De behoefte aan een snelle voedzame maaltijd voor weinig geld was groot.

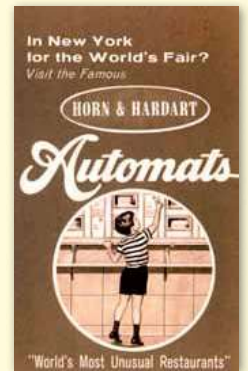
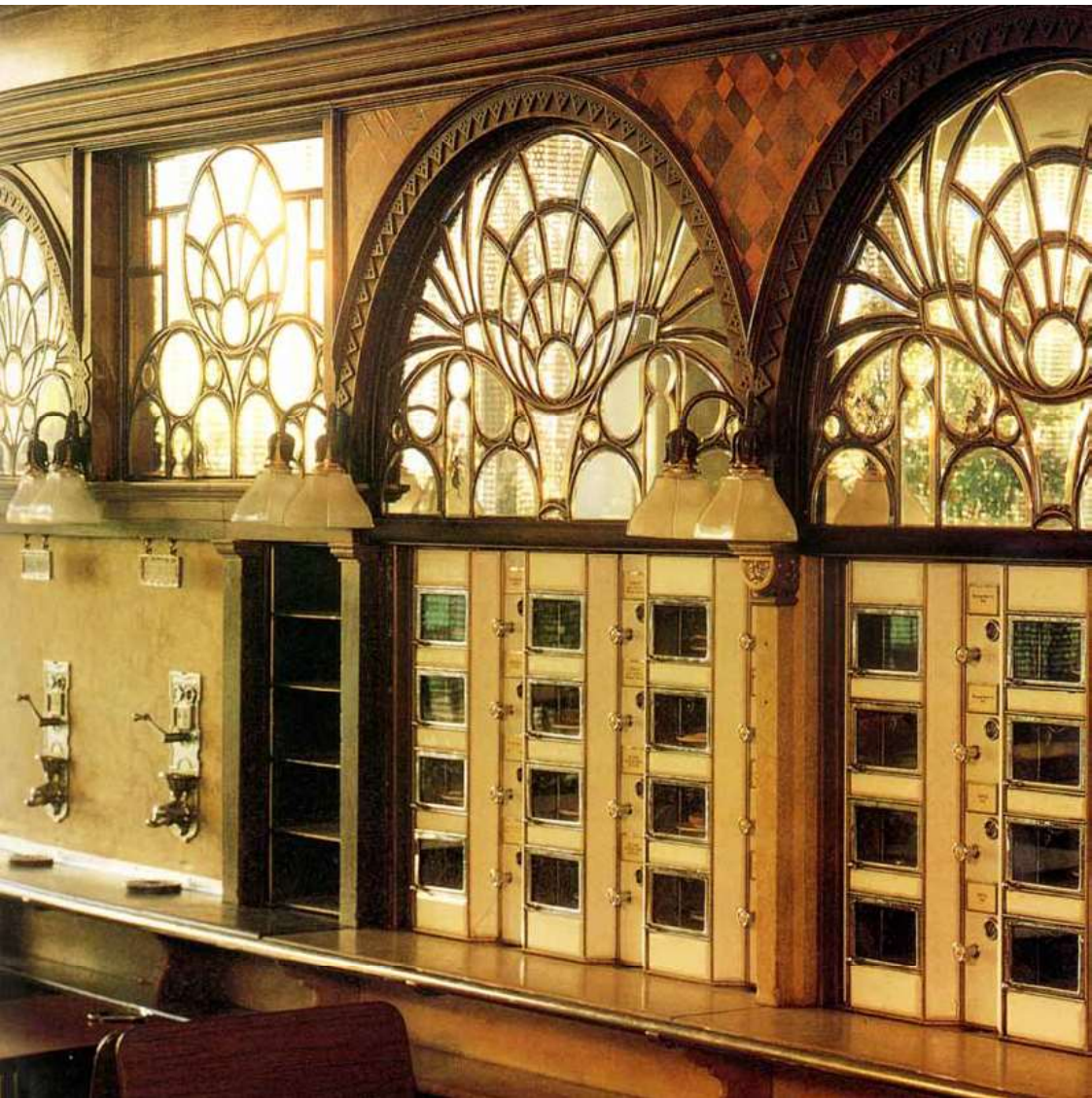
*Uit het blad Seventeen Magazine, 1948.*

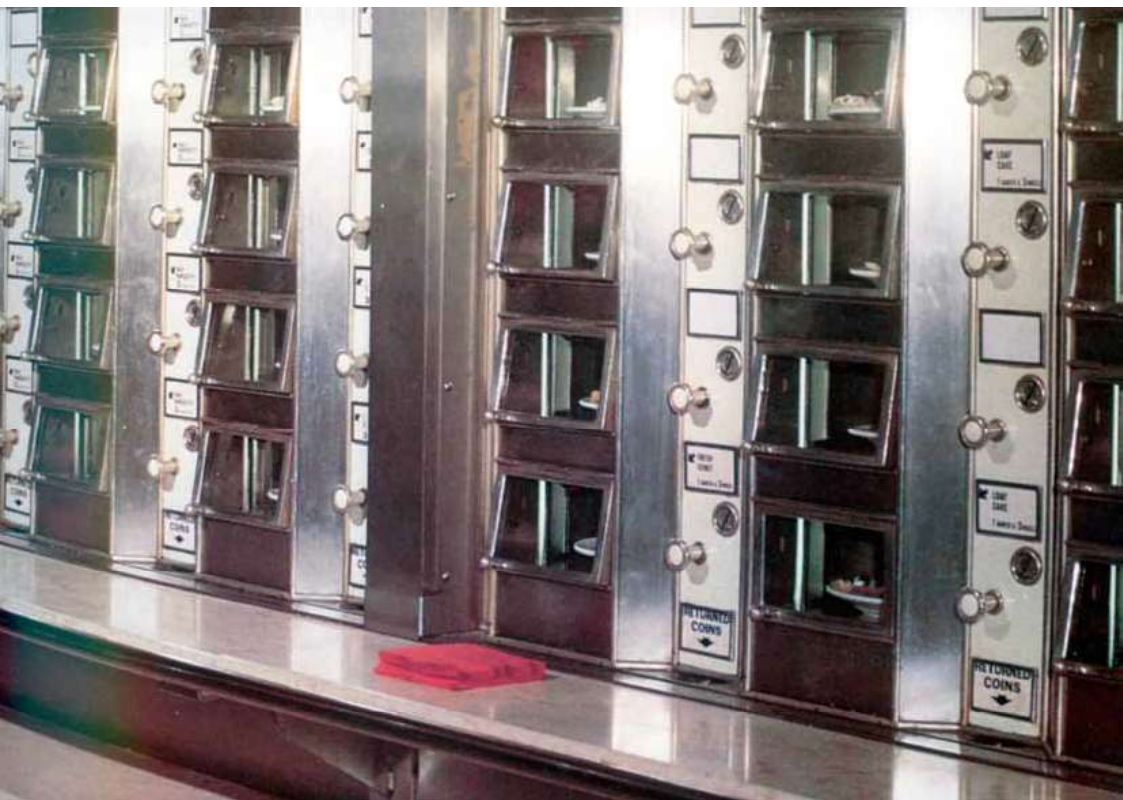


*Wand loketautomaten in de VS, 1936.*

Hoewel ook in Philadelphia uiteindelijk tientallen lunchrooms, zogenaamde cafetaria's en Automats van de grond kwamen, ontwikkelde The Automat zich tot een typisch Newyorks fenomeen. Avonturen van Horn & Hardart in andere steden, zoals Chicago, liepen op niets uit, maar in New York groeide het aantal vestigingen gestaag door. In 1919 had New York 15 cafetaria's en automatieken (die Horn & Hardart sinds 1912 in eigen beheer maakte) en in 1932 waren dat er al 32. Om de grote toeloop aan te kunnen, opende het concern in het najaar van 1922 een Automat die dagelijks liefst tienduizend gasten kon voorzien van een natje en een droogje. De marketingmachine draaide ondertussen op volle toeren om een zo breed mogelijk publiek te trekken. Bij Horn & Hardart moesten alle mensen uit de multiculturele smeltkroes van New York zich op hun gemak kunnen voelen. Alle rassen, alle nationaliteiten en alle sociale klassen waren meer dan welkom. "You know you're just as welcome when you spend a Nickel

as when you spend a Dollar," luidde één van de slogans van Horn & Hardart Automats. Of je nu rijk was of geen cent had, iedereen was welkom. Illustratief hiervoor is ook een dagbladrijmpje uit 1933: "Said the Technocrat, To the Plutocrat, To the Autocrat, And the Democrat, Let's all go eat in the Automat!" Dergelijke campagnes werkten wonderwel. Niemand voelde zich te goed om zijn eten uit de vaak fraai gedecoreerde muren van Horn & Hardart te trekken. Kunstenaars, schrijvers, dansers, filmers en muzikanten betoonden openlijk hun liefde voor de Automat. Amerika's eigen Rembrandt van de twintigste eeuw, Edward Hopper, wijdde in 1929 zelfs één van zijn bekendste schilderijen aan The Automat. Componist en liedjesschrijver Irving Berlin, bekend van menige show op Broadway, eerde de Automat in zijn werk. Berlins musical **Face the Music** (1932) draaide zelfs voor een deel om de Newyorkse automatiek en bevatte onder meer de song **Lunching at the Automat**. Ook filmacteur Gregory Peck stak niet onder stoelen of banken dat hij de scrambled





Automaten bij Horn & Hardart.

eggs van H&H de lekkerste van het hele land vond. Horn & Hardart Automats groeiden uit tot een Newyorks stijlicoon en de automatieken werden gezien als een cultureel en toeristisch fenomeen van jewelste. Ze waren zo Newyorks als het Vrijheidsbeeld en Empire State Building en stonden zelfs afgebeeld op menige ansichtkaart. Het concept zelf bleek goed bestand tegen culturele en economische veranderingen. Met voedzame gerechten voor lage prijzen in een romantische Art Deco omgeving pastten Horn & Hardarts automatieken even goed bij de Roaring Twenties, de tijd waarin kunst en cultuur tot ongekende bloei kwamen, als bij de crisisjaren die op deze tijd van glitter, glamour en vaudeville volgden. Zelfs tijdens de Tweede Wereldoorlog bleef het succes Horn & Hardart toelachen. Op zijn hoogtepunt, rond het midden van de jaren 1950, hielp Horn & Hardart bijna 800.000 klanten per dag, destijds een ongekennd aantal. In 1954, het jaar nadat Marilyn Monroe de Automat eer aandeed met haar hese stem, bezat Horn & Hardart het hele blok tussen Manhattans 49th en 50th Street en 11th en 12th Avenue. Letterlijk en figuurlijk kon niemand meer heen om Horn & Hardart.

#### Laatste Automat

Toch keerde het tij. In de tweede helft van de vijftiger jaren werden de eerste scheurtjes in het Horn & Hardart bolwerk zichtbaar. Zo mislukte een experiment om **hot platters**, borden met een volledige warme maaltijd, te verkopen via de automatiek. Na 1960 kwam het concern in een neerwaartse spiraal terecht en in 1966

schreef Horn & Hardart voor het eerst rode cijfers. De veranderde tijdgeest bracht nieuwe fenomenen met zich mee waarvan Horn & Hardart last had. De Amerikanen vonden hun consumptieve gemak en een goede prijs/kwaliteit verhouding ergens anders, bij opkomende hamburgerketens als McDonald's en Burger King. In Amerika was stilletjes een middenklasse ontstaan en op deze nieuwe markt waren de cafetaria's en Automats niet goed voorbereid. De Amerikanen hadden meer geld te besteden en tientallen miljoenen burgers beschikten over een auto. De Horn & Hardart formule legde het af tegen de drive-through loketten en drive-ins van fastfood restaurants. Horn & Hardart sukkelde door de zeventiger jaren en ging failliet in 1981.

Hoewel veel vestigingen op Manhattan transformeerden tot een Burger King, herrees Horn & Hardart in een sterk afgeslankte vorm toch, om tenslotte aan het begin van de jaren 1990 zijn laatste stuipstrekkingen te beleven. Kort nadat de laatste Automat in Philadelphia sloot, ging ook de laatste Newyorks vestiging dicht. Op 8 april 1991 viel het doek voor de Automat op East 42nd Street. De Horn & Hardart automatiek was niet meer. Het was een bijzondere vestiging, vlakbij Times Square. In 1930 was deze H&H omgetoverd tot een sterk staaltje van oogverblindende Art Deco-architectuur. Maar ook dit automatiekpaleisje kon het niet bolwerken. The Automat verdween uit New York. Dat de automatiek met kleine warme eetwaren internationaal toch overleefde, is te danken aan een familiebedrijf in Amsterdam, Nederland.