

PERSBERICHT

Casa d'italia

heeft de jaarlijkse kwaliteitscertificering goed doorstaan
en mag een jaar lang het predicaat

Beste Nederlandse Foodspecialiteitenwinkels 2012

voeren

Amersfoort, november 2011 – In de loop van 2011 zijn 230 winkels op hun kwaliteit beoordeeld. Zij moesten aan een lange lijst van meer dan 120 testpunten voldoen. Hygiëne telt daarin bijzonder zwaar. In totaal krijgen ruim 200 winkels het Kwaliteitscertificaat en het predicaat Beste Nederlandse Foodspecialiteitenwinkels 2012 uitgereikt.

De winkels zijn herkenbaar aan een oorkonde en een speciale deur/raamsticker met de tekst Beste Nederlandse Foodspecialiteitenwinkel 2012. De namen en adressen staan in enkele food/restaurantgerelateerde bladen waaronder de Restaurantgids Lekker, hetgeen steeds veel positieve reacties in de winkels teweegbrengt. Ze zijn ook te downloaden vanaf www.foodspecialiteitenwinkels.nl.

De Kwaliteitscertificering is een jaarlijks terugkerende gebeurtenis waarmee de kwaliteit van de winkel, de ondernemer en zijn/haar medewerkers wordt vastgesteld en beoordeeld. Deelnemende winkels zijn kaasspecialzaken, foodspecialiteitenwinkels / delicatessenzaken en notenspecialzaken. De ondernemers krijgen de kwaliteitscertificering en het bijbehorende predicaat niet in de schoot geworpen, zij moeten er veel voor doen. De ruim 120 punten tellende beoordelingslijst is opgedeeld in een aantal hoofdstukken. De hygiëne-eisen zoals de juiste temperaturen in alle koelingen, versheid en tth-data van producten, correcte olie om noten te bakken, het toilet en de bijbehorende hygiëne-instructie, enz. zijn daarvan de zwaarste. Maar ook het assortiment als geheel, de uitstraling als specialzaak, de adviesvaardigheid en kennis van producten en hun gebruiksmogelijkheden zijn er belangrijke onderdelen van.

De beoordelaars zijn te goeder naam en faam bekende branchedeskundigen die hun sporen verdiend hebben in de foodspecialiteitenbranche. Een beoordelend team bestaat altijd uit twee tot drie personen van verschillende achtergrond.

Alle deelnemende winkeliers hebben een rapport gekregen met adviezen hoe het naar inzicht van de beoordelaars nog beter kan. Ze maken daar graag gebruik van om volgend jaar nog beter voor de dag te kunnen komen. En dat is precies de bedoeling: specialzaken nóg beter laten worden.

De Kwaliteitscertificering en de Nationale Winkelcompetities voor kaasspecialzaken, foodspecialiteitenwinkels en de productcategorieprijzen zijn een initiatief van Vakcentrum, Kaas & Delicatessen en worden georganiseerd door de Stichting Kaas- en Delicatessenwinkels Nederland te Woerden.

Voor de redactie, niet voor publicatie.

- Voor meer informatie over de Kwaliteitscertificering belt u met Barend Koelman, directeur van de Stichting Kaas- en Delicatessenwinkels Nederland. Hij is bereikbaar op telefoonnummer 0348 - 419 771 en mobiel op 06 - 53 622 060 en e-mailadres: b.koelman@vakcentrum.nl
- Namen en adressen van de Beste Nederlandse Foodspecialiteitenwinkels 2012 en overige informatie vindt u op www.foodspecialiteitenwinkels.nl