

*Hét adres om een heerlijke maaltijd te bestellen,  
dagvers op ambachtelijke wijze bereid,  
gratis bij u thuis bezorgd.*

### Onze maaltijdservice in het kort

- Een maaltijd bestaat steeds uit soep, hoofdschotel en een dessert.
- De maaltijd wordt dagelijks ambachtelijk bereid in onze keuken met verse producten.
- De menu's zijn gevarieerd, aangepast aan de seizoenen en regelmatig worden streekgerechten opgenomen.
- Het Traiteur Gevers team bereidt speciale diëten alsook aangepaste maaltijden, zoals bij kauw- en slikproblemen.
- Maaltijden worden bezorgd van maandag tot en met vrijdag tussen 09.30u en 12.45u op een vast tijdstip.
- De maaltijd voor zaterdag wordt op vrijdag meegeleverd.
- De bezorging door de maaltijdbedeler van Traiteur Gevers is gratis.
- Indien u op een verdieping woont, komen wij graag naar boven.
- U kan de maaltijd warm laten brengen, of koud op een porseleinen bord om zelf op te warmen in de magnetron. Zie hiertoe de gebruiksaanwijzing op de achterzijde.
- Geen verplichte weekafname, u bepaalt zelf op welke dag u een maaltijd wenst.
- Bestellen kan iedere dag tot 16.00u voor levering de volgende dag, op vrijdag tot 15.00 u voor levering maandag.

Voor inlichtingen kan u ons bereiken op werkdagen tot 16u, vrijdag tot 15 u.

Tel 03/353 22 16    [Info@traiteurgevers.be](mailto:Info@traiteurgevers.be)    [www.traiteurgevers.be](http://www.traiteurgevers.be)



# Welkom bij Traiteur Gevers

Geachte klant,

Hartelijk dank voor uw belangstelling in onze maaltijdservice. Wij hopen u als klant te mogen verwelkomen en kijken uit naar een aangename samenwerking.

Wij stellen ons graag even aan u voor.

Traiteur Gevers is een ambitieus familiebedrijf gespecialiseerd in het bereiden van kwalitatief hoogstaande verse maaltijden die dagelijks thuis worden bezorgd. In meer dan 20 jaar is ons bedrijf uitgegroeid tot een vaste waarde in het aan huis leveren van maaltijden. Dank zij de hoge en constante kwaliteit van onze gerechten en service, mogen wij ons verheugen in een groeiende en trouwe klantenkring.

## *Culinaire kwaliteit*

Onze maaltijden bestaan steeds uit soep, hoofdgerecht en dessert. Ze worden dagelijks op ambachtelijke wijze bereid. Wij gebruiken enkel verse producten.

Het menu is afwisselend en evenwichtig samengesteld. Elke maand is er een nieuw menu, aangepast aan de seizoenen. Regelmatig worden er streekgerechten in het menu opgenomen. Rondom feestdagen als Kerstmis, Nieuwjaar en Pasen wordt een bijzonder feestelijk menu samengesteld. U krijgt het maandmenu tijdig meegeleverd. U kan hiervoor ook terecht op onze website.

De maaltijd wordt op de dag van bereiding gratis aan huis geleverd.



## *Dieetmaaltijden*

Alle voorgeschreven diëten zijn voor onze koks geen probleem. Zij zullen naar uw wensen met zorg worden bereid.

Ook aangepaste maaltijden, zoals bij kauw- en slikproblemen zijn mogelijk.

## *Veiligheid*

Naast de culinaire kwaliteit van onze gerechten, is voor ons de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten van groot belang.

Wij besteden de grootst mogelijke zorg aan de selectie van onze leveranciers.

Hygiëne, betrouwbaarheid en een constante kwaliteit worden vanaf levering tot verwerking doorlopend gecontroleerd. Hetzelfde geldt voor ons eigen productieproces en de productieruimten. Daartoe wordt gebruikt gemaakt van het door de Europese Wet- en Regelgeving voorgeschreven autocontrolesysteem (HACCP).

Om voortdurend verbeteringen aan te brengen qua kwaliteit en veiligheid worden regelmatig nieuwe investeringen gedaan. Zodoende behouden we een goede prijs/kwaliteit verhouding.

## *Allergenen*

Elke maand bij het verschijnen van het nieuwe maandmenu wordt per dag vastgesteld welke allergenen aanwezig zijn in de menu's. Deze informatie is terug te vinden op onze website en kan op verzoek ook schriftelijk worden verstrekt. Het gaat dan om de aanwezigheid van de volgende elementen: : Eieren-Gluten-Lupine-Melk-Sesamzaad-Noten-Zwavel-dioxide-Selder-Pindas-Mosterd-Vis-Weekdieren-Soja-Schaaldieren, zoals ze door de leveranciers aan ons worden gemeld in de productspecificaties.

## Hoe werkt het?

### Bestellen

U kan ten laatste 1 werkdag op voorhand vóór 16.00 u (op vrijdag vóór 15.00 u) een maaltijd voor de volgende werkdag bestellen. Dat kan telefonisch op 03/353 22 16. Bent u al klant dan kan u ook bij onze maaltijdbedeler bestellen. Schrijf in dat geval uw wensen op een briefje en geef dat aan de maaltijdbedeler mee. Vergeet niet uw naam en adres te vermelden.

### Levering

Wij leveren onze maaltijden kant en klaar bij u thuis af op de dag van bereiding van **maandag tot vrijdag tussen 9.30 u en 12.45 u** op een vast tijdstip. De maaltijd voor zaterdag wordt op vrijdag meegeleverd. De keuze is aan u of u de maaltijd **warm** laat bezorgen of **gekoeld**.



De **warme** maaltijd wordt bezorgd in een **thermo box** zodat u deze meteen kan gebruiken. U dient de gerechten dan nog uit de aluminium doosjes op een bord te serveren. U kan de maaltijd ook **gekoeld** laten bezorgen op een **porseleinen bord**. U warmt deze dan zelf op in de microgolfoven.

Het laatste heeft onze voorkeur omdat het de kwaliteit van de gerechten ten goede komt. Er zijn eenvoudige en voordelige microgolfventjes op de markt. Wij informeren u daar graag over.

Op de achterzijde van deze brochure vindt u een **gebruiksaanwijzing**. De bezorging door de chauffeur van Traiteur Gevers is **gratis**. Woont u op een verdieping dan brengen onze chauffeurs de maaltijd graag naar boven.

### Betaling

U betaalt bij levering contant aan onze chauffeurs. Maakt u zich geen zorgen wanneer u geen pasgeld heeft, onze chauffeurs hebben steeds wisselgeld bij. Om de bezorging vlot te laten verlopen, vragen wij u wel om geld klaar te leggen.

### Bewaring

Indien u delen van de afgekoelde maaltijd wil bewaren, dient u deze zo spoedig mogelijk in de koelkast te plaatsen. Dat geldt ook voor de eventueel op vrijdag geleverde weekendmaaltijd. U verwarmt de maaltijd daarna opnieuw tot 65°C.

Zie hiervoor de gebruiksaanwijzing op de volgende pagina.

### Uw privacy

Om u een maaltijd te kunnen bezorgen, hebben wij enkele inlichtingen van u nodig. Die persoonlijke gegevens worden met grote zorg behandeld. Wij vragen u enkel om informatie die noodzakelijk is om het door u bestelde product te kunnen leveren of u daaromtrent te kunnen contacteren.

Wij noteren uw naam – voornaam – telefoonnummer – eventueel een emailadres – het adres waar het product geleverd moet worden – welk type maaltijd u wenst – zo nodig de contactgegevens van een familielid of een andere derde persoon in geval deze persoon met uw toestemming voor u optreedt en administratieve zaken regelt.

Deze gegevens worden digitaal opgeslagen en bewaard. Traiteur Gevers stelt alles in het werk wat technisch en organisatorisch mogelijk is om deze informatie veilig te bewaren.

Voor meer informatie betreffende het privacy beleid van Traiteur Gevers kan u terecht op de website of neem telefonisch contact met ons.



### *Bij levering in thermo-box*

De thermo box houdt de maaltijd op de gewenste temperatuur voor consumptie. De gerechten zijn verpakt in gesloten aluminiumdoosjes. U kan de gerechten meteen eten. Wees er op bedacht dat de gerechten warm zijn wanneer u ze overbrengt op een bord. Wij adviseren u om het hoofdgerecht in de gesloten thermo box te bewaren, terwijl u de soep eet. Zodoende blijft deze langer op temperatuur.

### *Bij levering op bord*

#### **De soep opwarmen**

- Giet bij voorkeur de soep **voorzichtig** over in een soepbord of een **soeptas**. Indien U het plastic potje gebruikt doet U dit zonder deksel. Het deksel is niet geschikt voor de microgolfoven
- Zet de microgolfoven op de **hoogste stand**.
- Verwarm de soep gedurende **1,5 à 2 minuten**.



#### **De hoofdschotel opwarmen**

**Opgelet:** Neem het bord steeds **met beide handen** op.

- Plaats het bord **met deksel** in de microgolfoven.
- Zet de microgolfoven op de **hoogste stand**.
- Verwarm de maaltijd gedurende **3 minuten** dan is de temperatuur van uw maaltijd meer dan 65°C en dus warm genoeg.



- Bij gebakken vis is er een plastic potje met saus, dit is **niet microgolf bestendig**, giet de saus in het bord alvorens het in de microgolfoven te zetten.



Om hygiënische redenen vragen wij om het bord te reinigen. Wij danken U hiervoor.



#### *Belangrijk*

- Bewaar uw maaltijd in de koelkast
- Verwarm uw maaltijd tot 65°C
- Bewaar deze brochure

*Smakelijk!*