

Persinformatie

Circa driekwart van alle cafetaria's frituurt verantwoord

Onderzoek Consumentenbond naar gebruik vloeibaar frituurvet



Rijswijk, 27 januari 2011 – Uit onderzoek van de Consumentenbond blijkt dat circa 75% van de cafetaria's vloeibaar frituurvet gebruikt. Dit betekent dat de Campagne Verantwoord Frituren haar doelstelling heeft behaald. De campagne, gestart in 2004, had als doelstelling dat eind 2010 75% van de cafetaria's gezonder vloeibaar frituurvet zou gebruiken.

De afgelopen zeven jaar hebben Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en het Voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën (MVO) zich ingespannen om het gebruik van vloeibaar frituurvet te laten stijgen onder cafetaria-ondernemers. Volgens de laatste meting van de Voedsel en Waren Autoriteit gebruikte medio 2008 zo'n 56% van hen vloeibaar frituurvet, een flinke stijging ten opzichte van de start van de campagne in 2004. Uit het onderzoek van de Consumentenbond blijkt nu dat eind 2010 dat percentage uitkomt circa 75%. Uit het eindrapport van de Task Force Verantwoorde Vetzuuksamenstelling (zie www.vetzuuksamenstelling.nl) bleek eerder dit jaar al dat 78% van de totale hoeveelheid (liters) frituurvet en -olie die in de horeca wordt gebruikt uit vloeibaar frituurvet bestaat.

Vloeibaar frituurvet is gezonder dan vast frituurvet omdat het veel onverzadigde vetzuren bevat die helpen het cholesterolgehalte te verlagen. Toch zijn er cafetaria's die deze gezondere vloeibare vetten nog niet gebruiken, vooral in de grotere steden. Zij geven hiervoor smaak, geur en prijs als redenen op en soms het feit dat je even moet testen voordat je het vet gevonden hebt dat bij je eigen smaakvoorkeur past. De Consumentenbond toont met dit onderzoek aan dat de overgrote meerderheid met deze aspecten weet om te gaan.

Uit het onderzoek blijkt overigens verder dat vaste frituurvetten steeds minder slechte transvetzuren bevatten, conform een met alle frituurvetfabrikanten opgestelde Code of Practice.



Hoewel de campagne op dit moment niet meer actief naar buiten treedt, zal het logo Verantwoord Frituren de komende jaren nog gewoon te vinden zijn op de gevels en deuren van de cafetaria's die vloeibaar frituurvet gebruiken. Cafetaria's kunnen zich kosteloos laten registreren en zij ontvangen daarbij gratis communicatiematerialen. Consumenten kunnen op www.friturenindehoreca.nl het dichtstbijzijnde geregistreerde cafetaria vinden. Ook op www.hapsalons.nl en www.frietopia.nl kunnen zij online bekijken wie verantwoord gefrituurde snacks serveren.

Kiezen voor een 'Verantwoord Frituren'-cafetaria is een stap op weg naar gezonder eten, en past binnen 'Het Nieuwe Eten', de campagne van het Voedingscentrum.

Noot voor de redactie – niet voor publicatie

Testresultaat consumentenbond: www.consumentenbond.nl

Voor meer informatie of beeldmateriaal: neem contact op met: Nicole Vervaet, Voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën, 070-3195115/ 06-53702162, email: vervaet@mvo.nl, www.twitter.com/nicolevervaet.



www.voorlichtingmvo.nl

www.khn.nl