jumpfood

Guide til mad og emballage

mademballage

Jumpfood mad er flere friske grøntsager og frugt og et højere indhold af fuldkorn og fibre. Dertil er kvaliteten af råvaren et vigtigt fokuspunkt. Fælles for maden i Jumpfood konceptet er, at retterne skal have en grad af genkendelighed, men med et tvist af noget nyt. Sidst, men ikke mindst, er ensartethed et vigtigt princip – en Jump-sandwich skal være den samme i Thyborøn som i Albertslund.

Men maden gør det ikke alene. I konceptet Jumpfood er der også tænkt i emballagedesignet. Nogle emballager er tænkt som ”to-go” emballager, andre fungerer som praktisk indpakning, når maden spises i hallen.

Det betyder rigtig meget, hvordan maden bliver præsenteret. Det må f.eks. gerne se lidt smart ud at gå med en Jumpsandwich og en vand. De stærke farver på klistermærkerne til frugtjuice og smoothies fanger øjet og frister.

Desuden er der tænkt i funktionalitet. Til salg af salater eller sandwich til store stævner er der eksempelvis designet en æske, hvor maden kan holde sig frisk og indbydende.

Til takeaway er der designet poser, der passer til de forskellige takeaway bokse, så det er nemt at tage måltider med hjem efter træning.

Vi har vist eksempler på anvendelse af de forskellige emballagetyper i nedenstående.

De forskellige Jump emballager kan bestilles her:

http://jumpfood.dk/wp-content/uploads/Jump-bestillingsliste.pdf

mademballage

1 Den toastede Jumpsandwich pakkes i blå sandwichlomme, der rulles om den lune sandwich.

3: Tomatsuppen serveres i suppebæger med låg. Den tilhørende pizzasandwich pakkes i blå sandwichlomme, der rulles om den varme toastede pizzasandwich.

2.

3.

2: Den færdigsmurte Jumpsandwich pakkes i lilla sandwichpose, og det markeres, hvad der er hoved-ingrediensen (f.eks. tun) med klistermærke. Der skrives produktionsdato på tilhørende mærkat.

Burgeren serveres i Jump salatbakke eller serveres på tallerken.

4: Den varme lamme-, svine- eller kyllingerulle pakkes i blå sandwichlomme, der rulles om den lune rulle.

6: Burger som takeaway pakkes i stor takeaway box og coleslaw i lille takeaway box, så bollen ikke bliver våd.

jumpfood

Jumpsalat serveres i Jump salatbakke, når den er færdiglavet til store arrangementer eller til salg i montre. Dressingen serveres i dressingbæger (50ml) der kommes i bakken, og bollen serveres på serviet ved siden af, så den ikke bliver blød og smattet. Salaterne kan også serveres på tallerken i cafe/cafeteria eller serveres i takeaway box, når den sælges ud af huset.

8: Chokoladesnackbollen serveres som hurtig snack på farten. Opvarm kun dem i tror, i sælger, eller varm lidt ad gangen. De bliver tørre, hvis de f.eks. står natten over.

9: Bircher müsli, varianter af frugt, smoothies, juice og nødder serveres i glas 200/300 ml med tilhørende klistermærke og kuppellåg, så de ser flotte og farverige ud - så sælger de bedre. Der skal være mærkat med produktionsdato i bunden.

10: Eksempel på juice der er solgt sammen med Jumpsandwich

mademballage

120 g nødder kommes i 200 ml glas med låg og klistermærke.

12: Snackkurv serveres i Jump salatbakke uden låg, rugstænger, knækbrød og grøntsagsstave serveres i høje glas (200ml) og dips i dressingbæger (100 ml)

13: Jump takeaway pakkes i stor take-away box og kommes i lilla Jump bærepose. Hvis det er mindre portioner, som morgenmad eller sandwich, pakkes det i den mindre grønne klods-bundspose.

16.

16: Fyld godt op i montren. Det ser flot ud og frister mere end, hvis der bare står et stk. til skue. I skal selvfølgelig have en plan for f.eks. de frugter eller sandwich, der ikke bliver solgt. Frys frugt ned og brug til smoothies. Er der sandwich i overskud, så lav evt. en aftale med ansatte eller sidste håndboldhold om, at de sidste sandwich sælges billigt inden lukketid.

14.

14: Eksempel på dagens ret:
Bagt laks med ærtepuré, salat og råstegte kartofler. Den varme laks og kartoffel serveres i stor takeaway box. Ærtepuréen i dressingbæger (100ml.) og salaten serveres ved siden af i lille takeaway box, så den ikke bliver våd af den varme mad.

15.

15: Kaffe ”to go” sælges i Jump kaffebæger, der findes i stor og lille (24/36cl)

Menutavlen er lavet som en fleksibel løsning, så menuen kan udvides efter hvor travlt i har eller hvor mange der er på arbejde.
Jumpmenuen er ikke statisk.
I skal have de retter på menukortet som er mulige for jer på den givne dag.

17.

18.

18: Springvand fylder flot op i montren. Hvis i vil bestille flere, så kontakt: Organic og co på tlf: 46 59 59 54

19.

19.

19: Eksempel på hvordan ”alternativer til slik” er sat op i pæne træbakker i Albertslund.