

nummer	naam examenkandidaat		
		cijfer >	

# Nationaal Snack- en Fastfood Examen 2007

30 oktober 2007, Brabant Hallen Den Bosch

## DEEL 1: Algemene Kennis

### **1/1: Wanneer werd in Nederland voor het eerst frites verkocht?**

- A - Dadelijk na de Tweede Wereldoorlog. Er was toen grote behoefte aan goedkope, eenvoudig te bereiden kleine gerechten.
- B - Aan het einde van de jaren-1950. Veel ijssalons hadden het moeilijk en zagen gefrituurde producten als alternatieve bron van inkomsten.
- C - In 1936. Toen opende het eerste Nederlandse bedrijf dat frites serveerde, cafetaria De Toren in Breda.
- D - Vermoedelijk rond 1905, vanuit een Belgische frietwagen op de kermis in Bergen op Zoom.

### **1/2: Wat is volgens een bekende Nederlandse culinaire deskundige de uitleg van de overwegend Amerikaanse term French Fries?**

- A - Gewoon: Franse Frietjes. Deze naam dankt frites in Amerika aan het feit dat Amerikaanse soldaten er in de Eerste Wereldoorlog aan het front in (Franstalig) Wallonië kennis mee maakten.
- B - French Fries betekent 'diepgevroren volgens de Franse methode'. Amerikanen consumeren immers overwegend diepvriesfrites.
- C - Eén van de belangrijkste fritesaardappelen, het Bintje, komt oorspronkelijk uit Friesland. Het is een verbastering van 'Franse Fries'.
- D - 'French' in French Fries duidt op het aan reepjes snijden van de aardappel. Aan deze keukentechniek dankt French Fries zijn naam.

### **1/3: Welke stelling over 'Eten uit de Muur' is correct?**

- A - De automatiek is en was al altijd een typisch Nederlands fenomeen.
- B - In New York waren ooit vele tientallen automatiëken.
- C - De automatiek heeft zijn oorsprong in Duitsland en de Scandinavische landen, maar is van oudsher vooral populair in Japan.
- D - Febo is de uitvinder van de automatiek en vanuit Amsterdam veroverde het fenomeen heel Nederland.

**1/4: Pizza groeide dankzij de Amerikanen vanaf halverwege de vorige eeuw uit tot hét deliverymeal bij uitstek. Wat is waar?**

A – De Amerikanen deden hun inspiratie op in Milaan, een stad die in de Tweede Wereldoorlog al honderden pizzeria's had.

B – Het aantal pizzazaken nam in Italië pas echt een vlucht, nadat de pizza in de VS al een kassucces van jewelste was geworden.

C – De pizza stamt van oorsprong niet uit Italië, maar is ontstaan in de New Yorkse wijk Little Italy.

D – Het recept voor originele pizza's werd al in de achttiende eeuw beschermd door de autoriteiten in Napels, de stad waar de pizza vermoedelijk zijn oorsprong heeft.

**1/5: Franchising werd de laatste vijftien jaar in de Nederlandse fastservice een geaccepteerd fenomeen. Waarom duurde deze doorbraak relatief lang?**

A – Franchising was lange tijd in Nederland bij wet verboden.

B – Een Amerikaans bedrijf had wereldwijd patent op het franchisesysteem en dit patent liep pas in 1987 af.

C – Brancheorganisatie Koninklijk Horeca Nederland had lange tijd een clause in zijn voorwaarden staan, die leden niet toestond toe te treden tot een franchiseorganisatie.

D – Mede door een debacle met de Britse keten Wimpy waren veel Nederlandse cafetaria- en fastfood ondernemers huiverig voor franchising.

## **DEEL 2: Snackbar & Cafetaria**

**2/1: Wat is het verschil tussen een snackbar en een cafetaria?**

A – In cafetaria's mag alcohol worden geschonken, in snackbars niet.

B – Een snackbar is gebonden aan een maximaal verkoopoppervlak van 120 vierkante meter, voor een cafetaria gelden dergelijke beperkingen niet.

C – Een cafetaria is een volledig zelfbedieningsbedrijf, terwijl bij een snackbar via een buffet actieve verkoop plaatsvindt.

D – Het enige verschil zit hem tegenwoordig eigenlijk nog in de regionale spreiding van de gebruikte termen als cafetaria, snackbar, maar ook frituur.

**2/2: Welke lekkernij valt niet onder de noemer gehaktsnacks?**

A – Spoetnik.

B – Dolle Mina.

C – Sito Stick.

D – Bereklauw.

**2/3: In 1992 werd voor het eerst de vakverkiezing Cafeteria van het Jaar gehouden. Welk bedrijf kreeg de titel?**

- A – 't Middelpunt in Wezep.
- B – Verhage in Zwijndrecht.
- C – Bram Ladage op het Binnenwegplein in Rotterdam.
- D – Panken Snacks in Boxmeer.

**2/4: Wat is de juiste omschrijving van de vakterm bakwand?**

- A – De bakwand is de bakplaat waarop bijvoorbeeld hamburgers en sateetjes worden bereid.
- B – De bakwand is de verzamelnaam voor de bakpotten in een cafeteria, snackbar of frituur.
- C – De bakwand is het geheel van alle geïntegreerde ovens en randapparatuur inclusief de ombouw.
- D – De bakwand is de – vaak roestvrijstalen – achterwand boven de ovens en onder afzuiging.

**2/5: Welke drie introducties bleken blijvertjes?**

- A – Bamsa!, Crypto en Crocastick.
- B – Pikanto, Bajoera en Rag Snack.
- C – Joppiesaus, Mexicano en Kipfingers.
- D – Twunny, Bob's Knakworst en Pizzarella.

### **DEEL 3: Quikservice & Fastfood**

**3/1: Waar staat de afkorting QSR voor?**

- A – Quick Service Restaurant
- B – Quick Standard Recepee
- C – Quick Sales Results
- D – Quick Soccer Restaurants

**3/2: Wat was het beroep van Ray Kroc totdat hij de kleine hamburgerketen McDonald's overnam?**

- A – Hij was in dienst bij zijn kameraad Walt Disney als marketingman.
- B – Ray Kroc exploiteerde een kleine hotdogkraam in de staat Californië.
- C – Hij was beroepsmilitair.
- D – Ray Kroc was vertegenwoordiger in milkshake machines.

**3/3: In New York wordt per 2008 een bijzondere wettelijke bepaling van kracht ten aanzien van onder meer fastfood restaurants. Welke bepaling?**

- A – Elk fastfood restaurant is voortaan verplicht een digitale weegschaal en een body mass index-meting mogelijk te maken voor zijn gasten.
- B – Het wordt verplicht bij elk gerecht het aantal calorieën te vermelden en de looptijd die het in minuten vergt om deze calorieën weer te verbranden.
- C – Het zogenaamde supersizen, het aanprijzen van extra large porties, wordt helemaal verboden.
- D – Het gebruik van frituurvetten met meer dan 0,5 procent kunstmatige transvetten wordt aan banden gelegd.

**3/4: De drie grootste QSR-concerns - Yum! Brands, McDonald's en Subway – bereiken binnenkort een mijlpaal. Samen hebben ze dan wereldwijd:**

- A – 50.000 vestigingen.
- B – 100.000 vestigingen.
- C – 150.000 vestigingen.
- D – 250.000 vestigingen.

**3/5: Amerika's beroemdste vrouwelijke talkshowhost Oprah Winfrey werd ooit voor de rechter gedaagd omdat ze:**

- A – ongeoorloofd gebruik maakte van de beschermde merknaam Big Mac.
- B – ze smaad zou hebben gepleegd door de hamburger te beledigen.
- C – verantwoordelijk werd gehouden voor zieke gasten, die tijdens de TV-opnames hamburgers geserveerd hadden gekregen.
- D – sluikreclame maakte voor de Whopper.

## **DEEL 4: Warenkennis**

**4/1: Welk gegeven is als enige correct?**

- A – Slechts één op de tien cafetaria's doet mee aan de campagne Verantwoord Frituren.
- B – Verzadigde vetzuren zijn volgens de deskundigen gezonder voor lijf en leden dan onverzadigde vetzuren.
- C – Gebruikt frituurvet – uit bijvoorbeeld cafetaria's en fastfood restaurants – wordt wel gebruikt als autobrandstof.
- D – Mensen hebben eigenlijk helemaal geen vetten nodig.

**4/2: Welke bewering strookt het meest met de werkelijkheid?**

- A – Een Big Mac heeft ongeveer 375-395 kilocaloriën.
- B – Een frikandel heeft ongeveer 200-240 kilocalorieën.
- C – Een rundvleeskroket heeft ongeveer 90-110 kilocalorieën.
- D – Een bolletje roomijs heeft ongeveer 190-210 kilocalorieën.

**4/3: Wat is officieel het verschil tussen een frikandel en een frikadel?**

- A – Er is helemaal geen verschil tussen die twee.
- B – Een frikandel is de bekende worstvormige cafetariasnack, een frikadel is officieel een ronde, schijfvormige gehaktsnack.
- C – Een frikadel is veel langer dan een frikandel.
- D – Frikadel is officieel de Vlaamse schrijfwijze van frikandel.

**4/4: Wat is de juist?**

- A – Frites wordt doorgaans afgebakken op 165 graden celcius.
- B – De kerntemperatuur van rauwe snacks in de vitrine mag maximaal 2 graden celcius zijn.
- C – Bij aflevering van een bezorgpizza, moet de kerntemperatuur nog minimaal 65 graden celcius zijn.
- D – Bij partycatering gelden minder strenge eisen ten aanzien van de temperatuur van voedselproducten.

**4/5: In veel Nederlandse snacks zit paardenvlees. Volgens een Nederlandse hoogleraar voedingsleer is dit goed voor...**

- A – het compenseren van ijzerverlies bij vrouwen in de vruchtbare leeftijd.
- B – het bevorderen van de stoelgang bij mannen die veel roken.
- C – het verstevigen van de band tussen man en paard.
- D – het tegengaan van de vorming van een teveel aan stresshormonen.

**DEEL 5: Markt & Consument**

**5/1: Vorig aten de Nederlanders:**

- A – gemiddeld ongeveer 12 frikandellen per persoon.
- B – 1,3 miljard porties frites.
- C – meer McKroketten dan gewone kroketten.
- D – bijna één miljard kroketten.

**5/2: Consumenten belonen aspecten van gastvrijheid in de cafetaria- en fastfood bedrijven in ons land in onderzoek doorgaans met het rapportcijfer:**

- A – een mager 5'je.
- B – een 9 min.
- C – een dikke onvoldoende.
- D – een 7,5.

**5/3: Het consumptiegedrag van de Nederlander verandert snel. Wat is waar?**

- A – Nu er steeds meer ‘gezonder’ gefrituurd wordt in cafetaria’s en fastfood restaurants, neemt het bezoek aan deze bedrijven toe.
- B – De groep Nederlanders die nóóit een cafetaria of fastfood restaurant bezoekt, groeit de laatste jaren pijlsnel.
- C – De Nederlanders zijn de spotjes over gezonde voeding beu en gaan weer steeds meer frites en snacks eten.
- D – Nederlanders ontbijten de laatste tijd steeds minder vaak thuis en veel vaker in fastservice-bedrijven.

**5/4: Cafetaria’s en snackbars hebben in ons land een verzorgingsgebied van gemiddeld:**

- A - 3200 consumenten.
- B – 5400 consumenten.
- C – 1600 consumenten.
- D – 7300 consumenten.

**5/5: Een klant besteedt per bezoek gemiddeld:**

- A - € 4,63 in een cafetaria en € 5,44 in een fastfood restaurant.
- B – € 6,43 in een cafetaria en € 7,89 in een fastfood restaurant.
- C – € 2,59 in een cafetaria en € 3,64 in een fastfood restaurant.
- D – € 7,89 in een cafetaria en € 6,43 in een fastfood restaurant.

## **DEEL 6: Triviale Vragen**

**6/1: Friet Waterfiets is populair in sommige delen van Gelderland en Noord-Brabant. Wat is het?**

- A - Twee frikandellen met daar bovenop Patat Speciaal.
- B – Een caloriearm menuutje dat bestaat uit frites zonder saus en zout, maar met een mineraalwatertje erbij geserveerd.
- C – Een snackgerecht in een drievaksbakje, met aan weerszijden een kroket en middenin een vakje voor de frites.
- D – Een doormidden gesneden en opgevouwen stokbroodje met frites en saus.

**6/2: ‘15 Miljoen Mensen’, de hit van Fluitsma & Van Thijn, groeide een beetje uit tot ons officieuze tweede volkslied. Maak de volgende zin uit het liedje af. ‘Het land dat zorgt voor iedereen, geen hond die van een goot weet.....’**

- [ ] A - '... friet met mayo uit de hand en niemand die droog brood eet'.
- [ ] B - '...met kroketjes uit het vet en niemand die droog brood eet'.
- [ ] C - '...met nassiballen in de muur en niemand die droog brood eet'.
- [ ] D - '....met bamiblokken uit de muur en niemand die droog brood eet'.

**6/3: Het officiële wereldrecord pizza (topping) maken ligt op:**

- [ ] A - 127 seconden voor het maken van drie identieke pizza's.
- [ ] B - 21 seconden voor het maken van drie identieke pizza's.
- [ ] C - 55 seconden voor het maken van drie identieke pizza's.
- [ ] D - 49 seconden voor het maken van drie identieke pizza's.

**6/4: In de strijd tegen overgewicht, hielden universitaire onderzoekers in Wageningen en Utrecht eerder dit jaar een pleidooi voor:**

- [ ] A - Het toevoegen van geuremissies aan fastfood, zodat het bij elke hap minder aantrekkelijk wordt verder te eten.
- [ ] B - Het verplichten van een clause in verzekeringspolissen, waarbij het jaarlijkse aantal bezoeken aan fastfood bedrijven door de verzekerde aan de verzekeraar moet worden gemeld.
- [ ] C - Het taaier maken van fastfood producten, zodat er sneller sprake is van verzadiging.
- [ ] D - Maatregelen van de overheid om alle snacks en fastfood producten 30 procent kleiner te maken en een maximum te stellen aan de omvang.

**6/5: Een stelling tot slot. Wat is juist?**

- [ ] A - Kapsalon is een uitermate populair snackgerecht in shoarmazaken en cafetaria's in het Rijnmondgebied.
- [ ] B - Sinds kort wordt de McKroket ook in Duitse vestigingen van McDonald's verkocht.
- [ ] C - Bikfrik is de naam van de langste frikandel die ooit is gemaakt.
- [ ] D - Elk jaar komen gemiddeld dertig mensen in het ziekenhuis terecht met brandwonden als gevolg van exploderende kroketten.

**Klaar? Inleveren bij de snackexaminatoren!**

Samenstelling: Ubel Zuiderveld, UZ Media in opdracht van Fastfoodopleidingen.nl en sector Fastfood & Ijsbedrijven van Koninklijk Horeca Nederland.