20% minder verspilling
Dankzij één simpele wijziging op het buffet.

Benieuwd naar de ervaringen van anderen?

Grensland

01. Waarom de kantine van **Het Martini ziekenhuis** afscheid nam van open schalen op het buffet en over ging op het Tapmaatje.

"In de praktijk werden restjes vaak weggegooid. Dat zorgde voor meer verspilling."

Kim Bouwes
General Manager | Vitam Catering

Voorheen werd yoghurt aangeboden in open schalen. Dat leidde regelmatig tot restproduct, extra schoonmaakwerk en meer voedselverspilling.

Grensland

Open schalen brachten ongewenste contactmomenten met zich mee samen met gevaar voor kruisbesmetting. Het Tapmaatje bood een directe oplossing dankzij een volledig gesloten systeem.

"Iedereen heeft dezelfde lepel met de hand vast, dat voelt gewoon niet hygiënisch."

Ron de Wagenaar
Executive chef | Radisson Blu Hotel Amsterdam Schiphol Airport

Grensland

"Het scheelt gewoon werk en personeel. Dat moet je echt meerekenen."

Hotel met ontbijt- en lunchbuffet | Zuid-Nederland

Het Tapmaatje is in slechts een **paar minuten** gevuld & klaar voor gebruik.

HOEVEEL TIJD KOST PORTIONEREN JOU?



Grensland

"Die 20% verspilling die je niet meer hebt, die verdien je gewoon terug."

Hotel met +- 200 ontbijt gasten per dag | Midden-Nederland

In dit hotel resulteerde het Tapmaatje in ongeveer 20% minder yoghurtverspilling ten opzichte van traditionele yoghurtuitgifte.





Grensland

20% minder yoghurtverspilling. Minder werk. Betere hygiëne.

Hotels en cateraars kiezen ieder om hun eigen reden voor het Tapmaatje. De praktijk laat zien dat het zorgt voor minder verspilling, betere hygiëne en een efficiënter buffet.

Bekijk wat het Tapmaatje voor jou kan doen.

www.tapmaatje.nl

gerald@grensland.nl dennis@grensland.nl

+31(0)6-22416844