

Sterren voor culinair fastfood

12-09-2008 00:00

Kok Pierre Wind en schrijver Bart Chabot gaan snackbars belonen voor de fastfood die er wordt gemaakt. Zij ontwikkelden een sterrenstelsel, naar het voorbeeld van de Michelinsterren, voor de hedendaagse patatzaak. De eerste 'oorkondes' zijn donderdag uitgedeeld tijdens de uitreiking van het lees- en snackboek Patatje Oorlog.

Het lijkt droevig gesteld met de snackbars, want van alle zaken die in de top 50 staan hebben er tien één of twee sterren gekregen. Alleen Wassenaar in Scheveningen, Cookers in Bergschenhoek en Snackshop King Lao in Lisse kregen twee sterren. Drie sterren, de culinaire fastfoodtop, werden niet uitgedeeld.

Een zaak met twee sterren is volgens Wind en Chabot een topbedrijf. 'Veel van de producten komen uit eigen keuken en klantvriendelijkheid staat hoog in het vaandel.' Eén ster is een 'zeer goed bedrijf' waar het vooral gaat om een goede service, al moet het bedrijf wel iets extra's brengen, vinden de kok en schrijver.