

SMAAKMAKEND

Van Smaak



Nieuw! De overheerlijke quinoaburger

Een prachtige voedzame, volwaardige en lekkere burger die ook nog eens heel weinig effect heeft op uw bloedsuikerspiegel is toegevoegd aan het Van Smaak menu! De burger is rijk aan verschillende voedingsstoffen.

Zo zitten er veel vezels en eiwitten in quinoa. Daarnaast bevat het meerdere belangrijke aminozuren, mineralen (ijzer & magnesium) en vitaminen (B & E). Het natuurlijke product behoort tot de zogenaamde 'superfoods' en raakt steeds meer in trek in de Europese samenleving. Dit komt o.a. door het feit dat steeds meer mensen last hebben van een glutenallergie. Quinoa bevat geen gluten. Dat maakt het een goed alternatief voor mensen met een glutenallergie. De eiwitten en vezels in quinoa kunnen daarnaast een positieve werking hebben voor mensen die willen afvallen. Zowel eiwitten als vezels, geven namelijk snel een "gevuld" gevoel.



De zomer is bijna voorbij, de herfst doet zijn intrede! Opnieuw hebben we prachtige vernieuwingen op het menu. Kleuren, geuren, presentatie, maar ook de portiegrootte zijn factoren die van invloed zijn op de eetbeleving van mensen. Hier leest u een aantal veranderingen die mede dankzij uw mening en wensen tot stand zijn gekomen.

Hollandse aardappeloogst

We zijn overgegaan op nieuwe aardappelen van Hollandse bodem. Dit heeft geen invloed op de smaak van de aardappel, maar er kan wel een verschil zitten in de stevigheid en dus beleving. Onze koks hebben de aardappelen getest en zijn zeer tevreden over de kwaliteit. Door het iets lagere zetmeelgehalte kan het zijn dat de aardappelen na het verhitten iets steviger zijn dan u gewend bent.

Verbeterde rundersaucijzen

De lekkerste rundersaucijzen van Nederland zijn nu bij Van Smaak verkrijgbaar. Er gaat weinig boven een ambachtelijke, perfect gekruide rundersaucijs. Waar komt deze Hollandse klassieker vandaan? Gehakt vlees dat flink door elkaar gedraaid en gemengd is, dat is de essentie van verse worst. Daarvoor kan vrijwel elk type vlees worden gebruikt, als het maar van hoge kwaliteit is. Dat was in de Middeleeuwen al zo: worstmakers die betrappt werden op het gebruik van inferieur vlees moesten een dagloon aan boete ophoesten. Belangrijk voor onze lekkere verse worst is dat het vlees een goede vetvleesverhouding heeft. Het vlees dat we bij Van Smaak gebruiken in de worst, wordt precies lang genoeg gemengd, gekruid en gekneet voor de juiste structuur. Dit vindt u terug in de lekkere en goed gebraden malse worst.





Samenwerking Van Smaak en HMC is een groot succes

Maaltijdservice Van Smaak en het Hulpmiddelen Centrum hebben door middel van het organiseren van Thuiszorgmiddagen een bijzondere samenwerking gevonden. Deze samenwerking uit zich in het informeren en ondersteunen van thuiszorgmedewerkers om ervoor te zorgen dat men zo lang mogelijk zelfstandig thuis kan blijven wonen.



Met dit gemeenschappelijke doel organiseren het Hulpmiddelen Centrum en Van Smaak regelmatig informatiebijeenkomsten en proeverijen. Tijdens de thuiszorgmiddagen maken thuiszorgmedewerkers kennis met de ongekende kwaliteit van Van Smaak en krijgen ze nuttige informatie over de diverse hulpmiddelen die HMC te bieden heeft. Maaltijdservice Van Smaak en het Hulpmiddelen Centrum werken al enige tijd samen. Deze samenwerking loopt al vanaf het begin op rolletjes.

De diensten die het Hulpmiddelen Centrum te bieden heeft, zijn een mooie aanvulling op de maaltijdvoorziening van Van Smaak om langer thuis te kunnen wonen. Van Smaak heeft met het Hulpmiddelen Centrum een samenwerkingspartner gevonden om informatie te verstrekken aan

thuiszorgorganisaties en senioren. "Onze kennis en betrokkenheid levert een mooie combinatie op en dat maakt voor de klant het verschil", vertelt Marleen Visser van het Hulpmiddelen Centrum.

“Ouderen moeten steeds langer zelfstandig wonen.”

Door de veranderingen in de zorg moeten ouderen steeds langer zelfstandig blijven wonen. Om deze ontwikkelingen op te vangen hebben het Hulpmiddelen Centrum en Van

Smaak elkaar gevonden door ouderen zoveel mogelijk te ontzorgen en te ondersteunen. Op deze manier kan de thuiszorg, die elke dag bij de klant thuis komt, op een makkelijke manier diensten aanbieden die de klant nodig heeft om zelfstandig thuis te kunnen blijven wonen.

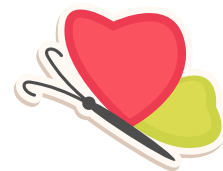
Van Smaak regelt een maaltijd op tijden dat de klant een (h)eerlijke maaltijd wil. Van Smaak werkt niet met een abonnement, dus het is niet noodzakelijk om 7 dagen per week een maaltijd van ons af te nemen. Het Hulpmiddelen Centrum zorgt er voor dat de klant de middelen voorhanden heeft die nodig zijn voor de alledaagse bezigheden. Door middel van thuiszorgmiddagen hebben we nu dus één informatiepunt voor de thuiszorgorganisaties. Dit zorgt ervoor dat we een beetje makkelijker tegen het zelfstandig wonen aan kunnen kijken.



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



www.facebook.com/vansmaak



Duurzamer wagenpark

Het wagenpark van Van Smaak is vernieuwd met Mercedes Citan. Deze bezorgauto's hebben een Euro 6-motor en voldoen daarmee aan de eisen van de Europese Unie. Met deze regelgeving moeten dieselauto's net zo schoon worden als hun op benzine aangedreven varianten, door middel van een lagere uitstoot van roetdeeltjes en stikstofoxiden. Naast duurzame productie hebben we dus ook duurzame bezorging. Het gaat hierbij om in totaal 22 auto's, welke een stuk goedkoper zijn in onderhoud in vergelijking met onze vorige auto's. Mede door dit soort kostenbesparende maatregelen weten we de maaltijdprijs voor onze klanten laag te houden.

Groter laadvermogen

Bij Van Smaak hebben 8 auto's van het vernieuwde wagenpark een extra groot laadvermogen. Dankzij het grotere laadvermogen, kunnen we meer maaltijden en boodschappen per rit bezorgen. Meer per keer vervoeren betekent een efficiënt gebruik van onze auto's. Hierbij dragen we ons steentje bij aan het verminderen van de CO2 uitstoot en een duurzame maatschappij.

Steeds meer mensen ontdekken onze lekkere en gezonde maaltijden. Om aan deze groeiende vraag te voldoen hebben we veel bezorgauto's nodig.

Duurzaamheid staat bij ons erg hoog in het vaandel, met die reden bestaat ons vernieuwde wagenpark uit prachtige onderhoudsvrije auto's.



Bij het aanschaffen van nieuwe wagens kijken we niet alleen naar het laadvermogen, maar ook naar milieuvriendelijkheid.



DICK JANSMA – LOGISTIEK MANAGER

LIKE ONS OP FACEBOOK!



Hoge klanttevredenheid bij Van Smaak blijkt uit marktonderzoek

Afgelopen maanden is er een groot marktonderzoek gehouden onder de klanten van Van Smaak. Zes weken lang werden klanten gevraagd om na het nuttigen van een maaltijd, de componenten te beoordelen die zij die dag hadden gegeten. Verschillende onderdelen van een groente- en vleescomponent werden beoordeeld, namelijk; zoutgehalte, malsheid, gaarheid, vochtigheid en de kleur, presentatie en smaak.



MARRIT DE VRIES – MARKETEER

Eten is een belangrijk onderdeel van de dag en met deze reden wil Van Smaak ervoor zorgen dat iedereen tevreden is over hun maaltijd. In zes weken tijd zijn vele klanten gevraagd om mee te doen aan dit onderzoek. In totaal hebben we ruim 13.000 enquêtes verspreid onder 1100 klanten. Tijdens een periode van zes weken, kregen we ongeveer 31% van de enquêtes ingevuld retour. We zijn trots op de hoge participatie, dat zoveel klanten de moeite hebben genomen om aan dit onderzoek mee te werken. Hierdoor hebben we betrouwbare resultaten, waarmee we veel inzicht hebben gekregen op de klanttevredenheid.

De groente- en vleescomponenten zijn onderzocht op verschillende onderdelen. Groente is onderzocht op zoutgehalte, gaarheid en vochtigheid. Het vlees is onderzocht op zoutgehalte en malsheid. Daarnaast zijn beide componenten beoordeeld op smaak, kleur en presentatie. Het onderzoek heeft een aantal opvallende uitkomsten opgeleverd.

Een ruime meerderheid (**81%**) van onze klanten is tevreden over het zoutgehalte, gaarheid en vochtigheid van de groenten. Een aantal groenten springen hieruit, namelijk de prei, rode kool, spruiten en spinazie.



Onze klanten zijn ook erg positief (**86%**) over verschillende soorten vlees. Het ging hierbij met name over de braad kipkarbonade, grill kippenpoot, braad kippenpoot, jachtschijf, rookworst en runderhamburger.

Kleur is belangrijk voor de smaakbeleving. Ziet iets er smaakvol uit, dan is dit ook meestal het geval. Van Smaak besteedt daarom ook veel aandacht aan de uitstraling van bijvoorbeeld groentecomponenten. Niet geheel onverwachts scoorden we daarin dan ook een erg hoge waardering (**88%**). Waarbij we zelfs met trots kunnen zeggen dat de broccoli, doperwten, gestoofde appeltjes en spruiten een score behaalden van **96%**.

Het is goed om inzichtelijk te hebben waar we goed op scoren. Maar we hebben ook kritische aandachtspunten meegekregen van een aantal klanten. Deze ingevulde formulieren zijn rechtstreeks naar onze productontwikkelaar gegaan. En onze productontwikkelaar gaat proberen om deze opmerkingen invulling te geven. Een smaak die aansluit op de doelgroep maar ook vernieuwend is, is telkens een grote uitdaging.

Door dit elke dag te monitoren en te luisteren naar onze klant, kunnen we verbeteringen toepassen. Dat maakt Van Smaak uniek.

