



WILLEM MAURITICUS
ARJAN DE WINTER
BOBBY MELIER
RONALD MEIJER

Vertegenwoordigers uit het hele land nemen graag de afslag Castricum voor een huisgemaakte kroket van De Toren. Uiteraard weten ook plaatsgenoten de 'snackbistro' te vinden, voor een koffie met appeltaartkroket en meer. Volgens eigenaar Arjan de Winter zitten er veel voordelen aan huisgemaakt.



Lekker eten en drinken voor een toegankelijke prijs, in een mooie en sfeervolle zaak

Bijna drie jaar geleden verhuisde snackbar De Toren naar de huidige locatie bij winkelcentrum Geesterduin. "We gingen van een snackbar voor afhalen naar een ruimte die 2,5 keer zo groot is, met veertig zitplaatsen", vertelt Arjan. "Daar hoort uiteraard een andere menukaart bij, die het aantrekkelijk maakt om hier te zitten. Van koffie met gebak tot luxe broodjes en plattes met bestuik, scrumptijs en meer. Vandaar onze nieuwe naam: 'Snackbistro De Toren', die beter past bij de uitstraling en het assortiment."

Donderdag kroketten

Arjan deelt de leiding over het bedrijf met zijn compagnons Ronald, Bobby en Kenny. Het vertaal maakt graag het verschil met huisgemaakte snacks en gerechten, zoals de ambachtelijke kroketten die elke donderdag voor de helft van de prijs worden aangeboden. "Dan is het hier een drukte van gewaardeerd", vertelt Arjan. "Maar ook op andere dagen is er veel vraag naar onze dagverse kroketten. We bieden negen vaste smaken aan, plus een wisselende seizoenskroket. Deze herfst is dat een kroket van pompoen en Parmezaan. Ons vaste aanbod bestaat o.a. uit kalkoen en rundvlees, champignon, garnaal, groenten, goulash en appeltaart. Toen we hier naartoe verhuisden en met koffie begonnen, wilden we niet de standaard appeltaart op de kaart zetten. Omdat we bekendstaan om onze kroketten, stelde Bobby voor om een kroket met appeltaartvulling te maken, gepaneerd en gefrituurd. Deze serveren we nu met slagroom bij de koffie. Inmiddels is dit een van onze populairste snacks geworden en wordt 'te hele dag door besteld'."

Leuk en uitdagend

Ook de maat- en barabbellen, specialities gebakt met uien, burgers van de bakplaat, kip- en varkenshaasaté, satésaus, salades en sospen zijn 'van het huis'. Volgens Arjan zitten er veel voordelen aan huisgemaakte snacks en gerechten. "Om te beginnen is het leuker werken voor je medewerkers", zegt hij. "Lukker dan alles uit pakjes halen en in de vitrine leggen. Het is uitdagend en afwisselend. Zelfs het ijs maken we zelf, met onze ijsmachine. Je kunt hier als verkoper beginnen en dan doorstromen naar de keuken, voor een productgroep of bereiding die jou het beste ligt. Daarnaast maken we hier echt het verschil mee, want onze snacks zijn nergens anders verkrijgbaar. Onze gasten komen er speciaal voor naar De Toren. Er zijn zelfs vertegenwoordigers die van ver komen en de afslag 'Castricum' nemen om bij ons een kroket te halen."



Kroket met appeltaartvulling, gepaneerd en gefrituurd



Moderne gast, moderne zaak

Volgend jaar is het plein naast het winkelcentrum gerenoveerd en beschikt De Toren over een nieuw terras van zes bij tien meter. Het is voorlopig de laatste uitbreiding binnen de transformatie van snackbar tot snackbistro. Volgens Arjan past de huidige zaak beter bij het wensenpakket van de moderne gast. "Die wil variatie, kwaliteit en beleving", zegt hij. "Oftewel: lekker eten en drinken voor een toegankelijke prijs. In een mooie en sfeervolle zaak. Bij voortvuer met snacks en gerechten die zo nergens anders kunnen krijgen. Deze metamorfose heeft ons ook veel nieuwe gasten opgeleverd. Onze doelgroep is flink groter geworden, bijvoorbeeld met mensen die na half 10 gezellig voor een bakke koffie komen. Hierna blijft het druk, van lunch tot diner. Vergelijk dat eens met de 'afhaalplek' in onze oude zaak. Dit is leuker en lucratiever."

SFEERTJE PROEVEN



Lekker (en) duurzaam

Huisgemaakt staat meestal ook gelijk aan duurzaam. De footprint is lager (denk aan het vlees van de lokale slager), er zijn minder verpakkingen en er is minder restafval. Toch is dat voor Arjan niet de hoofdreden om huisgemaakte snacks aan te bieden, al staat De Toren wel degelijk bekend als duurzaam. "We hebben 59 zonnepanelen", vertelt hij. "Hiermee voorzien we onszelf deels van stroom. Verder zijn vrijwel alle disposables van suikerriet of karton en gebruiken we lichtsensoren om niet onnodig veel stroom te gebruiken. In bijvoorbeeld onze keukens en toiletten gaat het licht alleen aan als er sprake is van beweging. Zo dragen ook wij bij aan een schonere wereld."

