

Cijfer 8.1 door inzet gehele team

Keurmerk Veiligvoedsel.nl voor Maaltijdservice Oosterlengte



Op dinsdag 6 september jl. is het Keurmerk Veiligvoedsel.nl uitgereikt aan de manager Harry Bos van Maaltijdservice Oosterlengte. Maaltijdservice Oosterlengte is al twintig jaar actief in de provincie Groningen en noordoost Drenthe. Per dag worden er meer dan 2000 maaltijden gemaakt die dagelijks op het huisadres worden bezorgd.

Het keurmerk is met het mooie cijfer 8.1 ruimschoots behaald! Met dit unieke kwaliteitskeurmerk mag Maaltijdservice Oosterlengte zich de best scorende maaltijdservice (met meer dan 2000 maaltijden) van Noord Nederland en de provincie Groningen noemen en staat landelijk gezien zelfs op de tweede plaats.

Kwaliteitskeurmerk

Het was dan ook een feestelijke bijeenkomst voor de circa 70 medewerkers van de Maaltijdservice, die hard gewerkt hebben om dit kwaliteitskeurmerk te behalen. In september van het vorig jaar is de procedure gestart met een nulmeting en zijn de medewerkers van de maaltijdservice in opleiding gegaan. De onderwerpen voedsel en veiligheid vormden de hoofdpunten.

Onder begeleiding van de stichting Veiligvoedsel.nl, zijn 490 kritische punten onder de loep gehouden en daar waar nodig verbeterd. Dit heeft er toe geleid dat op 26 mei jl. het keurmerk is behaald. Tijdens de bijeenkomst kregen alle medewerkers een opleidingscertifi-

caat in de vorm van een pasje overhandigd door directeur Hennie Sanders van Oosterlengte.

Nieuwe keuken

Medio oktober zal de Maaltijdservice & Catering haar intrek nemen in de gloednieuwe keuken in Oude Pekela. Daar worden 2300 maaltijden per dag bereid, waarvan 800 voor de verpleeg- en woonzorgvoorzieningen van Oosterlengte en andere instellingen.

De overige 1500 maaltijden worden thuis bezorgd. Het nieuwe pand biedt mogelijkheden voor doorgroei naar 4000 maaltijden per dag.