

Verhaal van de dag

# Strijden om de culinaire thuiseter



Willemijn Sneep  
stadsredactie@leidschdagblad.nl

**Leiden** \* De twee bedrijven Deliveroo en foodora springen in Leiden in een nieuwe markt: ze bezorgen voor restaurants die eerder geen eten thuisleverden.

In de grote rugtassen zit dan ook meestal geen *fastfood* maar gerechten van Leidse lievelingen als De la Soul of Zucca, maar ook jonge zaken als Barzini, Mix 'n Fix of Nico Eetwinkel. Deliveroo en foodora zijn nadrukkelijk anders dan traditionele bestel-sites zoals Thuisbezorgd. Die geven al sinds jaar en dag alleen bestellingen door, voor zaken die het eten zelf gaan brengen. Al dan niet op een elektrische *lease* fiets van Thuisbezorgd, wat wel de oranje bezorgers verklaart.

**Revolutie**

Ook op gebied van technologie en bezorgsnelheid zorgen foodora en Deliveroo voor vernieuwing; de reis van de Leidse Lente-burger of Annie's schotels is van minuut tot minuut te volgen via de mobil. En ze beloven in een half uur op de stoep te staan.

Hun komst zorgt voor een kleine revolutie in bezorgland, want de scootertjes - zelfs de elektrische - gaan her en der in de ban. Foodora-oprichter Vincent Hosman verklaart: „We wilden echt anders zijn, dus die typische pizzascoters wilden we niet. Daarbij komt dat fietsen milieuvriendelijker is en dat iedereen bezorger kan worden met zijn eigen fiets.”

Andere bedrijven gaan mee in de fietstrend: Italiaans restaurant Barzini heeft elektrische tweewielers, Johnny's Burger trapt zich voort en zelfs Domino's en New York pizza hebben een deel van hun scooters vaarwel gezegd.

**Reclame**

Het is een populair baantje onder studenten en jongeren, vertelt Hosman, flexibel en 'lekker buiten werken' in de kenmerkende roze foodora-jassen. Die kleur is gekozen vanwege de goede zichtbaarheid, want dat is 'veilig en meteen

## 'Populair baantje onder studenten en jongeren'

een mooie reclame in de stad'. Ze leveren enkele tientallen bestellingen per dag af, met de piek op zondagavond. Opvallend detail: Leidenaren blijken vroeger te bestellen dan in andere steden: al rond zes uur 's avonds. Deliveroo wil over het aantal bestellingen niks loslaten. Behalve in de kleur van hun huisstijl lijken de twee bezorgbedrijven opvallend weinig van elkaar te verschillen. Foodora laat zich voorstaan op de restaurants in hun lijst, hun 'portfolio', stelt Hosman: „Een deel overlapt, maar de meeste restaurants vind je echt exclusief bij ons, hun gerechten kun je ner-



Restaurant De La Soul vertrouwt zijn gerechten toe aan de fietsers van foodora.

FOTO JORDY KORTEKAAS



Bezorgers van Deliveroo.

FOTO MARINA NOVOSAD

gens anders bestellen.” De felgroei tegenhanger wil ook hierop geen commentaar geven.

**Lege tafels**

Concurrentie voor de tafeltjes in de zaak lijken de culinair bezorgers niet te zijn. De twee bedrijven zeggen bij de populairste restaurants voor 30 procent méér omzet te zorgen. Ze rekenen beide 2,50

euro bezorgkosten en een commissie van 20 tot 30 procent over het totaalbedrag van de bestelling. Deliveroo spreekt van 'een groei-mogelijkheid voor de plaatselijke restaurants die niet altijd de mogelijkheid hebben om op eigen kracht een *delivery service* aan te bieden'. De ondernemer bedient meer gasten dan dat er tafels in de zaak beschikbaar zijn, is het idee.

Vinden de restaurants dat ook? Eigenaar van Bar Bruut Shaddy El Sherif beaamt dat. Hij werd benaderd door zowel Deliveroo als foodora en ging met beiden in zee. „Bezorgen in traditionele zin past niet bij onze stijl, maar zij hebben toch een ander type restaurants in hun portfolio. We zijn niet gericht op thuisbezorgen, maar ik vind het wél interessant om de gerechten die je hier kunt eten ook bij mensen in huis te serveren.” Een klein kwaliteitsverlies is er wel, denkt hij, door de tijd die het bezorgen kost. „Maar deze manier is de beste - op hier in de zaak eten na, natuurlijk.”

El Sherif was geen moment bang dat de tafeltjes in zijn zaak aan de Beestenmarkt nu leeg zouden blijven. „Wie thuis bestelt wilde

toch al niet de deur uit, dus zou ook niet naar het restaurant komen”, meent hij. „Het zorgt enkel voor extra klandizie.” En dat is gebleken: „Onze omzet is gestegen. De bezorgbestellingen komen er gewoon bovenop.”

**In hun eentje**

Restaurant De La Soul geeft zo'n 15 tot 20 bestellingen per week mee aan de fietskoerier, voornamelijk in het weekend. De zaak startte de samenwerking met Deliveroo via contacten van de eigenaar, weet chefkok Menno Huijts. „We zijn er niet echt het restaurant voor om afhaalen te maken. Daarom was dat nooit eerder een optie”, vertelt hij. „Maar nu hoeven we niks te

regelen, alleen het eten klaar te maken en aan de fietser mee te geven.” Huijts is overtuigd dat het aan de kwaliteit van zijn gerechten niets afdoet. „Ik durf alleen niet te zeggen hoe het eruit ziet na vijf minuten op de fiets”, lacht hij. „Dat wil ik zelf binnenkort nog testen.” Klachten heeft hij naar eigen zeggen nog niet gehad. Opvallend vindt Huijts dat de meeste bestellingen bij het restaurant naast de Morspoort voor één persoon zijn. De bezorgservice vormt dus geen concurrentie voor De La Soul's tafelbezetting, concludeert de chef-kok. „In hun eentje waren mensen toch niet in het restaurant komen eten. Fijn dat je dan tegenwoordig iets beters dan pizza of shoarma kunt bestellen.”

## Binnen 2,5 kilometer van restaurant

Foodora brengt rond voor 21 Leidse restaurants die zelf niet bezorgen. Deliveroo heeft er 31 in het portfolio. Het eten van Bar Bruut, Dapurku, Mauro Pastry, Mix 'n fix, Midi, Kippevel, Rothuis, SushiTime, Soups&Salads en Toko Maxum is via beide bedrijven te bestellen.

**Exclusief**

Maar voor T'Fust, Bad Habits, Barzini, De La Soul, Delphi, Fandango, Kitch&, La Piccola Italia, Madame Jeanette, Sisaket, en Wok your

way is alleen foodora leverancier. Het bedrijf begon in Duitsland en is actief in 32 steden. De bezorgers leveren in een straal van 2,5 kilometer rondom het restaurant. Klanten met hun postcode op de site direct zien of ze binnen het bezorggebied wonen. Deliveroo rijdt dan weer exclusief voor Anne&Max, Annie's, Banketbakkerij Snijers, BetterBagels, Bocconi, Buddha's, Crabbetje, De Boterham, Doppio, Fratelli, Kasual, Leidsch Beleg, Leidse Lente, Maciotto, Nico Eetwinkel, Pinoc-

cio, Sumatra House, Van de Leur, Vet gezond, Spiekieria, Zoezie en Zucca. Het van oorsprong Londen-bedrijf is in 100 steden in 12 landen actief. Leiden is in Nederland de grootste stad. Thuisbezorgd heeft nog altijd het grootste assortiment, met 80 procent van alle snackbars en afhaalzaken. In vier grote steden is de oranje firma wel een eigen bezorgdienst gestart voor restaurants die niet bezorgen. Maar in Leiden blijft die strijd voorlopig tussen het groen en roze.

Verhaal van de dag

## Laag opgeleid

We aarzelen nog een beetje. Moet het touwtje nu wel of niet uit de brievenbus? Heeft opa Jan Terlouw onze ogen geopend? Of heeft hij gewoon gezegd wat iedereen donders goed weet, behalve het politieke establishment. Maar hij heeft wel een gevoelige snaar geraakt. Gelukkig had hij een geweldige Matthijs lange tijd zijn mond toen deze chique heer zijn hartekreet slaakte. In voor iedereen begrijpelijke, klare taal. Taal waarmee hij in zijn boeken de kinderen iedere keer weet te passeren. Hoop en vertrouwen waren de pijlers van zijn verhaal. De camera zwenkte langs de betrouwe ogen van de bezorger, zijn doel was bereikt. Wij nipten nog eens aan onze glaasjes. „Is er eigenlijk geen toelatingstoets voor politici”, vroeg Mareen. Die mannetjes en vrouwtjes verzinnen voor iedereen de meest maffe regeltjes maar wie corrigeert dat volkje? We dronken een glas en deden een plas. Luttele dagen later had Matthijs weer een paar landelijke coryfeeën aan zijn tafel. Diewertje Blok van het Sinterklaasjournaal zette de toon. „Politiek, doe eens als kinderen.” Daarna draaide de camera naar Geert Mak, kenner par excellence van Europa. Schrijver van de geschiedenis van de familie 'Six', een meesterwerk. Normaal is Geert Mak op de TV een innemende man. Nu zat hij verstoord voor zich uit te kijken. Zijn wapperende grijze krullen toonden zijn strijdvaardigheid, zijn handen schoven rusteloos over de tafel op en neer. Zijn eerste zin was een schot in de roos. „De Europese Unie is eens gesticht omdat wij geen oorlog meer willen.” „Die Mak vertolkt de mening van veel mensen die doodsbang voor een nieuwe oorlog zijn”, zei Mareen. Veel tijd om te discussiëren kregen we niet. Het gezicht van Mak kleurde diep rood toen hij over het mislukte referendum in Italië begon te praten. „Het is de opstand tegen de politici. Nog erger, het is de opstand tegen een kaste. Dit is de opgekrop-

te woede van het volk.” „Als het volk hoop en vertrouwen heeft verloren is dit het resultaat”, zei ik. De politiek heeft al deze mensen, die ze het predicaat laagopgeleid hebben opgeplakt, jarenlang geschofferd. Hoe durven ze steeds weer over populisme en laagopgeleid te praten, dat is je reinste discriminatie. Mijn roots liggen in de Caeciliastraat, vroeger een achterbuurt. Ik zat naast een weesjongen, pikte de luizen van het weeshuis mee. Het heeft mij geleerd het leven te waarderen. Nog mooier, later werden ze allemaal patiënt bij mij. En nu ze, stijf van de artrose en de rumma, ternauwernood nog kunnen werken, hebben die eierkoken in De Haag verzonnen dat ze tot 67 door moeten gaan. Wat misen we daar mensen als opa Jan, tante Diewertje en mijnheer Mak, mensen met een fluwelen touch voor de gewone man. Laten we die zelfingenomen politici voortaan eerst maar eens een toelatingstoets afnemen. Een examen voor hoogopgeleiden, dat is toch het minste wat we van hen kunnen eisen. Wedden dat meer dan de helft zakt. „Waarom?”, vroeg Mareen verbaasd. „Omdat ze veel te laag zijn opgeleid.” „Laat het touwtje dan voortaan toch maar binnen”, zei mijn wederhelft.

Mijn kinderboek: 'Het raadsel van de onbekende ziekte' is vanaf morgen in de boekhandel te koop.



## Har's glimlach

De wereld staat letterlijk in brand. We worden immuun voor de wreedheden. Kunnen we nog wel met een glimlach genieten van de kleine juweeltjes die iedere dag voorbij komen? Har Meijer wel. Hij kijkt, luistert en tekent dit kleinged voor u op.