ZORGTRAITEUR Claessens André

JAARGANG 6 • ED. 4 • HERFST 2025 • GRATIS AANGEBODEN

HET SMAAKBLAD



Welkom

Nieuw seizoen, nieuw Smaakblad én een nieuwe keuken!

Een mooi moment om onze culinaire ambitie extra in de verf te zetten. We blijven resoluut kiezen voor artisanaal bereide gerechten, gemaakt met seizoensgebonden ingrediënten en altijd afgestemd op de noden van onze klanten, ook voor wie een specifieke zorgvraag heeft, zoals de opvolging van een klinisch dieet.

In deze editie leest u er meer over.

Veel leesplezier!

André

FEEST!



10 jaar maaltijden aan huis

Tien jaar geleden startten André en Glenn in bijberoep met het koken van enkele maaltijden in de garage. Vandaag bereiden en leveren we elke dag ongeveer 2000 maaltijden aan huis én op school, in zorginstellingen en zelfs op sportkampen.
Door de jaren heen vonden ook de andere gezinsleden Annick, Brent en Stef hun plek binnen het bedrijf. Samen met een zorgzaam team van getalenteerde chefs, voedingsdeskundigen, vriendelijk onthaalpersoneel, bezorgers en flexi-jobbers staan we klaar om het verschil te maken.

Inclusief ondernemen zit in ons DNA. Onze missie is duidelijk: mensen langer en beter thuis laten wonen door hen dagelijks te verwennen met lekkere maaltijden die méér zijn dan alleen voedzaam.

En nu… zetten we de volgende stap met een gloednieuwe keuken. Meer ruimte, moderne toestellen en nog meer mogelijkheden om elke dag verser, gevarieerder en zorgzamer te koken.

Dankjewel aan al onze klanten, medewerkers en partners. Op naar de volgende 10 jaar!



Op het menu deze herfst

EN MEER LEKKERS...

Er zijn gerechten die altijd geliefd blijven, en een stoofpotje van wild hoort daar zonder twijfel bij. Generatie na generatie geniet van deze klassieker: langzaam gegaard vlees in een saus, rijkelijk gevuld met spek, worteltjes, champignons en meer lekkers. Smakelijk!

ZORGTRAITEUR Claessens André
HET SMAAKBLAD
JAARGANG 6 • ED. 4 • HERFST 2025 • GRATIS AANGEBODEN

VEZELRIJK DIEET







DIEET IN DE KIJKER

Zorgzame maaltijden

Naast ons gewone aanbod voorzien wij ook specifieke zorgdiëten. Onze voedingsdeskundigen stellen die zorgvuldig samen en wij bereiden alles volledig huisgemaakt. Zo zorgen we ervoor dat elke maaltijd niet alleen lekker is, maar ook bijdraagt aan de gezondheid en het welzijn van onze klanten.

Neem nu het vezelrijk dieet. Dat kan helpen bij constipatie, een te hoog cholesterol of diabetes. Onze experten zorgen voor de juiste balans van groenten, fruit, volkorenproducten en peulvruchten. In de keuken vertalen we dat naar gerechten die voedzaam én smaakvol zijn.

Zo kunnen onze klanten altijd rekenen op maaltijden die echt op hun persoonlijke voedingsbehoeften zijn afgestemd. Nood aan een aangepast dieet, zoals zoutarm, glutenvrij, lactose-arm of energie- en eiwitverrijkt bij ondervoeding? Dan stellen onze voedingsdeskundigen een menu samen dat evenwichtig én lekker is.



Altijd tijd voor pannenkoeken!

Waarom wachten tot het weekend om van pannenkoeken te genieten?
Wist je dat je ze gewoon elke dag kan bestellen bij je maaltijd? Versgebakken, luchtig en heerlijk van smaak, precies zoals een pannenkoek hoort te zijn.
En het mooiste? Je hoeft er zelf niets voor te doen. Terwijl het buiten grijs en guur is, brengt onze bezorger de pannenkoeken gewoon tot aan je deur. Smakelijk!



KORTE KETEN

We kiezen bewust voor lokale producten en werken daarvoor samen met Kort'om Leuven, een coöperatie die handelaars en horeca rechtstreeks verbindt met boeren uit de regio. Zo komen onze appelen en peren van familiebedrijf Fruithandel Van der Velpen uit Bierbeek. Zij baten ook een hoevewinkel uit, waar je zelf kan binnenspringen voor vers fruit recht uit de boomgaard.

ZORGTRAITEUR Claessens André
HET SMAAKBLAD
JAARGANG 6 • ED. 4 • HERFST 2025 • GRATIS AANGEBODEN

Investeren in een nieuwe keuken om de toekomst mee vorm te geven



Met onze nieuwe keuken zetten we een grote stap vooruit. We geloven namelijk dat gezonde en toegankelijke maaltijden een belangrijk deel van de oplossing zijn voor de uitdagingen waar we allemaal voor staan. België vergrijst, steeds meer mensen willen thuis blijven wonen en tegelijk kreunen woonzorgcentra, ziekenhuizen,... onder personeelstekorten en stijgende noden.

Onze moderne keuken helpt ons daar concreet op inspelen. Elke dag bereiden we verse maaltijden voor ouderen die zelfstandig wonen. Daarnaast springen we bij in woonzorgcentra en collectiviteiten die extra hulp nodig hebben. Door onze extra ruimte hebben we de mogelijkheid om hier nog meer op in te spelen. Betrouwbaarheid en continuïteit staan daarbij altijd centraal.

NIEUWE KEUKEN...

... nieuw talent

Onze vernieuwde keuken vraagt ook om versterking in het team. Zo mogen we drie nieuwe collega's verwelkomen. Pascal, tot voor kort head chef bij *Land aan de Overkant* in Leuven, brengt een pak ervaring mee. Tatyana, die ervaring opdeed in tweesterrenrestaurants, sluit zich met volle energie bij ons aan. En Yarko, die bij ons stage deed als hulpkok, blijft nu vast in dienst.

Zo kunnen we blijven inzetten op artisanaal bereide maaltijden. Klaar om nog meer smaak en kwaliteit op tafel te brengen!

... nieuwe ketels

Bij een splinternieuwe keuken horen natuurlijk ook toptoestellen. Wij kozen voor de kookketels van Firex, hét Italiaanse merk in professionele keukenapparatuur. Een chef van Firex kwam ons team persoonlijk opleiden, zodat we de toestellen tot in de puntjes kennen. Ons keukenteam stak meteen de handen uit de mouwen en bracht de nieuwe technieken in de praktijk.



ZORGTRAITEUR Claessens André
HET SMAAKBLAD
JAARGANG 6 • ED. 4 • HERFST 2025 • GRATIS AANGEBODEN

Samen tegen lege brooddozen

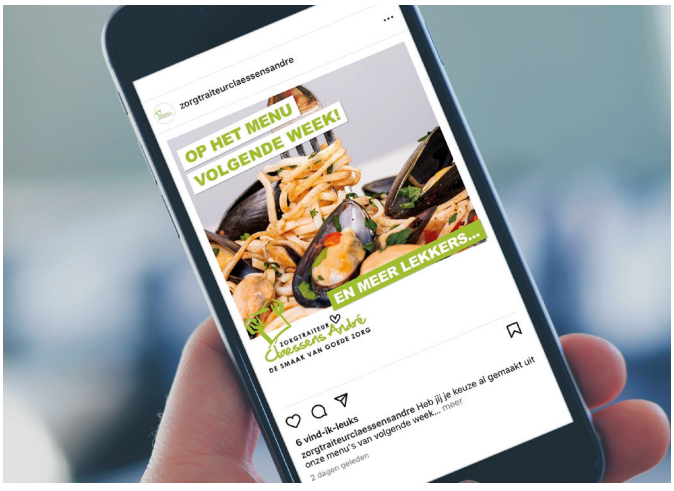


Niet alleen op het voetbalveld maken ze het verschil! Vorige maand kregen de vrijwilligers van vzw Beter versterking van Lowiese Seynhaeve en Ioanna Papapanagiotou, twee speelsters van voetbalclub OH Leuven die met hun ploeg aantreden in de Champions League!

Ook enkele collega's van DHL eCommerce kwamen met veel plezier mee boterhammen smeren. Deze groep smeerde maar liefst 68 broden! Daarmee krijgen tientallen kinderen uit de regio een gevulde brooddoos, iets wat voor velen van hen helaas niet vanzelfsprekend is.

Het lijkt iets kleins, maar voor deze kinderen maakt een boterham met beleg, een stuk fruit en een koekje een wereld van verschil. Elke schooldag zorgt vzw Beter ervoor dat kinderen die dat nodig hebben een gevulde brooddoos op school ontvangen.

www.vzwbeter.be



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