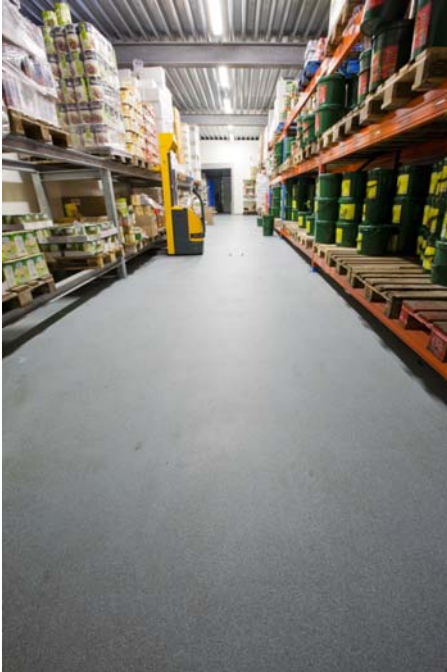


De juiste hygiënische smaakmaker



Eet smakelijk! Een dagelijkse uiting die in ieder land ter wereld wordt gekend. Een beleefde wens aan hen die op het punt staan aan te vallen op een maaltijd. Hoe zit dat als je zelf geen eten meer kunt bereiden, als je afhankelijk bent van een ander of als je genoodzaakt bent op je werk te blijven eten? Een smakelijk eten heb je dan niet zelf in de hand. In die gevallen kun je volledig vertrouwen op mensen die hun eigen brood op de plank krijgen met het dagelijks samenstellen en bereiden van warme en koude maaltijden. Er zijn heel wat 'categorieën' mensen die de maaltijden van Traiteur Ronny maar wat graag verorberen! Senioren, [schoolgemeenschappen](#), gehandicaptenzorg, bedrijven, particulieren, rust- en [verzorgingstehuizen](#). De reden hiervoor is dat het erg lekker en betaalbaar is. Dit is het uitgangspunt en de traiteur heeft daar natuurlijk een strategie voor. Verse, kwalitatieve ingrediënten, goede koks met passie voor voeding en koken en goed keukengerei. Ook bezit Traiteur Ronny 35 eigen wagens met ovens, zodat alle warme maaltijden tijdens het bezorgen op een temperatuur tussen de 65 en 83 graden blijven. De [keuken](#) in de nieuwste vestiging van Traiteur Ronny, in Affligem, is haast gelijk aan een elektronicazaak. Het staat vol met zeer moderne keukenapparatuur. Dit alles maakt echter nog geen hoogwaardig voedsel. Er van uitgaande dat iedereen zou bedanken voor eten uit de beste oven

ter wereld waar het echter blijkt te wemelen van kakkerlakken, vanwege wekenoude achtergebleven voedsel- en sausresten. Zeg dan maar eens 'eet smakelijk'! Wat dus vooral niet mag ontbreken, is een schone, hygiënische werkomgeving.

Om dit in het gareel te houden bestaan er wettelijke eisen en normen rondom hygiëne, vastgelegd in de HACCP. De werkomgevingen van Traiteur Ronny voldoen aan de huidige HACCP en worden aangepast zodra nieuwe wetgeving dit vereist. Er worden temperatuurcontroles gehouden, gevarenanalyses uitgevoerd, er zijn aparte koelvriesinstallaties voor verschillende soorten vlees en vis en in het pand bevindt zich een eigen beenhouwerij. Hier worden vleesproducten afzonderlijk vakkundig voorbereid. Dit alles beslaat een groot oppervlak en een deel hiervan ligt bezaaid met de [Bolidtop](#)[®] 700 van Bolidt. Deze voldoet aan de HACCP en is dus een grandioze aanwinst voor het interieur van Traiteur Ronny. Geen vloer die snel de schoonheidsprijs wint, maar wel de functionaliteitsprijs. De [Bolidtop](#)[®] 700 is een sterk, slag- en stootvast vloersysteem dat een zeer hoge belasting aankan. Het is bestand tegen hoge en lage temperaturen en het heeft om veiligheidsredenen een stroeve afwerking. Het is een goed te reinigen vloer en er kunnen geen bacteriën op achterblijven. De [Bolidtop](#)[®] 700 draagt bij aan de verplichte hygiëne. Er wordt nu op volle toeren gedraaid. Dankzij de extra capaciteit van deze vestiging in Affligem kan Traiteur Ronny nu meer dan 10.000 maaltijden per dag verzorgen!

