

Het beste HACCP codeersysteem werd ontwikkeld door koks eenvoudig, efficiënt en hygiënisch



Paul Duijnstee is kok van origine en heeft 30 jaar lang tal van eigen restaurants gerund. Zoals zoveel andere leden van de witte brigade liep Paul in de praktijk telkens tegen inefficiëntie van bestaande codeersystemen aan. “Ik vond dat er nogal wat viel te verbeteren en ben daarom – met hulp van andere koks en keuken specialisten – in 2005 met het pictogramstelsel gekomen,” aldus Paul Duijnstee.

De ondernemer besloot eerst hotel- en restaurantscholen te bezoeken. En met succes, want alle belangrijke opleidingen op dit gebied in Nederland en België gebruiken nu ‘Info Food Stickers’ als lesmateriaal. Niet alleen horecavakscholen, maar ook veel horecabedrijven in de verschillende segmenten hebben het product inmiddels leren kennen. “Ik ben blij dat diverse bekende hotelketens, restaurants, grootkeuken instellingen, voedselverwerkende bedrijven en laboratoria nu naar tevredenheid gebruik maken van dit codeersysteem. Bovendien is het zo dat, hoe meer horecabedrijven gaan kiezen voor dit eenvoudige stickersysteem, hoe voordeliger het wordt. We doen veel keukens presentaties en workshops die ook voor ons waardevolle feedback opleveren. Dit garandeert dat we ook in de toekomst het systeem kunnen verbeteren op basis van deze input uit de markt.”

Het product

Andere op de markt verkrijgbare sticker codeer systemen laten ongewenste lijm & papierresten achter op de opbergbakken en voedselcontainers. De stickers van ‘Info Food Stickers’ doen dat niet, de lijm lost volledig op tijdens het naspoelprogramma van de vaatwasser (80 graden Celsius). Hiermee wordt het probleem van de kruisbesmetting sterk gereduceerd. Tevens zijn alle andere op de markt zijnde systeemstickers niet bestendig tegen terugslag condens, zodat aantekeningen onleesbaar worden met alle gevolgen van dien. Op de stickers van ‘Info Food Stickers’ kan gewoon nog geschreven worden, als het bakje waarop de sticker is geplakt uit de vriezer wordt gehaald.

Eenvoud

Veel andere codeersystemen bestaan uit onnodig veel producten en zijn daardoor ingewikkeld, omslachtig en duur. “Ons systeem bestaat slechts uit twee soorten stickers die in combinatie of afzonderlijk te gebruiken zijn. Deze eenvoud maakt dat er minder fouten gemaakt worden. Zo is er de ‘Pictogramsticker 4all’ die geschikt is voor alle producten tbv. koelkast, vriezer, droogstore ed. en het “Week/Dag- fifo-veilig- stickers systeem” Op de website treft de zgn. ‘How to Use’ aan in maar liefst 28 talen! Voor meer informatie zie:

www.infofoodstickers.nl