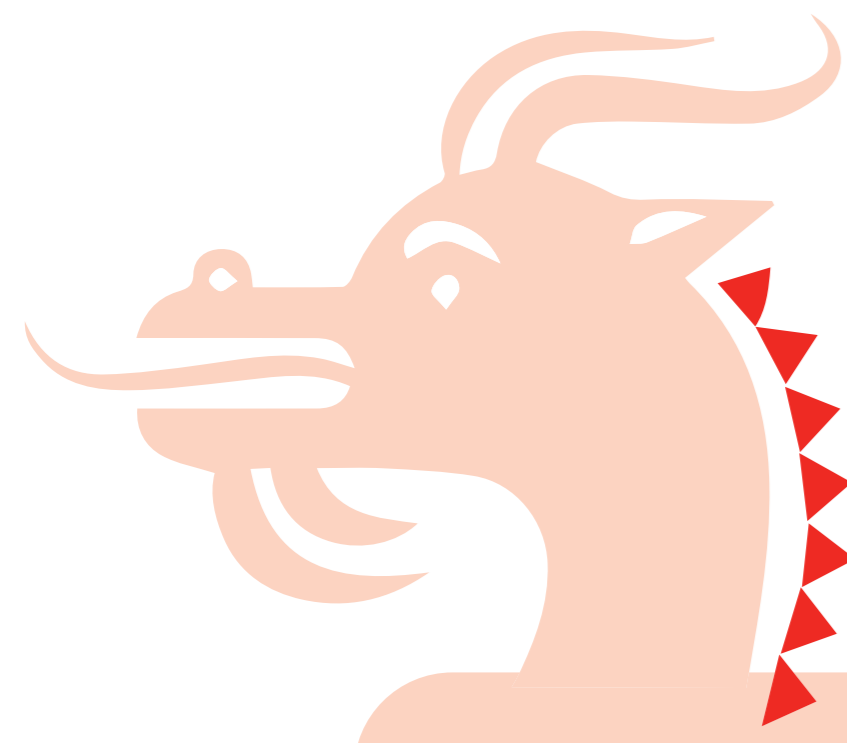




# Project Chinese horeca

**Doel: verhogen naleefniveau levensmiddelenhygiëne door Chinese horecaondernemers**



In 2012 was het naleefpercentage bij Chinese horecaondernemers 45%. Dat is laag vergeleken met andere groepen in de horeca. In 2013 is daarom het project Chinese horecaondernemers gestart. Het project volgt de stappen van de handhavingsregie; voor deze groep ondernemers is een nieuwe handhavingsmix ontworpen en in de praktijk getoetst.

## 2013 Risicoanalyse en doelgroepanalyse

### Risicoanalyse

- focusgroep met horeca-inspecteurs

#### Resultaat:

- gebrek aan kennis hygiëncode
- aanwezigheid vuil materiaal
- matige persoonlijke hygiëne



### Doelgroepanalyse

- diepte-interviews met ondernemers en focusgroep met inspecteurs
- training Chinese cultuur

#### Resultaat:

- miscommunicatie en taalbarrière
- inspecteur geeft geen oplossing voor probleem
- ondernemer is oneens met de regels
- relatie tussen NVWA en ondernemer is niet goed

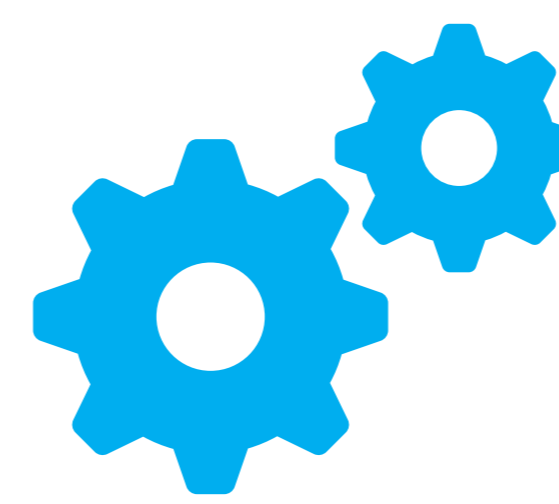
## 2014-2015 Ontwikkelen handhavingsmix



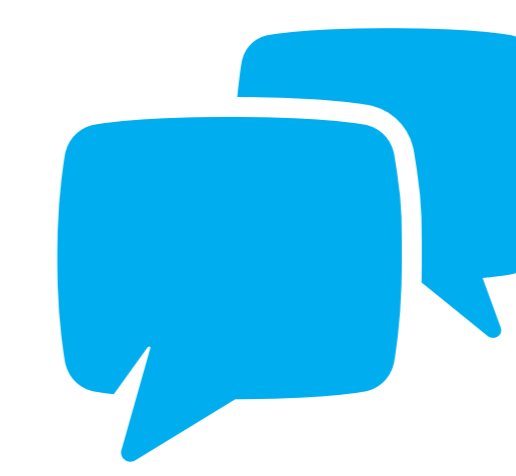
toetslijst



instructie  
video



alternatieve  
interventie



culturele  
elementen

## 2016 Uitvoering en evaluatie

### Uitvoering

- proeftuinperiode
- inspectieperiode



### Evaluatie

#### Kwalitatief onderzoek:

- literatuuronderzoek > beleidstheorie
- diepte interviews ondernemers, inspecteurs en branche

#### Resultaten evaluatie:

- toetslijst: niet effectief
- instructiefilm: verduidelijkend hulpmiddel
- alternatieve interventie: heeft niet altijd effect
- culturele elementen: vermindert weerstand

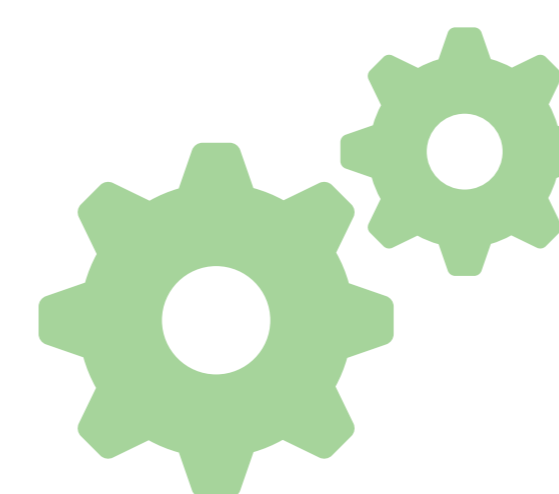
## 2017 Aanbevelingen verwerken in een nieuwe handhavingsmix



niet opnemen



opnemen  
als optie



aanpassen:  
toevoegen nieuwe video



opnemen

## 2017-2018 Effectmeting

Kwantitatief onderzoek onder 361 Chinese horecaondernemers

## 2019 Analyse

Kwantitatieve en kwalitatieve data & rapportage

