

Onderzoek Cafetaria's Groningen-stad

Groningen-stad heeft een lange traditie op het gebied van snacks uit cafetaria's/snackbarren/eetcounters (hierna cafetaria's genoemd). Deze traditie zet zich onverminderd voort en gezien de grote aantallen bedrijven (meer dan 70) die door de stad verspreid zijn zal ook in de aankomende jaren de branche goed vertegenwoordigd zijn. Maar is de cafetaria-branche wel veilig of staat deze onder druk. Vanuit de gedachte/vooroordelen dat er geen of weinig aan Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) wordt gedaan en daarnaast dat er aan vakmanschap ook het 1 en ander te wensen overlaat, bestaat er behoefte om te onderzoeken of dat daadwerkelijk ook de realiteit is die in de Groningse cafetaria wereld speelt.

Maar voor wie moet dit onderzocht worden? Voor de branche zelf en haar liefhebbers? Voor de critici? Voor de overheid? Wetenschap? Educatie? Of voor de redding van een Nederlandse eetcultuur waar iedere Nederlander mee groot gebracht is?

Wat het antwoord ook mag zijn, voor de Snackbar van de Toekomst is het van belang om overzicht te creëren om uiteindelijk de snackcultuur toekomstbestendig te maken. Een nulmeting gekoppeld aan 2 criteria die de basis zouden kunnen worden van de toekomstige cafetaria: MVO & Vakmanschap (basis = Verantwoord Frituren (FV)). Een nulmeting die vanuit een simpel onderzoek wordt gestart en waarna een fase 3 geactiveerd kan worden om uiteindelijk als ondernemer stappen te kunnen zetten in de markt die sterk veranderd!

Het onderzoek

Het onderzoek wordt uitgevoerd in verschillende fases. De eerste fase is het in kaart brengen van de aantal bedrijven die als cafetaria bestempeld mogen worden. In Groningen-stad betreft dit maar liefst 72 bedrijven (juli 2018). Fase 2 is de koppeling maken naar de kwaliteit van ondernemen. Deze wordt vanuit 2 criteria benaderd: Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en Vakmanschap (Verantwoord Frituren). En fase 3 is het benaderen van de ondernemers om uiteindelijk in beide criteria stappen te zetten en beter op de toekomst voorbereid te zijn. Dat kan zijn door alleen het te benoemen/bevragen of door met de ondernemer een verandertraject in te gaan.

De resultaten van fase 1 & 2 zijn onderaan dit schrijven in kolumnen uiteengezet. De resultaten uit het onderzoek zijn via het internet gevonden door simpel te zoeken in de KVK-register en vervolgens de gegevens van de onderneming van de eigen website te filteren. Helaas zijn er nog voldoende cafetaria's die niet beschikken over een website waar voor het onderzoek belangrijke gegevens op te vinden zijn. Het is niet een verplichting om als onderneming over een website te beschikken, maar om aan de buitenwereld te laten zien dat op onderwerpen als MVO en VF serieus aandacht is, is het ondenkbaar dat een onderneming die investering achterwege laat!

Door op MVO en VF te checken worden 2 essentiële onderdelen van het toekomstig ondernemen onder de aandacht gebracht maar daar heb je dan niet alles mee te pakken. Zo zijn er natuurlijk ook nog interessante onderzoeksresultaten te behalen op vlakken die mede bepalen of de cafetaria-ondernemer geschikt geacht mag worden om voedsel voor zijn/haar gasten te presenteren.

Denk bij dit soort onderwerpen aan:

- Hygiëne keuring/label
- Maatschappelijk Betrokken Ondernemen
- Marketing/Positie in de markt
- Locatie/Concurrentie

Door te kiezen voor MVO en VF is de basis gelegd, maar zegt het niets over de smaak-kwaliteit van de producten, want over smaak valt niet te twisten! Maar vanuit een goede basis werken komen er over het algemeen hele mooie smaakvolle producten naar voren!

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO)

Om voor de titel MVO in aanmerking te komen zijn er een aantal belangrijke criteria te benoemen en mag ervan uitgegaan dat er minimaal 3 opgepakt worden om het ook body te geven. Om welke criteria het o.a. gaat is hieronder een korte uiteenzetting geplaatst:

- Het wordt gedeeld ter inspiratie voor anderen en is niet bedoeld als Fake-nieuws (Greenwashing)
- Er worden onderwerpen aangehaald die bedoeld zijn om de wereld/omgeving te ondersteunen:
 - o Lokaal (minder Food Miles/lokale economie)
 - o Minder belastend door minder:
 - o Te verspillen
 - o Afval te creëren /afvalscheiding
 - o Plastic uit te geven/alternatieve verpakkingen aanbieden
 - o Gezondheid in the picture:
 - o Bijvoorbeeld meer vitamines.
 - o Bijvoorbeeld minder zout, suiker en vet.
 - o Bijvoorbeeld minder allergenen.
 - o Bijvoorbeeld minder E-nummers.
 - o Fairtrade (eerlijke handel).
 - o Het delen met anderen (collega's, wijkinitiatieven, educatie of overheid).
 - o Trainingen werknemers/team t.a.v. MVO-activiteiten.
 - o Acties voor gasten t.a.v. MVO-activiteiten.
- Er wordt een missie en visie gedeeld om richting de toekomst MVO-doelen te halen.
- Dat wat gedeeld is mag niet gedateerd zijn. MVO activiteiten moeten wel binnen 12 maanden ververst zijn en er moeten regelmatig nieuwe activiteiten worden ontplooid. Binnen 3 maanden 1 van bovenstaande categorieën gedeeld worden!

Verantwoord Frituren (VF)

Over verantwoord frituren is al een paar jaar een discussie gaande of dit wel correct gevoerd wordt. Vanuit de branche is het item redelijk goed opgepakt door opgegeven moment massaal over te stappen van vast frituur vet naar vloeibare varianten. Die verandering was aangestuurd vanuit de gedachte dat vloeibaar rijker is aan onverzadigde vetzuren t.o.v. de vaste varianten. Alleen is in de afgelopen 10 jaar een inhaalslag gemaakt (door de industrie) van de vaste vetten die nu ook binnen de gestelde verantwoorde normen blijven.

Naast de discussie of het vloeibaar of vast vet moet zijn, gaat het erom dat er strikte naleving is onder de professionals t.a.v. het frituurvet. Hoe worden de "spelregels verantwoord frituren" vertaald op de werkvloer! Hieronder is de vertaling is de vertaling daarvan te lezen die op de website "Verantwoord Frituren" in een paar alinea's weergegeven worden met in de laatste zin de link naar de "Spelregels Verantwoord Frituren". In de beoordeling van de Groningse cafetaria's omtrent Verantwoord Frituren is gekeken naar een vermelding over het item en niet zo zeer naar het logo Verantwoord Frituren!

Veel cafetaria's in Nederland serveren verantwoord gefrituurde frites en snacks. Bij deze cafetaria's worden de frites en snacks gebakken in vloeibaar frituurvet.

Vloeibaar frituurvet is rijk aan onverzadigde vetzuren. Deze vetzuren verlagen het cholesterolgehalte in vergelijking tot verzadigde vetzuren. Een laag cholesterolgehalte, vooral een laag LDL-cholesterol, vermindert het risico op hart- en vaatziekten.

Cafetaria's die Verantwoord Frituren bakken niet alléén in vloeibaar frituurvet, maar houden zich ook aan de ['Spelregels Verantwoord Frituren'](#), spelregels die zorgen voor krokante en goudgele frites.

Nummer	Organisatie	MVO	VF	Niet: 0
1	Friet van Piet	X	X	
2	De Meeuw		X	
3	Smullers		X	
4	Foodmaster			0
5	Klein Groningen			0
6	Plat. Frietzaak	X	X	
7	Frietwinkel Groningen	X	X	
8	Fun Food Groningen			0
9	Frigodos			0
10	Het Vinkennest			0
11	De Kapteyn	/	X	
12	Cafetaria Alfa			0
13	Koning's Snackklep			0
14	La Cafetaria			0
15	Cafetaria De Steiger			0
16	Quick and Tasty	/	X	
17	Smulcorner		X	
18	De Ideale Buurman			0
19	Plaza		X	
20	Bode Snackwagen			0
21	Freak in Fries			0
22	Snackcentrum			0
23	De Wachtkamer			0
24	De Wending			0
25	Het Hof van Beijum			0
26	Eetcounter Selwerd			0
27	Cafetaria Paddepoel			0
28	Cafetaria A-weg			0
29	Bich Nhung Snack's			0
30	Vistaria 't is Corpus			0
31	Cafetaria Tasty Joe De Wijert			0
32	Double FF Overwinningplein			0
33	Junkfood			0

Nummer	Organisatie	MVO	VF	Niet: 0
34	Nico's corner			0
35	Restaria Zuid			0
36	Eetcounter de Hunze			0
37	Eetcounter Lohman			0
38	De Goudenregen			0
39	Cafeteria Oosterpark			0
40	De Grote Beer			0
41	Cafeteria de Overwinning			0
42	Eetcounter de Viersprong			0
43	Eetcounter De Kroon			0
44	Cafeteria de Boteringe / SIM			0
45	Cafeteria Floresstraat			0
46	Cafeteria Bami to Go			0
47	Cafeteria 't Hoekje			0
48	De Belg Waterloo	/		
49	Cafeteria de Oostersluis		X	
50	Cafeteria de Paardeschuur			0
51	Euro Cafeteria			0
52	Cafeteria The Corner			0
53	Cafeteria de Kerklaan			0
54	Eetcounter de Korre			0
55	Cafeteria Grillroom Indie			0
56	Eetcounter de Banjer			0
57	Cafeteria Koning			0
58	Cafeteria Dorenbos			0
59	Eetcounter Sip Bloemberg			0
60	Cafeteria Gruno			0
61	Snackpaleis Desparado			0
62	Smulhuis Zuiderweg			0
633	Cafeteria ons Moeke			0
64	Cafeteria 't Vosje			0
65	NEXT Fast Food	/		
66	Cafeteria de Zeeheld			0
67	Kiosk Hoornseplas			0
68	Eetcounter de Wijert			0
69	Kwalitaria Jolie	/		
70	Asal Food Counter			0
71	Smulpaleis de Pitstop			0
72	Eetcounter Lewenborg			0
	TOTAAL SCORE	8	10	59