

# Samenwerking Carel Lurvink en Augias Schoonmakers:

“Wij maken foodbedrijven sámen optimaal schoon”

Een mooie  
bundeling van  
kennis, kunde en  
ervaring.



**Augias**  
schoon-makers



**Elk foodbedrijf heeft 24/7 een heel duidelijk belang: hoe houden we onze productieomgeving zodanig schoon, dat we de voedselveiligheid voor onze afnemers kunnen garanderen? Dat begint bij goed opgeleid schoonmaakpersoneel en de juiste schoonmaakmiddelen – maar er is meer nodig dan dat. Voor Augias Schoonmakers en Carel Lurvink reden om krachtig te gaan samenwerken. Van daaruit worden optimale schoonmaakresultaten gerealiseerd bij bedrijven in de voedingsindustrie, voor een acceptabele prijs.**

Bij foodbedrijven gaat het uiteraard niet alleen om zichtbare vervuiling die verwijderd moet worden, maar juist ook om de onzichtbare vervuiling, waaronder salmonella- en listeriabacteriën. Beide soorten vervuiling vragen om een gedegen aanpak, zodat de productie ongestoord kan doorgaan en bedrijven goed door de steeds strengere audits heen komen. Daarvoor moet een effectief – en ook specifiek – schoonmaakplan worden opgesteld, geïmplementeerd en nageleefd. Hoe pakken Carel Lurvink en Augias Schoonmakers dat vanuit hun nieuwe samenwerking samen aan?

### **Team formeren**

Carel Lurvink en Augias Schoonmakers adviseert elke organisatie die met een (stevige) schoonmaakbehoefte bij hen aanklopt, om al in een vroeg stadium een team te formeren dat hier samen naar gaat kijken. Aan de kant van de klant schuiven dan idealiter de plant manager, inkoper en kwaliteitsmanager aan. Vanuit Carel Lurvink is dat een Sr. Sector Specialist Food Industry & Pharmacy met veel kennis over specifieke schoonmaakproblemen en namens Augias Schoonmakers een vertegenwoordiger of manager die het schoonmaakpersoneel grondig voorbereidt op de schoonmaakwerkzaamheden bij de klant. In dat voortraject staat één vraag centraal: hoe kan het team hier sámen een succes van maken? Daarvoor vindt meervoudig overleg plaats, om scherp te krijgen hoe de klant tegen dingen aan kijkt, wat de klant wel en niet wil, wat de budgetruimte is en what if? Dit resulteert in een SLA met heldere KPI's van waaruit met de opdracht aan de slag gegaan kan worden.

### **Analyse**

Om de schoonmaak naar een hoger niveau te trekken, is het noodzakelijk om eerst te weten waar de foodklant staat; de nulmeting. Carel Lurvink heeft hiervoor de foodscan ontwikkeld. Met behulp van deze cruciale tool wordt helder in kaart gebracht wat de pijnpunten en aandachtspunten zijn met betrekking tot materialen, middelen en mensen in relatie tot de schoonmaakopdracht. Op basis daarvan volgt een helder advies over de juiste schoonmaakmiddelen en -materialen. Maar team Carel Lurvink en Augias Schoonmakers kijkt vérder. En doet daarom ook regelmatig aanbevelingen voor een aangepaste inrichting van de fabriek, om vervuiling tegen te gaan en om op ergonomische wijze schoon te kunnen maken. Daarbij wordt in overleg met het personeel gekeken naar de meest logische plekken voor het ophangen

of opbergen van materialen, en de slimste manier om dat te doen, zoals het inzetten van schaduwborden of het werken met kleuren. Daarnaast wordt er gekeken hoeveel er nu écht aan middelen nodig is, om ze optimaal te kunnen gebruiken. Klein voorbeeld: Carel Lurvink en Augias Schoonmakers adviseert klanten bijvoorbeeld om doseerpompen met schoonmaakmiddel aan te schaffen, die van tevoren kunnen worden afgesteld op een optimale concentratie. Zo krijgt de schoonmaker altijd exact de juiste dosis schoonmaakmiddel om mee te werken. Is er sprake van heel specifieke vervuiling die moet worden aangepakt, zoals vetten of eiwitten, dan schakelt Carel Lurvink en Augias Schoonmakers desgewenst met externe experts.

## Vorbereiding

In het voortraject wordt de basis gelegd voor een goede, prettige samenwerking tussen de schoonmaakmedewerkers van Augias Schoonmakers en het foodbedrijf en zijn medewerkers. Een van de bouwstenen daarvoor is de opleiding die de schoonmaakmedewerkers meekrijgen vanuit de Augias Academy en de Carel Lurvink Academy. Als klant mag u hierdoor volstrekt vertrouwen op de kwaliteit van het personeel. Om medewerkers specifiek voor te bereiden op de schoonmaakopdracht, maakt Carel Lurvink en Augias Schoonmakers van tevoren ook een locatiescan en een film. Deze film, die in eigen taal en tempo te bekijken is, laat het schoonmaakpersoneel duidelijk zien hoe zij bij de klant moet schoonmaken en welke professionele middelen en materialen van Carel Lurvink ze daarbij moeten gebruiken. In de film komen ook de veiligheidsvoorschriften van de fabriek aan bod, zodat medewerkers weten hoe ze moeten handelen, en welk gedrag er van hen op de werkvloer verlangd wordt. Voordat het schoonmaakpersoneel bij de klant aan de slag gaat, moeten ze deze film goed bekijken. Dat wordt ook gecheckt.

## Samenwerken en cultuur

Voor Carel Lurvink en Augias Schoonmakers begint elke nieuwe schoonopdracht bij een foodbedrijf met de elementaire vraag: hoe gaan we nu met elkaar samenwerken? Hoe doen we dat zorgvuldig, betrokken, met wederzijdse waardering en respect? Want of u nu de schoonmaker of de directeur bent, u hebt elkaar nodig om de fabriek (of het kantoor) te kunnen runnen. Om die reden stuurt Carel Lurvink en Augias Schoonmakers er ook op dat personeel de schoonmaakwerkzaamheden gewoon onder werktijd uitvoert en niet aan de randen van de dag. Dát zorgt namelijk voor verbinding: ‘de schoonmakers’ krijgen zo een gezicht en een naam, en de klant ziet concreet wát de schoonmakers allemaal doen en hoe ze dat doen. Daarom lopen de Augias-medewerkers ook uitsluitend in hun eigen bedrijfskleding. Omdat iemand moet kunnen worden aangesproken op de rol die hij heeft.



## Samenwerking Carel Lurvink en Augias Schoonmakers

### Waarde en besparing

Wat is de concrete winst van de samenwerking tussen Carel Lurvink en Augias Schoonmakers? Dit blijkt onder meer uit een recente klantcasus. Door de geoliede samenwerking tussen de klant en Carel Lurvink en Augias Schoonmakers kan er bij dit bedrijf nu met minder mensen meer voor elkaar worden gekregen, omdat de juiste middelen en materialen ter beschikking staan. Carel Lurvink en Augias Schoonmakers stuurt mensen de fabriek in die goed zijn opgeleid en die ook wisten wat hen te wachten stond. Dat zorgt voor 'vaste schoonmakers', die weten wat ze moeten doen en hoe ze dat moeten doen. De kwaliteit van de schoonmaak bij de klant blijft daardoor ook op het gewenste niveau. Bij deze klant leverde de inzet van Carel Lurvink en Augias Schoonmakers o.a. de volgende besparingen op:

- De nieuwe, goed afgestelde doseerunits zorgen voor minimaal 40% minder verbruik van reinigingsvloeistof.
- Dispensers voor papieren handdoeken en zeep zorgen voor een gedoseerde uitgifte: 30% kostenbesparing op papier, 60% besparing op afval.
- Borstels slijten minder hard en verdwijnen ook minder vaak, doordat alle materialen een vaste plek gekregen hebben waar ze opgehangen worden.
- Werk hoeft niet overgedaan te worden; het personeel weet precies hoe er schoongemaakt moet worden.

De output in de fabriek is bij deze klant nu met 30% gestegen, er zijn minder recalls en er lopen uitsluitend geschoolde medewerkers met een legaal dienstverband. Dit leidt tot een team dat de momenten van de waarheid van de klant kent en zo dynamisch kan meebewegen.

### Waarde

Carel Lurvink en Augias Schoonmakers zorgen er vanuit hun samenwerking voor dat schoonmaakwerkzaamheden worden uitgevoerd door de juiste mensen met de juiste middelen. En dat doen ze op de juiste manier. Een mooie bundeling van kennis, kunde en ervaring, die interessante mogelijkheden biedt voor elke foodklant.

### Schoonmaakplan in stappen

1. Nulmeting uitvoeren en inventarisatieronde.
2. De voorraad vereiste schoonmaakmiddelen en -materialen op peil brengen.
3. Waar nodig (en mogelijk) aanpassingen doorvoeren binnen de inrichting van de fabriek, zodat de schoonmaak zo efficiënt en ergonomisch mogelijk kan worden uitgevoerd.
4. Trainen van schoonmaakpersoneel, zodat zij goed voorbereid zijn op hun taak binnen het foodbedrijf.
5. Van start en daarna regelmatig vinger aan de pols; waar gaat het goed, hoe kan het nog beter?