

Zonnige Zomer

WINNAAR SHOPPING AWARDS

Vakjurylid Jerry van Leeuwen
over de winst van Zorgboodschap

FLORENCE ONTZORGD

Hoe de nieuwe webshop het
inkoopproces heeft geoptimaliseerd

ZOMERSE KLANTEN

Frisse verhalen voor de
warme dagen

RECEPTEN

Zomerse inspiratie
voor op tafel



ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

OP VAKANTIE

De lekkerste gerechten
uit het buitenland

Cora Heemskerk
**MANAGER NEW BUSINESS
& MARKETING**

Beste lezer,

De zomer is in aantocht en dat betekent genieten van lekker eten, lange dagen en heerlijk weer! In deze editie van ons zomermagazine nemen we je mee in de wereld van slimme, innovatieve ontwikkelingen, smakelijke gerechten en inspirerende klantverhalen uit de praktijk.

Een belangrijk hoogtepunt is het winnen van de **Shopping Awards B2B** met de nieuwe Zorgboodschap webshop! Een geweldige erkenning voor ons hele team.

Jerry van Leeuwen, voorzitter van de Vakjury van de Shopping Awards, legt uit wat het platform van Zorgboodschap tot een winnaar maakt.

Tjerk Overduin (Financieel Directeur) en Susanne Klijn (Manager Inkoop & Logistiek) van **Florence** lichten toe hoe zorgmedewerkers sneller, slimmer en efficiënter werken dankzij de nieuwe webshop. Hierdoor is er meer tijd voor bewoners. Een multidisciplinair team heeft ruim anderhalf jaar gewerkt aan de unieke OCI koppeling die is gerealiseerd tussen Florence en Zorgboodschap.

Saskia van der Plas
COMMERCEEL MANAGER

Duurzaamheid is binnen Zorgboodschap een belangrijk thema. In het kader van onze ambitie om dé totaalleverancier te zijn van lekker eten & drinken voor de zorg én onze duurzame koers tastbaar te maken, zijn we de samenwerking aangegaan met **Future Food Matters**, vertegenwoordigd door Melissa Minguez Garcia. Met haar ervaring als duurzaamheidsstrateeg en haar scherpe blik op voeding, regelgeving en ketensamenwerking, helpt zij ons om onze duurzaamheidsvisie verder te optimaliseren.

Zomerse temperaturen vraagt om extra zorg voor kwetsbare doelgroepen. In het hitteplan staan handige tips om bewoners en cliënten gehydrateerd en comfortabel te houden tijdens de warmere dagen.

Tot slot laten we in inspirerende klantinterviews onze relaties aan het woord. Wat zijn hun favoriete producten en hoe zorgen zij er iedere dag weer voor dat er een lekkere maaltijd op tafel komt? Je leest het in dit magazine.

We hopen je met dit magazine te inspireren en wensen je een heerlijke zomer toe!

Veel leesplezier!

Inhoud

B2B SHOPPING AWARDS 2025

Juryvoorzitter Jerry van Leeuwen legt uit wat Zorgboodschap tot winnaar maakt



HITTEPLAN

Met deze verfrissende tips bij de hand houdt iedereen het hoofd koel!



INKOOPBESTEL-PROCES

Florence vertelt over de optimalisatie van het inkoopbestelproces



ZONNIGE KLANTEN

Frisse verhalen voor de warme dagen



HEERLIJKE RECEPTEN

Smelt weg bij onze heerlijke zomerse gerechten



SMAKELIJK OP VAKANTIE

De lekkerste gerechten uit het buitenland



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!

Juryvoorzitter Jerry van Leeuwen over winnend platform van Zorgboodschap

"Webshop blinkt uit in gebruikersgemak"



Een krachtige, innovatieve, gebruikersvriendelijke webshop. Daarmee won Zorgboodschap de Shopping Awards B2B 2025. Juryvoorzitter Jerry van Leeuwen legt uit wat het platform van Zorgboodschap tot een winnaar maakt.

De kracht van een winnende webshop. Daar gaat het gesprek over. Jerry van Leeuwen, docent e-commerce en online marketing aan de VU, was juryvoorzitter van de Shopping Awards B2B 2025. Samen met vijf anderen had hij – het was zijn achtste keer - zitting in de vakjury. Waar letten deze experts zoal op?

Hij licht meteen de winnende webshop eruit door te melden dat het gebruikersgemak daarbij hoog scoorde. "De opzet van de webshop is simpel. Je loopt er makkelijk doorheen, er is goed over nagedacht. Maar het is verre van eenvoudig om te bouwen. Dit is geen standaard website met homepage, productoverzicht en detailpagina, klikken en je product ligt in het winkelmandje. Nee, hier komt veel meer bij kijken. Daarom is het ook zo knap dat Zorgboodschap erin geslaagd is om de functionaliteit, de eenvoud en de gebruiksvriendelijkheid zo ver door te voeren, want dat hebben ze namelijk gedaan."

Maatwerk

Zorgboodschap is een totaalleverancier die 6000 klanten in 200 organisaties bedient met keuze uit 30.000 artikelen. Deze zijn opgenomen in een klantspecifiek assortiment met drie tot zes leveringen per week. Van Leeuwen: "Bij het bouwen van een webshop voor zo'n organisatie komt veel kijken. Bestellers moeten verschillende producten kunnen combineren. Ook qua levertijd en beschikbaarheid moeten klanten feilloos bediend kunnen worden. Zo'n shop moet makkelijk toegankelijke menucycli bevatten en goedkopere en duurzamere alternatieven voor kunnen stellen indien beschikbaar. Dat kan allemaal. Voor de bouwers van zo'n webshop betekent dat maatwerk leveren en oplossingen bedenken." Het bestelgemak moet groot zijn. Het design draagt daaraan bij. Van Leeuwen: "Het ziet er fris en helder uit. Schoon met vrolijke accenten, passend bij de sector."

De organisatie

De jury kijkt bij zijn beoordeling verder dan de webshop. Ook de organisatie krijgt aandacht, zegt Van Leeuwen. "Hoe zit die in elkaar? Heeft het massa, potentie, toekomstperspectief? Hoe gaan ze om met zaken zoals milieu en duurzaamheid?" Ook de praktische kant wordt belicht. De logistiek moet bijvoorbeeld kloppen. "Hoe zorg je ervoor dat alle producten op de juiste tijd op de juiste plaatsen komen en dat de facturatie makkelijk, snel en foutloos kan verlopen. Hoe regel je retourzendingen en statiegeld? Hoe bedien je de verschillende afnemers. De één bestelt vanuit de gedachte van een zorgorganisatie, terwijl de ander zelfstandig zorgondernemer is met bijvoorbeeld vijftien locaties."

Zorgmedewerkers

Van Leeuwen en zijn vijf collega-juryleden waren blij verrast met de presentatie waarin klanten aan het woord kwamen. Daaruit kwam naar voren dat zij graag gebruikmaken van het nieuwe bestelsysteem, medewerkers en managers. "Dit vind ik bijzonder, omdat veel medewerkers al wat ouder zijn. Toch vonden ze het leuk om ermee aan de slag te gaan. Goed om te horen dat ze er extra gemak van ondervinden, waardoor ze meer tijd aan hun bewoners kunnen besteden. Deze nieuwe webshop komt de zorg ten goede." Het feit dat klanten via de webshop makkelijk kunnen kiezen uit duurzame en/of goedkope alternatieven, werd door de jury extra gewaardeerd. "Het viel ons ook op dat bestellers in de slimme maaltijdmodule kunnen aangeven of ze voor een bepaald aantal personen zelf willen koken of de maaltijden gegaard binnen willen laten komen. Wij waren daar zeker van onder de indruk."

Ingewikkelde klus

Het heeft veel inspanning en inlevingsvermogen gevergd om de nieuwe webshop van Zorgboodschap, die afgelopen zomer live ging, te bouwen. Van Leeuwen snapt dat. "Het is ingewikkeld om het zover te krijgen, omdat je in zo'n organisatie verschillende systemen met elkaar moet laten communiceren. Denk aan het zb-systeem in het warehouse, het systeem op de administratie, het systeem dat de orders en facturen verwerkt, de procesbegeleiding. Die systemen zijn niet gemaakt om met elkaar te communiceren, maar dat moeten ze wel, dus moeten er koppelingen aangebracht worden, stekkerdozen zeg maar, die volledig op elkaar zijn afgestemd. Zorgboodschap is daarin geslaagd."

De vakjury

De vakjury van de Shopping Awards B2B 2025 bestond uit de volgende experts:

- **Jerry van Leeuwen** (docent e-commerce en online marketing aan de VU)
- **Roel van Alebeek** (E-commerce specialist bij Coop, Daily Fresh Food)
- **Tamara Zonneveld** (Head of e-commerce bij Plus, Dekamarkt en Welkoop)
- **Sjoerd Sipkema** (director Omnichannel bij Sonepar, Technische Unie en Schiphol)
- **Annejet van Kessel** (Commercieel coördinator Marketing bij Sligro)
- **Fred Pellenaars** (Thuiswinkel)



Jerry van Leeuwen
Juryvoorzitter Shopping Awards B2B



Ontwerpteam Florence
optimaliseerde inkoopbestelproces

"ZORGMEDEWERKERS ONTZORGD"

Het nieuwe inkoopbestelsysteem van Florence zorgt ervoor dat zorgmedewerkers sneller en efficiënter werken. Ze kunnen daardoor meer aandacht besteden aan de bewoners. Een multidisciplinair team werkte ruim anderhalf jaar één dag in de week aan dit systeem.

Bestellen, ontvangsten boeken en betalen. Het lijkt vanzelfsprekend, maar dat is het niet per se. Zeker niet bij een grote ouderenzorgorganisatie als Florence in Den Haag en omstreken: 14 intramurale locaties, 1500 cliënten IMZ, thuiszorg-clieñten, 3000 medewerkers en veel verschillende afdelingen voor kleinschalig wonen. Daarnaast ook nog thuiszorg en andere vormen van zorg.

Honderden medewerkers houden zich geheel of gedeeltelijk bezig met het verzorgen van eten en drinken. En ook met bestellen. Het merendeel van de bestellingen ging buiten het inkoopbestelsysteem van Florence om. Medewerkers bestelden op verschillende plaatsen. Meestal bij de hoofdleverancier, maar soms ook in supermarkten of elders al dan niet met behulp van een betaalpas van Florence. De accountant stelde daar vragen over, want de werkwijze was niet echt praktisch en ook foutgevoelig. Het moest anders, blikken Tjerk Overduin, financieel directeur, en Susanne Klijn, manager inkoop & logistiek, terug. En dat gebeurde.



Tjerk Overduin & Susanne Klijn
Financieel directeur Manager inkoop & logistiek

Een grote stap vooruit

Overduin: "Op initiatief van Anita Vos, destijds Directeur Services bij Florence, hebben we besloten om het ideale bestelsysteem met bijbehorende webshop te gaan maken. Begin 2023 zijn we ermee begonnen. Met input vanuit de organisatie. Dat vonden we belangrijk. We stelden een multidisciplinair team samen dat zich gedurende anderhalf jaar één dag in de week, op dinsdag, bezig hield met het bedenken en uitwerken van een efficiënt, doelmatig en gebruikersvriendelijk inkoopbestelsysteem. Medewerkers vanuit de centrale ondersteuning en van de locaties waren erbij betrokken. En natuurlijk stakeholders, zoals Zorgboodschap, onze leverancier van eten en drinken." Onze wensen zijn vertaald in het nieuwe bestelsysteem van Zorgboodschap. Waar voorheen het inzicht in de actuele voorraad beperkt was, kunnen medewerkers nu direct zien welke producten beschikbaar zijn. Zo voorkomen we verrassingen en wordt het bestelproces soepeler en efficiënter.

Vernieuwde webshop

De vernieuwde webshop van Zorgboodschap is in november gekoppeld aan het inkoopstelsysteem van Florence. Dat leidde voor beide partijen tot meer gebruikersgemak en efficiëntie, zegt Klijn. "Het bestellen, ontvangsten boeken en factureren moest zo makkelijk mogelijk worden gemaakt. Anderhalf jaar lang werd er overlegd. Hoe doen we het? Hoe kan het beter? Wat moeten we aanpassen?" Alle disciplines die ermee te maken hebben, werden bij het proces betrokken. Het leidde tot een bestelsysteem met draagvlak binnen de organisatie. Overduin: "Het systeem voldoet aan de eisen en wensen van de mensen die ermee werken. We hebben het samen ontworpen. Daardoor is het een succes geworden. Ik denk dat we daar trots op mogen zijn." Voorheen liep minder dan 40 procent van alle bestellingen van eten en drinken bij Florence via het inkoopstelsysteem, nu zit dat tegen de 90 procent aan. Deze aanpak zorgt voor minder uitval in de vorm van niet geleverde bestellingen en minder factuurhandelingen. Ook voor de managers brengt het voordelen met zich mee. Zij zijn minder tijd kwijt aan controle. De afwikkeling van klachten is geautomatiseerd.

Makkelijk en prettig

De medewerkers ervaren het systeem als gebruiksvriendelijk, makkelijk en prettig, zegt Klijn. "Dat is het voordeel van een systeem dat je niet van bovenaf oplegt, maar samen met je medewerkers ontwikkelt. We deden dat via de Scrum-methode waarbij je medewerkers dwingt om vragen te stellen en kritisch te kijken naar het concept dat je ontwikkelt." Het zogeheten Fasttrack Inkoop Bestel 2.0 is vanaf december 2024 in bedrijf bij Florence. De medewerkers waren er snel aan gewend. De besteller komt via de zogeheten OCI-AFAS-koppeling in de webshop van Zorgboodschap terecht alwaar hij of zij de bestelling kan invoeren. Daarmee hebben we het aantal webshops teruggebracht van twee naar één en het aantal OCI koppelingen van 350 naar 18, met een directe integratie in AFAS. Hierdoor hebben bestellers nu één centrale bestelomgeving, wat het proces niet alleen overzichtelijker maakt, maar ook bijdraagt aan extra efficiëntie. De boekingen en de facturen worden automatisch geregistreerd in het systeem van Florence en dat van Zorgboodschap. Overduin: "We ontzorgen hiermee onze zorgmedewerkers. Ik denk dat dat de grote winst is van dit project."



Tablet maakt mobiel

Optimaal bestelgemak leidt tot efficiënter werken, maar ook tot meer arbeidsvreugde omdat medewerkers meer tijd hebben om aan de bewoners te besteden, zegt Susanne Klijn. "Zorgmedewerkers hebben ervoor gekozen om zorg te verlenen, niet om zich bezig te houden met ingewikkelde bestelprocedures. Maar bestellen en ontvangen is wel onderdeel van het werk, vandaar het nieuwe, sterk vereenvoudigde bestelsysteem van Florence." Om medewerkers mobieler te maken, hebben ze sinds kort de beschikking over een tablet zodat ze op iedere plaats bestellingen kunnen doorgeven. Ook dat draagt bij aan meer efficiency.



Eiwitrijke SMOOTHIES

Hydrateer en koel verder af met
ons handige hitteplan op p.22!

Bananen
fairtrade
ZK 1000 GR
10149317

Havermout
PK 600 GR
1168851

Spinazie
ZK 450 GR
10149181

Blauwe
bessen
BK 125 GR
10149047

Pindakaas
100% naturel
PT 350 GR
1239376

Aardbeien
BK 250 GR
10149044

Zomerse SMOOTHIES

Zin in iets lekkers én voedzaams? Deze **eiwitrijke smoothies** zijn jouw zomerse redder – bij het ontbijt, de lunch of gewoon tussendoor. Maak het onderdeel van je hitteplan!



BANANEN KWARK SMOOTHIE

600 gr mangoblokjes
5 bananen
800 gr kwark
300 ml halfvolle melk

1. Pel de bananen en snijd in stukken.
2. Doe de bananen en de mangoblokjes met de melk en de kwark in een blender en blend tot een mooie fijne smoothie.

ROOD FRUIT HAVERMOUT SMOOTHIE

600 gr rood fruit (aardbeien, frambozen, blauwe bessen, rode bessen)
800 ml yoghurt
20 gr havermout
400 ml melk (halfvolle, amandel of haver)

1. Was het rode fruit (bij diepvriesfruit eerst ontdooien).
2. Voeg alles in een blender en blend tot een fijne smoothie.
3. Laat de smoothie even staan. Door de havermout gaat de smoothie indikken. Je kunt melk toevoegen om de consistentie aan te passen.



SPINAZIE PINDAKAAS SMOOTHIE

1000 ml amandelmelk
6 eetlepels pindakaas
1440 gr verse spinazie
Scheut kokosmelk (optioneel)

1. Was de spinazieblaadjes goed om eventueel achtergebleven zand te verwijderen.
2. Draai de spinazie fijn in de blender en voeg de overige ingrediënten toe. Draai deze vervolgens samen fijn.
3. Door kokosmelk toe te voegen geef je een lekkere twist.

FRIS & FRUITIG ontbijt

Met deze heerlijke en bovenal gezonde producten begin jij je dag fris!



YOGHURT MET ROOD FRUIT

Aardbeien

Bevat veel vitamine C

BK 250 GR

10149044



Magere yoghurt

Goede start van de dag

PK 1000 ML

50031130



Frambozen

Lekker voor in de yoghurt

PK 125 GR

10149053

Chiazaad

Bevat veel mineralen en eiwitten

PK 250 GR

50033602



Granola met noten en zaden

Rijk aan vezels

PK 350 GR

1607871

Sinaasappelsap

Versterkt het immuunsysteem

FL 1000 ML

50037091



Eieren biologisch

Bewuste keus

PK 6 ST

9353143



Blauwe bessen

Gezond voor het hart

BK 125 GR

10149047



Magere Franse kwark

Rijk aan eiwitten

BK 1000 GR

9328521



Melk halfvol

Voor sterke botten

PK 1500 ML

9335994



Heerlijke RECEPTEN

HAPJE ZON. SNUFJE ZOMER

Friss SALADES

Behoeftte aan wat gezonds op tafel?
Laat je verrassen door onze heerlijke diverse frisse salades!



WILDE RIJST MET MANDARIJN SALADE

Johma Gourmet wilde rijst met paprika & mandarijn
1 Chinese kool
2 vegan kipstuckjes
(of 400 gr gewone kipfilet)
1 blik ananas stukjes
1 blik mandarijnpartjes
200 gr doperwtten

1. Kook de doperwtjes in een pan met ruim kokend water.
2. Kruid de kipstuckjes naar smaak en bak deze goudbruin in de pan.
3. Snijd de Chinese kool in mooie dunne reepjes en voeg deze door de salade.
4. Voeg de mandarijn en de ananas toe.
5. Spoel de doperwtten koud en voeg deze ook toe aan de salade.
6. Serveer met de kipstuckjes.



BROCCOLI SALADE

Johma Gourmet broccoli salade
1 broccoli
400 gr kipdijreepjes
1 zakje eiernoodles

1. Kook de noodles volgens de verpakking.
2. Kruid de kipdijreepjes naar wens en bak deze gaar.
3. Snijd de broccoli in de gewenste grootte en kook deze gaar.
4. Neem een grote kom en roer de noodles door de basis Johma salade.
5. Garneer de salade mooi af met de broccoli en kipdijreepjes.



Deze recepten zijn op basis van 8 personen, maar het ligt er natuurlijk aan hoeveel trek er is!



Johma wilde rijst met paprika & mandarijn
BK 1500 GR
30004489

Chinese kool
1 ST
10149148

Aubergine onbewerkt
1 ST
10149000

Vegan kipstuckjes
PK 160 GR
3241254

Zomerse SALADES

Paprika rood
1 ST
10149205

Broccoli onbewerkt
1 ST
10149175

Johma couscoussalade
BK 1500 GR
30003025

Courgette
1 ST
10149202

Johma broccoli salade
BK 1500 GR
30004494

BBQ en Grill SPIEZEN

Wordt het barbecueën of toch grillen?
Met deze overheerlijke spiezen maak jij je zomeravond compleet!

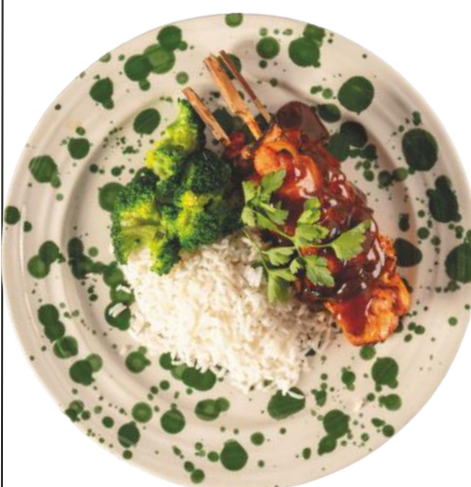
*Geen BBQ of Grillplaat?
Met een grillpan kan het ook!*



KIP-HAWAII SPIES

700 gr kipfilet
2 witte uien
1 blik ananas stukjes
kruidenmix voor kip

1. Snijd de kipfilet in blokjes van 2 tot 3 cm en breng deze op smaak met de kruidenmix.
2. Snijd de uien in vier gelijke stukken van top tot bodem. Zo krijg je mooie rijgbare stukken.
3. Rijg ingrediënt voor ingrediënt om zo een mooie, kleurrijke spies te maken.
4. Grill de spiezen rondom in de pan tot deze gaar zijn.



SHASLICK

700 gr varkenshaas
1 paprika mix
2 witte of rode uien
4 speklapjes
kruidenmix voor varkensvlees

1. Snijd de varkenshaas in blokjes van 2 tot 3 cm en breng op smaak met de kruidenmix.
2. Snijd de rode ui in vier gelijke stukken van top tot bodem. Zo krijg je mooie rijgbare stukken.
3. Snijd de paprika en verwijder de zaadlijst. Snijd deze vervolgens in stukken van 2 tot 3 cm.
4. Ook de spek kan in stukken van 2 tot 3 cm aan vierkanten gesneden worden.
5. Rijg ingrediënt voor ingrediënt om zo een mooie, kleurrijke spies te maken.
6. Grill de spiezen rondom in de pan tot deze gaar zijn.



VEGA SPIES

700 gr vega gehakt
kruidenmix voor gyros

1. Kneed het gehakt met de kruidenmix en voeg eventueel een ei toe.
2. Knijp het gehakt rondom een satéprikker. Probeer dit overal gelijk te houden.
3. Grill de spiezen rondom in de pan tot deze gaar zijn.

Deze recepten zijn op basis van 8 personen,
maar het ligt er natuurlijk aan hoeveel trek er is!

BBQ'en of GRILLEN!

Pitabroodjes
PK 2 X 5 ST
1573764

Voordeelbak
speklappen
BK 600 GR
10156019

Voordeelbak
kipfilet vacuum
BK ca. 1000 GR
10156277

Ananasstukjes
op sap
BL 227 GR
1278177

Varkenshaas
reepjes vacuum
ZK ca. 1000 GR
10156144

Vega gehakt
naturel
BK ca. 1000 GR
10099133



Dip

Dip

**Uien
onbewerkt**
NT 1000 GR
3248023

**Navelsinaasappel
hand**
BK 4 ST
10149068

Kerriepoeder
BS 48 GR
3227766

**Mango
onbewerkt**
1 ST
10149223

**Rode uien
onbewerkt**
NT 3 ST
3248025

**Trostomaten
verpakt**
BK 500 GR
10149212

Gezellige SAUZEN

Van een heerlijke borrelplank op een gezellige zomermiddag tot aan de BBQ.
Met deze verfrissende sauzen maak jij jouw zomertafel compleet!



KERRIE- MANGOSAUS

1 ui
150 ml sinaasappelsap
1 mango (diepvries)
1 eetlepel mayonaise
1,5 eetlepel crème fraîche
2 theelepels kerriepoeder
verse bieslook
peper en zout

1. Snijd de bieslook fijn, snipper de ui en schil de mango. Snijd vervolgens de mango in stukjes.
2. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui met de kerriepoeder.
4. Voeg de mayonaise, fijngesneden bieslook, crème fraîche en wat peper en zout toe. Meng alles door elkaar.

TOMATEN MASCARPONE SAUS

1 ui
350 ml tomaten frito
250 gr mascarpone
1 teen knoflook
15 gr verse basilicum
peper en zout

1. Snijd de knoflook fijn of gebruik een knoflookpers. Snijd ook de ui in kleine blokjes. Fruit de knoflook en de ui aan in een pan.
2. Voeg vervolgens de tomaten frito toe en breng het geheel aan de kook. Voeg ook de mascarpone toe en laat het enkele minuten zachtjes koken.
3. Voeg tot slot wat van de versnipperde basilicum en een snufje peper en zout toe. Je kunt de saus zowel warm als koud serveren.



YOGHURT AVOCADO SAUS

1 rijpe avocado (of diepvries)
100 ml yoghurt
1 ui
1 teen knoflook
bieslook
peper en zout

1. Snipper de ui en bieslook mooi fijn. Houd deze apart.
2. Voeg in de blender de knoflook met een scheutje olijfolie toe en maal fijn.
3. Voeg de yoghurt met avocado in de blender en maal tot een gladde saus. Voeg tot slot nog naar smaak wat peper en zout toe.

*Met deze sauzen wordt
fingerfood een feestje!*

Klassiek of CALIENTE

Mosselen in de dop
vers super
BK 2000 GR
10003384

Rode pepers
onbewerkt
ZK 2 ST
10149017

Trostomaten
verpakt
BK 500 GR
10149212

Chorizo
huisgemaakt
ST 250 GR
9313362

Knoflook
NT 2 ST
10149015

TRADITIONELE MOSSELEN

4 kg mosselen
1 klontje roomboter
1 prei
2 uien
2 wortelen
0,4 l witte wijn
verse groene kruiden (bieslook,
peterselie, dille)
zout

1. Snijd alle groenten in mooie fijne stukjes en meng deze goed door elkaar. Snijd de groene kruiden ragfijn. Houd deze apart van de groenten.
2. Smelt de roomboter in een pan en laat heel langzaam de groenten garen (laat de boter niet kleuren). Voeg de kruiden en wat zout later toe en smoor deze eventjes mee.
3. Voeg de mosselen toe, blus het af met de witte wijn en schud goed door elkaar. Breng het vervolgens aan de kook voor 1-2 minuten.



SPAANSE MOSSELEN

4 kg mosselen
4 el tomatenpuree
400 ml passata
2 uien
200 gr chorizo
1 rode peper
2 teentjes knoflook
1 klontje roomboter
zout

1. Snijd de knoflook, ui, chorizo en rode peper in fijne stukjes. Fruit alles aan in de roomboter (zonder de boter te kleuren).
2. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1-2 minuten mee. Voeg de passata toe en laat deze 2 minuten inkoken. Voeg hier naar smaak wat zout bij toe.
3. Voeg de mosselen samen met een scheut witte wijn toe. Breng het samen aan de kook en laat het 1-2 minuten doorkoken.

TRADITIONEEL of SPAANS



Combineer de mosselen met
een heerlijke frisse saus! (zie p. 19)





1.

Hydratatie is prioriteit
Zorg dat er altijd voldoende water beschikbaar is.
Voor zowel je bewoners, als jezelf!

Bied elke 1 à 2 uur drinken aan, ook als bewoners geen dorst hebben
Houd eventueel een drinkregistratie bij voor kwetsbare bewoners.



2.

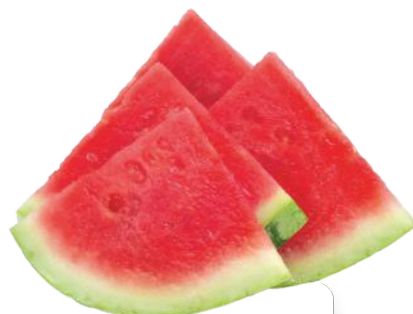
Blijf binnen op het heetste moment van de dag
Tussen 15:00 - 17:00 uur.



5.

Creëer een 'drinkmoment' gezellig
Bijvoorbeeld samen koffiedrinken vervangen door een 'zomerdrankje' moment met gekoelde vruchten thee of een alcoholvrije mojito.

Ouderen hebben een verhoogd risico op uitdroging, oververhitting en andere gezondheidsklachten bij hitte
Vaak voelen ze dorst minder goed aan en passen ze hun gedrag niet automatisch aan de temperatuur aan.



3.

Koel ontbijt of lunch
Denk aan smoothies, fruityoghurt, koude havermout, wraps of pastasalades.

Handig HITTEPLAN

Met deze verfrissende tips bij de hand houdt iedereen het hoofd koel!

4.

Zorg voor verkoeling gedurende de dag
Gebruik een koude washand of een lekker koud voetenbadje.



6.

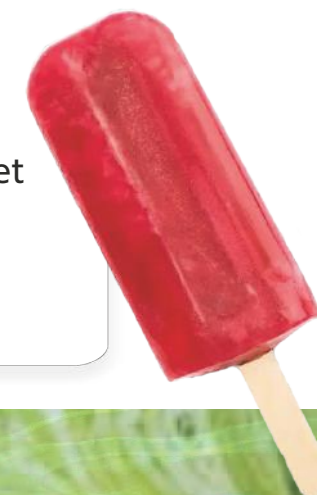
Geef voldoende eiwitten
Zeker bij kwetsbare bewoners. Denk aan kwark, ei, notenpasta, hüttenkäse of eiwitverrijkte drankjes (ook gekoeld goed te doen!).



Of verras je bewoners met een heerlijke eiwitrijke smoothie! (zie p.10)

7.

Waterijs = hydratatie
Waterijsjes (zonder suiker of met natuurlijke ingrediënten) zijn smakelijk, verkoelend én hydraterend.



Zonnige KLANTEN

FRISSE VERHALEN VOOR DE WARME DAGEN

"ETEN, CONTACT EN VERBINDING"

Joyce van Doornik is chef-kok bij **Beweging 3.0** in Nijenstede Amersfoort. "Ik ben begonnen als gastvrouw en toen kon ik doorschuiven naar kok en vervolgens naar chef-kok. Het kwam gewoon op m'n pad!" vertelt ze trots. Joyce werkt hier inmiddels drie jaar met veel plezier. Ondanks dat ze momenteel weinig in de keuken staat en vooral administratief werk verricht, vindt Joyce het ook belangrijk de koks zelf invulling te laten geven aan de menucyclus. "Je werkt in een team, dan is het van groot belang dat we ook samenwerken. Ik ben een groot voorstander van vers koken", vertelt ze.

Joyce wordt als bezig bijtje gezien door haar bewoners. "Vaak zeggen ze dat ik rustig aan moet doen als ze mij weer naar de printer zien vliegen. Positieve feedback over de organisatie van de eetmomenten steek ik overigens graag in mijn zak!"

Om voor mensen te zorgen en dan ook te mogen koken vindt ze het leukst. Joyce vertelt dat ze, met betrekking tot haar eigen Aziatische roots, eigenlijk al met eten, drinken en verbinding is opgegroeid. "In Azië is eten ook contact, vriendschap en verbinding". Af en toe proberen ze bij Beweging 3.0 buitenlandse gerechten te introduceren, zoals bami of nasi. Toch gaat de voorkeur vaker uit naar de Hollandse pot.

Voor maar liefst 250 mensen organiseert Joyce geregeld seizoensgerichte eetmomenten zoals een kerstdiner of zomerse BBQ. Ze vindt dit dan ook heel leuk om te organiseren. Het is vooral veel voorwerk, in zowel administratief opzicht als het plannen. Met het team zet Joyce dan ook graag alles op alles om dit soort eetmomenten tot een succes te maken!

Joyce heeft een heerlijke pittige komkommersalade gemaakt (Oi Muchim uit Korea). Dit gerecht wordt vooral in de zomer veel gegeten vanwege de verfrissende smaak en lichte textuur.

Eet smakelijk!

Beweging 3.0
Zorg met aandacht

"WE WERKEN ELKE DAG MET EEN GLIMLACH"

Coen Blom is 'Coördinator Restaurant en Facilitair' bij hoofdkantoor **Triade Vitree** in Lelystad. Dagelijks zorgt hij ervoor dat collega's kunnen genieten van een verse en gevarieerde lunch. Maar wat dit restaurant echt bijzonder maakt, is het team dat achter de schermen hard werkt: mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt die hier waardevolle werkervaring opdoen. "Elke dag begint voor mij om 07.00 uur, zodat ik de juiste voorbereidingen kan treffen," vertelt Coen. "Onze cliënten starten om 09.00 uur en zetten de keuken spullen klaar. Om 09.15 uur hebben wij een koffie moment en maken aan de hand van de lijst een dagtaak verdeling zodat iedereen weet wat zijn of haar taak is voor die dag. Tussen 09.30 en 11.00 uur bereiden we samen de lunch: van rijk belegde broodjes tot verse omeletten en kleurrijke salades. Om 11.30 uur opent de keuken en kunnen de medewerkers van kantoor hun bestelling ophalen. Het is een dynamisch proces waarbij we goed samenwerken en efficiëntie hoog in het vaandel staat."

Een gevarieerd aanbod en verse producten zijn essentieel in het bedrijfsrestaurant. "Ik haal veel inspiratie uit bezoeken aan andere bedrijfskantines en restaurants. Zo blijf ik op de hoogte van trends en pas ik deze toe op een manier die past bij onze cliënten en hun vaardigheden," legt Coen uit. "De variatie in ons aanbod zorgt ervoor dat het restaurant goed wordt bezocht. Een broodje gezond is hier nooit saai en onze huisgemaakte gerechten vallen goed in de smaak."

Duurzaamheid speelt ook een belangrijke rol. "We werken met eerlijke producten en proberen verspilling te minimaliseren. Daarnaast houden we bij feestdagen rekening met de sfeer, zonder overbodige luxe. We werken binnen een stichting, dus onze prijzen moeten eerlijk blijven. Voor een rijk belegd broodje betaal je hier € 3,50. Dat is mogelijk omdat we geen winst hoeven te maken, maar wel verantwoord moeten inkopen."

triade vitree

Het restaurant is niet alleen een plek waar wordt gegeten, maar ook een leeromgeving. "Onze cliënten krijgen hier de kans om ervaring op te doen en door te groeien naar een betaalde baan. Het uiteindelijke doel is uitstroom naar regulier werk, al is dat niet voor iedereen weggelegd. Maar zelfs als iemand hier leert hoe hij zelfstandig brood maakt of soep kan bereiden, is dat al een mooie stap." Coen ziet dagelijks hoe waardevol deze werkomgeving is. "Neem Kenneth bijvoorbeeld. Toen hij hier begon, was snijden nog een uitdaging voor hem. Nu, een half jaar later, snijdt hij groenten met precisie. Dat zijn de kleine, maar belangrijke successen die ons werk zo bijzonder maken."

Naast de professionele vaardigheden die cliënten hier ontwikkelen, is de sfeer minstens zo belangrijk. "We werken elke dag met een glimlach. Natuurlijk is er een bepaalde druk om alles op tijd klaar te hebben, maar we zorgen ervoor dat het werkplezier voorop blijft staan. Ik trek de cliënten mee in die positieve energie. Ze voelen precies aan hoe ik me voel, dus open en transparant communiceren is essentieel." Het bedrijfsrestaurant is een mooi voorbeeld van hoe horeca en zorg op een natuurlijke manier samenkomen. "Het geeft cliënten structuur, zelfvertrouwen en een kans om zichzelf te ontwikkelen. En voor de medewerkers van het kantoor is het gewoon een fijne plek waar ze dagelijks kunnen genieten van een goede lunch. Een echte win-win situatie."

Met een combinatie van passie, structuur en geduld laat Coen zien hoe betekenisvol werk in de horeca kan zijn. "Hier krijgen mensen de kans om in hun kracht te staan. En dat proef je terug in alles wat we doen." Voor de lunch van vandaag heeft Coen met zijn team een verse omelet en een gezonde wrap klaargemaakt.

"ETEN ÉN EEN STUKJE STRUCTUUR EN RUST"

Karin is zorgmedewerker bij **Arkin**, de kliniek Nieuwe Meer in Amsterdam. Met haar warme persoonlijkheid en oog voor detail verzorgt zij dagelijks de maaltijden voor de cliënten op de HIC Plus-afdeling. Haar werk gaat echter veel verder dan alleen koken. Karin brengt structuur, gezelligheid en een vleugje huiselijkheid naar een omgeving waar dat hard nodig is. Vier jaar geleden had Karin nooit gedacht dat ze op haar 61e een nieuwe carrière zou beginnen in de zorg. "Tijdens corona zag ik een oproep op tv: ze zochten mensen om in de zorg te helpen. Ik heb me direct aangemeld en via een online cursus kon ik al snel aan de slag." Eerst dacht ze aan een baan in een verzorgingstehuis, maar ze werd gematcht met een psychiatrische kliniek. "Dat leek me heftig, maar ik besloot het toch te proberen. Ik begon op een donderdag en ben nooit meer weggegaan."

Met twaalf cliënten op de afdeling houdt Karin rekening met uiteenlopende dieetwensen. "Halal vlees is standaard, maar ik pas de maaltijden ook aan voor vegetariërs, veganisten en mensen met allergieën." Eten gaat verder dan alleen voeding; het brengt mensen samen. Karin maakt van de maaltijden een sociaal moment. "De tv gaat uit, telefoons blijven weg en iedereen eet samen aan tafel. Soms wordt er veel gekletst, soms is het stil, maar de sfeer is vaak goed." Ze serveert niet alleen een warme maaltijd, maar zorgt ook voor structuur en rust in het leven van de cliënten.

Ook duurzaamheid speelt een belangrijke rol. "Ik ben heel goed in restjes verwerken. Overgebleven groenten? Daar maak ik de volgende dag soep van." Het resultaat? Een geliefd gerecht bij de cliënten. "Laatst kwam een meisje van een andere afdeling naar me toe: 'Kun je tegen je collega zeggen dat ze van die lekkere tomatensoep maakt?' Toen heb ik haar een kopje gebracht. Ze had het er dagen later nog over."

De kliniek organiseert regelmatig verbindingslunches en thema-avonden. "Dan kookt één afdeling voor de hele kliniek. We hebben al barbecues, erwtensoep-avonden en high teas gehad. Ik heb zelfs een keer spaghetti voor honderd man gemaakt!"

Elke dag brengt iets nieuws en dat houdt het werk spannend. "Je weet nooit wie je ontmoet en hoe iemand zich voelt. Maar één ding is zeker: eten brengt troost, structuur en een beetje geluk."

Vandaag heeft Karin een gezellige zomerse lunchtafel voorbereid met een feestelijke tonijnsalade. "Daar gaat in: appel, een ui, een blikje mais, wat doperwtjes, aardappels die ik meestal overhoud van het koken en een paar blikjes tonijn. Tot slot doe ik daar een beetje mayonaise, mosterd, peper en zout bij. En dan heb je het al!"



"ETEN BRENGT MENSEN SAMEN"

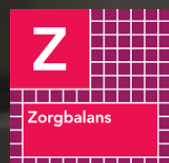
Dennis Teunissen is zelfstandig werkend kok bij **Zorgbalans** 'De Heemhaven' in Heemstede. Goede zorg draait om aandacht en een gezonde leefstijl. "Het is niet alleen het uitvoeren van medische handelingen of dagelijkse ondersteuning, maar vooral luisteren naar de wensen en behoeften van de bewoners," vertelt hij. "Voeding speelt daarin een grote rol. Gezond en lekker eten kan iemands dag maken en zelfs bijdragen aan een betere gezondheid." Bij Zorgbalans wordt veel aandacht besteed aan verse, duurzame maaltijden. "We kiezen voor seizoensgebonden producten, vooral in de zomer, wanneer er zoveel verse groenten en fruit beschikbaar zijn. Een zomerse salade of een stuk vers fruit kan niet alleen verfrissend zijn, maar ook bijdragen aan de vitaliteit van onze bewoners," vertelt Dennis.

Duurzaamheid staat hoog op de agenda bij Zorgbalans. "We proberen zoveel mogelijk lokaal en biologisch in te kopen. Minder voedselverspilling is ook iets waar we dagelijks mee bezig zijn. Door goed te plannen en creatief om te gaan met ingrediënten, kunnen we voedzame en duurzame maaltijden aanbieden."

Wat geeft Dennis de meeste voldoening? "De blijdschap van bewoners als ze samen in de tuin genieten van een zomerse barbecue of een verfrissende smoothie," zegt hij. "Eten brengt mensen samen en dat geldt zeker voor onze bewoners. In de zomer is het extra belangrijk om goed gehydrateerd te blijven en gezonde keuzes te maken. Daarom bieden we bijvoorbeeld veel fruitwaters en lichte maaltijden aan."

Met deze visie blijft Zorgbalans zich inzetten voor een warme, liefdevolle en gezonde zorgomgeving. Want goede zorg is niet alleen een kwestie van professionaliteit, maar vooral van hart voor de mens én oog voor duurzaamheid.

Vandaag heeft Dennis een gezonde maar bovenal lekkere Hollandse maaltijd gemaakt, bestaande uit zalm, spinazie en aardappelpuree.



Wat is jouw VERHAAL?

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

ALLES VOOR EEN ZOMERSE BBQ

Een zomerse BBQ hoort bij een warme avond.
Wij hebben alvast wat producten voor je verzameld!



Zalm gegrild
Gemakkelijk te bereiden
BK 2 X80/90 GR
10003455

Huzarensalade

Een echte klassieker!

BK 1000 GR

3241684



Zoete punt paprika
Gezonde en kleurrijke keus
ZK 2 ST
10149218



Courgette
Lekkere en gezonde
wok keuze!

1 ST
10149202

Spareribs gemarineerd

Heerlijk gekruid

ZK ca. 1000 GR

10156216



Vega burger
Net zo lekker!

1 ST
10099050

BBQ BENODIGDHEDEN



Houtskool briketten

Lekker makkelijk!

ZK 3000 GR

3220994

BBQ schalen aluminium 23x34cm

Handig

PK 5 ST

10029420



Aanmaakblokjes wit

Lange brandduur!

PK 32 ST

3215456



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

Mini-ijslolly framboos

DS 50 X 10 ML

50033757

Cornetto MAX Gianduja & Chocolate

DS 20 X 115 ML

50044713

Mini-ijslolly naturel

DS 50 X 10 ML

50050149

Chocolate donut stick

DS 28 X 62 ML

50044762

Twister Marshmallow

DS 20 X 80 ML

50044715

De **Frodio** is een heerlijke mini-ijslolly!
Het vermindert de dorst en het beschermt
de mond tegen infecties en uitdroging.

Smakelijk OP VAKANTIE

DE LEKKERSTE GERECHTEN UIT HET BUITENLAND



Kaassnippers
ZK 80 GR
50018810

Tomatenpuree dubbel
geconcentreerd
BL 70 GR
1282433

Rucola
BK 125 GR
30039680

Lasagne bolognaise uit Italië

BUON appetito!

LASAGNE BOLOGNAISE

18 lasagnebladen
750 gr rundergehakt
300 gr wortel
150 gr bleekselderij
2 blikjes tomatenpuree
600 ml gezeefde tomaten
600 gr tomatenblokjes
2 uien
1 bol mozzarella
3 tenen knoflook
handje geraspte kaas
2 eetlepels olie
1,5 blokje runderbouillon
1 theelepel oregano
1,5 theelepel tijm
peper en zout

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snipper de ui en knoflook. Fruit dit aan in een grote pan met één eetlepel olie. Snijd de wortel en bleekselderij in kleine stukjes en voeg dit toe in de pan.
3. Voeg na een paar minuten het gehakt toe en bak mee. Voeg de oregano en tijm toe samen met de tomatenpuree.
4. Voeg de tomatenblokjes en gezeefde tomaten toe en krui mel het bouillonblokje erbij. Blus af met wat rode wijn. Laat de saus circa 30 minuten pruttelen.
5. Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt de boter in een pannetje en voeg de bloem toe. Bak deze roux 3 minuutjes zachtjes.
6. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij en roer met een garde tot een gladde saus. Breng de bechamelsaus op smaak met een beetje peper en zout en eventueel nootmuskaat.
7. Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
8. Giet een klein beetje van de tomatensaus op de bodem. Leg er drie lasagnevellen bovenop. Schep hier een beetje tomatensaus op en verdeel er wat bechamelsaus overheen.
9. Leg er vervolgens een paar plakjes mozzarella op. Dek af met lasagnebladen en herhaal dit tot de ingrediënten op zijn en eindig met een laag tomatensaus, bechamelsaus en mozzarella.
10. Bestrooi de lasagne bolognese met de geraspte kaas en zet het 45 minuten in de oven.

BRIAM MET FETA

1 aubergine
½ courgette
1 tomaat
250 ml tomatenpassata
100 gr feta
1 takje gedroogde oregano
1 teentje knoflook
10 gr bladpeterselie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de aubergine in plakjes en verhit de olijfolie in een grote pan. Bak daarin de plakjes aubergine 4 minuten aan elke kant. Schep deze vervolgens uit de pan en kruid met peper en zout.
2. Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes, was en snijd de aardappelen in blokjes en breng een pot gezouten water aan de kook en kook dan de aardappelblokjes vijf minuten. Giet af en laat deze uitlekken.
3. Hussel de groenten voorzichtig door de saus en schep deze over in een ovenschotel. Maak plaats vrij en leg het blok feta in het midden. Kruid het geheel met peper en zout en zet 20 minuten in de voorverwarmde oven.
4. Hak de bladpeterselie fijn. Serveer de ovenschotel met de bladpeterselie erover gestrooid en de extra vierge olijfolie erover gedruppeld.



Courgette
1 ST
10149202

Ciabatta
brood
PK 250 GR
1098128

Passata bio
PT 690 GR
3230785

Feta
biologisch 43+
PK 150 GR
9356134

Platte peterselie
BK 15 GR
10149434

BON appétit!

quiche lorraine

Houdbare
kookroom 20%
PK 250 GR
3215184

Prei fijn
gesneden
3 mm
ZK 500 GR
30031510

Tarwebloem
ZK 1000 GR
3238111

Glaze
balsamico
FL 250 ML
50027929

Olijven zwart
zonder pit
BL 230 GR
1355848

Geraspte
kaas belegen
ZK 175 GR
9337334

Aardappelpartjes
in schil
ZK 500 GR
3243378

Sla mix
naturel
BK 500 GR
30036368

Sperziebonen
verpakt
ZK 500 GR
10149142

Eieren bruin M/L
1 ster BLK
PK 10 ST
50031000

Salade niçoise



SALADE NIÇOISE

500 gr aardappelpartjes in schil
250 gr sperziebonen (optioneel: uit blik)
2 gekookte eieren
2 tomaten
1 rode ui
10 zwarte olijven
500 gram slamix
balsamicodressing (naar smaak)

1. Kruid de aardappelpartjes naar smaak en bak deze goudbruin in de pan.
2. Kook de sperziebonen gaar en spoel ze met koud water af. Kook de eieren 4 minuten voor een zacht gekookt ei, 6 minuten voor medium en 8 minuten voor hard.
3. Snijd de ui, tomaten en olijven klein. Door alle garnituren anders te snijden creëer je een leuk effect in de salade. Denk bijvoorbeeld aan plakjes, blokjes of partjes.
4. Hussel alle garnituren samen met de slamix. Maak af met wat balsamicodressing.

QUICHE LORRAINE

Zanddeeg:
250 gr tarwebloem
125 gr koude boter
1 eierdooier
2 eetlepels water
zout

Vulling:
150 gr gesneden prei
200 gr gerookte spek
500 ml room
3 eieren
150 gr geraspte kaas
zout, peper en
nootmuskaat

1. Doe de 250 gram tarwebloem in een grote kom, samen met de 125 gram koude boter in blokjes en een snufje zout. Knead dit tot het een soort zanderige structuur krijgt.
2. Voeg één eierdooier en twee eetlepels ijswater toe. Blijf het deeg kneden tot het een mooie gladde deeg vormt.
3. Laat het deeg rusten in de koelkast.
4. Rol het deeg uit, bekleed een quichevorm ermee en bak het blind af. Blind bakken betekent dat je het deeg bedekt met bakpapier en vult met bijvoorbeeld gedroogde peulvruchten.
5. Bak voor ongeveer 10 minuten af op 180 graden.

1. Bak de spekblokjes krokant samen met de prei.
2. Roer de overige ingrediënten door elkaar en maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
3. Voeg de prei en spek toe aan het eimengsel en voeg het geheel in de gebakken deegbodem.
4. Bak het geheel nog eens 30 minuten af op 180 graden.





GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS

500 gr half-om-half gehakt
5 el paneermeel
1 ei
500 ml gezeefde tomaten
2 uien
bosje verse peterselie
2 teentjes knoflook
1 tl suiker
snuffje paprikapoeder
snuffje oregano
peper en zout

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, 1 teentje knoflook, peper, zout, paprikapoeder, oregano en de helft van de peterselie.
2. Verhit een beetje olie of boter in een pan en bak de gehaktballetjes mooi bruin in circa 12 minuten. Zet het vuur in het begin hoog en als ze een mooi korstje hebben laat je ze verder garen op laag vuur.
3. Verhit ook wat olie of boter in een andere pan en fruit hier de gesnipperde sjalotjes in aan. Voeg het andere teentje knoflook in kleine stukjes toe.
4. Fruit dit een paar minuten aan en voeg dan de gezeefde tomaten toe. Breng de saus op smaak met suiker, peper en zout. Voeg als laatste nog wat verse peterselie toe. Doe dan de balletjes bij de saus en schep alles goed om.

(ALCOHOLVRIJE) Sangria

1 l rode druivensap
2 l sinaasappelsap
50 ml zwarte bes limonade
1 handsinaasappel
1 citroen

1. Snijd de citroen en sinaasappel in halve plakjes.
2. Meng alle ingrediënten tot een lekkere alcoholvrije sangria.
3. Voeg het fruit toe en serveer in mooie glazen.



SPAANSE NACHOS

1 zk nachos
3 tomaten
1 rode ui
1 takje verse peterselie
100 ml chilisaus
300 ml ketchup

1. Snijd de tomaten in fijne blokjes en snipper het uitje en de peterselie ragfijn. Meng dit door de ketchup en voeg de chilisaus toe.
2. Verdeel de nachos in een ovenschaal of bakje waarin het geserveerd wordt. Schep vervolgens de chili-tomatensalsa over de nachos.



KIPKLUIFJES

16 chickenwings
2 el honing
4 el ketjap
2 el citroensap
1 teentje knoflook
1 tl vijfkruidenpoeder
1 lente ui ter garnering

1. Bak de kippenvleugeltjes op 180 graden voor ongeveer 20-25 minuten.
2. Meng in een kommetje de honing, ketjap, citroensap en een geperst teentje knoflook. Voeg naar smaak wat vijfkruidenpoeder toe.
3. Roer de marinade door de kipkluijjes en bak nog eens 3-4 minuten in de oven.

PATATAS BRAVAS

500 gr aardappels met schil
scheutje tomatensaus (passata)
20 ml kookroom
6 el mayonaise
1 teentje knoflook
scheutje olijfolie

1. Bak de aardappeltjes met wat olijfolie krokant in een pan.
2. Snipper of pers de knoflook fijn en meng het met de mayonaise.
3. Voeg wat kookroom en olijfolie toe en maak op smaak met peper en zout. Top af met de mayonaise en tomatensaus (passata).



Servetten Sunflower
Day 33x33 cm 3-laags
PK 50 ST
50044880

Aardappelpartjes
in schil
ZK 500 GR
3243378

Druivensap
rood
FL 1000 ML
3214567

Tortilla chips
nacho cheese
ZK 165 GR
1269895

Half-om-half
gehakt
PK 500 GR
56000015

Kalfs spareribs
gegaard
BK ca. 1000 GR
10099015

Kippenvleugeltjes
ZK ca. 1000 GR
10156218

Tapas uit Spanje

BUEN

provecho

GEZONDE ZOMERSE tussendoortjes

Ook deze zomer staan wij weer voor je klaar met de lekkerste en gezondste producten!

MUNTTHEE

Munt
Lekker fris
PK 100 GR
50044801



Citroen
Rijk aan vitamine C
1 ST
10149003

Maak je eigen verse (koude) muntthee door munt, citroen en komkommerschijfjes toe te voegen aan water in een waterkan (of thermosfles).

Komkommer geseald
Rijk aan antioxidanten
1 ST
10149214



CuliSteam®



DE AANTREKKELIJKE MAALTIJDOPLOSSING

Door te werken met ultraverse ingrediënten en een gepatenteerde verpakking is CuliSteam dé aantrekkelijke maaltijdoplossing voor de zorg. Serveer ieder moment van de dag à la minute een gezonde, smakelijke warme maaltijd.



CULISTEAM MAALTIJDEN ZIJN:

- Vers bereid op ieder moment van de dag
- Ingrediënten van hoge kwaliteit
- Binnen 4-6 minuten serveerklaar
- Breed in assortiment
- Perfect te presenteren op het bord



Zoek op **CuliSteam** in de zoekbalk op de webshop! Of scan de QR-code! X

INTERESSE IN CULISTEAM?

Neem een kijkje op www.willemdeboer.nl voor meer informatie over de bereidingswijze en inzetbaarheid binnen jouw organisatie.



Zomerfruit
Bewuste keus
PK 250 GR
3244100



Groene olijven knoflook
Voor op de borrelplank
BK 130 GR
3240850



Hüttenkäse
Bevat veel eiwitten
BK 400 GR
9856501



Watermeloen mini
Bevat veel vocht
1 ST
10149058



Hummus naturel
Heerlijke dip
BK 200 GR
3230367



Eetrijpe avocado
Voor de gezonde vetten
1 ST
10149221





Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group