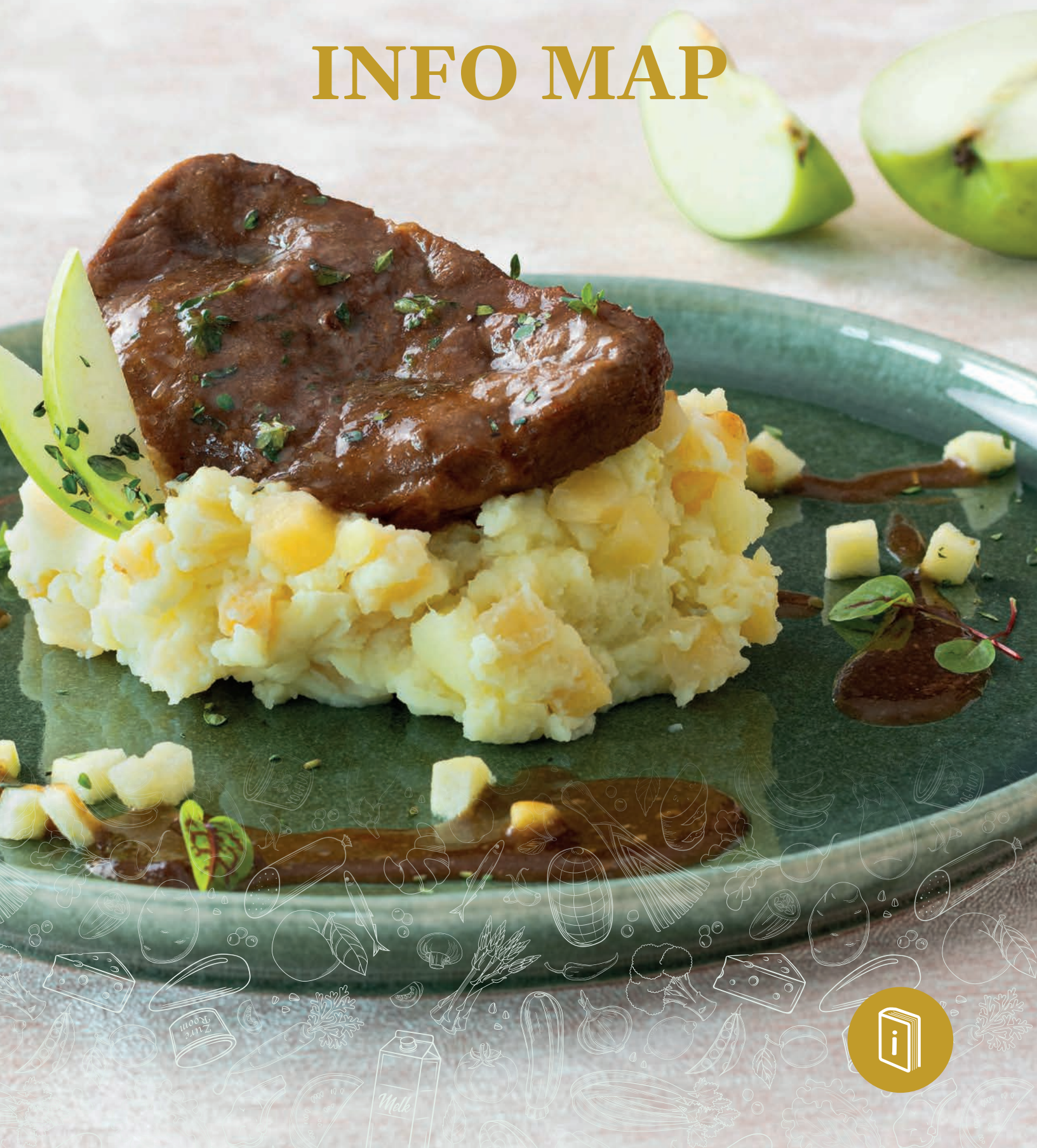


INFO MAP



Samen met jou zorgen wij ervoor dat we elke dag lekker, gezond en verantwoord eten en drinken aanbieden. Eten dat bij jullie doelgroep past, wat zij zelf kiezen in een sfeer die bij hen past.

Wij bieden een uitgebreid assortiment aan verse-, koelverse- en diepvriesproducten, kant-en-klaar-maaltijden uit eigen keuken, droge kruidenierswaren en non-food producten.

Voor cliënten, bewoners en gasten is de maaltijd vaak het hoogtepunt van de dag. Bij Distrivers zijn wij van mening dat lekker eten en drinken bijdraagt aan een beter welzijn van de cliënt en een sneller herstel van de patiënt. Daarom staat een optimale maaltijdbeleving bij ons centraal.

Deze brochure is samengesteld om jullie te ondersteunen en informeren. Maak nader kennis met Distrivers en gebruik deze infomap als inspiratiebron en naslagwerk bij jullie werkzaamheden.

Zijn er nog vragen, neem dan gerust contact op met onze verkoop binnendienst of jullie accountmanager.

Namens de medewerkers van Distrivers

INHOUDSOPGAVE

Contactgegevens	3
Algemene informatie Distrivers	4
Ons verhaal	
Kwaliteit borgen	
Jaarkalender	
Feestdagen	
Handleiding webshop	6
Handleiding webshop Distrivers	
Budgettool	
Tips en trucs	7
Inkoophoeveelheden vers koken	
Beleving warme maaltijd	
Garneersuggesties	
Bereiden maaltijden	9
Bestellen en leveren	11
Besteltijdschema	
Klachtenafhandeling	



CONTACTGEGEVENS

Onze verkoop binnendienst is bereikbaar op maandag t/m vrijdag van 07.30 - 17.00 uur en op zaterdag van 07.30 - 15.00 uur.

Je kunt bij onze verkoop binnendienst terecht voor:

- » Algemene vragen
- » Ondersteuning webshop
- » Productvragen (assortiment)
- » Informatie leveringen
- » Calamiteiten



Verkoop binnendienst

MAURICE SLAGER
088 - 0031001
Whatsapp: 088 - 0031031
regionoordmidden@distrivers.nl

BAUKE BOER
088 - 0031001
Whatsapp: 088 - 0031031
regionoordmidden@distrivers.nl



Culinair adviseurs

JOHANNES WIERSMA
06 - 51349442
johanneswiersma@distrivers.nl

HENK STORM
06 - 23452796
henkstorm@distrivers.nl

ALGEMENE INFORMATIE DISTRIVERS

Wij leveren dagelijks aan honderden zorginstellingen, van verpleeghuis tot jeugdinrichting, door heel Nederland. Wij weten dat bewoners en cliënten die gezond eten, vitaler zijn en zich gelukkiger (of minder ongelukkig) voelen. Met onze ingrediënten wordt ons aanbod volledig afgestemd op de persoonlijke wensen, behoeften en voorkeuren van bewoners, cliënten en hun gasten. Maar wij gaan verder dan dat, wij helpen zorgorganisaties bij het creëren van de optimale maaltijdbeleving, afgestemd op de doelgroep.

Het regelmatig nuttigen van een maaltijd biedt structuur aan het leven. Veelal kijken mensen uit naar de eetmomenten, omdat het bakens zijn in de dagelijkse routines. Mensen zijn tijdens het eten meer ontspannen en ze doen gemakkelijker hun verhaal. Eten en drinken heeft een sociale functie en draagt bij aan het welzijn. Het is hét moment van genieten en ontspanning. Wij beseffen ons dat Distrivers dagelijks bijdraagt aan juist die kernprocessen. Daarvoor zetten wij onze culinair adviseurs in.

ONS VERHAAL

Distrivers is in 1925 voortgekomen uit Ambachtelijke Slager Van der Zee. Wij staan voor vakmanschap, en vakmanschap staat volgens ons voor ambacht, betrokkenheid en kwaliteit. Hierbij stellen we de cliënt centraal, door van begin van de keten tot het eind de beste kwaliteit te borgen. In 2007 zijn wij onderdeel geworden van de Hanos. Naast een onderscheidend horeca assortiment, biedt Hanos ons partners voor inrichting en apparatuur. Met Kaja interieur&inrichting en Van Gestel keukentechniek hebben wij partners waarmee wij volledig ontzorgen en optimaal adviseren.

KWALITEIT BORGEN

De kwaliteit borgen we door actief bij de productie betrokken te zijn: naast de ontwikkeling van lokale veerassen, stimuleren wij boeren die op ecologische en innovatie wijze bezig zijn met gewasverbouwing, zoals de veldbonen van akkerbouwer Geert Lindenhols uit Zuidwolde. We hebben hiermee een vleeslijn ontwikkeld, met 30% minder dierlijke eiwitten, met een veldboon als vervanger van de eiwitbron. Door dit te koppelen aan een efficiënt logistiek proces en levertijdgarantie garanderen we dat jullie cliënten het lekkerste eten met de beste voedingswaarde krijgen.



JAARKALENDER DISTRIVERS

Elk jaar maken we een nieuwe kalender. Willen jullie deze ook in posterformaat ontvangen om op te hangen? Stuur dan een mailtje naar onze binnendienst (binnendienst@distrivers.nl).

FEESTDAGEN

We creëren twee keer per jaar extra inspiratie voor de feestdagen daarvoor maken we een magazine met de voorjaars- en eindejaarssuggesties.



HANDLEIDING WEBSHOP

HANDLEIDING WEBSHOP DISTRIVERS

1. Medewerkers kunnen via Afas op de tegel van Distrivers klikken om op de webshop van Distrivers te komen.

1. Selecteer (indien van toepassing) het juiste klantnummer

(2016331) Div. Deb.

2. Kies altijd eerst een afleverdatum



3. Zoek de gewenste producten op

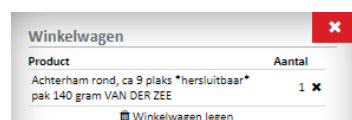


4. Vul bij het gewenste product het aantal in en plaats deze in de winkelwagen door te klikken op het winkelwagentje

5. Klik op het oranje winkelwagentje onderin en klik op "Bestellen"

Bestellen

6. Controleer de bestelling op aantallen, bedragen en afleverdata



7. Vul eventueel een referentie in

Verzenden

Referentie

8. Klik op "Verzenden" om de order definitief te plaatsen bij Distrivers

Verzenden

In de webshop zijn verschillende handleidingen te vinden onder het kopje handleidingen (rechtsboven in de homepage van de webshop).

INSTRUCTIEVIDEO

Via de QR-code kun je meer informatie vinden en onze instructievideo bekijken hoe gemakkelijk boodschappen zijn te bestellen op onze webshop.



BUDGETTOOL

Wij zien dat de verantwoordelijkheid omtrent het budget steeds meer bij de afdeling zelf ligt. Om deze verantwoordelijkheid te stimuleren hebben wij een budgettool in onze webshop ingericht. Met deze tool is het mogelijk om budgetten te monitoren en bij te houden wat het verbruik is ten opzichte van het voor afgesproken budget. Daarnaast kunnen lokale inkopen ingeboekt worden in de budgettool, bijvoorbeeld uitgaven die op de markt, in de supermarkt of bij een speciaalzaak zijn gedaan. De uitgaven kunnen in het bestelsysteem ingevoerd worden en deze bedragen worden vervolgens verwerkt in het budget. Op deze manier heb je de kosten volledig in beeld.



TIPS EN TRUCS

Wij hebben een herkenbaar en uitgebreid assortiment met retail verpakkingen. Wij hebben samen met Alliade een assortiment - in A, B en C merken - samengesteld dat alle dagelijkse behoeften bevat die door een huishouden worden gebruikt. Daar hebben wij specifieke artikelen aan toegevoegd voor de zorg.

INKOOPHOEEVELHEDEN VERS KOKEN

Het is soms lastig in te schatten hoeveel ingrediënten je voor voor een grotere groep cliënten in moet kopen, waardoor je al gauw teveel maakt. Gebruik het overzicht hieronder als leidraad en je hebt altijd voor iedereen genoeg!

Component	Vers panklaar per persoon
Vlees	100 gram
Vlees incl. bot	120 gram
Visfilet	100 gram
Vismoot	100 gram
Vegetarisch	80 – 100 gram
Groenten met slink (andijvie, spinazie etc.)	250-300 gram
Groenten vast	150-200 gram
Groenten diepvries	150-200 gram
Groenten uit blik/ pot	150-200 gram
Aardappelen	150 gram
Aardappelpuree	150 gram
Gebakken aardappelen	150 gram
Rijst	60 – 80 gram
Pasta	80 – 100 gram

BELEVING WARME MAALTIJD

Het uitgangspunt is dat er zoveel mogelijk een huiselijke sfeer wordt gecreëerd door gezamenlijk aan tafel te eten. Er kunnen gesprekken worden gevoerd van zorg tot cliënt en van cliënt tot cliënt. Ook kan de zorg aan tafel goed beoordelen welke hoeveelheden er gegeten worden en hoe de cliënten reageren op de maaltijd. Om een goede beleving neer te zetten zijn er uiteraard een aantal zaken waar men rekening mee dient te houden:

- » Zorg dat je alle attributen die je nodig hebt om de tafel te dekken klaar hebt staan, zoals onderzetters, ovenhandschoenen, opschepbestek, borden, bestek en waterglazen.
- » Denk bij de voorbereiding aan een kleine garnering op de maaltijd (zie garneersuggesties). Het is handig om dit op een rustig moment voor te bereiden, zodat de garnering voor handen is als de maaltijd op tafel staat.
- » Dek voordat de cliënten aan tafel gaan de tafel met een mooi tafelkleed of placemats.
- » Proef, als de maaltijd klaar is, de verschillende gerechten, zodat je weet wat je de cliënten uitserveert en je eventueel nog kan bijsturen op het gebied van kwaliteit of smaak (een goede kok proeft zijn gerechten altijd), maar neem ook de juiste temperatuur in acht.
- » Portiegrootte: De gemiddelde cliënt zal ongeveer 150 gram zetmeel, 150 gram groente en 80 gram (gaar) vlees of vis eten, maar dit kan uiteraard afwijken omdat de cliënt zich bijvoorbeeld niet lekker voelt of juist een kleine/grote eter is.
- » Bied tijdens het eten wat te drinken aan in de vorm van water (of zet vooraf water in glas of karaf op tafel). Door het nuttigen van vruchtensappen of andere suikerhoudende dranken zal er minder gegeten worden.

- Vraag cliënten eerst wat ze willen eten, voordat je de borden al opschept.
- » Zo kiest de cliënt zelf zijn maaltijd en portiegrootte en zal met meer smaak de maaltijd opeten.
 - » In sommige gevallen is het niet mogelijk om de hete pannen of schalen binnen handbereik neer te zetten, kijk dan of dit op een hoek van de tafel kan of op een tafeltje bij de eettafel zodat men toch de huiselijke sfeer ervaart. Probeer het gebruik van serveerwagentjes te vermijden.
 - » Als de cliënten uitgegeten zijn is het goed om te vragen of iedereen voldoende heeft gegeten of om hier persoonlijk naar te vragen.
 - » Vraag ook altijd aan de cliënten of het eten heeft gesmaakt, zo krijg je goede feedback over de maaltijd en je voorkomt dat je de maaltijd van tafel haalt terwijl er nog cliënten zijn die wat willen eten.
 - » Als iedereen uitgegeten is kan alles van tafel gehaald worden en kunnen er schaaltes ingedekt worden voor het toetje (zo creëer je verschillende “gangen”, wat rust geeft).

GARNEERSUGGESTIES

Denk bij garnering altijd na over de ingrediënten in je gerecht. Met de garnering laat je zien uit welke onderdelen je gerecht bestaat en het zorgt voor herkenbaarheid.

Vlees ongepaneerd	Vlees gepaneerd
Denk aan: gehaktbal, sukadelapje, kipfilet » gehakte peterselie of gesneden bieslook » kleine blokjes gesneden witte of rode ui » fijn gesneden blokjes gekleurde paprika	Denk aan: varkensschnitzel, cordon blue, gepaneerde kipschnitzel » plakje citroen/limoen » waaiertje gesneden van augurk
Vlees gepocheerd en gebakken	Stamppotten/ovenschotels
Denk aan: koolvis, kabeljauw, heekfilet, kibbeling » plakje citroen » peterselie (tak / fijn gesneden) » fijn gesneden rode ui of bosui	» gebakken spekjes of hamblokjes » fijn gesneden (rode) ui » peterselie » piccalilly » augurkjes of zilveruitjes
Groenten	Pastagerechten
Peulvruchten, zoals: sperziebonen, boterbonen, tuinbonen. Bloemgroenten a la crème, zoals: bloemkool, broccoli. Wortelgroenten, zoals: waspeen, Parijse wortelen, schorseneren. Koolsoorten, zoals: rode kool, spitskool. » fijn gesneden rode of witte ui » gehakte peterselie of bieslook » uitgebakken spekjes » geraspte kaas » nootmuskaat » klontje boter » blanke of bruine rozijnen	Denk aan: macaroni, spaghetti, bami » gebakken ham blokjes » uitgebakken spekjes » takje peterselie » gebakken uitjes » in reepjes gesneden omelet » in blokjes gesneden augurk en zilveruitjes » geraspte kaas » gebakken of gekookt ei » atjar
Rijstgerechten	Stoofschotels
Denk aan: nasi, witte rijst » gebakken of gekookt ei » wortelsalade in het zuur » kroepoek » zilveruitjes of augurkjes » gebakken uitjes of spekjes	Denk aan: hachee, boeuf bourguignon » uitgebakken spekjes » gesneden bosui » gehakte peterselie of bieslook
Gebakken aardappelen	Desserts
» gebakken rode of witte ui blokjes/ringen » gehakte peterselie of bieslook » gebakken spekjes	» hagelslag of vlokken » vruchtenpuree of siroop (in flesje) » rozet slagroom » gesneden vers fruit (passend bij type dessert) » sauzen op bord presenteren (met spuitflacon patronen maken, stippen, hartjes, lijntjes) » 2 soorten vla in een bakje combineren » patronen trekken met gebruik van een saté prikker » slagroom opspuiten met diverse spuitmondjes » maken van quenelles van mousse of pudding » verschillende soorten vla en kwark of yoghurt in laagjes in glas presenteren



KANT-EN-KLAAR-MAALTIJDEN

Algemene bereidingsadvies

De maaltijden van Distrivers dienen door en door verhit te worden in de kern.

INSTELLING REGENEREEROVEN*

	Bosch	Convo-therm	Electrolux steam	Rational	Regulier
Tijd (min)	60	45-55	50	50	45
Temperatuur (°C)	115	115	115	115	115

HEBBEN JULLIE EEN ANDERE OVEN?

Dan verwijzen we jullie naar de handleidingen op de webshop van Distrivers. Of bel of mail met één van de culinair adviseurs van Distrivers.

INSTRUCTIE

1. Verwarm de oven voor op de voorgeschreven temperatuur. Prik één gaatje in de folie, alleen bij gebakken zetmeel producten en vis dient de folie volledig verwijderd te worden. Bij gepaneerde producten kun je kiezen om de folie volledig te verwijderen of op meerdere plekken in te snijden.
2. Plaats de producten in de oven, niet op de bodem plaatsen. Indien van toepassing worden in de Tabel: Bereidingswijze specifiek voorschriften geschreven voor een productgroep.
3. Bereid de producten volgens het algemene bereidingsadvies, bij uitzonderingen zie Tabel: Bereidingswijze.
4. Indien je gebruik maakt van de volgende oven(s); Convotharm, Electrolux steam en/of Rational kun je ervoor kiezen om (lucht) vochtigheid toe te voegen. Let op bij gepaneerde en gebakken producten gaat dit ten koste van de krokantheid. Je kunt op maat gemaakt advies ontvangen van jouw culinair adviseur.
5. Nadat maaltijden verhit zijn, roer waar nodig het geheel door elkaar om de gewenste structuur te krijgen.

REGENEREREN KANT-EN-KLAAR-MAALTIJDEN OP BORD IN DE MAGNETRON

INSTELLING MAGNETRON

	Magnetron
Tijd (min)	5
Wattage	600 W

Verwarm Distrivers-maaltijden bij voorkeur niet in de magnetron; gebruik een oven voor het beste resultaat.

Als je toch de magnetron gebruikt, volg dan deze stappen:

PLAATS DE PRODUCTEN OP DE VOLGENDE MANIER IN DE MAGNETRON

1. Snijd de folie van de te regenereren producten open en plaats ze op een porseleinen bord.
2. Giet eventuele jus in een porseleinen magnetronbestendig bakje en zet het in het midden van het bord.
3. Dek het bord af met magnetronbestendig deksel of folie.
4. Plaats het bord bij voorkeur op een draaiplateau in het midden van de magnetron.
5. Stel de tijd en het wattage in en start de magnetron.
6. Controleer tot slot de kerntemperatuur en serveer de maaltijd.

Let op: De NVWA beschouwt deze methode niet als sluitend. Voer een eigen risicoanalyse uit en zorg dat het proces gecontroleerd verloopt met door en door verhitting. Distrivers-producten zijn Ready-to-heat en moeten volledig verhit worden. Grote hoeveelheden en onregelmatig gevormde gerechten hebben een verhoogd risico op koude plekken waar pathogene bacteriën overleven. Gebruik daarom deze tips:

- » Verdeel gerechten in kleine, platte porties voor gelijkmatige verhitting.
- » Dek het bord af met een deksel, cloche of folie om vocht vast te houden.
- » Roer het eten tijdens het verwarmen om de hitte te verdelen.
- » Laat de maaltijd 60 seconden rusten na het verwarmen voor volledige verhitting.

BEREIDINGSWIJZE

Kijk voor de bereidingswijze in de bijlage van dit hoofdstuk; pagina 10.

BIJLAGE: BEREIDINGSWIJZE

Productsoort	Bereidingsadvies	Plaats in de oven
Gepaneerde producten	Algemene bereidingsadvies	Helemaal bovenaan
Gebr. vlees en gevogelte	Algemene bereidingsadvies	Bovenaan/midden direct onder gepaneerd en gebakken
Zetmeel (gebakken)	Algemene bereidingsadvies	Bovenaan
Zetmeel (stevig)	Algemene bereidingsadvies	Midden/bovenaan (onder krokante producten)
Gebakken vis	Algemene bereidingsadvies, indien mogelijk 6-8 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven bij 220°C op een bakplaat	Midden/bovenaan (onder krokante producten)
Gestoofde vis	Algemene bereidingsadvies, indien mogelijk de laatste 20 minuten in de oven plaatsen	Midden/bovenaan (onder krokante producten)
Groenten	Algemene bereidingsadvies, indien mogelijk soorten als broccoli & bloemkool de laatste 20 minuten in de oven plaatsen	Midden (onder stevige producten)
Soepen, jus, sauzen en kleine porties (150g) van elk productsoort	Algemene bereidingsadvies, indien mogelijk 15 minuten na de start in de oven plaatsen. De betreffende plaat instellen op 95°C (groen lampje)	Onderaan



BESTELLEN EN LEVEREN

Besteltijdschema en klachtenafhandeling.

BESTELTIJDSHEMA

Productgroep	Besteldag	Uiterste besteltijd	Leverdag
Vlees en vis	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Kip en kalkoen	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Vleeswaren en kaas gesneden	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Rauwkost en salades	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
AGF (onbewerkt)	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
AGF (bewerkt)	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Zuivel (semi-vers)	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Diepvries	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
DKW	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Boodschappen	ma-vr	Voor 10:00 uur	Volgende dag
Kant-en-klaar-maaltijden	ma-vr	Voor 8:00 uur	Overmorgen (dag na de volgende werkdag)

Producten die geleverd worden op **maandag**, bestel je op **vrijdag**.

KLACHTENAFHANDELING

Onze binnendienst is verantwoordelijk voor de klachtenregistratie- en afhandeling. Hieronder staat een korte omschrijving van onze klachtenprocedure in vier stappen.

1. Indienen:

Medewerkers van jouw organisatie kunnen een klacht op elke gewenste wijze bij ons indienen. Via de mail, mondeling of per telefoon (zie contactgegevens).

2. Behandeling:

Onze binnendienstmedewerkers registreren alle klachten en nemen ze in behandeling. Ze verzamelen de benodigde informatie en zoeken daarna samen met jou naar een passende oplossing. Manco's worden direct opgelost, bijvoorbeeld door een nalevering. Een kwaliteitsklacht komt automatisch bij de verantwoordelijke manager terecht. Hij/Zij behandelt de klacht en neemt wanneer nodig binnen drie werkdagen contact met jou op. Binnen twee weken zal je de officiële terugkoppeling per brief ontvangen.

3. Retour:

Bij een kwaliteitsklacht van een product of bij een verkeerde levering halen wij in de meeste gevallen het product retour. Hiervoor krijg je van ons een retournummer. Door middel van een retourformulier met dit nummer weet onze chauffeur wat hij mee retour moet nemen. Bij Distrivers wordt het product dan beoordeeld en vindt er wanneer nodig een credit plaats.

4. Terugkoppeling:

Zodra de klacht is afgehandeld, krijg je een terugkoppeling, diezelfde dag nog komt de terugkoppeling over de oplossing.

5. Inzien:

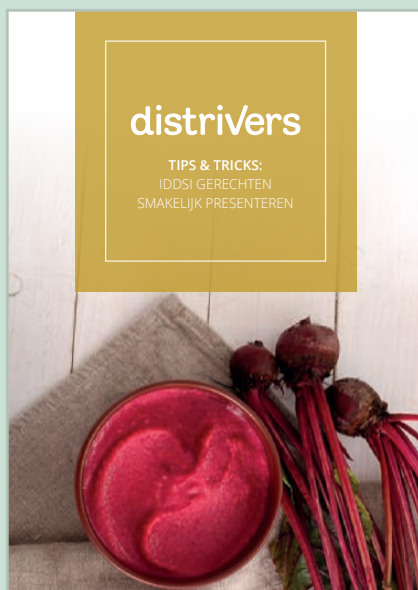
Onze klachtenprocedure is gekoppeld aan ons klachten- volgsysteem Qaas en is online op te vragen in de webshop.

Soort klacht

De volgende klachten dienen gemeld te worden:

- » Artikel niet ontvangen
- » Product voldoet niet aan verwachtingspatroon
- » Artikel ontvangen maar niet besteld
- » Levertijd niet gehaald

Op zoek naar meer
inspiratie en tips?



www.distrivers.nl
info@distrivers.nl
0528 - 229 260

Distrivers
De stroom 5
7901TG Hoogeveen