ZORGTRAITEUR Claessens André

JAARGANG 6 • ED. 2 • LENTE 2025 • GRATIS AANGEBODEN

HET SMAAKBLAD



Welkom

Lente in het land!

De dagen worden langer, de natuur komt tot leven, en ook bij ons bloeien nieuwe plannen. Achter de schermen werken we aan een groter en completer zorgaanbod.

Benieuwd wat dit voor jou betekent?

Lees er alles over in de nieuwste editie van ons Smaakblad!

Veel leesplezier!

André



Welkom in onze zorgkeuken

Wat betekent het om zorgtraiteur te zijn? Onze diensten gaan verder dan het leveren van maaltijden aan huis.
Het bezorgmoment is een moment van sociale controle. We houden een oogje in het zeil en kijken of alles goed gaat. Als er iets niet pluis is, schakelen we familie of mantelzorgers in.
Daarnaast zorgen we dat onze smaakvolle maaltijden aangepast zijn aan specifieke noden en voorkeuren. We bieden momenteel al aangepaste maaltijden aan voor mensen met diabetes, kauw- en slikproblemen, of een medisch genoodzaakte zoutbeperking.

In de toekomst willen we nog verder gaan in ons aanbod aan dieetvoeding. Onze twee voedingsdeskundigen bekijken momenteel wat de ontbrekende opties zijn en passen de dieetmaaltijden aan volgens de klinische richtlijnen van artsen en ziekenhuizen.

Twijfel je of we jouw dieet kunnen aanbieden? Of heb je specifieke voedingsbehoeften? Stuur een mailtje en we bekijken samen de mogelijkheden.

administratie@zorgtraiteur.be



Op het menu dit voorjaar

EN MEER LEKKERS...

Stoverij van lam en rijst – Licht, verfijnd en helemaal in de sfeer van Pasen! Wist je dat het vlees rechtstreeks in de bouillon gegaard wordt? waardoor het zijn zachte textuur en milde smaak behoudt. Met zorgvuldig geselecteerde stukjes lam maken we dit gerecht helemaal af!

ZORGTRAITEUR Claessens André
HET SMAAKBLAD
JAARGANG 6 • ED. 2 • LENTE 2025 • GRATIS AANGEBODEN



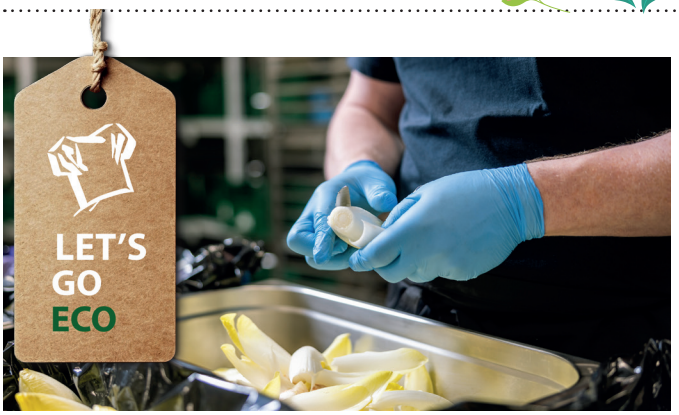
Al gehoord van de eiwittransitie?

De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) zet volop in op een verminderde consumptie van dierlijke producten. Dit niet alleen om gezondheidsredenen, maar ook door de groeiende wereldbevolking en de impact op het milieu.

Reeds enkele jaren leveren wij maaltijden aan diverse scholen, waar educatie rond gezonde voeding een belangrijke rol speelt. Door bewuste keuzes te maken, dragen we bij aan een duurzamere toekomst én een evenwichtige voeding voor jong en oud.

Hoe doen we dat? Onze vol-au-vent krijgt bijvoorbeeld een extra portie groenten en champignons, zonder aan de klassieke smaak te raken. Stoofpotjes bereiden we met een slimme mix van vlees/vis en peulvruchten, zodat kinderen onbewust meer variatie binnenkrijgen.

Alles wordt afgestemd op de nieuwste voedingsrichtlijnen en de wensen van scholen, ouders en zorginstellingen. Zo blijven onze maaltijden niet alleen voedzaam en lekker, maar ook een bewuste keuze voor de toekomst!



Korte keten ook in catering

Onder de naam Korte Ketering bundelen we met gelijkgestemden onze inspanningen om lokale producten een vaste plek te geven in grootkeukens en catering. We starten met de top 10 van onze meest gebruikte ingrediënten, zodat we op een doordachte en impactvolle manier kunnen groeien.



VERS VAN HET VELD

We kiezen er bewust voor om regelmatig seizoensgebonden ingrediënten op onze menu's te zetten.

Dit seizoen zetten we knolselder in de schijnwerpers – een heerlijke, voedzame groente die perfect past in onze verse bereidingen. Verwerkt in een romige soep, een smeuïge puree of in een ovenschotel, knolselder voegt een diepe, aardse smaak toe.

ZORGTRAITEUR Claessens André
HET SMAAKBLAD
JAARGANG 6 • ED. 2 • LENTE 2025 • GRATIS AANGEBODEN

NIEUW INITIATIEF



Voedsel roept herinneringen op. De geur van spruitjes brengt ons terug naar de keukentafel van vroeger, de smaak van huisgemaakte appelmoes doet denken aan zorgeloze kinderjaren.
Eten is zoveel meer dan voeding – het is een beleving, een stukje thuis. En dat verandert niet als iemand dementie krijgt.
Met "De schort van mijn oma" zetten we onze expertise in om zorgverleners binnen de residentiële zorg hierin wegwijs te maken. We helpen hen maaltijden te creëren die niet alleen voedzaam, maar ook herkenbaar en troostend zijn.

Wil je hier meer over lezen?
Neem een kijkje op:
w

Paradox expertisecentrum dementie · Memo expertisecentrum dementie · Zorgtraiteur Claessens André De smaak van goede zorg · het Ontroerend goed



Wij zoeken extra handen in onze keuken!

Ben jij stipt, flexibel en hou je van een actieve job? Dan ben jij misschien de collega die we zoeken. Je helpt bij de portionering van maaltijden, ondersteunt bij de vaat en zorgt mee voor een nette keuken.

In ruil krijg je een fijne werkplek in een warm familiebedrijf en een aantrekkelijke flexi-verloning. We werken in shiften van 7u tot 12u en van 12u tot 17u. We verwachten dat je minstens drie dagen per week beschikbaar bent en beide shiften kan werken.

Lijkt dit iets voor jou?

Scan de code en lees meer

8 STE PLAATS

Trends GAZELLEN 2025

Voor het vijfde jaar op rij werden we genomineerd voor de Trends Gazellen, en dit jaar behaalden we een prachtige achtste plaats in Vlaams-Brabant!

De Trends Gazellen bekronen snelgroeiende en dynamische bedrijven die een positieve impact hebben op de economie en werkgelegenheid. Dat we al vijf jaar op rij deel uitmaken van deze selectie, toont aan dat we op het juiste pad zitten.
Een welgemeend dankjewel aan ons fantastische team, dat elke dag met passie en inzet meewerkt aan ons verhaal. En natuurlijk ook aan onze klanten en partners voor hun vertrouwen en steun.

ZORGTRAITEUR Claessens André
HET SMAAKBLAD
JAARGANG 6 • ED. 2 • LENTE 2025 • GRATIS AANGEBODEN

Partner van de Business Club Leuven Bears!

Sinds kort maken we deel uit van de Business Club van de Leuven Bears, en daar zijn we enorm trots op! Een perfecte match, want net als zij geloven we sterk in inclusie.

Wil ook jij een steentje bijdragen?
Via crowdfunding wil Stella Artois Leuven Bears fondsen binnenhalen voor de aankoop van een nieuw busje (een 'Van'), uitgerust om rolstoelen te vervoeren naar wedstrijden en evenementen voor hun rolstoelteams, de Bears on Wheels.
Neem een kijkje op www.leuvenbears.be/yes-we-van



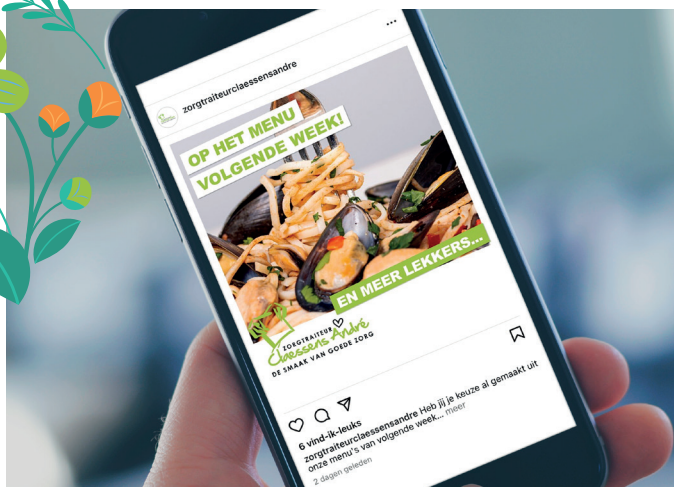


BETER

CHOCOLADE MET EEN WARM HART

Als ambassadeur van VZW Beter zetten we ons in om kinderen in Mechelen, Leuven en Brussel een gevulde brooddoos te bezorgen. Geen enkel kind zou met honger naar school mogen gaan!

Nog op zoek naar chocolade? Voor Pasen of gewoon om zelf van te snoepen? Surf naar www.chocola-tuti.be Ze hebben een hartverwarmende actie op poten gezet om VZW Beter te steunen. Bij elke aankoop van een gevuld paasei help je mee om kinderen een lunch te geven.
En het leukste? In elk paasei vind je niet alleen heerlijke paaschocolade, maar ook een verrassende chocoladeboterham – een knipoog naar onze missie: elk kind een gevulde brooddoos!



Volg onze sociale media kanalen
en blijf op de hoogte van de laatste nieuwtjes!

Contacteer ons voor meer info
www.zorgtraiteur.be
administratie@zorgtraiteur.be
02 720 39 59



Design by Touchee.be with ♥
v.u. André Claessens - Brixtonlaan 1F - 1930 Zaventem