

# Executive chef Frank Broenink enthousiast over Online-Labelling.com

*‘Dit haccp-systeem heeft echt alleen maar voordelen’*



**O**nline-Labelling.com is al een flinke tijd enthousiast bezig de professionele culinaire wereld kennis te laten maken met een zeer efficiënt en kostenreducerend HACCP codeer systeem. Met het PictogramSticker4ALL programma had bedenker Paul Duijnsteet al een reuzensprong gemaakt, maar de spin-off ervan, Online-Labelling.com, lijkt nu zelfs een kleine revolutie teweeg te brengen in de wereld van de HACCP handhaving. Om het systeem in de praktijk te laten evalueren, zocht Online-Labelling.com contact met executive chef Frank Broenink van het hotel NH Den Haag.



Hotel NH Den Haag heeft de handen vol aan de organisatie van o.a. het ontbijt, de lunch, het diner en de banqueting en was juist daarom een prima locatie om Online-Labelling.com uitvoerig te testen en te evalueren. “We zijn een hotel met 205 kamers, 11 banqueting zalen en een capaciteit van 250 dinerende gasten. Je kunt je voorstellen dat het van ’s ochtends vroeg tot ’s avonds laat een drukke bedoening is in de keuken. Je snapt dat we in onze situatie echt zaten te springen om een waterdicht systeem en ik ben erg gelukkig met het resultaat.”

Juist, omdat er in de keuken zoveel verschillende activiteiten plaatsvinden en er, naast de vaste witte brigade, altijd veel parttimers en stagiaires aan het werk zijn, is het belangrijk over een betrouwbaar en gebruikersvriendelijk HACCP-systeem te beschikken. De laatste 10 jaar heeft Info Food Stickers haar inspanning gericht op het ontwerpen en leveren van de beste HACCP stickers waarbij de nadruk duidelijk lag op efficiency en kosten effectiviteit. Dit resulteerde in het PictogramSticker4All programma dat bestaat uit 2 stickers die alle behoeften in de keuken dekken. Deze gepatenteerde stickers zijn gebaseerd op pictogrammen en inzetbaar in elke (internationale) omgeving. Online-Labelling.com is, zoals gezegd, een spin-off gebaseerd op de behoefte aan hoog effectieve, aanpasbare en cost effectieve oplossing voor de steeds strenger wordende HACCP eisen. Deze online oplossing heeft een kleine revolutie veroorzaakt in HACCP handhaving omdat het door de chef naar de eigen hand te zetten is, in plaats van anders om. Dat is goed nieuws!

## Helder en efficiënt systeem

“We zijn anderhalf jaar geleden begonnen met het testen van het online codeersysteem van Info Food Stickers. Hoewel het concept destijds nog niet helemaal uitontwikkeld was, zag ik er wel al meteen veel potentie in. We hebben veel overlegd met de bedenker Paul Duijnsteet en de softwarespecialist Peter Huisman van Online-Labelling.com. Sinds november hebben wij hier het systeem volledig geïmplementeerd in onze keuken en daar zijn we serieus erg gelukkig mee. We maken gebruik van een online omgeving, voeren onze gegevens in en printen het gewenste aantal stickers uit. We creëren zo geen waste en voldoen op zeer eenvoudige manier aan alle HACCP eisen. Als chef zie ik nu in één oogopslag wie welk product gemaakt heeft, ook na lange tijd nog, want de voorbedrukte stickers zijn warmte- en koude resistent en blijft goed plakken. Keukenmedewerkers hoeven niet meer te schrijven en de allergeneninformatie staat er ook keurig op. In geval van het invriezen van grote hoeveelheden bouillon en pastasaus is het immers belangrijk dat ik ook na twee maanden nog precies kan herleiden wat er in zit. Erg prettig aan dit unieke systeem vind ik ook dat je niet geketend zit aan een vaste prijs en je geen basis unit hoeft aan te schaffen. Je aanloopkosten zijn erg laag. Het is nu de bedoeling dat er binnenkort nog andere hotels binnen NH gaan deelnemen om het Online-Labelling.com te gaan testen. Executive Chef Barry Latjes van NH-Hotel Amsterdam Noord, Executive Chef Folkert van der Jagt van NH-Hotel Jan Tabak en een nog nader te benoemen NH-Hotel in België hebben aangegeven hier mee aan de slag te gaan.”



## Prima match

Net zoals het de missie is van Online-Labelling.com de beste leverancier te zijn van online HACCP gerelateerde codeer oplossingen, zo is Frank Broenink er alles aan gelegen de gasten van Hotel NH Den Haag op het gebied van food & beverage volledig op hun wenken te bedienen. “We hebben natuurlijk vooral veel te maken met zakelijke gasten. Zelf houd ik enorm van mooie gerechten met verse ingrediënten gemaakt en van een huiselijke presentatie. Naast onze gewone kaart hebben wij ook nog een specialiteitenkaart met daarop verrassende gerechten. Zoals mijn versie van een salade Caprese staat er op, bijvoorbeeld. Met drie verschillende soorten tomaat, verschillende tomaatstructuren, gemarineerde mozzarella en een gel van basilicum trekken we deze klassieker helemaal naar deze tijd. Voor de rest staat er op deze kaart geroekte kweekpaling met wakame en schuim van rode biet. Maar ook een eend, op lage temperaturen gegaard, met rozemarijn en sinaasappel, geserveerd met mini broccoli, knolselderijpuree en polenta. En we hebben ook rode mul met coquilles met pompoen en ragfijn gesneden peul en witte wijnsaus, afgemaakt met geroekte olijfolie. Ik houd wel van een beetje avontuur op het bord, zeg maar.”

Meer weten? Zie: [www.online-labelling.com](http://www.online-labelling.com)