

ZORRO

HET VINTAGE FRIETKOT

Met Frituur Zorro – eind maart gestart in de Gentse studentenbuurt rond de Sint-Kwintensberg – willen Bert Roelandts en Lieven Van den Storme het klassieke frietkot heruitvinden. Minder vet en meer esthetiek. AD VAN POPPEL



156

VIERKANTE METER

is de oppervlakte van Frituur Zorro op twee verdiepingen. Op het gelijkvloers vind je de toog en de keuken, op de eerste verdieping zijn twintig zitplaatsen.

Volgens Bert Roelandts wil Frituur Zorro op drie vlakken het verschil maken. Dat merk je ten eerste aan de producten: 'recht van het veld'. De aardappelen – zonder het bewaarmiddel sulfiet – worden om de twee dagen geleverd en daarna met de hand gesneden. Het vlees voor de hamburgers komt vers van de slager. Een koeltoog voor de frikandellen en boulettten is er niet. Wie een frikandel wil, kan die wel

krijgen onder de toog. Het tweede verschil is het interieur dat in samenwerking met Lostnfound, Belgian Design Heroes, studio BAM-BAM, Lasercut en Uppercuts is uitgewerkt. Geen plastic stoelen en tafels, wel veel vintage uit de jaren vijftig om een gezellige sfeer te creëren. Ten derde wordt er gewerkt aan de beleving, met een 'live-muur' met Instagram en Facebook. De naam Zorro verwijst naar de volksheld die met bra-

voure en een kwinkslag komt en gaat zonder een spoor achter te laten. Frituren moeten het ook hebben van snelle rotatie en lage prijzen. Roelandts stelt dat Zorro iets duurder is, maar niet te duur. Dat zou de prijsbewuste student niet motiveren binnen te stappen. Roelandts begon twee jaar geleden aan het concept te schaven. Eigenlijk is Zorro een tussendoortje en is de uitbating in handen van Leander Versyp en Nils Van

den Cauter. Roelandts ontwikkelt vastgoedprojecten op kleine schaal. Het gebouw waarin de frituur is gevestigd, is daar een voorbeeld van. Naast de frituur zijn nog twee verdiepingen met appartementen. Blijft het bij één Zorro-vestiging? "Die vraag heb ik al vaak gekregen. Het is mogelijk dat we nog een vestiging openen in een andere stad, of met een Zorro Foodtruck naar evenementen trekken." ©