

De Ermelosche Frietzaak winnaar AD Friettest



label: fastfood

De Ermelosche Frietzaak is als eerste geëindigd bij de AD Friettest. De krant ging voor de vijfde achtereenvolgende keer op zoek naar het adres met de beste friet van Nederland.



Koen, Larissa en Wouter van der Haar, trotse winnaars van de AD Friettest

Vorig jaar eindigde **de Frietwinkel uit Utrecht op de eerste plaats**. Met hun pay-off 'Om Ermelo een stukje leuker te maken' winden Wouter (31), Koen (25) en Larissa van der Haar (30) er geen doekjes om. De Ermelosche Frietzaak gaat voor ambachtelijke friet, heerlijke broodjes en fantastische burgers. 'Wij noemen ons geen snackbar, maar een luxe cafetaria. Gasten kunnen hier authentiek genieten.' En nu eigenaren Wouter, Larissa en Koen van der Haar de AD Friettest 2016 hebben gewonnen, gaat de zaak 7 dagen per week open, zo meldt het **AD**.

Hele aardappel

Het authentieke genieten is zichtbaar en herkenbaar in elke vezel van het bedrijf: in de warme huisstijl, in de 'sch' in de bedrijfsnaam en in de producten. Dat begint bij de friet. Die komt niet uit de vriezer, maar is handbereid. Gesneden uit een hele aardappel, 12 millimeter dik, met schil en voor- en afgebakken in plantaardige olie. Honderd procent natuurlijk dus, zonder toevoegingen of E-nummers en gepresenteerd in een klassieke puntzak met een moderne twist: een apart sausbakje. Een verrassende ambachtelijke uitstraling die aanslaat.

Wouter: 'De smaak is anders, voller. En de bite is krokanter, dankzij deze handgemaakte bereiding. Bovendien is de friet minder vet.'

Beste friet

Onderscheid maken moet ook wel, met zoveel cafetaria's in de buurt. Wouter: 'Verse friet wordt in zijn algemeenheid door mensen beoordeeld als de beste friet. Ook hier in Ermelo. De reacties zijn heel positief.' Naast de ambachtelijke friet vinden ook de burgers gretig aftrek. Hij noemt het stuk voor stuk luxe burgers. 'Wij gaan altijd voor kwaliteit, de prijs komt op de tweede plaats. Niet vier halen, drie halen, dat soort werk. De burgers zijn van kwaliteitsvlees, 180 grams, met een vers afgebakken broodje met een krokante korst en frisse sla en hamburgersaus.'

Bestelapp

Een extra slag maken. Dat geldt ook voor de online bestellingen. Met een volledig geautomatiseerd kassasysteem van Next to Food, een app, en een responsive site, heeft De Ermelosche Frietzaak alle gereedschappen in huis om het rendement te verhogen. Zeker tijdens het spitsuur op vrijdag en zaterdag. Wouter van der Haar: 'Dan is het hier bomvol, en lopen mensen soms door als ze dat zien. Maar wanneer die mensen per app, of online bestellen, hoeven ze niet in de rij te staan. We willen het

gebruik van de bestelapp en de website binnenkort extra onder de aandacht brengen, en stimuleren via speciale acties.'

Eerste publicatie door Marjon Prummel op 22 apr 2016

Laatste update: 22 apr 2016

138 keer bekeken
