

Vijfjarig bestaan centrale keuken Ruddersstove



PERSVOORSTELLING

op donderdag 13 december 2012 om 11.00 uur door

dhr. Frank VANDEVOORDE

voorzitter OCMW BRUGGE





toespraak: VIJFJARIG BESTAAN RUDDERSSTOVE
door: Dhr. Frank Vandevoorde, voorzitter OCMW Brugge
datum: donderdag 13 december 2012

Geachte Secretaris,

Geachte raadsleden,

Geachte leden van de pers,

Beste genodigden,

We zijn hier vandaag samen om het 'houten jubileum' van Ruddersstove te vieren. Onze centrale grootkeuken bestaat vijf jaar en dat is reden genoeg om al eens in de achteruitkijkspiegel terug te blikken op de voorbije jaren. Ik sta er zelf van versteld hoeveel we gerealiseerd hebben op deze korte periode.

Ik herinner me nog levendig die 5^e december 2007, toen ik de keuken officieel geopend heb. De opening van zo'n vooruitstrevend en groot project vergeet je nu eenmaal niet zo snel. Maar wat mensen soms wel vergeten, is al het werk dat aan een opening vooraf gaat. Dat is meestal een lang proces van bouwwerken, maar in het geval van Ruddersstove kwamen daar ook een aantal fases van reorganisatie aan te pas.

De centrale keuken werd in twee fases in gebruik genomen. Het eerste deel van dat luik gebeurde op 17 november: de keuken van woonzorgcentrum Minnewater werd gesloten en alle kookactiviteiten werden doorgesluisd naar Ruddersstove. Dat was al een eerste grote hap, want in het Minnewater werden niet alleen de maaltijden klaargemaakt voor de bewoners van het woonzorgcentrum zelf, ook het eten voor de Dienst Maaltijden Aan Huis werd daar bereid.

Een goeie twee weken later, op 3 december, volgde de tweede stap: de keukens van alle andere woonzorgcentra sloten hun deuren en werden vanaf die dag vanuit Ruddersstove beleverd.

Ik moet toegeven dat het geen gemakkelijke start was en dat we af en toe met een probleem geconfronteerd werden. De secretaris en ikzelf wisten dat dit een heel moeilijk en delicaat project zou worden. Eetgewoonten liggen nu eenmaal gevoelig bij ons allemaal. Als je daar iets aan verandert, raak je sowieso een teer punt aan. Maar in dit geval hadden we vooral met senioren te maken. Iets veranderen in hun leefwereld is geen peulenschil. Een grote ommezwaai maken op gebied van eetgewoonten bij senioren vraagt dan ook bijna om problemen.

Voor ons doelpubliek was het dus eventjes wennen in de beginfase. Maar ook voor het personeel was het een knap staaltje van 'change management' waarbij aan het hele team een grote flexibiliteit in denken en doen werd gevraagd. De 'werkers' van het eerste uur kunnen hierover ongetwijfeld tal van anekdotes over vertellen.

Na de opstart van de keuken kregen we heel wat negatieve reacties, maar ik kan u verzekeren dat we aan een verschroeiend tempo gewerkt hebben, om die klachten op een snelle en goede manier op te lossen. Drie maanden na de start was er al een duidelijke kentering merkbaar, ook op het bord!

Het is geen geheim dat Riddersstove in het begin met een imago-probleem zat, maar ook daar werd de voorbije jaren keihard aan gewerkt. De genomen beslissing om dit project te realiseren, blijkt nu duidelijk de goeie beslissing te zijn. Na het (over)benadrukken van veilig en gezond eten in de beginfase, zijn de maaltijden ondertussen lekker én betaalbaar. Wat wil je nog meer als lokaal bestuur? Getuigen van onze vooruitgang zijn de vele nominaties, awards en andere prijzen die we op onze naam mochten schrijven.

Zo behaalden we in 2009 een 'Smiley'. Dat is een erkenning die het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) uitreikt voor een geloofwaardig en veilig systeem van hygiëne. Deze erkenning is maar drie jaar geldig en moet daarna opnieuw aangevraagd worden, wat we dan ook gedaan hebben. Met succes trouwens, want in 2012 haalden we opnieuw een 'Smiley' binnen!

In 2010 werden we voor de Horeca Awards genomineerd in de categorie 'Betere Instellingskeuken'. Een jaar later werden we niet alleen genomineerd, we haalden de prijs ook binnen! Zowel in 2011 als in 2012 hebben we de Horeca Award voor 'Beste Innovatie' gewonnen!

Ook Yves De Decker, een van onze koks, viel in de prijzen. In 2011 werd hij verkozen tot 'Beste Belgische Grootkeukenkok'. Dat is volgens mij toch wel een goed bewijs dat we met Riddersstove lekker eten kunnen serveren.

Dit jaar hebben we ook niet stilgestaan. We hebben deelgenomen aan een studie van de Universiteit Gent rond 'Gastrologische implementatie van ondervoeding bij senioren in woonzorgcentra'. Om ons feestjaar goed af te ronden hebben we enkele weken geleden de 'Award Voeding & Gezondheid' gewonnen voor het 'Beste Project 2012'.

Dit prachtige palmares is het resultaat van een continu verbeteringsproces, ambitie van het management en professionalisme van alle medewerkers in de keuken. Dat vertaalt zich in tevreden maaltijdgebruikers, en het is voor hen dat we ons uiteindelijk inzetten.

Maar Riddersstove trad ook naar buiten en durfde de uitdaging aangaan om externe klanten te overtuigen van haar kwaliteiten. Op elke publiekswerking van het OCMW staat de centrale keuken paraat om de mensen te laten proeven en overtuigen van hun kunnen.

Vandaag leveren wij ook aan verschillende kinderdagverblijven in de regio Brugge en Knokke, verzorgen we ad hoc-catering voor andere woonzorgcentra, het Rode Kruis, De Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten (VVSG), de Samenwerkingsinitiatieven Eerstelijnsgezondheidszorg (SEL) Noord West-Vlaanderen, het AZ Sint-Jan en vele andere externe klanten.

We kunnen dus stellen dat Riddersstove er staat! Tal van goede quoteringen door onafhankelijke experts staven dit statement. Meer zelfs: Riddersstove wordt ondertussen aanzien als een innovatieve trendsetter in grootkeukenbeleid! Dat kunt u zien op het tentoongestelde persoverzicht van de voorbije vijf jaar.

Na deze terugblik op het verleden vraagt u zich waarschijnlijk af wat de toekomst brengt... Wel: de hete aardappel wordt doorgeschoven naar de volgende voorzitter. Maar dan wel een aardappel die mooi gepresenteerd op een schoteltje ligt, met een laagje kruidenboter over. Nu ik het zo zeg zou ik er zelf ook van willen eten, maar goed, voor we te veel afdwalen: de toekomst dus...

Ruddersstove zal zich blijven inzetten om lekkere, gezonde en veilige maaltijden te bereiden voor de senioren. De keuken wil ook uitgroeien tot maaltijd-zorgverlener, meer bepaald in de thuiszorg, want daar liggen de uitdagingen voor de komende tien jaar.

Als voorzitter kan ik dus met een gerust hart afscheid nemen van dit project, en toch ook wel met enige fierheid. Ik wil hierbij ook iedereen bedanken die meegeholpen heeft tot het welslagen van Ruddersstove in haar opdracht.

Om deze verjaardag te vieren, nodig ik u uit om te proeven van enkele hapjes, die uiteraard bereid werden door onze eigen centrale keuken Ruddersstove. Smakelijk!

Frank Vandevoorde,

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 vijfjarig bestaan van Ruddersstove:

Lieven Astaes – Hoofd Centrale Keuken

Lieven.Astaes@ocmw-brugge.be – tel. 050 32 73 04