

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

ProFri staat voor
**vakmanschap, veiligheid
en verantwoordelijkheid**

Vereniging Professionele Frituurders
Blaarthemseweg 72
5502 JW VELDHOVEN

T: 040-7200900
M: info@profri.nl

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

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING ————— 4

- Aanbeveling 7 uit het rapport van RVS
- Waar het werkelijk om draait
- Geen correlatie, nog causaliteit
- Dialoog als sleutel tot de oplossing

DE FEITEN ————— 7

- Een gezond voedingspatroon
- Het echte zwaartepunt
- Hoge drempel
- Eerlijke en duurzame voeding
- Fastfood is niet per definitie slecht

PROFRI PLEIT VOOR ————— 11

- Dialoog
- Stoppen met isoleren
- Stoppen met simplistische conclusies
- Erkennen van status
- Een eerlijk onderzoek
- Een onbevooroordeelde vergelijking
- Oproep aan de media

INLEIDING

“De vraag is niet ‘fast or slow’, maar ‘healthy or unhealthy’ food”

In een recent rapport van de Raad voor Volksgezondheid en Samenleving (RVS) met als titel ‘Een eerlijke kans op een gezond leven’ wordt gezocht naar wegen om de gezondheidsachterstand bij de burger weg te werken. ProFri vindt dit lovenswaardig en ziet de noodzaak ook ervan in. Doch de conclusie in het rapport onder aanbeveling 7 roept veel vragen op wegens gebrek aan onderbouwing.

Aanbeveling 7

Doorbreek de markt van verleidingen tot ongezond eetgedrag. Creëer op landelijk niveau ruimere wettelijke mogelijkheden om via de Wet publieke gezondheidszorg, Warenwet en de Omgevingswet de leefomgeving zodanig in te richten dat iedereen gestimuleerd wordt om gezond te eten.

*Tot slot pleit de RVS voor meer mogelijkheden om een gezondere leefomgeving te bevorderen. **Gemeenten zouden meer mogelijkheden moeten krijgen om een teveel aan fastfood-winkels of snackbars te weren.** Ook pleiten we voor het invoeren van een suikertaks, verlaging van de btw op gezond eten, zoals fruit en groenten, en een verbod op reclame voor ongezond voedsel.*

Laten we beginnen met te stellen dat het weren van een teveel aan fastfood-winkels en snackbars een advies is waar ProFri in principe achter staat. Met dien verstande dat ‘teveel’ moet gelezen worden als een wildgroei die geen toegevoegde waarde biedt voor wie dan ook. Als Vereniging van Professionele Frituurders staat ProFri voor Vakmanschap, Veiligheid en Verantwoordelijkheid met de focus op kwaliteit i.p.v. kwantiteit. Snackbars, cafetaria’s en andere frituurzaken die deze 3 V’s niet omarmen, resoneren niet met het DNA van ProFri.

Waar het werkelijk om draait

Doch de eerste vraag die naar voren komt, is: wat is teveel en wie bepaalt dit en op basis waarvan? Beantwoordt de markt de vraag naar ongezonde voeding of naar meer gemak? De twee zijn immers geen synoniemen van elkaar. Er is immers geen verband tussen snelheid waarmee gekookt of geserveerd wordt en (on)gezondheid. Het tegendeel is waar, voeding die een korte bereiding vergt, behoudt beter zijn voedingswaarde. De vraag is niet ‘fast or slow’, maar ‘healthy or unhealthy’. Eerlijkheidshalve moet deze vraag aan de hele voedingsindustrie gesteld worden. De snackbars en fastfood-winkels geïsoleerd profileren binnen deze vraagstelling is onverdedigbaar, gelet op het feit dat de consumptie van friet en andere gefrituurde producten in fastfood-winkels en snackbars een fractie vertegenwoordigt van de totale consumptie ervan. Met dit document zetten we een aantal feiten op een rij.

“Een aanbeveling zonder aantoonbare correlatie en causaliteit riskeert slechts de illusie te wekken van een oplossing”

Geen correlatie, noch causaliteit

Het RVS-rapport toont geen correlatie aan, laat staan een causaliteit tussen fastfood-winkels of snackbars en gezondheidsachterstand. Een aanbeveling zonder aantoonbare correlatie en causaliteit riskeert slechts de illusie te wekken van een oplossing met het risico het echte probleem te verhullen en in stand te houden. Ondanks gebrek aan onderbouwing worden deze ondernemingen als de belangrijkste oorzaak van het probleem gezien.

De media maken hier handig gebruik van door friet en snacks op te voeren als synoniem van ongezonde voeding en quasi exclusief verband te leggen tussen gefrituurd voedsel en gezondheidsachterstand. Wat voor de media handig is ter illustratie van hun verhaal is schadelijk voor een correcte beeldvorming. We kunnen het vergelijken met het profileren van een hele bevolkingsgroep vanwege een enkel incident, waarvan de schuldvraag niet is beantwoord. Overigens viel het ons op dat zowel in het rapport van de Raad voor Volksgezondheid en Samenleving als later in het rapport van het RIVM (2021-0053) een grondige cijfermatige onderbouwing van de beleidsadviezen volledig ontbreekt.

Dialogo als sleutel tot de oplossing

Indien beleidsadviezen niet zijn onderbouwd door en gestoeld zijn op inzichten in de aandachtsgebieden waarop ze betrekking hebben, in dit geval de voedingsmarkt richting consumenten, ontbreekt het zicht op de impact van de aanbevelingen. Doordat beide stukken cijfermatige onderbouwing ontberen, kan eigenlijk helemaal niet bepaald worden aan welke touwtjes moet worden getrokken om het gewenste resultaat te bereiken.

Zonder een eerlijke benadering van het probleem, zal snel naar simplistische oplossingen gezocht worden, die meer schade berokkenen zonder dat het probleem daadwerkelijk wordt aangepakt. Dit zou zeer jammer zijn van alle inspanningen en investeringen die hiermee gepaard gaan.

Daarom ziet ProFri zichzelf als deel van de oplossing en wenst met de overheid in een dialoog te treden om haar doelstellingen bij het afbouwen van de gezondheidsachterstand samen te bereiken. Immers, met elkaar samenwerken is productiever en zal sneller de beoogde resultaten helpen realiseren. De enige voorwaarde die ProFri hierbij stelt is dat het eerlijk gebeurt.

Frans van Rooij - directeur ProFri
Veldhoven, juli 2021



Foto boven: aanbod diepvries frituursnacks supermarkt

Foto onder: aanbod frituursnacks snackbar

DE FEITEN

“Er bestaat in principe geen ongezonde voeding”

Een gezond voedingspatroon

Losstaand van giftige planten, bestaat er in principe geen gezonde of ongezonde voeding maar wel een gezond en ongezond eetpatroon. Een ongezond eetpatroon herkent men aan een wederkerend gedrag (herhaling, vandaar patroon) gekenmerkt door gebrek aan balans, variatie en proportie. M.a.w. niet de friet of een gefrituurde snack moet ter discussie staan, maar een disproportionele ongebalanceerde repetitieve (hoge frequentie) consumptie ervan. Wat overigens geldt voor alle voeding.

Het langjarig onderzoek ‘**Consumption of fried foods and risk of coronary heart disease: Spanish cohort of the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition study**’ lopende van 1992-2004 onder 40.757 volwassenen (29-69 jaar) die bij start van onderzoek geen hartklachten hadden concludeert dat bij frituren/bakken/braden met name met olijf- en zonnebloemolie, geen verband wordt gelegd tussen de consumptie van in olie gebakken of gefrituurd voedsel en coronaire hartaandoeningen of sterfte door andere oorzaken.

Calorieën staan in direct verband met verbranding. Verhouding tussen inname en verbranding. Dus eerder een kwestie van balans en levensstijl. In een interview met dr. Fred Brouns en prof. dr. ir. Ronald Mensink van de Universiteit Maastricht, Faculty of Health, Medicine and Life (bron: kenniscentrumsuiker.nl) stellen zij het volgende:

“Ongezonde voeding, en een ongezonde leefwijze in het algemeen, heeft als zodanig impact op hart- en vaatziekten. Onder ongezond verstaan we vaak een eenzijdig samengestelde voeding: hoog in verzadigde vetten, hoog in zout, hoog in transvetten, hoog in koolhydraten. Met andere woorden, consumptie van voedingstoffen op een niveau dat men als buitensporig zou kunnen bestempelen, is zelden goed. De consensus over gezonde voeding is dat deze onder andere laag in verzadigd en transvet zou moeten zijn. Maar dat vetrijke voedingsmiddelen per definitie slecht zijn, klopt niet. Als dat zo zou zijn zou men bijvoorbeeld helemaal geen boter of margarine mogen consumeren. In dat kader heb je dan eigenlijk ook geen ongezonde voedingsmiddelen maar alleen ongezonde voedingspatronen.”

CONCLUSIE

Het eten van friet of gefrituurde snacks, mits goed gefrituurd, kan niet op zich als oorzaak gezien worden voor een gezondheidsachterstand. Het rapport waarvan hierboven sprake, toont ook geen correlatie of causaliteit. Wat in alle gevallen kan worden aangenomen is dat een ongezond eetpatroon gekenmerkt door buitensporige, ongebalanceerde voeding met een hogere consumptiefrequentie, wel een van de oorzaken kan zijn van een gezondheidsachterstand.

Het echte zwaartepunt

Volgens de cijfers van CBS produceerde Nederland in 2019 1,9 miljard kilo diepvries aardappelproducten bestemd om gefrituurd te worden (friet, aardappelkroketten, rösti's, schijfjes, enz.). Dit zijn de type producten die door RVS als ongezond worden bestempeld. Ook importeerde Nederland 0,4 miljard kilo van dergelijke diepgevroren producten. 1,9 miljard kilo hiervan is bestemd voor export. Dus 0,4 miljard kilo wordt in Nederland geconsumeerd.

Wanneer we kijken naar de cijfers van de consumptie van friet bij snackbars en fastfoodrestaurants dan komen we op een hoeveelheid van ± 55 miljoen kilo. Hierbij inbegrepen zijn diepvries friet en vers gesneden friet (± 15%). Samen is dit dus ± 13,75% van de totale consumptie van diepvries aardappelproducten die gefrituurd of gebakken (inclusief ovenbereiding) worden. M.a.w. ± 86,75% wordt elders ingekocht. In snackbars worden uiteraard ook veel gefrituurde snacks verkocht, doch is friet de hoofdaankoop. Het aanbod en verkoop van diepvriessnacks in supermarkten, zoals kroketten, frikandellen en andere producten, is vele malen groter dan in snackbars. Wanneer we naar België kijken, waar de situatie niet identiek, doch wel vergelijkbaar is, dan zien we volgende cijfers (zie grafiek).

Hieruit blijkt dat in 2017 in slechts 27% van de gevallen friet in de horeca werd geconsumeerd. M.a.w. restaurants, snackbars en fastfood-winkels inbegrepen. Tijdens de coronacrisis is dit cijfer uiteraard nog naar omlaag gegaan.

CONCLUSIE

Hoofdleveranciers van wat het RVS rapport 'ongezonde calorieën' noemt, zijn niet de fastfood-winkels of de snackbars. Op basis van bovenstaande cijfers kunnen we concluderen dat het zwaartepunt van het probleem elders ligt. In elk geval niet bij 5700 frituurzaken in Nederland.

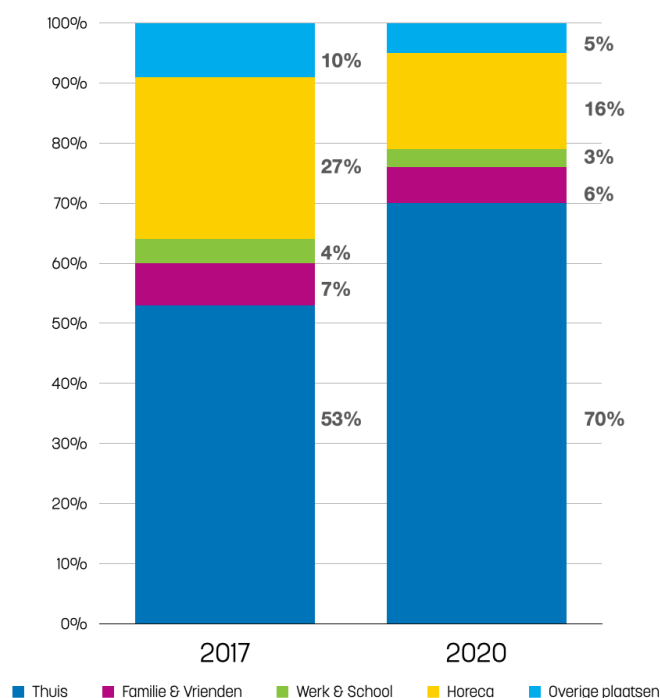
Hoge drempel

Friet en snacks uit de supermarkt zijn beduidend goedkoper dan bij de snackbar. De snackbars hebben dus een hogere financiële drempel dan supermarkten – geen lagere. Zelfs bij friet of snacks uit de supermarkt is er geen aantoonbare correlatie tussen de consumptie ervan en een gezondheidsachterstand. Ook hier geldt dat het eetpatroon doorslaggevend is en niet de producten op zich.

CONCLUSIE

Fastfood-winkels en snackbars hebben een hogere financiële drempel dan supermarkten en is de verleiding daarom minder groot. Het volume van friet en snacks dat gekocht worden in supermarkten is hiervan het bewijs.

Aandeel consumptieplaatsen friet in België



Bron: Consumptietracker VLAM 2020 (iVox)

“De frikandel is misschien wel de **meest duurzame** snack van Nederland”

Eerlijke en duurzame voeding

Friet is een groente, dat niet gedenaturaliseerd is door processen en mits een goede frituurtechniek ook een leverancier kan zijn van goede voedingsstoffen. Binnen de foodindustrie staat de friet in zijn eenvoud in schril contrast met het hoge aanbod van ‘processed food’. De toenemende vraag vanuit de consument naar clean label en whole food maakt van friet een voedingsproduct dat meer positieve aandacht verdient.

CONCLUSIE

Friet is een aardappelproduct dat geherwaardeerd dient te worden en deel kan uitmaken van een evenwichtig voedingspatroon. Het is in dit verband wellicht veelzeggend dat smaakdeskundige **Peter Klosse** er ooit voor pleitte friet als aardappel niet bij de koolhydraatrijke voeding (Voedingscentrum, Schijf van Vijf), maar bij groente in te delen. Even terzijde; de populairste frituursnack, de frikandel is bovendien recent door footprintarisch deskundige Kees Aarts aangemerkt als “**misschien wel de meest duurzame snack van Nederland**”.

Fastfood is niet per definitie slecht

Het feit dat eten snel wordt klaargemaakt of geserveerd zegt niets over gezondheid of ongezondheid ervan. Voeding kan een lange voorbereidingstijd hebben om nadien snel geserveerd te worden. Voeding die een korte bereiding vergen, dus snel, heeft in feite een hogere voedingswaarde. Het feit dat eten snel geserveerd wordt, zoals bij fastfood-winkels en snackbars, zegt niets over het gezondheidsaspect. Ook hier gaat het duidelijk om de kwaliteit van het eten en niet de typology. Dus de term fastfood koppelen aan ongezonde voeding is kort door de bocht.

CONCLUSIE

Fastfood staat niet synoniem voor ongezonde voeding.

Opmerking

Vraag is bovendien of de focus niet veel meer gericht moet worden op meer beweging. In tijden (zoals de jaren '50) dat we nog veel lichamelijke arbeid verrichtten, was de calorie-inname substantieel hoger dan tegenwoordig.



PROFRI PLEIT VOOR:

1. Een dialoog met ProFri om samen te onderzoeken hoe friet en gefrituurde snacks nog beter deel kunnen uitmaken van een evenwichtig eetpatroon.
2. Het stoppen met het isoleren van fastfood-winkels en snackbars als de veroorzaker van de gezondheidsachterstand en gefrituurde producten te vereenzelvigen met ongezonde voeding en een onverantwoord eetpatroon.
3. Het stoppen met het formuleren van simplistische conclusies waarbij de fastfood-winkels en snackbars als veroorzakers van het probleem worden gezien, waardoor simplistische oplossingen naar voren worden geschoven die achteraf symbolisch en niet doeltreffend blijken te zijn geweest.
4. De erkenning van de status van cafetaria's, snackbars en frituren als essentiële maatschappelijke entiteit in veel wijken en dorpen, waar andere voorzieningen steeds vaker ontbreken en frituurondernemingen derhalve een belangrijke sociale rol kan vervullen.
5. Een eerlijk onderzoek naar de gezondheidsachterstand waarbij alle variabelen die invloed hebben op de oorzaak in ogenschouw worden genomen, zonder dat er sommige worden uitgesloten of overgeëaccentueerd, wat een vertekend beeld zou opleveren.
6. Een onbevooroordeelde vergelijking tussen calorieën ongeacht waar ze (in)gekocht worden.
7. Een oproep aan de media om te stoppen om friet en gefrituurde snacks te vereenzelvigen met ongezonde voeding en gezondheidsachterstand, maar het een eerlijke representatie te bieden.

