

Reglement voor het Contract met de gast

Inleiding

De vereniging is alleen voor bedrijven die gemotiveerd zijn en die samen willen werken aan een gezonde toekomst van de frituursector. De leden van de vereniging trekken de kar als het gaat om kwaliteits- en imagoverbetering van friturende ondernemingen. Professionalisering van de sector is daarbij de belangrijkste voorwaarden. Deze professionaliseringslag is een verantwoordelijkheid van iedere individuele friturende ondernemer. Bedrijven die hieraan mee willen werken en voldoen dan wel bereid zijn te gaan voldoen aan de voorwaarden zoals vastgelegd in dit reglement kunnen lid worden van de vereniging. Wanneer voldaan wordt aan de voorwaarden zal de vereniging dit uitdragen richting de consument. De basis hiervoor wordt gelegd in de vorm van een contract met de gast.

Dit contract wordt gebaseerd op een systeem van toetsing en beoordeling te ontwikkelen door de vereniging en moet leiden tot een keurmerk die (h)erkend gaat worden door de branche en door de consument. Er zal een voor de consument herkenbare symboliek moeten komen die zowel brancheherkenning als een kwaliteitsgevoel bij de consument oproept.

Het beoordelingssysteem gaat uit van drie pijlers, namelijk:

- **Vakmanschap**
- **Veilig**
- **Verantwoord**

Deze drie onderdelen vormen de basis van het contract met de gast. In welke mate aan elke pijler moet worden voldoen of op termijn moet gaan voldoen, moet nader door de vereniging worden vastgesteld.

VAKMANSCHAP

a. een lid is uitvoerend ondernemer:

- is gastvrij en gastgericht en draagt dit uit naar zijn medewerkers;
- heeft kennis over frituren en de gezondheidsaspecten rondom deze bereidingsmethode (feiten en fabels);
- heeft kennis over de gevoerde producten;
- heeft kennis over belangrijke thema's en ontwikkelingen (maatschappelijk en vakgebied).

b. een lid heeft aandacht voor leren en ontwikkelen:

- neemt actief deel aan de (thema)bijeenkomsten georganiseerd door de vereniging;
- laat zich actief informeren en bezoekt vakbeurzen;
- maakt gebruik van het aanbod van e-learnings, trainingen en workshops;
- stimuleert daar waar mogelijk medewerkers om deel te nemen aan beroepsopleidingen.

VEILIG

a. een lid heeft aandacht voor de voedselveiligheid:

- laat 1 x per jaar een hygiënekeuring uitvoeren door extern onderzoeksbureau en laat zich binnen één maand herkeuren wanneer niet voldaan wordt aan de minimumnorm zoals vastgesteld door de vereniging.

b. een lid heeft aandacht voor overvalpreventie:

- vult 1 x per jaar de veiligheidsscan in met herhaling binnen één maand wanneer verbeteringen noodzakelijk zijn voor een veilige (werk)omgeving.

c. een lid hanteert de normen in het kader van bedrijfshulpverlening (BHV):

- in het bedrijf zijn medewerkers aanwezig die in het bezit zijn van een BHV certificaat en de kennis wordt regelmatig onderhouden.

d. een lid heeft aandacht voor veilig werken en voorkomt ziekteverzuim:

- treft maatregelen voor een veilige werkomgeving o.a. ter voorkoming van ziekteverzuim.

VERANTWOORD

a. een lid is transparant:

- een lid betracht de grootst mogelijke openheid in de richting van consumenten;
- een lid doet zijn best alle vragen te beantwoorden die de consument stelt over de bedrijfsvoering en de gevoerde producten;
- een lid ontplooit ook initiatieven om informatie te verstrekken zonder dat de consument hierom vraagt;
- een lid draagt met verve de boodschap uit dat hij de consument graag wil laten genieten van goed gefrituurde producten.

b. een lid frituurt verantwoord:

- kiest bewust voor frituurvet (vast of vloeibaar) met zo min mogelijk transvetzuren (maximaal 5 %) en met zoveel mogelijk goede, onverzadigde vetten (minimaal 65%);
- heeft oog voor de kwaliteit van het frituurvet wat wordt gebruikt.

c. een lid heeft aandacht voor maatschappelijke thema's:

- heeft aandacht voor thema's als "zout wat minder kunnen";
- voert energiebeperkende maatregelen door;
- kiest voor milieuvriendelijke verpakkingen;
- voorkomt zwerfafval.

d. een lid steunt goede doelen in zijn directe omgeving:

- is betrokken bij zijn omgeving.

e. een lid hanteert eerlijke arbeidsvoorwaarden:

- hanteert minimaal de horeca CAO;
- alle medewerkers hebben een arbeidsovereenkomst;
- indien gebruik wordt gemaakt van een payroll constructie, dan maakt hij gebruik van diensten van een erkend payrollbedrijf en hebben alle medewerkers een overeenkomst.

Beoordelingstraject

De ondernemer beoordeelt eerst zijn eigen bedrijf middels een quickscan en betreft daarbij zijn medewerkers. Daarna volgt een mystery-guest bezoek en een auditgesprek. Alle resultaten en bevindingen worden vastgelegd.

Nadat de complete toetsing (inclusief externe audit en hygiënekeuring) positief is afgerond en er geen bezwaren conform de statuten bij de vereniging zijn aangetekend, wordt de aspirant-status omgezet in een definitief lidmaatschap van ProFri de vereniging.

Voldoet een lid niet aan de minimum norm, dan blijft de aspirant-status gehandhaafd. Het betreffende bedrijf moet binnen 12 maanden de status van volwaardig lid behalen. Leden die niet willen, of uiteindelijk toch niet kunnen voldoen aan de voorwaarden, kunnen geen lid blijven van de vereniging.