

# Smiley Kwaliteitslabel voor keuken Algemeen Ziekenhuis Sint-Blasius: "Patiënten plezieren met betere maaltijden"



Dendermonde, Nele Dooms 22-02-22

De keuken van het Algemeen Ziekenhuis Sint-Blasius van Dendermonde heeft het Smiley Kwaliteitslabel ontvangen. "Door de keuken in eigen beheer te houden, kunnen we inzetten op kwaliteit, smaak en versheid van producten", klinkt het trots.

Veel ziekenhuizen besteden het beheer van hun keuken uit aan een externe dienst. Maar sinds januari 2021 koos het Dendermondse ziekenhuis ervoor om het beheer van de keuken helemaal in eigen handen te nemen. Doel van die beslissing was "betere maaltijden, gezond, gevarieerd en lekker". Dat het ziekenhuis slaagt in dat opzet, bewijst de keuring van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Die kent de keuken van het AZ Sint-Blasius het Smiley Kwaliteitslabel toe. Dat is een belangrijk kwaliteitscertificaat voor grootkeukens en bekroont de kwaliteit van de producten, maar ook de

voedselveiligheid, de hygiëne en de zorg. Het certificaat met lachend gezicht en opgestoken duim is er voor drie jaar.

In de keuken van het AZ Sint-Blasius zijn ze bijzonder trots op het label. "We leggen de lat dan ook hoog", zegt diensthoofd Annelies Van Steirtegem. "Maaltijden zijn vaak dingen waar de patiënten tijdens een opname naar uitkijken. Ze geven structuur aan de dag, ze zorgen voor afwisseling en ze zijn een moment om te genieten. Als de maaltijd dan tegenvalt, kan dat een domper zijn. Daarom was en is het een bewuste keuze om voor degelijk en lekker te gaan. We koken immers elke dag voor 380 patiënten én voor 350 medewerkers."

Dat de keuken het label behaalt, heeft volgens het personeel veel te maken met controle tot in de puntjes. "Dat begint al met strikte afspraken en controle van de leveranciers", zegt coördinator Didier Windey. "Zijn de producten vers? Worden ze op de juiste temperatuur geleverd en bewaard? We monitoren ook het hele proces op kwaliteit en veiligheid. Er zijn ook dagelijkse interne controles door het keukenteam. En vorig jaar werd nog geïnvesteerd in software om de productie en bestellingen te automatiseren, en werd een nieuw temperatuurmonitoring-systeem in gebruik genomen."

Voorlopig zijn het enkel nog patiënten en personeel die van de keuken kunnen proeven. Door de coronacrisis is het ziekenhuisrestaurant immers al meer dan twee jaar gesloten voor bezoekers. Door de gunstige evolutie van de coronacijfers komt daar evenwel binnenkort verandering in. "In een eerste fase starten we het restaurant opnieuw op voor koffie en gebak, van 9 tot 11 uur en van 14.30 tot 17 uur", klinkt het. "In een volgende fase kunnen bezoekers ook weer warme maaltijden en broodjes krijgen."