



*de koksmaat*

---

UW PARTNER IN BEDRIJFSKEUKENS





# Welkom in de wereld van De Koksmaat

*Hier is de schoonheid van  
bescheidenheid de stille kracht  
achter de organisatie.*

*Wij helpen u keuzes te maken  
en begeleiden u daarbij nauwgezet.*

*Met kennis, met kunde en  
positief eigenwijs.*



In haar 60-jarig bestaan is De Koksmaat Bedrijfskeukens uitgegroeid tot een toonaangevende leverancier van professionele keukeninrichtingen en –apparatuur. Bedrijfsrestaurants, zorginstellingen, horecagelegenheden en scholen in heel Nederland weten de weg naar De Koksmaat goed te vinden.

## Loyale relatie

De Koksmaat is een onafhankelijke leverancier.

Met haar partners, fabrikanten en importeurs van keukenapparatuur, heeft het bedrijf een langdurige en loyale relatie. Continuïteit van levering en service wordt hierdoor gewaarborgd. Maar De Koksmaat biedt dankzij haar onafhankelijkheid eveneens een ruime keuze. Of het nu gaat om complete keukeninrichtingen of losse apparatuur, bij De Koksmaat bent u aan het juiste adres.

U w partner in bedrijfskeukens



U w p a r t n e r i n

# Onafhankelijk met een unieke kijk op keukens

*Maatwerk tegen confectieprijzen, dat is het motto van De Koksmaat. Dit kunnen wij waarmaken dankzij grootschalige inkoop en import onder de eigen handelsnaam Restomat. Onze partners zijn bovendien fabrikanten van naam, die de kwaliteit kunnen leveren die u verwacht.*

## Overtuigde specialisten

De Koksmaat kent een uitgebreide dienstverlening. Van advies tot ontwerp en van projectcoördinatie tot plaatsing alsmede technisch onderhoud, De Koksmaat laat u tijdens het hele traject kennismaken met haar unieke kijk op keukens. Specialisten zoals architecten en aannemers zijn overtuigd. Zij sturen hun relaties regelmatig door naar De Koksmaat.



# Uw ideeën worden zichtbaar

*De Koksmaat beschikt over een eigen ontwerpafdeling. Na een gedegen advies over de inrichting van uw professionele keuken, maken medewerkers het met behulp van moderne tekenprogramma's mogelijk om uw keuken tot in detail op papier zichtbaar te maken.*

## **Belangrijke beslissingen**

Een lege ruimte spreekt vaak moeilijk tot de verbeelding. Maar toch vormt deze ruimte de basis voor belangrijke beslissingen over routing, functionaliteit, praktische haalbaarheid en esthetiek in de professionele keuken. Tekeningen in 2D en 3D maken deze beslissingen een stuk gemakkelijker. Aanpassingen in het ontwerp zijn snel gemaakt, waarna het definitieve ontwerp de basis vormt voor een heldere aanbieding en een gespecificeerde prijsopgave.

## **HACCP-eisen**

Dankzij de specialistische kennis van De Koksmaat kunt u ervan op aan dat uw professionele keuken voldoet aan alle eisen op het gebied van HACCP en milieu. Bovendien houden wij rekening met de bestaande bouwkundige situatie en stellen wij de veiligheid voor gebruikers en bedienend personeel voorop.

# Directe betrokkenheid als kenmerk

*De Koksmaat beperkt haar werk  
niet tot levering van producten aan de  
hand van een tekening.*

*Of het nu gaat om een bedrijfskeuken,  
zelfbedieningsrestaurant, satellietkeuken  
of leslokaal, De Koksmaat begeleidt  
het proces van begin tot eind.*

## Specialistische kennis

Voor deze begeleiding op maat heeft De Koksmaat ervaren projectcoördinatoren in dienst. Zij treden op als contactpersoon voor zowel de opdrachtgever als de overige betrokkenen, zoals de architect en de aannemer. Hun specialistische kennis biedt op deze manier een duidelijke meerwaarde.



## Afgestemd op uw wensen

De projectcoördinator bezoekt - indien nodig - bouwvergaderingen, verzorgt technische en opstellingstekeningen en maakt afspraken over maatvoering. De planning van plaatsing, afwerking en oplevering wordt nauw afgestemd op uw wensen. Directe betrokkenheid kenmerkt de dienstverlening die daardoor op rolletjes verloopt.

# Onderhoud voorkomt storingen

*Met het plaatsen en opleveren van een professionele keuken is voor De Koksmaat de kous niet af. Want het plegen van preventief technisch onderhoud kan de levensduur van uw apparatuur met jaren verlengen.*

## Aantrekkelijke korting

Een forse investering verdient een lange levensduur.

De technische dienst van De Koksmaat staat daarom zeven dagen per week voor u klaar. Acute problemen worden direct opgelost, ook als uw apparatuur niet door De Koksmaat is geleverd! Bedrijfszekerheid is echter gediend met een onderhoudscontract. De beste tijd om dit preventief technisch onderhoudscontract af te sluiten is ongeveer een half jaar na ingebruikname van de keuken. Bij tussentijdse storingen wordt u dan met voorrang geholpen en u ontvangt een aantrekkelijke korting op arbeidsloon en onderdelen.



U w p a r t n e r i n

# Altijd een goede keuze

*De Koksmaat biedt een standaard en een all-in onderhoudscontract. Welke vorm u ook kiest, uw apparatuur wordt gegarandeerd op tijd gecontroleerd en onderhouden.*



## Standaard contract

De Koksmaat biedt standaard het preventief technisch onderhoudscontract aan. Bij deze overeenkomst wordt per apparaat bekeken of één of twee onderhoudsbeurten per jaar nodig zijn. Specifieke onderdelen worden dan gereinigd en aan de hand van een checklist ondergaat de apparatuur een intensieve controle. Bij vervanging van onderdelen ontvangt u een korting op de actuele verkoopprijzen.

## All-in contract

Er is de mogelijkheid om alle zorgen over uw professionele keuken in de handen van De Koksmaat te leggen. Per jaar betaalt u een vast bedrag en de servicemonteur zorgt voor preventief technisch onderhoud, vervangt indien noodzakelijk onderdelen en verhelpt tussentijdse storingen. Een hele zorg minder!

# Langdurige en loyale relatie

De Koksmaat heeft onafhankelijkheid hoog in haar vaandel staan. Maar dat sluit niet uit dat de relatie met haar partners, de fabrikanten en importeurs van keukenapparatuur en uitgiftesystemen, een langdurige en loyale is. Voor de klanten heeft dit als voordeel dat continuïteit van levering en service wordt gewaarborgd. De Koksmaat levert apparatuur van gerenommeerde merken.



## Eigenwijs door kennis en kunde

*De Koksmaat is en blijft positief eigenwijs. Specialistische kennis en kunde verplichten ons tot het stellen van vragen.*

*U bestelt een bepaald apparaat, wij vragen waarom.*

*Misschien zijn er alternatieven.*

*Stel ons gerust op de proef.*

U w p a r t n e r i n b e d r i j f s k e u k e n s



[www.kovu.nl](http://www.kovu.nl)

**Kovu Nederland**

Postbus 1164  
7550 BD Hengelo (O)  
Tel. +31 (0)74 2558 558  
Fax +31 (0)74 2439 626  
Email [sales@kovu.nl](mailto:sales@kovu.nl)

Toonbanken

Werkbanken

Koel- en  
vriescasten

Wandkoelingen

Ijsblokjes- en  
schilferijsmachines

Koel- en  
vriescellen

Landelijke  
servicedienst



FINNMARK PORKKA *Linde* *criobanc* Caravell *iarp* ALINCO



**Compleet assortiment  
stekkerklaar en niet- stekkerklaar**

Your partner in cool solutions



**Glanzende start  
met gloednieuwe  
spoelsterren:**

- nieuwe doorschuifautomaten
- nieuwe voorladers
- nieuwe gereedschap/  
spoelmachines

Super in kwaliteit en is  
economisch.

Sterk in techniek.  
Sterk in capaciteit.  
Sterk in prijs.

De nieuwste punt 2 - infor-  
matie op internet of  
direct bij ons !

Punt twee ..... de nieuwe formule voor 1ste klas spoeltechniek



MEIKO NEDERLAND B.V.  
Aalborg 4 · 2993 LP BARENDRECHT  
Telefoon: 0180-644366 · Fax: 0180-644377  
<http://www.meiko.nl> · email: [info@meiko.nl](mailto:info@meiko.nl)

## MILLENNIUM KANNENAPPARATUUR VAN ANIMO: MAKKELIJK EN VEILIG IN GEBRUIK

De Millennium-serie bestaat uit 15 praktische en stijlvolle koffiezetapparaten. De snelfilterapparaten zijn voorzien van vele extra's, waardoor ze handig zijn in gebruik. Zo kunt u bijvoorbeeld kiezen uit glazen kannen of thermoskannen. Ook een warmwateraftap en extra warmhoudplaten kunnen worden toegevoegd aan de Millenniumapparatuur.

Kortom, de Millennium-serie is een aanwinst voor iedere keuken of kantine!



## ComBi-line

Snel, professioneel en smaakvol

Met apparatuur uit de ComBi-line zet u in zeer korte tijd grote hoeveelheden koffie en thee. Van 1 liter tot maar liefst 160 liter (ca. 1280 kopjes) per uur. Combinaties zijn mogelijk met containers van 5, 10, 20 en 40 liter op een buffet of in ComBinatie met een serveerwagen.

# Animo

[www.animo.nl](http://www.animo.nl)

## De makers van uitgiftesystemen en grootkeukenmeubilair



Postbus 108  
8260 AC Kampen  
Dieselstraat 16  
8263 AE Kampen  
Telefoon: 038 337 00 70  
Fax: 038 337 00 60  
E-mail: [info@groku.nl](mailto:info@groku.nl)  
[www.groku.nl](http://www.groku.nl)

# Groku Kampen BV



# MARENO

LE GRANDI CUCINE DAL 1922

## UW HOOFDROLSPELER IN DE KEUKEN!



INTERHAL EQUIP B.V. • Kelvinring 84 - 2952 BG ALBLASSERDAM • Postbus 279 - 2950 AG ALBLASSERDAM  
T 078 6992994 F 078 6992997 • info@interhal.nl • www.interhal.nl

# Convect-Air.

## Nieuw

Dé toekomst van het combi-steamen.



**Ontwikkeld door gebruikers voor gebruikers.**

### Color LogicControl

Vooruitstrevende technologie met een eenvoudige, logische bediening. In meerdere talen.

### CleanPanel

Het unieke bedieningspaneel. Hygiëne tot in de perfectie.

### Het leveringsprogramma

Professional  
Comfort  
Basic  
Piccolo

De zelfregelende Convect-Air combi-steamers bieden voor iedere situatie een oplossing op maat.

Combi-steamers van Küppersbusch: Al sedert 1976 kwaliteit en perfectie.

Voor documentatie en informatie kunt u zich wenden tot:

De Koksmaat Bedrijfskeukens B.V.  
Flight Forum 3695A, 5657 DW Eindhoven  
Tel. 040 2513977  
Fax 040 2513766  
E-mail: info@koksmaat.nl

**Küppersbusch**  
DIE WELT DER PROFIKUCHE

## GRAM GASTRO – flexibel maatwerk

In een professionele keuken heeft een koel- of vrieswerkbank een druk en flexibel bestaan. Gedurende een werkdag worden verschillende werkzaamheden, door vaak verschillende medewerkers uitgevoerd.

De nieuwe Gram Gastro 07 serie, met o.a. een elektrisch hefsysteem, is ontworpen voor meer flexibiliteit. Het biedt de mogelijkheid om nog betere arbeids-omstandigheden te creëren.



Voor verdere informatie vraag uw vakhandel of [www.gram.nl](http://www.gram.nl) (0546-454252)



**GRAM**



### “ALS JOCHIE WAS IK AL MESJOKKE VAN MOOIE WAGENS.”

Ach man, op mijn vierde dreunde ik al zonder problemen alle automerken op. Sportwagens, da's het enige waar ik voor ging. Andere jongens droomden van leuke meisjes, ik van ranke Porsches en Ferrari's. Stappen? Ik ging naar de autoclubavonden. En na jaren sparen kwam m'n droom uit. Ik tikte een Ford Mustang op de kop. Een 63-er. Dag en nacht aan het sleutelen. Tsjja, toen ging moeder de vrouw steigeren. Zij weg of die auto weg, was de keuze. Nou, die wagen heb ik dus nog steeds. En wat nog leuker is, met fraaie wagens verdien ik nu m'n boterham. Nee, zonder dollen, niet omdat ik ze zelf in elkaar zet, maar die karretjes van Hupfer zijn echt absoluut top. Bloedmooi en met liefde gemaakt. Net als mijn Mustang.



**HUPFER** logistiek in voedselverdeling  

Hupfer Benelux b.v., Postbus 623, 2400 AP Alphen aan den Rijn  
telefoon (0172) 43 39 54, fax (0172) 44 12 77, [www.hupfer.nl](http://www.hupfer.nl)



OLBRO  
ROESTVRIJSTAAL B.V.



- Olbro kent geen standaardwerk maar levert maatwerk. Elke keuken is uniek. Qua uitstraling en locatie onderscheiden bedrijfsrestaurants zich van elkaar. Uw wensen zijn uitgangspunt voor ons ontwerp. Olbro denkt met u mee en zoekt samen met u naar de beste oplossing.
- Olbro werkt aan de opbouw van een duurzame en persoonlijke relatie met haar relaties.
- Olbro heeft ruim 20 jaar ervaring in het ontwerpen en bouwen van uitgiftebuffetten. Ook stelt Olbro zich voortdurend op de hoogte van ontwikkelingen in de markt. De dienstverlening kenmerkt zich derhalve door professionele adviezen.
- Olbro werkt met deskundige en gemotiveerde mensen, die zich verantwoordelijk voelen voor het product en het proces.
- Olbro staat garant voor een goede prijs-kwaliteitsverhouding.

 *de koksmaat & verbeelen*

PARTNERS IN COMPLETE KEUKENINRICHTING

*RestOmat*

**FAGOR** 

**SEAL**

 *sjef van den biggelaar*<sup>TM</sup>

UW PROFESSIONELE KEUKEN THUIS



---

*UW PARTNER IN BEDRIJFSKEUKENS*

**De Koksmaat Bedrijfskeukens B.V.**

Flight Forum 3695A • 5657 DW Eindhoven • Telefoon 040 251 39 77  
e-mail: [info@koksmaat.nl](mailto:info@koksmaat.nl) • homepage: [www.koksmaat.nl](http://www.koksmaat.nl)