



Auberge du Pêcheur

GETUIGENIS

Enkele weken na de finale audit in de Auberge du Pêcheur laat chef Axel Colonna-Cesari er geen twijfel over bestaan: de invoering van het autocontrolesysteem in zijn keuken heeft heel wat bloed, zweet en tranen gekost maar zeker geen windeieren gelegd. "De audits hebben ons eigenlijk positief verrast want ze bevestigden dat onze aanpak de goede richting uitging. Toch toont ze ons een aantal dingen die we nog beter kunnen doen. Voordien voerden we op eigen initiatief al heel wat controles uit. Nu doen we ze systematisch. De rotatie van onze grondstoffen -vnl. vlees en vis- verloopt nu veel beter. En dat is niet alleen goed voor de kwaliteit, we besparen ook heel wat omdat we onze voorraden beter opvolgen. En al is dat niet de belangrijkste motivatie om het

systeem in te voeren, toch ben ik ervan overtuigd dat het autocontrolesysteem een investering is die we snel terug winnen." Het belangrijkste in het proces is volgens de chef-kok de mentaliteitswijziging bij het voltallige team en bij de leveranciers van het hotel-restaurant. "Stap voor stap mensen bewust maken van het belang van het systeem. Voortdurend motiveren en controleren is de boodschap. Vooral voor de anciens is dit niet steeds evident. En dat geldt evengoed voor de leveranciers.

Een paar keer moet je streng optreden en een levering weigeren die niet voldoet aan de regels. Heeft de vis niet de juiste temperatuur bij levering dan gaat die onherroepelijk terug. Ik breng ook nieuwe leveranciers een persoonlijk bezoek vooraleer ze worden aangenomen.

Ik hecht hier veel belang aan want het systeem heeft pas zin als het consequent wordt toegepast in elke schakel van de keten."

Was het invoeren van het autocotrole-systeem een moeilijke klus, dan was de voldoening bij het behalen van de smiley des te groter. Consultbureau AS4 loodste ons probleemloos door deze audit heen. "Ik durf écht wel zeggen dat onze mensen euforisch waren toen we de smiley behaalden. Vooral het feit dat we de eerste waren, geeft dit nog meer kleur. Zonder de goodwill van alle teamleden van afwasser tot souschef was dit zeker niet gelukt.

De commerciële waarde -het recht om de smiley te mogen gebruiken- is voor de zaak van belang, maar ook de bevestiging dat we op het goede spoor zitten doet mij en mijn ploeg deugd."