

In praktijk ontwikkeld HACCP codeersysteem met open armen ontvangen

Bekendheid Info Food Stickers groeit

Als restaurantkok liep Paul Duijnsteede steeds weer tegen de vele tegenstrijdigheden en tekortkomingen van de verschillende tot dan toe in de handel zijnde codeersystemen aan. Gewapend met een echte horecamissie kwam hij in 2005 met een systeem op de proppen dat wel werkt: Info Food Stickers. “Wie dit systeem onder ogen krijgt, zal direct zien dat het vanuit de praktijk is ontstaan,” aldus de enthousiaste initiatiefnemer.



2012 was een fantastisch jaar voor Info Food Stickers. Het lijkt wel of de branche afgelopen jaar pas echt goed doorkreeg hoe eenvoudig, efficiënt en hygiënisch er met het pictogrammensysteem gewerkt kan worden in de keuken. Zowel opleidingen als bedrijven uit geheel Europa en zelfs het Midden Oosten maakten breed kennis met het product. “We krijgen ook steeds meer aanvragen voor teststickers en het leuke is, dat ik mag concluderen dat meer dan 90 procent van de aanvragers daadwerkelijk voor ons blijken te kiezen. Ik zeg dit niet om me op de borst te slaan en we zijn geen commercieel bedrijf, maar ik vind dit wel een vooruitgang voor de branche.” Info Food Stickers trad toe tot het Koksgilde en Paul werd in het afgelopen jaar veelvuldig uitgenodigd om workshops op scholen en in bedrijfskeukens te geven. “Professionals zien dan hoe uniek het systeem is en wat het ze oplevert als ze ermee aan de slag gaan.”

Waardering alom

Dat Hotelschool Alexis Leck in Luxemburg en Hotelschool Geneve in Zwitserland het codeersysteem gebruiken als lesmateriaal is een gegeven om trots

op te zijn. Blij verrast is Paul ook dat een aantal omvangrijke ketens en inkoopcentrales gekozen hebben voor Info Food Stickers. Het vermogen goed en integer te luisteren naar feedback van gebruikers in combinatie met de bereidheid aanpassingen te doen als het nog beter kan, is het geheim achter het succes.

Enkel pictogrammen

Maar wat zijn nu precies de voordelen van deze stickers? Het systeem is in ieder geval even vernuftig als eenvoudig en er komt geen geschreven woord aan te pas. Er zijn slechts twee soorten stickers die in combinatie of afzonderlijk te gebruiken zijn. Deze eenvoud voorkomt het maken van fouten. Positief is ook dat de lijm volledig oplosbaar is op 80 graden en dat de stickers bestendig zijn tegen condens. Op de stickers kan zelfs gewoon geschreven worden als het bakje met de sticker uit de vriezer wordt gehaald bijvoorbeeld voor de borgingdatum. De prijs is daarbij ook nog bijzonder aantrekkelijk: 0,015 cent per sticker. Wilt u inhoudelijk meer weten over dit unieke systeem?

Op de website staat een duidelijke 'How- to- Use' in 28 talen.

www.infofoodstickers.nl