

## Producten op maat inclusief diëten

Jondal ontwikkelt en produceert maatwerk gebaseerd op de specifieke omstandigheden van de zorginstelling. Als eerste brengen wij de situatie in kaart. We kijken hoe er nu wordt gewerkt, wat de wensen van de instelling zijn en welke producten, organisatie en inrichting daar voor nodig zouden zijn. Wij werken samen met producenten van regeneratie-apparatuur en facilitaire aanbieders om een zo goed mogelijk op elkaar afgestemd geheel aan te bieden. Op basis van onze research en samen met de instelling ontwikkelen wij een service op maat waarin

menu's, diëten, menukaarten, menucycli, logistiek en distributie zijn afgestemd op de specifieke omstandigheden en met de tevredenheid van de patiënt/klant als centraal doel. Op het gebied van diëten leveren wij het complete pallet aan dieetvarianten die in een instelling kunnen voorkomen. Deels uit eigen productie en voor het overige via een partnership met de firma Langerhuize in Amstelveen die gespecialiseerd is in dieetmaaltijden en de Firma Resama uit Duitsland die gespecialiseerd is in gemalen voeding.

## Logistiek afgestemd op uw wensen

Jondal levert maximale flexibiliteit in logistiek en distributie, aangepast aan de wensen van de zorginstelling. Jondal levert franco aan het magazijn van de instelling waarbij de frequentie en volumes in overleg worden bepaald. Dagelijks of wekelijks. Per pallet of per 10 kartons en alles daar tussenin. Onze logistieke partner heeft meer dan 30 jaar ervaring

in geconditioneerde foodlogistiek en bedient onder andere Albert Heijn, Delifrance, en Friesland Campina. Met een vloot van 350 hypermoderne vrachtwagens en 16 vestigingen stelt onze partner ons in staat landelijke dekking te bieden en flexibel te reageren op wensen met betrekking tot levertijd en leverfrequentie.



---

Meer informatie?  
JONDAL FOOD SOLUTIONS  
info@jondal.biz  
tel. 020-341 71 25  
mob. 06-534 234 62  
www.jondal.biz

---

Jondal Food Solutions levert vriesverse pop-out maaltijden en maaltijdcomponenten voor de zorg.

## Pop-out maaltijden en maaltijdcomponenten

De pop-out maaltijden zijn een revolutionair product waarbij de maaltijd is gevormd op een kunststof rond bord. In de hypermoderne fabriek worden eerst de verse ingrediënten bereid waarna de assemblage plaatsvindt op een ronde mal die precies past op de spiegel van een bord. De maaltijden worden vervolgens in een spiraalvriezer ingevroren waardoor er geen vitamines verloren gaan en het product in perfecte staat 6 tot 12 maanden houdbaar is. In de zorginstelling worden de maaltijden

met 1 simpele handeling op een porseleinen bord geplaatst en binnen een uur geregenereerd en geserveerd. De pop-out maaltijden worden door een groeiend aantal zorginstellingen met veel succes gebruikt.

Onze vriesverse maaltijdcomponenten zijn verpakt in een ¼, ½ of ¾ gastronomisch verpakking en zijn bij uitstek geschikt voor een meals on 4 service of voor centraal portioneren.

## Topkwaliteit voor een concurrerende prijs

Wij leveren uit een zeer professionele productiefaciliteit met meer dan 25 jaar ervaring in de ontwikkeling en productie van vriesverse pop-out maaltijden en componenten van waaruit al een groot aantal zeer gerenommeerde afnemers wordt bediend. Kwaliteit en voedselveiligheid staan bovenaan de lijst in onze operatie. Er wordt gewerkt volgens de hoogste HACCP normen en de productie is IFS (international Food Standard) en Hallal gecertificeerd.

## Jondal bindt de strijd aan tegen de voedselverspilling

De maaltijden zijn lang houdbaar en met name bij de pop-out maaltijden wordt er nooit meer klaargemaakt dan er door de patiënt of klant wordt besteld. Voedselverspilling is bij het gebruik

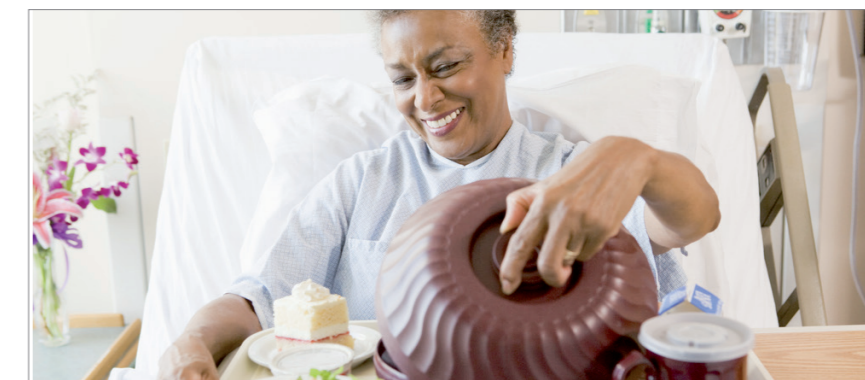
doordat wij onze producten in grotere volumes kunnen produceren en door ons efficiënte productieapparaat kunnen zorginstellingen zeer grote besparingen realiseren door onze producten te gebruiken terwijl er constante en zeer goede kwaliteit wordt geleverd. Aangezien de maaltijden maar heel weinig handeling behoeven door de zorginstelling kan ook daar veel worden bespaard door efficiencyvoordelen.

van onze producten minimaal. Voedselverspilling is een groot probleem in de wereld en met name in zorginstellingen is het dervingpercentage vaak erg hoog.

## Makkelijk regenereren en serveren

De pop-out maaltijden kunnen op verschillende manieren worden geregenereerd. Via contactwarmte (+/- 45 minuten), combisteamer (+/- 30 minuten) of magnetron (+/- 15 minuten). De maaltijden hebben een vaste samenstelling,

opmaak, presentatie, kwaliteit en gewicht. Met een enkele handeling worden ze van de kunststof mal op een bord geplaatst en geregenereerd. De patiënt/klant krijgt een fraai opgemaakt bord binnen een uur geserveerd.



## Tevreden patiënten/klanten

'Wie mag kiezen eet zijn bordje leeg'. De patiënt/klant kan kort (ongeveer een uur bij de pop-out maaltijd en zelfs op het moment bij de meals on 4 service met onze componenten) voor het eetmoment kiezen wat hij of zij wil eten. Dit is een grote verbetering in vergelijking met het traditionele systeem waarin men 24 uur van tevoren moet kiezen. Bij onze pop-out maaltijden kan de

patiënt/klant ook bepalen hoe laat hij of zij wil eten en die flexibiliteit leidt tot tevreden klanten/patiënten die daardoor de maaltijd ook beter waarderen. De maaltijden werken perfect in een roomservice-achtig concept waarbij de patiënt/klant een ruime keuze aan maaltijden wordt aangeboden via een handheld systeem of via fraaie geprinte menu's.

