



A) Personeel

Naar aanleiding van de nieuwe maatregelen die zijn aangekondigd door de Luxemburgse overheid [Covid Check 3G regime](#) willen wij u informeren dat al onze medewerkers en leveraars in het bezit zijn van een volledig vaccinatiebewijs, een geldig herstelcertificaat of een geldig negatief covid-testcertificaat met QR-code.

Daarnaast worden onze medewerkers regelmatig geschoold in hygiëne en HACCP-regels en worden ze omringd door keukenprofessionals (koks, patissiers, diëtist, hotelmanagers, managers).

Onze medewerkers zijn uitgerust met aangepaste kleding (vest, broek, haarnetje, handschoenen en gezichtsmasker) en schoenen die speciaal ontworpen zijn voor de voedingsindustrie.

Handdesinfectie bij de ingang van de kleedkamers, aan het begin van een shift, elke keer dat een shift wordt begonnen, voor en na pauzes en aan het einde van een shift. En daarnaast gebruik van handschoenen die worden vervangen als een nieuw allergeen product wordt gebruikt of als de maskers of ogen worden aangeraakt.

B) Infrastructuur van een grote professionele keuken

We werken in een professionele productiekeuken van 900 m² netto, waarbij we alle voedselhygiënenormen respecteren die vereist zijn door het Luxemburgse Ministerie van Volksgezondheid. Al onze ruimtes zijn voorzien van handwasbakken en onze handzeep is Lavmain+ (Realco). Het is een desinfecterende, ongeparfumeerde vloeibare zeep speciaal ontwikkeld voor handhygiëne in de voedingssector.

Alle bestellingen worden verzonden met bestelwagens die zijn uitgerust met professionele koelunits om de koudeketen tot aan de plaats van levering te verzekeren. De temperaturen van onze bestelwagens worden permanent gecontroleerd via een digitaal systeem.

C) HACCP-plan

Er is een dagelijks schoonmaakschema voor al onze productieruimtes. We gebruiken Degres L+ (Realco), een vloeibaar ontsmettingsmiddel op basis van enzymen, aanbevolen voor vloeren en oppervlakken (muren, werktafels, epoxy, enz.) in de voedingsindustrie. Dit wordt dagelijks gecontroleerd door onze kwaliteitsverantwoordelijke.

Onze productie wordt elke twee maanden gecontroleerd door een erkend laboratorium in het Groothertogdom Luxemburg. Ze komen zonder waarschuwing en nemen voedsel-, contact- en

oppervlaktemonsters. De resultaten zijn altijd goed en in overeenstemming met de geldende normen.

Zowel aankomst als expeditie van onze producten is gedigitaliseerd zodat we alles perfect kunnen traceren.

D) Extra voorzorgsmaatregelen

De veiligheidsinstructies zijn aan alle leden van ons team gecommuniceerd ingeval er gezondheidsklachten of koorts zou optreden bij een medewerker. Zieke werknemers moeten thuisblijven. Ook hebben we regelmatig controles op de gezondheidstoestand van onze medewerkers ingepland.

We hebben ons team ook verboden handen te schudden en te kussen.

Wij volgen de situatie dagelijks op de voet en ondernemen indien nodig direct verdere actie.