

Bijna helft fastfoodbranche gebruikt vloeibaar vet

Gezond frituren



Foto: Gerlinde Schrijver

"In eerste instantie beviel vloeibaar vet me helemaal niet. De hele zaak stonk en de patat smaakte minder lekker", vertelt Nils de Kleine van Smulwereld Scheller Snack in Zwolle. "Maar nu lijkt het vet verbeterd. Ik ben definitief overgestapt op vloeibaar."

Geur en smaak lijken tegenwoordig niet meer het grootste struikelblok. Vloeibaar vet legt het vooral om praktische redenen (zoals opslag) af op vast vet. Mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren zijn echter al vele fastfoodzaken en cafetaria overgestapt op vloeibaar. Zij zien niets dan voordelen.

Met de nodige tamtam hebben Koninklijk Horeca Nederland en het voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën (MVO) de horeca in Nederland proberen te overtuigen van het nut van vloeibaar frituurvet. Radiocampagnes wezen zowel de gast als de ondernemer op de gezondheidswinst die de onverzadigde vetten opleveren. Het verlaagde risico op hart- en vaatziekten, is menigeen nu wel bekend.

"Naar aanleiding van de campagne heeft 26 procent van de fast-food en cafetariabedrijven zich gemeld", aldus MVO-woordvoester Nicole Vervaeke. "De Voedselwarenautoriteit (VWA) heeft zelfs berekend dat inmiddels 45 procent vloeibaar vet gebruikt. Eind 2003 betrof dat slechts 10 procent. Het streven voor het komend jaar is 50 procent."

Gezondheid

"Zo'n anderhalf jaar geleden hadden wij al eens vloeibaar vet geprobeerd, maar toen was ik er echt niet blij mee. De hele zaak stonk en de patat smaakte minder lekker. Zelfs de klanten vonden dat het anders smaakte en de zaak anders rook", vertelt Nils de Kleine van Smulwereld Scheller Snack in Zwolle. Toch liet hij zich een half jaar geleden door zijn leverancier Deli XL overhalen de vloeibare versie van het huismerk eens te proberen. "Dat gezondheidsverhaal duikt iedere keer weer op en ik vermoed dat het de toekomst is. Misschien wordt het ons zelfs ooit opgelegd van hogerhand. Daarom besloot ik - ondanks mijn slechte ervaringen - het nog een kans te geven. Sindsdien ben ik om. Het is nu anders."

populair

Het vloeibare vet is volgens De Kleine qua smaak en geur aanzienlijk verbeterd. De gasten van de buurtsnackbar hebben de overstap dit keer zelfs niet eens gemerkt, althans er nooit op gereageerd. “Terwijl ik ook nu weer gewoon van de ene op de andere dag ben overgestapt en geen tussenstap heb gemaakt met half om half. Dat laatste wordt door sommigen wel geadviseerd.”

Hogere kostprijs

Behalve gezondheidsargumenten ziet De Kleine net als vele andere ondernemers ook andere voordelen van het vloeibare vet. Makkelijk te vervangen, eenvoudig op te warmen aan het begin van een nieuwe werkdag, zijn de meest genoemde voordelen. Eigenlijk is slechts één minpunt regelmatig te horen: de hogere kostprijs. Vakorganisaties ontkennen dat ook niet, hoewel het verschil volgens hen inmiddels minimaal is. “En ik heb wel de indruk dat het iets langer meegaat”, meent De Kleine. “Bovendien denk ik dat je zeker bij een buurtcafetaria die iets hogere kostprijs terug kunt verdienen”, veronderstelt Arie Bakker, eigenaar van snackbar Swoopy in Arnhem. “Vloeibaar vet is toch een extra verkoopargument. Daarbij zullen begin volgend jaar bij veel zaken de prijzen voor patat wel stijgen door de duurdere grondstoffen. Wellicht dat je het daarin kunt meenemen.”

Zelf werkt Bakker van meet af aan met vloeibaar vet. September 2004 nam hij de snackbar in de Arnhemse hoofdstraat over en de aandacht die toen al voor gezond frituren bestond, maakte het besluit voor hem makkelijk. “Thuis frituren de mensen ook in vloeibaar. Heb je veel vaste gasten, dan doe je er misschien

Vast, maar beter verantwoord

Terwijl de ondernemers nog verdeeld blijven, lopen de leveranciers van vet zich het vuur uit de sloffen. Elk op jacht naar hun eigen marktaandeel. Midden oktober verraste Gouda's Glorie in die strijd vriend en vijand met een nieuw fenomeen: verantwoord frituurvet in vaste vorm. Het Vast Frituurvet Plus van deze producent heeft - in navolging van het vloeibare - een lager percentage transvet en een hoger percentage onverzadigde vetten. Duurzaam, geur neutraal en geen aanslag zijn verder enkele verkoopargumenten. MVO is er gedeeltelijk positief over. “Het is een mooie innovatie”, erkent Vervaet. “Maar toch kent het vloeibare vet nog altijd een betere vetzuursamenstelling en is dus gezonder.”

(Voor meer informatie over vetzuursamenstelling, zie pagina 31)

goed aan je klanten te informeren als je overstapt, maar ik geloof wel dat ze er open voor staan. Je denkt toch immers mee met hún gezondheid.”

Half om half

“Ik houd het bij half om half: half vloeibaar, half vet”, reageert Maurcel Yigit van snackbar Mangerie in Sneek. “Honderd procent plantaardig vet is toch ook al goed? Met de rest kan ik niet zoveel. Niks is echt gezond als je voor de snackbar kiest.” Het zijn dan ook vooral praktische overwegingen, die Yigit tot het gebruik van vloeibaar vet aanzetten. “Als je het vet vervangt, hoef je het niet voor te verwarmen. De rest van de oven vul je gewoon aan met blokvet, want dát is weer handiger dan alleen vloeibaar vet. Zeker met het bijvullen, loop je met vloeibaar vet altijd te morsen. Een blok kun je zo door midden hakken. Half om half is gewoon de makkelijkste manier om met vet om te gaan. Denk ook eens aan de veiligheid van je personeel. Hoe vaak gebeurt het niet dat je toch tegen een emmer aanstoot en je hele zaak eronder zit? Een blok is dan veel veiliger.”

‘Half om half is het beste’

“En handiger in de opslag”, sluit Johan Verbruggen van Snackbar Martijntje in Utrecht zich aan. “Al die emmers... En als je pech hebt, dan begint er ook nog één te lekken! Natuurlijk lees ook ik overal dat vloeibaar vet gezonder is. Als het prijsverschil dan werkelijk minimaal is, moet ik er misschien maar eens over na gaan denken. Drie jaar geleden heb ik het ook geprobeerd, maar toen was ik beslist niet onder de indruk van de smaak en geur. Ik veronderstel dat dat nu beter is.”

“Onze klanten hebben in ieder geval nog nooit geklaagd over de frieten uit vloeibaar vet”, vertelt Kai Schippers van snackbar Verhage De Stede in Den Haag. “Toen de franchiseformule Verhage in 1971 startte, kwam ook McDonald's naar Nederland mét vloeibaar vet. Verhage is er meteen in meegegaan. Ik zie niks dan voordelen. We vervangen het om de twee dagen. Halen de oven leeg, koken het minimaal eens per maand uit en doen de nieuwe erin. Maar of het werkelijk zo'n voordeel is dat het een verkoopargument is; ik weet het niet. Volgens mij zijn er al zoveel ondernemers overgestapt. Mijn vier concurrenten in de omgeving in elk geval. Dus ervoor omrijden hoeven de klanten niet.”



Snackbarformule Bram Ladage staat bekend om de 'gezonde' friet dat in verantwoord frituurvet is bereid.