


De Gastronomoom wil via franchising landelijke dekking bereiken

Actueel | 22 mrt 2022 | Leestijd ± 1 tot 2 minuten 

Ben je op zoek naar een artikel over een specifiek onderwerp? Vul dan hieronder het onderwerp of trefwoord in en klik op zoeken.



Foto: De Gastronomoom, Facebook

Bakhuus, Restaria, Eetwinkel. De afgelopen jaren kreeg de cafetariasector er nieuwe merkformules bij met opgeteld nu bijna honderd vestigingen. Maar er zijn daarnaast enkele lokale/regionale merken. De Arnhemse cafetariaformule De Gastronomoom is onlangs gestart met franchising. Momenteel zijn er zes vestigingen in Arnhem en Velp.

De Gastronomoom is geen nieuwe merknaam. Al ruim zestig jaar is het in Arnhem een bekende cafetaria. Eigenaar Ali Deniz, die De Gastronomoom zeventien jaar geleden overnam, verklaart in weekblad de Arnhemse Koerier dat hij verder wil uitbreiden.

Bestaande cafetaria's

Deniz is op zoek naar ondernemers die een nieuwe Gastronomoom willen openen, maar ook naar cafetariahouders die met hun bedrijf verder willen onder de Gastronomoom-vlag. Op de website geeft Deniz te kennen dat hij streeft naar een landelijke dekking van zijn formule, die dus moet uitgroeien tot een franchiseformule met vele tientallen vestigingen.

Met COMCAM houden leden van ProFri hun energierekening betaalbaar



Wil jij ook minder betalen voor energie?

[KLIK HIER](https://www.profri.nl/partners/official-partners/comcam)

(<https://www.profri.nl/partners/official-partners/comcam>)

Specialiteiten

Bij De Gastronoom is opmerkelijk dat geen van de zes bestaande zaken helemaal hetzelfde is. Zo zijn twee Gastronomoom-cafetaria's bekend om hun Vlaamse friet, terwijl twee andere vestigingen gerechten van de houtskoolgrill en pizza als specialiteit van het huis hebben. Wel serveren alle vestigingen dezelfde ambachtelijke snacks uit eigen keuken, zoals de gehaktbal, bamiballen, schnitzels en frikandellen.

Deel dit bericht 



(<https://www.frituurcentrum.nl/activiteiten/productkeuringen/>)

Gerelateerde artikelen



Actueel, Achtergrond | 23 augustus 2021
Mr. Hap geïnspireerd door McDonald's

(<https://www.frituurwereld.nl/mr-hap-geinspireerd-door-mcdonalds/>)



Actueel | 8 juni 2021

NFV: "Franchisehoreca verliest miljard omzet door corona"

(<https://www.frituurwereld.nl/nfv-franchisehoreca-verliest-miljard-omzet-door-corona/>)



Actueel | 6 januari 2021

Franchise in de frituur: groei stagneert

(<https://www.frituurwereld.nl/franchise-in-de-frituur-groei-stagneert/>)



Actueel | 6 januari 2021

Nieuwe Wet Franchise sinds 1 januari van kracht

(<https://www.frituurwereld.nl/nieuwe-wet-franchise-sinds-1-januari-van-kracht/>)



Actueel | 21 september 2017

Franchisecode volop in discussie

(<https://www.frituurwereld.nl/franchisecode-volop-in-discussie/>)

Meer over

[Formule \(https://www.frituurwereld.nl/tag/formule/\)](https://www.frituurwereld.nl/tag/formule/)

[Franchise \(https://www.frituurwereld.nl/tag/franchise/\)](https://www.frituurwereld.nl/tag/franchise/)

Met COMCAM houden leden van ProFri hun energierekening betaalbaar



Wil jij ook minder betalen voor energie?

(<https://www.profri.nl/partners/official-partners/comcam>)



(<https://www.ducate-woerden.nl/>)



(<https://www.profri.nl/partners/official-partners/fooks>)



(<https://www.profri.nl/partners/official-partners/connexie>)



(<https://www.frituurwereld.nl/is-jouw-cafetaria-toe-aan-een-upgrade/>)



Boost je menukaart!

Voor elke kaart een idee

Bianca Roemaat & Petra Venekamp

(<https://www.frituurwereld.nl/horeca-experts-geven-tips-om-menukaart-te-optimaliseren/>)



MILIEU SERVICE
NEDERLAND

De ondernemende afvalpartner van ProFri

Door samenwerking profiteren leden
van voordelige tarieven

[MEER WETEN? KLIK HIER](#)

(<https://www.profri.nl/ledenvoordelen/afval-recycling/milieu-service-nederland>)

HET VOEDSEL HYGIËNE HANDBOEK



(<https://www.voedselhygienehandboek.nl/frituurcentrum/>) (<https://wateetons.com/winkel/over-frituren/>)

Recente artikelen



Actueel | 7 maart 2025

Ubel Zuiderveld directeur van vakvereniging ProFri

(<https://www.frituurwereld.nl/ubel-zuiderveld-directeur-van-vakvereniging-profri/>)





Actueel | 6 maart 2025

Snacktrends: hybride, getopt, gepropt, kimchi...

(<https://www.frituurwereld.nl/snacktrends-hybride-getopt-gepropt-kimchi/>)



Actueel | 6 maart 2025

Onderzoek: nog groot potentieel voor plantaardig dieet

(<https://www.frituurwereld.nl/onderzoek-nog-groot-potentieel-voor-plantaardig-dieet/>)



Actueel | 5 maart 2025

Foodservice 2025: Voorzichtig herstel, maar consument bereikt bestedingsplafond

(<https://www.frituurwereld.nl/foodservice-2025-voorzichtig-herstel-maar-consument-bereikt-bestedingsplafond/>)



Actueel | 5 maart 2025

Minder energie- en voedselverspilling door digitale toonbank

(<https://www.frituurwereld.nl/minder-voedselverspilling-door-digitale-toonbank/>)



Actueel | 4 maart 2025

Nationale Week Zonder Vlees zet dalende vleesconsumptie extra kracht bij

(<https://www.frituurwereld.nl/nationale-week-zonder-vlees-zet-dalende-vleesconsumptie-extra-kracht-bij/>)





Actueel | 3 maart 2025

Isabel Boerdam: “De Week zonder Vlees en Zuivel gaat over bewustwording”

(<https://www.frituurwereld.nl/isabel-boerdam-de-week-zonder-vlees-en-zuivel-gaat-over-bewustwording/>)



Actueel | 3 maart 2025

Plantaardiger dan je denkt: de snackbar als flexitairisch toevluchtsoord

(<https://www.frituurwereld.nl/plantaardiger-dan-je-denkt-de-snackbar-als-flexitairisch-toevluchtsoord/>)



Actueel | 28 februari 2025

Eerste drive-through Fat Phill's bij Nijmegen

(<https://www.frituurwereld.nl/eerste-drive-through-fat-phills-bij-oosterhout/>) (<https://www.frituurwereld.nl/cao->



Achtergrond | 28 februari 2025

CAO | Prestatiebeloning in plaats van periodieke loonsverhoging

[prestatiebeloning-in-plaats-van-periodieke-loonsverhoging/](https://www.frituurwereld.nl/prestatiebeloning-in-plaats-van-periodieke-loonsverhoging/))



Actueel | 28 februari 2025

ProFri Profijt: 5 redenen om lid te worden

(<https://www.frituurwereld.nl/profijt-van-profri-5-redenen-om-lid-te-zijn-van-de-vakvereniging/>)



Actueel | 27 februari 2025

Roodkapje en Sneeuwitje veroveren de frituur

(<https://www.frituurwereld.nl/roodkapje-en-sneeuwitje-veroveren-de-frituur/>)

Met COMCAM houden leden van ProFri hun energierekening betaalbaar



Wil jij ook minder betalen voor energie?

KLIK HIER

(<https://www.profri.nl/partners/officiële-partners/comcam>)

Deel dit bericht 

Meld je aan voor de gratis nieuwsbrief

Wil je de nieuwsbrief van Frituurwereld ontvangen via e-mail?

E-mailadres*

Aanmelden

Algemeen

Disclaimer (<https://www.frituurwereld.nl/disclaimer/>)

Cookiestatement (<https://www.frituurwereld.nl/cookiestatement/>)

Privacystatement (<https://www.frituurwereld.nl/privacystatement/>)

Service

Startpagina (<https://startpagina.frituurwereld.nl>)
Contact (<https://www.frituurwereld.nl/contact/>)
Nieuwsbrief (<https://www.frituurwereld.nl/nieuwsbrief/>)
Adverteren (<https://www.frituurwereld.nl/adverteren/>)
RSS (<https://www.frituurwereld.nl/rss-2/>)

Rubrieken

Actueel (<https://www.frituurwereld.nl/actueel/>)
Achtergrond (<https://www.frituurwereld.nl/achtergrond/>)
Video's (<https://www.frituurwereld.nl/videos/>)
Nieuw! (<https://www.frituurwereld.nl/nieuw/>)
Trivia (<https://www.frituurwereld.nl/trivia/>)
Aanbevolen (<https://www.frituurwereld.nl/aanbevolen/>)
Lezersvoordelen (<https://www.frituurwereld.nl/lezersvoordelen/>)

Contactgegevens

Nederlands Frituurcentrum

Blaarthemseweg 72
5502 JW Veldhoven

T : 040 - 7200901
(Ma t/m Do van 09:00-17:00 uur)

@ : info@frituurwereld.nl

Volg Frituurwereld



(<https://www.facebook.com/FrituurWereld>)



(<https://twitter.com/FrituurWereld>)



(<https://www.linkedin.com/company/frituurwereld-nl>)

Frituurwereld.nl is een uitgave van het Nederlands Frituurcentrum, het kennis- en innovatieplatform voor friturend Nederland.

©2025 Nederlands Frituurcentrum

Design en realisatie:  excellutions (<https://www.excellutions.nl>)