

ULTIEME VERSBELEVING BIJ THE TOSTI CLUB

'Tosti's zoals opa ze vroeger maakte'

Mensen van alle leeftijden hebben ons concept omarmd, zegt Jacco Heijkoop, oprichter van The Tosti Club. Zijn restaurants onderscheiden zich vooral door de ultieme versbeleving: 18 millimeter dikke boterhammen van eigen brood worden voor het oog van de gast op de bakplaat gelegd. Platdrukken is uit den boze. Heijkoop praat over zijn visie, duurzaam ondernemen, de toekomst én zijn zoon, die het tosticoncept heeft bedacht.

Door Wendy Noordzij

Jacco Heijkoop's zoon Coen kreeg rond zijn derde jaar het stempel 'speciaal' op zijn voorhoofd geplakt. 'Inmiddels is hij 17 en gek op techniek en

processen. Oud-Hollandse molens en alles wat daarbinnen gebeurt, hebben zijn hart gestolen', vertelt de ondernemer. 'Op 12-jarige leeftijd vroeg hij me of ik geen

tosti's wilde verkopen. Echte tosti uit de pan, zoals opa altijd voor hem maakt. Dan kan hij de tarwe in de molen tot meel malen en vervolgens kan de bakker het voor ons tostibrood gebruiken.'

Die gedachte is nog steeds de basis van The Tosti Club. 'Een derde van het meel dat wij voor onze tosti's gebruiken, is afkomstig van Molen De Arend in Terheijden, de molen waar onze zoon destijds stage liep.'

De eerste vestiging van The Tosti Club ging in juli 2015 open in Breda. Een paar maanden eerder werd tijdens de Amerikaanse National Grilled Cheese Day het concept gelanceerd. 'Dit sloeg in als een bom', blikt Heijkoop terug. 'We hebben onze kinderen gevraagd een naam te bedenken. Zo is The Tosti Club ontstaan. Wij hebben er 'The' voor gezet, om het internationaler te trekken, maar desondanks is de basis van The Tosti Club 'real Dutch and original from Breda'.'

Tien maanden later werd de tweede vestiging in Breda geopend: een shop-in-shop bij Bakkerij Vromans. 'Al ons brood komt bij deze bakker vandaan. In de centrale bakkerij had Vromans enkele vierkante meters over en wij mochten deze overgebleven ruimte gebruiken. Vorig jaar is Vromans naar een andere locatie verhuisd en kregen we 100 vierkante meter meer tot onze beschikking. Op deze manier is dit een volwaardige vestiging van ons geworden.'

Doorgroeien

Het bedrijf bleef doorgroeien. 'In 2017 kwamen ook tankstations in beeld', zegt Heijkoop. 'Dat jaar zijn we gevestigd in het tankstation tegenover het Van der Valk Hotel in Nuland. Daarna ging het snel. In augustus openden we een locatie in Nijmegen, in september in Rotterdam en



Voor het grote succes heeft Jacco Heijkoop drie verklaringen: de populariteit van de tosti, de kwaliteit van The Tosti Club en het mooie verhaal achter het concept.



Mensen van alle leeftijden hebben ons concept omarmd, zegt Jacco Heijkoop, oprichter van The Tosti Club.

FOTO'S: PETER ROEK



Het assortiment van The Tosti Club bestaat uit 13 samengestelde tosti's, die allemaal naar een land of continent zijn vernoemd.

in oktober in Den Bosch. In 2018 ging The Tosti Club in Middelburg open, gevolgd door Lelystad en Amsterdam.'

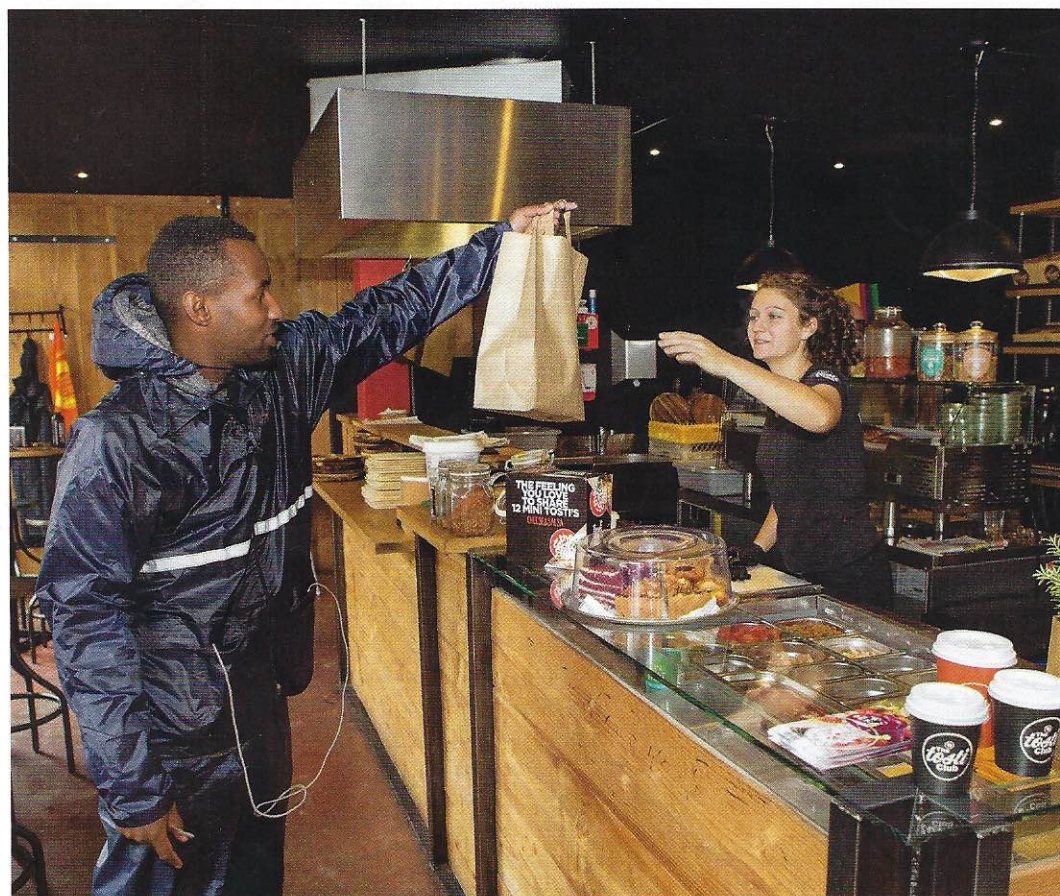
Ondanks de snelle uitbreiding ziet de ondernemer nog veel mogelijkheden. 'Eind 2020 hopen wij 20 locaties open te hebben. We zitten goed op schema, want er zitten alweer heel wat nieuwe vestigingen in de pijplijn', aldus Heijkoop, die momenteel bezig is om van The Tosti Club een totale franchiseorganisatie te maken.

Begin dit jaar heeft hij ook een stap gezet naar foodservice. 'Wij dachten dat de tostimarkt inmiddels behoorlijk verzadigd was en besloten diepgevroren mini-tosti's aan de groothandel te leveren in de

'Mooie ingrediënten moet je kunnen proeven én zien'



'Om hem snel te serveren, moet je de tosti platdrukken en daar houden wij niet van', zegt Jacco Heijkoop.



De gerechten kunnen niet alleen ter plekke bij The Tosti Club worden opgegeten, maar ook worden besteld en bezorgd.

varianten kaas, ham kaas en salsa. Al snel kregen wij de vraag of we ook grotere tosti's aanboden. Dat zijn we dus ook gaan doen. Inmiddels hebben al veel partijen interesse getoond. Niet alleen horeca, maar ook cateringbedrijven, vliegtuigmaatschappijen en uitvaartverzorgers.'

Groot succes

Voor het grote succes heeft hij drie verklaringen. 'De populariteit van de tosti, de kwaliteit van The Tosti Club en het mooie verhaal achter het concept. De tosti is geïntegreerd in alle lagen van de bevolking. Wij spreken wel van hét 'Culinair erf food' van Nederland. Onze doelgroep loopt van 1 tot 110. Mensen van alle leeftijden hebben het concept volledig omarmt.'

Ook de kwaliteit is onderscheidend. 'De boer, de molenaar en de bakker doen allemaal hun uiterste best om er een mooi product van te maken. En vervolgens doe wij hetzelfde. We hebben er bewust voor gekozen om de tosti's zo te maken als opa en oma dat vroeger deden. Dat zorgt voor de ultieme vers- en smaakbeleving. Onze tosti's worden voor de ogen van de gast op de bakplaat gebakken. We gebruiken 18 millimeter dik brood, dat vers in de winkel wordt afgesneden.'

Daardoor duurt het meestal wel iets langer voor de tosti's klaar zijn, maar dat heeft Heijkoop er graag voor over. 'We willen onze werkwijze in ere houden. Om het product snel te serveren, moet je de tosti platdrukken en daar houden wij niet van. Alle mooie ingrediënten die wij gebruiken, moet je niet alleen kunnen proeven, maar ook kunnen zien. En als mensen minder tijd hebben, dan kunnen ze ons bellen en bestellen. De tosti staat dan op tijd klaar.'

Ook het ontstaan van ons bedrijf is uniek en draagt volgens Heijkoop bij aan het succes. 'Het verhaal en een droom van mijn zoon met een passie voor ambacht, dat zijn vader overtuigt een restaurant te beginnen. En dit groeit uit tot een enorm succes. Dat is best bijzonder en speciaal. Eigenlijk bewaak ik de droom van mijn zoon.'

Landen en werelddelen

Het assortiment van The Tosti Club bestaat uit 13 samengestelde tosti's, die allemaal naar een land of continent zijn vernoemd. 'Naast 'Real Dutch' hebben wij bijvoorbeeld 'The South American Taco' en The 'North American BLT'. Het leuke dat ook de smaken uit de betreffende

landen komen. Daarnaast hebben we ook een *customized tosti*. Hierbij kunnen gasten hun tosti's zelf samenstellen met alles wat wij in huis hebben. Verder is het bijvoorbeeld ook mogelijk om een tosti van glutenvrij brood te bestellen.'

Een tosti is volgens de ondernemer hét lunchgerecht van Nederland. 'Maar doordat wij ook zoete en hartige varianten verkopen, is de tosti ook geschikt om in de ochtend en aan het einde van de dag te eten. Naast tosti's hebben we onder meer ontbijtgerechten, smoothiebowl, pancakes en pastry op onze kaart staan.' Een heel bijzondere lekkernij vindt Heijkoop 'The OJK Tosti': Oude Jongens Krentenbrood. 'Dit is krentenbrood met mascarpone, appel, kaneel en een bolletje vanille-ijs. Hiermee krijg je echt het wentelteeffje-gevoel.'

Ook The Tosti Slice vindt hij speciaal. 'We zijn gek op brood. Nederlands brood is zo bijzonder, waarom zou je dan kiezen voor buitenlands flatbread of pizzabodem? Daarom hebben wij The Tosti Slice, The Real Dutch Pizza, gelanceerd, onze variant op de pizza. Ideaal voor een snelle hap aan het eind van de dag. Daarnaast hebben we niet alleen ons eigen brood, maar ook als eerste bedrijf ter wereld ook onze eigen tostisaus.'

Parool-journalist

De gerechten kunnen niet alleen ter plekke bij The Tosti Club worden opgegeten, maar ook worden besteld en bezorgd. 'The Tosti Club is echt een hype in het bezorgcircuit. Onze franchisevestiging in Amsterdam werd heel positief in een artikel van Het Parool genoemd. De journalist schreef dat als je echt te lui bent

om een tosti te maken, je het beste een kwaliteitstosti bij ons kunt bestellen. Dat zorgt voor een grote piek in de bezorging.'

Het bestelsysteem wordt de komende tijd verder ontwikkeld. 'We willen achter de schermen meer in contact komen met onze gasten en volgers. Veel jongeren communiceren via Insta en WhatsApp. WhatsApp is in onze ogen het meest sociale medium om met elkaar in contact te komen. Daarom willen we gasten de mogelijkheid bieden om ons in hun contacten te zetten via een WhatsApp-bestelprocedure. Een robot kan dan als eerste met onze gasten communiceren en later willen we hiervoor ook hbo-studenten inzetten. Als je een tosti bestelt en je krijgt direct de reactie: 'Goedemorgen, welkom bij The Tosti Club', dan geeft dat direct meerwaarde. Wij willen hierbij echt hét verschil maken. Bovendien leveren dit soort gesprekken interessante data op, want zo kunnen wij bijhouden hoeveel en welke tosti's diegene heeft besteld en met die informatie kunnen wij onze service nog meer kunnen verhogen.'

Gratis tosti's

Heijkoop hecht veel waarde aan maatschappelijk verantwoord ondernemen en dat doet hij op zijn eigen manier. 'We zijn in 2016 begonnen met het ondersteunen van hockeyster Pien Sanders. Zij hockeet nu bij het Nederlands elftal, maar kreeg ver daarvoor geen financiële ondersteuning voor de topsport. Ze moest veel zelf bekostigen. Zij heeft voor The Tosti Club een deel van onze ontbijtkaart samengesteld. Het resultaat zijn heerlijke, gezonde producten. Een gezonde start bij

The Tosti Club. Denk bijvoorbeeld aan breakfastbowls, die zowel glutenvrij als suikervrij zijn.'

Onlangs is The Tosti Club ook een samenwerking aangegaan met het Prinses Máxima Centrum. 'Dit is natuurlijk hét onderzoekplatform op het gebied van kinderkanker. Ik zag op televisie de aflevering 'Chantal komt werken', waarbij ze dit centrum bezocht. Het leek mij prachtig om hier iets mee te doen. Ik wil niet alleen op de klassieke wijze geld doneren, maar mij breder inzetten voor dit mooie centrum en zorgen dat ook onze samenwerkende partners hetzelfde gaan doen. Onze prioriteit ligt bij de kinderen. Daarom hebben we 1000 oranje buttons laten maken. Als een kindje het ziekenhuis verlaat, dan krijgt hij of zij een oranje button. Op vertoon hiervan mag het kindje een leven lang gratis tosti's eten in onze Tosti Clubs. Wij hopen dat dit voor een smile op hun gezicht zorgt, want het is natuurlijk heel stoer als jij als enige gratis kunt eten.'

Ook denkt Heijkoop mee over het terugdringen van plastic afval. 'In samenwerking met Coca Cola en onze logistieke partner Lekkerland gaan wij onze petflessen inzamelen en recyclen, zodat ze verwerkt kunnen worden tot nieuwe flessen. We zijn, na de hogescholen, de eerste restaurantketen, die hierop inspeelt. Daar zijn we best trots op. Zo hopen wij wederom ons steentje bij te dragen aan een betere maatschappij.' ■

'In contact komen met gasten via WhatsApp'

(ADVERTENTIE)

Fortuna
carpaccio



BROODBELEG CARPACCIO'S:
• RUNDER CARPACCIO
• ROSBIEF
• VITELLO TONNATO
• GEROOKTE ZALM

Proef onze diverse smaken!



DIEPVRIES LUXE BROODBELEG

Personeelstekort? Wij bieden een oplossing.
De Wauw-factor maakt u zelf!

- Voordelen van diepvries carpaccio**
- Afgemeten porties • Altijd op voorraad
 - Vers uit de diepvries in huis • Ruim belegd
 - Nooit meer derving van dure belegsoorten
 - Verkoopklaar in 10 minuten

SELEKTMEAT PRODUCTS B.V. Edisonstraat 17, 8861 NA Harlingen • Tel: 0517 - 432 730 • info@selektmeat.nl