





## BIJLAGE 1

# Kort verslag Algemene Ledenvergadering ProFri en Frituurwereld Event maandag 13 november 2023

<b>Vanaf 09.30 uur</b>	<b>Ontvangst met koffie, thee en zoete versnaperingen</b> Elkaar ontmoeten, bijpraten en ervaringen uitwisselen. Tot 10.30 uur was er volop ruimte om in gesprek te gaan met de aanwezige partners, te netwerken, informatie te vergaren of wetenswaardigheden over het eigen bedrijf of de branche uit te wisselen.  <b>Ook trots op frituurvak?</b> Onze huisfotograaf Cor Salverius legde bij binnenkomst iedereen vast op beeld.
<b>10.30 uur</b>	<b>Welkomstwoord</b> Aanvang ochtendprogramma met welkomstwoord van ProFri's directeur en tijdelijk voorzitter Frans van Rooij We werden ook welkom geheten door Michiel Muller, directeur van Rational Nederland, de 50 <sup>ste</sup> partner van ProFri en waar we vandaag te gast zijn.  <b>VERENIGINGSZAKEN</b>   <b>Mededelingen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ProFri telt op dit moment ongeveer 350 leden.</li><li>- Het aantal leden is stabiel. Er vallen leden af (reden veelal verkoop bedrijf) en er komen nieuwe leden bij.</li><li>- Aantal aanwezigen: ongeveer 140 personen inclusief partners.</li></ul>  <b>Ingekomen stukken</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Het secretariaat werd eerder dit jaar verrast met een aantal bloemstukken en werd een donatie ontvangen van een aantal leden voor de hulp die is geboden tijdens de energiecrisis.</li></ul>  <b>Kort verslag jaarvergadering en ProFri ledendag d.d. 31 oktober 2022.</b> <p>Het verslag van de vorige jaarvergadering werd besproken en goedgekeurd door de aanwezige leden</p>  <b>Financiële verantwoording 2022 (de betreffende bijlagen, waaronder de jaarstukken en het verslag van de kascommissie, waren voor de vergadering naar alle leden toegestuurd)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Voor het afsluiten van het boekjaar 2022 vormden Wilco van Seccelen en Jack Willems samen de kascommissie. Collega Wilco gaf tijdens de vergadering mede namens zijn collega Jack een toelichting op het verslag van de uitgevoerde kascontrole. Er zijn door de commissie geen afwijkingen of tekortkomingen geconstateerd.</li><li>- De vergadering werd vervolgens gevraagd het bestuur decharge te verlenen en een nieuwe kascommissie te benoemen voor kascontrole voor het boekjaar 2023.</li></ul>

- Twee collega's werden door de aanwezige leden benoemd: Arjan Verploegen (De Heuve Dutch American Diner in Beuningen) en Joyce Norder (De Schelp in Roelofarendsveen)



#### **Activiteiten vakvereniging 2023 en 2024**

- Naast de gebruikelijke activiteiten is de vereniging - mede met steun van een aantal (nieuwe) partners – steeds meer bezig met het behartigen van de collectieve belangen. Verder werkt de vereniging aan de herlancering van de Nationale Smulgids.



#### **Partners en ledenvoordelen**

- De vereniging kreeg het afgelopen jaar een aantal nieuwe partners bij. Dit had een gunstig effect op de lopende begroting. Kort werden de nieuwe partners geïntroduceerd en werden de leden gewezen op aanwezige (voordeel) partners die samen de mini-beurs vormden.



#### **Lopende begroting 2023 en de begroting 2024**

- Een overzicht met deze twee begrotingen was voorafgaande aan de vergadering naar alle leden gemaild. Deze werden tijdens de vergadering toegelicht.
- De vergadering ging akkoord met de bijgestelde begroting van 2023 en met de voorlopige begroting van 2024.




#### **Wijzigingen in het bestuur en directie**

- Bestuurslid Peter van Dinther moest afgelopen jaar wegens gezondheidsredenen onverwachts stoppen als bestuurslid. Bijna twee termijnen van vier jaar maakte hij vol. Peter was officieel de penningmeester van de vereniging. Hij blijft uiteraard lid. De vereniging is hem grote dank verschuldigd. Een grote bos bloemen zal bij hem worden afgegeven. Wim Kruizinga stelde gedurende het jaar zijn bestuursfunctie beschikbaar, omdat hij gestopt was met het exploiteren van zijn zaak. Hierdoor waren twee vacatures ontstaan binnen het bestuur. Het bestuur had voorafgaande aan de vergadering helaas maar één geschikte kandidaat gevonden in de persoon van Wilco van Seccelen van Cafeteria 't Hout in Helmond.
- Aangezien er voor aanvang van de jaarvergadering geen andere leden waren voorgedragen, stemde de vergadering in met de benoeming van Wilco van Seccelen.

#### **Voorzitter**

- Het bestuur heeft nog geen opvolger gevonden voor de functie van voorzitter en gaat verder op zoek naar een geschikte kandidaat. Een functiebeschrijving zal worden opgesteld en er zal opnieuw een oproep geplaatst worden op de verenigingswebsite, Frituurwereld.nl en sociale media.
- Leden die vinden dat deze voortrekkersrol bij hem of haar past kunnen dit aangeven bij het bestuur of bij Frans. Gesprekken met mogelijke kandidaten worden vanzelfsprekend met discretie gevoerd.

	<p><b>Onverwachte wijziging directie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frans van Rooij, directeur en tijdelijk plaatsvervangend voorzitter, verraste de aanwezigen met de aankondiging van zijn vertrek als plaatsvervangend voorzitter en directeur van ProFri. Openhartig lichtte hij tijdens de vergadering de reden van zijn vertrek toe. De afgelopen jaren hebben teveel van hem gevergd. Het is nu de hoogste tijd om meer tijd voor zijn naasten te gaan maken.</li> <li>- Frans geeft aan dat hij als initiatiefnemer van de vereniging mede door zijn rol binnen het Nederlands Frituurcentrum, betrokken zal blijven bij de vereniging, Echter niet meer als voorman van ProFri.</li> <li>- Tijdens de vergadering wordt Frans vanuit de zaal spontaan bedankt voor zijn niet-aflatende inzet, strijd én initiatieven voor de vaderlandse frituurbranche in het algemeen en de leden in het bijzonder.</li> </ul> <p> <b>Rondvraag</b> Hier werd geen gebruik van gemaakt.</p>
11.30 uur	<p><b>Hans Biesheuvel: Politiek en ondernemend Nederland...</b></p> <p>Hoge inkooprijzen, kostbare energie, sterk stijgende loonkosten, personeelsgebrek, coronaschulden, regelgeving, aanhoudend verkeerde beeldvorming, snackwet aangekondigd... Net als andere sectoren in het midden- en kleinbedrijf krijgt de frituurbranche het voor zijn kiezen. Het verdienvermogen van veel MKB-ondernemers staat onder druk. Met de verkiezingen voor de deur blikte Hans Biesheuvel vooruit op wat ondernemend Nederland te wachten staat.</p> <p><b>Na deze vooruitblik werd een nieuwe samenwerkingsovereenkomst tussen ONL en ProFri getekend. Met als doel te komen tot een intensievere samenwerking, waarmee we onze belangen in Den Haag beter kunnen behartigen.</b></p>
12.00 uur	<p><b>Einde ochtendprogramma</b></p>

## Middagprogramma

<b>12.00 uur</b>	<p><b>LUNCH MET UITGEBREIDE DEMONSTRATIES</b></p> <p>Gastheer Rational gaf in zijn keukens demonstraties die waren gericht op de cafetariapraktijk. Ook een aantal andere partners lieten proeven van hun lekkernijen, waaronder Casa Carpaccio en Mocca d'Or. Een weergave van de dag is terug te zien op Frituurwereld.nl.</p> <p><b>Waarom ben jij lid van ProFri?</b> Collega Patrick Nieuwveld liep samen met een cameraman rond en vroeg aan leden waarom ze lid zijn. Deze opnames zijn terug te vinden op Frituurwereld.nl</p>
<b>13.30 uur</b>	<p><b>Openingswoord en toelichting middagprogramma</b></p>
<b>13.35 uur</b>	<p><b>Wilco Wieling: Hoe eten wij ons frietje in 2025?</b></p> <p>Europa wil af van plastic verpakkingen voor eenmalig gebruik. Ja, SUP ofwel Single Use Plastic is de wacht aangezegd. Over een paar jaar is het gebeurd. Niet alleen omdat Brussel of politiek Den Haag het willen. De toekomstige klant wil het óók, want de consument eist verandering. Dit was de kern van het betoog van Wilco Wieling tijdens het Frituurwereld Event van 2018. Zijn voorspellingen zijn uitgekomen: we ervaren nu allemaal de gevolgen van de SUP-regeling. Maar er komt nog meer op ons af. Wilco keek opnieuw vooruit. Een interview met Wilco Wieling is terug te zien op Frituurwereld.nl.</p> <p>Aansluitend gingen we over dit onderwerp in debat met Erik Haverkort, Tweede Kamerlid van de VVD. Een interview met hem is terug te vinden op Frituurwereld.nl.</p>
<b>14.20 uur</b>	<p><b>Tom Kikkert: Van overlevingsstrategie naar een solide toekomst...</b></p> <p>Wat is de betekenis economie en wat betekent het voor jouw zaak? Hoe ziet de toekomst van jouw cafetaria, snackbar of frituurspecialzaak eruit? Welke stappen moeten hiervoor worden gezet? En doe je het alleen of sta je samen sterker? Tom nam ons mee op zoek naar antwoorden en zorgde voor de nodige interactie tijdens zijn presentatie. Een interview met hem is terug te zien op Frituurwereld.nl.</p>
<b>15.15 uur</b>	<p><b>Korte pauze</b></p>
<b>15.30 uur</b>	<p><b>Uitreiking Mystery Guest Awards 2023</b></p> <p>Voor houders van het keurmerk Goed Gefrituurd die tijdens Mystery Visits consequent een hoge score behalen, heeft het Nederlands Frituurcentrum een nieuwe onderscheiding in het leven geroepen: de Mystery Guest Award.</p> <p>De onderstaande leden kregen deze award tijdens het Frituurwereld Event uitgereikt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Robbert Jan de Veen van De Daltons in Voorthuizen</li> <li>- Patrick en Rick Nieuwveld van Restaria Nieuwveld in Poortugaal</li> <li>- Michael Brink van Cafetaria de Steiger in Medemblik</li> </ul> <p>Ook een aantal andere leden kwamen voor deze award in aanmerking, maar waren niet aanwezig. Dit waren Jan en Alida Willems van Family Appelscha in Appelscha en Jorien van de Pasch van Eetwinkel Selissen in Boxtel. Later bleek dat John Rensen van Kwalitaria Galecop in Nieuwegein ook in aanmerking kwam voor deze award. Deze omissie is inmiddels hersteld.</p>

15.45 uur	<p><b>Keurmerk Goed Gefrituurd</b></p> <p>Zoals bekend is het Goed Gefrituurd Keurmerk een initiatief van ProFri en zijn de uitgangspunten ervan in 2012 bij de oprichting van de vereniging vastgelegd in de statuten en reglementen van de vereniging. Het keurmerk staat open voor iedereen die uitblinkt in de frituurbranche. Dus ook niet-leden kunnen het keurmerk aanvragen.</p> <p>Een gewijzigd stappenplan werd samen met de nieuwe huisstijl van het keurmerk gepresenteerd en kregen de aanwezige keurmerkhouders de nieuwe certificaten en plaquettes uitgereikt. Een fotograaf legde dit vast en worden de foto's gebruikt voor een artikelreeks op Frituurwereld.nl. Het nieuwe stappenplan is terug te vinden op de website van het Nederlands Frituurcentrum die in 2015 de opdracht van ProFri kreeg om aan dit keurmerk uitvoering te geven.</p>
16.15 uur	<p><b>Informele afsluiting van het Frituurwereld Event</b></p> <p>De directie en medewerkers van Rational werden bedankt voor de ontvangst, gastvrijheid en de demonstraties. Ook de andere partners die samen de mini-beurs vormden werden bedankt. En de aanwezigen leden en genodigden werden bedankt voor hun komst en kregen bij de uitgang een goody-bag uitgereikt met informatie van de aanwezige partners en een exemplaar van het boek Fris Frituren.</p> <p>Onder het genot van een hapje en een drankje was er nog ruimte om de laureaten te feliciteren, na te praten met de gastsprekers, collega's en partners.</p>
17.00 uur	<p><b>Einde Frituurwereld Event</b></p>

## Dit waren onze partners in 2023

