

FW

FRITUURWERELD

SPECIALE EDITIE

PROFRI 2.0

NEDERLANDS FRITUURCENTRUM 2.0

TERUG NAAR DE TOEKOMST

MET EEN PRAGMATISCHE BLIK





COLOFON

Uitgave: Nederlands Frituurcentrum

Redactie: Mattèo Piano, Ubel Zuiderveld,
Frans van Rooij

Eindredactie: Dennis van Asselt

Layout: Growingdale

Fotografie: Shutterstock, ProFri en Nederlands
Frituurcentrum

Speciale editie naar aanleiding van de algemene
ledenvergadering van ProFri op maandag
1 november 2021

VOORWOORD

In november 2020 werd in opdracht van het bestuur van ProFri een onderzoek (Merk-DNA Test) uitgevoerd door Growingdale om te achterhalen waar de vereniging meer op moet inzetten om haar groei te stimuleren. Hiermee bedoelen we welk deel van haar DNA extra aandacht moet krijgen en waar bijsturing nodig is. Zowel de leden, met en zonder het keurmerk Goed Gefrituurd, het bestuur en onze partners waren betrokken bij het onderzoek.

ProFri, dat in 2022 tien jaar bestaat, zit samen met het Nederlands Frituurcentrum sinds 2018 in een veranderproces. Zo kondigde het bestuur tijdens een extra algemene ledenvergadering in 2018 aan te gaan onderzoeken of een stichting een betere rechtsvorm zou zijn voor ProFri. De ketelkwestie was hiertoe de directe aanleiding. Deze heikele kwestie is sinds eind 2020 ondergebracht in een aparte stichting, waardoor het niet meer noodzakelijk is de rechtsvorm van ProFri nu alsnog te wijzigen.

Uit het Growingdale-onderzoek blijkt dat organisaties als ProFri en het Nederlands Frituurcentrum nodig zijn om de negatieve beeldvorming van friet en andere gefrituurde producten te veranderen en gezien gaan worden als onderdeel van een gezond en duurzaam eetpatroon.

We kunnen dit doel bereiken door frituren te verbinden aan Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid. Het zijn de drie pijlers van het Contract met de Gast, dat ten grondslag lag aan de oprichting van ProFri.

Recente uitspraken van de demissionaire staatsecretaris Paul Blokhuis en de onlangs verschenen rapporten van de Raad voor Volksgezondheid en Samenleving, RIVM en de Wetenschappelijke Raad voor Regeringsbeleid

bevestigen het belang van het hebben van een sterke vakvereniging en een kenniscentrum.

Inmiddels werken ProFri en het Nederland Frituurcentrum aan een nieuwe visuele huisstijl die moet bijdragen aan een positievere perceptie van de frituursector. Ook worden de vele initiatieven, die sinds de oprichting van de vakvereniging van de grond zijn gekomen, duidelijker ingekaderd binnen de twee organisaties, die zonder winst oogmerk de belangen behartigen van professioneel friturend Nederland.

Bij het inkaderen maken we een onderscheid tussen collectieve en individuele belangen. In de praktijk blijkt dat deze belangen niet zelden een spanningsveld veroorzaken qua aandacht en prioriteit. Niet alleen op het niveau van professionele frituurders, maar ook bij andere schakels in de keten; de groothandels, fabrikanten, leveranciers en dienstverleners. Het onderzoek legde dit spanningsveld pijnlijk bloot.

Door middel van vragen en antwoorden nemen we je mee hoe ProFri 2.0 en het Nederlands Frituurcentrum 2.0 er gaan uitzien en vooral wat de onderbouwing hiervan is.

Hans Hus
Voorzitter ProFri



HET DNA VAN PROFRI





Waar ProFri voor staat en voor gaat

Wat is de opdracht van ProFri?

Het stimuleren van een gezonde groei van de frituursector.

Hoe?

Door enerzijds de collectieve belangen te behartigen en anderzijds de branche sterker te positioneren richting belanghebbenden.

Wat wil ProFri in de toekomst verwezenlijken, zeg maar binnen 5 à 10 jaar?

Dat meer consumenten en opiniemakers gefrituurde gerechten gaan zien als een onderdeel van een gezond en duurzaam eetpatroon en dat frituren wordt verbonden aan Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid.

Hoe denkt ProFri dit te gaan doen?

Enerzijds door de correcte en positieve positionering van gefrituurde gerechten, als onderdeel van een evenwichtige maaltijd en onze bijzondere inzet richting Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid, de drie pijlers van het Goed Gefrituurd Keurmerk. Anderzijds, door een aantal criteria die deze drie V's helder maakt, waardoor de consument bewuster kiest voor frituurders met het keurmerk.

Hoe zorgt ProFri dat haar integriteit gewaarborgd blijft?

Onder geen beding zullen we het misbruik van ProFri keurmerken tolereren. Dit om de geloofwaardigheid en aantrekkelijkheid van dit keurmerk te borgen.

Door Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid altijd alle prioriteit te geven en te stimuleren om zo voorwaarden te scheppen die de groei van onze leden bevordert en bestendigt en om het vertrouwen van de belangrijkste belanghebbenden te winnen.

Tenslotte is het van belang dat leden altijd openstaan voor hulp en advies om hun onderneming te verbeteren. Daarmee bewaken we ook de positionering, waarde en reputatie van ProFri.



**BELANGRIJKSTE INZICHTEN
VAN HET ONDERZOEK
ONDER LEDEN EN
PARTNERS**





HET SPANNINGSVELD TUSSEN COLLECTIEVE EN INDIVIDUELE BELANGEN

Het onderzoek van Growingdale onder de leden en partners van ProFri geeft een aantal belangrijke inzichten. Eén daarvan is het verschil tussen collectieve en individuele belangen. Het belang van het collectief vraagt om een andere aanpak dan het belang van individuele leden. Dat heeft consequenties voor de toekomst van ProFri.

DE CONCLUSIES VAN HET ONDERZOEK

Wat zijn in grote lijnen de inzichten van het onderzoek van Growingdale?

Het onderzoek gaf aan hoe de leden en partners het DNA van ProFri beleven en in welke mate dat DNA in hun ogen actief is.

Wat viel op?

ProFri staat voor kennis en vakmanschap, het bevorderen ervan en dit zichtbaar maken bij de consument. De aspecten van deze opdracht, die gericht zijn op haar leden als collectief, worden hoger gewaardeerd dan aspecten die betrekking hebben op de leden individueel. Volgens het onderzoek moet ProFri meer aandacht geven aan de ondernemersgroei van haar leden. Ook kwam naar voren dat ProFri extra inspanningen moet leveren om haar leden te helpen een voorkeurspositie te veroveren bij hun klanten.

Is er een verband tussen deze twee opdrachten?

Jazeker. Immers, een voorkeurspositie bij de klanten draagt direct bij aan ondernemingsgroei.

Valt het behartigen van individuele belangen te combineren met die van de collectieve belangen?

De vraag is inderdaad of het te combineren valt. We hebben het lang geprobeerd, maar het onderzoek legde het spanningsveld pijnlijk bloot. Niet alleen Matteo Piano van Growingdale, maar ook anderen adviseren om niet langer vast te houden aan deze combinatie. Ze vragen immers een andere aanpak en cultuur. In het overzicht op de volgende pagina komen de verschillen tot uiting.

Kun je het verschil verduidelijken?

In de linkerkolom van het overzicht ligt de focus op het behartigen van de collectieve belangen. In dit geval is de communicatie vooral gericht op leden, opinie- en beleidsmakers, overheid en media. Het doel is dat deze groep op een positievere manier naar de frituurbranche gaat kijken.

Wanneer de focus ligt op de individuele belangen van de ondernemer, de rechterkolom, is de communicatie vooral gericht op individuele ondernemers en hun klanten. Ook hiermee willen we ondernemersgroei stimuleren.



Collectieve belangen

1. Focus op frituurders als groep
2. Groeperen van uitdagingen of behoeften (lange termijn)
3. Indirecte commerciële impact
4. Sectorale groei
5. Reactief (belangen verdedigen)
6. Behartigen van de collectieve belangen van leden.
7. Bijdragen tot een goede en sterke positionering van de frituurbranche.
8. Opiniemakers beschouwen friet en andere gefrituurde producten als passend onderdeel van een gezond en gevarieerd eetpatroon.
9. Opiniemakers zien cafetaria's, snackbars en frituurzaken als bedrijven die Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid zeer serieus nemen.
10. Communicatie richting leden als collectief, opinie- en beleidsmakers, overheid en media.



Individuele belangen

1. Focus op de frituurder als ondernemer
2. Dagelijkse realiteit (korte termijn)
3. Directe commerciële impact
4. Ondernemingsgroei
5. Proactief (inspirerend)
6. Stimuleren van de ondernemingsgroei van leden.
7. Ondernemers helpen om een voorkeurspositie te veroveren bij hun klanten.
8. Consumenten beschouwen friet en andere gefrituurde producten als passend onderdeel van een gezond en gevarieerd eetpatroon.
9. Consumenten zien cafetaria's, snackbars en frituurzaken als bedrijven die Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid serieus nemen.
10. Communicatie naar ondernemers en klanten, direct of via de media.



ER IS NOG WERK AAN DE WINKEL

Certificaat



Restaria De Smickel

gevestigd te Son en Breugel voldoet aan de voorwaarden behorende bij het

Goed Gefrituurd Keurmerk

De ondernemer en de medewerkers van dit bedrijf staan voor:

- ✓ Vakmanschap
- ✓ Veiligheid & Hygiëne
- ✓ Verantwoordelijkheid

Dit certificaat hoort bij het schildje van het Goed Gefrituurd Keurmerk
Uitgereikt op 15 juni 2021

Het Goed Gefrituurd Keurmerk is een initiatief van de Vereniging Professionele Frituuriers. Het Nederlandse Frituurcertificaat geeft duidelijk aanwijzing en zorgt dat het keurmerk wordt gebruikt. Nadruk van dit keurmerk is niet mogelijk. Het Goed Gefrituurd Keurmerk is een initiatief van de Vereniging Professionele Frituuriers. Het Nederlandse Frituurcertificaat geeft duidelijk aanwijzing en zorgt dat het keurmerk wordt gebruikt. Nadruk van dit keurmerk is niet mogelijk. Op het goedkeuringsschildje staat de datum van de laatste toetsing. Ook jouw mening draagt bij aan deze toetsing.

Scan de QR-code of ga naar Goedgefrituurd.nl en geef je mening over dit bedrijf

www.goedgefrituurd.nl





Het positief ombuigen van de beeldvorming; hoe groot is die uitdaging?

Dat consumenten friet en andere gefrituurde producten gaan zien als een passend onderdeel van een gevarieerd en gezond eetpatroon, is een langetermijndoel. Deze opdracht werd ProFri bij de oprichting toebedacht, en is geen eenvoudige. Sterker nog: het is bijna een onmogelijke opdracht. Maar niets doen was en is nog steeds geen optie.

Hoe ver is ProFri van dit doel verwijderd?

Volgens de deelnemers aan het onderzoek staat ProFri er nog ver vanaf. Dat is geen verrassing. Belangrijk om te vermelden is dat deze gewenste beeldvorming steeds verder onder druk komt te staan. Met name de overheid en aan de overheid gelieerde instanties zien snackbars, cafeteria's en frituurzaken onterecht als bijdragers aan de gezondheidsachterstand. Ook een deel van de consumenten ziet ons frietje, kroket en andere gefrituurde lekkernijen als vet- en ongezond voedsel. Dit vraagt – meer dan ooit te voren – om collectieve actie, want deze misvatting krijgt steeds meer aanhangers. Naast collectieve

WAAR PROFRI

VOOR STAAT

MAG NIET

VERWATEREN

actie is het de taak van iedere ondernemer om het tegendeel te bewijzen. Beide aanpakken zijn nodig, maar verschillen van elkaar.

Waar liggen mogelijke kansen voor ProFri om deze beeldvorming positief om te buigen?

Het is waardevol om te verkennen hoe we de drie pijlers van het Goed Gefrituurd Keurmerk (Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid) kunnen vertalen naar een gezond en gevarieerd eetpatroon.

Een dergelijke aanpak maakt de grootste kans om de publieke opinie bij te sturen en in het beste geval om te buigen. Zo'n aanpak zal de voorkeurspositie van de betrokken frituurders in elk geval bevorderen. En als gevolg hiervan zal het bijdragen aan hun ondernemingsgroei, dan wel de borging van de continuïteit van hun onderneming.

Naast het doel van ProFri keek het onderzoek ook naar de kernwaarden. Wat is de conclusie?

Uitblinken in Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid is van groot belang. Daar willen we geen compromis sluiten. Dus is het cruciaal dat leden zich daarvoor inzetten.

Wat betekent dit concreet?

Een kritische houding richting leden die zich daar niet voor inspannen. Want vasthouden aan deze kernwaarden komt de beeldvorming alleen maar ten goede. Hoe hoger de lat, hoe meer zeggenschap en geloofwaardigheid de vereniging krijgt.

Hoe meer zeggenschap, hoe hoger de waardeperceptie bij leden en bij derden. Leden bepalen samen hoe hoog de lat komt te liggen. De vereniging moet wel waken dat de voorwaarden haalbaar en betaalbaar blijven.

Heeft deze aanpak effect op de branche als collectief?

Niet alleen. Het vertalen van de drie V's naar een correcte en positieve positionering van friet en andere gefrituurde producten komt iedere professionele frituurder ten goede. Dit is vooral het geval wanneer onze producten gezien gaan worden als een onderdeel van een gezond en duurzaam eetpatroon.

De realiteit is wel – zo bleek uit het onderzoek – dat er een spanningsveld is. Focus op het collectief heeft een uitwerking op langere termijn, terwijl focus op individuele belangen meestal effect heeft op korte termijn.



**EEN KWESTIE
VAN LANGE OF
KORTE TERMIJN?**



Dwingt dit spanningsveld ProFri om te kiezen tussen een lange- of korte termijn aanpak?

Kiezen tussen lange of korte termijn is niet nodig. Volgens Growingsdale is het ook niet aan te raden, omdat ze met elkaar verbonden zijn. We moeten eerder denken aan korte termijn stappen in het licht van een lange termijn resultaat. Zonder een lange termijnvisie zijn korte termijn acties doelloos. Zonder korte termijn acties zijn lange termijnvisies onhaalbaar. Wanneer we korte termijn acties kaderen in een duidelijke lange termijnvisie, dan zijn de korte termijn acties een volgende stap in de evolutie richting vervolmaking.

Dus zowel de korte als de lange termijn hebben aandacht nodig. Hoe gaat de vereniging dat aanpakken?

Zoals eerder aangeven, vragen beide aspecten een andere aanpak en cultuur. Er zijn twee organisaties die deze rollen kunnen oppakken: ProFri en het Nederlands Frituurcentrum, wat nu de uitvoerende tak is van ProFri. De collectieve en individuele belangen lopen nu door beide organisaties heen. ProFri vraagt teveel aandacht van het Frituurcentrum en andersom. Ook is het niet voor iedereen altijd duidelijk met welke organisatie ze te maken hebben.

Waaruit blijkt dit?

Bij onze partners zitten we vaak met de verkeerde persoon aan tafel. Gesprekken over de lange termijn doelen vragen nu eenmaal om een gesprekspartner die kan beslissen over lange termijn aanpak. Anders zijn gesprekken vruchteloos.

Een ander voorbeeld. Het Basis, Plus en Pro Lidmaatschap bij ProFri biedt verschillende ledenvoordelen. Ook financieel. Daarnaast kunnen leden bij ProFri terecht voor informatie, advies en eerstelijns hulp bij personele en juridische vraagstukken. Dit trekt een groep leden aan die zich vrijwel uitsluitend aansluit vanwege deze voordelen, niet vanwege een gemeenschappelijk engagement. Zij hebben ook geen voeling met acties die gericht zijn op collectieve belangen.

Verder hebben we te maken met een groeiend aantal ondernemers (niet-leden) en organisaties die het secretariaat van ProFri en het Frituurcentrum weten te vinden.

ProFri en het Nederlands Frituurcentrum worden door hetzelfde team beheerd,

terwijl ze op papier twee aparte organisaties zijn. Het tekort aan mankracht en te hoge werkdruk – mede door de coronacrisis – zorgt er bovendien voor dat beide organisaties onder druk staan. Kort samengevat: Eigenlijk zijn de twee organisaties te groot geworden om klein te blijven.

Wat is dan de uitweg?

De oplossing ligt in een helder onderscheid aanbrengen tussen ProFri en het Frituurcentrum, maar met een sterke link. We mogen niet vergeten dat het collectief is opgebouwd uit individuele ondernemers. Indien de beeldvorming bij de ondernemers positief is en dit een kritische massa bereikt, dan zal het zijn weerslag hebben op de hele frituurbranche.

Wat is de rolverdeling tussen de twee organisaties?

ProFri en het Nederlands Frituurcentrum blijven complementair aan elkaar, maar hebben elk een eigen rol. ProFri zal bij de uitvoering van haar taken steeds

VERBONDEN

MAAR TOCH

ANDERS

opkomen voor de belangen van de frituurbranche als geheel. Dus de collectieve belangen. Het Nederlands Frituurcentrum gaat zich richten op de individuele professionalisering en groei van ondernemers en hun medewerkers. Ook de communicatie richting de consument is een belangrijke taak van het Frituurcentrum.

De eerste stappen zijn inmiddels gezet. Zo is de uitvoerende taak die Frans van Rooij had bij het Nederlands Frituurcentrum overgedragen aan Dennis van Asselt, voormalig chef-redacteur van Snackkoerier.

Dus anders maar toch op een of andere manier verbonden.

Inderdaad. ProFri en het Nederlands Frituurcentrum beïnvloeden elkaar. De beeldvorming wordt gevormd door de sector als collectief, maar ook door de groep ondernemers die de toon zet, positief of negatief.

Hoe zijn ProFri en het Nederlands Frituurcentrum met elkaar verbonden?

Centraal in de doelstelling en taken van ProFri staat het professionaliseren van de frituurbranche en het verbeteren van de beeldvorming bij opinie- en beleidsmakers, en bij de consument; door het uitdragen van de kernkwaliteiten deskundigheid, vakbekwaamheid, gastvrijheid, voedselveiligheid, duurzaamheid en kwaliteit. Deze begrippen waren al bij de oprichting van de vereniging in 2012 samengevoegd tot drie pijlers:

- Vakmanschap
- Veiligheid & hygiëne
- Verantwoordelijkheid

Het zijn deze drie kernwaarden die ProFri en het Nederlands Frituurcentrum verbinden. Bij ProFri zijn deze drie kernwaarden voorwaardelijk voor het behalen en behouden van het Goed Gefrituurd Keurmerk.

Bij het Nederlands Frituurcentrum vormt de creatieve invulling van deze drie kernwaarden de basis om de beeldvorming te kunnen veranderen van friet, kroketten en andere gefrituurde lekkernijen. Denk hierbij aan o.a. het keurmerk Met Goud Bekroond, de Nationale Smulgids en de titel Meester Frituurder.

PROFRI 2.0 TERUG NAAR DE TOEKOMST





Als ProFri en het Nederlands Frituurcentrum meer worden gescheiden, hoe ziet ProFri er dan uit in de toekomst?

ProFri is en blijft een vereniging met leden en partners. Anders dan wat in de oprichtingsstatuten en reglementen staat, worden er op dit ogenblik geen harde voorwaarden gesteld aan het lidmaatschap. Voor de toekomst is het noodzakelijk om terug te gaan naar deze basis en is deze harde voorwaarde noodzakelijk om de waarde van ProFri te verhogen. Dit zowel richting leden zelf, als richting opinie- en beleidmakers, en consumenten.

Wat betekent dit concreet?

Een deel van de leden heeft de afgelopen jaren het keurmerk Goed Gefrituurd al behaald, maar een groot deel nog niet. Tot 1 oktober 2022 worden de leden die het keurmerk nog niet hebben behaald in de gelegenheid gesteld om aan te geven of ze wel of niet bereid zijn het keurmerk te behalen.

Leden die hiertoe bereid zijn, worden gevraagd een verklaring in te vullen, waarmee ook zij aangeven uit te willen blinken in Vakmanschap, Veiligheid & Hygiëne en Verantwoordelijkheid. Al bij de oprichting van de vereniging hadden we deze voorwaarden voor het lidmaatschap vastgelegd in het *'Contract met de gast'*.

We vragen deze leden ook om voor 1 oktober 2022 een zelfevaluatie in te vullen. Hiermee brengen ze net zoals hun collega's die het keurmerk al hebben behaald, de huidige situatie van de drie V's binnen het bedrijf in kaart. Vervolgens kan men zelf bepalen welke onderdelen verbeterd moeten worden.

Voor 1 oktober 2023 moeten leden aangetoond hebben dat hun bedrijf aan de dan geldende criteria van het Goed Gefrituurd Keurmerk voldoet. Dus voor bestaande leden zonder keurmerk geldt een overgangstermijn van twee jaar. Gedurende deze termijn behouden deze leden hun stemrecht.

Kan een ondernemer voor dit traject hulp krijgen van ProFri?

Uiteraard gaan we onze leden bij dit traject helpen en kunnen ze bij ProFri terecht voor gratis advies. Ze kunnen zich ook laten begeleiden door het Nederlands Frituurcentrum of een andere organisatie. De kosten hiervan, bijvoorbeeld een training voor medewerkers of een hygiënekeuring, zijn voor eigen rekening.

Wat gebeurt er met bestaande leden die het keurmerk niet willen behalen?

Leden die deze stap niet willen zetten, maar zich wel verbonden voelen, kunnen hun lidmaatschap van ProFri eind 2022 omzetten in een abonnement bij het Nederlands Frituurcentrum. Hiermee kunnen zij gebruik blijven maken van de collectieve voordelen, zoals extra korting op de muziek- en beeldlicenties bij Buma, Sena en Videma.

Echter, de dragers van het Goed Gefrituurd keurmerk worden als ambassadeurs beschouwd en krijgen privileges die anderen niet hebben.

Hoe zit het met diegenen die nog geen lid zijn, maar zich nu wel willen aansluiten?

Frituurprofessionals die nog geen lid zijn van ProFri kunnen zich aanmelden als aspirant-lid. Ze doorlopen hetzelfde traject als eerder beschreven. Zodra zij het keurmerk hebben verkregen, vervalt de aspirant status. Aspirant-leden hebben geen stemrecht en kunnen nog niet van alle privileges gebruikmaken.

Wie reikt het keurmerk uit, ProFri of het Nederlands Frituurcentrum?

Het keurmerk wordt uitgevaardigd door ProFri. ProFri besteedt het proces, gekoppeld aan het verkrijgen van het keurmerk, uit aan het Nederlands Frituurcentrum.

Kosten

lidmaatschap

Wat betekent de transitie voor de kosten van het lidmaatschap?

In 2022 betalen de leden hetzelfde bedrag voor de contributie als in 2021: 325 euro voor basis-lidmaatschap, 445 euro voor plus-lidmaatschap en 595 euro voor pro-lidmaatschap.

Leden met een basis- of plus-lidmaatschap die in 2022 of 2023 het keurmerk behalen, ontvangen op dat moment een aanvullende factuur van respectievelijk 270 euro of 150 euro. De contributie voor het kalenderjaar na het behalen van het keurmerk wordt vervolgens 595 euro. Dat is hetzelfde bedrag dat nu door de leden wordt betaald die het keurmerk al hebben (dus voor het pro-lidmaatschap)

Nieuwe leden krijgen zoals eerder gezegd de aspirantstatus en ontvangen na aanmelding een eerste factuur voor de resterende maanden van het lopende kalenderjaar, gebaseerd op 595 euro.

Deze bedragen zijn exclusief btw en kunnen worden aangepast worden wanneer de algemene ledenvergadering daartoe besluit. Leden die nu vallen onder de kortingsregeling, blijven ook in de nieuwe situatie hier recht op houden.

Als we het over privileges hebben, waar moeten we dan aan denken?

Met privileges richten we ons niet meer op de financiële ledenvoordelen. Het organiseren daarvan moet veel zakelijker worden aangepakt en hevelen we daarom over naar het Nederlands Frituurcentrum. Abonnees van

het Nederlands Frituurcentrum kunnen - afhankelijk van de abonnementsvorm - gebruik maken van de voordelen en diensten van het Frituurcentrum. Met privileges richten we ons meer op het collectieve belang. Een van deze privileges is dat je automatisch een Pro-abonnement hebt bij het Nederlands Frituurcentrum.

Privileges van een ProFri-lid:

- Een muurschildje van het keurmerk Goed Gefrituurd (in bruikleen)
- Jaarstickers om het keurmerk actueel te houden
- Het uitdragen van het keurmerk, waarmee ondernemers een voorkeurspositie bij de consument en aandacht in de media kunnen verwerven
- Een vermelding op de consumentenwebsite Goedgefrituurd.nl, wat de online vindbaarheid van keurmerkhouders versterkt
- Een vaste positie in de Nationale Smulgids en op Smulgids.nl
- Eenvoudig aanvragen van productkeuringen (Met Goud Bekroond)
- Stemrecht binnen de vereniging
- Kandidatuur om als bestuurder verkozen te worden
- Deelname aan thematische denktanks en werkgroepen
- Toegang tot het Frituurwereld Event (maximaal 2 personen)
- Toezending van ProFri Papers
- Pro-abonnement van het Nederlands Frituurcentrum met de collectieve voordelen die voorheen onderdeel waren van het lidmaatschap van ProFri (zie overzicht verderop)

HET BELANG VAN PARTNERS VOOR PROFRI

Naast leden heeft ProFri ook partners. Blijven ze ook deel uitmaken van de vereniging?

Absoluut! ProFri heeft als belangenorganisatie geen bestaansrecht zonder support en financiële steun van de andere schakels in de keten, zoals fabrikanten, groothandels, leveranciers en dienstverleners. Dat een vakvereniging als ProFri ook in het belang is van deze schakels in de keten behoeft voor de huidige partners geen betoog. We willen graag de betrokkenheid van de partners vergroten. Bij sommige partners moeten gesprekken wel op een hoger echelon plaatsvinden, anders blijven deze mogelijk vruchteloos.

De inkomsten van ProFri zijn en blijven tweeledig: leden betalen jaarlijks contributie en met partners zijn afspraken gemaakt over een jaarlijkse bijdrage aan de vereniging. We vragen aan onze partners een bijdrage die recht doet aan hun belang in de markt. De afspraken liggen vast in een standaard overeenkomst. De inhoud van de huidige overeenkomst sluit, net zoals de statuten voor de leden, nog steeds aan op de aanstaande transitie van ProFri.

Wat is het belang voor de andere schakels in de keten om partner te zijn van ProFri?

Iedere organisatie die omzet genereert in de frituurbranche heeft er belang bij dat de collectieve belangen van deze sector op een goede manier behartigd blijven. Immers, het voortbestaan van de frituurbranche betekent ook het voortbestaan van een voor hen belangrijke afzetmarkt.

Krijgen de partners ook privileges zoals de leden?

We beschouwen partners ook als ambassadeurs. Daarom hebben ze privileges die anderen niet hebben.

Privileges van een ProFri-partner:

- Het uitdragen van het partnerschap, waarmee richting de stakeholders de maatschappelijke betrokkenheid bij ProFri tot uiting kan worden gebracht
- Logovermelding op website en bij diverse activiteiten van ProFri
- Een eigen pagina met bedrijfsinformatie met digitaal antwoordformulier en/of de mogelijkheid om door te klikken naar eigen website
- Logovermelding en link op de leverancierspagina van frituurwereld.nl
- Inbreng tijdens de algemene ledenvergadering
- Deelname aan thematische denktanks en werkgroepen
- Toegang tot het Frituurwereld Event (maximaal 2 personen)
- Toezending van ProFri Papers



HET NEDERLANDS FRITUURCENTRUM

2.0

Hoe zit het met de toekomst van het Nederlands Frituurcentrum?

Het Nederlands Frituurcentrum heeft de taak om de groei en professionalisering van de individuele ondernemer en medewerkers te stimuleren. Dit moet leiden tot een voorkeurspositie bij de consument. Dit kan door ervoor te zorgen dat de ondernemer excelleert op het gebied van Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid.

Daarnaast wil het Frituurcentrum bijdragen aan de kennis over frituren in het algemeen, een belangrijke methode om voedsel te bereiden. Dit kan bijvoorbeeld in de vorm van opleidingen, workshops, inspiratiesessies, seminars en informatieverstrekking.

Het Nederlands Frituurcentrum is uitgever van het online vakplatform Frituurwereld.nl en biedt trainingen voor ondernemers en medewerkers in de frituurbranche die hun talent verder willen ontwikkelen.

Wat gaat het Frituurcentrum doen richting consumenten?

Dat is dus de andere rol van het Nederlands Frituurcentrum. Hiermee bedoelen we het promoten van frituurzaken richting de consument. Hier ligt het accent vooral op het visueel maken van de kwaliteiten en talenten van de ondernemer en zijn bedrijf.

Welke activiteiten vallen hieronder?

Uiteraard het keurmerk Goed Gefrituurd. Daarnaast zijn het ook activiteiten als:

- Uitgever van de Nationale Smulgids
- Smulscore.nl, de online rating tool waarmee iedere frituurzaak een plekje kan verwerven in de Smulgids
- Het keuren van eigengemaakte producten en specialiteiten (Met Goud Bekroond)
- Het organiseren van het examen en de titel Meester Frituurder.

Hopelijk kan De Nationale Week van de Friet snel weer als activiteit worden toegevoegd.

Is er bij het Nederlands Frituurcentrum ook een lidmaatschap?

Het Frituurcentrum is geen vereniging. Je kunt er dus geen lid van worden, maar wel abonnee. Er kan gekozen worden uit 3 abonnementsvormen die elk een reeks voordelen biedt. Het overzicht laat per abonnementsvorm zien wat de voordelen zijn. Of je nu kiest voor Basis, Plus of Pro.

Elk pakket verdient zich dubbel en dwars terug. En ben je lid van ProFri, dan betaal je bij het Nederlands Frituurcentrum niets extra's voor het uitgebreide Pro-abonnement.

VOORDELEN

BASIS
GRATIS

PLUS
€ 175,-/j

PRO
€ 325,-/j*

• Frituurwereld E-News	✓	✓	✓
• Lezersvoordelen	✓	✓	✓
• Gebruik online rating tool Smulscore.nl	✓	✓	✓
• Onbeperkte toegang tot artikelen op frituurwereld.nl	✓	✓	✓
• Korting op vakevenementen en bijeenkomsten georganiseerd door het Nederlands Frituurcentrum		✓	✓
• Gratis gebruik van online QuickScan-module, een online tool waarmee je de werkzaamheden in het bedrijf, de dienstverlening en de klanttevredenheid onbeperkt kunt meten en verbeteren		✓	✓
• Korting op e-learning modules op online leerplatform werkenaankennisenvakmanschap.nl		10% korting	25% korting
• Korting op trainingen en opleidingen georganiseerd door het Nederlands Frituurcentrum of haar opleidingspartners		tot 10% korting	tot 25% korting
• Helpdesk voor informatie en advies		✓	✓
• Eerstelijns advies bij juridische kwesties en personeelsaangelegenheden			✓
• Korting op de tarieven bij onder andere Looijmans Juristen, het Juridisch Atelier en bij verschillende advocaatkantoren			✓
• Voordelige tarieven bij onder andere payroll dienstverlener Connexie, HR-dienstverlener Putmans			✓
• Voordelige premies voor bedrijfsverzekeringen bij ABN-AMRO Verzekeringen en extra korting in combinatie met het Goed Gefrituurd Keurmerk			✓
• Naast 33% aanmeldkorting, 14,5% extra korting op muzieklicenties bij Buma en Sena en 12% extra korting op beeldlicenties bij Videma			✓
• Korting op de aanvraag Met Goud Bekroond			95 euro korting
• Korting op mystery guest bezoeken met uitgebreide rapportage en benchmark, uitgevoerd door het Nederlands Frituurcentrum			50 euro korting
• Korting op open inschrijving voor een positie in de Nationale Smulgids, de gids met frituurspecialzaken die een omweg waard zijn			50 euro korting

*Het Pro-abonnement is inbegrepen bij het ProFri lidmaatschap



Tot slot

Ongetwijfeld zijn er ondernemers die vragen hebben. Het zou fijn zijn als ze contact opnemen met het secretariaat om antwoord te krijgen. Zo kan de vereniging de communicatie verbeteren. Want ProFri, dat zijn en blijven we samen.

HET NIEUWE LOGO

VAN PROFRI &

HET KEURMERK

PROFRI vereniging
professionele
frituurders



GOEDGEFRITUURD
vakmanschap, veiligheid & verantwoordelijkheid

HET NIEUWE LOGO
VAN HET NEDERLANDS
FRITUURCENTRUM



DE FRIET:

DEMOCRATISCH, GLUTENVRIJ,

PLANTAARDIG, DUURZAAM, LOKAAL,

VOEDZAAM EN VEELZIJDIG

