

Gespot

Eerste echte Franse bakker open

AMSTERDAM - Amsterdammers kunnen voor een echt Frans stokbrood voortaan terecht bij Le Fournil de Sébastien in Amsterdam-Zuid. Vorige week openden Susan en Sébastien Roturier hun bakkerij. Het echtpaar biedt in hun winkel een uitgebreide keuze aan broden op ambachtelijke Franse wijze bereid en zonder toevoeging van kunststoffen. Het meel met zijn authentieke geur wordt speciaal uit Frankrijk geïmporteerd. De Roturiërs willen met hun winkel graag de typische Franse sfeer uitdragen. Dit bereiken zij onder meer door vanuit de zaak een doorkijk naar de bakkerij te maken, iets dat ook gebruikelijk is in Frankrijk. De prijsstelling is ongeveer hetzelfde als in een gewone bakkerij.

Rijdende ijsbar van Jägermeister

AMSTELVEEN - Jägermeister gaat de weg op met 'de eerste en enige ijsbar op wielen ter wereld.' In de twintig meter lange zwarte truck is de temperatuur permanent tussen de acht en twintig graden onder nul. Van bar tot flessenrek en van tafels tot de zitjes; werkelijk alles is gemaakt van ijs. Het reclameobject doet deze zomermaanden verschillende evenementen en festivals aan, waaronder de Zwarte Cross (Lichtenvoorde), de Sneekweek (Sneek) en Geuzenpop (Enschede). Bezoekers mogen alleen onder begeleiding naar binnen en moeten de bar na vijftien minuten weer verlaten.

Nieuw verkoopconcept voor Pringles

ROTTERDAM - Sinds kort bestaat er een nieuw concept om Pringles chips te verkopen. Dit meldt het vakblad Consudel. Het gaat om automaten die zijn bedoeld voor bijvoorbeeld tankstations, cafés maar ook videotheken. Initiator is Back Vending. Daar kan een ondernemer of franchisenemer ook de Pringles voor 50 eurocent inkopen. De verkoopprijs van de chips is 2 euro. In Groot-Brittannië zijn er inmiddels ongeveer 200 franchise-nemers waar de automaten staan. Back Vending bezit nog geen verkoopkantoor in Nederland. Er moeten eerst voldoende deelnemers zijn.

Mobiele frietkraam overal inzetbaar

'Ik zie de snackwagens als verlengstuk van mezelf'

■ SNACKBARS

ZEIST - Franklin Knoop van Franklin Fast Food Catering brengt zijn snacks als een ware marktkoopman aan de man vanuit zijn snackwagen op de markt in Zeist. Hij ziet altijd bekenden voorbij komen en is wel in voor een praatje of grapje, of je nu een frietje komt halen of niet.

DOOR MAAIKE KLEUVER

Als klein jongetje ventte hij al koffie op de markt. Zijn vader werkte op de markt en zijn oom stond jarenlang met een frietkraam bij het Henschotermeer. Daarvan hoorde Knoop altijd de mooiste verhalen en dat wilde hij ook wel. Op zijn 23e had hij zijn eigen zaak en dit jaar in september viert hij zijn twaalfenhaljarig jubileum. Hij begon met één snackwagen en dat groeide in vijf jaar uit tot vijf wagens waarmee hij op markten en braderieën stond. "Ik werkte zes à zeven dagen in de week omdat ik overal alles zelf wilde checken. Hoe is de standplaats, wat doet de concurrentie." Op den duur merkte hij dat die manier van werken niet beviel. "Ik was behoorlijk gestrest en daar ging ik me ook naar gedragen." Dus verkocht hij een aantal wagens. Inmiddels heeft hij nog maar één wagen waarmee hij op drie vaste plaatsen staat. Zaterdag op de markt en zondag bij het Hertenkamp in Zeist en al sinds 22 jaar bij zorginstelling Bartimeushage in Doorn. Verder laat hij zich met snackwagen inhuren op feesten en partijen. "Ik speel dan een soort act en probeer mee te gaan met het thema. Dat is leuk werk omdat de sfeer altijd goed is." Gedurende een marktdag komen zo'n twee- à driehonderd mensen een snack kopen. Op een standplaats kan dat oplopen tot 500 klanten. "Vooral in het voor- en naseizoen als de wandeling in het bos nog niet is verruild voor een



Franklin Knoop is altijd in voor een praatje met klanten. Gemiddeld besteden ze zo'n drie euro bij de frietkraam.

bezoek aan een attractiepark. Als ze dan gemiddeld drie euro besteden heb je een goede dag." Knoop merkt wel dat het aantal snackwagens langs de weg afneemt, vooral de mensen die het echt als beroep hebben. "Er zijn niet veel mensen meer die hard willen werken."

Sinaasappels

De ambulante handel ligt hem in ieder geval goed, vertelt Knoop. Als franchisenemer werken ziet hij niet zitten: "Zo'n zaak is toch het idee van een ander, je werkt met hun producten. Deze snackwagen zie ik als een verlengstuk van mezelf. Ik heb hier mijn eigen ideeën over en verkoop alleen producten waar ik achter sta." Naast Vlaamse frites heeft hij een standaardassortiment met snacks als kaassoufflés en kroketten. Verder verkoopt hij verse koffie, frisdrank en softijs. Ook staat Knoop tussen de bedrijven door sinaasappels uit te persen. Het sap staat in bekertjes op de toonbank.



De bekertjes jus d'orange vinden, ter compensatie van een frietje, gretig aftrek onder de vaste klanten.

Een redelijk uniek aanbod voor een snackwagen. "Ik maakte altijd voor mijn vrouw en mij een glaasje klaar tot een klant vroeg of hij ook sinaasappelsap kon krijgen bij zijn friet. Een beetje ter compensatie. Nu heb ik dus altijd een aantal bekertjes met een dekseltje erop klaar staan, zodat het voor de klant makkelijk is mee te nemen." Meestal verkoopt hij een puntzak friet die in drie maten verkrijgbaar is. Een kleintje met kost bijvoorbeeld een euro. "Daar zit weinig marge op, maar het is leuk om het aan te kunnen bieden. De meeste mensen kiezen toch voor een middelgrote zak." Knoop heeft veel vaste klanten die bij hem komen snacken. "Dat worden er steeds meer. Dat komt voornamelijk doordat je een vaste kwaliteit biedt. Ik dacht eerst dat dat niet belangrijk is, maar dat is het wel."

Verantwoord frituren

De snacks frituurt hij volgens de spelregels van 'Verantwoord

Frituren'. De motivatie hiervoor heeft deels te maken met zijn wens ooit een kinderrestaurant te beginnen waar kinderen zelf kunnen koken. "Tijdens kinderpartijtjes bak ik friet samen met de kinderen. Op deze manier kunnen ze al leren hoe ze dat zo verantwoord mogelijk kunnen doen", zegt Knoop. Volgens de fastfoodcateraar is de laatste tijd veel negatieve aandacht in de media voor de ongezondheid van snacks. "Ik zal de laatste zijn om te zeggen dat het wel of niet goed voor je is, maar ik probeer het wel zo gezond mogelijk klaar te maken. Bovendien zijn niet alleen de snacks de boosdoener, maar alles wat tussendoor wordt gegeten." Hij begrijpt daarom niet dat mensen hun neus ophalen voor de snackbar, terwijl ze 's avonds thuis in oud vet staan te frituren. "Hier weet je zeker dat het vet schoon is, de snacks worden apart van de friet gebakken. De prijs-kwaliteitverhouding is goed."



De friet wordt in de snackwagen op verantwoorde wijze gefrituurd. De klanten blijven terugkomen voor de kwaliteit.