



Drachten, 15-3-2022

Onderwerp: Verdere optimalisatie productieproces maaltijden Van Smaak

Geachte heer, mevrouw,

Graag informeren wij u over het verdere optimalisatieproces rondom de bereiding van de maaltijden van Van Smaak.

Van Smaak gaat binnenkort het proces van het produceren van maaltijden en het uitleveren van maaltijden verbeteren, versnellen en optimaliseren. Door deze verandering worden de maaltijden na het produceren sneller uitgeleverd op uw locatie. Door de aanpassingen in het productieproces kan het voorkomen dat wij vaker op uw locatie komen om de maaltijden te leveren.

Aan de maaltijden zelf veranderen wij niets. We willen onze klanten nog steeds bedienen met een uitstekende, lekkere en eerlijke maaltijd. We kunnen dat echter nog beter doen als de tijd tussen koken en consumeren verkort wordt.

De maaltijd is tot en met de datum die op de maaltijd staat smakelijk en kwalitatief te consumeren. Het product is dus ook die laatste dag nog net zo lekker en goed als de eerste dag.

De maaltijden en/of maaltijdcomponenten van Van Smaak zijn Ready to Heat producten. Dit wil zeggen dat deze producten niet bestemd zijn om koud te worden geconsumeerd, maar altijd een juiste hittebehandeling voor consumptie moeten ondergaan: 75°C in de kern en minimaal 60 °C voor het uitserveren. Hierdoor komt de smaak beter tot haar recht en worden mogelijk aanwezige micro-organismen vernietigd.

Zoals u van ons gewend bent blijven uw cliënten gewoon genieten van lekkere, gezonde en vers bereide maaltijden.

Mocht u naar aanleiding van deze brief nog vragen hebben, neemt u dan gerust contact met ons op.

In het vertrouwen u op deze wijze voldoende geïnformeerd te hebben.

Met vriendelijke groet,

Chris Kampen

Plant Manager Van Smaak