

Triamant-keuken valt opnieuw in de prijzen Kok Triamant Geluwe behaalt brons op Benelux Chefs' Cup

GELUWE, 12 februari 2019. Slechts luttele weken nadat de keuken van Triamant Aunove (Zottegem) een Gault&Millau award in de wacht sleepte, oogst Triamant opnieuw culinaire erkenning. Deze keer valt de chef-kok van Triamant Geluwe in de prijzen. Demsey Bossuyt stond op 7 februari in de finale van de Benelux Chefs' Cup van het Amerikaanse cateringbedrijf Aramark. Daarin moest de kok het afleggen tegen de chefs van grote keukens bij NAVO en PNB Paribas Fortis. Hij behaalde knap brons. De chef van Triamant Aunove werd vijfde.



Foto's: Triamant-chefs Demsey Bossuyt (links) en Marco Nienhuijs (rechts) kruisten de kookdegens in de Aramark Benelux Chefs' Cup 2019. In de finale behaalde Bossuyt brons. © Karel Waignein

De finale van de Benelux Chefs' Cup vond dit jaar plaats op 7 februari in het Constant Vanden Stockstadion in Anderlecht. Met deze wedstrijd huldigt het Amerikaanse cateringbedrijf Aramark, dat onder meer ook de Olympische Spelen verzorgt, haar medewerkers in de Benelux. Iedere chef die voor de cateraar werkt mag zich kandidaat stellen.

In Anderlecht nam Triamant Geluwe-chef Demsey Bossuyt het op tegen vijf sterke kandidaten, waaronder Fred Derop die bij NAVO de keuken leidt en Nicolas Bourdeaud'hui die bij BNP Paribas Fortis Kanselarij in de potten roert. Bossuyt behaalde knap brons. De chef van Triamant Aunove werd vijfde.

'Opnieuw fantastisch nieuws voor Triamant,' zegt Jo Robrechts, CEO. 'In onze woon- en leefbuurten zetten we in op gevarieerde, verse maaltijden voor diverse doelgroepen. Bij Triamant verblijft immers een mix van generaties, elk met hun eigen noden en wensen. Om daaraan tegemoet te komen, moet je creatief zijn. Onze chefs spelen in op de specifieke behoeften van zorgbehoevende ouderen én op hippe trends zoals bio en veggie.'

Open naar de buurt

In de brasserieën van Triamant lunchen naast bewoners veel mensen uit de ruime omgeving. 'Zij eten à la carte of genieten vanaf 17 euro van een smaakvol driegangmenü,' zegt Robrechts. 'Zo lang mogelijk, zo gezond mogelijk gelukkig leven, dat is onze missie. Een afwisselende voeding met verse bereide, liefst lokale producten vormt daarin een belangrijke pijler. Op deze nieuwe erkenning zijn we dan ook enorm fier.'

MEER INFORMATIE

Kristien Vandenberghe

Head of Culture & Communication

kristien.vandenberghe@triamant.be

+32 14 401 906 of +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 300 medewerkers betrokken bij de uitbouw van het concept, de realisatie en de operationele werking van Triamant. Voor bijkomende info: www.triamant.be.