

Jubileum Surplus

Dankzij u, 10 jaar menu Surplus!

Vrijdag 11 maart 2004 was destijds de officiële opening van de centrale keuken van Menu Surplus. De toenmalige burgemeester Den Duijn van Moerdijk verrichte destijds deze opening in het bijzijn van personeel, vrijwilligers, buurtbewoners en cliënten van Surplus. Deze maand viert Menu Surplus dus haar 10 jarig jubileum!



Veranderingen

In de loop der jaren is Menu Surplus uitgegroeid tot een professioneel maaltijdproductiebedrijf. Er is veel veranderd op het gebied van klantgerichtheid, kwaliteit en voedselveiligheid. Zo is Menu Surplus sinds 2010 HACCP – gecertificeerd om de voedselveiligheid naar een hoger plan te brengen binnen de hele organisatie van Surplus. Daarnaast is de kwaliteit van geleverde maaltijden sterk verbeterd door het werken met ingrediënten en grondstoffen van verbeterde kwaliteit. Daarnaast wordt alles bereid volgens eigen receptuur. Ook de verandering in voedingsconcepten heeft geleid tot een sterke verbetering rondom de beleving van het eetmoment en de gemiddelde waardering onder haar klanten.

Binnen het team van Menu Surplus zal op korte termijn getoast worden op de inzet van de afgelopen jaren en de toekomst. Echter dank Menu Surplus haar continuïteit en tevredenheid vooral aan haar klanten waardoor zij ook ditmaal niet vergeten mogen worden. Pieter Couwenbergh, hoofd Menu Surplus; "Wij zijn ontzettend blij met het feit dat Surplus de maaltijdvoorziening in eigen beheer heeft. Dit geeft ons de gelegenheid om de kennis op het gebied van eten en drinken verder te ontwikkelen en te blijven delen met de organisatie. Als voedingsdienst willen we de partij zijn waar je terecht kunt voor een smakelijke maaltijd maar zijn we ook graag kartrekker in het reduceren van voedselverspilling of het introduceren van vernieuwde voedingsconcepten op locatie. Uiteraard ligt een goede, smakelijke maaltijd hieraan ten grondslag. In het afgelopen klanttevredenheidsonderzoek scoorde we ruim 30% beter dan in de jaren ervoor. Dit is enerzijds de bevestiging voor het team dat we op de goede weg zijn maar anderzijds ook de motivatie om deze koers te blijven volgen en van die acht een negen te kunnen maken. De feedback vanuit klanten is daarbij onmisbaar om tot een verbeterd resultaat te kunnen komen."

Placemats

Speciaal voor dit jubileum heeft Menu Surplus een [zestal placemats](#) ontwikkelt in samenwerking met eerstejaarsstudenten Technasium aan het Marklandcollege in Zevenbergen. Deze placemats zijn allen voorzien van het jubileumlogo en in pakketten verpakt. De komende week zullen alle afdelingen / locaties een pakket tegemoet kunnen zien waarin de zes verschillende placemats verpakt zijn in vijfenzeventig stuks per soort. Deze zijn voorzien van Brabantse festiviteiten en streekgerechten en leveren een goede bijdrage aan het verder verbeteren van de beleving tijdens het eetmoment. Pieter Couwenbergh; "Naast de placemats zullen we de komende feestdagen als Pasen en Pinksteren ook extra uitpakken door vier dagen achtereenvolgens een feestmenu te bieden. Tot slot zullen we op termijn nog met een leuke verrassing komen voor onze cliënten maar daarvoor moet het huidige weerbeeld nog even wat langer doorzetten."

Publicatiedatum: **13 mrt 2014**

Gepubliceerd bij: Surplus Welzijn, Surplus Zorg, Surplus Comfort, Surplus Wonen, Surplus Groep

deBreedonk, Elisabeth en Surplus
zijn gefuseerd. De nieuwe organisatie
gaat verder onder de naam Surplus.
T 076 - 208 28 00
Klantenservice T 076 - 208 22 00