

Bedreigingen voor de frietkotcultuur

1) globalisering en de ogenschijnlijke vanzelfsprekendheid

Tot pakweg 1970 waren frietkoten nagenoeg het enige alternatief, buiten het duurdere restaurantbezoek, als men niet zelf wou koken. Maar, in 1966 opent in België de eerste Resto-GB selfservice haar deuren (ondertussen 61 Lunch Gardens), in 1971 start Quick (momenteel 84 vestigingen), in 1978 opent de eerste Mc Donalds (nu 63 vestigingen) en 30 jaar later zijn de pizzatenten, kebabhuizen en Chinese (meeneem)restaurants niet meer te tellen. Met een vrij constant aantal van 5000 frituren lijkt het frietkotfenomeen nochtans verbazend goed stand te hebben gehouden maar de vraag is hoe lang nog...?

Is het u al opgevallen hoezeer een winkelwandelstraat in Helsinki mettertijd gelijkt op deze in Frankfurt, Barcelona of Antwerpen? Overal dezelfde merken, winkels, ketens en 'concepten'.... De - ook letterlijke- globalisering van smaken zou, gelet op de financiële en logistieke macht van grootketens, veel sneller dan verwacht het einde kunnen betekenen van onze unieke en van nature individualistische frietkotcultuur.

2) versoepeling van de wetgeving

Het mag paradoxaal klinken maar eigenlijk wordt het frituristenberoep, zij het via een ongewilde omweg, wettelijk beschermd...

Iedereen die in België een restaurant wil beginnen, moet over een diploma kok beschikken. De zogenoemde "Vestigingswet" (KB van 13/06/1984) omschrijft de activiteit van restaurateur als volgt: *"het gewoonlijk en zelfstandig bereiden van warme en koude maaltijden die bestemd zijn om ter plaatse in de inrichting te worden gebruikt of op bestelling buiten de inrichting door hem te worden opgediend."* Met "bereiding" wordt verstaan: *"het klaarmaken, samenstellen, schikken, opwarmen OF ontdooien."* Iedereen dus...

Iedereen? Neen. De Vestigingswet voorziet in een aantal uitzonderingen waaronder: *"Het bereiden in frituurvet/olie van frieten van aardappelen en voor dergelijke bereiding volledig ingekochte goederen; het opdienen van sauzen, ingelegde mosselen, gekookte koude worsten, augurken, stoofvlees, goulash en balletjes in tomatensaus"* -kortom: een frituur...- is vrijgesteld van de diplomavereiste voor zover *"deze niet gecumuleerd worden met andere producten zoals o.a. koude salades, pannenkoeken, croques en andere toasts"*... Wie een friet met mayonaise en stoofvlees serveert is een frituur maar als daar een blaadje sla bij komt...dan spreken we van een restaurant.

Uiteraard heeft wie over een diploma kok beschikt geen enkele reden om zich te 'beperken' tot het 'gewone' frituurassortiment maar eigenlijk betekent dit ook dat wie geen diploma heeft zich daardoor (noodgedwongen) specialiseert in het bereiden van deze specifieke producten....

Volgens de Europese Dienstenrichtlijn moeten de EU-landen de procedures voor de oprichting van een dienstverlenend bedrijf vereenvoudigen en harmoniseren. De bedoeling is ervoor te zorgen dat "dienst-verrichters" gemakkelijker overal in Europa aan de slag kunnen waarbij een lidstaat alleen eisen mag opleggen om redenen van algemeen belang.

In tegenstelling met België hebben de meeste EU-landen geen Horeca-vestigingswet (meer) en het is zeer de vraag hoeveel tijd Europa ons nog gunt om deze richtlijn om te zetten...

3) gebrek aan beroepsfierheid

Niets is zo typisch Belgisch als de frietkotcultuur...en zo ook het gebrek aan chauvinisme en fierheid. Er zijn maar weinig andere beroepen waar de beoefenaar met zoveel discretie naar buiten komt. Vele frituristen zitten met een calimero-gevoel en zullen eerder gewagen “in de horeca” te werken of een eethuis uit te baten dan er publiekelijk voor uit te komen dat ze “maar” een frituur hebben...

Conclusie

Door een gelukkig toeval lijkt de frietkotcultuur nog niet door de globaliseringwals te zijn verpletterd. Daarnaast zorgt de Belgische Vestigingswet ervoor dat frituren zich als het ware verplicht moeten specialiseren in het typische frituurassortiment. Hoewel België niet bekend staat om als eerste alle Europese richtlijnen toe te passen, raakt het Europese geduld stilaan op. Helaas zouden de frituristen wel eens zelf het grootste gevaar kunnen betekenen voor de verloedering van de frietkotcultuur... Omwille van het gebrek aan fierheid en erkenning is de kans immers zeer groot dat, bij de afschaffing van de Vestigingswet, zij als eerste hun frituur zullen ombouwen tot een ‘volwaardig’ eethuis...