

FRIETWINKEL

by **dapp**  bio food



Hoe het begon

Mijn vader zei altijd: 'Als mijn bedrijf failliet gaat, ga ik echt goede en verse frieten verkopen. Dat doet het altijd, jong oud, arm rijk. Friet is voor iedereen!' Tijdens mijn studie Maatschappelijk werk en Dienstverlening groeide het idee om dit in een totaal ander concept te gieten, waarbij duurzaamheid, ambacht en biologische de speerpunten waren en vandaag de dag nog steeds zijn. Ik kwam op het idee om de frieten te verkopen vanuit een bakfiets... Vanaf toen werd de Frietfiets geboren.

In 2012 begon ik met het bakken van verschillende soorten aardappelen in de schuur van mijn ouders. Ruim 30 soorten aardappelen werden getest met verschillende soorten baktijden. Om het product te testen konden de mensen uit de wijk waar mijn ouders toentertijd woonden mij een aantal maanden lang op zaterdag bellen of smsen om hun bestelling door te geven. Vervolgens bakte ik de frieten af en stapte op mijn moeders fiets om de frieten te bezorgen.

Nadat het product een goede basis had, kocht ik de eerste bakfiets die ik samen met mijn schoonvader ombouwde tot de aller eerste Frietfiets. Na bijna twee jaar op de biologische markt in Utrecht te hebben gestaan met de Frietfiets, stroomden de aanvragen binnen. De Frietfiets bleek een succes! In maart 2014 ben ik daarom samen met mijn compagnon Siem van Bruggen dapp bio food gestart. Na amper drie weken spraken wij tegen elkaar de ambitie uit om een zaak te openen in Utrecht. In 2014 openende wij onze eerste Frietwinkel en wonnen wij in 2015, krap 9 maanden na opening, de AD-Friettest!

Hoe gaat het nu?

Inmiddels hebben wij 7 Frietfietsen waarvan 2 franchisenemers in Enschede en Noord-Nederland. Daarnaast hebben wij op 14 april 2016 onze tweede vestiging geopend in Den Haag en starten wij met onze derde vestiging eind mei in Breda.

Zoals eerder beschreven zijn onze kernwaarden onveranderd gebleven. Zo zijn al onze producten biologisch en zijn wij SKAL gecertificeerd. Onze verpakkingen zijn gemaakt van recycled materiaal en snijden wij nog steeds elke dag vers onze aardappelen. Geen frietje verdwijnt in de koelkast of vriezer. Als wij friet over hebben wordt hier biogas van gemaakt. Daarnaast wordt onze oude olie gerecycled tot bio-diesel. In onze winkels maken wij uitsluitend gebruik van groene stroom en ecologische schoonmaakmiddelen. Tot slot is kwaliteit voor ons een essentieel onderdeel. Wij willen elke dag weer het aller lekkerste frietje serveren. Onze medewerkers, die wij overigens dappers noemen, volgen hiervoor een interne opleiding bij ons; de dapp academie. Hierin krijgen zij alle uitleg over het bakken en waarom ze bepaalde handelingen hierin verrichten. Daarnaast weten zij na de academie onder andere waar onze producten vandaan komen en kunnen zij uitleggen wat biologisch precies is.

Het concept Frietwinkel

Met het concept Frietwinkel willen wij zo ver mogelijk bij de reguliere snackbar vandaan blijven. Het interieur wordt ontworpen en gebouwd door Studio Plott. Twee afgestuurde van Design Academy uit Eindhoven. Wij richten ons in de Frietwinkel op het maken van de allerlekkerste zelfgemaakte biologische frieten. Dit kan alleen maar als je het zelf maakt. Elke dag vers. Alle andere producten die bij ons verkocht worden, moeten gemaakt worden door mensen met liefde voor hun product. Het product ontstaat uit passie en heeft een verhaal. Wij gaan met alle werknemers langs onze leveranciers, zodat onze werknemers over elk product het verhaal erachter kunnen vertellen en verwoorden naar onze klanten. Daarbij serveren wij 3 soorten biologische kroketten; geit, garnaal en rundvlees. Ook de sauzen zijn biologisch en van top kwaliteit; mayonaise, curry, ketchup, mosterd en pindasaus. Onze drankjes biologische en hebben een mooi en goed verhaal. Zo gaat bij elke aankoop 5 cent naar nieuw opgezette projecten in kansarme gebieden.

Om ons nog meer te onderscheiden zijn wij samenwerking aangegaan met Excelsior Recordings, een Amsterdams platenlabel met pure artiesten zoals Tim Knol. Twee keer per maand organiseren wij in onze Frietwinkel een luisteravond voor onze vaste gasten.

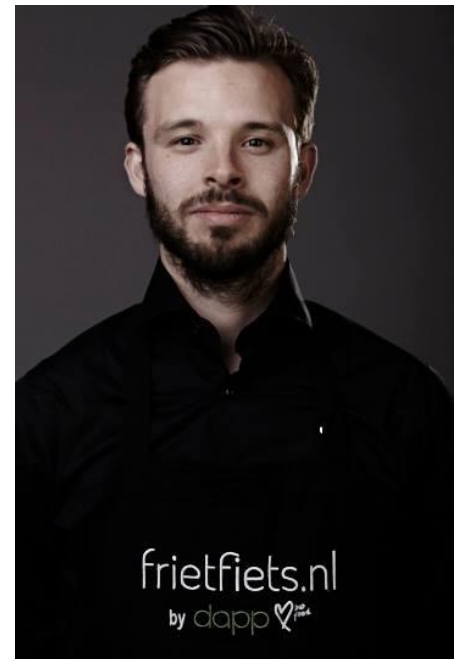
Wij zijn twee energieke en enthousiaste ondernemers en geloven in ons concept. Wij willen dit concept op meerdere plaatsen in Nederland en daarbuiten uitrollen. Hoe graag wij dit ook willen, stellen we strenge eisen aan de locatie. Op dit moment hebben wij vestigingen in Utrecht en Den Haag en openen wij eind mei in Breda. Met de uitstraling van onze Frietwinkel, de heerlijke frieten en het verhaal erachter, denken wij een mooie toevoeging te zijn voor een aantal grote steden in Nederland.

Wie zijn wij?

Roderick Heijning

Frietbakken is een vak, een ambacht volledig beheerst en geperfectioneerd door Roderick. Met zijn focus op een eerlijk product en duurzaam concept heeft Roderick met zowel de Frietfiets als Frietwinkel van dapp B.V. al een bewezen succes in handen. Roderick staat midden in de maatschappij, is een echt mensen mens, geniet van de relatie met klanten en personeel. Geregeld staat hij zelf door de week in de winkel, om zich op zaterdag en zondag ook te kunnen richten op de Frietfiets. Roderick is binnen het concept Frietwinkel verantwoordelijk voor concept, receptuur/assortiment, inkoop en personeel. Vanwege het succes met de winkel in Utrecht is hij hard op zoek naar volgende locatie(s). Roderick wil nu vol enthousiasme werken aan het uitbouwen van dapp met de Frietfiets en de Frietwinkel.

Naam:	Roderick Heijning
Adres:	Sumatrastraat 27 BIS
Postcode en woonplaats:	3531PB, Utrecht
Telefoonnummer:	0646185509
Geboortedatum:	03-11-1987
Nationaliteit:	Nederlandse
Burgerlijke staat:	Samenwonend, ongehuwd.



Siem van Bruggen

Siem werkt al jaren als zelfstandig marketingadviseur met diverse tevreden en vaste klanten, waaronder sinds september 2013 ook de Frietfiets. Nu, aangestoken door het enthousiasme, de kwaliteit en het succes van de Frietfiets, ook zelf begonnen met het bakken. Siem geniet van het ondernemerschap en het perfectionistisch uitwerken van concepten. Siem heeft een aantal jaren mogen kijken in de keuken van anderen vanuit het consultancy werk. Hij beheerst de pijlers product, promotie, plaats en prijs en gaat zich naast de Frietfiets inzetten voor de Frietwinkel Amsterdam. Siem staat zelf ook regelmatig in de winkel of is op pad met de fiets. Naast het bakken is hij verantwoordelijk voor concept, marketing, financiën en het aantrekken van franchisenemers.

Naam:	Siem van Bruggen
Adres:	Izaak Evertslaan 123 4
Postcode en woonplaats:	6814JH, Arnhem
Telefoonnummer:	0620862138
Geboortedatum:	16-08-1986
Nationaliteit:	Nederlandse
Burgerlijke staat:	Samenwonend, ongehuwd



by dapp bio food

Samen

Roderick en Siem zijn sterk op elkaar ingespeeld en zijn een goed voorbeeld van 1+1=3. Zij onderkennen elkaars sterke en zwakke punten en vinden elkaar in energie, focus op duurzaamheid en handelsgeest. De activiteiten van dapp B.V. omvatten: Frietfiets, Frietwinkel en een franchiseorganisatie.

zaterdag 25 april 2015 · www.ad.nl

AD **friettest 2015**

**Duurzaam, ambachtelijk,
biologisch & kwaliteit**

**De filosofie
van de nr. 1**



FOTO GIJUS SCHOONEVILLE



Haute friture

Patat Het bakken van burgers is tot een culinaire kunst verheven. Nu is het de beurt aan de oer-Hollandse zak patat: de biologische snackbar is de nieuwe burgerbar.

STEPHANIE VERSTEEG

Vergeet de vitrines met bevroren mexicano's op een bedje van sla, de piramides van kroketten, en het letterbord vol verkeerd gespelde snacks. En weg met de druipende ijsmachine, smoezelige discodip en de Story van vorige maand: de snackbar ziet er anno 2014 héél anders uit.

De afgelopen maanden werden in rap tempo trendy snackketten geopend in onder meer Utrecht, Rotterdam en Groningen. Ze zijn stuk voor stuk voorzien van een gelikt interieur, waar patatbakkers uitsluitend verantwoorde snacks in de frituur gooien. Hier liggen de bio-frietten te garen in een bubbelbad van goudgele zonnebloemolie, wordt de mayonaise nog ouderwets met spierkracht geklopt en is het vlees in de kroket tot het kalf te herleiden.

Neem Frietwinkel aan de Vinkenburgstraat in het

