

Gault&Millau huldigt catering bij Triamant in Zottegem

Vernieuwende woonvorm zet in op catering

Leefconcept Triamant en cateraar Aramark hebben een gerenommeerde Gault&Millau award op zak. Hun resolute keuze voor gezonde en evenwichtige maaltijden heeft de jury beloond met een onderscheiding in de categorie 'relatie met de klant'. Het is cateringpartner Aramark die in Triamant Aunove in Zottegem dagelijks voor verse, gevarieerde maaltijden in de brasserie zorgt. Chef Marco Nienhuijs bereidt alles ter plaatse met gezonde, verse en lokale producten.

Woonzorgvernieuwer Triamant kijkt met een frisse blik naar hoe mensen ouder willen en kunnen worden. In plaats van zorgcomplexen bouwt Triamant woonomgevingen voor een mix van generaties. Jong en oud leeft er samen in een speciaal gecreëerde leefbuurt waar alles aanwezig is om lang en gezond te leven. En daar hoort ook lekker eten bij.

Gault&Millau looft de keuken van Triamant en cateraar Aramark voor het gevarieerde menu voor een mix van jonge en oudere bewoners, elk met verschillende behoeften. Ook de locatie van de brasserie zelf, een voormalige kapel, valt bij de jury in de smaak. Waar vroeger het zangkoor stond, staan nu loungezetels en een bar.



Foto: Hannelore Haemers

“Triamant kiest bewust niet voor een klassieke grootkeuken, maar voor afwisselende menu’s die rekening houden met de uiteenlopende smaken en behoeften van de bewoners. In onze brasserie eet je elke dag à la carte. Onze chef Marco Nienhuijs maakt er een erezaak van om af en toe in de zaal rond te lopen en feedback te vragen. De klant-award van Gault&Millau is dan ook een mooie beloning.”
- Sven Vandendriessche COO Triamant

Bewoners eten à la carte

Het zijn niet alleen de bewoners van het unieke woonconcept die aan tafel kunnen aanschuiven. De brasserie staat open voor iedereen. Ook mensen uit de buurt komen geregeld eten. Triamant probeert alle gasten een gezonde maaltijd aan te bieden. De chef staat dan ook garant voor een lichte en verse keuken. En iedereen die er aan tafel gaat, kan zijn eigen menu samenstellen. Net als in een brasserie of restaurant.

Het cateringverhaal past in de totaalvisie van Triamant. Ook in de studio’s en flats rond de brasserie leven mensen van alle leeftijden en met verschillende achtergronden. Sommige mensen komen op rust na een operatie of een moeilijke periode. Anderen willen graag faciliteiten in de buurt omdat ze een dagje ouder worden.

“We willen dat mensen zo lang mogelijk, zo gezond mogelijk gelukkig leven. We stimuleren bewoners om vitaal te blijven en zelf de touwtjes van het leven in handen te houden. We bieden zorg- en dienstverlening aan en lanceren leuke projecten in co-creatie met bewoners, maar laten hen de keuze of ze er gebruik van maken.” - Jo Robrechts CEO Triamant

MEER INFORMATIE

Kristien Vandenberghe

communicatieverantwoordelijke Triamant

kristien.vandenberghe@triamant.be

+32 491 30 00 30

www.triamant.be

OVER TRIAMANT

Triamant is een baanbrekend en trendsettend woonleefzorgconcept voor verschillende generaties. Met een aantrekkelijke en volledig aangepaste infrastructuur en een breed à la carte aanbod aan zorg en diensten biedt Triamant betaalbaar wonen aan voor de doorsnee Vlaming op zoek naar zekerheid in het stapsgewijs ouder worden. Vanuit de gedachte van autonomie wordt de klant-bewoner controle gegeven over de eigen levenskwaliteit met het oog op een zo lang mogelijk vitaal en gelukkig leven. Triamant streeft duurzame geïntegreerde buurtrealisaties na. De groep Triamant kent de laatste 3 jaar meer dan 100% groei in jobcreatie. In totaal zijn er ruim 220 medewerkers betrokken bij de uitbouw van het concept, de realisatie en de operationele werking van Triamant. Voor bijkomende info: www.triamant.be.