

# VEILIGHEID EN PREVENTIE IN DE BAKKERIJ OIRA-TOOL IN DE PRAKTIJK





---

## VOORWOORD

---



Een veilige, gezonde werkomgeving is essentieel voor het welzijn van onze medewerkers en de kwaliteit van onze producten. Meer zelfs: het is wettelijk verplicht om risico's op de werkvloer in kaart te brengen en van daaruit oplossingen aan te bieden.

De Welzijnswet van 1996 is de basiswet op het vlak van veiligheid en gezondheid op het werk. Deze wet zorgt ervoor dat iedereen op een goede manier kan werken zonder onnodige risico's.

Denk aan zaken zoals een veilige werkomgeving, bescherming tegen lawaai van machines, goede ventilatie in de bakkerij en het voorkomen van lichamelijke klachten door tillen of herhaalde bewegingen. Ook stress, pesten of geweld op de werkvloer vallen onder deze wet.

Als werkgever ben je verantwoordelijk voor het nemen van maatregelen om een prettige en veilige werkomgeving te creëren. Gelukkig nemen veel bakkers dit serieus: het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) ontvangt namelijk regelmatig een uitstekend rapport van nette bakkerijen.

Dit toont niet alleen aan dat onze bakkerijen voldoen aan strenge kwaliteitsnormen, maar biedt ook voordelen op vlak van personeelswerving. Bakkerijen die in orde zijn met alle voorschriften profileren zich als goede werkgevers, wat het aantrekken van nieuw talent vergemakkelijkt.

Met de gratis OIRA-tool kan je makkelijk risicoanalyses voor jouw bakkerij uitvoeren, preventieve maatregelen treffen en een actieplan opstellen.

Wees voorbereid op een controle van de FOD Arbeid met onze gratis opleiding over veiligheid en preventie op het werk.

# INHOUDSTAFEL

## AAN DE SLAG MET DE OIRA-TOOL

Wat is de oira-tool?	5
Hoe vind je de tool terug?	6
Hoe maak je een account aan?	7

## VEILIGHEID EN PREVENTIE IN JOUW BAKKERIJ

1. Algemeen management veiligheid en gezondheid op het werk	11
2. Kleedkamers en sociale voorzieningen	13
3. Magazijn voor grondstoffen en verpakkingen	14
4. Vries- en koelcellen	15
5. Deegbereidings- en verwerkingsruimte	16
6. Bereidingsruimte banket	18
7. Rijskamer	19
8. Oven	20
9. Winkelruimte	21

---

10. Werken met broodautomaten of koerierdienst	22
11. Werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen	23
12. Onderhoud, orde & netheid	24
13. Werken met gevaarlijke producten	25
14. Elektrische installaties	26
15. Brand en explosie	27
16. Verlichting en verluchting	29
17. Omgaan met stress, intimidatie en geweld (psychosociale risico's)	30
18. Informeren, opleiden en betrekken van alle werknemers bij preventiebeleid	31
<b>ALIMENTO IS ER VOOR JOU</b>	
Wat is alimento?	33
Alimento opleidingen	33

---

# **AAN DE SLAG MET DE OIRA-TOOL**

---

## WAT IS DE OIRA-TOOL?

---

De OiRA-tool voor bakkers is een handig online gratis instrument waarmee je als bakker eenvoudig een risicoanalyse kunt maken voor je werkplaats.

OiRA staat voor **O**nline **i**nteractieve **R**isico**a**nalyse. Het is speciaal ontwikkeld om je te helpen de veiligheids- en gezondheidsrisico's in je bakkerij te identificeren en te verbeteren. In een bakkerij zijn er immers wettelijke verplichtingen die we dienen na te leven.

De tool is gebruiksvriendelijk en begeleidt je stap voor stap bij het in kaart brengen van potentiële risico's, zoals ergonomische problemen bij tillen, het werken met machines en hygiëne. Je krijgt op basis daarvan ook meteen concrete suggesties voor verbeteringen.

Alle werkgevers in de bakkerijsector kunnen gebruikmaken van de tool, of je nu een kleine zelfstandige bakker bent of een groter bedrijf runt. Ook preventieadviseurs kunnen de tool gebruiken om jou te ondersteunen bij het opstellen van een plan om risico's te verminderen. Een preventieadviseur, intern of extern, helpt je bij het naleven van de Welzijnswet en het ontwikkelen van een veilig werkbeleid.

De rol van de Externe Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk (EPBW) is om je verder te ondersteunen op het gebied van preventie en bescherming. Als je bakkerij niet groot genoeg is om een interne preventiedienst te hebben, moet je een EPBW inschakelen.

Zij kunnen bijvoorbeeld arbeidsartscontroles uitvoeren, veiligheidsadviezen geven of helpen met de opvolging van de verplichte risicoanalyse die je via de OiRA-tool hebt uitgevoerd. De EPBW werkt dus nauw samen met jou als werkgever en je preventieadviseur om een gezonde, veilige werkomgeving te garanderen voor jou en je team.

De OiRA-tool is ontwikkeld met de steun van de Europese gemeenschap. Het is een samenwerking van verschillende verenigingen en confederaties, waaronder ook de FOD Arbeid. Wolkers-Kluwer ontwikkelde de tool voor de Belgische bakkers.

Je kan op je eigen tempo werken en alles zorgvuldig afwerken. Het is namelijk mogelijk om op elk moment je sessie te stoppen en op een ander moment verder te werken aan je eigen project. Alles wat je al gedaan hebt blijft opgeslagen in de onlineapplicatie.

## HOE VIND JE DE TOOL TERUG?

Ga naar de website [www.oiraproject.eu](http://www.oiraproject.eu)

Stel de taal in op **Nederlands**.

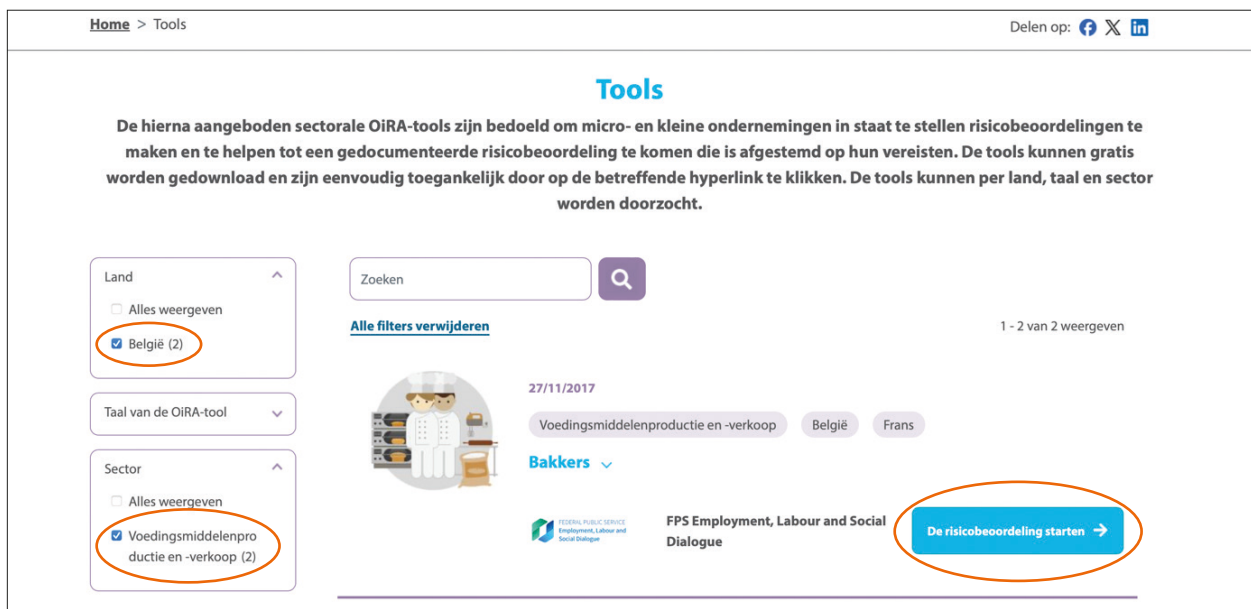
Klik op **Tools** (in de menubalk naast Home).



Bij land kies je **'België'**.

Bij sector **'Voedingsmiddelenproductie en -verkoop'**.

Vervolgens klik je op **'De risicobeoordeling starten'**.



## HOE MAAK JE EEN ACCOUNT AAN?

Klik op 'registreer' om een nieuw account aan te maken.

**OIRA**  
Online interactive Risicobeoordeling

**E-mailadres**  
Noteer hier je mailadres

**Wachtwoord**  
Noteer hier je zelfgekozen wachtwoord

Aangemeld blijven

**Login**

- Hebt u nog geen account? [registreer](#) u dan eerst.
- [Ik ben mijn wachtwoord vergeten](#)
- [Leer meer over OIRA](#)

Vul vervolgens de gevraagde gegevens in.

**OIRA**  
Online interactive Risicobeoordeling

### Registreren

**Voornaam (optioneel)**  
[input field]

**Naam (optioneel)**  
[input field]

**E-mailadres**  
[input field]

**Gewenst wachtwoord**  
[input field]

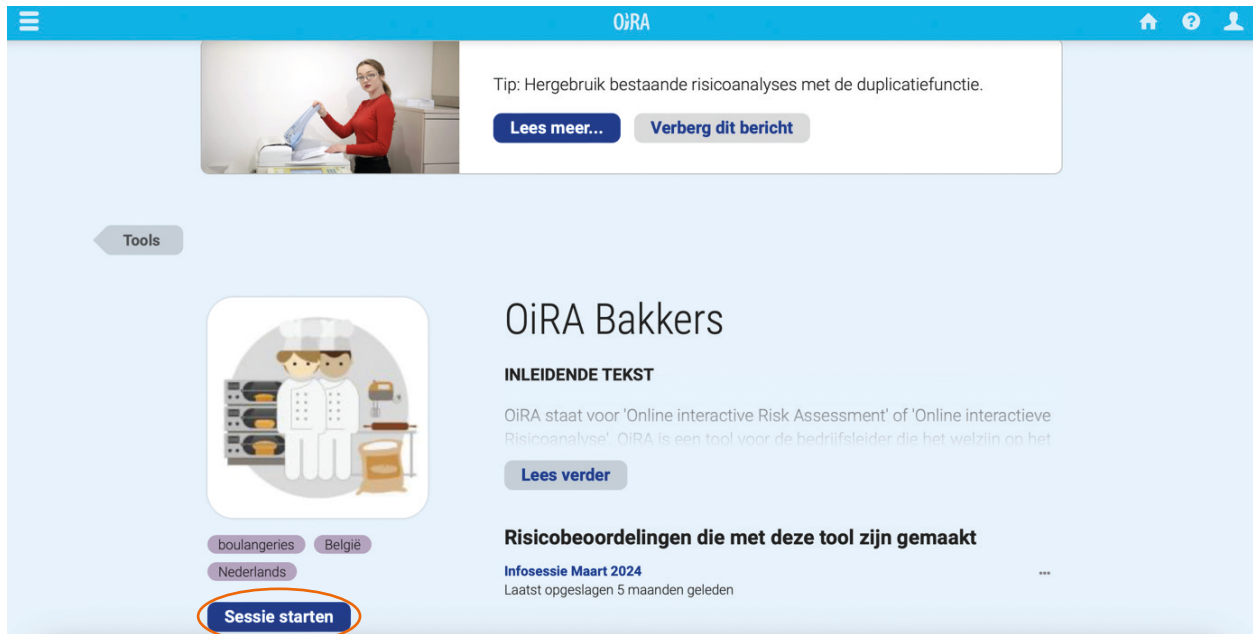
**Opnieuw wachtwoord**  
[input field]

Het wachtwoord moet ten minste 12 tekens lang zijn en ten minste één kleine letter, één hoofdletter en één cijfer bevatten.

De volgende keer dat je op het login-scherm komt, heb je dus al een account. Dan kan je gewoon inloggen via jouw e-mailadres en wachtwoord. Het is dus belangrijk dat je jouw inloggegevens zorgvuldig bijhoudt. Hieronder kan je je gegevens noteren.

e-mailadres (login)	
wachtwoord	

Nu kan je jouw sessie starten.



The screenshot shows the OIRA web interface. At the top, there is a blue header with the OIRA logo and navigation icons. Below the header, there is a tip box with a photo of a woman and the text: "Tip: Hergebruik bestaande risicoanalyses met de duplicatiefunctie." Below this, there are two buttons: "Lees meer..." and "Verberg dit bericht".

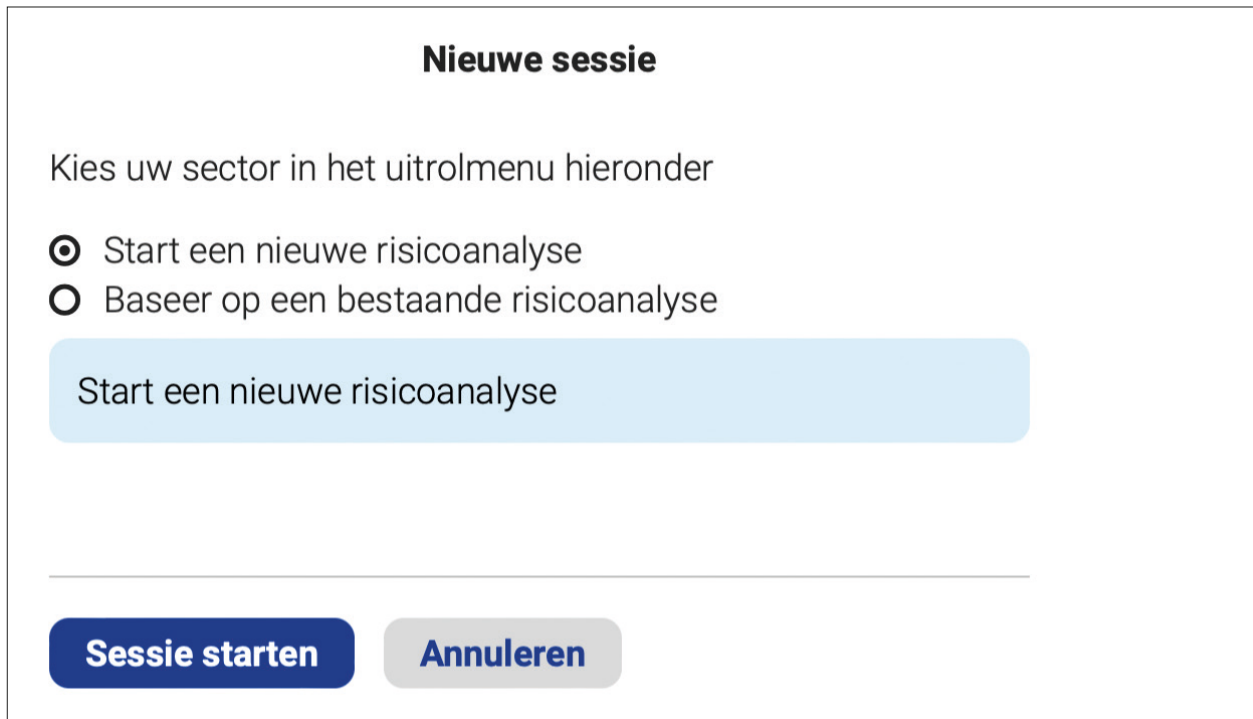
The main content area features a "Tools" section with a card for "OIRA Bakkers". The card includes an illustration of two bakers, a title "OIRA Bakkers", and a sub-heading "INLEIDENDE TEKST". The introductory text reads: "OIRA staat voor 'Online interactive Risk Assessment' of 'Online interactieve Risicoanalyse'. OIRA is een tool voor de bedrijfsleider die het welzijn op het..." Below the text is a "Lees verder" button.

At the bottom of the card, there are tags for "boulangeries", "België", and "Nederlands". A prominent blue button labeled "Sessie starten" is circled in red.

Below the tags, there is a section titled "Risicobeoordelingen die met deze tool zijn gemaakt" with a sub-heading "Infosessie Maart 2024" and the text "Laatst opgeslagen 5 maanden geleden".

Hier heb je twee opties:

- Je start een volledig nieuwe risicoanalyse.
- Je wil een bestaande analyse kopiëren en hierop verder werken.

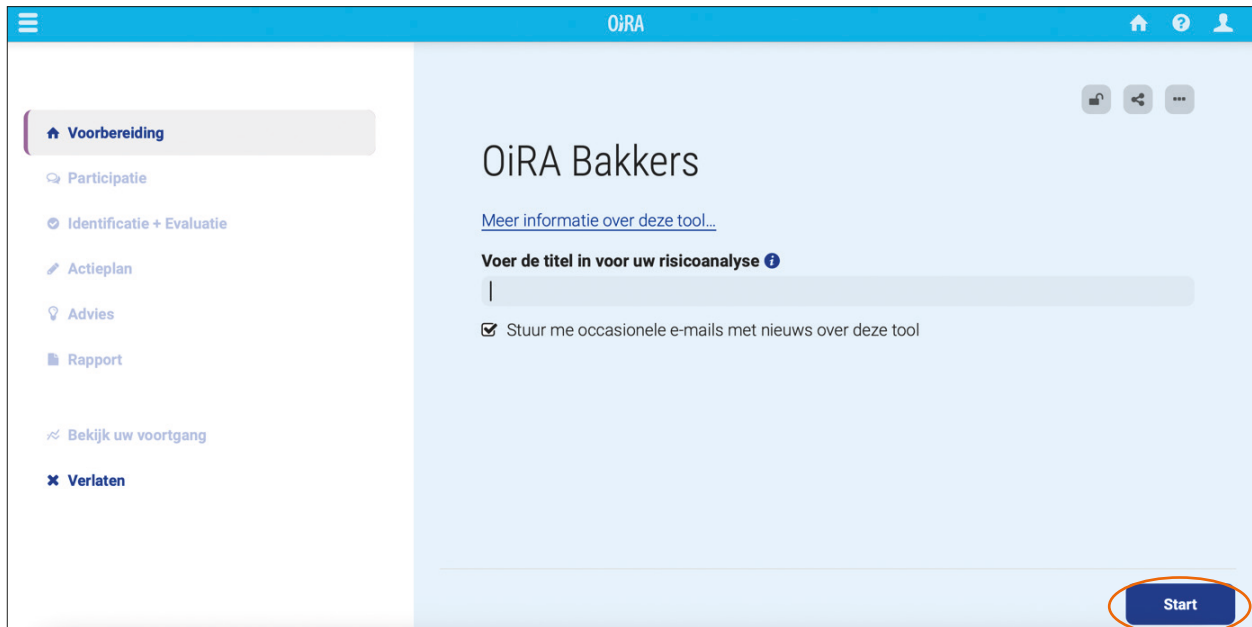


The screenshot shows a dialog box titled "Nieuwe sessie". It contains the instruction "Kies uw sector in het uitrolmenu hieronder". Below this, there are two radio button options: "Start een nieuwe risicoanalyse" (which is selected) and "Baseer op een bestaande risicoanalyse".

A light blue button labeled "Start een nieuwe risicoanalyse" is positioned below the radio buttons.

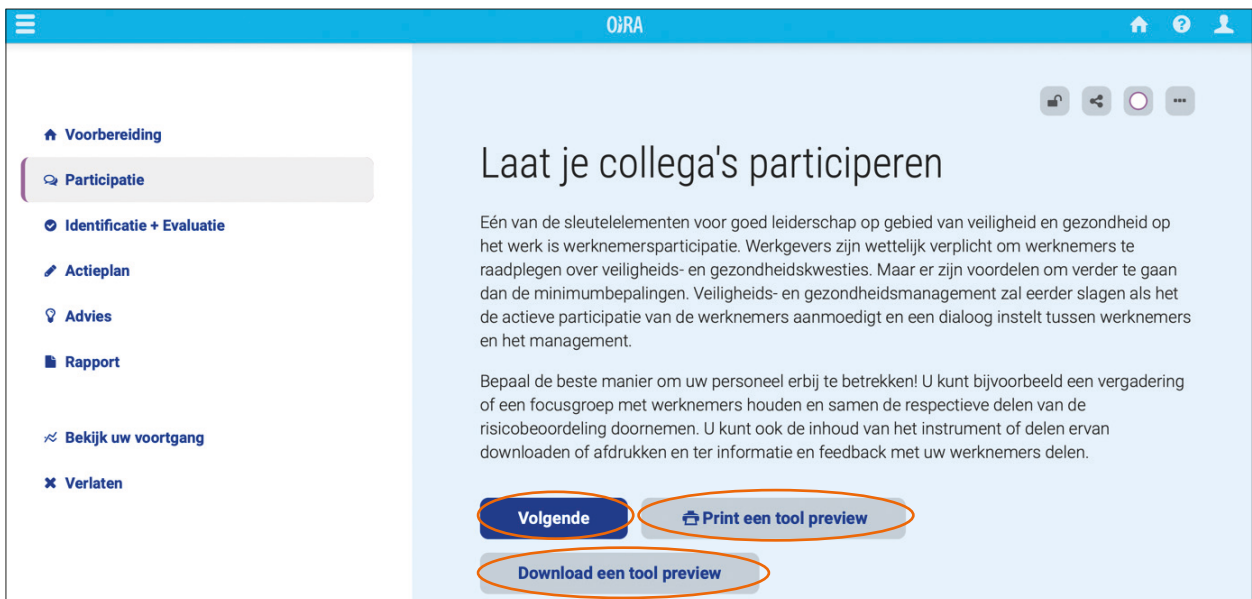
At the bottom of the dialog, there are two buttons: "Sessie starten" (in blue) and "Annuleren" (in grey).

Geef je sessie een titel en druk daarna op 'Start'.



Ook hier weer opties:

- Print een tool preview
  - Via deze weg maak je een afdruk voor jezelf of voor jouw medewerkers.
- Download een tool preview
  - Via deze weg kan je het bestand opslaan als een Word-document.
- Volgende
  - Via deze weg ga je door naar de digitale versie van de tool.



**VEILIGHEID  
EN PREVENTIE IN  
JOUW BAKKERIJ**

---

# 1. ALGEMEEN MANAGEMENT VEILIGHEID EN GEZONDHEID OP HET WERK

---

**In de bakkerij is een persoon aangeduid en gevormd op vlak van welzijn op het werk, namelijk een interne preventieadviseur.**

Elke bakkerij moet beschikken over een interne preventieadviseur. Het opleidingsniveau van de preventieadviseur (niveau 1, 2 of basiskennis) is afhankelijk van het aantal werknemers en de activiteit van de onderneming (groep A, B, C of D).



**De werkgever en hiërarchische lijn zien erop toe dat iedereen zijn werk op een juiste en veilige manier doet.**

De werkgever moet kunnen aantonen dat hij er alles aan gedaan heeft om het welzijn op de werkvloer te borgen en ongevallen te voorkomen. Dit houdt in dat de werknemers moeten weten wat de risico's zijn, hoe ze daarmee moeten omgaan en dat ze verplicht zijn de instructies op te volgen.

**De werkgever is aangesloten bij een externe dienst voor preventie en bescherming op het werk.**

Elk bedrijf met tenminste 1 werknemer dat niet over voldoende expertise beschikt over het welzijn op het werk van de werknemers moet zich aansluiten bij een externe dienst voor preventie en bescherming op het werk (kortweg, externe dienst). Een lijst met externe diensten vind je hiernaast of via de QR-code.





### De werkgever is aangesloten bij een arbeidsongevallenverzekering.

Alle werkgevers zijn verplicht een arbeidsongevallenverzekering af te sluiten, zo niet riskeert de werkgever een boete en dient hij zelf op te draaien voor de kosten van een arbeidsongeval.

### Arbidsongevallen, incidenten en bijna-ongevallen worden aangegeven en geanalyseerd.

Alle arbeidsongevallen moeten binnen de 8 kalenderdagen aangegeven worden aan de verzekeraar. Een arbeidsongeval is een plotselinge gebeurtenis die een letsel veroorzaakt en die voorvalt tijdens en door het feit van de uitvoering van de arbeidsovereenkomst. Ook ongevallen die voorvallen op de weg naar en van het werk worden beschouwd als arbeidsongevallen. Voor lichte ongevallen geldt een uitzondering. Deze hoeven niet meteen aangegeven te worden maar wel geregistreerd.



### Er zijn opgeleide hulpverleners en een aangepaste verbanddoos aanwezig voor de eerste hulp bij ongevallen.

### De werknemers van de bakkerij weten wat ze moeten doen bij een arbeidsongeval.

### De regeling in verband met arbeidsduur bij nachtarbeid wordt gerespecteerd.

In bakkerijen mag nachtarbeid worden verricht. Het gaat om arbeid tussen 22 en 6 uur. Nieuwe werknemers kunnen enkel op vrijwillige basis ingeschakeld worden in nachtarbeid. Werknemers tussen 16 en 18 jaar mogen prestaties verrichten tussen 4 en 22 uur. Wanneer de werknemer te maken krijgt met gezondheidsproblemen die verband hebben met nachtwerk, kan de arbeidsgeneesheer beslissen de werknemer niet langer 's nachts te laten werken.



---

## 2. KLEEDKAMERS EN SOCIALE VOORZIENINGEN

---

### Persoonlijke bezittingen worden opgeborgen.

Elke bakkerij is voorzien van een kleedkamer met individuele kastjes die op slot kunnen. Werknemers kunnen er hun persoonlijke bezittingen in opbergen. Het gaat dan bijvoorbeeld om hun GSM, medicatie en zeker ook juwelen om het risico te vermijden dat ze vastklemmen in machines.

### Er zijn voldoende sociale voorzieningen (kleedkamers, toiletten, douches, refter, ...) en deze worden regelmatig schoongemaakt.

Dit is afhankelijk van hoeveel personen er tewerkgesteld zijn.



### 3. MAGAZIJN VOOR GRONDSTOFFEN EN VERPAKKINGEN

#### Opslag in rekken

Het gewicht van de grondstoffen wordt zo laag mogelijk gehouden.

De meest gebruikte en zwaardere grondstoffen worden op grijphoogte geplaatst.

De nodige hulpmiddelen voor het optillen en verplaatsen van grondstoffen worden voorzien.

Mobiele arbeidsmiddelen met eigen aandrijving (elektrisch transpallet, heftruck, schaarlift, enz.) worden enkel bestuurd door opgeleid personeel.

De rekken en palletstellingen zijn voldoende stevig, verankerd en niet beschadigd.

De werknemers krijgen instructies en opleiding over werkhoudingen bij tillen en verplaatsen van lasten.

Doorgangen worden vrijgehouden.

Er bestaan veiligheidsinstructies om snijwonden te voorkomen bij het openen van verpakkingen.



#### Opslag in silo's

De silo is beveiligd.

De silo is geaard.

De silo's worden jaarlijks correct gereinigd.



---

## 4. VRIES- EN KOELCELLEN

---

De blootstellingsduur in vriescellen wordt zoveel mogelijk beperkt.

De deuren van de vries- en koelcellen kunnen langs binnen geopend worden.

De koel- en vriescellen zijn klimatologisch correct en ijsbeperkend.



---

## 5. DEEGBEREIDINGS- EN VERWERKINGSRUIMTE

---

### Blootstelling aan ingrediënten

De werknemers worden beschermd tegen aandoeningen aan de luchtwegen (bakkersastma) door de blootstelling aan opstuiwend stof te beperken.

De nodige maatregelen worden getroffen om aandoeningen aan de huid (bakkerseczeem) te voorkomen.

### Werken met deeg

Werknemers weten hoe ze op een veilige manier degen kunnen optillen.

Werknemers weten hoe ze op een veilige manier degen kunnen snijden.

### Werken met machines en elektrisch handgereedschap

Er bestaat een inventaris van alle machines.





Er wordt bij de bestelling, levering en ingebruikname van de machines steeds rekening gehouden met de wettelijke voorschriften.

Voor elke machine is er een indienststellingsverslag.

Er is voldoende vrije ruimte rond elke machine.

Bij elke machine zijn de verschillende bedieningsfuncties duidelijk en is onopzettelijke bediening uitgesloten.

Elke machine is voorzien van een noodstopinrichting.

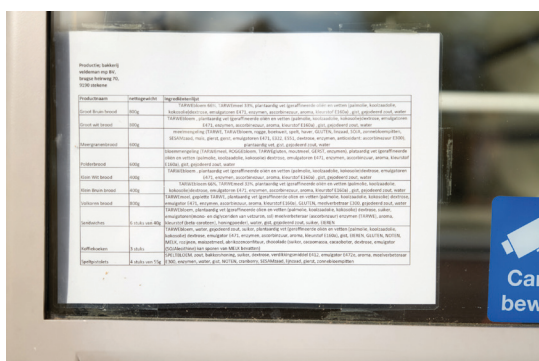
Elke machine wordt periodiek gecontroleerd.

Elke machine wordt regelmatig onderhouden volgens de instructies van de fabrikant.

De machines zijn waar nodig voorzien van beveiligingen en afschermingen (bv. voor bewegende delen of lawaai), deze blijven op machines bevestigd en kunnen niet omzeild worden.

Medewerkers hebben een opleiding en instructies gekregen rond het veilig gebruik van de machine(s) waarmee ze werken.

Voor elke machine is er een instructiekaart voorzien in de taal van de gebruiker.



---

## 6. BEREIDINGSRUIMTE BANKET

---

Er wordt voldoende pauze voorzien voor werknemers die staand werk verrichten.

De werkplaats is goed ingericht voor staand werken.

De werknemers nemen een juiste werkhouding aan tijdens het staand werken.

Er worden geschikte maatregelen getroffen om het risico op snijwonden te beperken.

Er worden geschikte maatregelen getroffen bij het werken met hete vloeistoffen.



---

## 7. RIJSKAMER

---

De deur van de rijskamer kan langs binnen geopend worden.

De broodkarren zijn gemakkelijk te hanteren.



---

## 8. OVEN

---

Het risico op brandwonden bij het openen van de oven of het aanraken van ovenplaten als de karren uit de oven komen, wordt tot een minimum beperkt.

De ovenkarren, inschiettaaijten en bakvormen zijn gemakkelijk te hanteren.

De werknemers krijgen instructies over geschikte werkhoudingen bij het vullen en leegmaken van ovenkarren.

De ruimte is voldoende geventileerd.

Er worden damp- en rookafzuigers voorzien en gecontroleerd op goede werking.

De medewerkers worden aangespoord om regelmatig water te drinken, om uitdroging te voorkomen.



## 9. WINKELRUIMTE

De werknemers krijgen instructies over het veilig gebruik van de brood-, kaas- en vleessnijmachine.

Het risico op een overval wordt zoveel mogelijk beperkt.

Medewerkers krijgen instructies over de gepaste manier van reageren bij een overval of agressie.



---

## 10. WERKEN MET BROODAUTOMATEN OF KOERIERDIENST

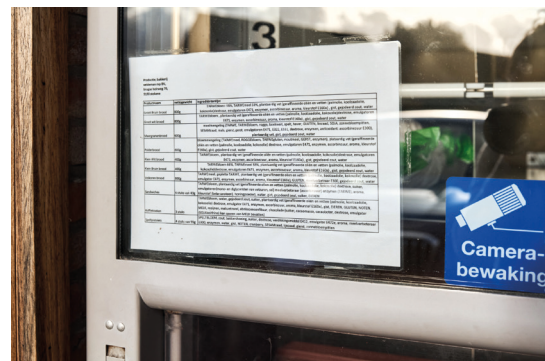
---

Er wordt een realistische en haalbare leveringsplanning opgesteld.

Bezorgers beschikken over een veilig, verzekerd en gekeurd vervoermiddel.

Bezorgers dragen zichtbare kledij bij het verlaten van het voertuig.

De broodbakken worden met een correcte werkhouding in- en uitgeladen.



---

## 11. WERKKLEDIJ EN PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

---

De nodige werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen worden voorzien en aangetrokken.

De werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen worden goed onderhouden en wanneer nodig vervangen.

Er is een geschikte opslagplaats voor werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen.



---

## 12. ONDERHOUD, ORDE & NETHEID

---

De werknemers krijgen de nodige instructies voor het afhalen en terugzetten van grondstoffen.

Er worden maatregelen genomen om te voorkomen dat mensen vallen.

De schuurmachine, perslucht en hogedruk-reiniger voor het reinigen van de vloer of andere materialen worden veilig gebruikt.

Afval wordt op een correcte en duurzame manier verwerkt.

De werknemers kennen de onderhouds-instructies, bv. voor het schoonmaken van de oven.



---

## 13. WERKEN MET GEVAARLIJKE PRODUCTEN

---

Blootstelling aan gevaarlijke producten wordt zo veel mogelijk vermeden.

Er bestaat een inventaris van alle gevaarlijke producten die opgeslagen en gebruikt worden.

Voor elk chemisch product zijn er veiligheidsinformatiebladen en instructies voor het gebruik.

De gevaarlijke producten zijn correct geëtiketteerd en de werknemers zijn vertrouwd met de informatie op de etiketten van schadelijke producten.

Gevaarlijke producten worden correct opgeborgen. Er is een inventaris asbest opgesteld.

De aan asbest blootgestelde werknemers hebben een specifieke opleiding gevolgd die aangepast is aan de uit te voeren werkzaamheden.



## 14. ELEKTRISCHE INSTALLATIES

### Keuringen en controles

Voor elke elektrische installatie werd een onderzoek voor indienststelling uitgevoerd.

De elektrische laag- en hoogspanningsinstallatie wordt periodiek gekeurd en inbreuken worden verholpen.

Er is een dossier van de elektrische installatie beschikbaar en dit wordt up-to-date gehouden.

### Elektrische installaties, kasten en materieel

De elektrische kasten en installaties zijn voorzien van elektrische schema's, pictogrammen en (spannings)aanduiding die bij elke wijziging aangepast worden.

Alle elektrische verdeelborden en de deuren van elektrische lokalen zijn gesloten en alleen toegankelijk voor bevoegde personen.

Alle delen onder spanning van de elektrische installatie zijn afgeschermd en de afscherming is in goede staat.

Het elektrisch materieel en de elektrische leidingen zijn gekozen in functie van de uitwendige invloedsfactoren (water, temperatuur en stof).



## 15. BRAND EN EXPLOSIE

### Brand

Er bestaat een brandpreventiedossier dat actueel wordt gehouden.

Er bestaat een interventiedossier dat actueel wordt gehouden.

Er is een intern noodplan opgesteld.

Het noodplan is gekend door alle werknemers.

Er is een evacuatieplan opgesteld.

Er zijn voldoende en geschikte nooduitgangen en evacuatiewegen en ze zijn duidelijk aangegeven.

Evacuatieoefeningen worden minstens eenmaal per jaar georganiseerd.

Er is noodverlichting aanwezig in het gebouw, deze wordt minstens eenmaal per jaar gecontroleerd.

De vereiste brandblusmiddelen voor alle ruimten zijn duidelijk aanwezig, duidelijk herkenbaar en gemakkelijk bereikbaar.

De aanwezige brandbestrijdingsmiddelen worden minstens jaarlijks gecontroleerd.

Er zijn voldoende werknemers aangeduid en opgeleid voor het bestrijden van een beginnende brand.

### Stofexplosie

Er bestaat een zoneringsdossier van de explosiegevaarlijke plaatsen.

Er is een explosieveiligheidsdocument opgesteld en de maatregelen worden genomen.

De werknemers worden ingelicht over het explosiegevaar en de noodprocedures.





---

## 16. VERLICHTING EN VERLUCHTING

---

De bakkerij is correct verlicht.

De bakkerij is voldoende verlucht.



---

## 17. OMGAAN MET STRESS, INTIMIDATIE EN GEWELD (PSYCHOSOCIALE RISICO'S)

---

Er is een preventieadviseur psychosociale aspecten aangesteld en deze is gekend door de werknemers.

Er zijn interne procedures om een interventie m.b.t. psychosociale risico's aan te vragen.

Elke werknemer kent zijn takenpakket en beschikt over alle elementen om deze taken correct uit te voeren (competenties, instructies, materiaal,...)

Werkschema's, pauzes en shiften zijn op een realistische manier ingepland.

Onaangekondigde veranderingen van ploeg of job worden zoveel mogelijk vermeden.

Het werk laat een gezond evenwicht met het privéleven toe.

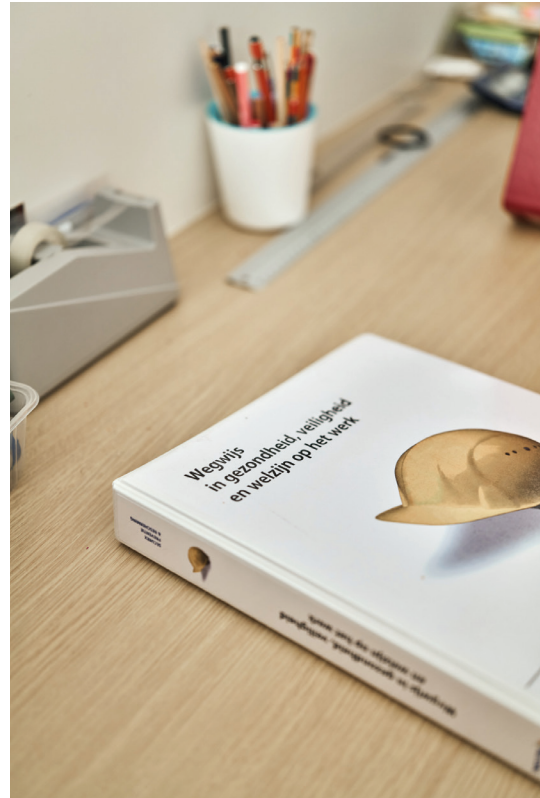
Er heerst een goede werksfeer, een klimaat van vertrouwen, respect en samenwerking onder de werknemers en met de leidinggevenden.

Werknemers weten waar ze terecht kunnen als ze het slachtoffer worden van grensoverschrijdend gedrag (bv. agressie, pesten,...) van klanten of collega's.

Er is een procedure voor het signaleren van grensoverschrijdend gedrag door derden (klanten, leveranciers,...).

De werknemers dragen bij aan de uitwerking van het beleid ter preventie van psychosociale risico's.

Alimento zet in op welzijn op het werk. Alle opleidingen over welzijn vind je terug op onze website.



[alimento.be/welzijn](https://alimento.be/welzijn)

---

## 18. INFORMEREN, OPLEIDEN EN BETREKKEN VAN ALLE WERKNEMERS BIJ PREVENTIEBELEID

---

### Medisch onderzoek en onthaal nieuwe werknemers

Medewerkers ondergaan bij aanwerving en vervolgens met bepaalde tussenpozen een medisch onderzoek door een arbeidsgeneesheer.

Nieuwe werknemers worden onthaald en geïnformeerd over veiligheid en gezondheid op het werk.

Elke werknemer is goed opgeleid om het werk veilig en gezond uit te voeren.

De werknemers denken mee bij het uitwerken en verbeteren van het welzijnsbeleid.

### Specifieke werknemersgroepen

Er wordt extra aandacht besteed aan jonge werknemers, stagiairs, jobstudenten, uitzendkrachten en gelegenhedswerknemers en werknemers met een beperking.

Er worden afspraken gemaakt rond veiligheid en gezondheid wanneer derden in het bedrijf komen werken, bv. renovatie, reparaties, onderhoud,...

Zwangere of net bevallen werknemers oefenen geen taken uit die zichzelf of hun kind in gevaar kunnen brengen.

### Alcohol en drugsbeleid

Er bestaat een alcohol- en drugsbeleid in de bakkerij en de werknemers worden ingelicht over de gezondheidsrisico's van geconcentreerde alcohol.

Het rookverbod wordt gerespecteerd.

**ALIMENTO IS ER  
VOOR JOU**

---

## WAT IS ALIMENTO?

---

### Het loopbaanfonds voor werknemers in de voedingssector

Alimento is het loopbaanfonds voor de werknemers uit de bakkerijsector. Zowel **werknemers (PC 118/220)** als **leerkrachten** kunnen alle opleidingen gratis volgen.

Maar ook **zelfstandige bakkers** kunnen gebruik maken van ons opleidingsaanbod. Zij betalen 100 euro per dag voor deze opleidingen, maar kunnen ook gratis deelnemen op voorwaarde dat er minstens één medewerker dezelfde opleiding volgt.

### Gratis advies op maat

Daarnaast biedt Alimento **gratis advies op maat** voor bakkerijen. Of het nu gaat om personeelsbeleid, werkorganisatie of duurzame inzetbaarheid, onze experts helpen je om een sterk en stabiel team op te bouwen.

### Rekruteringscan

Goed personeel vinden én behouden is een grote uitdaging. Werknemers aantrekken is slechts de eerste stap; hen gemotiveerd en tevreden houden is minstens zo belangrijk.

Met de **gratis Rekruteringscan** van Alimento krijg je waardevolle tools om je wervingsstrategie te optimaliseren en je medewerkers langdurig aan boord te houden.

Door slim te rekruteren en te investeren in het welzijn van je team, bouw je aan een duurzame toekomst voor jouw bakkerij.

Ontdek hoe Alimento je hierbij kan ondersteunen.

---

## ALIMENTO OPLEIDINGEN

---

Hieronder vind je enkele relevante opleidingen over onder andere welzijn, brandpreventie en EHBO.

### Wegwijs in welzijn op het werk

Als leidinggevende vind je het welzijn van je medewerkers van cruciaal belang. Maar hoe reageer je op signalen van een aangetast welzijn of wanneer je met uitval geconfronteerd wordt? Gaat het om ziekte, stress, demotivatie, depressie? Wat doe je eraan?

### Basisopleiding brandpreventie

Snel en doeltreffend handelen bij een brand of incident, brandbestrijding met behulp van eerste interventiemiddelen om de brand onder controle te krijgen, te beperken of indien mogelijk te blussen.

### Bedrijfseerstehulp (basiscursus) (EHBO)

Bij een arbeidsongeval of gezondheidsproblemen in het bedrijf eerste hulp kunnen verlenen in afwachting van de hulpdiensten. Na een succesvolle voltooiing van de cursus beschikken de hulpverleners over een brevet van een erkend opleidingscentrum.

Alle opleidingen vind je terug op:



[alimento.be/bakkerijopleidingen](https://alimento.be/bakkerijopleidingen)











---

Jan Vanderghote  
Adviseur bakkerijsector  
0476 62 35 96  
[jan.vanderghote@alimento.be](mailto:jan.vanderghote@alimento.be)

V.U.: Henk Dejonckheere  
Alimento | IPV vzw  
Birminghamstraat 225  
1070 Anderlecht  
02/52 88 930  
0442.973.363  
RPR Brussel  
[www.alimento.be](http://www.alimento.be)