

STRAQ, AALSMEER

Onuitputtelijk enthousiasme

Afgelopen zomer opende StraQ Lunch & Delicatessen in Aalsmeer haar deuren. Alex ten Broek en Afiya Chang hadden vooraf nooit gedacht ooit een eigen dagzaak te hebben. Nu de lunchroom op volle toeren draait, voelt het volgens de nieuwbakken lunchroomhouders merendeels van de tijd niet als werken. Hard en lang gewerkt wordt er wel degelijk in de lunchroom, bij het runnen van de winkel en tijdens alle cateringactiviteiten die het stel onderneemt.

Frank Lindner

StraQ heeft zijn naam te danken aan een uitspraak van chef-kok Afiya. "Vanwege mijn Surinaams-Chinese achtergrond zei ik altijd dat ik een eigen toko wilde hebben, maar dat moest wel een 'strakke toko' worden. De naam StraQ hebben we zelf verzonnen." Partner en bedrijfsleider Alex vult aan: "En we hebben alles strak geregeld." Dat de naam afwijkt van de gebruikelijke spelling is bewust gedaan. De hoofdletters 'S' en 'Q' staan voor 'service' en 'quality'. "Bovendien was de domeinnaam nog te claimen en scoren we met de afwijkende spelling hoog in de resultatenlijsten van zoekmachines", zegt Alex.

Omzet etenswaren	80%
Omzet drank non-alcoholisch	20%
Omzet per klant	€ 9,00
Oppervlakte	Binnen zichtbaar 60m ²
Zitplaatsen binnen	35
Terras in de zomer	8
Prijs kop koffie	€ 2,00
Prijs kop thee	€ 2,00
Goedkoopste (lunch)gerecht	€ 2,00
	(broodje pindakaas)
Duurste (lunch)gerecht	€ 9,25
	(Gebakken zalmfilet met frites en sla)
Meest gegeten snack	Kroket
Bestseller	Broodje carpaccio
Specialiteit	Verse huisgerolde sushi

Laat maar zien

Met de moderne en open lunchroom heeft het stel eigenlijk een stads concept en in ieder geval een stukje moderne horeca naar het Aalsmeer gehaald. Toch straalt StraQ ook een warme en huiselijke sfeer uit. De lunchroom is zeer ruimtelijk opgezet, met een houten counter, gezellige fauteuils, en een grote lamp als eyecatcher. Ook zijn er grote vitrines en wordt er veel bereid voor de ogen van de gasten. Een tafeltje dicht in de buurt van de keuken en vitrines is al bestempeld als de 'chefs table'.

Alex: "Gasten zien hier hun broodje ontstaan. Dat vindt men leuk en leerzaam. Sommige gasten gaan er echt zitten met een houding van: 'Zo, laat maar eens zien'."

Afiya: "We zijn de enige echte dagzaak in Aalsmeer. We zijn ook het enige adres dat bijvoorbeeld sushi en tapas aanbiedt om af te halen." Alex, geboren in Aalsmeer, legt uit: "We moeten mensen hier nog een beetje 'opvoeden' met onze gerechten. Daarom maken we de gerechten vernieuwend maar niet te spannend. Inwoners van Aalsmeer eten thuis zeer traditioneel en zijn soms nog onwennig als ze aan de sushi of tapas gaan. Maar het gaat steeds beter. We voeden de mensen steeds meer culinair op."

"Ik wilde altijd al een 'strakke toko' hebben"

Afiya mag als chef-kok graag experimenteren en creatief bezig zijn met gerechten. "We werken altijd met verse producten en maken liefst alles zelf. Van chocoladetaarten, pesto's, en soepen tot hamburgers en quiches." De chef-kok stemt alles wel goed af op haar gasten. Bij StraQ kan men gezond en lekker eten, waarvoor je volgens Alex "niet hoeft weg te rennen".

De lunchroomeigenaar vervolgt: "We luisteren altijd naar onze gasten. Alle commentaar en suggesties zijn welkom. Dit pakken we direct op en zorgen dat het bij een volgend bezoek is verwerkt." Constant houdt vooral Alex zich bezig met het analyseren en aanpassen van de bedrijfsprocessen.

Culinair en creatief

Alles bij StraQ is modern ingestoken. Het nieuwste professionele koffieapparaat van Nespresso werkt volautomatisch, bespaart op energie en water en voorkomt koffieverlies omdat er pads in gaan. Gasten kunnen bij StraQ draadloos internetten en supersnel betalen via pinnen over het internet (pinnen over IP). Bestellingen via de website kunnen ook vanaf het begin tot en met de betaling afgehandeld worden via internet. Zo kunnen Alex en Afiya zich goed richten op waar het hen echt om gaat: het eten.





“We moeten de mensen in Aalsmeer nog een beetje ‘opvoeden’ met onze gerechten”

Bij alles wat er uit de keuken komt, zit een persoonlijke en creatieve noot van Afiya. Alle nieuwe gerechten en specials komen eerst op het grote krijtbord achter in de zaak. Als gerechten hard blijven lopen, worden ze verplaatst naar de vaste kaart. “Het was in het begin wel even wennen om je eigen succesgerechten te verkopen in een dagzaak”, vertelt Afiya. “We waren vanuit huis al hobbymatig bezig met catering en het culinair verzorgen van feestjes, maar een eigen dagzaak erbij hebben, dat hadden we nooit gedacht.”

Het is nu soms zelfs andersom. Mensen die in de lunchroom komen, zien dat Afiya en Alex ook cateren en schakelen het stel in bij hun feesten, partijen en bedrijfsbestellingen. Afiya en Alex verzorgden al menigmaal uitgebreide en gastronomische diners op hoog niveau voor de visuele kunstenaar Harald Vlucht, met wie ze bevriend zijn geraakt.

Workshop pindasaus maken

StraQ is lid van de plaatselijke winkeliersvereniging en is ook in goede aarde gevallen bij de overige horeca van Aalsmeer; vooral de natte en nachtelijke horeca. Omdat Alex en Afiya iedere dag (wel zeven dagen in de week) om 18.30 uur sluiten, worden ze door restaurants en cafés in de directe omgeving als collega's en aanvullend gezien in plaats van als concurrentie. Meteen vanaf dag één heeft het ondernemende stel vaste klanten gekregen. Alex: “Op straat worden we herkend, mensen zwaaien van afstand naar je.” Afiya vult aan: “Ik denk dat de warme ontvangst van StraQ wel deels te maken heeft met dat men weet dat Alex hier geboren is.”

Afgezien van het verspreiden van vijfhonderd folders voor de opening heeft het stel niets aan marketing of reclame hoeven ondernemen. Mensen sturen elkaar naar StraQ toe. Afiya: “Mond-tot-mondreclame werkt toch het beste.” Alex heeft vervolgens een mooi voorbeeld van de omgang met de lokale ondernemers: “Laatst brachten we een van onze huisgemaakte loempia's naar de Vietnamees die een kraampje op de markt heeft. Hij zei: ‘Jullie zijn dan wel witte mensen, maar jullie maken wel erg lekkere loempia's.’ Dat was natuurlijk leuk om te horen.” Afiya vertelt aansluitend dat een kroegbaas uit de buurt tosti met pindasaus op de kaart heeft staan, maar na proeven bij StraQ gevraagd heeft of hij een workshop huisgemaakte pindasaus van Afiya kan krijgen. Ook de lessen in sushirollen vinden gretig aftrek.

Naast alle huidige activiteiten en toeloos enthousiasme denkt het stel ook al na over de toekomst. “We verhuizen op den

De lastigste klant

“Bij StraQ hebben we nog nooit een lastige klant of weglopers gehad. Wel eens dat er wat warrige mensen in de zaak hebben gezeten. Zo was er een keer een vrouw die het broodje met beenham wilde. Haar bord was uiteindelijk helemaal leeg, maar toch zei ze: ‘Dit is niet de beenham die ik wilde.’ We zijn toen nog met de verpakking waarop ‘beenham’ stond naar haar tafeltje gegaan, maar er bleef een verschil van mening. Om gasten niet teleur te stellen in hun verwachtingen, hebben we dat broodje nu van de kaart gehaald. Er was ook eens klant die wat zwalkend de zaak binnenkwam, ging zitten en de saté bestelde. Tijdens het eten van saté met frites en sla wilde de gast nog een extra stok saté. Nu zit er al 150 gram vlees aan een stok bij ons. Maar goed, we grilden de saté. Toen we het naar de tafel brachten, zei de klant zich niet goed te voelen, betaalde en ging weer zwalkend weg. Ik bood nog aan om het in een warmhoudverpakking mee te geven, die gebruiken we toch voor de catering. Maar we kregen geen reactie meer. We zien die klant trouwens nog wel eens in het dorp fietsen, voornamelijk zwalkend en tegen het verkeer in.”

duur naar een nieuw huis met een groot stuk land. Hier gaan we een kas bouwen en dan zelf onze kruiden en groenten verbouwen.” Het doet Afiya denken aan de tuin van haar tante in Suriname. “Overdag oogst je wat je nodig hebt en 's avonds staat het op tafel. Verser kan niet. Wij willen over een paar jaar ook ‘huistelers’ worden.” Een initiatief dat natuurlijk alleen maar is toe te juichen.

Behang als vertrekpunt

Voordat StraQ opende, zat er een kledingwinkel in het pand. Na er een paar keer te zijn langsgelopen toen het object te huur werd aangeboden, sloeg de vonk over. Er moest opeens nog flink haast gemaakt worden over de definitieve beslissing of Afiya en Alex het zouden doen, want er waren meer kapers op de kust. Gelukkig wisten ze het pand te ‘winnen’. Na het omzetten van detailhandelbestemming naar horecabestemming en tijdens het vele regelen, halen van extra diploma's en aanvullende certificaten kon de transformatie



€ 6,25

Bestseller

Broodje carpaccio

Ingrediënten

Ciabattabroodje
mesclunsalade
geroosterde pijnboompitjes
Parmezaanse kaas
plakjes carpaccio
balsamicoazijn
huisgemaakte basilicumpesto

Bereidingswijze (verkort)

Het Ciabattabroodje afbakken in de oven. Snij het broodje door midden en smeer de pesto op beide helften. Daarna beleggen met een beetje mesclunsalade, de plakjes carpaccio, dan meer mesclun, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en afgemaakt met flink veel (ingedikte) balsamicoazijn.