



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER





SAMEN DE BELEVING RONDON ETEN & DRINKEN LEUKER MAKEN

www.jostenberg.nl





SAMEN DE BELEVING RONDON ETEN &
DRINKEN LEUKER MAKEN

INHOUD

FAMILIEBEDRIJF JOS TEN BERG - SINDS 1836	04
NON-FOOD SPECIALIST	08
ONZE TOEGEVOEGDE WAARDE - 'DE VERKORTE WEG'	14
SOURCING TEAM	18
DISTRIBUTIE & OPSLAG	25
KENNIS & KNOW-HOW	28
FORMULES & CONCEPTEN	30
INNOVATIE	36
DE WERELD VAN MORGEN	38
NON-FOOD PROGRAMMA	42

PROJECTEN	48
VAN ONTWERP TOT... REALISATIE	50
ONZE WERKWIJZE	52
ONDERHOUD & SERVICE	72
HOW IT'S MADE	76
ONLINE INSPIRATIE MAGAZINE	82
ALTIJD ÉÉN VAST AANSPREEKPUNT	83
ONLINE BESTELGEMAK	84
LAAT JE INSPIREREN!	86

SINDS 1836

Sinds 1836 is het familiebedrijf Jos ten Berg B.V. een tafel- & keukenspecialist waarbij de klant altijd centraal staat. Wij denken graag met je mee en vertalen jouw wensen in doelgerichte, betrouwbare en kosten-efficiënte producten. Met gepaste trots durven wij te stellen dat ons specialisme, klantgerichtheid, focus op continuïteit en innovatie over de afgelopen ruim 180 jaar onze slogan ook voor jou doet laten gelden;

SAMEN DE BELEVING RONDON ETEN & DRINKEN LEUKER MAKEN

Wij hopen jouw non-food partner te mogen worden, zijn en blijven. Iets waar wij elke dag ons uiterste best voor zullen blijven doen.

Hartelijke groet, mede namens het team van Jos ten Berg,



Mark ten Berg

Sinds 1836 is het familiebedrijf Jos ten Berg B.V. naast leverancier van maatwerk projecten en bedrijfsrestaurants, dé non-food specialist met het meest complete programma aan professionele tafel- & keukenartikelen voor de professionele gebruiker.



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER

Sinds 22 maart 1962
bezit Jos ten Berg B.V. het predicaat Hofleverancier,
toegekend door H.M. Koningin Juliana.
Op 30 mei 1988 werd door Koningin Beatrix de toevoeging
'Bij Koninklijke Beschikking' aan het predicaat toegevoegd.
Het predicaat is met ingang van maart 2014,
door Koning Willem-Alexander,
opnieuw met 25 jaar verlengd.



HISTORISCH PAND TE UTRECHT
BAKKERSTRAAT 25



EXPERIENCE CENTER - JOS TEN BERG B.V.
UTRECHTHAVEN 16
3433 PN NIEUWEGEIN (THE NETHERLANDS)



GRADES°

Joris Bijdendijk



COLLECTIE
GRADES° BY JORIS BIJDENDIJK

“ Well considered design to stage your food to the highest grade. I am proud to enable you to bring an exquisite dining experience home. All creations deserve proper tableware. ”

- Joris Bijdendijk

SVH MEESTERKOK



JAN DES BOUVRIE

BY
JOS TEN BERG



NOVAECO
HOTELPORSELEIN

COLLECTIE
CIRCLE - BY JAN DES BOUVRIE & JOS TEN BERG B.V.



TAFEL- & KEUKENARTIKELLEN

Ons assortiment non-food artikelen bestaat o.a. uit een ruime collectie hotelporselein, glaswerk, bestek, barartikelen, tafel- & keukenartikelen, apparatuur, buffet- & zelfbedieningsartikelen en professionele oplossingen voor maaltijddistributie en hospitalityconcepten!

Voor een impressie van ons non-food programma, zie pagina 42 t/m 47.



PROJECTEN

Jos ten Berg B.V. is gespecialiseerd in het ontwerpen en realiseren van maatwerk projecten, van koffiecorners tot volledige bedrijfsrestaurants. Bij Jos ten Berg B.V. kun je terecht voor advies, ontwerp, inrichting en uitvoering van maatwerk projecten. De synergie met ons tafel- & keukenartikelen programma zorgt ervoor dat je alles onder één dak kunt verkrijgen en staat garant voor een optimale invulling van het project.

Voor een impressie van onze projecten, zie pagina 48.

NOVAECO
HOTELPORSELEIN

COLLECTIE
SATURNO NATURE - NOVA HOTELPORSELEIN





TRADITIONELE WEG

De traditionele route van productie tot levering kent vele schakels.
Dit zorgt voor een hogere prijs en vaak voor onnodige ruis op de lijn.



In bovenstaande keten is Jos ten Berg B.V. de ‘Dealer’ en niet voldoende in staat om haar klanten optimaal van dienst te kunnen zijn. Om de klant optimaal van dienst te kunnen zijn, heeft Jos ten Berg B.V. de **‘verkorte weg’** gecreëerd.

ONZE TOEGEVOEGDE WAARDE

Jos ten Berg B.V. is méér dan alleen een groothandel voor hoogwaardige kwaliteit tafel- & keukenartikelen en voor de professionele gebruiker, omdat het daar waar mogelijk zelf artikelen ontwerpt en onder eigen regie laat produceren. Deze 'verkorte weg' tussen fabrikant en eindgebruiker resulteert in hoogwaardige kwaliteitsproducten voor concurrerende prijzen.

VERKORTE WEG



FABRIEK



JOS TEN BERG B.V.



ONZE KLANTEN

VOORDELEN VAN DE 'VERKORTE WEG':

- Hoge kwaliteit voor zeer scherpe prijzen!
- Korte levertijden (eigen voorraad).
- Optimale prijs-kwaliteitverhouding.
- Garantie op nalevering tot maar liefst 25 jaar!
- Custom-made producten mogelijk.
- Hoog service-niveau door ervaring en 'know-how'.





SOURCING TEAM

Samen verplaatsen wij ons in de gasten en medewerkers, zo ontstaan de beste (sourcing) oplossingen voor jouw concept of formule. Jos ten Berg B.V. gaat voor een hoger rendement op lange termijn door een impuls te geven aan kwaliteit en service van de non-food producten, uitstraling en beleving, met oog voor efficiency, continuïteit en onderscheidend vermogen!

Door onze jarenlange ervaring, inkoopkracht en expertise dragen wij graag bij aan de totale klantbeleving van een formule of concept – voor de beste prijs-kwaliteit.

SOURCING PROCES





Pro-Cooking®



PRO-COOKING
SERVE- & COOKWARE

cube

COLLECTION

THINK OUTSIDE THE **CUBE**.

CUBE is een veelzijdig en innovatief modulair tafelconcept. Het ontwerp van CUBE is geïnspireerd op minimalistische vormen en functioneel design. De zachte ronde hoeken in combinatie met een strak klinisch design zorgen voor een unieke en stijlvolle collectie. CUBE is een verrassende en spraakmakende eye-catcher voor foodpresentatie maar ook zeer functioneel als organizer voor tafel/bureau-, kantoor-, badkamer-, make-up-, of koffie- & thee accessoires!



Alle melamine items uit de CUBE collectie zijn Food-Safe en geschikt voor de vaatwasmachine. Niet geschikt voor oven en magnetron (- 30°C / +70°C).



JOS TEN BERG B.V.
UTRECHTHAVEN 16
3433 PN NIEUWEGEIN (THE NETHERLANDS)





RUIM 25.000

VERSCHILLENDE NON-FOOD ARTIKELEN
UIT EIGEN VOORRAAD LEVERBAAR!

10.000m²

MAGAZIJN OPPERVLAKTE

7500+

PALLETPLAATSEN

DISTRIBUTIE & OPSLAG

Jos ten Berg B.V. beschikt over een internationaal distributie netwerk en levert ruim 25.000 tafel- & keukenartikelen direct uit eigen voorraad. Hierdoor zijn wij in staat om zeer korte levertijden te garanderen. Indien gewenst houden wij graag voorraad voor jou aan waardoor je altijd zekerheid heeft van hoge leverbetrouwbaarheid. Vraag ons naar de mogelijkheden!



KORTE LEVERTIJDEN

Een groot gedeelte van ons assortiment is direct uit voorraad leverbaar.



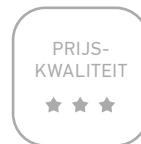
GARANTIE OP NALEVERING

Profiteer van maar liefst 25 jaar garantie op nalevering op door Jos ten Berg B.V. ontwikkelde producten zoals o.a. hotel-porselein en bestek.



CUSTOM-MADE

Op zoek naar een (nog) niet bestaand product? Op verzoek ontwikkelen wij eigen unieke producten!



OPTIMALE PRIJS-KWALITEITVERHOUDING

Door middel van eigen productie en grootschalig inkoopvolume garandeert Jos ten Berg B.V. de hoogst mogelijke kwaliteit voor concurrerende prijzen.



NOVAECO
HOTELPORSELEIN

COLLECTIE
NORDIKA - NOVA HOTELPORSELEIN

KAITØ

BY JOS TEN BERG



COLLECTIE
KAITØ STONEWARE BY JOS TEN BERG

KENNIS & KNOW-HOW

Sinds 1836 is Jos ten Berg B.V. dé non-food specialist van tafel- & keukenartikelen. Door onze kennis en know-how op het gebied van maatwerk projecten en tafel- & keukenartikelen zijn wij in staat om diverse branches te bedienen. Hieronder treft je een overzicht van de diverse branches die wij bedienen.

-
- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| • Bedrijfsrestaurantieve markt | • (Zorg)instellingen & ziekenhuizen | • Recreatieve sector |
| • Horeca (formules) | • Hospitality sector | • Uitvaartbranche |
| • Catering | • Overheidsinstanties | • Scholen & Universiteiten |

EasyClean



THEE

1,2 LITER
MET OPDRUK 'THEE'

KOFFIE

1,6 LITER
MET OPDRUK 'KOFFIE'

0,9 LITER
EASYSKALD MINI

COLLECTIE
EASYSKALD ISOLEERKANNEN

HOSPITALITY

FORMULES & CONCEPTEN

Jos ten Berg B.V. denkt graag met je mee om de perfecte non-food producten te vinden voor jouw formule- of hospitalityconcept.

COFFEECORNER

Voor koffieconcepten in de retail, catering of bedrijfsrestaurantieve markt heeft Jos ten Berg B.V. non-food producten en apparatuur voor o.a koffie, koffiespecialiteiten, convenience, verse sappen, heerlijke brownies, luxe broodjes en meer!



VERGADERCONCEPT

Wij helpen je graag op weg met een vergaderconcept voor banqueting, coffeecorner, pantry, vergaderruimte, boardroom of bedrijfsrestaurant en alle daarbij behorende producten.



FRONT-COOKING

Beleving in de horeca en de bedrijfsrestaurantieve markt wordt steeds belangrijker! Koks bereiden hun gerechten ter plekke daar waar de gasten het zien. Vraag ons naar de vele front-cooking oplossingen voor voedselbereiding en presentatie!



ZORG & KLEINSCHALIG WONEN

Veel zorginstellingen hebben gebruik gemaakt van onze expertise op het gebied van servies, glazen, (ergonomisch) bestek, keukenbenodigdheden en huishoudelijke artikelen. Wij adviseren je graag over de uitgebreide mogelijkheden.





GLASWERK





Arcoroc
PROFESSIONAL



SERAX



Libbey®



Bekijk de
complete glaswerk collectie op
www.jostenberg.nl



COLLECCIÓN
NORDIKA RÍJÖRD - NOVA HOTELPORSELEIN

NOVA^VECO
HOTELPORSELEIN



“ De essentie van
heerlijk koken is,
dichtbij jezelf blijven én
creatief durven te zijn,
de beste inspiratie komt
vanuit je hart. ”

- Ron Blaauw

SVH MEESTERKOK

GASTRO

INSPIRED BY RON BLAAUW

COLLECTIE
GASTRO ORGANIC STONEWARE - BY RON BLAAUW

EIGEN ONTWIKKELINGEN

Innovatie is sterk verweven in het DNA van Jos ten Berg B.V. en dit heeft ons in staat gesteld om door de jaren heen op eigen kracht unieke producten te ontwikkelen. Ook in de toekomst blijven wij continue zoeken naar de meest efficiënte en kwalitatief hoogstaande oplossingen die meer plezier en gebruiksgemak opleveren, met oog voor detail!



NOBEL - FINE BONE CHINA

De meest exclusieve porseleinsort ter wereld is eindelijk betaalbaar geworden. Laat je inspireren door onze unieke modellen uit de Nobel - Fine Bone China collecties Cocoon en Diva.



DOUBLE FEELING

De dubbelwandige glazen uit de serie 'Double Feeling' zijn perfect voor de ultieme koffiebeleving! De fraai gevormde 'Flame' glazen zijn vervaardigd uit isolerend borosilicaatglas waarmee koffie, thee en andere (koude of warme) dranken langer op de juiste temperatuur blijven!



ETERNITY 18/10

Een besteklijn die zich qua afwerking en uitstraling kan meten met de grote bekende merken, maar dan wél betaalbaar!



NOVAECO

CIRCLE - BY JAN DES BOUVRIE

1836 - 2016

Ter gelegenheid van het **180-jarig jubileum** van Jos ten Berg B.V. ontwikkelde design studio Jan Des Bouvrie in samenwerking met Jos ten Berg B.V. de stijlvolle koffiekop en schotel - 'Circle - by Jan des Bouvrie'.



GASTRO

INSPIRED BY RON BLAAUW

GASTRO - BY RON BLAAUW

In samenwerking met Michelin-chef Ron Blauw heeft Jos ten Berg B.V. het zeer smaakvolle organische servies GASTRO Stoneware ontworpen. Laat je verrassen door het unieke glazuur met schitterend craquelé effect en presenteert gerechten in stijl!



DE RIJDENDE KEUKEN

Jos ten Berg ontwikkelt diverse custom made & designed buffetwagens, zoals De Rijdende Keuken. Wij zijn ervan overtuigd dat een dergelijk product alleen het gewenste succes kan brengen als het beschikt over de juiste eigenschappen en passende vormgeving binnen een organisatie.



CRUSHED-ICE PRESENTATIE

Voor het eerst een passend en veelzijdig kunststof alternatief op RVS crushed-ice presentatie en nog voordeliger ook! Leverbaar in 1/1 GN en 2/1 GN uitvoering.



CUBE

De items van het modulaire presentatie concept CUBE zijn een ware eye-catcher voor elke vergadertafel of om gerechten op unieke wijze te presenteren! Stel zelf een eigen set samen en speel met de verschillende vormen en kleuraccenten voor een verfijnd design dat perfect bij jouw concept past!

EasyClean

Mogelijk met eigen tekst!
(lasergravure)



EASYSOON - ISOLEERKAN

De EasyClean isoleerkannen zijn zeer hygiënisch en uitermate geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. De 'EasyClean' isoleerkannen zijn zeer gebruiksvriendelijk en ook nog eens kostenbesparend t.o.v. isoleerkannen die met de hand gereinigd dienen te worden.

KAITØ

BY JOS TEN BERG



KAITØ STONEWARE

De KAITØ Stoneware servies collectie is geschikt voor alle soorten gerechten en voegt waarde en authenticiteit toe aan de algehele foodpresentatie. KAITØ is voorzien van een reactieve glazuurlaag en is leverbaar in diverse kleuren.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

DE WERELD VAN MORGEN

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) is een vast onderdeel van het duurzaam ontwikkelingsbeleid bij Jos ten Berg B.V. Wij streven naar een gezonde balans tussen de economische, sociale en ecologische effecten van onze bedrijfsmatige activiteiten. Door onze leveranciers en overige stake-holders waar mogelijk actief te betrekken bij ons MVO-beleid, zorgen wij voor een groeiende welvaart en betere leef- en arbeidsomstandigheden.

Ook in de toekomst zal Jos ten Berg B.V. zich blijven inzetten voor duurzame oplossingen zodat ook volgende generaties hiervan zullen profiteren.

PARTNER - MVO NEDERLAND

Jos ten Berg B.V. is als partner van MVO Nederland gericht op een duurzaam beleid waarin People, Planet en Profit centraal staan.



ISO 9001

Jos ten Berg B.V. voldoet aan het ISO 9001 certificaat omdat zij de klant centraal stelt en veel waarde hecht aan kwaliteit en klanttevredenheid om haar klanten optimaal te kunnen bedienen.

ISO 14001

Jos ten Berg B.V. voldoet aan het ISO 14001 certificaat. Dit certificaat is ook van toepassing op de gehele NOVA hotelporselein collectie en draagt bij aan efficiënt gebruik van grondstoffen, industriële systemen voor watermanagement, chemische stoffen en controle op milieurisico's.

OHSAS 18001

Het OHSAS 18001 certificaat is van toepassing op ons gehele Nova hotelporselein programma en staat garant voor een veilige werkomgeving waarbij de kans op risico's en ongevallen tot een minimum wordt beperkt.



NovaEco porselein van Jos ten Berg B.V. is duurzaam en milieuvriendelijk geproduceerd porselein van topkwaliteit. NovaEco porselein wordt regelmatig getest door onafhankelijke instituten en is door verschillende instanties gecertificeerd naar de hoogste eisen op het gebied van duurzaamheid en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen.

NOVAECO
HOTELPORSELEIN

BUFFETPRESENTATIE

RVS BUFFETVERHOGING MET ZWARTE POEDERCOATING



VEILINGKISTEN
Vurenhout

MULTI-MOBI CART
RVS met zwarte poedercoating



GLOBAL
melamine schalen

BUFFETVERHOOGERS
RVS met zwarte poedercoating

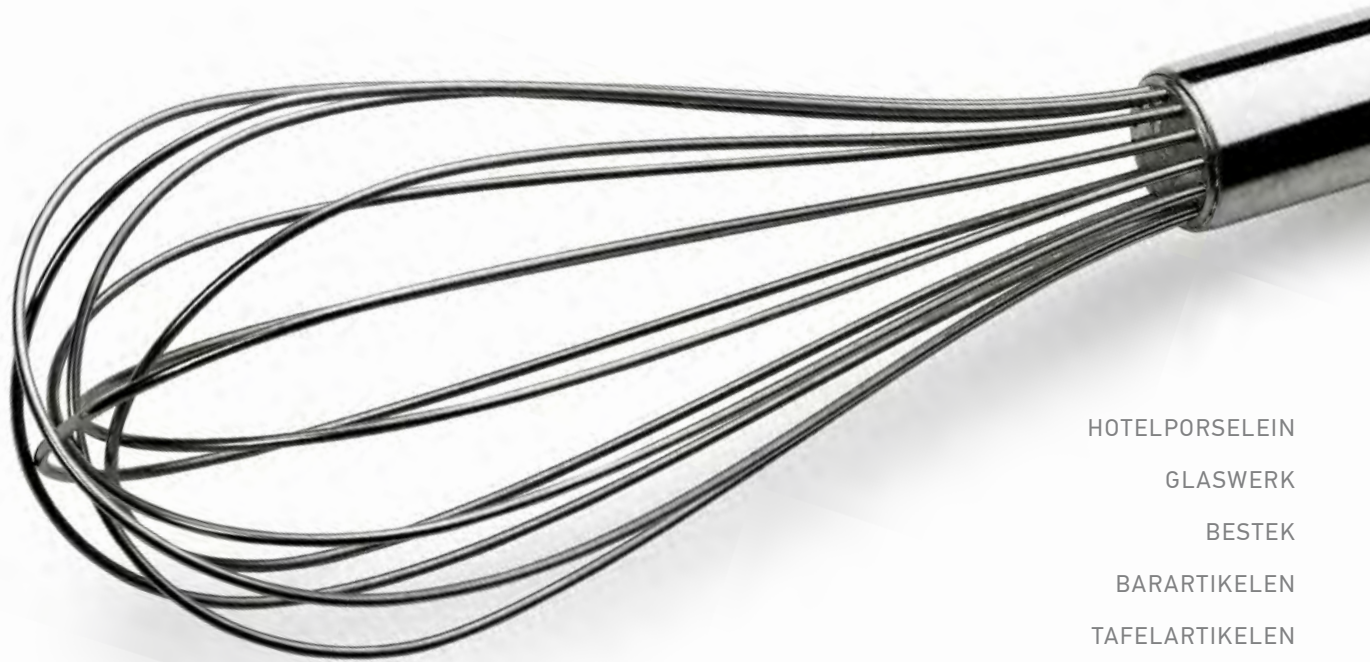
GLOBAL MELAMINE



NON-FOOD PROGRAMMA

TAFEL- & KEUKENARTIKELN

Bekijk ons complete non-food programma op
www.jostenberg.nl



HOTELPORSELEIN

GLASWERK

BESTEK

BARARTIKELEN

TAFELARTIKELEN

KEUKENARTIKELEN

APPARATUUR

BUFFET- & ZELFBEDIENING

MAALTIJDDISTRIBUTIE

HUISHOUELIJK



HOTELPORSELEIN

NOVAECO
HOTELPORSELEIN

NOBEL
EXTRA DURABLE
Since 1836

Bits & Bites

GASTRO
INSPIRED BY RON BLAAUW

Nobel
Fine Bone China
BY KOPPELBERG


CHURCHILL

GRADES°
Joris Bijdendijk


RAK
PORCELAIN

SERAX

cube

KAITØ
BY JOS TEN BERG



GLASWERK



BESTEK

HEB JE EEN SPECIALE WENS?

Zoek je een specifiek product of merk
dat niet beschikbaar is in ons ruime
assortiment van wèl 15.000 artikelen?
Neem dan contact met ons op.
Wij zijn je graag van dienst!



TAFELARTIKELEN



BARARTIKELEN

Arcoroc
PROFESSIONAL

DURALEX
depuis 1945

Stölzle

C&S

**Bormioli
Rocco**

Amefa

MEPRA

**Hamilton
Beach**

LEONARDO

Libbey

Chef&Sommelier

Laguirole

HOLLOWICK
INC.

CAMBRO



APPARATUUR



KEUKENARTIKELN



MAALTIJDDISTRIBUTIE

ANIMO

FRILICH

ascobloc

RATIONAL

LIEBHERR

m
MEIKO

HUPFER®



///BRAVILOR
BONAMAT

jura

dla

LAINOX

HOSHIZAKI

GRAM

BLANCO
PROFESSIONAL

Pro-Cooking®



BUFFET- & ZELFBEDIENING



HUISHOUDELIJK

magimix



bamix[®]
of Switzerland

robot*coupe*

Vitamix.

simplehuman



Dalebrook[®]

MAUVIEL 1830.



KitchenAid



KENWOOD

MILANTOAST
Power for good food

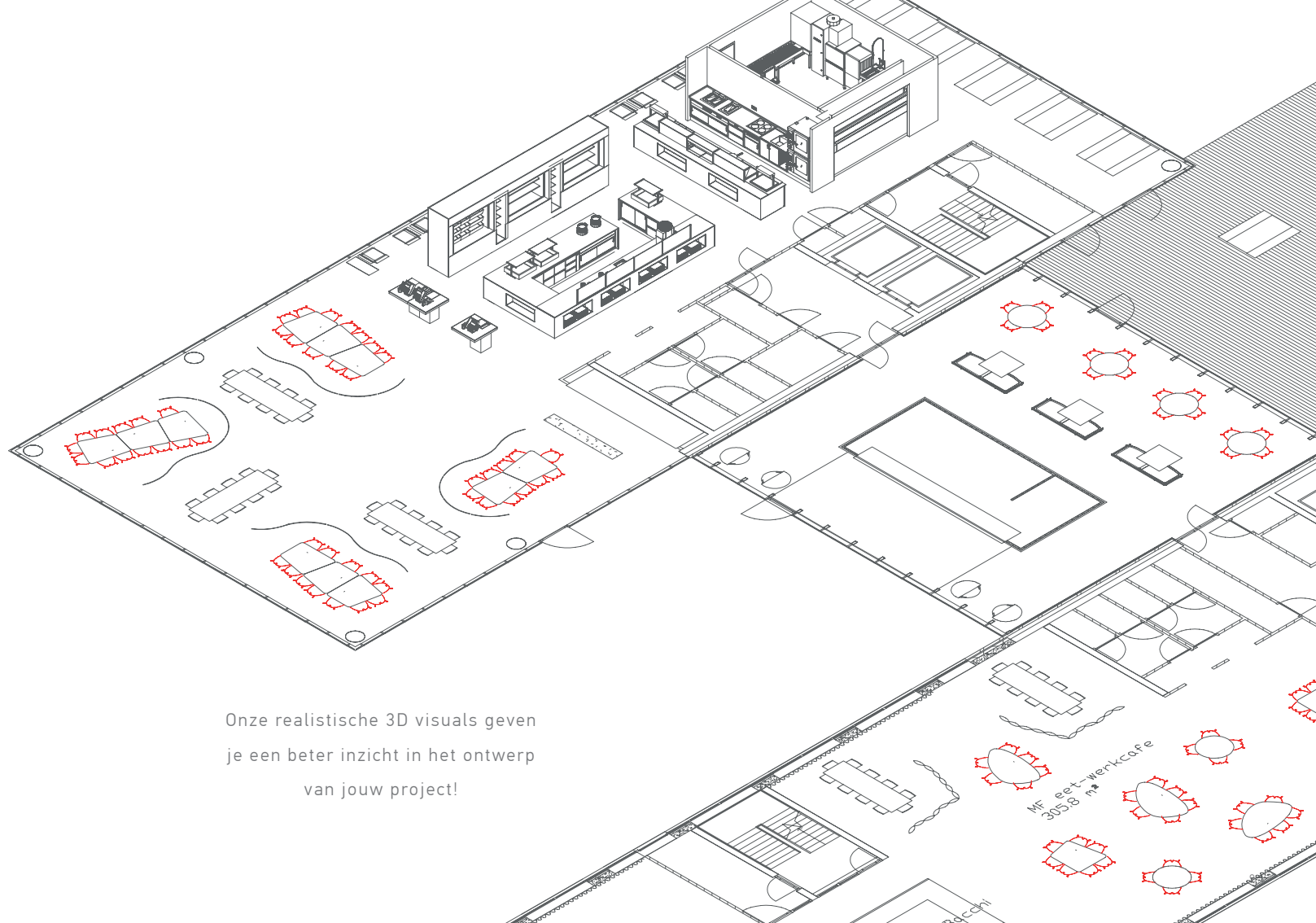
MAATWERK PROJECTEN

Benieuwd naar de mogelijkheden?

Laat je inspireren door een impressie van onze projecten op de volgende pagina's of neem contact met ons op via projecten@jostenberg.nl of

via telefoonnummer **+31 (0)30 - 288 84 24**.

Onze adviseurs denken graag met je mee!



Onze realistische 3D visuals geven
je een beter inzicht in het ontwerp
van jouw project!

MF eet-werkcafe
3058 m²

VAN ONTWERP TOT... REALISATIE!

PROJECTEN

Van (bedrijfs)restaurant tot totaalconcept, waarin design en functionaliteit samenkomen, tot aan creatieve oplossingen voor jouw bestaande keuken, pantry en/of overige maatwerk projecten ben je bij Jos ten Berg B.V. aan het juiste adres. Jos ten Berg B.V. gaat voor kwalitatieve oplossingen die een meerwaarde bieden voor je concept of formule.

- Projectadvies & ontwerp (3D visuals)
- Realisatie & projectbegeleiding (inclusief maatwerk)
- Leverancier van tafel- & keukenartikelen (non-food)
- Plaatsing & montage
- Service & onderhoud (onderhoudscontracten)
- Storingsdienst

APPARATUUR

Naast onze projectbegeleiding helpt Jos ten Berg B.V. je ook graag met vakkundig advies en installatie van professionele apparatuur.



JOUW PROJECT IN GOEDE HANDEN

Bij onze aanpak houden wij altijd rekening met de laatste technische eisen, verwachte bezettingsgraad, benodigde capaciteit, veiligheidsaspecten en hygiënische (HACCP) eisen. Ook na oplevering kun je voor advies, service, onderhoud en al jouw overige vragen bij ons terecht.

PERSOONLIJK ADVIES VAN A TOT Z!

Jos ten Berg B.V. ontzorgt je van A tot Z op het gebied van advies, verkoop, tekenen(ontwerpen), calculeren, projectbegeleiding en service- en onderhoud!

MAATWERK & ÉÉN VAST AANSPREEKPUNT

Door vele jaren ervaring en een brede kennis van producten werkt Jos ten Berg B.V. vanuit een persoonlijke en oplossings-gerichte aanpak.

EEN ONAFHANKELIJKE PARTNER

Jos ten Berg B.V. is niet merk-gebonden, hierdoor zijn wij in staat om altijd de best mogelijke apparatuur en onderhoud voor jouw project te verzorgen.

DE TOTAAL- LEVERANCIER

Jos ten Berg B.V. is een maatwerk project totaalleverancier! Naast de realisatie en begeleiding van projecten levert Jos ten Berg een uitgebreid programma klein keukenmaterialen.

BENIEUWD NAAR DE MOGELIJKHEDEN?

Laat je inspireren door een impressie van onze projecten op de volgende pagina's of neem contact met ons op via projecten@jostenberg.nl of via telefoonnummer **+31 (0)30 - 288 84 24**.

Onze adviseurs denken graag met je mee!

ISO CERTIFICERING

Kwaliteit staat voorop! Jos ten Berg B.V. levert apparatuur en service van hoge kwaliteit. Door onze betrouwbaarheid, duurzaamheid en energiebesparing

INNOVATIE & ONTWIKKELING

Jos ten Berg B.V. ontwikkelt eigen professionele producten en apparatuur voor projecten. Bij de ontwikkeling streven wij altijd naar meer gebruiksgemak en/of rendement voor een gunstige prijs-kwaliteit verhouding!

RENDEMENT VOOR DE LANGE TERMIJN!

Jos ten Berg B.V. kijkt naar de lange termijn, waarbij rendement van jouw investering voorop staat. Jos ten Berg B.V. is dan ook trots op een hoge klantretentie. Wij zijn pas tevreden als jij dat bent!

JOS TEN BERG B.V. ONTZORGT!

Benieuwd naar de mogelijkheden voor jouw project? Maak een afspraak met een van onze adviseurs voor een advies op maat! Wij helpen je graag!



RESTAURANT / BAKKERIJ
BAKKER VAN MAANEN - DELFT





Vandaag
• Vermicelli
• Bospaddenstoel
• Ham-Ei

Toetje 1/4 Dag
= Yoghurt =
- banaan
- honing
- walnoten



Meander marché

MEANDER MARCHÉ
MEANDER ZIEKENHUIS - AMERSFOORT















DE
LUNCHBRIGADE

GET 'M FRESH

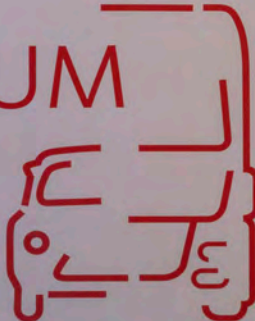








DAFMUSEUM



DAFFETARIA
DAF MUSEUM - EINDHOVEN



RESTAURANT / BAKKERIJ
BAKKER VAN MAANEN - DELFT

BENIEUWD NAAR DE MOGELIJKHEDEN?

Laat je inspireren door een impressie van onze projecten en neem contact met ons op via projecten@jostenberg.nl of via telefoonnummer **+31 (0)30 - 288 84 24**.

Onze adviseurs denken graag met je mee!

ONDERHOUD & SERVICE

Preventief onderhoud zorgt voor minder storingen aan jouw apparatuur, structurele kostenbeheersing, energiebesparing en een hoger rendement van de warme- en koude keukenapparatuur. Heb je nog een lopende garantie op de apparatuur? Ook dan is onderhoud noodzakelijk. Laat je adviseren en ontdek de voordelen van een periodiek onderhoudscontract!

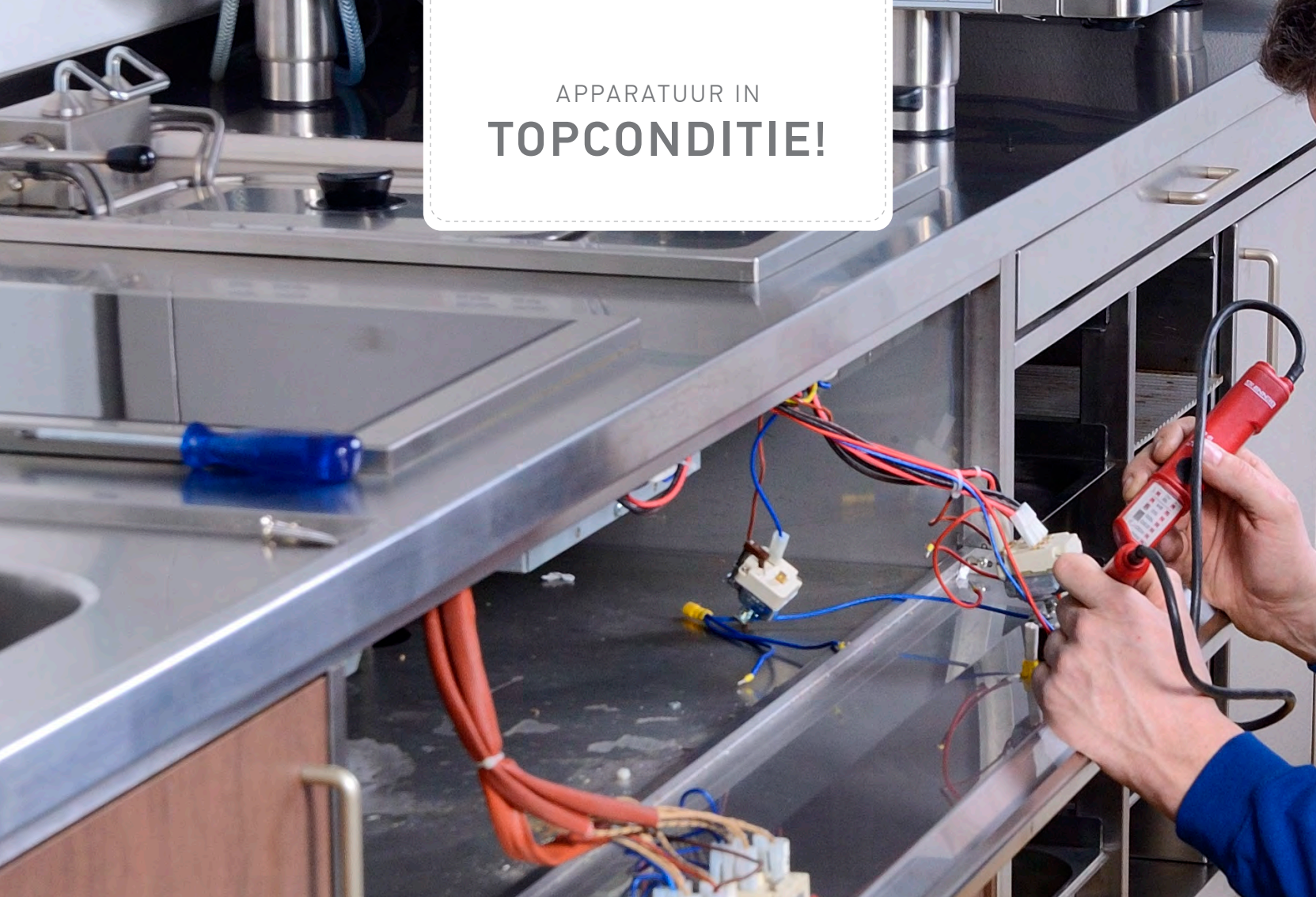
Ontdek de voordelen van een onderhoudscontract

- Voorrang bij service-/onderhoudsaanvragen.
- Langere levensduur van jouw apparatuur.
- Hoger rendement door betrouwbare productiecapaciteit
- Vermindert het aantal storingen
- Structureel beheersbare kosten, je komt niet voor (grote) onverwachte uitgaven te staan.
- Je ontvangt een controle rapportage (checklist) na ieder onderhoudsbezoek. Zo bent je altijd exact op de hoogte van de status van jouw apparatuur!

Altijd verzekerd van onderhoud & service op jouw apparatuur!

Neem direct contact op met één van onze adviseurs voor een vrijblijvend advies op maat via telefoonnummer **+31 (0)30 - 288 84 24** of service@jostenberg.nl.

APPARATUUR IN
TOPCONDITIE!



Nobel
Fine Bone China
BY VICTOR CORNÉE



COLLECTIE
NOBEL FINE BONE CHINA - DIVA

Nobel
Fine Bone China
BY VICTOR CORNÉE



COLLECTIE
NOBEL FINE BONE CHINA - COCOON



HOTELPORSELEIN HOW IT'S MADE

Ontdek hoe porselein wordt gemaakt. Hotelporselein of Bone China is een bijzonder en kostbaar product omdat het sterk, duurzaam, hittebestendig, isolerend en kleurvast is. Om je een indruk te geven van de kennis en ervaring die nodig is om hotelporselein te produceren, hebben wij de belangrijkste processen voor je op een rij gezet.



1. KAOLIEN, KWARTS & VELDSPAAT

Hotelporselein van Jos ten Berg B.V. wordt gemaakt van kaolien (kleisoort), veldspaat en kwarts. Kwarts en veldspaat maken elk 25% van de porseleinmassa uit, kaolien 50%.



2. DE MAL BEPAALT DE VORM

Met behulp van een mal wordt de uiteindelijke vorm van het porselein bepaald. Na de vorming volgt het droogproces.



3. BISCUIT

Na het persen of kneden van de vorm volgt de eerste brand (ook wel Biscuitbrand genoemd) op ongeveer 900 °C. Hierdoor ontstaat het (ongeglazuurd) 'biscuit'.



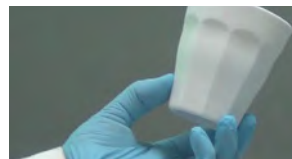
4. GLAZUURLAAG

Vervolgens wordt de glazuurlaag aangebracht (een dunne glasachtige laag). Deze glazuurlaag zorgt er voor dat het artikel waterdicht wordt en het geeft een perfecte bescherming tegen invloeden van buitenaf.



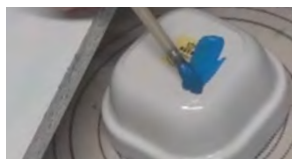
5. IN DE OVEN

Het gladbakken gebeurt bij een hoge temperatuur van ca. 1400 °C. Tijdens het bakken krimpt het porselein, maar liefst 10% tot 15% van de massa verdampst! Als het porselein is afgekoeld wordt het porselein gecontroleerd op de kwaliteit.



6. PERFECTE KWALITEIT

Door het porselein op hoge temperatuur (boven de 1250 °C) te bakken wordt het nagenoeg krasbestendig en stootvast. De kans op chippen wordt hierdoor ook vele malen kleiner. Het porselein is zeer geschikt voor intensief dagelijks en professioneel gebruik.



7. KLEUR & DECOR

Voor de beste kleurvastheid van een kleur of decor wordt er vaak op het 'biscuit' gedecoreerd. Het porselein wordt daarna opnieuw gebakken (gemoffeld) in een oven op 600-900 °C. Deze techniek noemt men 'onder-glazuur'. Een kleur of decor (bijvoorbeeld een logo) kan ook 'op-glazuur' worden aangebracht. Deze techniek is goedkoper, echter ook minder kleurvast.



8. HOTELPORSELEIN

Het bijzondere hotelporselein van Jos ten Berg B.V. is sterk, duurzaam, hittebestendig, isolerend en kleurvast!



Meer informatie over eco-friendly porselein en het Nova-Eco label vind je op onze website. Bekijk onze complete hotelporselein collectie op www.jostenberg.nl





A close-up, high-contrast photograph of an industrial setting. In the background, bright red molten metal flows down a dark, textured surface, creating a series of diagonal stripes of light and shadow. In the foreground, dark, metallic pipes and structural elements are visible, some with a brushed metal finish. The overall atmosphere is industrial and dramatic.

BESTEK 18/10

HOW IT'S MADE

Bestek gebruiken we dagelijks, toch vragen we ons maar heel zelden af hoe bestek eigenlijk gemaakt wordt. Ontdek hoe bestek wordt gemaakt van roestvast staal, beter bekend als roestvrijstaal, RVS of Inox.



1. RVS 18/10 (INOX)

De aanduiding RVS 18/10 staat voor de hoeveelheid chroom (18%) en nikkel (10%) die in het staal zijn verwerkt. RVS 18/10 behoudt langer zijn glans (of matte afwerking) en is beter bestand tegen corrosie en krassen.



2. HET BASISELEMENT

Uit staalplaat of een lange staaldraad wordt de basisvorm van het gewenste bestekmodel gevormd.



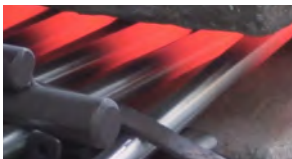
3. EDELSTAAL

Om roestvorming te voorkomen wordt er vaak een legering van chroom- of chroomnikkelstaal toegevoegd. Dit noemt men ook wel 'Edelstaal'. Dit maakt de productie en aanschaf kostbaarder, maar maakt het bestek ook beter bestand tegen diverse invloeden tijdens het gebruik en reiniging.



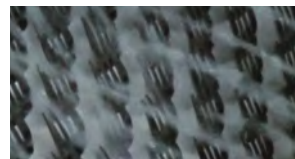
4. DE VORM

Het bestek krijgt zijn definitieve vorm. Met behulp van stansvormen wordt de vorm uitgestanst uit een stuk dun staal (max. 5 mm). De messen worden niet gestanst, maar eerst verhit en daarna in de gewenste vorm gesmeed.



5. VERHITTING

De vorm van de messen wordt na verhitting met speciale machines in de gewenste vorm gesmeed. Door het smeedproces en de kwaliteiten van het gekozen staal zal het gesmede mes optimaal verharden. Een gesmeed mes is hard, scherp en uitgebalanceerd!



6. KOELEN

De ruwe contouren van het bestek zijn na het stansen en smeden goed zichtbaar. Echter door het verhitten van de messen moeten deze eerst gekoeld worden met koud water voordat men met de afwerking kan beginnen.



7. VERFIJNDE AFWERKING

Als het bestek gekoeld is wordt het puntgaaf geslepen en (veelal met de hand) gepolijst totdat het de karakteristieke blijvende zilverwitte glans krijgt en dus een rijkere uitstraling heeft.



8. STIJL & ELEGANTIE

Het eindresultaat is een elegant bestek 18/10 met een herkenbaar eigen karakter dat aan de hoogste kwaliteitseisen voldoet!

Bekijk onze complete bestekcollectie op www.jostenberg.nl

ONLINE INSPIRATIE MAGAZINE



Blijf altijd op de hoogte van de laatste trends, nieuwe artikelen en interessante aanbiedingen. Schrijf je nu in voor onze maandelijkse online nieuwsbrief en/of ons inspiratie magazine.

ALTIJD ÉÉN VAST AANSPREEKPUNT

Bij Jos ten Berg B.V. kunt je altijd rekenen op één vertrouwd aanspreekpunt in zowel onze binnen- als buitendienst!

Voor advies op locatie, neem direct telefonisch contact op met één van onze accountmanagers.

NEDERLAND

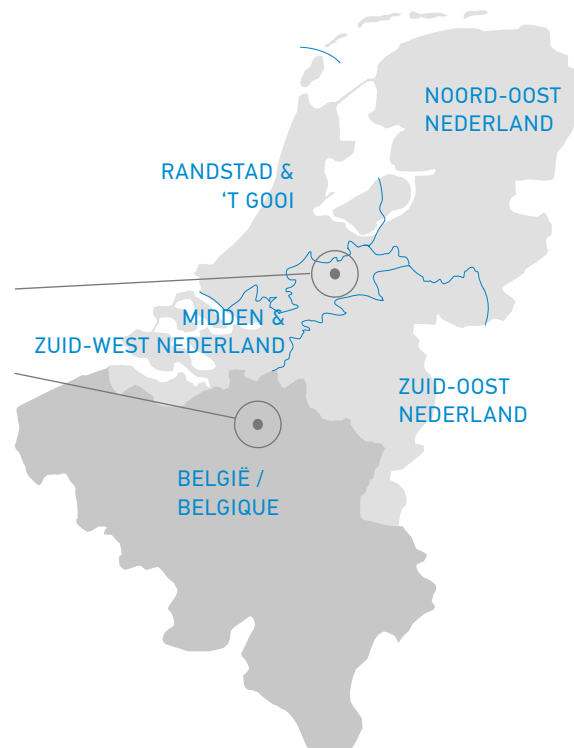
Accountmanager Midden & Zuid-West Nederland	+31 (0)6 51 26 27 53
Accountmanager Noord-Oost Nederland	+31 (0)6 51 26 27 54
Accountmanager Zuid-Oost Nederland	+31 (0)6 12 75 05 05
Accountmanager Randstad & 't Gooi	+31 (0)6 51 26 27 57

BELGIË / BELGIQUE

Accountmanager België / Belgique	+32 (0) 473 49 17 26
----------------------------------	----------------------

Export

Export manager	+31 (0)6 11 70 30 44
----------------	----------------------



Heb je een vraag over een bestelling, levertijd of overige zaken?

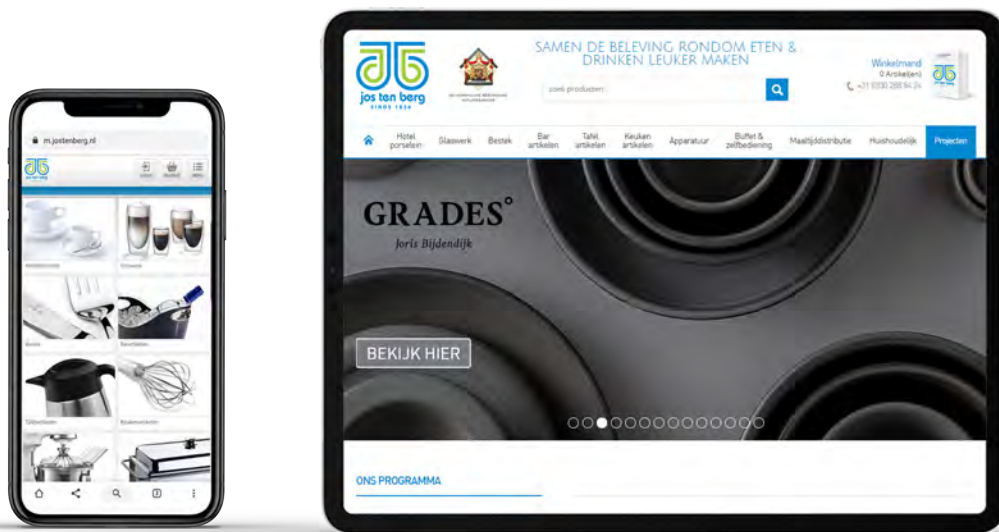
Neem contact met ons op via telefoonnummer

+31 (0)30 - 288 84 24 of customercare@jostenberg.nl.

Wij helpen je graag!

ONLINE BESTELGEMAK!

DOWNLOAD DE 'JOS TEN BERG' APP!
(VOOR SMARTPHONE & TABLET)



Bestel al je tafel- & keukenartikelen met het grootste gemak online op www.jostenberg.nl of download de App (voor smartphone & tablet) en ervaar zelf het online bestelgemak!



ONLINE BESTELOMGEVING OP MAAT

- Mogelijkheden tot koppeling met een eigen inkoopstelsysteem.
- Mogelijkheid voor order-accordering door een leidinggevende, (inkoop)manager of hoofdkantoor.
- Meerdere bestellijsten mogelijk (per formule of concept).
- Zeer uitgebreide maatwerk opties voor non-food concepten en formules met een eigen assortiment.

ONLINE BESTELLEN

- Registreer eenvoudig online en maak je eigen account aan op www.jostenberg.nl
- Stel zelf een eigen bestellijst samen met je favoriete artikelen.
- Maak zelf eenvoudig meerdere afleveradressen aan, onder één account.
- Altijd een compleet overzicht van al je bestellingen (bestelhistorie van meerdere jaren).
- 24/7 online bestelgemak!

Heb je specifieke wensen?

Neem contact met ons op via telefoonnummer **+31 (0)30 - 288 84 24** of customercare@jostenberg.nl.

Wij bespreken graag de mogelijkheden met je!

BEZOEK ONS EXPERIENCE CENTER

LAAT JE INSPIREREN!

Ben je op zoek naar ideeën en inspiratie voor jouw tafel- en keukenartikelen, formules, concept of maatwerk project? Breng dan eens een bezoek aan ons Experience Center, je bent van harte welkom!

Onder het genot van een kop koffie laten wij je graag zelf ervaren wat de wereld van tafel- & keukenartikelen voor jou in petto heeft! Wij zijn je graag van dienst!

Hartelijke groet,

Het team van Jos ten Berg B.V.

BEZOEKADRES EXPERIENCE CENTER

Jos ten Berg B.V.
Utrechthaven 16
3433 PN Nieuwegein (The Netherlands)

OPENINGSTIJDEN

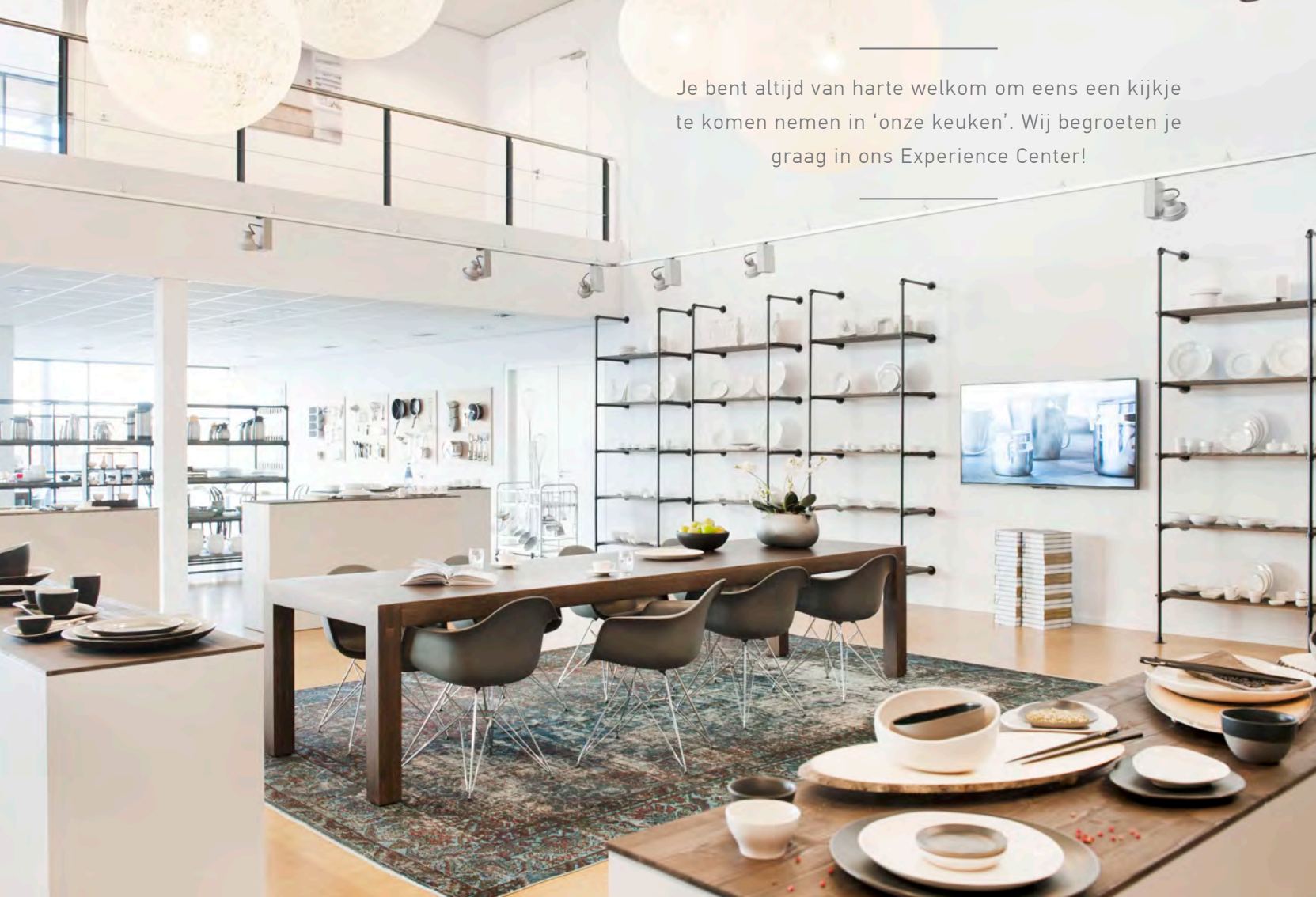
Maandag	08:30 - 17:00
Dinsdag	08:30 - 17:00
Woensdag	08:30 - 17:00
Donderdag	08:30 - 17:00
Vrijdag	08:30 - 16:00

Geen afspraak nodig!

Volg ons op social media!



Je bent altijd van harte welkom om eens een kijkje
te komen nemen in 'onze keuken'. Wij begroeten je
graag in ons Experience Center!





SAMEN DE BELEVING RONDON ETEN & DRINKEN LEUKER MAKEN

www.jostenberg.nl



SAMEN DE BELEVING RONDOM ETEN & DRINKEN LEUKER MAKEN



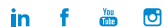
JOS TEN BERG B.V.
UTRECHTHAVEN 16
3433 PN NIEUWEGEIN
POSTBUS (P.O. BOX) 1419
3430 BK NIEUWEGEIN (THE NETHERLANDS)

☎ +31 (0)30 288 84 24

✉ info@jostenberg.nl

🏠 www.jostenberg.nl

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA!



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKKING
HOFLEVERANCIER

ISO 9001 / ISO 14001