

Persconferentie 11/9/08 : Smiley

Geachte

Telkens wanneer FAVV zijn jaarverslag publiceert, houdt de sector zijn adem in. Want hoewel er weinig of geen "incidenten" zijn, toch worden de inspectieresultaten in de pers vaak vertaald in termen van "één op zoveel horecazaken vies is".

Zonder te willen goed praten, zou ik hierbij meteen willen opmerken dat de meest van onze uitbaters wel degelijk en dagdagelijks bezorgd zijn over de kwaliteit van hun producten, maar ook over de hygiëne en voedselveiligheid in hun bedrijf.

Een Horeca-uitbating kan immers alleen duurzaam overleven, indien ze de vertrouwensrelatie met haar klant koestert. Voor velen is die aandacht voor hygiëne dan ook zo normaal en ingebakken in hun dagdagelijkse bedrijfsvoering. Maar bovendien is de horeca een heterogene sector van zeer veel maar hoofdzakelijk kleine ondernemingen, waar men niet vertrouwd is met procesmatige risicoanalyses of met permanente monitoring van de eigen bezigheden, laat staan met de registratie ervan in een aantoonbaar documentair systeem.

Ik zou durven zeggen dat de meeste uitbaters vrij goed bezig zijn, maar het niet kunnen aantonen. Administratieve organisatie blijkt voor hen een onoverkomelijke drempel te zijn.

Vandaag echter verlangt de overheid deze extra stap van de aantoonbaarheid wel. Vanuit de overtuiging dat een meer gestructureerde hygiënezorg bijdraagt tot meer algemene voedselveiligheid, zou voortaan de inspectieaandacht gefocust kunnen worden op de echte pijnpunten.

Om dit te bereiken moet een ganse sector in beweging gezet worden. Daarom zal elke uitbater een traject moeten afleggen waarbij hij afstand doet van de eerder emotionele hygiënezorg die vertrekt vanuit zijn vakmanschap en beroepsfierheid, om te komen tot een eerder rationele en droge, maar naar buiten toe verantwoordbare, hygiënezorgsysteem.

Ainsi, l'attention ne se portera plus seulement sur le matériel, l'infrastructure (par exemple les carrelages, les plans de travail, etc.), mais aussi sur ce qu'on en fait. L'autocontrôle, ce n'est donc pas montrer la photo d'un établissement tout propre, mais plutôt écrire un bon scénario pour un film plus propre.

Le chemin est toutefois long et nécessite que certains déclics se fassent, ce qui ne doit pas être sous-estimé. Le professionnel qui cuisine avec toute son âme et tout son cœur, va devoir maintenant apprendre à le faire en mesurant, en traçant, en retranscrivant et en systématisant ses actes.

Cela nécessite une nouvelle organisation dans l'entreprise, plus de formation pour l'exploitant et ses collaborateurs, ainsi que plus de travaux d'infrastructure. Bref, plus d'efforts en temps et en argent.

Tout cela ne se fait pas du jour au lendemain. Et de la part des inspections, cela demande qu'elles soient capables de nuancer, de dissocier l'essentiel, du moins essentiel. Cela nécessite que les contrôleurs se fassent conseillers.

En tant que fédération, il nous revient d'aider les exploitants à s'engager sur ce chemin. Et c'est ce que nous faisons:

- Tout d'abord, nous avons conçu le Guide des 'Bonnes Pratiques', un guide qui explique aux exploitants et leurs collaborateurs comment faire 'bien'. Ceux qui respectent les directives et conseils donnés ont déjà fait une grande partie du chemin. Le guide est largement diffusé au sein du secteur.
- Nous avons fait usage de tous nos canaux de communication, notre revue mensuelle, nos fiches d'information pour les membres (Echo), différents mailings, pour diffuser tous les renseignements nécessaires.
- Des sessions d'information et workshops ont été organisés à travers tout le pays.
- En daarbovenop kunnen alle uitbaters en hun medewerkers een zeer toegankelijke on-line vorming volgen die hen ook een voldoende bewijs van opleiding kan even, zoals vereist in het KB (<http://voedselveiligheid.horecanet.be>)
- In de nabije toekomst wordt er overigens nog een extra editie van ons ledeninformatieblad uitgebracht, over het uitwerken van het autocontrolesysteem. Daarenboven hebben we afspraken gemaakt om uitbaters de nodige consultancy aan te bieden om ze te helpen doorheen het traject.

De rode draad in al onze communicatie is de demystificatie van HACCP en autocontrole. Want ik geef toe: de terminologie van de autocontrole, daarmee sla je elke uitbater van zijn paard. En dat is deel van het probleem.

We reiken daarom aan de uitbater hulpmiddelen aan om zonder te veel administratieve last, toch zijn zorgsysteem zo uit te bouwen dat het bovendien bijdraagt in efficiëntere en dus kostenbesparende of kwaliteitsverhogende bedrijfsorganisatie.

De belangrijkste motor of driver is echter het vertrouwen dat elke uitbater wil geven aan zijn klant. De Smiley kan daarbij een middel zijn als erkenning voor de verregaande extra inspanningen die de uitbater en zijn medewerkers hiertoe leverden en zullen leveren.

Tot slot, veel uitbaters zien de berg maar niet de weg. Ze laten terecht de moed zakken, Het komt er nu op aan hen op weg te zetten om er over te geraken, en dat kan alleen wanneer iedereen daaraan proactief, en niet alleen repressief, meewerkt.

