

Iets nieuws op je bord

// Sinds 15 oktober koken onze bedrijfsrestaurants op een nieuwe manier. Het doel: nog meer kwaliteit, diversiteit en hygiëne. We zullen het deksel even oplichten.

Voortaan worden uw warme maaltijden bereid door de firma Deliva Horeservi-Catering. Dit gebeurt volgens het principe van de "koude lijn", met de allernieuwste techniek: vacuümkoken. De maaltijden worden er bereid - uitsluitend met verse producten -, vacuümgetrokken en langzaam gekookt op lage temperatuur. Binnen de twee uur worden ze gekoeld tot 4°C.

En nog lekker ook!

De firma verzorgt 80% van het kookproces. Onze eigen restaurants zorgen voor de afwerking: de 'regeneratie'. Dit procédé is uiterst hygiënisch en behoudt de kwaliteit, de smeuïgheid, de smaak en het voorkomen van het voedsel. Er waakt ook een diëtiste over uw gezondheid: groenten komen ruim aan bod in de menu's.

Deliva levert twee keer per week maaltijden aan onze 23 restaurants. Die moeten de voorraden beheren en erop letten dat de schotels binnen de 21 dagen worden verbruikt.

Wat schaft de pot?

De dagschotel is overal dezelfde. Je kunt ook kiezen voor een van de snacks, waarvan het aanbod elke maand wordt afgewisseld: spaghetti, lasagne, paella, vol-au-vent, gratineerd witlof enz. Naargelang de categorie van het restaurant (opgemaakt volgens bezettingsgraad), is er een uitgebreid aanbod van belegde broodjes, koude schotels en desserts. De ruimte in de Frankrijkstraat zal er weldra uitzien als een Lunch Garden! Met een ruime keuze aan broodjes, salad bar, vegetarische schotels en warme en koude caloriearme maaltijden enz. De prijzen blijven dezelfde en er moet, op enkele uitzonderingen na, niet meer



De eetzaal van Guillemins is het pilootbedrijfsrestaurant! Zie de lijst van onze 23 bedrijfsrestaurants in de wedstrijd op pagina 22.

gereserveerd worden. En binnenkort zul je ook met je bankkaart kunnen betalen.

Voor ons personeel verandert er niets

Deliva is enkel onze leverancier, net als voor het Belgische Parlement. De NMBS-Holding blijft de bedrijfsrestaurants beheren en haar personeel blijft werkzaam in onze eetzaal. De keukenverantwoordelijken hebben een opleiding gekregen om met het regeneratiemateriaal te werken.



Denis Moiré