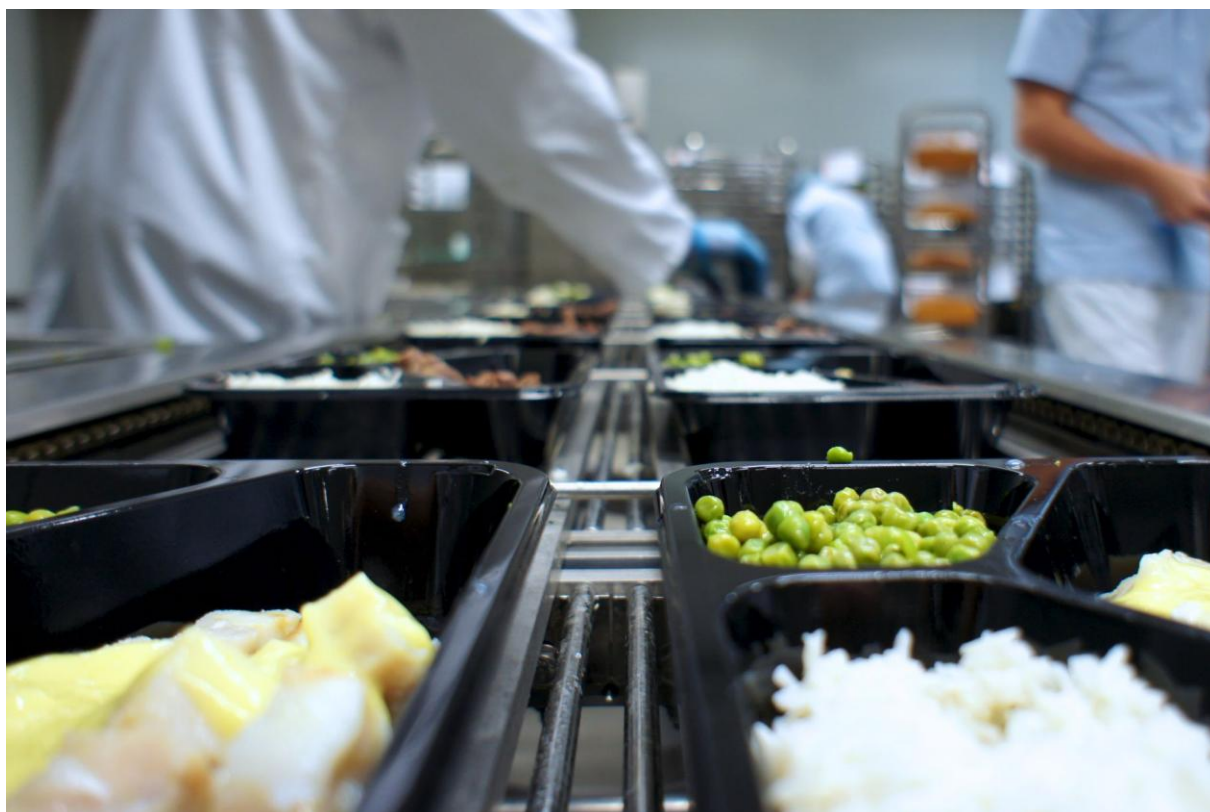


nieuwe verpakkinglijn maaltijden-aan-huis



PERSVOORSTELLING

op 20 september om 11u00 door:

dhr. Frank VANDEVOORDE
voorzitter OCMW Brugge
voorzitter vereniging Riddersstove





toespraak: nieuwe verpakkinglijn voor de thuisbezorgde maaltijden

door: dhr. Frank Vandevoorde, voorzitter OCMW Brugge

datum: dinsdag 20 september 2011, om 11.00 uur

Geachte genodigden, dames en heren van de pers,

Het Brugse OCMW heeft een niet onbelangrijke opdracht op het vlak van maaltijdbereidingen. Op vandaag worden in de centrale grootkeuken van het OCMW, Riddersstove, dagelijks meer dan 2.000 maaltijden bereid. Een deel daarvan gaat naar onze instellingen: de woonzorgcentra en de dagverzorgingscentra. Een ander deel, ongeveer een derde, gaat naar thuiswonende senioren. Onze opdracht om te voorzien in kwalitatieve, gezonde én veilige voeding voor Brugse senioren zal de komende jaren alleen maar belangrijker worden: de *baby-boom* generatie gaat stilaan op pensioen en vergrijsst.

Riddersstove heeft sedert de opstart in december 2007 een lange weg afgelegd. Een weg die niet altijd rechtdoor liep, maar het doel is steeds kwaliteitsverbetering en efficiëntie gebleven. Vandaag, dames en heren, zetten we een stapje verder op die weg:

De maaltijden die door het OCMW bereid worden voor de leveringen aan huis, werden individueel en manueel in de gekende aluminium verpakking geplaatst. Door het stijgend aantal maaltijden was dit systeem functioneel, ergonomische en vooral naar HACCP toe niet langer houdbaar. Na de opstart van de centrale keuken werd geopteerd voor een machinale verpakking, de methode die tot voor kort gebruikt werd.

Hoewel dit systeem goed werkte, waren er toch enkele nadelen: de tussenvakken waren niet van elkaar gescheiden, er was geen visuele controle op volledigheid van de maaltijd tijdens het portioneren en de maaltijd was moeilijk op te warmen in de microgolf. Bovendien was de verpakking zelf niet altijd even makkelijk te openen, wat gevaar op snijwonden met zich meebracht.

Vandaag stellen wij u de vernieuwde verpakingslijn voor: de maaltijden worden vanaf nu verpakt in kunststofschaalen die zowel in de klassieke oven als in microgolf kunnen worden opgewarmd.

Zo kunnen onze klanten, als ze dat willen, hun maaltijd nu zowel koud als warm afgeleverd krijgen.

Het eindresultaat, dames en heren, is een geïntegreerde verpakingslijn die aangestuurd wordt door ons eigen ontwikkeld keukenbeheersysteem. Ing. Bart Viaene van onze Informatie dienst programmeerde en coördineerde de communicatie en sturing tussen de 3 toestellen, een waar huzarenstukje!

Voor deze realisatie werd er in zee gegaan met volgende firma's:

Mecapack uit Alblasterdam, NL, voor de portioneerband en verzegelmachine

Bizerba uit Groot-Bijgaarden voor de etiketteermachine

Ten slotte wens ik de leden van de Raad van Bestuur van Riddersstove te danken voor hun vooruitziende visie en ook alle medewerkers van de centrale keuken en de dienst maaltijden aan huis die zich dagelijks inzetten voor het bereiden en bezorgen van meer dan 800 maaltijden aan huis.

Deze nieuwe verpakingslijn, daar heb ik het volle vertrouwen in, is zowel op culinair als op logistiek vlak een stap vooruit. Het doel blijft: een zo hoog mogelijke kwaliteit te kunnen aanbieden aan onze Brugse senioren.

Frank Vandevoorde

OCMW Voorzitter



De nieuwe verpakkingslijn voor de thuisbezorgde maaltijden

1. Toen bij de opstart:

Bij de opstart van de keuken had het OCMW reeds de intentie om de portionering van de thuisbezorgde maaltijden te automatiseren. Teneinde de toenmalige reorganisatie niet complexer te maken, heeft men gekozen voor de bestaande aluminium verpakking te behouden.

Vóór de opstart van de centrale keuken werden de maaltijden in warme lijn geportioneerd met behulp van individuele 'klapertjes'. Honderden maaltijden dienden dagelijks in een mum van tijd gesloten te worden om temperatuurverlies te beperken.

Gezien het stijgend aantal te portioneren maaltijden was dit systeem functioneel, ergonomische en vooral naar Haccp toe niet meer houdbaar.

Een volledig nieuw systeem zou de reorganisatie nog verzwaren zodat men gekozen heeft voor een huurformule om de gekende verpakking machinaal te sluiten. Dit systeem voldeed maar specifieke problemen kwamen aan het licht zoals:

De tussenvakken zijn niet van elkaar gescheiden

Geen visuele controle op volledigheid van de maaltijd tijdens portioneren

Manuele etikettering verhoogt foutenlast

Zeer moeilijk op te warmen in de microgolf

Moeilijk te openen (gevaar op snijwonden)

Een oplossing diende hiervoor gezocht te worden.

2. De studiefase:

Vanaf het moment dat de centrale keuken haar opstartproblemen had opgelost (begin 2009), werd de studie opgestart voor een nieuwe verpakkinglijn. Gelet op de afwezigheid van ervaring met moderne verpakkingstechnieken en materialen werden meerdere internationale beurzen bezocht.

Diverse analyses van verschillende verpakkingssystemen & materialen werden gemaakt in functie van integratie in de bestaande logistiek van de keuken en uiteraard in functie van de te verhelpen problemen bij de bestaande lijn.

Tevens wensten wij het aanbod van koude maaltijden gelijk te schakelen met deze van warme maaltijden. Vanaf 3 oktober '11 omvatten beiden een soepje, een hoofdschotel en een dessert waarbij de klant dagelijks kan kiezen tussen 2 verschillende hoofdschotels en 2 verschillende koude schotels

Wanneer voldoende kennis werd verworven, werd een uitgebreid & gedetailleerd lastenboek opgemaakt voor een algemene offerte aanvraag voor de onderdelen van de verpakkinglijn:

Een sealmachine: om de bakjes af te sluiten met een transparante folie (incl. transportband)

Een labbeller: om automatisch de bakjes te etiketteren opnaam van de klant volgens gekozen menu gestuurd door het keukenbeheerssoftware

Voor de ontneester wordt een afzonderlijke gunning uitgeschreven gelet op de compatibiliteit met de sealmachine en etiketteermachine. Vanuit onze keukenbeheer software is de labbeller de 'master' van de verpakkinglijn die opdrachten geeft aan de ontneester en sealmachine.

3. Onze keuze

Wij hebben geopteerd om de maaltijd te verpakken in kunststofschalen (C-pet) die zowel voor klassieke warme luchtoven als microgolf bestendig zijn.

Op deze wijze wensen wij voor de klanten die opteren om zelf hun maaltijd op te warmen, een betere kwaliteit te kunnen garanderen samen met het comfort om zelf te bepalen wanneer zij de maaltijd nuttigen. (uiteraard voor vervaldatum vermeld op de maaltijd)

Vanuit sociaal oogpunt werd de prijs voor koud of warme maaltijd gelijk gesteld teneinde mensen met een grotere zorgnood (die niet meer zelf de maaltijd kunnen opwarmen) niet te penaliseren.

Na analyse van de ingestuurde offertes werden volgende leveranciers weerhouden:

Mecapack uit Alblasterdam voor de portioneerband en sealmachine

Bizerba uit Groot-Bijgaarden voor de etiketteermachine

Het eindresultaat is een geïntegreerde verpakkinglijn dat aangestuurd wordt door ons eigen ontwikkeld keukenbeheersysteem. Ing. Bart Viaene (OCMW Brugge) programmeerde en coördineerde de

communicatie & sturing tussen de 3 toestellen vanuit onze software samen met IT mensen van de 2 leveranciers en zal het ICT gedeelte van de ontneester verder uitwerken.

Op deze wijze werden diverse manuele handelingen geëlimineerd teneinde zowel op culinair als op logistiek vlak een nog verhoogde kwaliteit te kunnen aanbieden aan onze Brugse senioren.

4. Installatie & testfase:

De twee onderdelen werden ontworpen en geïnstalleerd waarbij het Ruddersstove als opdracht-gever vergaande inspraak had. Op 8 juli '11 werd de lijn gecompleteerd waarbij de testfase kon beginnen. Deze testfase omvatte diverse aspecten:

- Technisch: Het proefdraaien van de 2 onderdelen na afstelling en afstemming op elkaar
- Het kiezen van de juiste sealfolie & instelwaarden om een goed afgesloten maaltijd te bekomen. Hierbij heeft onze technicus Bart Peere na opleiding door de 2 firma's, een uitstekende eindresultaten behaald.
- Culinair: Wat is de reactie & de kwaliteit van de maaltijd bij regeneratie in de nieuwe verpakking volgens diverse modi (steamer, microgolf, warme lucht)
- Onze productiechefs Y. De Decker en G. Vanoverschelde onder leiding van de keukenbeheerder A. Houthoofd hebben dit testtraject uitgevoerd en na evaluatie bijgestuurd.

5. Communicatie met onze klanten:

Vandaag wordt tevens onze 2° nieuwsbrief aan de maaltijdgebruikers bezorgd door onze chauffeurs. Deze nieuwsbrief werd met een kleine attentie gepresenteerd in een dergelijke verpakking.

Wij besteden veel aandacht aan onze klantenrelatie door tal van initiatieven:

Periodieke nieuwsbrieven & gesmaakte attenties op feestdagen

Huisbezoeken door de maatschappelijk dienst afdeling Extra Murale Zorg bij de intake

Administratieve ondersteuning onder leiding van mevr. D. Coudijzer

Huisbezoek door onze verantwoordelijke kwaliteit & externe catering; dhr. J. Goethals

Als gevolg van de gelijkschakeling tussen warme en koude maaltijden, werd het keuzeformulier herwerkt. De klachten van een nogal druk en moeilijk in te vullen formulier werd zo verholpen door de leesbaarheid te verhogen en de aan te kruisen vakken groter te maken.

De nieuwe lay out van het formulier had als gevolg dat de volledige scanningsoftware herwerkt diende te worden. Tevens werd de foutenmarge bij het scannen verlaagd.

6. Besluit:

Wij hopen met deze investering van 117.440 euro aan de groeiende vraag van thuisbezorgde maaltijden een kwalitatief & flexibel antwoord te kunnen bieden in het licht van de vergrijzende Brugse bevolking.

Tevens wens ik de leden van de Raad van Bestuur van Riddersstove te danken voor hun vooruitziende visie en ook alle medewerkers van de centrale keuken en de dienst maaltijden aan huis die zich inzetten voor het bereiden & bezorgen van dagelijks meer dan 800 maaltijden aan huis.

Hoofd van de keuken

Lieven Astaes

20/09/2011

Nieuwsbrief Dienst maaltijden aan huis

Geachte Mevrouw,
Geachte Meneer,

In onze vorige nieuwsbrief hadden we het al even over de nieuwe verpakkinglijn. In deze nieuwsbrief willen we u hier graag verder kennis mee laten maken, daarom hebben we onze nieuwsbrief verpakt in onze nieuwe verpakking. Ook over het nieuwe menukeuzeformulier geven we graag een woordje uitleg.

Nieuwe verpakkinglijn.

Vanaf 3 Oktober 2011 starten we met de nieuwe verpakkinglijn. Er wordt overgeschakeld van Aluminium verpakking naar C-pet verpakking. Om u een duidelijker beeld te geven, hebben we



enkele foto's toegevoegd aan deze nieuwsbrief.



Op maandag 3 Oktober 2011 ontvangt u voor de eerste maal uw maaltijd in de C-pet verpakking. Deze verpakkingen zijn wegwerp, bij de restafval.

De nieuwe verpakking heeft namelijk tal van voordelen, gebruiksvriendelijker, de folie heeft 2 flapjes waardoor deze makkelijk te openen is en volledig gescheiden vakken, wat zorgt voor een mooiere presentatie. De gescheiden vakken zorgen ervoor dat de verschillende maaltijdcomponenten niet meer door elkaar kunnen lopen.

De zelf op te warmen maaltijden kunnen voortaan gemakkelijker in de microgolf opgewarmd worden. Zo bepaalt u zelf uw moment van eten en is uw maaltijd altijd lekker warm. De kortere opwarming van de maaltijd, zorgt voor een betere kwaliteit en voedingswaarde



P.S. De verpakking is bestendig tegen zeer hoge temperatuur tot 180°C. In microgolf 8 minuten op 800 watt

Nieuwe menukeuzeformulier

Op woensdag 21/09/2011 starten we met het nieuwe menukeuzeformulier. Samen met onze informaticus hebben we een nieuw formulier gemaakt, dat in gebruik eenvoudiger geworden is.

Wat blijft hetzelfde zoals vroeger:

- Dagelijks keuze uit 2 maaltijden, warm geleverd of om zelf op te warmen en 2 koude schotels.*

- Dagelijks de mogelijkheid om een extra soep te bestellen.
De extra soep zal warm of koud geleverd worden, dit hangt af van de gekozen maaltijd.
Warme Maaltijd / Koude schotel = Warme soep.
Op te warmen maaltijd = Koude soep.*

Wat is er veranderd:

- De zelf op te warmen maaltijd bevat vanaf 3/10/2011 ook een soep (koud) en dessert, de prijs wordt dan ook gelijk gesteld.*

- De lay-out van het formulier is aangepast. De keuze vakjes zijn groter gemaakt.*

Indien vragen hieromtrent, gelieve niet te aarzelen om de chauffeur aan te spreken of de administratie op te bellen. Zij zullen u met alle plezier verder helpen.

Wij houden u graag verder op de hoogte in onze volgende nieuwsbrief van November.

Dienst maaltijden aan huis.

050/32.72.40

