

ZO VALT U IN DE SMAAK BIJ DE FRIETTEST



WOUTER EN LARISSA VAN DER HAAR VAN DE ERMELOSCH FRIETZAAK

Het klinkt als een onrealistische droom: je eigen frietzaak starten en meteen de AD-friettest winnen. Die droom kwam echter uit voor Wouter van der Haar. Samen met zijn vrouw runt hij de Ermelosche Frietzaak. Voor Horesca onthult hij graag hoe zij hun friet én onderneming op smaak houden.

De jury van de friettest noemde uw patat: topfriet, knapperige, krokante korst, schilletje voor extra bite, zacht van binnen, hoge aardappelsmaak. Hoe bereikt u dit?

"Verse friet, dat is onze belangrijkste succesfactor. We krijgen de aardappels gewassen geleverd en maken daar zelf friet van. Het verschil met diepvriespatat is groot. In de fabriek komt patat bijvoorbeeld vaker in aanraking met water, worden kwaliteit en kleur vaker constant gehouden met toegevoegde stofjes en conserveren ze met gas. Dat beïnvloedt allemaal de smaak. Bij ons gebeurt dit allemaal niet. Onder meer omdat de tijd tussen aardappel en eetmoment veel korter is: binnen 24 uur wordt onze friet geconsumeerd. Zo hou je dus de oorspronkelijke smaak."

Maar de hele top 30 uit de friettest bestaat uit zaken met verse friet. Hoe krijgt uw friet nóg meer smaak?

"Wij bakken de schil mee, dat doen velen niet. Die schil geeft extra smaak en krokantheid. Ook hebben we een goed bakproces: vijfenhalve minuten voorgaren, dan laten afkoelen en daarna afbakken. Op dát moment wordt de friet krokant. Hóe krokant, dat hangt af van de baktijd en soort aardappel. Zelf hebben we hier veel mee getest voor een goede combinatie. De timers zetten we nu op 4 minuten voor friet die we 12 mm dik snijden. De meeste diepvries- of koelverse friet is 10 mm en dan heb je natuurlijk minder baktijd. De Franse friet van McDonalds is slechts 6 mm. Bij die dikte vangt je friet echter veel meer vet. Vet is natuurlijk wel een smaakmaker, maar persoonlijk proef ik bij zo veel vet – en zo veel korst in verhouding – helemaal geen aardappel meer."

Wat zijn uw ervaringen met de aardappelkeuze voor de winnende smaak?

"Wij werken met de agria. Die is speciaal ontwikkeld voor frituurproducten zoals friet en chips. Hoeveel invloed die aardappel heeft, ervoeren we vorige nazomer. De agria was toen enkele maanden niet verkrijgbaar en moesten we vervangen door het ras aromata, dat eerder kon worden geoogst. Over deze aardappel waren we echter minder te spreken. Hij bakte minder krokant af en klanten vonden hem minder lekker smaken. Zelf vonden we hem wat waterig, terwijl de agria juist een meer romige aardappelsmaak heeft."

Welke keuzes maakte u nog meer voor de winnende frietsmaak?

"De aardappel is puur. Daarom kiezen we ook voor een 100 procent natuurlijke frituurolie, zonder E-nummers of andere toevoegingen. Waar veel cafetaria's de olie – als grootste kostenpost – op prijs kopen, kiezen wij deze duurdere, maar wel goede en duurzame olie."

PURE AARDAPPEL, DUS OOK NATUURLIJKE FRITUUROLIE

Hoe maakt u de smaak van die winnende friet compleet?

“We werken met frituurolie en frietsaus van Oliehoorn. Die vinden we het best smaken. Voor de frietsaus kiezen we de 35-procentvariant en daarnaast de Brander-mayonaise. Hier zit een beetje kruiden en mosterd in. Daarnaast is deze Groningse mayonaise hier op de Veluwe minder bekend. Hij vormt dus een leuke toevoeging. Grappige bijkomstigheid: de Ermelosche Frietzaak zit aan de Branderskamp. Mensen denken daardoor dat de Brander-mayonaise huisgemaakt is.”

Als starter de friettest winnen, wat brengt dat u?

“Dat is niet te bevatten. Veel meer mensen kennen ons nu en weten ons nu te vinden, vanuit het hele land. In het begin was het een gekkenhuis, drie keer zo druk als normaal. Koningsdag 2016 was zelfs zo druk dat we van half 5 tot kwart over 5 dicht moesten, omdat we niet alles op orde konden krijgen. De rijen waren toen enorm en er gingen zelfs mensen weg. Het gekkenhuis is er nu wel af, maar we krijgen nog wel mensen die voor de derde of vierde keer de snelweg afdaan voor ons frietje. Het effect lijkt daarmee blijvend.”

In welke valkuil bent u getrapt en hoe voorkomt u dat nu?

“De hoeveelheid vorgebakken friet inschatten is een kunst. Je wilt een zo vers mogelijk product serveren en bewaren. Vorgebakken doen we in principe de avond ervoor en op de dag zelf. Maar het is nog wel eens zoeken naar hoeveel precies. Ja, we hebben wel eens te weinig vorgebakken en dus zonder friet gezeten. We bakken nu liever iets te veel dan te weinig voor.”

Voor smaakbeleving werkt u ook aan sfeer. Hoe doet u dat?

“De sfeer in ons bedrijf vinden we belangrijk, ook onderling. Mijn vrouw Larissa volgde de opleiding tot gastvrouw en won allerlei prijzen met de bediening. In onze zaak bedienen we de gasten dan ook aan tafel. Larissa heeft ook ervaring met aansturen van teams in de horeca. Daarom houden we af en toe een teamdag met teambuilding en bijvoorbeeld een workshop gastvrijheid en jezelf positief opstellen. Ook werken we aan opdrachten rondom het thema ‘Hoe ga je met elkaar om?’ Daarmee willen we medewerkers laten inzien wat het effect van geroddel kan zijn en dat er soms rare verhalen rond gaan die niet kloppen; dit soort verhalen bevordert de werksfeer niet en dat willen we dus anders.”

U hebt de smaak te pakken. Hoe houdt u die vast?

“Allereerst door de kwaliteit vast te houden, want volgend jaar willen we weer in de top 10 staan. Daarnaast door de producten rondom de friet te completeren en mensen bijvoorbeeld online te laten bestellen. We kijken of we bijvoorbeeld kunnen bezorgen. Verder polijsten we het bedrijf, want we zijn nog niet waar we willen zijn. Op dit moment automatiseren we het bestelbonnensysteem voor de keukens met keukenschermen. Doel: efficiënter draaien en klachten voorkomen. Verder heeft het winnen van de test onze ontwikkeling eigenlijk door de war gegooid. We onderzoeken namelijk of we meer zaken kunnen openen; daar is al de nodige belangstelling voor. Maar op dit moment doen we het wat dat betreft even rustig aan. Voor je het weet werk je jezelf een slag in de rondte zonder dat je weet waar je mee bezig bent.” ■

VERSE FRIET
IS ONZE
BELANGRIJKSTE
SUCCEFACTOR



> Recept voor aspirant-friettestwinnaars

Basisproduct: zelfgemaakte verse friet
Gebruikte aardappel: liefst agria, anders Frieslanders
Frietdikte: 12 mm
Schil: laten zitten
Gebruikte olie: zonnebloemolie
Frituurtijd: 4 minuten
Frituurtemperatuur: 175 graden
Frietsaus: 35%
Mayonaise: Brander