

Stand van zaken werking Ruddersstove



PERSVOORSTELLING

op dinsdag 18 september 2012 om 16.00 uur door

dhr. Frank VANDEVOORDE

voorzitter OCMW Brugge

voorzitter vereniging Ruddersstove





toespraak: STAND VAN ZAKEN WERKING RUDDERSSTOVE
door: Dhr. Frank Vandevoorde, voorzitter OCMW Brugge
voorzitter vereniging Rudderstove
datum: dinsdag 18 september 2012

*Geachte Secretaris,
Geachte leden van de pers,
Beste genodigden,*

In december vieren we het vijfjarig bestaan van Rudderstove. In afwachting daarvan kunnen we alvast eens terugblikken op het voorbije werkjaar. Er hebben zich namelijk een aantal opmerkelijke evoluties afgetekend die ons ertoe hebben aangezet om passende acties te ondernemen.

Een van de meest in het oog springende ontwikkelingen is de stijging van het aantal maaltijden aan huis. In 2010 werden 208.545 maaltijden aan huis geleverd, terwijl we in 2011 afklokten op 226.782 maaltijden, **een stijging van maar liefst 18.237 maaltijden!**

Niet alleen het aantal maaltijden gaat omhoog, ook het aantal klanten stijgt! Over het algemeen bestellen nieuwe klanten enkele dagen per week een maaltijd. Echter, na verloop van tijd bestelt de klant wekelijks steeds meer maaltijden. **De stijging is dus merkbaar op verschillende vlakken.**

De maaltijden worden dagelijks tussen 10.00 en 12.30 uur aan huis geleverd. Door de stijging van het aantal klanten kwam deze timing echter onder druk te staan. Een druk die ook een impact had op het team van de chauffeurs. **Daarom werd er beslist om het aantal maaltijd rondes uit te breiden met twee extra rondes.**

Op weekdagen gaan we van 18 naar 20 rondes. (Ter vergelijking: in 2009 waren er 15 rondes.)

Tijdens het weekend wordt het aantal maaltijd rondes opgetrokken van 12 naar 14.

(ter vergelijking: drie jaar geleden waren er 11 rondes.)

Om deze groei te kunnen opvangen werden de nodige financiële middelen ter beschikking gesteld

om volgende zaken te kunnen realiseren:

1. De aankoop van nieuwe 'thermoports' met actieve bijverwarming;
2. Het langer in dienst houden van de bestelwagens;
3. De aanwerving van zes extra (halftime) chauffeurs.

Om het wagenpark te laten voldoen aan de HACCP-normen én om het hygiënisch onderhoud van dat wagenpark te vereenvoudigen, heeft onze technisch medewerker **Bart Peere** een concept uitgewerkt **waarvan u hier het resultaat kunt zien.**

De laadruimte van een wagen bestond tot voor enige tijd uit een houten constructie. De houten constructie werd **vervangen door een inox bodem en structuur.** De wanden van de bestelwagen werden bovendien voorzien van een coating.

Deze aanpassingen zorgen voor een efficiëntere manier van reinigen én een dagelijkse tijdswinst.

U ziet hier ook de tweede generatie 'thermoports' met digitale temperatuuraanduiding.

Het concept bestaat erin de maaltijden niet meer in individuele warmhouddozen te transporteren, maar in voorverwarmde voedselcontainers die constant verwarmd worden gedurende de rit in de bestelwagen. Door middel van digitale metingen met loggers kan het temperatuurverloop constant gevolgd worden.

De 'thermoports' waren trouwens een onderdeel van onze kandidatuur tijdens de Horeca Awards in 2011, waarbij Riddersstove de 1^e prijs behaalde in de categorie '**meest innovatieve horeca organisatie**'. Een mooie prestatie die zeker nog eens het vermelden waard is!

Ik vermeld ook graag de samenwerking tussen Riddersstove en de Universiteit Gent, in het kader van een wetenschappelijk onderzoek onder leiding van dokter Beeckman. In de eerste helft van dit jaar hebben Riddersstove en twee van onze woonzorgcentra actief deelgenomen aan een onderzoeksproject genaamd "*niet-ziektegerelateerde ondervoeding bij residentiële senioren*". Gedurende dit onderzoek werd er gefocused op de optimalisatie van de bereidingen, de portioneringen en regeneratie van de maaltijden. Dit alles werd gekoppeld aan een verhoogde aandacht voor de WZC-bewoners tijdens hun eetmomenten en een sterkere communicatie tussen de centrale keuken en dienst 'Verzorging' van het woonzorgcentrum.

De bevindingen van deze studie waren opmerkelijk: het aantal bewoners die zich in de risicozone voor ondervoeding bevond daalde en de tevredenheid van de bewoners steeg.

Het is de bedoeling om dit positieve resultaat te veralgemenen naar al onze woonzorgcentra.

Ik kan u dus in primeur meedelen dat we een vervolg gaan geven aan dit project. Om die reden hebben we een medewerker aangesteld die zich zal bezig houden met het thema: **“Voeding als derde pijler in de zorg. Lekker en gezond eten draagt bij aan de fysieke en geestelijke gezondheid van de mens”**.

Mevrouw **Mieke Groosman**, kok, diëtiste en diabeteseducator, zal deze opdracht op zich nemen. Dit zal gebeuren onder leiding van mevrouw Meganck (*adviseur seniorenzorg*) en Lieven Astaes (*hoofd van de Centrale Keuken*).

Ook het personeel van de Centrale Keuken zal de ingeslagen weg verder bewandelen. Na het wetenschappelijk project zal er elk jaar een van onze koks de opleiding volgen tot ‘masterchef’ aan het Center for Gastrology te Leuven.

Dit jaar volgt chef **Chris Bruneel** de opleiding en volgend jaar is het de beurt aan chef **William Balfort**.

Door de kennis en expertise in ons koksteam te versterken, zal de gastrologische benadering nog meer merkbaar worden op het bord van de bewoners van onze woonzorgcentra, maar ook op dat van de klanten die thuis een maaltijden ontvangen.

Een volgend punt waarop ik de aandacht wil op vestigen, is de samenwerking tussen Riddersstove en het AZ Sint-Jan. Sinds 1 september bereidt Riddersstove de belegde broodjes die verkocht worden in het restaurant van het ziekenhuis en de broodjes die genuttigd worden tijdens lunchvergaderingen.

Dagelijks worden er tussen de 400 en 700 broodjes bereid voor het ziekenhuis. Er wordt twee keer per dag geleverd waardoor de versheid kan worden gegarandeerd.

In functie van deze opdracht werd de koude keuken van Riddersstove uitgebreid met een broodjeskeuken. Deze geklimatiseerde inrichting is volledig conform de HACCP-vereisten en werd met een beperkt budget ingericht. Zo wordt het materiaal dat afkomstig is uit de vroegere satellietkeukens van onze woonzorgcentra hergebruikt.

Daarnaast beschikken we over een team van zes halftijdse keukenmedewerkers om deze opdracht te volbrengen.

Het laatste dat ik u wil meedelen is onze deelname aan het project “Innovatief en milieuvriendelijk ondernemen” waarmee Riddersstove wil bijdragen tot het milieuvriendelijk bereiden van maaltijden.

In eerste instantie zorgen we ervoor dat de leveranciers zo veel mogelijk herbruikbare verpakkingen aanwenden. Daarnaast heeft onze Preventiedienst een analyse gemaakt van de verschillende afvalstromen. Daaruit bleek dat bepaalde fracties nog niet gescheiden werden. Zo werd PMD nog bij het restafval gegooid, samen met de verpakkingsfolie.

Na de realisatie van dit project zullen PMD, papier en karton, restafval en glas in esthetisch verantwoorde containers verzameld worden. Het beperkte afval na productie en portionering wordt via zogenaamde ‘Swill-containers’ verzameld en opgehaald. Daarna worden de containers afgewassen terugbezorgd.

Er werd ook aandacht besteed aan een optimaal formaat van de containers, zodat de frequentie van de ophalingen zo beperkt als mogelijk kan worden gehouden.

Op deze wijze draagt Riddersstove zijn steentje bij aan het Kyoto-protocol.

U hoort het, Riddersstove staat niet stil en heeft het laatste jaar heel wat gerealiseerd.

Deze realisaties zijn de gezamenlijke verdienste van al onze medewerkers die ik hierbij wil bedanken en zeggen: **doe zo verder!**

Frank Vandevoorde,

voorzitter OCMW Brugge
voorzitter vereniging Riddersstove

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 de stand van zaken van de werking van Riddersstove:

Lieven Astaes – Hoofd Centrale Keuken
lieven.astaes@ocmw-brugge.be – tel. 050 32 73 04