

CoCuisine staat voor: verse en gezonde maaltijden, meer tijd voor cliënten, uw boodschappen bezorgd tot in de voorraadkast en grip op uw voedingsbudget



Gemalen voeding

Cliënten met slik- of kauwproblemen hebben dan weliswaar moeite met eten, er is vaak niets mis met hun smaak- of reukvermogen. Babyvoeding is een makkelijke optie, maar smaakt toch vaak niet zo lekker als een vers geschild appeltje. Probeer dit recept eens: snijd een appel en een banaan in kleine stukjes en doe

deze in de blender met 150 ml Optimel drinkyoghurt. Zet de blender steeds 30 seconden op de middelste stand en duw tussendoor met een spatel de omhooggevlogen stukjes weer naar beneden. Controleer of er geen stukjes meer in zitten en voeg eventueel nog wat Optimel toe. De fruithap is klaar wanneer deze zo dik

lijkt als vla, wanneer je dit van een lepel af laat lopen.

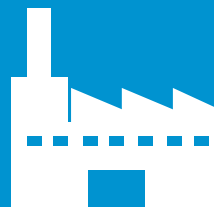
Meer tips over het malen van voeding, op zoek naar de juiste blender of benieuwd naar ons assortiment gemalen maaltijden? Stuur een mailtje naar info@cocuisine.nl of bel met ons kantoor op 0187 - 64 24 74.



Top drie populairste maaltijden

Welke maaltijd is nu het allerlekkerst? Wij zeggen altijd dat smaken verschillen, maar toch hebben onze klanten overduidelijk een aantal favorieten. De Hollandse pot blijft populair, dit laten de stoofpeertjes met runderlap wel zien, deze is veruit nummer 1 als meest verkochte éénpersoonsmaaltijd.

- 1 Runderlap met stoofpeertjes en aardappelpuree
- 2 Hachee met rode kool en aardappelpuree
- 3 Spekklapje met rode bietjes en aardappelschijfjes



Verhuisberichtje

Het hoofdkantoor van CoCuisine is eind vorig jaar verhuisd van Middelharnis naar Dirksland.

Dit betekent dat het kantoor en de productiekeuken nu in hetzelfde pand zitten, wel zo gezellig! Er moeten hier en daar nog wat puntjes op de i gezet worden, plintjes leggen, bordjes ophangen, u weet hoe het gaat ;).

In de volgende nieuwsbrief hopen we wat foto's te kunnen delen van onze nieuwe locatie.

Herbert stelt zich voor...

Herbert heeft zijn plek gevonden als Operationeel Manager bij CoCuisine. Hij houdt zich bezig met alle interne processen, en vindt het leuk om alles zo veel mogelijk te automatiseren. Hij kan dan ook niet wachten totdat zijn zoontje (2) oud genoeg is voor technisch lego.

Anneke stelt zich voor...

Anneke loopt van april tot en met juni stage bij CoCuisine. Voor haar opleiding directiesecretaresse/managementassistente hoopt zij in deze maanden af te studeren bij ons. Grote kans dus dat wanneer u met ons kantoor belt, Anneke de telefoon op zal nemen!