



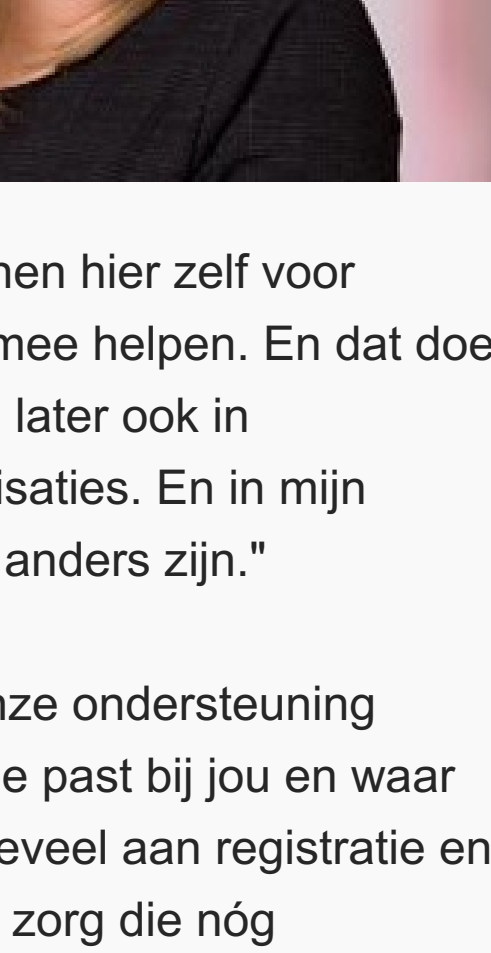
Lunet 2022.



"Iedereen verdient een goed leven. So

zorgen, anderen mensen moet je daar een handje bij geven. Dat doe ik graag. Dat deed ik al als begeleider in de zorg. Nu heb ik verschillende leidinggevende functies bij Zorg en Welzijn. Het is een nieuwe baan als directeur Zorg bij Lunet zal dit wellicht anders zijn.

"Voor jou en alle andere mensen die elke dag met de zorg te maken hebben rekenen wij ik werken aan zorg en ondersteuning. Het is belangrijk dat je jezelf door kunt ontwikkelen. En dat zonder een grote bureaucratie administratie. En als het aan mij ligt werken we aan dat."



"Op 1 juni ben ik begonnen in mijn nieuwe functie. De komende periode zal ik veel op pad zijn binnen Lunet. Kennismaken met de mensen die er ondersteuning krijgen en de mensen die er werken. Ik heb er zin in en ik hoop je graag te ontmoeten. Tot dan!"

Woonhulp en geslaagd

Op 4 mei kregen zes cliënten hun diploma Woonhulp & Activiteitenhulp. Allemaal proficiat, een topprestatie. [Lees meer.](#)



Heb je deze leuke



Demontage medewerker ICT middelen
Sims Eindhoven >

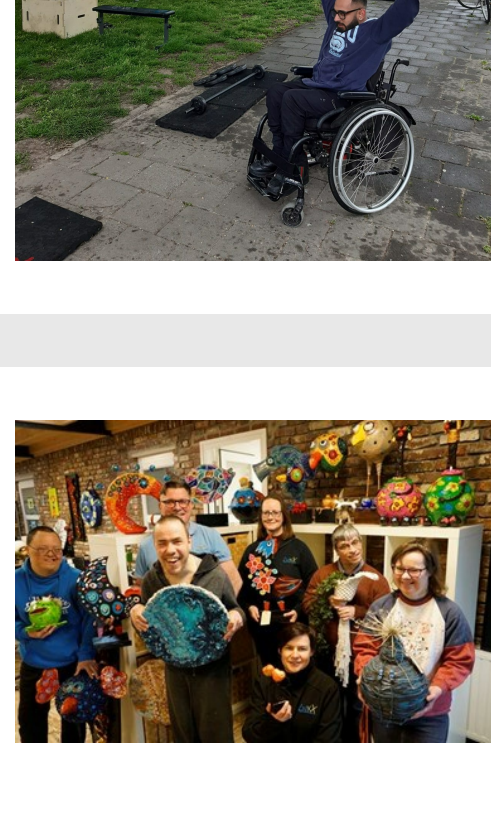
Medewerker LuuXX Budel
LuuXX in Budel >

Ze komen het brengen. Want W
grootste mobiele gym van Nede

keer naar Woensel. [Lees meer.](#)

Kunstexpositie LuuXX Budel

Na een hele mooie expositie van LuuXX B op 7 en 8 mei j.l., heeft gemeenschapshuis Borgh in Budel een permanente expositieruimte beschikbaar gesteld aan



kunstatelier LuuXX Budel zijn enorm trots op deze prestatie. Maar veel tijd om te genieten van de kunst van de kunstenaar.

zijn alle kunstwerken van LuuXX Budel verkocht. Ze moeten dus als de wiedeweerga aan de slag. [Lees meer](#).

Italiaanse lasagne

Voor 4 personen

De tekening is gemaakt door Ilona van Kessel van LuuXX Valkenswaard.

Het recept is van team 'Culinaire coaches Lunet'.



Dit heb je nodig

- 500 gram gehakt
- Groenten (1 paprika, 1 ui, 1 courgette, 1 doos Italiaanse groente)
- 1 blikje tomatenpuree (140 gram)
- Kookroom
- Margarine
- 7 afgestreken lepels bloem
- 50 gram geraspte kaas
- 1 halve liter water



- Knoflookpoeder
- Italiaanse kruiden

- Lasagnebladen

Zo maak je 't klaar

Lasagnesaus

1. Bak het gehakt in een
2. Als het gehakt bruin is

3. Daarna paprika en champignons erbij en 4 minuten meebakken.
4. Dan de kruiden erbij.
5. Tomatenpuree toevoegen en door het gehakt-groentemengsel roeren.
6. Wat toevoegen en saus 5 minuten inkoken.
7. Scheutje room toevoegen en pan van het vuur halen.

Kaassaus

1. Klontje boter in een pan smelten.
2. Bloem erbij en roeren.
3. Melk erbij en roeren tot er een gladde saus ontstaat.
4. Kaas, zout en peper erbij en goed roeren.
5. Pan van het vuur halen.

Lasagne

1. Vet een ovenschaal in met margarine.
2. Begin met en laag lasagnasaus en bouw dit met de lasagnabladeren

3. Verwarm de oven op 180°C.
4. Bak de lasagna 30-40 minuten.

TIP. Dit recept

- ## Contant of digitaal betalen?
- Betaal jij nog met contant geld? Of betaal je met je pasje? Of met je telefoon? Bij Lunet kun je nu nog betalen met contant geld. In De Herberg op woonpark Eckardtal bijvoorbeeld. Maar pinautomaten zie je steeds minder en misschien kunnen we straks ook bij de supermarkt niet meer contant betalen.
- Een team van Lunet-medewerkers en cliënten denkt na over hoe we ons gaan voorbereiden op betalen zonder contant geld. Wordt dus vervolgd.
- 
- 
- ## Media groep maakt vlog 12 mei
- Op 12 mei was er de jaarlijkse Dag van de Zorg. De Mediagroep van LuuXX Kleine Berg uit Eindhoven maakte hiervoor een prachtig filmpje. In dat filmpje bedanken acht cliënten onze zorgmedewerkers.
- Klik op de afbeelding >>>>>>>>>>>>>>>>>>
- 
- ## Kwaliteitsrapport Lunet 2021
- Lunet vindt cliënten en de kwaliteit van zorg heel belangrijk. We werken elke dag aan een goed leven voor de cliënt. Wat is een goed leven? Hoe krijgen we een goed leven? Hoe zorgen we voor goede zorg? Wil je meer
- 



Leuke L

Op steeds m
 tegenwoordi
 eenvoudige
 je die bij de
hier!



Meld je dan aan voor een cursus **Social Media**!

Inschrijf formulier vind je [hier](#).

[Kijk hier voor Lunet Leuke Leertips](#)

Praat jij mee over zelfstandig wonen en leven?

De meeste Leukelingen

A smiling woman with dark hair, wearing a light blue shirt, pointing upwards with her right index finger. She is positioned on the right side of the slide, against a white background.

het emailadres i.d.vries@lunetzorg.nl. Wij nemen dan zo snel als

Agenda

Onbeperkt on stage (optreden Drumband Eckardtal)
Boxtel, 9 en 10 juli 19.30 uur >

Heb je een probleem of klacht?

Deze nieuw papier?

een klacht? Dan kun je contact opnemen met de cliëntenvertrouwenspersoon.

Kijk voor meer informatie op www.lunet.nl

Informatie

and Eckardt)

Deze nieuwsbrief op papier?

nieuwsbrief vind je op www.lunet.nl.

E-mail: redacti

www.lunet.nl

© 2022 Lunet

Deze nieuwsbrief verschijnt elke maand.

