

**Hoe ProFri bijdraagt
tot de groei van jouw
zaak nu én later**

**ProFri, waar je
liefde voor het vak
toekomst heeft**

**Word lid van de enige vakvereniging
voor de frituurbranche**



COLOFON

PROFRI vereniging
professionele
frituurders

Editie 2026

Hoe ProFri bijdraagt
tot de groei van jouw
zaak nu én later

ProFri, waar je
liefde voor het vak
toekomst heeft

Word lid van de enige vakvereniging
voor de frituurbranche



Uitgave: Ledenwervingsbrochure 2026

Organisatie: Vereniging Professionele Frituurders (ProFri)

Adres: Hurksestraat 60, 5652 AL Eindhoven

Website: www.profri.nl

Contact: info@profri.nl - 040-720 09 00

Redactie: Ubel Zuiderveld, Frans van Rooij

Eindredactie: Sven Flapper

Vormgeving: Growingdale

Fotografie: ProFri en Nederlands Frituurcentrum, Shutterstock, ChatGPT (cover)

Uitgever: ProFri

Copyright: © 2026 ProFri – Vereniging Professionele Frituurders

Alle rechten voorbehouden. Aan de inhoud kunnen geen rechten worden ontleend.

Tarieven, voorwaarden en ledenvoordelen kunnen wijzigen. Genoemde bedragen in deze brochure zijn exclusief btw.

VOORWOORD

De toekomst van de frituursector steunt volledig op de kracht van relaties tussen alle belanghebbenden.

“De kracht van een vakvereniging is snel schakelen, praktisch handelen en ondernemers ondersteunen wanneer het erop aankomt”

Beste collega-ondernemer,

ProFri bestaat dit jaar 14 jaar. In die periode is de vereniging uitgegroeid tot een herkenbare vakvereniging voor de professionele frituurbranche, met focus op branchepositie, kwaliteit en praktische ondersteuning. ProFri is er om ondernemerscollectief te organiseren, knelpunten te bundelen en oplossingen te realiseren die je als individuele ondernemer niet of moeilijk voor elkaar krijgt.

ProFri heeft zich bewezen op momenten dat continuïteit onder druk stond. Tijdens de coronaperiode is ProFri zeer actief geweest en hebben wij vanuit de praktijk meegedacht richting overheid en stakeholders om tot werkbare oplossingen te komen voor onze branche. In de energiecrisis heeft ProFri vervolgens een groot deel van onze leden - en ook ondernemers daarbuiten - geholpen om hun energierekening weer betaalbaar te krijgen en zo te houden. Dat is de kracht van een vakvereniging: snel schakelen, praktisch handelen en ondernemers ondersteunen wanneer het erop aankomt.

Naast crisisaanpak werkt ProFri structureel aan de versterking van het vak. We zetten in op vakmanschap en kwaliteit, het zichtbaar maken van onderscheid, professionalisering en uitvoerbare regelgeving. Onze branche verdient realistische randvoorwaarden om te kunnen ondernemen: regels die werkbaar zijn in de praktijk, een gelijk speelveld en een eerlijke beeldvorming. ProFri blijft dit agenderen en onderbouwen, met als doel de positie van ondernemers te versterken en de sector toekomstbestendig te maken.

Belangrijk is ook de rol van onze partners. Hun jaarlijkse bijdrage helpt ProFri om deze doelen waar te maken. Dankzij die steun kunnen we investeren in initiatieven die de branche vooruithelpen en ondernemers direct ondersteunen. Partnerschap binnen ProFri gaat daarmee verder dan zichtbaarheid; het is een bijdrage aan de versterking van de sector.

De komende twee jaar zetten we nadrukkelijk in op groei. Groei is geen doel op zichzelf, maar vergroot onze slagkracht richting overheid, ketenpartners en andere stakeholders. Bovendien helpt een grotere achterban om de contributie laag te houden, terwijl we de voordelen en ondersteuning kunnen uitbreiden.

Met deze brochure nodigen we nieuwe collega's uit om aan te haken en laten we bestaande leden zien waar we dit jaar op inzetten. Dank voor jullie vertrouwen en betrokkenheid. Samen staan we sterker.

Mede namens het bestuur en medewerkers

Sven Flapper
Directeur



Invloed van de **beeldvorming** van de frituursector op commerciële resultaten

Een **positieve beeldvorming** belooft de commerciële inspanningen **van de frituursector**. Wanneer het imago gunstig is, levert elke commerciële actie een zichtbaar beter resultaat op.

Bij een **negatieve beeldvorming** gebeurt het tegenovergestelde: ondernemers moeten méér moeite doen om zelfs maar een beperkt resultaat te behalen. Pas wanneer we boven het **neutrale nulpunt** uitkomen, beginnen commerciële inspanningen echt rendement op te leveren.

Daarnaast wordt **groei moeilijk vast te houden** wanneer de beeldvorming negatief is. Zodra het imago onder het nulpunt zakt, gaat het vaak snel bergafwaarts: de negatieve krachten wegen dan zwaarder dan de positieve. Daarom is een sterke, positieve sectorbeeldvorming essentieel voor blijvende groei.

Waarom je onderneming gezond kan groeien

Laten we het hebben over korte termijn en lange termijn belangen

Sinds de oprichting van ProFri staat één missie centraal: het stimuleren van de groei van frituurondernemers. Groei kan betekenen dat je je omzet versterkt, je marges verbetert of uitbreidt naar nieuwe locaties. Wat velen vergeten: groei begint niet bij het resultaat, maar bij het proces ernaartoe.

Zoals een tuinder zijn gewassen voedt en beschermt tegen weersinvloeden, zo helpt ProFri je om de juiste omstandigheden te creëren waarin je onderneming kan floreren.

Groei begint bij sterke klantrelaties

ProFri ondersteunt frituurders bij het versterken van de relatie met hun klanten. Dat doen we door de drie kernwaarden van de sector – verantwoord, veiligheid en vakmanschap – zichtbaar en beleefbaar te maken in jouw zaak.

Hoe sterker je bezoekers deze waarden ervaren, hoe groter hun vertrouwen en loyaliteit. Ondernemers die dit goed neerzetten, verwerven vaak een natuurlijke voorkeurspositie bij hun klanten. Als vakvereniging helpen we jou deze waarden concreet te maken, zodat jouw bedrijf dag na dag sterker komt te staan.

Een positieve beeldvorming beschermt jouw waarde

Naast de relatie met klanten zijn er de omgevingsfactoren: de manier waarop media, politiek en maatschappij naar de frituursector kijken. Negatieve beeldvorming kan de waarde van individuele zaken onder druk zetten.

ProFri zet zich in om die beeldvorming eerlijk, feitelijk en positief te beïnvloeden. Ongefundeerde claims worden weerlegd met argumenten, niet met emoties. Zo beschermen we niet alleen het imago van de sector, maar ook de waarde van jouw onderneming.

Korte en lange termijn: beide zijn nodig

We behartigen zowel de korte termijn belangen – die je directe omzet en waarde versterken – als de lange termijn belangen, die voorkomen dat je opgebouwde waarde verloren gaat. Beide zijn onmisbaar voor gezonde, duurzame groei.

Waarom lid worden?

Een lidmaatschap van ProFri is geen “ver-van-je-bed-organisatie”, maar een praktische groeipartner. Vandaag helpt ProFri je sterker te ondernemen. Morgen helpt ProFri je sterker te blijven. Samen bouwen we aan een sector die groeit, bloeit en toekomst heeft.





Van 30 kilo spareribs per week naar 150 kilo

Collega Michael Brink ziet de verkoop stijgen

"Sinds ik bij Cafeteria De Steiger in Medemblik in 2023 het keurmerk Met Goud Bekroond ontving voor mijn zelf gemarineerde spareribs, is de verkoop explosief gegroeid: van 30 naar 150 kilo per week."

Groei die je terugziet in de omzet

"Ik merk het direct in mijn omzet. Die oorkonde geeft vertrouwen. Klanten kiezen sneller voor een product waarvan ze weten dat het onafhankelijk is beoordeeld."

Bevestiging dat kwaliteit loont

De complimenten over voedselveiligheid en vakmanschap - waaronder het professioneel terugkoelen met een blastchiller - waren voor Michael een extra bevestiging dat investeren in kwaliteit zich uitbetaalt.

Vakmanschap zichtbaar maken heeft impact

Met duidelijke zichtbaarheid via Facebook en een opvallend stoepbord groeiden de spareribs uit tot een lokale trekker. "Sindsdien zie ik hier geen auto van Spare Rib Express meer door de straat rijden."

De impact smaakt naar meer: Michael wil nu ook zijn huisgemaakte saté, gehaktballen en hamburgers laten keuren.

**J Michael Brink, tot voor kort vooral bekend van Cafeteria De Steiger, sloot zich recent aan bij een formule en heet sindsdien Family Medemblik.*



Elk jaar opnieuw duizenden euro's voordeel

Collega Arn Zuyderduin zweert bij de ProFri-leermodules

"Voor mijn medewerkers zet ik de leermodules van ProFri in. Zonder dat ze die hebben doorlopen, komen ze hier de vloer niet op."

Rust en stabiliteit rond energie

"Via een collectieve energiebundel, bijeengebracht door de vereniging, loopt mijn inkoop van gas en stroom via ProFri-partner COMCAM. De tarieven zijn scherp. De energiecrisis begin 2022 schudde mij wakker. Nu heb ik - samen met collega's - dankzij ProFri meer rust en stabiliteit rond mijn energierekening."

Keurmerken en erkenningen die het verschil maken

"Beide vestigingen dragen sinds 2022 ProFri's keurmerk Goed Gefrituurd. En mijn huisgemaakte Amersfoortse kroket, garnalenkroket én de Vincent vega-kroket zijn alle drie Met Goud Bekroond."

ProFri-profijt dat lastig te berekenen is

"Energie is één ding. Maar het totale ProFri-profijt is lastig in euro's uit te drukken. Hoe calculeer je keurmerken en leermodules? Het gaat misschien wel om jaarlijks duizenden euro's, nog los van de branchebelangen waarvoor ProFri zich inzet."

**J Arn Zuyderduin had tot 1997 een klassieke cafetaria in Enkhuizen. Daarna specialiseerde hij zich met Frituur Van Gogh in ambachtelijke friet op twee high-traffic locaties in Amersfoort.*

Overzicht van de kosten en voordelen van jouw ProFri Lidmaatschap in 2026



	Basis lidmaatschap	Pro lidmaatschap
Contributie	€ 365	€ 635
Belangenbehartiging		
Positieve beeldvorming van de sector en het productaanbod	•	•
Behartiging van collectieve belangen	•	•
Spreekbuis richting overheid, fabrikanten, leveranciers en dienstverleners	•	•
Kennis, ervaring en ondersteuning		
Toegang tot een professioneel netwerk, bijeenkomsten en activiteiten voor delen van kennis en ervaring	•	•
Ledennieuwsbrief met onderwerpen en ontwikkelingen die voor jou van belang zijn	•	•
Direct contact met het ProFri-secretariaat voor informatie en advies	•	•
Eerstelijnsadvies		
Eerstelijns juridisch advies, met eventuele doorverwijzing naar juridische partners (verdere kosten voor eigen rekening)	•	•
Eerstelijns HR-advies en ondersteuning bij personeelsaangelegenheden, met eventuele doorverwijzing naar HR-partners (verdere kosten voor eigen rekening)	•	•
Scherpe tarieven		
Extra scherpe tarieven voor plaatsing en lediging van afvalcontainers via Milieu Service Nederland (MSN)	tot € 1000	tot € 1000
Ondersteuning bij het betaalbaar houden van de energierekening, nu en in de toekomst, via Energy Portfolio Management van energiepartner COMCAM	•	•
Zeer scherpe, op omzet gebaseerde premie op het Horeca-verzekeringsarrangement van ABN AMRO Verzekeringen	tot € 1000 en meer	tot € 1000 en meer
Besparing		
Naast scherpe tarieven extra ledenvoordeel via payroll-partners Connexie en Fooks	meer dan € 1000	meer dan € 1000
Gratis		
Onbeperkt gebruik van de e-learningmodules op het platform Werkenaankennisenvakmanschap.nl	minimaal € 35 per medewerker	minimaal € 35 per medewerker
Onbeperkt gebruik van de QuickScan-module, een online tool waarmee je de prestaties van jouw bedrijf kunt meten en verbeteren	Waarde € 52	Waarde € 52
Demonstratie van het filteren van frituurolie door FiltiFry, inclusief een persoonlijke kostenbesparingsanalyse	•	•
VHC Regeling		
VHC betaalt de contributie van haar klanten als aan de voorwaarden wordt voldaan (informeer bij het secretariaat of de accountmanager van VHC)	Waarde € 365	Waarde € 365



	Basis lidmaatschap	Pro lidmaatschap
Kortingen		
Verenigingskorting op muzieklicenties bij Buma/Stemra en Sena, bovenop de gebruikelijke aanmeld- en betalingskorting van 33%	14,5%	14,5%
Verenigingskorting op de beeldlicentie bij Videma, naast de gebruikelijke aanmeld- en betalingskorting van 33%	12%	12%
Verenigingskorting bij CCV op pinautomaten, servicecontracten en accessoires	tot 25%	tot 25%
Verenigingskorting van € 0,017 per pintransactie bij CCV	tot honderden euro's	tot honderden euro's
Korting op opslag- en vaste leveringskosten (afhankelijk van volume) en dynamische energieprijzen bij energiepartner NieuweStroom	tot honderden euro's	tot honderden euro's
Korting op de maandelijkse abonnementskosten van de CleanUp-app voor volledig digitaal bijhouden van de HACCP-administratie	€ 60 per jaar	€ 60 per jaar
Kortingen op verschillende trainingen, cursussen en opleidingen via diverse opleidingspartners (o.a. Gericht Leidinggeven, BHV en Sociale Hygiëne)	10% minstens	10% minstens
Korting op Mystery Guest-bezoeken met uitgebreide rapportage en benchmark	€ 50 per bezoek	€ 50 per bezoek
Korting op het Voedsel Hygiëne handboek voor professionele frituurders	€ 22,50	€ 22,50
Korting bij aanvraag (en jaarlijkse herkeuring) van keurmerk Goed Gefrituurd	€ 100	€ 100
Korting bij aanvraag (en jaarlijkse herkeuring) van kwaliteitszegel Met Goud Bekroond	€ 95	€ 95

Extra voordelen bij ProFri Pro Lidmaatschap

Versterken en borgen van de voorkeurspositie van jouw bedrijf bij consumenten door inzet van keurmerk Goed Gefrituurd		•
Mits voldaan aan de voorwaarden extra exposure door vermelding als keurmerkhouders op consumentenwebsite Goedgefrituurd.nl		•
Jaarlijks nieuwe plaquette van het keurmerk mits voldaan aan de voorwaarden		•
Korting bij jaarlijkse herkeuring van het kwaliteitszegel Met Goud Bekroond		€ 150
Jaarlijks Mystery Guest-bezoek met uitgebreide rapportage en benchmark		waarde € 195
Korting op extra Mystery Guest-bezoeken		€ 95 per bezoek
Korting op persoonlijke terugkoppeling van Mystery Guest-bezoek(en) i.c.m training medewerkers op locatie		€ 100 per training
Houders van het keurmerk Goed Gefrituurd komen in aanmerking voor extra 10% korting op het Horeca-verzekeringsarrangement van ABN AMRO Verzekeringen		tot € 350 en meer

Prof(r)iteer je nog niet van alle voordelen?

Kijk dan voor meer informatie op www.profri.nl/ledenvoordelen of neem contact op met het secretariaat: 040-7200900

** Aan dit overzicht kunnen geen rechten worden ontleend. De genoemde bedragen zijn van toepassing voor 2026. Sommige bedragen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen.*



In 2022, tijdens de nadagen van corona overhandigde Frans van Rooij aan de toenmalige ministers Karien van Gennip (Sociale Zaken en Werkgelegenheid) en Micky Adriaansens (Economische Zaken en Klimaat) het sectorplan van de Horeca Alliantie, waarmee drie samenwerkende verenigingen bij volgende pandemieën de horeca open willen houden.



In 2024 overhandigde vakvereniging ProFri in Den Haag het ProFri Manifest aan de toenmalige VVD-Kamerleden Arend Kisteman en Judith Tielen. Namens ProFri deden voormalig voorzitter Alide van Toor, bestuurslid Hans van Ballegooijen en ProFri-lid Joyce Noorder de overhandiging aan leden van de VVD-commissie voor Economische Zaken. Aansluitend gingen zij met de Kamerleden in gesprek over de inhoud en de aandachtspunten voor de frituurbranche.



Begin 2026 overhandigde Frans van Rooij namens ProFri de analyse Impact SUP-regelgeving op de frituurbranche aan voormalige staatssecretaris Thierry Aartsen (IenW). In het rapport benadrukt ProFri dat de sector al grote stappen heeft gezet in plasticreductie, maar dat onderdelen van de SUP-regels in de praktijk niet werken. Van Rooij - oprichter en voormalig directeur van ProFri - besprak de knelpunten met Aartsen en ambtenaren; er zijn vervolgspraken gemaakt.

ProFri: concrete resultaten voor ondernemers, vakmanschap en imago

Sinds de oprichting in 2012 groeide vakvereniging ProFri uit tot belangenbehartiger én praktische probleemoplosser voor de frituurbranche: gericht op resultaat.

Ledenvoordelen met directe impact

ProFri kiest bewust níet voor inkoopvoordelen op friet, snacks en sauzen. De focus ligt op vaste kosten en facilitaire zaken zoals muziek- en beeldlicenties, pintransacties, energie, payroll, afval en verzekeringen. Daarom bouwde ProFri al vroeg een pakket op dat mee blijft groeien met de vereniging. In de praktijk levert dit direct voordeel op: zo is bij veel bedrijven duizend euro besparing op de afvalcontainer haalbaar. En minstens zo belangrijk: één telefoontje naar het secretariaat voorkomt dat “te hoge kosten” blijven doorlopen.

ProFri zet feiten tegenover vooroordelen

Wanneer de frituurbranche onterecht negatief wordt neergezet, kiest ProFri voor onderbouwing, cijfers en context. ProFri brengt de praktijk in het publieke debat: ondernemerschap, keuzevrijheid, productkwaliteit en verantwoordelijkheid. Ook bij discussies over gezondheid en leefstijl reageerde ProFri inhoudelijk op beleid en adviesrapporten, waaronder het Nationaal Preventieakkoord en het advies van de Raad voor Volksgezondheid en Samenleving (RVS) ‘Een eerlijke kans op gezond leven’. Mede door de inbreng van ProFri tijdens gemeenteraadsvergaderingen in o.a. Hilversum en recent in Almere werd bovendien een frituurverbod voorkomen. Dat laat zien dat alertheid nodig blijft.

Vakmanschap en kwaliteit zichtbaar maken

ProFri wil niet alleen over kwaliteit praten, maar die ook ondersteunen en zichtbaar maken richting de consument. Via het Nederlands Frituurcentrum zijn instrumenten ontwikkeld om kennis en vakmanschap te bevorderen, met het keurmerk Goed Gefrituurd en het kwaliteitszegel Met Goud Bekroond. Daarnaast is er het online leer- en ontwikkelplatform Werkenaankennisenvakmanschap.nl, waarmee ondernemers laagdrempelig investeren in mensen en talent. Medewerkers van ProFri-leden kunnen de modules gratis gebruiken; deelname groeit.

Dossiers met resultaat: van werkvloer tot Den Haag

ProFri bijt zich vast in dossiers die direct invloed hebben op de dagelijkse praktijk. Actueel is de SUP-regeling, maar eerder speelden onder meer de Hygiënecode voor de Horeca en is er nu een eigen handboek voor professionele frituurders. Een intensief traject was de ketelkwestie: de constructie van de gewraakte ketels is aangepast en de problemen zijn opgelost. ProFri investeerde ook in harde sectorcijfers. In samenwerking met het CBS werd de daadwerkelijke omvang van de frituurbranche vastgesteld op circa 1,2 miljard euro omzet: bijna het dubbele van eerdere schattingen en met meer werkzame personen dan gedacht.

Veiligheid en crises: meebewegen én vooruitkijken

ProFri onderhoudt contact met het Ministerie van Justitie en Veiligheid over overvallen en preventie en volgt het aantal branden in frituurzaken. Tijdens corona zocht ProFri samen met de overheid naar wat wél kon. Na corona volgde de energiecrisis: ProFri maakte energie weer betaalbaar, een aanpak die breder werd overgenomen. Leden profiteren nog steeds van lage tarieven, terwijl ProFri met energiepartner COMCAM werkt aan een nieuwe aanpak waarin ook energiezuikerheid en transitie centraal staan.

Ook op verpakkingen loopt ProFri vooruit. Al in 2018 anticipeerden we op regels rond eenmalige verpakkingen. Dat dossier is niet gesloten: de overheid wil eenmalige voedselverpakkingen (ook zonder plastic) verder terugdringen. ProFri blijft daarom scherp: met feiten, praktijkkennis en oplossingen die ondernemers helpen.

Snackbars,
cafeteria's en
frituurzaken
toch niet de
oorzaak van
gezondheids-
achterstand

PROFRI vereniging
professionele
frituurders

juni 2021



Groepsfoto gemaakt tijdens de Algemene Ledenvergadering 2025

Van 350 naar 650 leden: Hoe de groei van ProFri jouw groei kan stimuleren

Om haar missie optimaal te kunnen uitvoeren, heeft ProFri zelf duidelijke groeiambities. Niet groeien is stilstaan – en stilstaan betekent achteruitgang. Daarom wil ProFri de komende 2 jaar 300 extra leden verwelkomen. Maar belangrijker is: wat betekent dat voor jou als ondernemer? Wat als ProFri van 350 naar 650 leden – of zelfs meer – kan doorgroeien?

Meer slagkracht voor de sector

Een grotere achterban geeft ProFri aanzienlijk meer gewicht in het behartigen van de belangen van frituurondernemers. Beleidsmakers en media luisteren nog beter wanneer een brancheorganisatie een grote, representatieve groep vertegenwoordigt.

Daarnaast kan ProFri met een grotere ledenbasis betere partnerafspraken maken. Hoe groter de groep, hoe groter de voordelen die we kunnen realiseren voor onze leden.

Meer middelen, meer ondersteuning

Groei in leden betekent ook dat ProFri kan investeren in extra middelen, medewerkers en contactmomenten met leden. Daardoor kunnen we onze dienstverlening uitbreiden, sneller inspelen op vragen en zichtbaarder aanwezig zijn. Ook worden meer evenementen, opleidingen en kennisbijeenkomsten mogelijk. Allemaal gericht op het versterken van jouw vakmanschap en ondernemerschap.

Een waardevoller en praktischer platform

Met meer middelen kunnen we onze website vaker, sneller en vollediger updaten. Zo ontwikkelt deze zich tot een real-time hulpmiddel voor jou als ondernemer: praktischer, overzichtelijker en inhoudelijk sterker. Een platform dat je echt dagelijks ondersteunt.

Groei die iedereen sterker maakt

De groei van ProFri draagt direct bij aan een sterkere relatie tussen de vereniging en haar leden. En die relatie werkt twee kanten op: hoe sterker de verbinding, hoe groter de wederzijdse waarde en betrokkenheid.

Kortom: wanneer ProFri groeit, groeit de hele sector – en dus ook jouw zaak.



Goed Gefrituurd past bij ons: wij willen uitblinken in vakmanschap

Collega Stan Ophorst heeft een kopzorg minder

"Toen mijn maandlasten aan energie stegen van 1.200 naar 3.600 euro, heb ik daar wakker van gelegen. Dankzij de inspanningen van ProFri werd mijn rekening weer snel betaalbaar. Een hele kopzorg minder."

Vakmanschap als uitgangspunt

"Connie en ik geloven heilig in kwaliteit. Het klopte precies wat er werd geschreven toen wij het keurmerk Goed Gefrituurd kregen: wij hebben de wil om uit te blinken in vakmanschap."

Personeel geregeld via ProFri-partner

"Ik regel mijn personeel via een van de payroll-partners van ProFri. Tot volle tevredenheid. En ze reageren snel als ik vragen heb."

Stan ziet alleen enorme voordelen

"Ik hoor bij de harde kern. Voor mij is ProFri een platform waar ik mijn mening kwijt kan en discussie kan voeren, ook met leveranciers. En los daarvan: ik ervaar grote financiële voordelen."

**) Stan Ophorst exploiteert sinds 2002 dorpscafetaria Ophorst, vlak bij De Efteling. Samen met zijn vrouw Connie zweert Stan bij de uitspraak: 'kwaliteit die vroeger zo gewoon was'.*



Broer en zus Marcel en Joyce Norder (Snacksalon De Schelp, Roelofarendsveen) met hun Met Goud Bekroonde Grillbikkel, inmiddels landelijk bekend.

Kwaliteitszegel **Met Goud Bekroond**, jouw ambachtelijke specialiteit kweekt fans

Smaakmakers uit eigen keuken versterken jouw reputatie

Jouw bekroonde snack/ gerecht geeft je een unieke positie

Jouw smaakmaker met keurmerk verandert klanten in fans

Jouw smaak is jouw signatuur

Signatuurgerechten zijn in de horeca een sterke trigger. Bekroonde snacks, sauzen en gerechten uit eigen keuken geven jouw zaak extra karakter. Jouw klanten proeven dat meteen.

Jouw vakmanschap in het spotlicht

Met Goud Bekroonde smaakmakers zetten jouw vakmanschap in de schijnwerpers. Aandacht op social media en in de pers zorgt voor extra zichtbaarheid en kan nieuwe klanten aantrekken.

Met Goud Bekroond kweekt fans

Een bekroning werkt langer door dan een korte piek. Het geeft vertrouwen, roept gesprek op en helpt om van een eerste aankoop een herhaalbezoek te maken. Met Goud Bekroond bezorgt jouw zaak nieuwe, trouwe fans.

Bekroning opent deuren

Een bekroonde smaakmaker opent deuren. Sommige ambachtelijke specialiteiten vinden zo ook hun weg buiten de eigen zaak.

Het Met Goud Bekroond traject

- Exclusief voor ProFri-leden
- Eigen receptuur is leidend (ook bij bereiding elders)
- Maximaal 3 producten per jaar
- Keurmeesters proeven in opdracht van ProFri
- Beoordeling van bereiding én presentatie/marketing
- Bij positief oordeel: oorkonde + promotiemateriaal
- ProFri informeert de pers over jouw bekroning



Thijs van Leeuwe (Restaria De Smickel in Son en Breugel) met certificaat behorende bij het keurmerk Goed Gefrituurd.

Keurmerk **Goed Gefrituurd** versterkt je reputatie en waarde

Bewijs van uitmuntend vak- en bakmanschap

Bevestiging van vertrouwen bij bestaande klantenkring

Geeft jouw zaak een streepje vóór bij nieuwe gasten

Scherpt jouw vizier en jouw bedrijfsconcept

Klant kiest sneller voor jouw zaak

Goed Gefrituurd laat zien dat jouw vakmanschap, voedselveiligheid/hygiëne en verantwoord ondernemerschap op orde zijn. Dat geeft vertrouwen en kan je een voorkeurspositie in jouw markt geven.

Keurmerk voegt waarde toe

Het keurmerklogo versterkt je positie en reputatie. Het helpt bij loyaliteit en herhaalbezoek. Het vergroot de waarde van jouw onderneming.

Beroepseer die je kunt laten zien

"De Michelin-ster voor frituurders," zegt de één.
 "Onderscheidend," de ander. Een derde collega vertelt:
 "Het mystery guest-rapport hangt in de keuken als geheugensteuntje." Het keurmerk maakt jouw beroepseer zichtbaar richting jouw klanten.

Je scherpt je bedrijf aan

Goed Gefrituurd kijkt integraal naar jouw bedrijf en ondernemerschap. Het helpt je keuzes te maken en je concept sterker neer te zetten. Dat maakt een keurmerk fundamenteel anders dan een influencer of online review. Het keurmerk Goed Gefrituurd is beschikbaar voor ProFri-leden én ondernemers die aangesloten zijn bij verenigingen waarmee ProFri samenwerkt.

Het Goed Gefrituurd traject

- Start met een vrijblijvende zelfevaluatie
- Focus op verbeterpunten en praktische stappen
- Mystery Guest beoordeelt jouw bedrijf
- Bij een score lager dan 80% volgen verbeterpunten
- Daarna volgt audit bezoek
- Bij voldoende score: oorkonde + raamplaquette
- ProFri informeert de media over jouw keurmerk

Lid worden is een keuze.

Het voordeel merk je elke dag!

Wat levert lidmaatschap op?

- Praktische tools & leermodules
- Keurmerken en promotie (Goed Gefrituurd / Met Goud Bekroond)
- Collectieve oplossingen via partners
- Financiële ledenvoordelen (kortingen, bundels, afspraken)
- Belangenbehartiging en actuele dossiers (o.a. plastic verpakkingen en energie)
- Netwerk van collega-ondernemers

Word lid via
ProFri.nl

