

Hoever frituren is West-Vlaanderen rijk?

Jan Bart Van In

In tegenstelling tot de perceptie kent ons land geen terugval van het aantal frituuruitbatingen, maar blijft dat aantal eerder stabiel op 3200 voor gans Vlaanderen en ruim 600 voor West-Vlaanderen.

De frituren groot en klein blijven een belangrijk consumptiekanaal voor aardappelproducten en bovendien een visuele attractie in het Belgische, Vlaamse en West-Vlaamse landschap. Sommigen hebben het zelfs over een stuk 'gastronomisch-cultureel erfgoed' dat om bescherming vraagt...

Maar hoeveel frituren telt onze provincie nu eigenlijk en hoe evolueert dat aantal? Exacte cijfers daaromtrent zijn haast niet te vinden.

Navefri-Unifri, de Belgische beroepsvereniging van frituuruitbaters, schat dat er in ons land circa 5500 frituren opereren, maar heeft zelf geen precieze cijfers over het aantal handelszaken in de diverse provincies.

De best benaderende gegevens komen van het Nederlandse marktonderzoekbureau **Locatus**.

Locatus, dat ook in ons land actief is, inventariseert informatie over alle consumentgerichte dienstverlenende bedrijven (winkels en horeca) via een eigen team van veldwerkers. Deze enquêteurs doorkruisen jaarlijks de diverse regio's in de Benelux en registeren ter plaatse de zichtbare gegevens en kenmerken van de kleinhandelszaken in een database.

Elk type uitbating wordt daarbij ondergebracht in een specifieke categorie.

De frituren worden geklasseerd onder de rubriek '**fastfood met gefrituurde producten**'. Dat zijn maaltijdverstrekkers waarbij geen bediening aan tafel plaatsvindt, zonder vast bestek en waarbij de meestal gefrituurde producten binnen enkele minuten klaar zijn voor consumptie.

Vallen niet onder deze categorie: broodjeszaken, pizzabezorgdiensten, afhaalchinezen en pittabars.

Vallen daar wel onder: de frituren en de fastfoodzaken die frietjes verkopen zoals Quick en McDonald's.

600 frituren in West-Vlaanderen

Tabel 1 toont de evolutie van dit soort fastfoodzaken in het Vlaamse Gewest en zijn vijf provincies in de periode 2008-2013 op basis van data van Locatus.

Uit deze cijfers blijkt dat West-Vlaanderen in juni 2013, **655** frituren en fastfoodzaken telde die voornamelijk gefrituurde producten afleveren. Dat aantal bleef de jongste zeven jaar op quasi hetzelfde peil. Als we daarvan de vestigingen van Quick, McDonald's en aanverwanten aftrekken, komen we uit bij het cijfer van ruim **600** West-Vlaamse frituren.

De cijfers van Locatus van juni 2013 tonen aan dat, binnen de rangorde van de Vlaamse provincies, West-Vlaanderen (goed voor 20% van het totale aantal uitbatingen) en Oost-Vlaanderen (21%), aan elkaar gewaagd zijn in de race voor een tweede plaats achter koptrekker Antwerpen (28%).

In 2009 en 2010 zat de kustprovincie net iets boven Oost-Vlaanderen, maar sinds 2011 hebben de Oost-Vlaamse frituren een klein overwicht.

Tabel 1

Evolutie van het aantal fastfoodzaken met gefrituurde producten in het Vlaamse Gewest

Provincie	2008	2009	2010	2011	2012	juni 2013	%
Antwerpen	953	952	952	924	919	907	28
Limburg	568	566	565	550	534	545	17
Oost-Vlaanderen	652	661	675	669	669	681	21
Vlaams-Brabant	467	460	463	460	449	446	14
West-Vlaanderen	651	667	686	664	661	655	20
Totaal	3.291	3.306	3.341	3.267	3.232	3.234	100

BRON: Locatus (branchenummer 59.210.171)

foto: Jürgen de Witte

Frituursector: groot verloop en dalende levensduur

Pol Vanden Bussche is uitbater van Frituur Twiety in de Ruddervoordestraat in Torhout en ondervoorzitter van de beroepsvereniging Navefri-Unafri.

Pol Vanden Bussche: "Onze vereniging telt een 1000-tal Vlaamse leden en daarvan zijn er een 400-tal actief in West-Vlaanderen."

Onze sector kent een hoog verloop van zowel starters als zaken die stoppen. Jaarlijks geven 5% van de uitbaters er de brui aan maar dat volume wordt gecompenseerd door quasi evenveel frituren die de deuren openen.

De gemiddelde levensduur van een frituur is wel gedaald van vijftien jaar vroeger, naar nu nog drie tot vijf jaar. Nogal wat mensen beginnen aan een zaak zonder degelijke informatie of opleiding. Met onze beroepsorganisatie proberen we daaraan tegemoet te komen in samenwerking met Syntra. We zijn voorstander van een verplichte korte en praktijkgerichte opleiding voor iedereen die wil starten met een frituur."

U zit zelf 25 jaar in het vak. Wat was voor u indertijd het motief om te starten met een frituur?

Pol VDB: "Het contact met de mensen, want voor heel wat klanten ben ik een soort sociaal aanspreekpunt geworden. Ook het feit dat het ondernemerschap diep geworteld zit in onze familie. Mijn advies aan starters in de branche is: ga voor en blijf bij degelijke producten en vaste producenten en evolueer mee met de wensen van je klanten via een snelle en correcte service. Een frituur moet net zo goed verzorgd worden als een sterrenrestaurant qua kwaliteit netheid en klantvriendelijkheid."

Wat zijn naast het vele weekendwerk en het opereren onder hoge temperaturen en het onderhevig zijn aan bakgeuren, de andere ongemakkelijke kanten van het beroep?

Pol VDB: "Iemand die in de horeca begint, krijgt vaak snel de stempel van sjoemelaar, terwijl er toch heel wat zelfstandigen zijn die het goed menen. Het is belangrijk dat de positieve kanten van het ondernemerschap in het licht komen."

Anders dan in andere sectoren is er maar weinig ketenvorming bij de frituren. Hoe verklaart u dat?

Pol VDB: "Een frituur is iets dat je niet vanuit een managersstoel van op afstand kan dirigeren of alleen maar draaiende kunt houden met mensen in loondienst. Een aantal pogingen zijn gestrand. Ook **Chez Vincent** (*dat onder grote persbelangstelling in mei 2011 werd gelanceerd nvdr*) komt niet echt als keten van de grond. Het is bij de eerste vestiging in Brugge gebleven, de tweede vestiging in Antwerpen sloot zijn deuren al na enkele weken. Spijtig voor de moeite en de investeringen."

】 www.navefri-unafri.be

】 www.frituurtwietty.be