



NEWS

Hotelschool Aalst krijgt Smiley-kwaliteitslabel



De TechniGO! Hotelschool Aalst heeft als eerste GO!-school in Vlaanderen een Smiley behaald voor zijn didactisch restaurant Terlinden aan de Oude Gentbaan in Aalst.



De "Smiley" is een kwaliteitslabel dat toegekend wordt door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Bart Van Cauter, directeur algemeen beleid kadert trots deze erkenning. "Daarvoor dient de school, net zoals andere bedrijven die voorzien zijn in de wet op de voedselveiligheid, een gedreven autocontrolesysteem voor te leggen aan de inspecteurs van een onafhankelijk geaccrediteerd controleagentschap. TechniGO! Hotelschool Aalst is een vooruitstrevende school en wij willen mee aan de top lopen qua ambitie. De Smiley is een bevestiging van onze doorgedreven attitude en controle op voedselveiligheid en hygiëne. Dit kwaliteitselement zal dan ook een plaats krijgen aan de voordeur van het didactisch restaurant."

Eerste van het GO!

TechniGO! Hotelschool Aalst is de eerste hotelschool van het GO! die met haar praktijkrestaurant een Smiley heeft behaald. "In 2010 startte onze hotelschool op eigen initiatief reeds met de implementatie van een eigen geschreven autocontrolesysteem," aldus directeur Bart Van Cauter. "Met de tijd werd dit een heus kwaliteitshandboek waarbij verschillende procedures uitgeschreven werden met bijzondere aandacht aan documenten en registraties. De bedoeling was vooral om de kennis inzake "voedselveilig werken" door te geven aan de leerlingen."

Vele partners

Begin 2014 stapte de TechniGO! Hotelschool Aalst in het pilootproject van Horeca Vor-

ming Vlaanderen met als doel toekomstige horeca-werknemers vertrouwd te maken met voedselveiligheid en autocontrolesystemen voedselveiligheid. In verschillende stappen ondersteunt Horeca Vorming Vlaanderen, in samenwerking met Food Safety Consult, de Vlaamse hotelscholen bij het implementeren van voedselveiligheid en het behalen van een Smiley. Als sectorfonds wil Horeca Vorming met dit traject vooral de leerlingen bewust maken rond het belang van voedselveiligheid. "Onder impuls van de technisch adviseur Marc Slegers is de school meteen aan de slag gegaan en heeft hierbij voedselveiligheid als een prioriteit opgenomen in de didactische restaurants," verduidelijkt Bart Van Cauter. "Naast de persoonlijke begeleiding van Katrin van Waterschoot van Food Safety Consult, heeft ook de stage onder begeleiding van Ann De Neve, die gevolgd werd bij het FAVV, bijgedragen tot de realisatie van dit project. Daarnaast werden er heel wat opleidingsessies gevolgd door leraren en leerlingen bij Horeca Vorming en het FAVV. De school is terecht fier op de gedrevenheid van het voltallige hotelteam dat instaat voor de handhaving van de kwaliteit en de opleiding van onze leerlingen, iets waar de hotelschool heel veel waarde aan hecht."

> www.hotelschoolaalst.be

> www.fanvanhoreca.be

MECO
GROUP
MEATING YOUR DEMANDS



Meco is een duurzame producent en totaalleverancier aan foodservice en horeca. Wij verdelen zowel vlees, vis en groenten in rauwe en natuurlijke vorm, als de gegaarde maaltijdcomponenten en 'kant en klare' gerechten, die voldoen aan de strengste kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen.

Meco groupe, est un producteur durable et fournisseur général du foodservice et de l'horeca. Nous fournissons de la viande, du poisson, de la charcuterie, des produits laitiers, des légumes et produits végétariens, nous livrons également des éléments de repas pré-cuits et des plats cuisinés par nos soins dans notre propre cuisine cela en respectent minutieusement les normes et conformités de qualité pour la santé alimentaire.

Oostende
Charleroi
www.meconv.be

