



Vorig jaar beslisten **Peter en Heidi Cauwelier** het bestaande atelier van hun slagerij in Lauwe helemaal af te breken. In de plaats kwam een modern atelier van 250 m², compleet afgestemd op de reglementering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. De firma **Hosa** uit Moeskroen tekende mee het concept van het atelier uit en leverde de isotherme wanden, plafonds en deuren.

Slagerij Peter & Heidi Cauwelier Volgens de regels van de kunst

TEKST: DRIES VAN DAMME • FOTO'S: MARC MASSCHELEIN

De geschiedenis van slagerij Peter & Heidi in Lauwe gaat terug tot het begin van de jaren negentig. Peter was de medewerker van een slager in Kortrijk, Heidi stond er in de winkel. De twee vonden elkaar en namen in 1992 een slagerij over in de Wevelgemstraat in Lauwe. In die winkel bieden ze vandaag een uitgebreid assortiment vers vlees en charcuterie aan, waarvan het merendeel eigen bereidingen. Daarnaast is er dagelijks keuze uit acht dagschotels en een reeks traiteur-schotels. Omdat Peter en Heidi doorheen de jaren hun aanbod steeds verder uitbreidden, lieten ze in 1995 hun winkelruimte verbouwen. Later namen ze ook het woongedeelte onder handen. In een derde bouwphase was het atelier aan de beurt. "Uit een controle van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) in 2003 bleek dat de inrichting en de ligging van het atelier niet langer ideaal waren", zegt Peter Cauwelier. "Het atelier was via een lange, smalle gang met de winkel verbonden. Voor het FAVV was die situatie niet echt optimaal, vooral op het vlak van koeling. Maar zelf waren we ook niet echt tevreden. We hadden verschillende praktische bedenkingen bij de inrichting van het oude atelier. Het was niet altijd even makkelijk om de leveringen via die lange gang naar het atelier te brengen. Bovendien beseften we maar al te goed dat we op langere termijn veel tijd aan het verliezen waren, gewoon omdat de winkel en het atelier op tien meter van elkaar lagen. We legden elke dag gewoon veel te veel onnodige afstand af." De Cauweliers kozen daarom voor een heel drastische oplossing. Ze lieten het atelier met de grond gelijk maken.

Twee gescheiden circuits

In de plaats kwam een modern atelier van 250 m², volledig afgestemd op de vereisten van het FAVV. Cruciaal in het ontwerp van het atelier is de uitwerking van twee strikt gescheiden circuits voor binnenkomende en buitengaande producten. Het atelier is zo

ingericht dat er op geen enkel moment gevaar voor kruisbesmetting bestaat. De leveringen komen het bedrijf binnen via de ontvangstruimte. Vanuit die ruimte gaat het vlees naar één van de koelruimtes, vervolgens naar het koud atelier en zo onmiddellijk - via een sas - naar de winkel voor verkoop. Droge voeding verdwijnt in een apart magazijn, groenten voor de traiteurdienst in een aparte koelruimte. "Die koelkamer beschikt over twee deuren en is tussen de ontvangstruimte en de traiteurkeuken gebouwd", vervolgt Peter Cauwelier. "De leverancier plaatst de producten vanuit de ontvangstruimte in de koelkamer. Daarna kunnen we de producten via de deur in keuken uit de koelruimte nemen en er onmiddellijk in het warme atelier verwerken. Belangrijk is dat de leverancier op geen enkel moment in één van de productieruimtes komt."

In het atelier is in een apart, afgesloten gedeelte de afwasruimte ingericht. Afgewassen materiaal wordt in een inox kast geplaatst die van twee deuren is voorzien. De slager kan vanuit zijn atelier zo onmiddellijk

het schone materiaal uit de kast nemen, zonder dat hij daarvoor in de afwasruimte binnen moet gaan. Verder bevinden zich in het atelier nog een diepvries, een dieptekoeleer en een kruidenkamer. Achteraan is er een kleedruimte met sanitair voorzien, afgescheiden van het atelier door een sas. Naast het atelier bevindt zich nog een aparte, hermetisch afgesloten ruimte voor het productie-afval. Die ruimte is uiteraard enkel van buitenaf toegankelijk.

Hygiëne op de eerste plaats

Ruim voor de planning van het nieuwe atelier nam Peter Cauwelier contact op met verschillende mogelijke installateurs. Hosa kwam daarbij al snel als aangewezen leverancier uit de bus. "Hosa had een antwoord voor elke praktische vraag die we stelden", legt Peter Cauwelier uit. "Samen met de leverancier van de staalstructuur heeft Hosa de inrichting van het atelier uitgewerkt - en afgewerkt." De wanden van het atelier zijn uit isotherme panelen opgetrokken. Binnen in

het atelier hebben die een witte kleur, aan de buitenkant kozen Peter en Heidi voor een zachte, lichtbeige tint. Het atelier is verder voorzien van een afgerond plafond en van een afgeronde, gegoten vloer. Die afrondingen zorgen ervoor dat er nergens hoeken of voegen ontstaan waar zich vuil zou kunnen ophopen. Dat is niet alleen hygiënischer, maar ook makkelijker om te reinigen. Hosa stond verder in voor de deuren en de bekleding van de koel- en diepvriesruimtes. Bij de zoutkoelkast - waar slager Cauwelier zijn gezouten producten bewaart, zoals hammen - zijn de wanden bekleed in roestvrij staal met een zonmotief. Verschillende van de gebruikte deuren zijn in een stand van negentig graden vergrendelbaar, om makkelijker te kunnen laden of lossen. De draaideuren tussen het atelier en de afwasruimte zijn bovendien zo ontworpen dat je er niet met je vingers tussen kunt zitten.

Behalve die extra aandacht voor veiligheid, blijkt uit ons bezoek aan het atelier duidelijk hoeveel belang slager Cauwelier aan de geldende hygiënische voorschriften hecht. In elke ruimte van het atelier hangt een poetschema uit. Zo is telkens duidelijk welke opdrachten er op welke dag op het programma staan. Verder beschikken Peter en Heidi in de afwasruimte over een speciaal apparaat staat instaat voor de menging van water met een ontvettings- en ontsmettingsmiddel. Tot slot is de hele infrastructuur uitgerust met een systeem voor temperatuurregistratie. Het systeem houdt een historiek bij van de gemeten temperatuur in de verschillende koel- en diepvriesruimtes. "Voor ons was het belangrijk de investering in het atelier op een snelle maar degelijke manier uit te voeren", besluit Peter Cauwelier. "De bouw van het atelier heeft alles samen veertien weken geduurd. Tijdens de werken hebben we onze garage met vloertegels bekleed en er een tijdelijk atelier in ondergebracht. Op die manier kon de winkel gewoon open blijven. Dankzij het nieuwe atelier werken we nu opnieuw elke dag volgens de regels van de kunst."



HET ATELIER IS ZO INGERICHT DAT ER OP GEEN ENKEL MOMENT GEVAAR VOOR KRUISBESMETTING BESTAAT.



HOSA INSTALLEERDE IN HET ATELIER VAN SLAGERIJ CAUWELIER ALLE DEUREN, WANDEN EN DE BEKLEDING VAN DE KOEL- EN DIEPVRIESRUIMTES.

SLAGERIJ PETER & HEIDI CAUWELIER

Wevelgemstraat 73
8930 Lauwe
tel.: 056-41 26 02
e-mail: peter.heidi@pandora.be

HOSA

Slachthuisstraat 31
7700 Moeskroen
tel.: 056-845 444
fax: 056-845 445
e-mail: koen.willems@hosa.be
web: www.hosa.be