

In mei 2011 stond onderstaande oproep op het www.glutenvrij.nl en het coeliakieforum, nu volgt de feed-back van de studenten.

Studenten uit Groningen vragen medewerking voor een enquête

09 mei 11

Voor het opzetten van en ondernemingsplan voor een restaurant met extra aandacht voor mensen met een dieet, wordt er een enquête gehouden.

Houden jullie ook van uit eten gaan? Ondervinden jullie wel eens problemen in restaurants? Of wat missen jullie? Laat het ons nu weten door middel van ons marktonderzoek, want wij willen inspelen op uw wensen! Het kost maar een paar minuten van uw tijd en u zou ons er enorm mee helpen.

Wij zijn vier voeding & diëtetiek studenten uit Groningen die bezig zijn met de minor 'Eigen Paramedisch Bedrijf'. Hiervoor zijn we bezig met het schrijven van een ondernemingsplan. De onderneming die wij willen opstarten is een restaurant specifiek gericht op mensen met een dieet of een beperking in de voeding. Daarom zijn wij voor ons marktonderzoek op zoek naar mensen met of zonder dieet, die voor ons een korte enquête zouden kunnen invullen.

De link van de enquête is; <http://www.thesistools.com/web/?id=190515>

Wij hopen dat u de moeite neemt deze enquête in te vullen, alvast hartelijk bedankt.

Vriendelijke groeten,

Marjolein Kamps

Uitkomsten:

De beperkingen die mensen met een bepaald dieet of allergie ervaren in de horeca was de doorslag om te onderzoeken welke mogelijkheden er zijn om de horeca toegankelijker te maken voor deze doelgroep. Door onder andere een online enquête op te stellen, die door velen van jullie is ingevuld, onderzochten wij de wensen en behoeften van restaurantbezoekers. We stonden versteld van de enorme vraag van mensen met een voedselallergie of andere beperking in de voeding naar zekerheid in een restaurant. Bij ons is zo het idee gekomen van restaurant LEZZ, een restaurant waarbij de mogelijkheid wordt geboden om gasten met een beperking in hun voeding onbezorgd uit eten te laten gaan en waar smakvolle gerechten worden geserveerd. In het restaurant wordt gebruik gemaakt van een vaste menukaart en zo weinig mogelijk gewerkt met allergenen, triggers en bijvoorbeeld zout. Niemand hoeft vooraf zijn dieet te vermelden, want op de menukaart staat vermeld of het gerecht past in een bepaald dieet. Niemand is meer anders of krijgt een kaal gerecht geserveerd. In LEZZ kan iedereen Lekker Eten Zonder Zorgen.

Het maken van het ondernemingsplan voor LEZZ was een opdracht vanuit school, toch hopen wij dit over een tijdje werkelijk te kunnen maken en jullie allen hartelijk te mogen ontvangen.

Enkele resultaten van de enquête:

Wat zijn uw ervaringen bij restaurants die rekening houden met diëten?

Veel respondenten gaven aan dat de ervaringen erg wisselend zijn.

Soms gaat het in een restaurant goed, in het andere niet. Vaak hebben de respondenten een vast restaurant waar ze uit eten gaan omdat ze weten dat ze dat kunnen vertrouwen, want veel keus in restaurants is er niet.

De respondenten die over het algemeen positieve ervaringen hadden in restaurants met betrekking tot hun dieet gaven aan; (152 reacties)

- Vaak positieve ervaringen. Wanneer je doorbelt kan er vaak wel rekening gehouden worden met mijn dieet en dan doen ze in het restaurant hun best om er iets van te maken. Ik heb dan ook geen vervelende klachten gekregen en ook de volgende dag nergens last van (48)

Negatieve ervaringen in restaurants:

De respondenten die toch veelal negatieve ervaringen hebben in restaurants met betrekking tot hun dieet gaven als redenen;

- Weinig keus en niet origineel maar fantasieloos met vervangingen, saaie gerechten (28)
- Slechte communicatie met het personeel onderling (21)
- Wordt vaak niet serieus genomen, weinig begrip voor het dieet (15)
- Niet voldoende kennis, veel onwetendheid en moet zelf nog veel uitleggen (18)
- Je wordt vaak als patiënt behandeld en iedereen let altijd op je (12)
- Spontaan uit eten kan eigenlijk nooit meer (10)

Mist u iets in deze restaurants? Zo ja, wat? (164 reacties)

- Nee, ik mis niets (26)
- Begrip en gelijkwaardigheid (15)
- Aanduiding van allergenen en koolhydraten op de menukaart (28)
- Originelere gerechten, meer keus voor variatie (32)
- Communicatie en professionaliteit van en tussen het personeel (15)
- Meer kennis bij het personeel (36)
- Duidelijk vermelden dat restaurants met dieetwensen rekening houden (12)