



Frituur de Linde, achteraf bijgebouwd bij de bestaande woning annex kapsalon

We maken graag reportages bij frituristen die iets te vertellen hebben en in Londerzeel vonden we frituristen die meer dan gemiddeld voldeden aan die vraag.

Voor Tim was het openen van een eigen frituur een kinderdroom. Echtgenote Cindy had die beslissing al lang verwacht en stond volledig achter haar man.

Tim Van Hamme en Cindy Kiekens zijn in Londerzeel al lang gekende personen, Tim als leerkracht technologie en technisch tekenen in de secundaire school van Londerzeel en Cindy had jarenlang een eigen kapsalon bij de woonst waar ondertussen de frituur is bijgebouwd. 4,5 jaar geleden werd Frituur De Linde geopend als nieuwbouw bij de woning van Tim en Cindy. De naam komt enerzijds van de 'straatnaam' nl. Linde maar ook hun dochtertje werd Linde gedoopt. Broer Brent was toen 5 jaar oud en heeft de bouwwerken wellicht goed kunnen meevolgen.

De ligging van de frituur is perfect. Linde is een straat die als verbindingsbaan geldt tussen twee dorpen. Bijkomend voordeel is dat de zaak over redelijk wat parking beschikt. De frituur krijgt zowel passanten als veel vaste klanten over de vloer. Woensdagmiddag en vrijdag zijn de absolute topdagen. Dagen waarop iedereen precies frieten wil eten.

Het beroep van leerkracht wou Tim niet opgeven. Wel heeft hij zijn opdracht daar gehalveerd om voldoende tijd te maken voor het werk in de frituur. De combinatie van de twee jobs werkt, vooral omdat Cindy haar kapsalon opgaf om mee te werken in De Linde.

Het komt voor dat Tim zich na het lesgeven rept naar de frituur om daar de leerlingen waar hij net les aan gaf van frieten te bedienen. Dat moet soms eventjes de knop omdraaien zijn maar het is toch een geslaagde overgang.

Goed uitgedacht

Tim en Cindy hebben heel lang nagedacht over de inrichting van de zaak en de plannen goed overdacht. Er werden frituren bezocht en positieve en negatieve punten werden geregistreerd. Op die manier rijpte het plan voor de eigen frituur waar veel positieve criteria werden in voorzien om op die manier het eindresultaat te behalen: de perfecte frituur.

In elk geval vonden ze het zeer belangrijk de ingang en uitgang van de frituur te scheiden zodat mensen elkaar niet voor de voeten lopen. Dat was één van de minpunten die ze in bepaalde frituren zagen. Mensen staan te wachten op hun bestelling terwijl anderen zich met hun bestelling een weg naar buiten trachten te zoeken zonder dat hun bestelling daarbij op de grond valt of zo.

Opvallend in het zitgedeelte zijn de hoog geplaatste stopcontacten. Dat werd met een reden gedaan. Op het moment van de reportage werden ze niet gebruikt maar ze komen heel goed van pas in bijvoorbeeld de kerstperiode als in de frituur de kerstfeer wordt binnengebracht en verlichting aan de bovenkant wordt geïnstalleerd. Op die manier zie je geen draden die langs de muren naar omhoog lopen maar blijft de bedrading boven, waar niemand bij kan. Een interessant idee, een detail misschien, maar toch.

Ook is goed nagedacht over de algemene sfeer die men hier in de frituur wilde laten heersen. Klanten voelen zich hier ongetwijfeld te gast in een living. De aardekleuren zijn heel gezellig en niet fel of overheersend. Er werd



Frituur van de maand

Frituur De Linde

A dream come true

gekozen voor natuurlijke tinten die heel rustgevend zijn. De staande lamp geeft het extra livinggevoel weer. Nadeel is dan misschien dat mensen zich zo op hun gemak voelen dat ze niet rap verkasten. Af en toe wordt hier een gebrek aan zitplaatsen ondervonden maar in de toekomst zal daar misschien nog wel een oplossing voor komen. De ruimte is er om een veranda aan te bouwen waar een aantal extra zitplaatsen zeker niet lang leeg zullen staan.

Hygiëne, versheid en service

De drie belangrijkste pijlers van deze zaak zijn ongetwijfeld bovenstaande termen. Wat **hygiëne** betreft zal het iedere bezoeker wel opvallen dat 'schoonmaken' hier een vast onderdeel van de dagelijkse routine vormt. Dat is ook zo. Het is niet voor niets dat Frituur De Linde als eerste in Vlaanderen een 'Smiley' heeft ontvangen en dat dit niet zomaar wordt overhandigd leest u verder in deze reportage.

Elke dag wordt heel veel aandacht besteed aan het net houden van niet alleen het zitgedeelte maar ook het frituurgedeelte en de apparatuur.

Om dat makkelijker te kunnen doen werd gekozen voor topmateriaal. Het werkblad werd volledig in graniet voorzien; een materiaal dat niet alleen zeer duurzaam is maar ook perfect onderhoudbaar.

Ondertussen werd hetzelfde graniet ook voorzien in het zitgedeelte tegen de wand waar hier en daar al een putje was ontstaan door het heen en weer schuiven van stoelen en tafels. Het geeft een prachtig effect in het zitgedeelte.

Ook het meubilair is van zeer goede kwaliteit, makkelijk verplaatsbaar en perfect onderhoudbaar.

Een tweede belangrijke pijler is die van **'versheid'**. De keuze viel op verse frieten met een snit van 10 mm (typisch Belgisch dus) die hier dagelijks in vers plantaardig vet worden voor- en afgebakken. De keuze voor plantaardig vet was snel gemaakt en de klanten vinden de frieten heerlijk en goed verteerbaar. Naast frieten krijgt de klant een groot aanbod van frituursnacks en een paar eigen bereidingen zoals balletjes in tomatensaus, stoofvlees en stoofvleessaus. Nieuwigheden worden uitgeprobeerd.

Service is de derde pijler van groot belang want ook het geven van extra goede service draagt bij tot het succes van een zaak. Service is iets wat je vanaf dag één moet proberen te verzekeren.

Cindy en Tim hebben niet echt een opleiding gevolgd tot friturist maar hebben hun opening tot twee keer toe geëfend. De eerste keer werd proef gedraaid met de aanneemer en mensen die meerwerkten aan de bouw van de frituur. Daarna werd de proef nog eens herhaald met familie en vrienden.

De eigenlijke opening toonde meteen dat er heel wat mensen geïnteresseerd waren in de zaak. Het werd een ware overrompeling en het succes is blijven bestaan. Ondertussen zijn Cindy en Tim uiteraard al volledig vertrouwd met het reilen in de frituur en worden zelfs als toekomstplannen gemaakt met de bouw van een veranda.

Heel leuk in de zomer is hier het uitgestrekte grasveld dat als terras dienst doet en waar je als klant een picknickgevoel krijgt.

Voor de kleinsten is er buiten speelgelegenheid en deze zomer zullen ze nog extra kunnen genieten van de twee verenigingen (brommer en hobbeleend) die worden voorzien en ongetwijfeld op veel bijval zullen kunnen rekenen. Nog een extra service is de **digitale nieuwsbrief** die klanten kunnen ontvangen van frituur De Linde. Daarin worden nieuwigheden voorgesteld en eventuele sluitingsdagen of andere belangrijke gegevens meegedeeld. Uniek is bovendien dat klanten die dat willen op zondag (de sluitingsdag van de zaak) kunnen gebruik maken van de accommodatie van de frituur en tuin voor de organisatie van bijvoorbeeld een communiefeest of lentefeest.



Tim en Cindy, trots met de bekomen Smiley



Zacht interieur creëert het livinggevoel



Veel graniet in de afwerking. Een mooi effect.



Fris en luchtig.

Welk kind krijgt niet graag een friet op het menu op die belangrijke dag?

Mening over het beroep

Tim en Cindy hebben het zich in elk geval nog niet beklagd hun leven een andere wending te geven door een frituur te openen. Het is zeer hard werken maar het sociaal contact is heerlijk. Dat sociaal contact hadden beiden uiteraard al door hun ander beroep maar dit is toch anders.

Hygiëne is en blijft een belangrijk streefdoel en dat zou in alle frituren als belangrijk onderdeel van de dagelijkse routine moeten worden gezien.



Een kijkje nemen in Frituur De Linde willen wij in elk geval sterk aanbevelen. De frituur is makkelijk te vinden via de afrit Londerzeel op de A12 tussen Brussel en Antwerpen. Ga niet op zondag en maandag want dan is de zaak gesloten.

Bedankt voor dit interview!

EXTRA INFO: Smiley



In Vlaanderen is Frituur De Linde de eerste frituur die in het bezit is van een SMILEY en daar pakken ze graag mee uit. (foto toonbank met Smiley). Horecauitbaters die het label willen krijgen, moeten voldoen aan een aantal regels die gebundeld zijn in de "Gids voor Autocontrole".

Een onafhankelijke controledienst gaat na of de kandidaat recht heeft op het label, een sticker met een lachend gezichtje en een naar boven gerichte duim.

Cindy en Tim deden hun aanvraag voor de externe audit op 20 oktober 2009 en net voor onze reportage op 11 maart, kregen ze het label overhandigd. In die tussentijd werd de zaak gecontroleerd op de HACCP-norm en dat tot in de kleinste details.

De 'Smiley' wordt gegeven voor de duur van drie jaar. In die periode kan de frituur zich uiteraard aan andere controles verwachten maar vaker het krijgen van een 'Smiley' is de voedselinspectie op de hoogte van de aandacht die de zaak besteed aan hygiëne.

Zaken die geen smiley hebben, zijn daarom niet minder goed, maar zullen wel vaker controle mogen verwachten. Zij die het label wel hebben, zullen daarentegen gemiddeld 30 procent minder inspecties krijgen.

Na drie jaar moet wel opnieuw een aanvraag worden gedaan om het label te kunnen behouden. Dat wordt opnieuw een externe, omvangrijk audit gedaan om na te gaan of de Smiley kan behouden blijven.

Een zaak met Smiley die bezoek krijgt van het FAVV voor een hygiënecontrole en daarbij een negatieve beoordeling krijgt, moet het label afstaan. Op die manier kan de klant ervan uitgaan dat het verkrijgen van het label ook betekent dat de uitbaters blijvend aandacht besteden aan het aspect 'hygiëne' in hun zaak.



Frituur van de maand