



## OVER ONS

### Introductie

Traiteur Gevers is een ambitieus familiebedrijf gespecialiseerd in het bereiden van kwalitatief hoogstaande verse maaltijden die dagelijks aan huis worden bezorgd. Daarnaast bereidt en levert Traiteur Gevers soep aan bedrijven en scholen.

In meer dan 20 jaar is ons bedrijf uitgegroeid tot een vaste waarde in het aan huis, op locatie, leveren van maaltijden en soepen. Dank zij de hoge en constante kwaliteit van onze producten en service, mogen wij ons verheugen in een groeiende en trouwe klantenkring.

**“Onze producten zijn ambachtelijk bereide, traditionele, seizoensgebonden gerechten, dagvers, smaakvol gepresenteerd en met zorg geleverd!”**

De klantenkring is divers.

Sommige maaltijdklanten kiezen vrijwillig voor het gemak, de luxe. Anderen zijn door omstandigheden, gebrek aan tijd, fysieke beperkingen – eventueel tijdelijk – niet meer in de mogelijkheid om zelf nog een warme maaltijd te bereiden.

Onder de vaste klanten van onze soepservice zijn zowel kleine als grote ondernemingen, openbare besturen en diverse typen scholen en opleidingen te vinden.

Ook al is de keuze wellicht in eerste instantie uit nood geboren, de keuze voor een kant en klare maaltijd aan huis bezorgd mag geen keuze voor minder zijn. In tegendeel het bestellen van de warme maaltijd van Traiteur Gevers is een keuze voor luxe en kwaliteit.

Onze soepserviceklanten moeten behalve op de culinaire kwaliteit kunnen rekenen op betrouwbaarheid en service.

De klant moet in het menu de dagelijkse keuken herkennen gebaseerd op gezonde evenwichtige voedingsprincipes. Het menu is grotendeels streekgebonden, gebaseerd op de Vlaamse keuken en volgt de seizoenen. Op de traditionele feestdagen krijgt het menu een extra feestelijk tintje.

De maaltijden en soepen worden op ambachtelijke wijze bereid. De gerechten worden op basis van traditionele recepten bereid in onze eigen keuken. Er worden de beste, verse ingrediënten gebruikt van zorgvuldig geselecteerde betrouwbare leveranciers. Traditionele recepten en verse ingrediënten vormen de kern van onze visie op koken. Koken zoals de klant het zelf zou hebben gedaan om een smakvolle, gezonde en evenwichtige maaltijd of een verkwikkende soep op tafel te zetten.

Daarbij maken wij gebruik van moderne technologie in onze keuken. Deze komt enkel de culinaire kwaliteit, de voedingswaarde en de voedselveiligheid ten goede. We streven voortdurend naar technologische verbetering in functie van de kwaliteit van ons product.

Klantvriendelijkheid staat hoog in het vaandel. Dit wordt weerspiegeld in de grote mate aan flexibiliteit m.b.t. bestelling en levering. Een correcte, hoffelijke en behulpzame houding maakt deel uit van ons product. We staan open voor kritiek en nemen deze sérius.

Een correcte, hoffelijke en behulpzame houding van alle medewerkers kenmerkt ook het arbeidsklimaat in het bedrijf. Het leveren van een product van hoogstaande kwaliteit vereist hart voor de zaak en een gezamenlijke inspanning.