

Focus op ambachtelijke friet en luxe burgers

Frietzaak maakt Ermelo 'een stukje leuker'



Koen (links) en Wouter van der Haar: 'Onderscheid maken moet wel, met zoveel cafetaria's in de buurt.'

Met hun pay-off 'Om Ermelo een stukje leuker te maken' wonden 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.'

Door: Susan Wiendels
Foto: Koos Groenewold

ERMELO - Het is 2013. Wouter van der Haar is zelfstandig ondernemer. Op het cv van zijn vrouw Larissa staat jarenlange horeca-ervaring. Zijn broer Koen staat achter de frituur in een snackbar in Ermelo-West. De ideale match voor een gezamenlijke, eigen fastfoodzaak.

In juli 2015 is het zo ver: De Ermelosche Frietzaak ziet het levenslicht. Aan ambities en lef geen gebrek. Wouter, Koen en Larissa kiezen er niet voor om een bestaande cafetaria over te nemen en te verbouwen. Ze betrekken een goednieuw pand van 110 vierkante

meter met ruim veertig zitplaatsen aan de Branderskamp. Met vier bestaande cafetaria's in een straal van anderhalve kilometer. Ze geloven heilig in hun concept van pure producten en authenticiteit. Net als de bank, die de helft van de investering financiert. Het restaurant brengen ze samen met familie en vrienden op.

Hele aardappel

Het authentieke genieten is zichtbaar en herkenbaar in elke vezel van het bedrijf: in de warme huisstijl, in de 'sch' in de bedrijfsnaamen in de producten. Dat begint bij de friet. Die komt niet uit de vriezer, maar is handbereid. Gesneden uit een hele aardappel,



MENSEN DIE PER APP OF ONLINE BESTELLEN, HOEVEN NIET IN DE RIJ TE STAAN

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, 130 grams, met een vers afgebakken broodje met een krokante korst en frisse sla en hamburgersaus.'

De broodjes, de derde poot van de drie pijlers van De Ermelosche Frietzaak, lopen minder hard, vertelt hij eerlijk. 'Wij willen ook inzetten op lunches en niet alleen op avondeten. Vandaar de broodjes. Misschien moeten we ons op dat gebied toch meer gaan onder-



MISSCHIEF WORDEN WE WEL EEN FRANCHISE-FORMULE. DIT SUCCES INSPIREERT OM VERDER TE KIJKEN

scheiden. Een broodje filet américain kun je ook om de hoek bij de slager krijgen. Daarin kunnen we nog een slag maken.'

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 bonnavol 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.'

Uitbreiden

Keuzes maken, koers bepalen. Een kolfe naar de hand van Wouter van der Haar. 'Het nadeel is natuurlijk dat je alles zelf moet uitzoeken. Maar in een eigen concept kun je je eigen fantasie wel helemaal kwijt. En dat lukt aardig. Veel mensen raden ons aan om dit concept ook op andere plekken los te laten.'

Lachend: 'Misschien worden we zelf wel een franchiseformule. Maar zonder gekheid, dit succes inspireert ons wel om verder te kijken. Als we zouden uitbreiden, zouden we naar een plek gaan waar we al mensen kennen. Mijn vrouw heeft bijvoorbeeld jarenlang in Zwolle gewoond en kent daar veel mensen uit de horeca. Maar ook een stek in de nabije omgeving sluiten we niet uit.' **SK**



Koen (links) en Wouter van der Haar: 'Onderscheid maken moet wel, met zoveel cafetaria's in de buurt.'

Met hun pay-off 'Om Ermelo een stukje leuker te maken' wonden 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.'

Door: Susan Wiendels

Foto: Koos Groenewold

ERMELO - Het is 2013. Wouter van der Haar is zelfstandig ondernemer. Op het cv van zijn vrouw Larissa staat jarenlange horeca-ervaring. Zijn broer Koen staat achter de frituur in een snackbar in Ermelo-West. Dé ideale match voor een gezamenlijke, eigen fastfoodzaak.

In juli 2015 is het zover: De Ermelosche Frietzaak ziet het levenslicht. Aan ambities en lef geen gebrek. Wouter, Koen en Larissa kiezen er niet voor om een bestaande cafetaria over te nemen en te verbouwen. Ze betrekken een gloednieuw pand van 110 vierkante

meter met ruim veertig zitplaatsen aan de Branderskamp. Met vier bestaande cafetaria's in een straal van anderhalve kilometer. Ze geloven heilig in hun concept van pure producten en authenticiteit. Net als de bank, die de helft van de investering financiert. Het restaurant brengen ze samen met familie en vrienden op.

Hele aardappel

Het authentieke genieten is zichtbaar en herkenbaar in elke vezel van het bedrijf: in de warme huisstijl, in de 'sch' in de bedrijfsnamen in de producten. Dat begint bij de friet. Die komt niet uit de vriezer, maar is handbereid. Gesneden uit een hele aardappel,



MENSEN DIE PER APP OF ONLINE BESTELLEN, HOEVEN NIET IN DE RIJ TE STAAN

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.'

De broodjes, de derde poot van de drie pijlers van De Ermelosche Frietzaak, lopen minder hard, vertelt hij eerlijk. 'Wij willen ook inzetten op lunches en niet alleen op avondeten. Vandaar de broodjes. Misschien moeten we ons op dat gebied toch meer gaan onder-

scheiden. Een broodje filet américain kun je ook om de hoek bij de slager krijgen. Daarin kunnen we nog een slag maken.'

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 bonnvul 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.'

Uitbreiden

Keuzes maken, koers bepalen. Een kolje naar de hand van Wouter van der Haar. 'Het nadeel is natuurlijk dat je alles zelf moet uitzoeken. Maar in een eigen concept kun je je eigen fantasie wel helemaal kwijt. En dat lukt aardig. Veel mensen raden ons aan om dit concept ook op andere plekken los te laten.'

Lachend: 'Misschien worden we zelf wel een franchiseformule. Maar zonder gekheid, dit succes inspireert ons wel om verder te kijken. Als we zouden uitbreiden, zouden we naar een plek gaan waar we al mensen kennen. Mijn vrouw heeft bijvoorbeeld jarenlang in Zwolle gewoond en kent daar veel mensen uit de horeca. Maar ook een stek in de nabije omgeving sluiten we niet uit.' **SK**