

Vrolijk Voorjaar

HELEMAAL KLAAR VOOR HET VOORJAAR

Begin de lente lekker

OP JE PAASBEST

Zo dek jij dé paastafel!

SMAAKVOLLE MAALTIJDEN

Ook voor mensen met kauw-
en slikproblemen

EEN
GESLAAGD
VOORJAAR

LEKKERNIJDEN

Voor, tijdens en na de
feestdagen

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

WIJ GAAN VERHUIZEN!

Vier locaties onder één
duurzaam dak



Arij Boon
ALGEMEEN DIRECTEUR
BOON FOOD GROUP

Beste lezer,

De zorgsector verandert, en wij veranderen mee. Met trots presenteren wij in dit magazine enkele belangrijke stappen die wij zetten om Zorgboodschap nog toekomstbestendiger te maken. Stappen die gaan over innovatie, duurzaamheid en een nóg betere klantbeleving.

Eén van de hoogtepunten van het afgelopen jaar was de succesvolle lancering van onze **nieuwe webshop**. Dit moderne, gebruiksvriendelijke platform optimaliseert niet alleen de klantbeleving, maar biedt ook veel mogelijkheden om duurzamer in te kopen. Bovendien zijn wij de **eerste leverancier in de zorg** die een **real-time budgettool** biedt. Deze innovatieve tool ondersteunt zorgafdelingen, keukens en restaurants om binnen de gestelde budgetkaders te blijven. Door goede samenwerking met onze klanten en diverse ICT-dienstverleners hebben we de administratieve processen bovendien **zeer efficiënt ingericht**, zodat er meer tijd overblijft voor wat écht telt: zorg verlenen.

Tegelijkertijd bouwen we letterlijk en figuurlijk aan de toekomst. Met veel enthousiasme kondigen wij ons **nieuwe duurzame pand** aan!

Dit moderne gebouw, dat voldoet aan de hoogste duurzaamheidsnormen conform **BREEAM Very Good**, wordt speciaal op maat gemaakt voor Zorgboodschap.

Nieuwbouw Zorgboodschap: vier locaties onder één duurzaam dak

Met de realisatie van ons nieuw en toekomstbestendig pand aan de Meer en Duin 1 in Lisse brengen we **vier locaties samen** onder één duurzaam dak. Dit gebouw wordt dé centrale plek waar ons **logistiek centrum**, het hoofdkantoor, moderne **klantfaciliteiten** en de splinternieuwe **keuken voor Zorgmaaltijd** samenkomen.

Met **Zorgmaaltijd** kun je **traploos schakelen** tussen onbewerkt en lokaal vers, gesneden en geassembleerde AGF-producten en volledig kant-en-klare, op de zorg afgestemde maaltijden. Hierdoor ligt hybride koken binnen handbereik, wat de flexibiliteit vergroot en de beleving voor de cliënten naar een **net als thuis-gevoel** tilt. Onze chefs staan je graag ter zijde met **inspirerende adviezen en workshops**, zodat je nog meer kunt bieden dan een maaltijd alleen.



Vincent Bos
ALGEMEEN DIRECTEUR
ZORGBOODSCHAP

Het pand biedt daarnaast ruimte aan geavanceerde koel- en vriesruimtes en moderne kantoor- en ontvangstfaciliteiten, inclusief een innovatieve kookstudio. De sloop van het huidige pand is gestart, de nieuwbouw volgt medio mei 2025 en in september 2026 ontvangen we de sleutels van ons nieuwe thuis.

Onze ambities reiken echter verder. We zijn in een **vergevoerd stadium** met het behalen van de doelen binnen de **CSRD-wetgeving** (Corporate Sustainability Reporting Directive), in nauwe samenwerking met onze moedermaatschappij **Boon Food Group** en inkooporganisatie **Superunie**.

Superunie, één van de grootste inkoopcoöperaties van Nederland die 10 retailorganisaties vertegenwoordigt, speelt een belangrijke rol in het verder verduurzamen van ons assortiment. Dit betekent een focus op verantwoord geproduceerde producten, minder verpakkingsmateriaal en een kleinere ecologische voetafdruk.

Benjamin Boon
ADJUNCT – DIRECTEUR WHOLESALE
BOON FOOD GROUP

Ook werken wij aan de doelstellingen van de **Green Deal Duurzame Zorg**, die de zorgsector uitdaagt om bij te dragen aan een gezondere leefomgeving. Door het tegengaan van voedselverspilling, het verminderen van CO₂-uitstoot en het efficiënt inzetten van middelen, nemen wij als Zorgboodschap onze verantwoordelijkheid voor een duurzame toekomst.

In dit magazine nemen we je graag mee op deze reis. Geniet van de sfeerimpressie van ons nieuwe pand op de volgende bladzijden. Ontdek onze plannen en laat je inspireren door wat wij samen kunnen bereiken.

Met vertrouwen, energie en ambitie bouwen we aan de toekomst. En dat doen we samen met jou – onze klanten, partners en collega's.

Veel leesplezier!

Samenbouwen aan de
TOEKOMST
VAN  ZORGBOODSCHAP



Met vertrouwen, energie en ambitie bouwen we aan de toekomst. En dat doen we samen met jou - onze klanten, partners en collega's.

Bestellen

VOOR EEN ZORGELOOS VOORJAAR

LEVERDAGEN TIJDENS FEESTDAGEN

Met Pasen, Koningsdag, Bevrijdingsdag, Hemelvaart en Pinksteren zijn we gesloten.

Leverdag	Boodschappen bestellen voor	Maaltijden bestellen voor
dinsdag 22 april woensdag 23 april	vrijdag 18 april dinsdag 22 april	donderdag 17 april vrijdag 18 april
dinsdag 6 mei woensdag 7 mei	vrijdag 2 mei dinsdag 6 mei	donderdag 1 mei vrijdag 2 mei
vrijdag 30 mei zaterdag 31 mei maandag 2 juni	woensdag 28 mei vrijdag 30 mei vrijdag 30 mei	dinsdag 27 mei woensdag 28 mei woensdag 28 mei
dinsdag 10 juni woensdag 11 juni	vrijdag 6 juni dinsdag 10 juni	donderdag 5 juni vrijdag 6 juni

PLAN VOORUIT

Rondom de feestdagen is het wat drukker dan normaal. Niet alleen in onze magazijnen, maar ook op de weg. Wil je zeker weten dat jij je producten en maaltijden op tijd in huis hebt? Laat ze dan een paar dagen eerder bezorgen.

DENK DUURZAAM

We denken graag met je mee om jouw processen te verduurzamen. Door bijvoorbeeld je bestellingen te bundelen hoeven onze vrachtwagens minder vaak te rijden. Dat scheelt voor ons, voor jou en voor onze planeet.

071 - 711 43 20
INFO@ZORGBOODSCHAP.NL

Voorjaarsfeitjes



Wist je dat de lente niet alleen invloed op de natuur, maar ook op mensen heeft? De langere dagen en grotere hoeveelheid zon maken de meeste mensen vrolijker en actiever.



Het wereldrecord paaseieren rapen werd in 2012 verbroken in... Brussel! In tien Brusselse parken werden er maar liefst 505.000 eieren verstopt, die in een mum van tijd werden gevonden door 5500 kinderen en hun ouders. De prestatie werd opgenomen in het Guinness World Records Book.



Wel 2,3 miljoen Nederlanders houden elke lente een grote voorjaars schoonmaak. Naast deze traditionele schoonmaak wordt ook een digitale detox (afkicken van de digitale wereld) steeds populairder.



Iedereen weet dat we op Koningsdag de verjaardag van de koning vieren, maar hoe oud wordt hij eigenlijk? Gelukkig weten wij het! Koning Willem-Alexander mag dit jaar 58 kaarsjes uitblazen.

Inhoud

PAASBRUNCH

Alles voor een overtreffelijke paasbrunch



VROLIJKE KLANTEN

Over hoe onze vrolijke klanten te werk gaan



KAUW- EN SLIKPROBLEMEN

apetito biedt smaakvolle maaltijden in een aantrekkelijk jasje



FEESTELIJKE LEKKERNIJEN

De lekkerste hapjes voor op tafel vind je hier



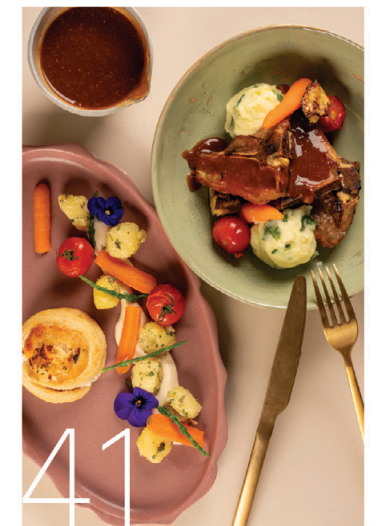
WINACTIE

Pannenkoeken bakken door één van onze culinaire chefs



WAT ETEN WE VANAVOND?

Vol heerlijke gerechten voor het voorjaar



52

VOORJAARS DESSERTS

Heerlijke desserts, zo op tafel!

We hebben weer met veel zorg dit magazine samengesteld. Alleen de beste producten, handige tips en tricks én leuke inspiratie zijn goed genoeg voor onze klanten. Vind je het leuk om zelf ook, met jouw eigen gerecht en verhaal, in ons volgende magazine te komen? Geef dit aan bij je accountmanager. We komen heel graag bij je langs!

Fijne VALENTIJDAG



Valentijns mini donuts
TR 15 x 30 GR
10021552

OM BIJ WEG TE SMELTEN MET VALENTIJDAG

Valentijnsdag is de dag waarop geliefden elkaar extra aandacht geven en vieren we samen de dag van de liefde. Verras een geliefde met chocolade pralines, gebakjes en andere heerlijkheden uit het veelzijdige assortiment van Zorgboodschap!



Hartjes chocolade pralines
PK 100 GR
50031542



Hartjes wafel naturel
DS 60 ST
50029950



Aardbeien
BK 250 GR
10149044



Mix voor appeltaart
PK 440 GR
1539256



Luxe slagroom spuitbus
BS 250 GR
3235876



Hartje valentijn bavaois
DS 12 X 120 ML
50044753



Kip
LEKKER!

Paastaart
DS 8 PERS
50044702

piep, piep...



Holle chocolade paashaas
ZK 55 GR
50070461

Luxe gedecoreerde paaseitjes
PK 250 GR
50032348

Melkchocolade paashaasjes
PK 100 GR
50027833

Paaseitjes praline gevuld assorti
ZK 1000 GR
50028042

Holle paashaas
ZK 125 GR
50027840

Gevonden!



Snijworst
PK 1 X 6 PL
10023133



Jam aardbeien
PT 350 GR
3216420



**Desem zadenbrood handgem.
bake off**
ZK 800 GR
10021242



Crispy cinnamon swirls
BL 275 GR
3233373



Gerookte Noorse zalm
PK 100 GR
1007955



Aardbeien
BK 250 GR
10149044



Kaas jong beleg 48+
PK 2 X 15 GR
10069178



Plantaardige kip-samba salade
ZK 50 GR
10118075

Eisalade minder kcal
ZK 50 GR
10118079



Brunchbroodjes
PK 12 X 25 GR
1098098



Filet américain naturel
BK 150 GR
3238044

**Roomboter appeltaart
voorgesneden (8 punten)**
PK 1100 GR
50080813



Paas BRUNCH

Paas BRODEN



**Paasstol
gesneden**
ZK 900 GR
10021105



Duivenkater
ZK 1 ST
10021541



Paasstol
DS 900 GR
10021201



**Mini
paasstol**
ZK 75 GR
10021202



**Botergoud
landboter**
PK 125 GR
9347607



HEERLIJKE PAASBRUNCH

De paasdagen staan weer voor de deur, hét perfecte moment voor een heerlijke paasbrunch. Pak ook dit jaar vrolijk uit met de lekkerste producten voor op tafel!



Kaiserbroodjes afbak
PK 4 ST
1098047



Eieren biologisch
PK 6 ST
9353143



Kaas jong belegen 48+
PK 2 X 15 GR
10069178



Mini strooisels assorti
PK 8 ST
50031750



Ontbijtkoek p/st verpakt
DS 200 x 28 GR
30005518



Sinaasappelsap met vruchtvlies
FL 1000 ML
3216247



Eisalade minder kcal
ZK 50 GR
10118079



Paastol
DS 600 GR
10021102



Aardbeienjam minder zoet
PT 325 GR
3216649

Cheesecake ADVOCAAT

Advocaat in knijpfles
FL 700 ML
30000702

Recept CHEESECAKE ADVOCAAT

- 160 gr speculaas
- 50 gr boter
- 200 gr advocaat
- 200 gr mascarpone
- 160 gr roomkaas
- 200 ml slagroom
- 1 zakje slagroomversteviger



1. Hak de koekjes fijn in een keukenmachine.
2. Smelt de boter en meng door de koekkrumels.
3. Verdeel de koekkrumels over de bodem en druk aan. Zet de gewenste presentatievorm met koekbodem zolang in de koelkast.
4. Mix de slagroom net niet helemaal stijf. Voeg dan de roomkaas, mascarpone, slagroomversteviger en vanillesuiker toe en mix goed door elkaar.
5. Giet het mengsel op de koekbodem en strijk de bovenzijde glad.



Advocaat pralines
PK 150 GR
50027417

Voorjaars LEKKERS



Paasnest
petit four
DS 12 ST
50044703

Gevulde
paashaaskoek
ZK 5 ST
10021205

Paas
brownie
DS 15 ST
50044704

Mini
paas soesjes
DS 16 ST
10021542

Paas
petit four
DS 10 ST
10021261

Paasdonuts
TR 15 ST
10021206

Paasdonuts
TR 15 ST
10021206

Paas
tulband
ZK 400 GR
10021532

Paas
cranberrycake
DS 15 ST
50044709

Mini
paas muffins
DS 20 ST
50044708

Mini paas
tulband verpakt
ZK 1 ST
10021531

Maximataal

GENIETEN

Oranje
taart
DS 8 PERS
50044705

Mini
oranjesoetje
DS 16 ST
10021171

Oranje
carrotcake
DS 15 ST
50044707

Oranje
soezen
DS 4 ST
10021115

Oranje
petit fours
DS 10 ST
10021170

Mini
oranje donuts
DS 15 ST
10021169

Een boterham bij het ontbijt en bij het diner een lekkere Hollandse maaltijd. Genieten van lekker eten lijkt voor velen vanzelfsprekend, maar als iemand kauw- en slikproblemen heeft, wat zet je dan op tafel?

KAUW- EN SLIKPROBLEMEN, WAT KUN JE DAN NOG ETEN?

Voor mensen met kauw- en slikproblemen (dysfagie) is het moeilijk om eten of drinken van de mond naar de maag te krijgen. Soms voelt het alsof voedsel blijft steken, of ze moeten hoesten tijdens het eten. Dit kan heel vervelend zijn en zelfs gevaarlijk worden, bijvoorbeeld als ze zich vaak verslikken. Kauw- en slikproblemen kunnen van tijdelijke aard zijn, bijvoorbeeld bij herstel na een operatie of bij kortdurende gebitsproblemen. Maar het kan ook chronisch zijn, zoals bij Parkinson, ALS of na een beroerte. Ook problemen met de spieren of vernauwingen in de slokdarm kunnen slikken moeilijk maken. Soms is er sprake van angst of pijn bij het slikken, of raken mensen ondervoed omdat ze niet genoeg kunnen eten of geen eetlust hebben.

Aangepaste consistenties

Het aanpassen van maaltijden is vaak noodzakelijk om eten en drinken veilig te maken, maar deze aanpassingen zorgen er soms voor dat een maaltijd minder aantrekkelijk wordt. Een bord met geprakt of gepureerd voedsel wekt niet altijd eetlust op, terwijl het juist voor deze mensen zo belangrijk is om goed te eten.

Bij Zorgboodschap vinden we het belangrijk dat iedereen met vertrouwen kan genieten van lekker eten. De samenwerking tussen Zorgboodschap en apetito op het gebied van **IDDSI-maaltijden** resulteert in een uitgebreide en hoogwaardige dienstverlening. Apetito levert smakelijke, consistentie-specifieke maaltijden volgens IDDSI-standaarden, terwijl Zorgboodschap de aanvullende producten en logistieke flexibiliteit biedt om de zorg compleet te maken. Hierdoor kunnen zorginstellingen en cliënten rekenen op een volledig geïntegreerde oplossing voor dysfagie.

Meer zekerheid met IDDSI

Het winVitalis assortiment van apetito biedt smakelijke gerechten die aansluiten bij de verschillende levels van het internationale IDDSI-model:

- IDDSI level 4: de glad gemalen maaltijden kennen een volkomen gladde structuur. Kauwen is niet nodig en de kans op verslikken is hierdoor minimaal.
- IDDSI level 5: de fijn gemalen maaltijden hebben nog enige structuur. Bij deze maaltijden is enige tongkracht en een minimale kauwbeweging vereist.

Karin is diëtist bij apetito en vertelt: "Voorheen werden veel verschillende termen gebruikt in de zorgsector, bijvoorbeeld karnemelkdikte, vladikte en siroopdikte. De precieze consistentie stond open voor interpretatie, wat zorgde voor de nodige verwarring tussen zorgprofessionals en instellingen. Het IDDSI-model zorgt voor meer eenheid, verhoogt de veiligheid voor mensen met slikproblemen en biedt duidelijkheid aan zorgprofessionals."

Een herkenbare maaltijd op tafel

winVitalis maaltijden en bijgerechten zijn teruggebracht in herkenbare vorm. Dat doet apetito met speciaal ontwikkelde mallen. Karin: "Herkenbaarheid speelt een grote rol bij het eten van een maaltijd. Het oog bepaalt voor een groot deel hoe wij smaken ervaren en helpt om de eetlust op te wekken. Om alle zintuigen te prikkelen zijn de kleur en vorm van een maaltijd heel belangrijk. Zo hebben de vleescomponenten van onze fijn gemalen maaltijden een bak- en braadeffect, waardoor het veel meer lijkt op een reguliere maaltijd. Neem bijvoorbeeld onze rundersteak in jus met sperziebonen en gebakken aardappelen, of de kip in kerriesaus met doperwt en pasta. Je ziet echt wat je eet."

Een smaakvol tussendoortje

Die herkenbaarheid geldt overigens niet alleen voor de maaltijden. Karin: "Mensen met dysfagie moeten de hele dag van eten kunnen genieten en niet alleen bij de warme maaltijd. Het is toch fijn wanneer je iemand met slikproblemen een lekker appeltaartje kunt aanbieden op een verjaardag? Daarom hebben we ook glad gemalen taarten, broodmaaltijden, salades en quiches ontwikkeld en deze teruggebracht in herkenbare vorm. Zelfs een tosti bieden we glad gemalen aan. De komst van de bijgerechten was een prachtige toevoeging aan ons assortiment. Dat steeds meer zorgorganisaties deze opties aanbieden aan mensen met kauw- en slikproblemen is natuurlijk geweldig nieuws."



Karin,
diëtist bij apetito



Nationale Pannenkoekendag

4 APRIL 2025



Winactie
PANNENKOEKEN
BAKKEN OP LOCATIE
DOOR ÉÉN VAN
ONZE CULINAIRE
CHEFS!

Hoe maak je kans?

Om deel te nemen aan deze winactie stuur je een e-mail naar marketing@zorgboodschap.nl met daarin de naam van je locatie. Vermeld in het onderwerp van de mail 'Winactie Nationale Pannenkoekendag 2025'. Deelname is mogelijk tot en met 15 maart 2025.

Vrolijke voorjaars KLANTEN

LEES HIER HOE ONZE VROLIJKE KANJERS TE WERK GAAN

“WE KOKEN HIER ALLEEN INDISCH!”

René Witsiers is Coördinator Voeding bij **Zinzia Rumah Kita** in Wageningen. “Nu een jaar officieel in deze functie, maar inmiddels al 5,5 jaar werkzaam bij Zinzia”, vertelt hij. René heeft eerst wat jaren in de horeca gewerkt en daarna in meerdere ziekenhuizen en zorginstellingen voordat hij bij Rumah Kita kwam. Rumah Kita is een verzorgingshuis voor Indische en Molukse ouderen. “We koken hier alleen Indisch!”. Dat doen ze volgens authentieke recepturen met Indische koks in de keuken. “De menucommissie vertaalt de stem van de bewoners en zo krijgen wij te horen wat er misschien anders of beter zou kunnen, maar ook vooral hoe lekker het allemaal is”, vertelt René trots. “We koken hier voor 175 bewoners, met allemaal een andere afkomst. Ook binnen Indonesië kan de receptuur van een gerecht verschillen. Elk eiland heeft weer een eigen wijze om iets te bereiden. Dat is voor ons een mooie uitdaging!”



De menucommissie bestaat uit een logopedist, diëtist, kok, hoofd voeding, cliëntenraad en natuurlijk de bewoners. “We bespreken de menucyclus en nemen deze onder de loep. De bewoners brengen uitvoerbare gerechten in, vaak afkomstig van één van de eilanden en dat proberen we mee te nemen in de cyclus”. Het zit ook in de cultuur van de mensen om lekker te eten en te drinken. “Allemaal gezamenlijk en gezellig eten. Eten moet gewoon goed zijn. Het zijn één van de weinige sociale momenten die de bewoners vaak nog hebben en het doorbreekt de sleur”, vertelt René. In het voorjaar worden verschillende uitjes georganiseerd zoals een vaarvakantie. 45 bewoners en 45 medewerkers gaan voor vijf dagen de boot op en hebben zo een heerlijke vakantie. “Uiteraard met heerlijk eten en drinken. De mensen komen daar helemaal tot leven en genieten overal intens van”. René zit goed op zijn plek hier. “Je gaat hier terug in de tijd, goed en authentiek koken, zoals het vroeger was. Met verse producten en zonder pakjes of zakjes. De mensen worden ook aanzienlijk oud hier! 100 jaar is helemaal geen vreemde leeftijd”, vertelt René. “Er heerst een warme gemoedelijke sfeer”. René en zijn collega's hebben een heerlijke nasi rames gemaakt. “Een heerlijk samengesteld gerecht met allemaal kleine bijgerechtjes op een bord”. Dat wordt genieten vanavond!

GROENTE- & FRUIT kalender

Eet duurzaam en verantwoord met de seizoenen mee!

JANUARI

APPELS, CITRUSVRUCHTEN,
BOERENKOOL, KNOLSELDERIJ,
PASTINAAK, WITLOF, WORTELEN



FEBRUARI

HANDPEREN, KNOLSELDERIJ,
KOOLRAAP, PASTINAAK, PREI,
RODE BIET, WINTERPEEN



MAART

BROCCOLI, SAVOOIEKOOL,
AARDPEER, SCHORSENEREN,
VELDSL, WORTEL, RADIJS



APRIL

ASPERGES, KOOLRABI,
RABARBER, RADIJS, RUCOLA,
SPINAZIE, TUINKERS



MEI

ASPERGES, KOOLRABI, RADIJS,
RUCOLA, VELDSL, WATERKERS,
RABARBER



JUNI

AARDBEIEN, ASPERGES,
BLEEKSELDERIJ, COURGETTE,
FRAMBOZEN, SNIJBONEN,
SPITSKOOL, TOMATEN, VENKEL



JULI

AARDBEIEN, BLOEMKOOL,
BRAMEN, COURGETTE, KERSEN,
PAKSOI, PAPRIKA, SPITSKOOL,
TUINBONEN



AUGUSTUS

BABYROMAINE, BESEN,
BLEEKSELDERIJ, BLOEMKOOL,
DOPERWTEN, FRAMBOZEN, MAIS,
PRUIMEN, IJSBERGSLA



SEPTEMBER

AARDAPPELS, APPELS, BOSUI,
BROCCOLI, DRUIVEN, MAIS,
PEREN, PRUIMEN,
SPERZIEBONEN



OKTOBER

APPELS, BROCCOLI,
PADDENSTOELEN, PEREN,
POMPOEN, SPERZIEBONEN,
WORTELPETERSELIE



NOVEMBER

PADDENSTOELEN, PASTINAAK,
POMPOEN, SPRUITJES,
STOOFFPEREN, UI, WITTE KOOL



DECEMBER

BOERENKOOL, KNOLSELDERIJ,
KOOLRAAP, PREI, RODE BIET,
SPRUITJES, UI



"ALLES DRAAIT HIER OM ONZE BEWONERS EN GASTEN"



Melodie Monpert is kok bij woonzorgcentrum **Het Reinaldahuis** van **Kennemerhart** in Haarlem. Ze werkt al zeventien jaar met trots bij Kennemerhart en begon in het restaurant, waarna ze keukenassistente werd, een koksopleiding volgde en nu al een hele tijd instellingskok is in het restaurant.

"Hier eten onze bewoners", vertelt ze trots. "Zo'n honderd gasten genieten iedere dag van de maaltijden, waaronder ook geliefde gasten die in de buurt wonen. Ons restaurant, brasserie 'De Ontmoeting', is voor iedereen".

Melodie maakt de menu's zelf en kookt met veel liefde voor de gasten in het restaurant. Samen met haar collega's wordt er vers gekookt en zorgen ze voor een gastvrije en unieke beleving. "Alles vers!", vertelt ze trots. "Knallen!"

Het kan allemaal dankzij de goede organisatie en de twee menu's per dag die zelf worden uitgekozen. "Als het aan de bewoners ligt eten ze elke dag patat", zegt Melodie met een knipoog. "Een lekker vers gerecht met gebakken aardappeltjes vinden ze heerlijk".

Wat onze gasten/bewoners willen eten is elke dag weer een gok met twee menu's. "Je verwacht dat menu één wordt gekozen, maar dan wordt er toch gekozen voor menu twee. Dan is het soms improviseren, maar het komt altijd goed en de gasten/bewoners gaan heel tevreden weer weg". En voor elke dag wordt er een menukaartje gemaakt! "Alles draait hier om onze bewoners en gasten uit de buurt", vertelt Melodie.

Onze visie is om in de keuken vers te koken voor al onze 220 bewoners van Het Reinaldahuis. "Na onze verbouwing stappen wij volledig over van koelverse maaltijden naar verse maaltijden. Hier kijken we erg naar uit!"

"Samen met drie collega's serveren wij onze gasten het diner in het restaurant. Wij doen hier echt alles samen", vertelt Melodie. De (buurt)bewoners eten over het algemeen rond 17.00 uur. "Het wordt echt gewaardeerd door de gasten. In het weekend moeten gasten van buitenaf zelfs reserveren om een plekje te bemachtigen!"

Tijdens het voorjaar wordt er in Het Reinaldahuis een heerlijk paasontbijt georganiseerd en koken we een speciaal menu tijdens de (paas)feestdagen.

Voor vandaag heeft Melodie heerlijk verse zalm gemaakt met notenrijst, bospeentjes, dillesaus en geitenkaas. Smullen maar!

"WE KIEZEN SAMEN WAT ER GEGETEN GAAT WORDEN"

Miranda Sluijters is Welzijnsmedewerker bij **Sonneburgh**, locatie Ravenswaard in Rotterdam. Elke dinsdag kookt zij op twee pitjes de lekkerste gerechten voor de twintig bewoners van haar afdeling. "Ik werk nu zeven jaar in deze functie, maar het koken doe ik pas sinds een half jaar. In totaal werk ik al negentien jaar bij Sonneburgh!", vertelt ze trots. "Ooit begonnen als meisje in de zorg en de huiskamer, maar ik wilde meer en heb een opleiding gevolgd daarna". Miranda is ook activiteitenbegeleidster. "Ik organiseer bijvoorbeeld pannenkoekenavonden of een lekkere wandeling door het Kralingse Bos". Wanneer er dinsdag vers gekookt wordt door Miranda, helpen de bewoners ook mee. "We kiezen samen wat er gegeten gaat worden en vaak is dat een lekker vers gekookt 'prakje'", vertelt ze. De bewoners helpen vervolgens met schillen, snijden en pellen. "Ook hebben we een fijne samenwerking met de grote keuken beneden. Als wij een lasagne hebben gemaakt dan wordt deze afgebakken in de oven van de grote keuken. De lasagneschaal past door zijn grootte namelijk niet in een gewone oven. Bij de lasagne maak ik samen met de bewoners ook altijd nog een heerlijke salade".



Miranda heeft het vers koken op dinsdag op eigen initiatief geïntroduceerd. "We zeggen dan reguliere maaltijden 'af' voor die dag, bestellen samen de producten en we gaan aan de slag", vertelt Miranda. "Eten is vaak het hoogtepunt van de dag en dat doen de bewoners altijd met elkaar in de woonkamer en aan de tafel op de gang". "Het is een alleskunner! Ze kan alles!", vertelt mevrouw Schippers.

Mevrouw en meneer Schippers wonen hier nu iets meer dan een jaar. "Al 65 jaar gelukkig getrouwd en nog steeds wonen we heerlijk samen, ook hier", vertelt mevrouw Schippers. "Miranda betekent heel veel voor de mensen", vertelt mevrouw. "Dat maakt mijn werk zo mooi", zegt Miranda trots.

In het voorjaar wordt er ook geroeg georganiseerd voor de bewoners. "We wandelen heel veel in het park hier, we bloemschikken, op tweede paasdag brunchen we uitgebreid en maken we van alles zelf, zoals slaatjes en soepstengels". "En alles wordt hier mooi versierd", vertellen de bewoners. Ook is er een speurtocht met eieren in het park die studenten van het Erasmus uitzetten voor de bewoners. Meneer Ameling, meneer en mevrouw Schippers en mevrouw Van Kouwen willen altijd meehelpen met het bereiden van het eten. Zo ook vandaag, waar ze naast een heerlijke lasagne, een salade van tomaat, appel, ui, augurk, zilveruitjes, komkommer, ei en sla samen hebben gemaakt.



**"ALLES VERS,
ELKE DAG"**

René Valk is kok bij **HVO Querido**, locatie Domselaerstraat in Amsterdam. Hij werkt hier nu vier jaar en komt uit de Amsterdamse horeca. Toch was hij op zoek naar wat anders en kwam uiteindelijk dit op zijn pad. "De beste keuze die ik heb gemaakt, ik zit hier zo goed op mijn plek", vertelt hij. "Ik werk met mensen met een psychische kwetsbaarheid en het is elke dag weer een uitdaging om iedereen tevreden te stellen. Dat maakt het ook erg leuk en zo word ik zelf ook uitgedaagd om voor deze groep mensen gevarieerd en gezond te koken", vertelt René.

Per week maakt René een nieuw weekmenu. Met de bewoners gaat hij rond de tafel om te horen waar ze zin in hebben en past hij het zo nodig aan om ervoor te zorgen dat de bewoners zo goed en puur mogelijk eten. "Alles vers, elke dag", zegt hij trots. "Ik verzorg de lunch en het diner voor ongeveer dertig bewoners".

Voor de bewoners is er met regelmaat een feestje. Zo is er achter het gebouw een mooie grote tuin waar jaarlijks een leuke barbecue wordt georganiseerd voor de bewoners en hun familie. "Bij de BBQ is voor ieder wat wils. We hanteren altijd een thema en passen daar het eten op aan. Bijvoorbeeld tropisch of Mexicaans. We sluiten de BBQ altijd af met Surinaams schaafijs. Naast een jaarlijkse BBQ hebben we ook jaarlijks onze terugkerende Nieuwjaarsreceptie". Afgelopen september vierde deze locatie van HVO Querido hun 10-jarig jubileum. "We hebben onze bewoners en gasten verwend met culinaire hoogstandjes, een mooie aankleding waarbij de rode loper werd uitgelegd en er een glaasje alcoholvrije bubbels werd geschonken. Van elke bijzondere gelegenheid maken we echt een feestje".

René heeft bij HVO Querido alle vrijheid om het eten en drinken te organiseren zoals hij dat wil. "De bewoners worden hier goed verwend, maar uiteraard let ik goed op wat ze binnen krijgen en dat alles in de basis gezond is". Door de tijd heen bouwt René een band op met de bewoners. "We maken goede en slechte tijden mee net als iedereen. Geen dag is hetzelfde en dat maakt het onwijs interessant".

Regelmatig bezoekt René de nabije Dappermarkt om met de bewoners wat inkopen te doen of een lekkere loempia te halen. Goed voor elkaar zo!

Wat is jouw **VERHAAL?**

**OOK ZO'N LEUK INTERVIEW EN PHOTOSHOOT OP LOCATIE?
LAAT HET JE ACCOUNTMANAGER WETEN! WE KOMEN GRAAG BIJ
JE LANGS VOOR EEN ARTIKEL IN ONS ZOMERMAGAZINE.**

Feestelijke
LEKKERNIJEN

DE LEKKERSTE HAPJES VOOR OP TAFEL ZIE JE HIER.

Finger
FOOD

Oven bitterballen

PK 12 ST

3236682

Tomatenblokjes kruiden

BL 400 ML

1282395

Spiesjes mozzarella
tomaat

PK 40 X 17 GR

30003911

Carpaccio met
dressing en kaas

PK 120 GR

9104968

Kip Jagerfilet
gevuld hazenpeper

BK 100 GR

10025993

Gerookte Noorse zalmfilet

PK 100 GR

1007955



Garnalensalade
BK 175 GR
50018318

Eisalade
BK 175 GR
50013188

Kip-kerrie salade
BK 175 GR
9155201

Tonijnsalade
BK 175 GR
10118057

Kip-samba salade
BK 175 GR
50013202

Gevuld eitje salade
BK 175 GR
30005791

Lente SANDWICHES



Verspakket
flammkuchen
PK 593 GR
3232603

Beleg tips FLAMMKUCHEN

- pompoen
- (cherry) tomaten
- feta
- (geiten) brie
- olijven
- peterselie
- champignons

Voorjaars FLAMMKUCHEN



Servetten Bunny Bloom
dunisoft 40x40 cm
PK 60 ST
50044721

Servetten Flowy Meadow
33x33 cm 3-laags
PK 50 ST
50044731

Servetten Bunny Bloom
33x33 cm 3-laags
PK 50 ST
50044719

Servetten Spring Melody
24x24 cm 3-laags
PK 50 ST
50044722

PAASTAFEL *aankleding*

Wat eten we VANAVOND?

HIER VIND JE HEERLIJKE VOORJAARGERECHTEN

Asperges wit A verpakt
ZK 500 GR

10149439

Bouillonblokjes
kip

PK 120 GR

1239511

Bouillonblokjes
groente

PK 120 GR

1244159

Hamblokjes
PK 150 GR

9105816

Sjalotten
onbewerkt
NT 350 GR

10149021

Knoflook
NT 2 ST

10149015

Paprika rood
STUK

10149205

Voorjaars

SOEP

Kippenbouillon tablet
PK 82 GR

3232631

Doperwten extra fijn
ZK 2500 GR

10007030

Worteltjes (waspeen)
ZK 500 GR

10149070

Sfeer SOEPEN

Ideaal in kleinere portie als voorgerecht, maar ook zeker gevuld genoeg als hoofdgerecht.
Zo veelzijdig als soep zijn maar weinig gerechten!



PAPRIKASOEP

4 rode paprika's
2 ui
1 teentje knoflook
2 wortels
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel paprikapoeder
1400 ml water (of meer)
2 groente bouillonblokjes
250 ml kookroom of slagroom
zout/peper

1. Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd blokjes. Schrap de wortel en snijd ook in blokjes. Snipper de uien en hak de knoflook fijn. Verhit de olie in een pan en fruit eerst de ui en knoflook aan en voeg na ongeveer 5 minuten ook de paprikablokjes en wortel toe.
2. Voeg de paprikapoeder toe en bak 2 minuten rustig mee. De kruiden moeten garen, doe dit op lage stand of laag vuur.
3. Blus de groente en kruiden af met het water en voeg de bouillonblokjes toe. Laat dit geheel 10 minuten doorkoken en maal dan met de staafmixer alle groenten fijn.
4. Breng de soep eventueel nog op smaak met zout en peper. Roer de room door de soep heen en bewaar een beetje voor de garnering.



ASPERGESOEP

2 sjalotjes
700 gr witte asperges
1500 ml water
2 blokjes kippenbouillon
200 ml room
70 gr boter
80 gr bloem

1. Snijd de asperges in stukken. Kook ze 5 minuten in ongeveer 1,5 liter water en laat daarna nog 10 minuten nagaren in het water.
2. Hak de sjalotjes fijn. Smet de boter in een soeppan en fruit de sjalotjes hierin aan. Voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot een roux en laat deze 5 minuten zachtjes bakken en garen. Giet de asperges af en vang al het kookvocht op. Los de bouillonblokjes op in het kookvocht van de asperges. Giet dit beetje bij beetje bij de roux en blijf met een garde roeren zodat er geen klontjes ontstaan.
3. Als alle bouillon is toegevoegd roer je de kookroom er door en voeg je de gekookte asperges in stukken toe. Proef of de soep goed op smaak is en voeg eventueel een snuffje peper en/of zout toe. Voeg de hamreepjes (gedeelte) toe aan de soep. Schep de soep in borden en garneer eventueel met stukjes ei, hamreepjes en wat fijngehakte peterselie.



KONINGINNEN SOEP

50 gr boter
60 gr bloem
1500 ml water
2 blokjes kippenbouillon
2 uien
150 gr diepvries doperwten
200 gr worteltjes
250 ml slagroom
400 gr soepballen

1. Smelt de boter in een soeppan en voeg de bloem toe. Laat deze op middelmatige stand / middelmatig tot laag vuur garen. Doe dit ongeveer 2-4 minuten. Snijd intussen de ui en de worteltjes fijn. Blus de roux (bloem en boter mengsel) af met 1500 ml kippenbouillon. (Gebruik hiervoor 1500 ml water en 2 bouillon blokjes).
2. Voeg de uien, wortelblokjes en doperwten toe en laat deze rustig mee garen in de soep.
3. Voeg de soepballen toe en laat ook deze even mee garen in de soep.
4. Voeg aan het eind de room toe, laat de soep nu niet meer koken.

Feestelijk SMULLEN!

Eetbare bloemen
viooltjes paars
BK 25 GR
50070373

Scholrol
gestoofd zalm
ST 80/90 GR
10003237

Zeekraal
BK 60 GR
10149426

Mini krieltjes
ZK 700 GR
3243393

Lamskoteletjes
portie
ST ca. 50 GR
10099112

Mache (veldsla)
BK 125 GR
10149260

SCHOLROLLETJE MET WITTE WIJNSAUS, BOSPEEN, ZEEKRAAL EN PETERSELIEKRIEL

Witte wijnsaus

400 ml slagroom
400 ml witte wijn
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
2 laurierblaadjes
80 gr koude roomboter
peper/zout

1. Snipper de sjalot en knoflook ragfijn. Verwarm een klein beetje olie in een steelpan en fruit de knoflook en sjalotjes zonder te kleuren aan.
2. Blus af met de witte wijn, voeg de laurierblaadjes toe en laat 1/3 indampen.
3. Voeg de room toe en laat weer 1/3 inkoken tot een mooie dikke saus. Breng op smaak met peper en zout. Voeg op het laatste moment de roomboter in blokjes toe en roer door met een garde van het vuur af.

Peterseliekrieltjes

1200 gr mini krieltjes
200 gr roomboter
gedroogde peterselie
peper en zout

1. Zet de krieltjes op in een ruime pan met water en kook ongeveer 15 minuten. (let op dat je deze niet te gaar kookt)
2. Wanneer de krieltjes tegen gaarheid aan zijn gekookt, giet af en spoel onder koud water om doorgaren te voorkomen.
3. Zet een pan op het vuur, voeg de roomboter toe en laat deze smelten, verwarm de aardappels in de boter. Breng het geheel op smaak en voeg naar smaak peterselie toe.

LAMSKOTELETJES MET KRUIDENJUS GESERVEERD MET VELDSLAPUREE

Lamskoteletjes

1200 gr lamskoteletjes
boter of margarine
peper/zout/tijm/rozemarijn

1. Bestrooi de lamskoteletten met peper en zout en laat op temperatuur komen.
2. Bruis boter/margarine in een koekenpan en voeg de rozemarijn en tijm toe, let op dat de kruiden niet verbranden.
3. Bak de koteletten in circa 10-12 minuten tot deze goudbruin van kleur zijn.
4. Haal de koteletten uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie. Bewaar de bakboter voor de jus!

Kruidenjus

100 ml rode wijn
100 gr roomboter
verse peterselie
bloem

1. Voeg 1 eetlepel bloem toe aan het bakvocht van het braadvlees.
2. Bak de bloem in 2-3 minuten op laag vuur gaar en blus af met rode wijn. Laat het geheel iets inkoken en verdamp de alcohol uit de wijn.
3. Voeg de verse peterselie toe, haal de pan van het vuur en voeg blokje voor blokje de roomboter toe tot de gewenste dikte van de jus is behaald.

Veldsla puree

2 kg aardappelen
600 gr veldsla
150 ml melk
roomboter
peper/zout/nootmuskaat

1. Kook de aardappels in een ruime pan met water en een snuf zout in ongeveer 22 minuten. Wanneer je een vork prikt in de aardappel en deze niet aan de vork blijft hangen, is deze gaar.
2. Smelt in een pannetje op laag vuur de roomboter in de melk. (pas op dit kan overkoken)
3. Was de veldsla in koud water en zorg dat deze na het wassen goed uitgelekt en droog is, gebruik hier het liefst een slacentrifuge voor.
4. Giet de aardappels af en stoom droog op laag vuur. Voeg vervolgens de melk en roomboter toe en stamp tot een mooie gladde puree. Voeg de veldsla beetje bij beetje naar wens toe. Breng het geheel op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat.

PAASPARELS



Paprika mix
ZK 3 ST

10149204

Geraspte kaas
belegen
PT 140 gr

8511705

Mini tros cherry
tomaten
BK 250 GR

10149364



COUS COUS

600 gr couscous
800 ml water
150 gr groene pesto

1. Doe 800 ml water in een pan en breng aan de kook. Reken 600 gram couscous voor 8 personen (75 gram per persoon).
2. Haal de pan van de warmtebron.
3. Doe de couscous in de pan.
4. Even doorroeren. Laat het geheel 5 minuten wellen met de deksel op de pan.
5. Maak de couscous los met een vork.
6. Roer de pesto door de gekookte couscous.

Couscous
PK 275 GR

2265702

Lente
genieters

GEVULDE PAPRIKA

8 paprika's
2 uien
1 courgette
1 aubergine
1 teen knoflook
1 blik tomatenblokjes
1 pak couscous
250 gr belegen geraspte kaas
peper/zout/tijm/rozemarijn/basilicum

1. Verwarm de oven voor op 180 graden hete lucht.
2. Bereid de couscous zoals op de verpakking aangegeven en zet in de koelkast.
3. Snijd de bovenkant van de paprika eraf en hol de binnenkant uit. Verwijder alle zaadjes en besprenkel met wat zout en peper.
4. Doe de paprika's in een ovenschaal en bak alvast 10 minuten in de voorverwarde oven.
5. Snijd alle groenten klein en bak ze gezamenlijk met wat olijfolie gaar in een bakpan. Voeg de kruiden naar smaak toe en blus af met de tomatenblokjes. Laat dit geheel zo'n 5 minuten zachtjes pruttelen.
6. Roer de couscous door de warme groenten en vul de paprika's hiermee. Besprenkel met wat kaas en bak nog 10-15 minuten verder in de oven tot de kaas krokant gebakken is.





WORTEL STAMPPOT

1500 gr bospeen
1 kg aardappelen
400 gr witte uien
8 magere rookworsten
1 sinaasappel
roomboter
scheutje melk
peper/zout

1. Schil de aardappelen en kook ze samen met de wortels en de uien ongeveer 20 minuten.
2. Bak de rookworsten zoals aangegeven op de verpakking.
3. Wanneer gaar, stamp fijn met roomboter en melk.
4. Knijp de sinaasappel uit en roer door de stampot. Breng op smaak met peper en zout.

AVONDJE STAMPEN OF HUSSELEN?

Hollands stampen!

TRAYBAKE

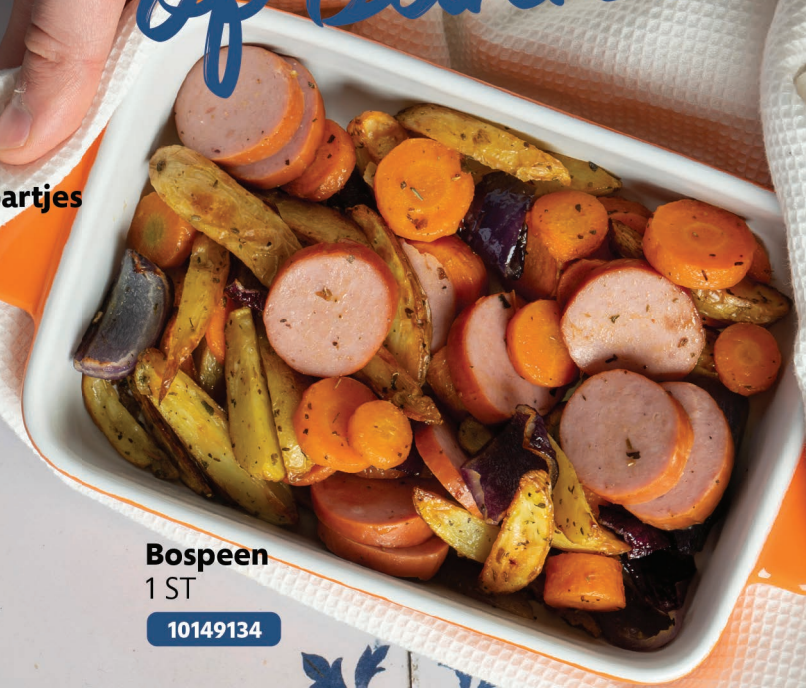
1500 gr bospeen
1 kg aardappelpartjes
400 gr witte uien
8 magere rookworsten
rozemarijn/tijm/peper/zout

1. Verwarm de oven voor op 180 graden hete lucht.
2. Snijd de aardappels in partjes en de groenten in kleine stukken. Breng op eigen inzicht op smaak met de kruiden.
3. Snijd de rookworsten in plakjes.
4. Bak de aardappelen en de groenten in 20/25 minuten gaar in de oven. Voeg de laatste 5-7 minuten de rookworst toe en verwarm mee.



STAMPEN of bakken!

Aardappelpartjes
in schil
ZK 500 GR
3243378



Bospeen
1 ST
10149134

Uien onbewerkt
NT 1000 GR
10149022



Magere
rookworst
PK 275 GR
3226713



Aardappelen
vastkokend
ZK 5000 GR
10149394





Hamblokjes
PK 150 GR
9105816

Prei
1 ST
10149138

Geraspte kaas
jong belegen
PK 175 GR
10069133

Zalm gegrild
BK 2 X 80/90 GR
10003455

Runder gehaktballetjes
BK ca. 300 GR
10156272

Aardappelen
vastkokend
ZK 5000 GR
10149394

PAASPREI stampopot



STAMPPOT PREI EN EI HAM

1300 gr aardappelen
700 gr prei ringen
250 gr hamblokjes
3 eieren, hardgekookt
75 gr (jonge) geraspte kaas
1 klontje boter
flinke scheut melk
zout/peper/nootmuskaat

1. Kook de aardappelen in water met zout in 15-20 minuten gaar.
2. Zet de eieren op in een pan en kook 8 minuten. Spoel goed koud en pel de eieren.
3. Giet de aardappelen af, voeg de prei toe en stamp met de eieren, melk en eventueel nog wat boter tot een smeuge massa. Roer de hamblokjes vervolgens door de stampopot.
4. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Voeg als de laatste de geraspte kaas toe of serveer de kaas op tafel, zodat iedereen zelf kaas naar smaak kan toevoegen.

Serveertip: maak de stampopot af met lekkere balletjes in tomatensaus

*Een Hollandse klassieker,
net even anders!*

STAMPPOT PREI EN EI

1300 gr aardappelen
700 gr prei ringen
3 eieren (hardgekookt)
75 gr (jonge) geraspte kaas
1 klontje boter
flinke scheut melk
zout/peper/nootmuskaat

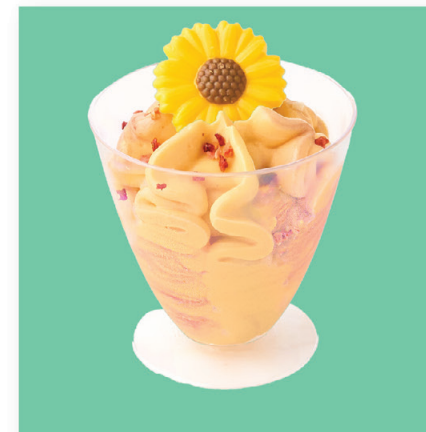
1. Kook de aardappelen in water met zout in 15-20 minuten gaar.
2. Zet de eieren op in een pan en kook 8 minuten. Spoel goed koud en pel de eieren.
3. Giet de aardappelen af, voeg de prei toe en stamp met de eieren, melk en eventueel nog wat boter tot een smeuge massa.
4. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de geraspte kaas toe of serveer de kaas op tafel, zodat iedereen zelf kaas naar smaak kan toevoegen.

Serveertip: maak de stampopot af met een heerlijk gebakken zalm



FRISSE FEESTDESSERTS

Ook dit voorjaar kun je heerlijk genieten van ons assortiment aan voorjaarsdesserts.
Want er is altijd nog plek voor een fris feestdessert!



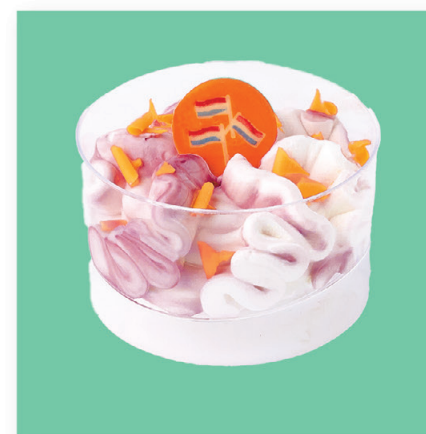
Lentecoupe mousse
DS 12 x 140 ML
50044757



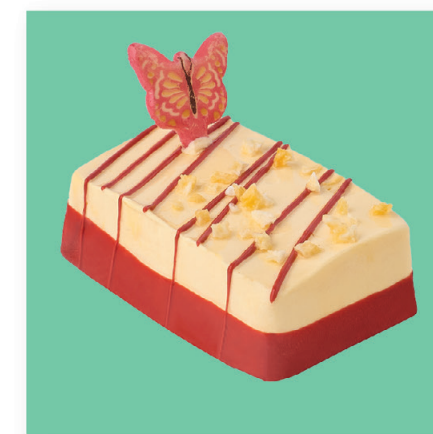
Paas ijstaart
PK 1200 ML
50044760



Paas ijstaartje zonder toegevoegde suikers
DS 12 x 120 ml
50044746



Bevrijdingsdagcoupe mousse
DS 12 x 120 ML
50044752



Hemelvaart-Pinksteren ijstaartje
DS 12 x 110 ML
50044755



Vaderdag taartje bavaois
DS 12 x 110 ML
50044758

Paaskuiken
DS 12 X 110 ML
10033160

Paashaasje roomijs
DS 12 X 110 ML
50044700

Paascoupe bavaois
DS 12 X 110 ML
50044701

Voorjaars
DESSERTS

Tip!

(Paas)eiwit!

SINAASAPPEL-KOKOS

Navelsinaasappel
hand voordeelnet

NT 1500 GR

10149092

Magere
kwark kokos
BK 500 GR

50022045

Bloemenhoning
helder

FL 350 GR

1329723

Olijfolie mild
FL 500 ML

3238310

Recept

KOKOSKWARK MET GEROOSTERDE SINAASAPPEL

- 1200 gr magere kwark kokos
- 6 sinaasappels
- 150 ml honing
- 200 ml Likeur 43 (optioneel)
- 50 ml water
- olijfolie
- kardemom
- tijm/rozemarijn

1. Schil de sinaasappels tot er geen witte schil meer zichtbaar is en snijd deze in mooie plakjes.
2. Bak de schijfjes aan in een heel klein beetje olijfolie en blus af met de (Likeur 43) honing en voeg het water toe.
3. Voeg de tijm, rozemarijn en kardemom naar smaak toe.
4. Laat het geheel inkoken tot een mooie stroperige saus.
5. Serveer de kwark in een mooie kom of schaal en beleg met plakjes geroosterde sinaasappel en voeg wat van het stroperige sausje toe.

IJS TIJD

Magnum Double
Cherry

DS 20 X 85 ML

50044711

Magnum Caramel
& Nuts Bar

DS 20 X 64 ML

50044712

Magnum Double
Hazelnut

DS 20 X 85 ML

50044710

Cornetto MAX
Gianduja & Chocolate

DS 20 X 115 ML

50044713

Dracula

DS 20 X 54 ML

50044714

Chocolate
donut stick

DS 28 X 62 ML

50044762

Twister
Marshmallow

DS 20 X 80 ML

50044715



Zorgboodschap

Wasbeekerlaan 9

2171 AE, Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl

www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group