

Derde 'Smiley' voor centrale keuken Ruddersstove



PERSVOORSTELLING

op dinsdag 3 maart 2015 om 11.30 uur door

dh. Dirk DE FAUW

voorzitter OCMW BRUGGE en vereniging Ruddersstove





toespraak: SMILEY VOOR CENTRALE KEUKEN RUDDERSSTOVE
door: Dhr. Dirk De fauw, voorzitter OCMW Brugge en vereniging Rudderstove
datum: dinsdag 3 maart 2015

Geachte secretaris,

Geachte diensthoofden,

Beste leden van de pers,

Beste genodigden,

niets dan lachende gezichten vandaag en dat kan ook niet anders, want onze centrale keuken Rudderstove ontvangt voor de derde opeenvolgende keer een 'Smiley'. Deze erkenning toont aan dat onze keuken een geloofwaardig en veilig systeem van hygiëne toepast. De Smiley wordt uitgereikt door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Natuurlijk krijg je zo'n Smiley niet zomaar op je bord.

Wie een Smiley wil behalen, moet een degelijk systeem hebben om de veiligheid van de voedselketen te garanderen. Dat luistert naar de naam 'autocontrolesysteem'. De techniek van het autocontrolesysteem zorgt ervoor dat het eten constant gecontroleerd wordt om risico's zo veel mogelijk uit te sluiten. Dat systeem is trouwens sinds 2005 bij wet verplicht. Maar om de Smiley te krijgen, moet het aan een aantal voorwaarden voldoen. Het moet zijn ingevoerd op grond van een specifieke autocontroleplanning en een gunstige audit ondergaan hebben. Gelukkig hebben we ook het HACCP-team van Rudderstove, dat kritisch ieder controlepunt nauwgezet onder de loep neemt. De afkorting HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points. Bedrijven die voedsel produceren of verwerken moeten mogelijke risico's beschrijven in een voedselveiligheidsplan, of HACCP-plan.

Vorige jaar produceerde Rudderstove 615.000 maaltijden. Dagelijks zijn er 1.200 maaltijden in koeltransport en 850 maaltijden voor maaltijden aan huis. De grootste doelgroepen blijven maaltijden aan huis, woonzorgcentra, kinderdagverblijven, Lokaal Opvanginitiatief (LOI) en voorzieningen voor personen met een beperking. De Smiley is een belangrijke kwaliteitsgarantie voor onze keuken. Het geeft de consument een teken van vertrouwen. Onze keuken kan zijn klanten garanderen dat de voedselveiligheid (en de controle daarop) optimaal is. De Smiley is een belangrijke erkenning en het is dan ook meer dan logisch dat het FAVV regelmatig nagaat of de keuken nog aan de voorwaarden voldoet. De erkenning is trouwens maar voor drie jaar geldig. En ik kan jullie met fierheid vertellen dat wij al voor de derde opeenvolgende keer de Smiley binnenhalen! In 2009, nog geen twee jaar na het opengaan van de keuken, behaalden we onze eerste Smiley. In 2012 gingen we voort op dat elan en ook dit jaar krijgen we de erkenning. Dinsdag 27 januari was het zover en

gebeurde de audit. Documenten werden beoordeeld en er was een evaluatie op het terrein. En als zeg ik het zelf, we hebben die audit met glans doorstaan!

Deze verlenging van de Smiley is niet alleen een bevestiging van onze moderne en hygiënische infrastructuur, maar vooral ook van de professionele en kwalitatieve bereidingswijze van onze gerechten. Het is ook een bevestiging dat de centrale OCMW-keuken op een hoog niveau draait en werkt met mensen die goed opgeleid zijn.

Dames en heren,

Het ontvangen van deze Smiley hebben we te danken aan een hele ploeg. Deze bekroning is een gezamenlijk resultaat. Niet alleen van het management, maar van alle medewerkers op de werkvloer. Ik wil dan ook iedereen die hieraan heeft meegeholpen van harte bedanken. Doe zo voort en op naar de volgende Smiley!

Dirk De fauw,

voorzitter OCMW Brugge

Een digitale versie van deze tekst is verkrijgbaar via:

Delphine De Gryse – Redacteur-informatie – Communicatiemedewerker OCMW Brugge

Delphine.DeGryse@ocmw-brugge.be – tel. 050 32 73 09

Voor meer informatie over het behalen van de Smiley:

Delfien Coudijzer – Directeur Ad Interim Riddersstove

delfien.coudyzer@riddersstove.be – tel. 050 32 62 46