

Schat aan informatie over hygiëne:

Programma helpt ondernemer



Iedere horecaondernemer weet dat hij of zij moet voldoen aan de HACCP regels. Maar bij het opstellen van een schoonmaakplan en bijhouden van registratieformulieren, ligt meestal niet het horecahart. Professional Cleaning and You, een programma van JohnsonDiversey, maakt het de ondernemer een stuk makkelijker op dit gebied.

Professional Cleaning and You is een gratis programma dat ondernemers helpt op een eenvoudige manier te voldoen aan de complexe HACCP wetgeving. De schat aan informatie over hygiëne is geschreven in duidelijke taal en biedt nuttige hulpmiddelen voor de ondernemer. Hoewel het programma al 1500 gebruikers telt, schrijft de producent komende maand ruim 10.000 potentiële leden aan. Productmanager Rosemarie van der Rijt licht toe: "Momenteel gebruikt vooral de kleinere horeca zoals (eet)café's en snackbars het programma. Ondernemers van kleinere zaken hebben echter vaak ook vragen op het gebied van reiniging en hygiëne. Waar kunnen zij naartoe? De informatie op internet is niet altijd even toegankelijk. Het programma dat wij bieden is dat wel."

Inventarisatie

Doel van het programma is om ondernemers een steuntje in de rug te bieden om hun bedrijf hygiënisch schoon te houden. "De schoonmaak in een horecagelegenheid moet gewoon goed in orde zijn. Ondernemers kunnen allereerst testen in hoeverre ze al volgens de HACCP-richtlijnen werken. In drie stappen weten ze hoe het ervoor staat. Door een vragenlijst - op het gebied van onder meer schoonmaak, gekoelde opslag en ingangscntrole - wordt een inventarisatie gemaakt. Uiteindelijk rolt er een schoonmaakplan uit." Volgens HACCP-regels moet worden geregistreerd wat en wanneer wordt schoongemaakt. Hiervoor zijn in het programma registratieformulieren te vinden. Professional Cleaning and You bevat ook schoonmaakplannen. "Als een

te voldoen aan HACCP

ondernemer de adviezen opvolgt, is de bedrijfsvoering conform de HACCP-regelgeving.”

Bijzondere ideeën

Inmiddels is het programma zo'n twee jaar op de markt. “Dat wil echter niet zeggen dat we nu achterover leunen. We doen regelmatig marktonderzoek om te kijken of het programma nog aansluit bij de wensen van de horecaondernemers. Binnenkort gaan we weer naar zestien horecabedrijven toe om op locatie te kijken hoe het programma aansluit bij hun behoeften en wat ze nog eventueel missen in het programma.” Soms komen uit dit soort werkplekbezoeken bijzondere ideeën, geeft Van der Rijt aan. “Zo is het al mogelijk om op de website een ‘alarm’ in te schakelen. Als een ondernemer niet tijdig registreert, gaat een waarschuwingmail naar het bedrijf. Enkele ondernemers kwamen nu met het idee van een sms als herinnering voor het invullen van een schoonmaakplan. Dit idee gaan we nog voorleggen in het marktonderzoek.”

Personeelstraining

Niet alleen aan de ondernemer, maar ook aan zijn personeel is gedacht. Professional Cleaning and You bevat namelijk een test voor het huidige en eventueel nieuwe personeel. “Op de



website staat een complete personeelstraining met een examen ter afsluiting. Onderwerpen die de revue passeren zijn onder meer voedselbereiding, opslag en temperatuur en persoonlijke hygiëne. Een ander aandachtspunt is veilig werken. Daarom staat op de website uitgebreide informatie over het gebruik van de schoonmaakmiddelen en de bijbehorende veiligheidsbladen waarop staat hoe je veilig met de middelen moet omgaan.”

De praktijk

Sinds anderhalf jaar wordt in Restaurant en Pannenkoekenhuis Fleurian in Huijbergen gebruik gemaakt van Professional Cleaning and You. Eigenaar Philip Pieters: “Voorheen gebruikten wij diverse schoonmaakmiddelen van verschillende merken. Uiteindelijk wilden we alles onder één noemer, één systeem, brengen. Het programma werkt uitstekend voor ons bedrijf. Vooral het werken met de kleurcodes is een succes. Een map geeft grafische kaarten weer zodat je duidelijk ziet op welke meubilair, welke schoonmaakmiddelen gebruikt moeten worden. Roze betekent bijvoorbeeld sanitair en paars wil zeggen desinfecterend en kan gebruikt worden om bepaalde plekken in de keuken schoon te maken. Dit systeem kán gewoon niet missen.”

Pieters stelde toen hij begon met het programma een schoonmaakplan op. “Dit lijkt veel werk, maar uiteindelijk spaart het tijd en moeite. Het systeem is dusdanig universeel dat ik voor ons bedrijf weinig moeite aan te passen en bijna alles één op één kon overnemen. Wij hebben een restaurant, professionele keuken, cafetaria en daarnaast ook nog een cateringbedrijf. Al deze facetten van onze onderneming waren in het programma samengevat.”

Na anderhalf jaar gebruikt de ondernemer nog dagelijks het programma. “Zo vullen we iedere week de HACCP lijst in met onder meer een overzicht van ontvangstgoederen en temperatuurlijst. Het programma biedt een zeer praktische hulp.”