

Editoriaal

Wellicht het laatste nummer geschreven, gebonden aan mondmasker en minstens 10 x per dag de handen ontsmettend. Wat zijn we het beu geworden om in de mars te lopen. Uiteraard, alles was voor het goede doel, ... maar mensen zijn mensen en moeten eens kunnen uitbreken.

Hopelijk kunnen we dat deze zomer volop, zonder al te veel belemmeringen. Mooi ingeënt, veilig voor het virus en met zin voor het oude normaal. Laat dat nieuwe normaal maar voor wat het was. Oud was beter. Zo oud is dat normaal nu ook niet maar het valt wel af te wachten hoe we die stap gaan zetten. Zal het bruusk gaan, zonder veel nadenken of zal het met kleine, voorzichtige stapjes zijn. We zien wel.

In elk geval zijn we al blij dat de horeca mag herademen en dat de klant blij is opnieuw te mogen aanschuiven voor een heerlijk drankje, maaltijd, snack, ...

In deze editie is het verhaal te lezen van een koppel frituristen dat nog voor de coronacrisis uitbrak, koos voor de onlinemarkt en ondertussen volledig is overgeschakeld op onlineverkoop. Ik ging er heen, helemaal naar het verre Eeklo en ik zag ... mijn mond open van verbazing, hoe deze geoliede machine een succesformule geworden is. FANTASTISCH!! Zeker lezen.

Op beursvlak is er ook positief nieuws te melden. Binnen enkele maanden mogen we elkaar opnieuw ontmoeten tijdens het moment suprême om nieuwigheden te ontdekken. De beurzen mogen hun deuren heropenen. Hoe dat zal gaan ... daar hebben we momenteel nog het gissen naar, maar het is een feit en daar zijn we blij om.

We wensen ieder een succesvolle zomer 2021 toe! (CB)

Colofon

> ADVERTENTIEWERFING EN UITGEVERIJ

Rik Vyncke

Aan de Linde 1

B-9030 Mariakerke

Tel : + 32 (477)30 21 32

info@snackblad.be - www.snackblad.be

> REDACTIE

Caroline Blyaert (CB)

Tel : + 32 (477)37 39 64

caroline.blyaert@telenet.be

Veronique Vromant (VV), Rik Vyncke (RV),

Koen Vanderpoorten (KV), Jean-Paul Van der Elst (JPV)

www.snackblad.be



Wil U een reportage van uw frituur?
Mail caroline.blyaert@telenet.be



Friethuis The Sixties Genialiteit in Eeklo

Nico Duhamel en Annemieke Van Wynsberge hebben van hun Friethuis een ultiem staaltje van deskundigheid en vernuft gemaakt.

Vijftien jaar geleden startte Friethuis The Sixties op, volledig ingericht in Amerikaanse stijl. Gezellig en flits met heel veel eyecatchers voor de bezoekende klanten.

TEKST: Caroline Blyaert

De zaak was van meet af aan een succes, mede door het feit dat Nico dankzij zijn opleiding 'slager', fantastisch lekkere satés en hamburgers maakt die als zoete broodjes over de toonbank gaan, naast het assortiment verse frieten en frituursnacks.

De zaak floreerde, Eeklo en omstreken kende de weg naar de frituur en Nico en Annemieke voelden zich heel goed in hun sas in de zaak en in het beroep.

Met de opkomst van onlinebestellingen, sprongen ze ook hier op die kar. De klant was er klaar voor. Even online bestellen en dan de bestelling gaan afhalen op het voorgestelde uur. Perfect! Niet meer hoeven te wachten op je bestelling en gezellig thuis je frietjes en snacks

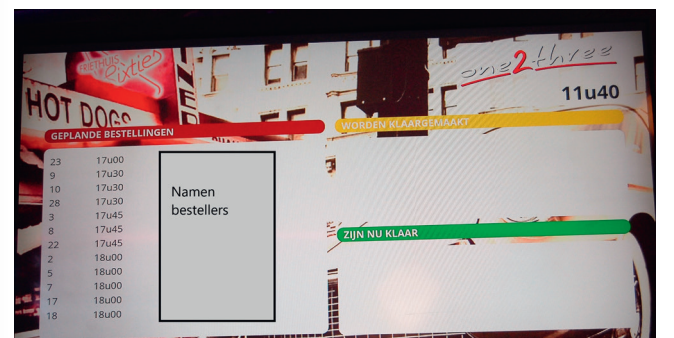
verorberen. Meer en meer klanten kozen voor die weg en dat stemde dit frituurskoppel tot nadenken.

De combinatie frituur en het succes van de onlineverkoop viel nog moeilijk te rijmen. Het werd te druk en was ze absoluut wilden vermijden was 'chaos'. De tijd was rijp om een beslissing te nemen en met de hulp van expert one2three op het vlak van onlineverkoop, werd een volledig nieuwe weg ingeslagen en dat vóór er zelfs sprake was van dat verdomde coronavirus.

De nieuwe weg

Nico en Annemieke bevonden zich dus op een gegeven moment op een belangrijk kruispunt en beseften dat ze maar één van beide situaties echt goed konden doen: verder gaan als frituur waar mensen kunnen plaatsnemen of hun bestelling mee huiswaarts nemen of kiezen voor de onlineweg waarin klanten enkel nog over de vloer komen om hun bestelling mee huiswaarts te nemen. Ze kozen voor de laatste oplossing en kunnen zich nu professionals noemen op dat vlak.

Hun Friethuis met de mooie inrichting, werd omgebouwd tot afhaalrituur. De zitplaatsen werden weggenomen en een wachtruimte werd met een deel van het meubilair ingericht. Niet dat er lang moet gewacht worden want het systeem dat nu werkt in de frituur is klokgewijs fantastisch. De klant weet perfect wanneer zijn bestelling zal klaarstaan en kan de vordering van die bestelling perfect volgend via het scherm in de wachtruimte. Op dat scherm staat een lijst van de geplande bestellingen



(rode balk), de bestellingen die worden klaargemaakt (gele balk) en de bestellingen die klaar zijn (groene balk). Friethuis The Sixties werkt 6 dagen op 7 (donderdag = sluitingsdag) op die manier en bestellingen zijn mogelijk van 17u tot 21u. In de loop van de dag komen de bestellingen binnen en op die manier kom je aan de lijst zoals de foto toont.

De nummers komen overeen met de volgorde van de tijdstippen van de bestellingen maar die vormen geen oplopend gegeven in de lijst, omdat klanten ook kunnen kiezen voor een tijdslot waarin ze hun bestellingen zullen komen afhalen. Zoals eerder gezegd kan dat dus vanaf 17u en bovenaan de lijst is te zien dat de 23ste besteller van die dag dat tijdslot heeft gekozen. De reportage werd gemaakt tijdens de voorbereidingen van de dag. Rond de middag zijn Nico en Annemieke al in de weer om alles op een rustige manier bedrijfsklaar te maken. De bestellingen komen binnen en dat hoor je door het signaal dat dan afgaat en de bonnen die uit de bestelterminal komen.

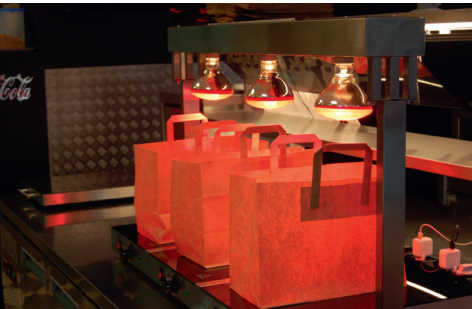
Handige extra's



Het is uiteraard wennen aan deze nieuwe manier van werken en het betekent ook dat je wat moet nadenken over stappen die nog efficiënter kunnen. Op die manier hebben Nico en Annemieke van deze manier van werken een geoliede machine kunnen maken. Op deze foto is te zien welk systeem van volgorde van bonnen ze hebben ontwikkeld om alles in goede banen te leiden bij de afwerking van de bestellingen. In volgorde van afwerking hangen de bestelbonnen met unieke QR-code en volgnummer aan een zelfgecreëerde stang. Superhandig.



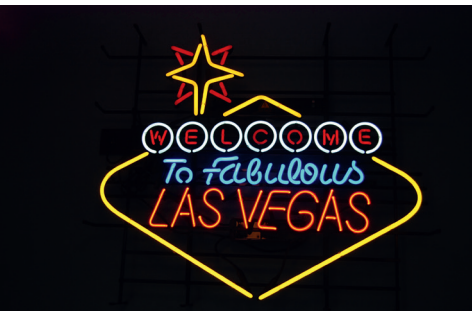
Bij iedere bestelling komen drie bonnen uit het systeem en ook dat heeft een reden. De ene bon komt terecht bij het volgsysteem. De tweede bon wordt voorzien bij de plaats waar de frieten worden afgebakken en de derde bon bij de verantwoordelijke voor de snacks. Alles is zo perfect op elkaar afgestemd en superhandig. Hoewel de meeste klanten stipt op tijd hun bestelling komen afhalen, voorzien ze hier ook een oplossing voor die klanten



die wat minuten later zijn dan voorzien. De afgewerkte bestellingen worden in papieren zakken klaargezet met de bestelbon eraan geniet en dat op warmhoudplaten en bovenaan verwarmd door speciale lichten. Ook dat is een manier van service geven. Wat het systeem van one2three ook bijzonder maakt is dat je als friturist zelf kunt bepalen hoeveel klanten binnen een bepaald tijdslot een bestelling kunnen plaatsen. Op de latere uren bijvoorbeeld wat minder of als het heel druk dreigt te worden, kan je aanpassingen doen. Op die manier kan je de eventuele stress wat verminderen.

Herinrichting en apparatuur

Het is duidelijk dat Friethuis The Sixties, eens de beslissing was gemaakt om voluit te gaan voor deze manier van werken, genoodzaakt was om de zaak opnieuw in te richten en te gaan voor een inrichting die qua comfort voor diegenen die erin werken op en top moest zijn. Daarvoor namen ze 'Hova Interiors' aan, een bedrijf dat wonderen verricht op het vlak van totaalinrichtingen. Uiteraard had het ervaren frituurkoppel zelf al wel een zicht op de noden van de herinrichting maar een bedrijf als Hova Interiors kan nog zoveel meer bieden. De mooie elementen, die vroeger wellicht zeer geliefd waren door veel klanten, zijn niet verdwenen en vormen nog steeds een onderdeel van de zaak. Ook voor wachtende klanten is er nog steeds heel wat leuks te zien naast het scherm waarin ze hun bestelling kunnen volgen. Als accentkleur werd gekozen voor turquoise, een rustige kleur die perfect past bij de sfeer van The Sixties. Onderstaande collage toont duidelijk dat de zaak nog steeds een zekere sfeer uitademt.



Op het vlak van apparatuur is het duidelijk dat er wat extra's nodig zijn. Een paar jaar geleden werd al geïnvesteerd in een nieuwe friteuze van Perfecta met liftstelsysteem. Superpraktisch, snel en ideaal voor de manier waarop hier wordt gewerkt. Er is ruimte voor de frieten die worden afgebakken en eentje voor de snacks en er werd voor gezorgd dat onnodig over en weer geloop zo goed als uitgeschakeld is. Efficiëntie is het sleutelwoord als je op deze manier wilt werken maar als je inrichting efficiënt is, dan is dat al een groot deel van het succes. Warmhoudplaten voor de bestellingen, warmhoudlampen en andere gadgets die het werken makkelijker maken, zijn hier troef.

Versheid en originaliteit

Als je de facebookpagina van The Sixties bezoekt, zal je duidelijk zien dat ze ook op de sociale media niet stilzitten. Naast de frietjes en snacks staat de zaak gekend voor de eigenbereide hamburgers, stoofvlees (moeders recept) en satés en sinds een tijdje ook voor de speciale 'toppings' die veel bijval kennen: The Sixties Crazy Fries!! Voorbeelden zijn de 'Creamy Bacon Frietje': een middel frietje met daarop gemalen Parmezaanse kaas, romige baconsaus, zelfgemaakte bouletjes, saus, rucola en een crumble van bacon of het 'Frietje Sixties': middel frietje met stoofvleessaus, smeltkaas, reepjes op plaat gebakken hamburger, sixties saus, verse of gedroogde uitjes en ijsbergsla.



Het volledige aanbod van Friethuis The Sixties is te vinden via dit adres: <https://www.one2three.app/friethuisthesixties/menu> Af en toe wordt de klant eens extra in de watten gelegd. Zo is er af en toe een actie waarbij bijvoorbeeld de 10de, 20ste, 30ste, ... besteller een extraatje krijgt en voor moederdag waren velen heel tevreden met de 'pomme d'amour' waarmee werd verwend.



Sterk team

Het mag raar klinken maar het werken in de frituur is voor Annemieke en Nico een pak minder stressvol geworden. Het contact met de klant is wel wat verminderd maar het is nu ook niet zo dat de bestelling door een anonieme schuif wordt doorgegeven. Er is nog steeds wel wat contact met de klanten als ze komen afhalen. Tijd voor lange praatjes hadden ze hier voorheen ook niet echt. Wat wel moet is dat je als team heel sterk staat en goed op elkaar bent afgestemd als het over de taken gaat om een bestelling binnen een bepaalde tijd af te werken en compleet en correct af te leveren. Het systeem van one2three zit zeker en vast heel goed in elkaar om aan een groot stuk van die nood te voldoen, maar daarnaast is ook de mens van groot belang. Nico en Annemieke werken heel goed samen maar kunnen ook rekenen op een heel sterk team van helpers. Er is zo goed als geen verloop want die teamleden, voornamelijk studenten hoger onderwijs, vinden het 'de max' om hier te werken. Het is momenteel moeilijk om het ganse team op een foto te krijgen maar dit frituurkoppel vond het toch belangrijk even hun namen te noemen in de reportage: Robbe, Gilles, Céline, Danae, Emile, Lander, Laetitia en Rani (dochter van Annemieke) zetten hun beste voet voor in de zaak en bepalen mee het succes. Annemieke en Nico zijn hen heel dankbaar maar het is vrij zeker dat genoemde medewerkers even dankbaar zijn. Ik kwam met grote vragen naar de reportage, stond met mijn mond vol tanden over de efficiëntie en ben overtuigd van hoe succesvol een zaak kan zijn met deze werkwijze. Bedankt voor de tijd en het leuke interview.