

# Frites Atelier doet altijd moeilijk

MEDE-EIGENAAR PIETER MUNTEN GEEFT EEN INKLIJKJE

Iedereen praat alsmaar over 'de Frites Ateliers van deze wereld'. Het zou ook leuk zijn om eens te praten met Frites Atelier zelf, zeker nu het kleine imperium steeds groter wordt. Niet met Sergio Herman, maar met de man die de dagelijkse verantwoordelijkheid voor de hele organisatie op zich neemt. 'Alles wat we doen, is moeilijk.'

Tekst Dennis van Asselt Beeld Peter Roek

**L**ove 'm, or hate 'm, Frites Atelier heeft voor een aardverschuiving gezorgd in de Nederlandse frituurbranche. Natuurlijk, Bram Ladage staat ook al lang bekend om friet met toppings. En er zijn best ondernemers te vinden die dergelijke gerechten al op de kaart hadden staan toen Sergio Herman nog een tiener was. Maar Frites Atelier gooit er nog een paar niveautjes bovenop en maakt van friet een sterrensnack. Dat doen ze in Den Haag, Arnhem, Utrecht, Antwerpen en binnenkort ook in Gent en Brussel.

Het idee is niet van Sergio Herman. Een Nederlandse investeerder, die liever op de achtergrond wil blijven, zag brood in een luxe frietzaak en vroeg de topkok om het concept op te zetten. Dat deed hij in 2015, samen met mede-eigenaren Pieter Munten en Lhassan Ait Ali.

Pieter Munten komt uit een Limburgse horecafamilie. Zijn vader runde hotels en restaurants. Toen hij 8 jaar was, stond hij al in de afwas en later in de bediening en de keuken. Hij ging naar de hotelschool, deed ervaring op

in Amerika, Frankrijk en Engeland en werkte in Nederland onder meer jarenlang voor de Vermaat Groep. Munten is managing director en zorgt ervoor dat alles wat Herman bedenkt ook uitgevoerd kan worden.

## Flinke uitdaging

De ontwikkeling van een nieuwe special gaat ongeveer als volgt: elke week heeft Munten overleg met de Zeeuws-Vlaamse topkok en operationeel manager Jan Gresnigt op het kantoor in de Amsterdamse Diamantbuurt. Vaak krijgen de twee een flinke uitdaging gepresenteerd. 'Hij komt altijd met nieuwe ideeën', vertelt Munten. 'Laatst is hij in Mexico geweest en kwam vol inspiratie terug. Aan ons de taak om te zorgen dat het uitvoerbaar en schaalbaar blijft. Aan de andere kant; we willen altijd iets bijzonders, dus er is een gezond spanningsveld. Hij is culinair zeer onderlegd, wij zijn organisatorisch weer heel goed en we kunnen mensen motiveren, zodat ze het maximale uit zichzelf halen.'

## Niet in Amsterdam

Waarom is er geen Frites Atelier in Amsterdam? De officiële naam is Frites Atelier Amsterdam en het hoofdkantoor staat ook in de hoofdstad. Maar Amsterdam heeft een stop gezet op fastfood in de stad, en volgens de gemeente valt Frites Atelier onder fastfood. 'Ik ben bezig geweest om er een brasserie van te maken', vertelt Pieter Munten. 'Ik heb zelfs heel concreet een pand op het oog gehad. Maar dan gaan we ons aanpassen aan de gemeente, en dat willen we niet.' Munten wil de frustraties achter zich laten. 'Jammer dat het nu niet lukt, maar we blijven zoeken.'



# 6

**VESTIGINGEN**  
heeft Frites Atelier  
aan het eind van  
het jaar

# 400.000

**EURO**  
is ongeveer de  
investering voor  
een nieuwe zaak

# 50

**SECONDEN**  
duurt gemiddeld  
het dressereren van  
de friet

# 6 KEER

moet de friet  
worden afgetikt  
na het frituren bij  
Frites Atelier

Pieter Munten is mede-eigenaar van Frites Atelier en als managing director verantwoordelijk voor de dagelijkse operatie van het bedrijf. Hij groeide op in de horecavak van zijn ouders en heeft ervaring opgedaan in de Verenigde Staten, Engeland en in Nederland onder meer bij de Vermaat Groep.





Als het gerecht door een intern proefpanel is getest, gaan Munten en Gresnigt aan de slag. Ze kopen de producten in, denken na hoe het op de beste en meest efficiënte manier gemaakt kan worden, ook op de hele drukke locaties. Munten: 'We kijken in eerste instantie niet naar de prijs van producten. Het gaat erom dat het iets bijzonders is en dat het lekker smaakt. We moeten natuurlijk geld verdienen om te blijven bestaan, maar dat is niet in eerste instantie de drijfveer.'

### Moeilijk en duur

Een goede omzet draaien, is volgens Munten sowieso niet een eerste prioriteit. Alles wat Frites Atelier doet, is namelijk moeilijk en duur. Ten eerste qua interieur en apparatuur. 'Alles wat in deze locaties zit, heeft heel veel tijd en moeite gekost. Niets is horecatechnisch uitgedacht. Alles is gekozen uit esthetisch oogpunt.'

Exacte cijfers wil hij niet noemen, maar Munten verklaart wel dat de investering voor een Frites Atelier gemiddeld ongeveer twee keer zoveel is als voor een cafeteria. Neem daarbij de dure ingrediënten en de overhead van het kantoor in Amsterdam waar vier mensen werken, en het is duidelijk dat er flink geld wordt uitgegeven. Dat is een bewuste keuze. 'We willen een *brand* bouwen en die wereldwijd uitbouwen. We doen het in eerste instantie niet voor het geld. Natuurlijk moeten we een goede omzet draaien en daar zijn we ook mee bezig, maar in deze fase zijn we vooral volop aan het leren hoe we ons concept sterker kunnen maken.'

De managers en medewerkers op de locaties zijn een cruciaal onderdeel van de operatie, en daar wordt dan ook veel tijd aan gespendeerd. Frites Atelier heeft een eigen academy opgezet. Iedereen volgt maandelijks een praktijktraining en doet periodiek een theorie-examen. Medewerkers moeten alles kunnen vertellen over de gerechten, maar ook over het bedrijf en Sergio Herman.

Wanneer er een nieuwe special is, wordt er ook een instructievideo gemaakt. Via een eigen app op hun smartphone kunnen medewerkers deze altijd bekijken. Tijdens de bijeenkomsten worden ook alle reviews en mystery guestrapporten besproken en waar nodig worden de trainingen erop aangepast.

Processen zijn tot in de details uitgedacht. 'Zelfs hoe vaak je de friet uit de olie moet aftikken', zegt Munten. 'Zes keer.' Ook het zouten is een ritueel. 'Vaak houdt één



### Groter in België

In september openen locaties in Gent en Brussel. Frites Atelier zet er een koerswijziging in, want deze vestigingen worden flink groot. 'We houden van kritisch zijn, ook naar onszelf', zegt Pieter Munten. 'Nu zouden we waarschijnlijk niet een kleine zaak zoals in Den Haag meer openen, met twee twee bankjes binnen en twee buiten. We vinden nu echt dat we meer zitplaatsen moeten hebben. Mensen willen even zitten met een drankje erbij, even genieten van de beleving. In Antwerpen hebben we zestien zitplaatsen binnen en twintig buiten. In Gent gaan we naar vijftig binnen en vijftig buiten.'

medewerker de bak vast en voegt de ander zout toe, drie keer.' Volgens Munten zijn dit soort details van groot belang. 'Als je meerdere locaties hebt, weet je dat er fouten worden gemaakt. Die fouten moet je zoveel mogelijk voorkomen.' Alle sauzen en toppings zoals stoofvlees worden overigens gemaakt in een centrale keuken in Zeeland, drie of vier keer in de week.

Het afmaken van de friet gebeurt op de toonbank, met het gezicht naar de gast toe. 'We weten precies hoe lang dat mag duren. Het moet gemiddeld binnen 50 seconden klaar zijn. Het doel is dat mensen vanaf het opnemen drie tot vijf minuten moeten wachten en we proberen de rij niet langer te laten worden dan vijf tot zes mensen.'

### Gastvrijheid

Werken bij Frites Atelier kan een uitdaging zijn. Maar je hoeft geen culinaire topper te zijn. 'Je hoeft zelfs niets te weten van friet. Het gaat er vooral om dat je vriendelijk bent en gastvrij overkomt. Dat is het enige wat voor ons belangrijk is. De rest kun je leren.' Medewerkers zijn vaak studenten van rond de 20 jaar, mbo'ers en hbo'ers. En die zijn ambitieus, zegt Munten. 'We helpen ze ook om door te groeien. Iemand met talent kan snel door-groeien naar een managementfunctie. Onze operationeel manager bijvoorbeeld, kwam 2 jaar geleden als stagiair binnen.'

Maar ook Frites Atelier heeft last van personeelstekort. 'Daar heeft iedereen mee te maken, wij ook op sommige locaties. Wij geloven echter in onze eigen



kracht. We moeten origineler zijn en een betere werkgever dan anderen. En het gaat om aandacht, we stoppen er veel tijd en moeite in.'

Wanneer is Frites Atelier een succes? Dat is een lastige vraag, maar volgens Munten is er al heel wat bereikt. 'We hebben gerechten van een sterrenchef toegankelijker gemaakt. En het is goed om te zien dat we bij sommige mensen hun perceptie van de frituurbranche hebben veranderd. Je ziet dat veel collega's ons voorbeeld volgen, ook dat mensen meer moeite doen om de zaak aan te kleden.' **SR**

advertentie



**Gouda's  
Glorie®**

*Premium Quality*

## HAMBURGERS BAKKEN OP HOGE TEMPERATUREN?

Probeer Gouda's Glorie bakken & braden  
in een nieuw jasje!



MEER INFORMATIE? KIJK OP [WWW.VANDEMOORTELE.COM](http://WWW.VANDEMOORTELE.COM)



**NIEUWE  
900ML FLES**

- ✓ VERBETERDE RECEPTUUR
- ✓ MET BOTERSMAAK
- ✓ MEER INHOUD
- ✓ 100% PLANTAARDIG
- ✓ LACTOSEVRIJ

ART.NR. 415123



