

SMAAKMAKEND

Van Smaak

Penne carbonara wordt volkoren fusilli carbonara

De volkoren fusilli is een prachtige spiraalvormige pasta gemaakt van volkoren durum tarwegries. Hiermee maken we de lekkerste gerechten met een lichte volkoren samenstelling! Onze volkoren fusilli heeft bovendien een zachte beet en kleeft niet. Bij volkoren pasta zitten alle zemelen en kiemdelen van de tarwe er nog in. In vergelijking met de penne pasta bevat volkoren pasta meer vitamine B1, B2 en B6 en natuurlijk veel meer vezels.



Heerlijk weer, warme zonnige dagen en gezelligheid. Kortom, de zomer is weer begonnen. Van Smaak heeft de komende zomercyclus weer verschillende heerlijke maaltijden voor u op het menu staan. Ook deze zomer willen we u laten genieten van verschillende vernieuwingen! Onze productontwikkelaar is telkens op zoek naar verbeteringen en perfectie.

Vernieuwde receptuur van runder- en procureurlappen

Door aanpassingen in het bereidingsproces zijn de runder- en procureurlappen nu nog malser en intenser van smaak. Door een subtiele wijziging van de kruiden in het vlees en de bereidingswijze hebben we de kwaliteit nóg meer kunnen verhogen.

Mosterd bij de maaltijd

Zacht en pittig. Een nieuwe toevoeging aan de maaltijden van Van Smaak. Want vanaf heden kan er ook mosterd besteld worden bij sommige maaltijden. De Franse mosterd is een heerlijke smaakmaker. Het wordt bij de maaltijden geleverd in zakjes van 10 milliliter. Lekker om bijvoorbeeld bij de gehaktbal te doen!

Grotere en verbeterde rundersoepballen



Van Smaak heeft de rundersoepballetjes qua receptuur en grootte verbeterd. De samenstelling van het vlees met de kruiden is door onze productontwikkelaar beter in balans gebracht waardoor ze nu extra smaakvol zijn. Daarnaast wordt het gewicht van de soepballetjes tweemaal zoveel als voorheen, door deze wijziging is het vlees smeuïger en malser. De rundersoepballetjes waren 2 gram, maar worden nu maar liefst 4 gram.





VAN SMAAK LOKAAL INKOPEN!

Van Smaak onderscheidt zich door een relatief grote hoeveelheid ingrediënten lokaal in te kopen. We kiezen voor lokaal omdat dit beter is voor mens en milieu. Ook kunnen we op deze manier de kwaliteit goed controleren. We zijn namelijk niet voor niets de beste maaltijdservice van het noorden!



VOORDELEN



1. Hogere kwaliteit van de producten. De kwaliteit ligt bij lokale leveranciers veelal hoger dan bij de multinationals.
2. Beter voor het milieu door minder benodigde brandstof en minder CO2 uitstoot.
3. Betere kwaliteit doordat we de grondstoffen met eigen ogen kunnen controleren. Lokale leveranciers zijn namelijk makkelijker te benaderen.
4. De regionale economie wordt ondersteund, meer werkgelegenheid en het bestedingspatroon neemt toe.
5. Een eerlijke prijs voor Van Smaak maar ook voor u!



Glutenvrije pasta uit Drachten

We leveren iedere dag aan ongeveer 30 klanten glutenvrije pasta. De ingrediënten kopen we in bij een natuurwinkel in Drachten. Door dit lokaal en kleinschalig in te kopen, kunnen we de klant veel flexibiliteit aanbieden. Zo hebben we ervoor gezorgd dat er in ons assortiment vele verschillende soorten pasta's zitten. De meest geliefde pastasoorten van onze klanten zijn: Penne en Fusilli.

Kruiden uit Steenwijk

Al vele jaren werkt Van Smaak met een kruidenleverancier in Steenwijk. De leverancier bestaat al sinds het VOC tijdperk en levert de beste kruiden uit alle hoeken van de wereld. Daarnaast maakt onze kruidenleverancier speciaal de receptuur voor de bami en nasimix, met diverse kruiden. Het bijzondere hieraan is, is dat de bami en nasi bij Van Smaak daardoor een unieke smaak heeft zoals die nergens wordt geleverd.

Boekweit uit Twente

De boekweit uit Twente wordt bij Van Smaak gebruikt voor het authentieke potstro gerecht. Met heerlijke spekjes, boter en stroop. De boekweit komt rechtstreeks van molen De Vier Winden in Twente. Potstro is een echt Fries gerecht: "De boekweit is van ongekende kwaliteit en is een prachtig natuurproduct", zegt chefkok Olaf Stumpf. De boekweit heeft een prachtige natuurlijke structuur van granen.



LIKE ONS OP FACEBOOK!



Het Van Smaak onderzoek voor een nóg hogere klanttevredenheid



Van Smaak wil meer inzicht hebben in de klanttevredenheid over de maaltijden. Met de verkregen resultaten uit enquêtes kunnen wij onze klanten namelijk nog beter van dienst zijn. Klanten worden geselecteerd op basis van de groente- en vleessoorten die zij hebben gekozen. In totaal worden er 8000 enquêtes verspreid.

We gaan onderzoeken wat onze klanten vinden van onze groente- en vleessoorten. Van Smaak wil meer inzicht hebben in de klanttevredenheid over de maaltijden om nóg meer verbeteringen toe te passen. Door vele wensen van de klant toe te passen, geven we een unieke kwaliteit die elders niet te vinden is.

Om betrouwbare informatie te krijgen is het van belang dat zoveel mogelijk mensen de enquêtes invullen.

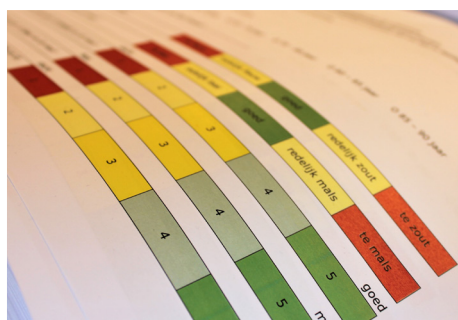
Om maar een voorbeeld te geven: wij hebben 150 enquêtes van de wortelen nodig om de resultaten van de wortelen te mogen gebruiken. Voor de gehaktbal betreft dit 200 ingevulde enquêtes. We vragen een groot deel van onze klanten om de

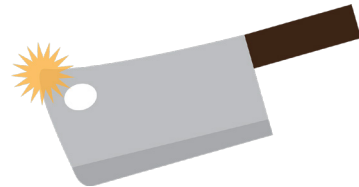
enquêtes voor maximaal twee weken in te vullen. Eind juni wordt gekeken of wij genoeg ingevulde enquêtes hebben ontvangen. Mocht dit niet het geval zijn, dan zullen wij dit moeten verlengen, tot er genoeg retour zijn gekomen.

“Onderzoek voor de beste kwaliteit en service”

Voor elke groente- en vleessoort is een vragenlijst opgesteld. In de

vragenlijst wordt eerst gevraagd naar een aantal algemene gegevens van de klant. Namelijk woonplaats, leeftijd en geslacht. Op basis van deze gegevens kunnen wij ook zien of mannen en vrouwen verschillende wensen hebben. Na de algemene vragen worden er vragen gesteld over wat klanten vinden van het zoutgehalte, gaarheid, vochtigheid, de smaak, kleur en presentatie. Over de smaak, kleur en presentatie geven klanten een cijfer van 1 t/m 5, waarbij de 5 staat voor zeer goed. In onze volgende nieuwsbrief maken we de resultaten bekend!





“Het eten van Van Smaak doet mij denken aan vroeger”

Jenkje Markamp (87) woont samen met haar dementerende man Willem Markamp in een gezellige woonwijk van Zwolle. Volgens Jenkje wonen ze nog altijd samen dankzij de steun van zorginstelling Driezorg en maaltijdservice Van Smaak. “Zelf koken lukt mij niet meer en omdat de zorg voor mijn man intensief is, zou het normaliter onmogelijk zijn om samen zelfstandig te blijven wonen”, vertelt Jenkje.



Willem en Jenkje zijn al 63 jaar gelukkig getrouwd. Ze hebben elkaar ontmoet op een zangvereniging van de kerk en hebben een groot deel van hun leven op het platteland gewoond in hun eigen kleinschalige boerderij. Op de boerderij zorgden ze voor hun eigen eten, ze hadden namelijk koeien, varkens, kippen en verbouwden zelfstandig hun eigen groenten en fruit. Jenkje vertelde vol lof over de geoogste producten welke volgens haar een pure en unieke smaak hadden.

Het eten van Van Smaak doet haar denken aan vroeger. “Met name de zoete appeltjes, als deze op het menu staan dan bestellen we die altijd. Bij het proeven van deze appeltjes voelt het alsof we terug in de tijd zijn op onze boerderij”. Ze hadden zelf ook een appelboom waarbij ze de appels gebruikten voor allerlei zelfgemaakte gerechten. Volgens Jenkje was het eten

dan ook nergens zo lekker als thuis. Het voelt voor haar dan ook erg bijzonder om dit met de maaltijden van Van Smaak opnieuw te ervaren.

“De gestoofde zoete appels zijn verrukkelijk”

Willem en Jenkje wonen inmiddels al 12 jaar met veel plezier in de stad Zwolle. “Het is een stad met een dorps karakter, waarbij iedereen elkaar in de straat kent”, vertelt Jenkje.

Samen zitten Jenkje en Willem aan een knus tafeltje bij het raam hun dagelijkse middagmaaltijd te eten. “Mijn man wil altijd in het hoekje zitten, zo kan hij naar buiten kijken en mensen voorbij zien lopen”.

Soms denkt Jenkje terug aan het vroegere leven op het platteland. Daar was ze altijd bezig met eten: “Verse grondstoffen oogsten, dat deden we het liefst als kostwinning en niet alleen maar voor eigen gebruik”. Voor schaalvergroting was echter helaas geen geld, daarom kon ook alleen haar gezin genieten van de zelfgemaakte maaltijden. Het was hard werken op de boerderij: “We hebben de kinderen geleerd om te werken, studeren en carrière te maken. Maar het belangrijkste vonden we dat ze gewoon gelukkig waren,” vertelt Jenkje. Behalve de kinderen, komen ook elke week de kleinkinderen op bezoek. Wanneer Willem en Jenkje 's middags genieten van een gezonde en warme maaltijd van Van Smaak, halen de kleinkinderen meestal voor zichzelf een patatje bij de snackbar, verderop in de straat.



Van Smaak

Van Smaak | Richterlaan 5 | 9207 JT Drachten | t 088 511 5400
info@vansmaak.nl | www.vansmaak.nl



www.facebook.com/vansmaak

