

Nostalgisch Najaar

Zorgmaaltijd
Special

CEDRAH BESTUURDER TEUNIS STOOOP

Over leiderschap, keuzes en
samenwerking met Zorgboodschap

5 JAAR ZORGMAALTIJD

Samen bouwen aan
de maaltijd van morgen

VAN GRONDSTOF TOT GERECHT

Een kijkje in de productiekeuken
van Zorgmaaltijd

FEEST MENU'S

Heerlijke voor-, hoofd-
en nagerechten

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

DUURZAAMHEID WERKT

Duurzaamheidsmanager
Melissa vertelt

Besteltips

Lindsay Hanhart
Klantenservice medewerkster

LEVERDAGEN KERST EN OUD & NIEUW

Op Eerste en Tweede Kerstdag en Nieuwjaarsdag zijn we gesloten.
Bestel je producten en maaltijden dus op tijd!

Leverdag:

donderdag 25 december
vrijdag 26 december
zaterdag 27 december
maandag 29 december
dinsdag 30 december

donderdag 1 januari
vrijdag 2 januari
zaterdag 3 januari

Boodschappen bestellen voor:

gesloten
gesloten
woensdag 24 december
woensdag 24 december
maandag 29 december

gesloten
woensdag 31 december
vrijdag 2 januari

Maaltijden bestellen voor:

gesloten
gesloten
dinsdag 23 december
dinsdag 23 december
woensdag 24 december

gesloten
dinsdag 30 december
woensdag 31 december

PLAN VOORUIT

Rondom de feestdagen is het 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.

WE ZIJN ER VOOR JE

Heb je vragen of opmerkingen over boodschappen, maaltijden, bestellingen of bezorgingen? Neem dan gerust contact op met onze klantenservice.

071 - 711 43 20
INFO@ZORGBOODSCHAP.NL



ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group
8 712479 053433

"Met vertrouwen, visie en vakmanschap naar de toekomst"

Vijf jaar Zorgmaaltijd. Een mijlpaal om bij stil te staan én vooruit te kijken. Wat in 2020 begon als een initiatief om de zorg te voorzien van écht lekkere en passende maaltijden, is inmiddels uitgegroeid tot een volwaardig maaltijdconcept binnen Zorgboodschap. We zijn trots op wat er al bereikt is en kijken uit naar de weg die voor ons ligt.

In dit magazine blikken we terug op onze oorsprong, maar kijken we vooral vooruit. Dat doen we met dankbaarheid voor het vertrouwen dat we onderweg hebben gekregen. In het bijzonder van de heer Stoop van Cedrah en mevrouw Kastelein van Humanitas, die Zorgmaaltijd het vertrouwen hebben gegeven om de maaltijdproductie van hun organisaties over te nemen. In het interview elders in dit magazine deelt de heer Stoop openhartig waarom hij voor deze samenwerking heeft gekozen. Een steun in de rug die voor ons veel betekent.

Zorgmaaltijd staat voor de unieke combinatie van gemak, vers koken en gespecialiseerde ondersteuning op maat. Samen met onze koks, voedingsdeskundigen en procesexperts leveren we elke dag een assortiment dat aansluit op de behoeften van uiteenlopende zorgdoelgroepen. Denk aan cliënten met kauw- en slikproblemen, waarvoor we werken volgens de IDDSI-richtlijnen. Maar ook aan cliënten met religieuze of culturele dieetwensen: dankzij onze samenwerking met gespecialiseerde maaltijdleveranciers kunnen we een volledige menucyclus bieden die voldoet aan alle eisen.

De inhoudelijke en organisatorische doorontwikkeling van Zorgmaaltijd gebeurt onder leiding van Gert-Jan Nell, concept-bedenker van Zorgboodschap en momenteel de drijvende kracht achter de verdere uitbouw van Zorgmaaltijd. Met zijn kennis van de markt, een scherp gevoel voor klantbehoefte en oog voor kwaliteit, draagt hij dagelijks bij aan het verstevigen en vernieuwen van het concept.

De vraag naar Zorgmaaltijd groeit en dat vraagt om uitbreiding. De realisatie van onze nieuwe centrale keuken in Lisse is in volle voorbereiding, maar kost logischerwijs de nodige tijd. Om in de tussentijd aan de stijgende vraag én onze kwaliteitsstandaarden te blijven voldoen, hebben we een tussenstap gezet die krachtig en doordacht is. In de keukens in Rotterdam, Leiden en Katwijk aan Zee produceren wij vanaf deze zomer onze maaltijden, met dezelfde passie en precisie die onze klanten van ons gewend zijn. Deze tussenstap is niet alleen noodzakelijk, maar ook positief: het onderstreept onze flexibiliteit en ons vermogen om door te bouwen. Dat alles doen we niet alleen. We bouwen op de kennis, inzet en toewijding van onze mensen, en op het rotsvast vertrouwen van onze aandeelhouder, de familie Boon. Dankzij hun bestuurlijke betrokkenheid, focus op kwaliteit en visie op langdurige samenwerkingen, hebben we de ruimte gekregen om Zorgmaaltijd duurzaam uit te bouwen.

Vijf jaar Zorgmaaltijd is pas het begin. We kijken ernaar uit om samen met onze klanten, partners en collega's de volgende stappen te zetten richting een toekomst waarin goede zorgmaaltijden vanzelfsprekend zijn. Want goed eten is meer dan voeding; het is comfort, het is zorg, het is aandacht.

Ik wens u mede namens ons hele team veel leesplezier en inspiratie toe.

Vincent Bos
Algemeen Directeur
Zorgboodschap

ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

Gert-Jan Nell
ADVISEUR
ZORGMAALTIJD

Vincent Bos
ALGEMEEN DIRECTEUR
ZORGBOODSCHAP

Inhoud

EEN KIJKJE IN DE KEUKEN

Zorgmaaltijd bouwt samen aan de maaltijd van morgen



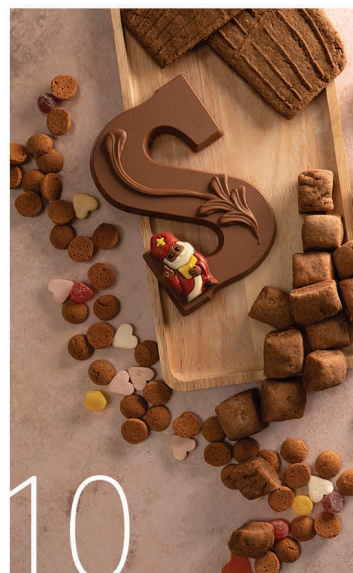
GEZELLIGHEID GESERVEERD

Samen genieten van de lekkerste feestmenu's met Zorgmaaltijd



WIE ZOET IS

Producten om van te snoepen



DE DIËTISTEN

van Zorgmaaltijd over smaak en maatwerk



CEDRAH EN ZORGBOODSCHAP

Cedrah bestuurder Teunis Stoop over leiderschap en keuzes



KERST VOOR IEDEREEN

Een feestelijke maaltijd voor mensen met kauw- en slikproblemen



VAN INSPIRATIE NAAR BELEVING

Bij Zonnehuisgroep Amstelland met Willem en Christiaan



DUURZAAMHEID WERKT

Maak kennis met onze nieuwe duurzaamheidsmanager



KOKEN VOOR EEN GROTE GROEP?

Zo lukt het altijd!

De kerstdag is aangebroken: hét moment om samen aan tafel te gaan en te genieten van warme smaken en gezelligheid. Met deze handige tips wordt jouw kerstmaaltijd niet alleen lekker, maar ook fijn en toegankelijk voor iedereen.

MAAK ER EEN BELEVING VAN

Kerst draait om meer dan alleen het eten. Zet kerstmuziek op, dek de tafel met mooi servies en kerstgroen, en zorg voor sfeervolle verlichting. Serveer aan tafel of als buffet, met hulp voor wie minder mobiel is.

BEREID OP TIJD VOOR

Maak gerechten die je vooraf kunt klaarmaken en opwarmen, zoals een heerlijke soep. Zo houd je op de dag zelf tijd over om aandacht te geven aan je bewoners en de sfeer.

HOUD REKENING MET EETWENSEN

Zorg dat iedereen onbezorgd kan mee-eten. Kies voor mals vlees, zachte groenten en gerechten die makkelijk te kauwen zijn. Gebruik liever verse kruiden dan veel zout en vermijd te pittige smaken. Serveer liever meerdere kleine gerechten dan één grote maaltijd.

SPEEL IN OP HERKENNING

Veel ouderen waarderen vertrouwde smaken: rollade, stoofpeertjes, aardappelpuree... Het brengt herinneringen tot leven en geeft een gevoel van thuis. Experimenteer rustig, maar houd de basis klassiek.

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!

VAN GRONDSTOF TOT GERECHT

Een kijkje in onze Zorgmaaltijd productiekeuken

Ze bereiden voor een groot aantal organisaties de maaltijden en componenten. Klanten ontvangen desgewenst culinaire ondersteuning. Jan-willem Jagt en Damian Simonis van Zorgmaaltijd, onderdeel van Zorgboodschap, vertellen hoe ze te werk gaan.

Jan - Willem Jagt
CULINAIR ADVISEUR

Damian Simonis
CULINAIR ADVISEUR &
PRODUCTONTWIKKELAAR

Zorgmaaltijd staat voor de unieke combinatie van gemak, vers koken en gespecialiseerde ondersteuning op maat, met als extra kracht het traploos schakelen tussen convenience en verse producten - mede mogelijk gemaakt door onze geavanceerde webshop. Dit onderdeel van Zorgboodschap bestaat bijna vijf jaar. In november 2020 nam Zorgboodschap de keuken van Zorggroep Cedrah over om daar Zorgmaaltijd op te starten. Per 1 juni 2021 is Zorgmaaltijd gevestigd in de voormalige keuken van Humanitas te Rotterdam. In 2020 op nul begonnen, meteen groeien en nu, najaar 2025, bereiden we voor een groot aantal organisaties de maaltijden en componenten.

Klant op één

Vanwaar dit succes? Kwestie van de klant op één zetten, inspelen op behoeften, adviseren daar waar nodig en smaakvolle, gezonde maaltijden bereiden, die net even dat beetje extra hebben. En natuurlijk bestelgemak bieden.

“Eten moet een feestje zijn”, zegt productontwikkelaar Damian Simonis. “Wij zijn daarom ook geregeld aanwezig op de locaties van onze afnemers om daar te proeven en zo nodig te adviseren. Zo kunnen er aanpassingen worden doorgevoerd die de smaak ten goede komen, bijvoorbeeld op het gebied van regenereren.”

Gevarieerd aanbod

Zeven dagen per week een gevarieerd aanbod. Dagelijks de keuze uit drie of vier menu's waarbij klanten de componenten kunnen wisselen, zodat ze hun bewoners, cliënten of patiënten op maat kunnen voorzien van maaltijden.

De menucyclus wordt per seizoen aangepast. Zorgmaaltijd is veel te vinden op locaties waar ze kleinschalig wonen en waar medewerkers de bestellingen en de maaltijden verzorgen. Met de komst van de nieuwe bestelmodule van Zorgboodschap is het bestellen van ingrediënten, componenten en maaltijden vergaand vereenvoudigd.

Dat geldt ook voor de vele bijzondere gerechten en componenten afgestemd op eventuele dieetwensen en wisselende consistenties ten behoeve van mensen met kauw- en slikproblemen.

Zorgmaaltijd kan daarnaast eenvoudig inspelen op de vraag naar plantbased gerechten. Die vraag neemt toe. Simonis: “We ontwikkelen onder meer nieuwe, smakelijke plantaardige gerechten. In de toekomst gaan we meer samengestelde gerechten bereiden, deels plantaardig, deels op basis van vlees of vis. En zo zit er nog veel meer aan te komen.”

Toekomst

Zorgmaaltijd is klaar voor de toekomst met keukens in Rotterdam, Leiden en Katwijk aan Zee. Uitgerust met moderne apparatuur, voorzien van koks en medewerkers die hun vak verstaan en weten wat het is om maaltijden en componenten te bereiden, afgestemd op de diverse doelgroepen in de zorg. Maaltijden die aan alle eisen en wensen voldoen, maar vooral lekker zijn, zodat bewoners en patiënten daar iedere dag opnieuw een feestje van kunnen maken.

ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap



Overhandiging sleutels keuken Humanitas, mei 2021



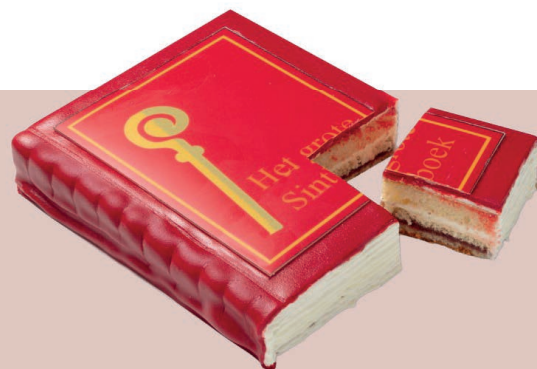
Tekenmoment Cedrah, november 2020

SINTERKLAAS lekkernijen

Wat lekkers in de schoen of gewoon voor bij de koffie?
De Sint heeft zijn favoriete producten alvast voor je klaargezet!



**Sinterklaas coupe
mousse**
Feestje op tafel
DS 12 X 140 ML
50044958



**Sinterklaasboek taart
(8-10 personen)**
Groot, zoet en zalig
DS 1350 GR
10021547



Sinterklaas ijstaartje
Kant en klaar dessert
DS 12 X 100 ML
50044956



**Chocoladeletter
melk**
Letterpret
PK 135 GR
3064107



Amandelspeculaas
Lekker voor bij de koffie
ZK 400 GR
1332473



Taai taai
Voor in de schoen
ZK 500 GR
3249445



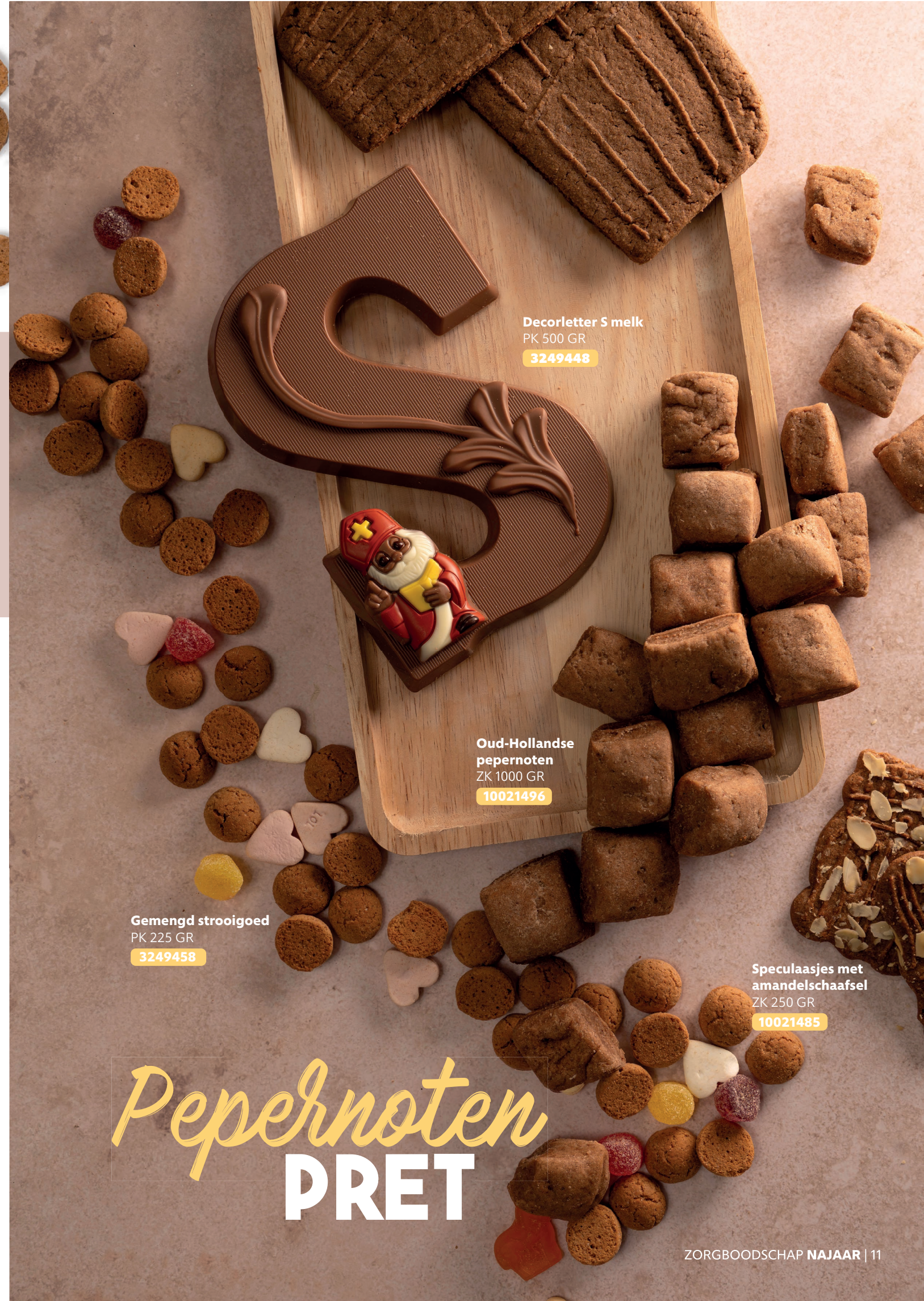
Speculaaspop
Groots genieten
ZK 250 GR
10021520



Kruidnoten uitdeelzakjes
Voor ieder wat lekkers
ZK 8 X 50 GR
3249446



Kruidnoten chocomix
Da's pas lekker
ZK 300 GR
3249451



Decorletter S melk
PK 500 GR
3249448

**Oud-Hollandse
pepernoten**
ZK 1000 GR
10021496

Gemengd strooigoed
PK 225 GR
3249458

**Speculaasjes met
amandelschaafsel**
ZK 250 GR
10021485

Pepernoten
PRET

Zoet & ZACHT

Speculaasplaat
gevuld gesneden
PK 56 ST
10021488

Mini speculaas muffin
DS 20 X 30 GR
10021544

Speculaasstaaf gevuld
DS 250 GR
10021489

Sinterklaas
amandelstaaf
ZK 240 GR
10021491

Sinterklaas
amandelstaafjes
ZK 10 ST
10021495

Sinterklaas
amandelletter
DS 480 GR
10021490

Sinterklaas brownie
DS 15 X 60 GR
10021555

Sinterklaas
carrotcake
DS 15 X 80 GR
10021557

Sinterklaas
mini donuts
DS 15 X 30 GR
10021556

Sinterklaas
mini cupcakes
DS 24 X 40 GR
10021546

Mini Sinterklaas
soesjes
DS 16 X 30 GR
10021545

Pieten petit
fourtjes
DS 12 X 50 GR
10021558



**Holle figuur
Sinterklaas**
ZK 125 GR
50029929

Sinterklaas beker 250 ML
PK 8 ST
50044861

Marsepein fruit
BK 125 GR
50029931

Strooigoed
ZK 1000 GR
3249458

**Melkchocolade
munten**
NT 100 GR
50037024

**Holle Sint
figuren mix**
ZK 200 GR
50037057

Sinterklaas bord Ø 23 cm
PK 8 ST
50044862

"Samen werken aan maaltijden die passen bij wie onze bewoners zijn"

Teunis Stoop over leiderschap, keuzes en samenwerking met Zorgboodschap

Hij werkt mét mensen en vóór mensen. Altijd en overal.
"Het is mijn motto, een rode draad in mijn carrière", zegt Teunis Stoop, bestuurder van Cedrah dat wonen, zorg en diensten verzorgt voor ouderen die kiezen voor een organisatie met een reformatorisch identiteitsprofiel. Het interview met Zorgboodschap vindt plaats in het Centraal Bureau van de organisatie in Barendrecht. Stoop is bijna twaalf jaar bestuurder van Cedrah, dat beschikt over zeven zorglocaties en drie serviceflats, verspreid over Zuid-Holland en Zeeland. Daarvoor was hij twaalf jaar wethouder, voorafgegaan door twaalf jaar onderwijsdirecteur.

De boom van Cedrah

Cedrah werkt vanuit een reformatorische overtuiging. "Vanuit die achtergrond participeren we ook in de maatschappij. We participeren actief in 15 bestuurlijke overleggen." Aan een muur prijkt een afbeelding van een boom met zeven vruchten, die uitbeelden waar Cedrah voor staat. Eén daarvan: 'Ik eet en drink smakelijk en gezond.' Zijn toelichting: "Ik kom uit de wereld van beleid en strategie, maar ik ben ook van: keep it simpel, maak het compact en overzichtelijk. Bij Cedrah hebben we een strategie, een identiteitsprofiel en een boom. Eten en drinken is daar een onderdeel van."

Productiekeuken

De maaltijd is het hoogtepunt van de dag voor ouderen, zeker voor kwetsbare ouderen, is zijn overtuiging. "Daar moet je inhoud aan geven als zorgorganisatie." Maar hoe doe je dat? Hij vertelt dat alle zorglocaties van Cedrah in het verleden over een eigen keuken beschikten. Met eigen koks. Maar kleinschalig wonen deed haar intrede en daarmee het bereiden van maaltijden op de afdelingen. Minder afzet dus voor de productiekeukens. Los daarvan werd het ook steeds moeilijker om koks vast te houden. "We moesten reorganiseren." Cedrah stevende af op één productiekeuken. Vijf jaar geleden werd besloten om deze samen met Zorgboodschap, dat van start ging met de productie van maaltijden onder de naam Zorgmaaltijd, te gaan exploiteren. Thans is die keuken gevestigd in het gebouw van Akropolis van Humanitas in Rotterdam. Stoop: "Voor ons was dat een mooie stap. We werden ontzorgd op het gebied van maaltijdproductie, terwijl we onze medewerkers naar tevredenheid een oplossing konden bieden en de kwaliteit van onze maaltijden overeind bleef of zelfs beter werd."

Passie van medewerkers

Hij prijst de passie van de mensen van Zorgboodschap/Zorgmaaltijd. "De samenwerking loopt erg goed. Er zijn korte lijnen tussen onze organisatie en Zorgboodschap. De wijze waarop wordt omgegaan met onze feedback stemt mij tot grote tevredenheid." Stoop heeft er in eerste instantie voor gepleit de productie van maaltijden in eigen beheer te houden, vooral vanuit een gevoel van verantwoordelijkheid voor de medewerkers van de voedingsdienst. Intern werd de keuken gecentraliseerd. Dat was een intensief proces, waarbij ook de formatie werd verminderd. Na de centralisatie van de keuken is actief gevolgd hoe de maaltijden werden gewaardeerd. Bewoners hadden waardering voor de maaltijden al waren er aanvankelijk wat klachten, bijvoorbeeld over de soep. Toen die nog op de locatie werd bereid smaakte die beter, oordeelden sommige bewoners. Maar die soep werd nou juist nog steeds wel op de locaties bereid. Stoop: "Daar zat dus geen verschil in. Het is vaak de beleving eromheen, die eraan bijdraagt dat je zulke opmerkingen krijgt. Maar je hebt er wel mee te maken." Na de realisatie van een centrale keuken raakte Cedrah in gesprek met de mensen van Zorgboodschap, die het concept wilden overnemen, professionaliseren en uitbreiden. Stoop: "Het klikte met de mensen van Zorgboodschap en vanuit Cedrah was er vertrouwen in het ondernemerschap en de menselijke maat van Zorgboodschap."

Check maaltijden

De bestuurder checkt bijna iedere zondag hoogstpersoonlijk de maaltijden van zijn organisatie. Zijn ouders bewonen een appartement in een woonzorgcomplex van Cedrah. Iedere dag krijgen ze maaltijden geleverd uit de keuken van Cedrah en Zorgmaaltijd. "Ze vinden het prima. Soms een beetje flauw, hoor ik dan, maar verder helemaal oké. Ze moeten alleen wel wennen aan de duurzame vrijdag zonder vlees of vis. Toen we dat gingen doen, hebben we dat via een brief kenbaar gemaakt aan alle bewoners, maar misschien hadden we het beter zonder die aankondiging kunnen doen, dan hadden ze het makkelijker geaccepteerd, denk ik."

Rentmeesterschap

Het rentmeesterschap over de aarde is één van de christelijke waarden die Cedrah aanhangt. Plantaardig verdient uit oogpunt van duurzaamheid de voorkeur boven dierlijk, vandaar de stappen van Cedrah in die richting. "We kiezen voor één duurzame dag, omdat we hier niet in door willen slaan. We hebben te maken met mensen van 80 jaar en ouder die hun hele leven al op een bepaalde manier hebben gegeten. Aan de andere kant, wij aten vroeger thuis ook niet elke dag vlees." >

Duurzaamheid krijgt de volle aandacht binnen Cedrah. De meeste gebouwen zijn nieuw of pas gerenoveerd, uitgerust met zonnepanelen en warmtepompen. Lage energiekosten, zuinig met water. “Ook op andere gebieden geven we ten aanzien van duurzaamheid vol gas. Denk aan afvalreductie. Onze grootste stroom is incontinentiemateriaal. We dringen die stroom onder meer terug door extra vezels aan het eten toe te voegen. Dat reduceert de hoeveelheid urine.” Ook op het gebied van inkoop wordt de vinger aan de pols gehouden. Alles zo duurzaam mogelijk.

Weinig verspillig

Zorgvuldig omgaan met de aarde, is een doelstelling van Cedrah. “Dat zit behoorlijk tussen de oren van de organisatie. Op het gebied van eten en drinken hebben we de verspillig teruggedrongen tot onder de tien procent. Ook weer in samenwerking met onze leverancier Zorgmaaltijd. Dankzij het nieuwe geavanceerde bestelsysteem kunnen onze medewerkers heel eenvoudig op maat bestellen en invulling geven aan specifieke wensen.” De bestuursvoorzitter bezoekt iedere locatie van Cedrah drie keer per jaar. Hij eet dan mee, praat met medewerkers, praat met bewoners en is aanwezig bij activiteiten.

“Het heeft als voordeel dat ik zie en hoor wat er gebeurt. Wat medewerkers en bewoners ervan vinden. Tijdovend, dat wel, maar ook erg leuk om te doen en ik wil geen bestuurder zijn op afstand. Mooi om te zien hoe onze medewerkers met passie te werk gaan. Het vraagt veel om te werken met groepen van 8 á 9 mensen die kampen met dementie.”

Ondernemen

Cedrah beschikt over zeven zorglocaties, drie serviceflats en een Centraal Bureau, verdeeld over Zeeland en Zuid-Holland. Er werken 1350 medewerkers en 1000 vrijwilligers. In de verpleeghuizen verblijven 420 bewoners. De organisatie staat financieel sterk en groeit. Op dit moment worden er op 3 plaatsen complexen met zo’n 50 appartementen gebouwd, in Goes, Yerseke en Capelle aan den IJssel. Het is een kwestie van ondernemen. Stoop: “Wij zijn de initiator, de regisseur, de verhuurmakelaar en - last but not least - de aanbieder van zorg, maar we hebben geen geld gestopt in de stenen.” Diverse fondsen en mensen uit de achterban brachten het geld bij elkaar. Stoop: “Er is een toenemende vraag naar ouderenzorg terwijl verzorgingshuizen, zoals we die vroeger hadden, niet meer bestaan. Daar spelen wij met deze appartementencomplexen op in. We zijn nu ook bezig om in Geldermalsen een complex met 50 appartementen van de grond te tillen.”

Familiecultuur

Familiecultuur hoort bij Cedrah. Het zorgt voor betrokkenheid en binding, maar het brengt ook nadelen met zich mee, zegt Stoop. “Veel medewerkers kennen elkaar niet alleen van het werk, maar ook van de kerk, de school, ze zien elkaar op verjaardagen. Dat kan ertoe leiden dat de professionele feedback die je elkaar hoort te geven, wordt afgezwakt. Het is voor mij belangrijk om dat patroon te doorbreken. Ik denk dat we op dat gebied enkele belangrijke stappen hebben gezet.”

Gering personeelstekort

De zorg in Nederland worstelt met grote tekorten aan personeel. Hoe zit dat bij Cedrah? Stoop: “In Zeeland kennen we geen problemen, in Zuid-Holland verschilt het per locatie, maar we mogen niet klagen. Dat we goed in het personeel zitten, heeft misschien te maken met onze Christelijke identiteit, de warmte die dat uitstraalt.” “Goed werkgeverschap vinden wij belangrijk”, gaat hij verder. “Flexibel omgaan met wensen van medewerkers, medewerkers waarderen, goede interne opleiding, doorgroeimogelijkheden bieden.” Eén keer in de twee jaar vinden er dialoogsessies plaats, gesprekken met ongeveer 60 medewerkers verdeeld over acht locaties, het Centraal Bureau meegerekend. “In die gesprekken gaat het over hun ervaringen, positieve en negatieve met als gevolg dat wij daar op kunnen inspelen.”

Verwarmend KLANTVERHAAL VAN INSPIRATIE NAAR BELEVING

"DE BEWONER IS HIER ÉCHT THUIS"

Willem van Driel is teamcoördinator Facilitaire Dienst van Zonnehuis Amalia, een locatie van **Zonnehuisgroep Amstelland** in Amstelveen. Amalia is een zorglocatie voor kortdurend verblijf. Wanneer we de keuken binnenlopen, is direct zichtbaar dat er veel meer gebeurt dan alleen maaltijden bereiden. "Gastvrijheid is hier geen losse term," zegt Willem. "De bewoners wonen hier, zij zijn écht thuis. En wij, wij zijn hier te gast."

Willem heeft een achtergrond in de horeca en catering, maar vijf jaar geleden maakte hij de overstap naar de zorg. "Het is een heel andere wereld" vertelt hij. "Maar die gastvrijheid, die is hetzelfde. Het gaat om het kleine gebaar; hoe je iemand begroet, of je zijn naam kent. Dat klinkt eenvoudig, maar het maakt zo'n verschil voor mensen die misschien weinig andere sociale contacten hebben."

Christiaan Klappe, meewerkend voorman, vult aan: "De gastvrijheid zie je ook terug in de manier waarop we de maaltijden verzorgen. Voor de bewoners zijn de eetmomenten vaak het hoogtepunt van de dag. Ze kijken er echt naar uit. Daarom besteden we veel aandacht aan de kwaliteit en beleving van de maaltijden." De maaltijden van Zorgmaaltijd zijn voor ons een goede toevoeging.

De maaltijd is meer dan alleen voedsel. "We serveren rond kwart voor vijf het avondeten," vertelt Christiaan. "De bewoners kunnen kiezen uit twee menu's, menu A of B, en krijgen de gerechten aan tafel geserveerd. Dat geeft ze een restaurantgevoel, een moment van ontspanning en gezelligheid." Ontbijt en lunch verlopen iets anders: het ontbijt wordt in het restaurant beneden geserveerd, de lunch gaat via broodkarren langs de kamers. "Zo maken we het voor iedereen mogelijk om mee te doen, ook als ze niet naar beneden kunnen."

Op locatie Amalia en de andere locaties waar Willem en Christiaan werken, is het cateringproces nauw verbonden met de activiteitenbegeleiding. "We werken heel intensief samen met de activiteitenbegeleiders," zegt Willem. "Zij plannen de activiteiten en wij zorgen voor het bijpassende eten. Bij speciale themaweken, zoals Duitse of Italiaanse dagen, maken we ook passende hapjes. Dat vinden de bewoners geweldig."

De feestdagen vragen extra aandacht. "Kerst is een bijzondere tijd," vertelt Christiaan. "Veel bewoners gaan dan naar familie, maar voor degenen die blijven, organiseren we pre-kerstdiners. Drie dagen lang een viergangenmenu met live muziek en een warme sfeer. Dat vraagt veel voorbereiding en flexibiliteit van het team."

Voor Willem en Christiaan draait het allemaal om balans: tussen zorg en gastvrijheid, tussen het individuele en het collectieve. "We zijn altijd aan het schakelen," zegt Willem. "De bewoners staan op één, maar ook onze medewerkers verdienen aandacht. Zij zijn hier ook te gast en moeten zich goed voelen in hun werk. Alleen zo kunnen ze die gastvrijheid écht uitdragen."

En dat zie je terug op het bord. Vandaag hebben zij een verse wrap met bieslook, roomkaas, gerookte zalm, salade en zongedroogde tomaatjes voor de lunch bereid. Voor het pre-kerstdiner hebben ze een prachtig bord samengesteld met geroosterde Roseval, broccoli, bospeen, beukenzwam en hertensucade met wildjus. "Dat zijn onze visitekaartjes," lacht Willem. "Niet alleen lekker, maar ook warm en uitnodigend. Net zoals onze zorg."



Wat is jouw VERHAAL?

Wil je ook een leuk interview en fotomoment op locatie?

We komen graag bij je langs voor een artikel in
ons voorjaarsmagazine.

Laat het je accountmanager weten of stuur een e-mail naar
marketing@zorgboodschap.nl.

Kerstproeverij

Op **dinsdag 7** en **dinsdag 14 oktober** toveren we het hoofdkantoor van **Zorgboodschap** in Sassenheim om tot een winterse kerstwereld. In deze sfeervolle setting laten we je graag als eerste onze gloednieuwe feestdagenmenu's proeven.

Wat kun je verwachten?

- Een **exclusieve tasting** van het volledige kerstassortiment, van **voorgerecht** tot **dessert**
- **Inspiratie** over feestdagentrends en presentatie
- Ruimte om onze **culinair adviseurs** en **diëtisten** al je vragen te stellen

Meld je snel aan

Het aantal plaatsen is beperkt. Kies jouw voorkeursdatum en schrijf je in via de QR-code hieronder.



Wij kijken ernaar uit om je in oktober alvast een voorproefje te geven van een smaakvolle kerst!

Met culinaire groet,
Team Zorgboodschap

KERST ontbijt

Het kerstontbijt is een moment van samenzijn en aandacht. Met deze zorgvuldig geselecteerde producten maakt u van het kerstontbijt iets speciaals!



**Brunchmix
broodjes**
Genot op tafel
ZK 300 GR
3243598



**Sinaasappelsap
mild**
Lekkere dorstlesser
FL 1500 ML
3216458



**Roomboter
smeerbaar**
Altijd handig
KP 225 GR
9339213



**Kaas jong
belegen 30+**
Lekker voor op brood
PK 2 x 15 GR
10069193



**Tropische
fruit mix**
Fris en fruitig
PK 200 GR
10149297



**Eieren
biologisch**
Vers op tafel
PK 6 ST
9353143



**Vega filet
americain**
Net zo lekker
KP 125 GR
50043499



**Halvjam aardbei
minder suiker**
Bewuste keuze
PT 320 GR
3237545



**Kaneel
thee**
Warm en gezellig
PK 20 ST
1917501

Oh, DENNENBOOM

**Mini kerststolletje
met amandelspijs**
ZK 250 GR
10021103

Kerst amandelkrans
PK 500 GR
10021228

**Kerststol met amandel-
spijs en kersen**
DS 950 GR
10021225

**Kerststol met
amandelspijs**
DS 900 GR
10021193

Proef de KERST



Mini kerst soesjes
DS 16 X 30 GR
10021232



Kerstboom brownies
DS 12 X 45 GR
10021550



Kerstboomtaart
red velvet
DS 12 PERS
10021524



Mini kerst cupcakes
DS 24 X 40 GR
10021549



Mini kerst
red velvet cake
DS 10 X 60 GR
10021562



Mini kerst donuts
DS 15 X 35 GR
10021227



Mini tulband
red velvet
ZK 100 GR
10021559



Mini tulband
ZK 75 GR
10021370



Mini kerst slofjes
BX 12 X 50 GR
50045020



Kerst slagroom
schnitt
BX 600 GR
50045021



Christmas pralines
PK 200 GR
50070963

Winterfiguren
pralines
PK 200 GR
50045022

Holle chocolade
kerstman
DS 24 X 55 GR
50029970

X-mas pralines
PK 200 GR
50029980

Verrukkelijke VOORGERECHTEN

EEN HAPJE VOORAF, EEN VLEUGJE STIJL

*Bekijk het menu voor de feestdagen
via onze webshop en print deze uit*



ZORGMAALTijd
Onderdeel van Zorgboodschap

Luxe SALADES

Deze feestelijke salades combineren heerlijke verfijnde smaken. Precies in balans. Perfect als voorgerecht bij een diner met aandacht.

Boswachter-salade
BK 1000 GR
10098847

Wilde perziken
BK 500 GR
10149061

**Herten ham gedroogd
rauw gesneden**
BK ca. 500 GR
10026131

**Druiven wit
pitloos**
BK 500 GR
10149052

Stoofperen
BK 150 GR
65000228

Witte wijnazijn
FL 500 ML
1625144

**Kipsalade met
stoofpeer**
BK 1000 GR
10098846

Tomaten verpakt
BK 500 GR
10149213

Kappertjes
PT 100 GR
1345974

TOMATEN-TARTTAAR

8 rijpe tomaten
2 sjalotten
2 el kappertjes
2 el augurk
2 el bieslook
2 el bladpeterselie
2 tl Dijonmosterd
2 tl witte wijnazijn of citroensap
4 el olijfolie extra vierge
zout
versgemalen zwarte peper

1. Doe de in kleine blokjes gesneden tomaat, fijn gesnipperde sjalotten en fijngehakte kappertjes, augurk, bieslook en peterselie in een mengkom.
2. Voeg mosterd, azijn of citroensap en olijfolie toe.
3. Meng alles voorzichtig door elkaar met een lepel zodat de tomaat heel blijft.
4. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
5. Laat de tartaar 10-15 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken.



KIPSALADE MET STOOFPEER

640 gr kipsalade
komkommer reepjes
2 stoofperen
mosterd
mayonaise
slamix

1. Meng de mosterd met de mayonaise.
2. Leg de gemengde sla op een bord en gebruik een steekring om de kipsalade in een mooie ring op het bord te garneren.
3. Snijd de stoofperen in mooie blokjes en leg deze naast de salade.
4. Garneer af met de reepjes komkommer en maak af met druppels mosterd mayonaise.

BOSWACHTER-SALADE

640 gr boswachtersalade
400 gr hertenham
2 perziken
cranberry's
16 groene druiven
100 gr mayonaise

1. Leg de hertenham in een rechthoek op het bord.
2. Gebruik een steekring om de boswachtersalade in een mooie ring op de ham te garneren.
3. Maak mooie druppel-vegen van de mayonaise en garneer hier tussen de druiven en cranberry's.
4. Snijd de perziken in parten en versier de salade met de ingredienten.



Halal

Culinaire SOEPEN

Als de dagen korter worden en het buiten guur is, brengen wij warmte aan tafel!
Deze drie najaarsspecials zijn vol van smaak én rijk aan groente.



BOSPADDEN- STOELensoep

600 gr gemengde bospaddenstoelen (diepvries of vers)
1 kleine ui
1 teentje knoflook
1 el tijm
0,5 tl nootmuskaat
750 ml kippenbouillon
150 ml kookroom
2 el boter
1 el bloem
50 ml witte wijn
peper en zout
verse peterselie of bieslook

1. Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.
2. Doe de bospaddenstoelen en tijm erbij en bak 5-7 minuten tot ze slinken. Blus af met witte wijn en laat inkoken.
3. Roer de bloem erdoor en laat 1 minuut garen.
4. Voeg de kippenbouillon toe, breng aan de kook en laat 10-15 minuten zachtjes koken.
5. Pureer de soep, roer de kookroom erdoor en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Garneer met verse kruiden zoals peterselie of bieslook.

PASTINAAK- WORTELSOEP

400 gr pastinaak
400 gr wortels
1 ui
2 teentjes knoflook
1 l groentebouillon
2 el olijfolie of boter
1 tl komijnpoeder (optioneel)
peper en zout
scheutje room of kokosmelk
verse koriander of peterselie

1. Verhit de olie in een soeppan. Fruit de gesnipperde ui in circa vijf minuten glazig. Voeg de fijngehakte knoflook en eventueel komijnpoeder toe en bak nog één minuut mee.
2. Voeg de pastinaak en wortel (geschild en in stukjes gesneden) toe en bak deze vijf minuten mee.
3. Schenk de groentebouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Laat het 20-25 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
4. Pureer de soep tot een gladde massa.
5. Voeg peper, zout en eventueel room of kokosmelk toe. Garneer eventueel met verse kruiden, zoals verse koriander of peterselie.



Halal



BLOEMKOOL- SOEP

1 bloemkool (600-800 gr)
1 ui
1 teentje knoflook
750 ml groentebouillon
250 ml melk of room
2 el olijfolie of boter
peper en zout
peterselie of bieslook

1. Verhit de olie of boter in een soeppan. Fruit de fijngesnippende ui 2-3 minuten, voeg de fijngehakte knoflook toe en bak nog één minuut mee.
2. Voeg de bloemkoolrosjes toe en bak deze vijf minuten mee.
3. Schenk de groentebouillon erbij en breng dit aan de kook. Laat het geheel 15-20 minuten zachtjes koken tot de bloemkool gaar is.
4. Pureer de soep met een staafmixer of blender tot een gladde massa.
5. Roer de melk of room erdoor en verwarm het goed door. Breng het als laatste op smaak met peper en zout. Garneer eventueel met verse kruiden, zoals peterselie of bieslook.

Deze recepten zijn op basis van 4 personen.



**Bospaddenstoelen
gemengd**
ZK 600 GR
10007114

**Bloemkool
onbewerkt**
1 ST
10149174

**Bouillonblokjes
groente**
PK 120 GR
1244159

**Kookroom 15% vet
plantaardig**
BK 250 ML
3247414

Pastinaak
BK 500 GR
10149189

Worteltjes
ZK 500 GR
10149070

*Maak af met
een swirl
plantaardige
kookroom!*

"VOOR IEDEREEN EEN PASSENDE MAALTIJD, NIEMAND WORDT BUITENGESLOTEN"

Sinds kort versterken diëtisten Tamara Jaber en Isa van Vondelen het team van Zorgboodschap. Twee professionals die, ieder vanuit hun eigen achtergrond, hetzelfde doel nastreven: dat elke bewoner kan genieten van een passende, lekkere maaltijd. “Wij zien dagelijks hoeveel impact eten heeft op welzijn. Daar willen wij met onze kennis aan bijdragen.”

Van zorgvloer naar keukentafel

Tamara werkte vijf jaar als diëtist in de geriatrische revalidatiezorg en verpleeghuiszorg. “In die rol hielp ik kwetsbare ouderen met vaak complexe voedingsproblemen: ondervoeding, kauw- en slikproblemen en een verminderde eetlust. Ik wilde graag een stap maken om ook achter de schermen invloed te hebben op wat er op het bord komt. Bij Zorgboodschap kan ik dat nu combineren: mijn kennis inzetten bij het ontwikkelen van maaltijden die echt aansluiten op wat ouderen nodig hebben.”

Isa rolde vanuit haar werk als gastvrouw in een zorginstelling de wereld van voeding en zorg in. “Ik wilde weten: hoe worden maaltijden ontwikkeld, hoe zorg je dat ze passen bij wat iemand kan en wil? Hier komt alles samen: zorg en voeding.”

Geen dag hetzelfde

Samen zijn ze verantwoordelijk voor voedingsinhoudelijke vragen, het toetsen van recepten en het adviseren over nieuwe producten. “Ons werk is heel veelzijdig: van voedingswaarden controleren tot het meedenken over speciale diëten en proeverijen,” zegt Isa. “Die afwisseling maakt het werk ontzettend leuk.”

Samenwerking als sleutel

Bij Zorgboodschap staan korte lijnen centraal. “We zitten vaak met klanten, de koks en culinair adviseurs om de tafel,” vertelt Tamara. “En we werken ook samen met partners als Warung en apetito. Warung brengt de authentieke wereldkeuken en multiculturele smaken, en apetito is een belangrijke partner in de IDDSI-maaltijden. Samen kunnen we veel breder aanbieden dan alleen het standaard Nederlandse menu.”

IDDSI: dezelfde beleving, andere consistentie

Een belangrijk speerpunt is IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). “Enkele bewoners hebben moeite met slikken,” legt Tamara uit. “Met IDDSI zorgen we dat gemalen of zachte maaltijden dezelfde geur, smaak en samenstelling hebben als een gewone maaltijd. Zo voelt niemand zich buitengesloten aan tafel. Het is hetzelfde gerecht, maar dan in een andere consistentie.”

Diëtisten Isa van Vondelen en Tamara Jaber over hun rol bij Zorgboodschap en Zorgmaaltijd

Isa van Vondelen
DIËTISTE ZORGMAALTIJD

Tamara Jaber
DIËTISTE ZORGMAALTIJD



De kracht van Zorgmaaltijd

Zorgmaaltijd ontwikkelt dagelijks verse, voedzame maaltijden voor een kwetsbare doelgroep. “Onze ervaring uit de zorg nemen we mee naar de productontwikkeling,” zegt Isa. “Van voldoende eiwitten en vitamines tot herkenbare smaken en aantrekkelijke presentatie. Ook letten we op structuren, zodat de maaltijden goed te eten zijn.” Tamara vult aan: “De beleving is minstens zo belangrijk als de voedingswaarde. Een geurige maaltijd wekt eetlust op. Soms maken kleine dingen verschil, zoals het kort afbakken van aardappeltjes of extra kruiden toevoegen.”

Eiwittransitie en duurzaamheid

Een belangrijk thema voor de komende jaren is de eiwittransitie: meer plantaardige eiwitten en duurzamere keuzes. Tamara: “Die transitie is belangrijk voor de planeet, maar in de zorg moet dat zorgvuldig en stapsgewijs gebeuren. Ouderen hebben vaak extra eiwitten nodig en plantaardige eiwitten worden anders opgenomen. Door plantaardige eiwitten op de juiste manier te combineren, kun je een maaltijd creëren die net zo volwaardig is als een traditionele vleesmaaltijd.”

Isa vult aan: “Het is een mooie kans om samen met de keuken nieuwe gerechten te ontwikkelen: duurzamer, maar nog steeds vertrouwd en lekker.”

Complexere zorg en diversiteit

Naast duurzaamheid spelen ook andere uitdagingen een rol, zoals ondervoeding, sarcopenie en het groeiende aantal mensen met specifieke voedingsbehoeften. Bovendien worden mensen ouder en kampen zij vaker met meerdere aandoeningen tegelijk, wat de voedingszorg in de praktijk steeds complexer maakt. “De samenleving wordt diverser,” zegt Isa. “Dat vraagt om meer variatie: van halal en gluten-vrij tot natriumarm en IDDSI, enzovoort. Dankzij samenwerking met partners als Warung kunnen we ook andere culturen en smaken een plek geven.” Daarnaast speelt het personeelstekort in de zorg een rol. “Maaltijden moeten niet alleen lekker en voedzaam zijn, maar ook praktisch,” legt Tamara uit. “Goede verse maaltijden die weinig handelingen vragen helpen zorgmedewerkers om tijd te besparen.”

Samen verder bouwen

De komende tijd willen ze vooral bijdragen aan een breed en modern assortiment. “Wij denken mee over eiwit- en energieverrijkte maaltijden, structuuraanpassingen en smaakversterking zonder te veel zout,” zegt Tamara. “En we kijken voortdurend of het aanbod past bij wat de bewoner wil en kan.” Onze missie? “Dat er voor iedereen iets passends op tafel staat,” zegt Tamara vastberaden. “Of iemand nu halal eet, glutenvrij, natriumarm of een IDDSI-maaltijd nodig heeft: niemand mag worden buitengesloten. Samen met het hele team werken we daar elke dag aan.”

SAMEN AAN TAFEL met kerst

Ook bij kauw- en slikproblemen

Varkenssteak
in champignonsaus
IDDSI 5
BK 440 GR
10117214

Zalmfilet met broccoli
en aardappelpuree
IDDSI 4
BK 275 GR
10117199

Tomatensalade
IDDSI 4
BK 120 GR
10117227

Komkommersalade
IDDSI 4
BK 120 GR
10117226

Appeltaart
IDDSI 4
BK 120 GR
10117228

Chocoladetaart
IDDSI 4
BK 120 GR
10117229

Kauw- en slikproblemen maken het lastig om eten en drinken veilig van de mond naar de maag te krijgen. Er kan sprake zijn van verslikken, moeite hebben met kauwen of het hebben van een onaangenaam gevoel tijdens het eten. Dit komt voor bij verschillende aandoeningen, zoals Parkinson of ALS, maar ook na een beroerte of operatie. Aanpassingen in de maaltijd zijn dan nodig.

“Samen eten is voor veel mensen het hoogtepunt van de dag. Tijdens de feestdagen krijgt dit nog meer betekenis. Een gezellig moment aan tafel met een feestelijke lunch of een kerstdiner.

Maar wat als eten en drinken niet vanzelf gaat? Voor mensen met kauw- en slikproblemen is het eten van een gewone maaltijd vaak een uitdaging. En het pureren met een blender of staafmixer ziet er niet altijd zo smaakvol uit.

Toch willen we dat ook zij kunnen blijven genieten van eten. Samen met apetito hebben we hier een passende oplossing voor gevonden,” aldus Karin, diëtist bij apetito.

Kerst vieren met vertrouwen

Bij Zorgboodschap vinden we het belangrijk dat iedereen met vertrouwen aan tafel kan schuiven, ook tijdens de feestdagen. Daarom bieden wij samen met apetito het winVitalis-assortiment aan: maaltijden en bijgerechten die afgestemd zijn op mensen met kauw- en slikproblemen.

De maaltijden sluiten aan op het internationale IDDSI-model. Deze richtlijn zorgt voor duidelijkheid over de consistentie van eten en drinken. Het winVitalis aanbod bevat:

- **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.

Herkenbare kerstmaaltijden

De maaltijden van winVitalis zijn vriesvers en makkelijk te bereiden. Ze bieden structuur, herkenning én smaak, zodat iedereen kan genieten van het kerstdiner.

“Voor het IDDSI level 4 menu is de zalmfilet met broccoli en aardappelpuree onze aanrader! Deze maaltijd is glad gemalen en volledig in herkenbare vorm teruggebracht, zodat de bewoner goed kan zien wat er op het bord ligt.

Voor IDDSI level 5 raden we de varkenssteak in champignonsaus aan, geserveerd met sperziebonen en aardappelpuree. Deze maaltijd is fijn gemalen, waarvan de steak is teruggebracht in herkenbare vorm en zelfs is voorzien van een licht bak- en braadeffect.”

Dankzij speciaal ontwikkelde mallen zijn deze maaltijden goed herkenbaar op het bord, wat helpt om de eetlust op te wekken en bijdraagt aan de smaakbeleving.

Ook ruimte voor tussendoortjes

Naast hoofdgerechten biedt winVitalis ook feestelijke tussendoortjes. Voor bij de kerstlunch zijn er glad gemalen salades, zoals de frisse komkommersalade en de smaakvolle tomatensalade.

“Wilt u iets lekkers op tafel zetten voor bij de koffie, of als nagerecht? Kies dan voor de glad gemalen appeltaart en chocoladetaart. Ook erg geschikt voor verjaardagen en feestjes.”

Een feestdag voor iedereen

Karin, diëtist bij apetito, vertelt: “Eten is niet alleen voeding, het is ook een sociaal moment. Zeker rond Kerst is het belangrijk dat mensen zich onderdeel voelen van het samenzijn. De herkenbare vorm, geur en smaak van een maaltijd kunnen daarbij helpen. Samen met Zorgboodschap proberen we zoveel mogelijk mensen met dysfagie van een lekkere maaltijd te laten genieten.”

apetito

Karin
Diëtist bij apetito

ZORGBOODSCHAP **NAJAAR** | 37

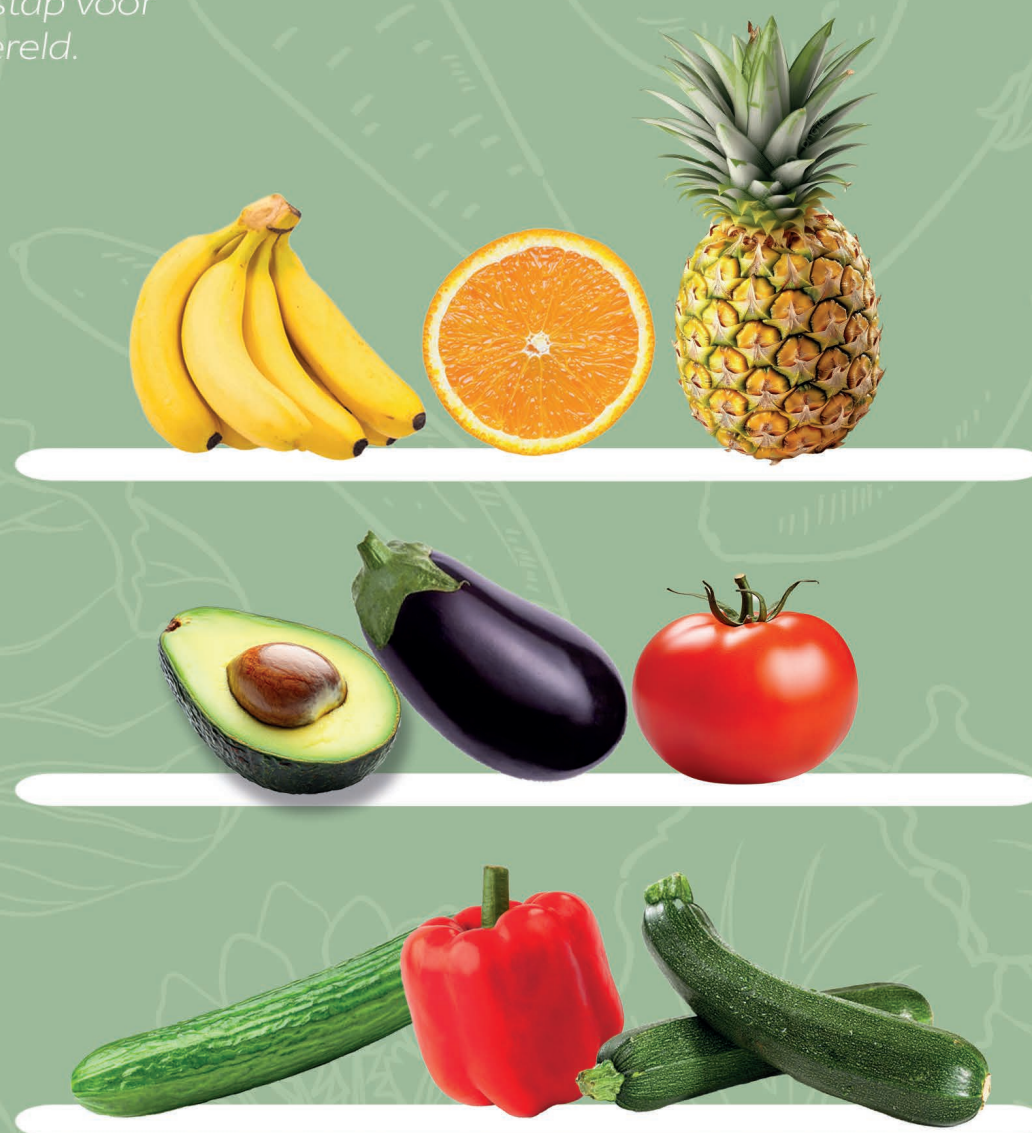
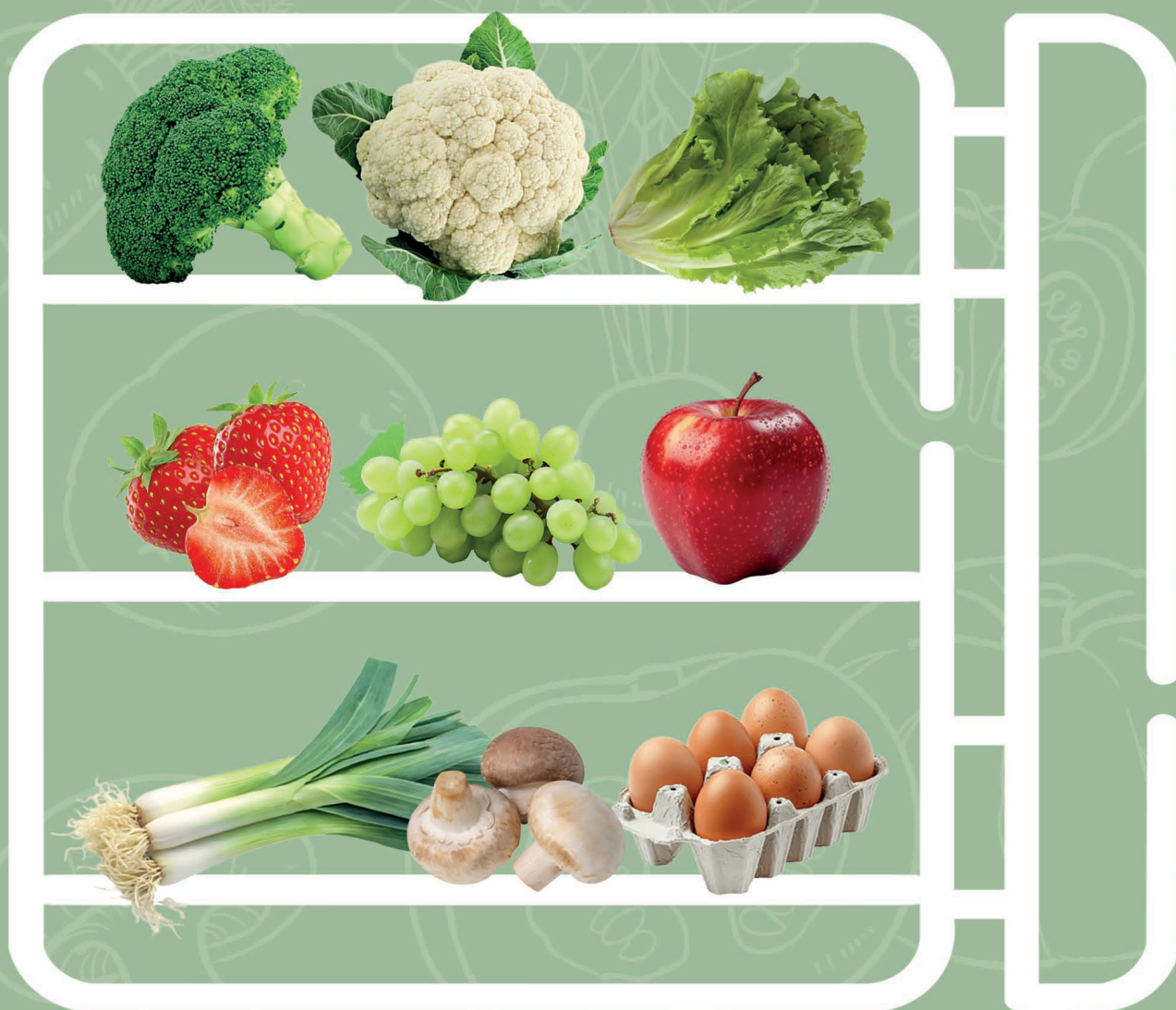
*Bewaar WEL
in de koelkast*

Bewaar WIJZER

*Bewaar NIET
in de koelkast*

VERS HOUDEN, SAMEN BESPAREN

Met een beetje slimme bewaring blijven groenten en fruit langer vers. Zo geniet je langer van smaak en kwaliteit, gooi je minder weg én bespaar je ook nog eens in je portemonnee. Elke dag een kleine stap voor minder verspilling en een duurzamere wereld.



Melissa Minguez Garcia

ONDERSTEUNT ZORGBOODSCHAP ÉN HAAR KLANTEN

Nóg meer duurzame impact

Melissa Minguez Garcia zet zich met Future Food Matters in voor een duurzamere voedselindustrie. Zij ondersteunt bedrijven bij het aanpakken van complexe duurzaamheidsuitdagingen. Voordat zij Future Food Matters oprichtte, was ze werkzaam bij Tony's Chocolonely, waar ze van dichtbij zag dat commercieel succes en maatschappelijke impact hand in hand kunnen gaan. Met haar pragmatische aanpak en toekomstgerichte visie helpt zij Zorgboodschap met het structureel verankeren van duurzaamheid in de strategie én praktijk.

Nóg meer impact krijgen op het gebied van duurzaamheid in alle facetten van de organisatie. Daar streeft Zorgboodschap naar. Melissa Minguez Garcia, specialist op dit gebied, ondersteunt het bedrijf én haar klanten daarbij. "Er zijn al mooie stappen gezet. Mijn rol is om het tempo op te voeren, volgende stappen mogelijk te maken en de duurzame transitie te versnellen."

Green Deal

Bedrijven moeten duurzaamheid zien als een wezenlijk onderdeel van hun totale organisatie en niet één onderdeel eruit pikken om daarmee op de trom te slaan. Minguez Garcia: "Ik ga Zorgboodschap ondersteunen bij het zetten van verdere stappen en ik ga klanten helpen bij het maken van duurzame keuzes." Over de klanten, zorgorganisaties, zegt ze: "Veel van hen zijn aangesloten bij de Green Deal Duurzame Zorg 3.0. Daarmee hebben ze zich gecommitteerd aan concrete stappen richting duurzaamheid. Een deel van de klanten is aangesloten bij de Milieuthermometer Zorg. Dat is een erkend certificeringssysteem dat hen stap voor stap begeleidt bij het verduurzamen van alle processen: van energie en inkoop tot afval en water. Binnen dit systeem is ook voeding een belangrijk thema. Daarin ligt de focus onder andere op duurzame inkoop, het verminderen van voedselverspilling en eiwittransitie; oftewel: minder dierlijk, meer plantaardig. Deze thema's dragen direct bij aan zowel milieuwinst als gezondere voedingskeuzes in de zorg."

Om te vervolgen: "We trekken samen op met onze klanten en helpen bij het behalen van de doelen: we ondersteunen, inspireren en maken het concreet. Duurzaamheid hoeft niet ingewikkeld te zijn. Het begint met kleine, haalbare stappen die samen een groot verschil maken."

0-meting

Alles begint bij een goede 0-meting. Zicht krijgen op data (gegevens). Samen een plan maken. Welke stappen moeten we zetten? Minguez Garcia: "Met onze duurzaamheidsrapportages voor klanten bieden we inzicht in hun inkoopgedrag. Welke producten zijn duurzaam? Welke niet? Wat zijn logische vervolgstappen? Zo helpen we hen bewust te kiezen en te sturen op verbetering, op een manier die bij hun organisatie past."

Op het moment van gesprek bereidt ze een zogenoemde co-creatiebijeenkomst voor met een groep klanten. "Die bijeenkomst helpt ons om samen scherp te krijgen wat er nodig is: aan informatie, ondersteuning of praktische tools op het gebied van duurzaamheid. Zo kunnen wij aan onze klanten nog meer toegespitste informatie verstrekken op basis waarvan er aanvullende stappen gezet kunnen worden."

Bijvoorbeeld ten aanzien van het vergroten van het percentage duurzame inkoop, in lijn met de Milieuthermometer Zorg. Of interventies als het organiseren van een vleesloze dag, het omzetten van gangbare componenten naar bio-componenten. In ons bestelsysteem bieden we slimme tools die het makkelijker maken om duurzame alternatieven te herkennen en te selecteren, zodat bewuste keuzes sneller gemaakt kunnen worden." >

ISO 14001

Het interview maakt duidelijk dat duurzaamheid bij Zorgboodschap geen vrijblijvende zaak is. Integendeel, alles ligt vast of wordt vastgelegd. Men geeft vol gas. Een vooraanstaande rol is weggelegd voor het milieumanagementsysteem ISO 14001 waar Zorgboodschap mee gaat werken. Melissa Minguez Garcia daarover: "Daarmee worden de impact en de milieuaspecten van maatregelen op het gebied van duurzaamheid in kaart gebracht en geëvalueerd. Een certificerende partij voert jaarlijks audits uit. Op die manier werken we continu aan verbetering en blijven we ons milieubeleid jaarlijks aanscherpen."

Kosten

Over de kosten: “Als je duurzaamheid in de breedte aanpakt kun je daar een positieve businesscase van maken. Als je bijvoorbeeld doelgericht aan de slag gaat met het tegengaan van verspilling dring je ook de kosten terug. Door te meten en in kaart te brengen wat je weggooit en waardoor dat komt kun je op dat gebied heel snel stappen maken.

Daarnaast bieden wij dankzij Boon Food Group (Zorgboodschap is daarvan een onderdeel) en Super Unie een groot assortiment van zeer betaalbare en duurzame huismerken aan waaruit onze klanten kunnen kiezen.”

Het tegengaan van verspilling betekent minder omzet voor de grossier, in dit geval Zorgboodschap. Is dat wel de bedoeling? “Minder verspilling kan betekenen dat er in sommige gevallen minder verkocht wordt, maar het betekent vooral dat we waarde toevoegen voor onze klanten: door hen te helpen efficiënter in te kopen, kosten te besparen en duurzamer te werken. Uiteindelijk staan we wereldwijd voor een grote uitdaging: onze voedselketen toekomstbestendig maken. Daar willen wij als bedrijf actief aan bijdragen, door verantwoordelijkheid te nemen en mee te bouwen aan oplossingen. We kijken verder dan de omzet vandaag. Lange termijn denken is leidend in onze keuzes: bouwen aan sterke relaties en een duurzame toekomst.”

Definitie duurzaamheid

Als Melissa Minguez Garcia een sessie leidt, vraagt ze altijd als eerste aan de groep wat hun definitie van duurzaamheid is en dan komen er verschillende antwoorden. De definitie die zij aanhoudt: “Duurzaamheid is ervoor zorgen dat de huidige generatie in haar behoeften wordt voorzien zonder dat het voorzien van de behoeften van komende generaties in gevaar wordt gebracht. Of anders gezegd: voor mij gaat het over positieve impact maken op mens, maatschappij en planeet, nu en in de toekomst.”

“Duurzaamheid hoeft niet ingewikkeld te zijn. Het begint met kleine, haalbare stappen die samen een groot verschil maken.”

Duurzaam gebouw

Zorgboodschap voert duurzaamheid door in alle aspecten van de organisatie. Ook het nieuwe onderkomen in Lisse, waarvan de eerste paal op 4 september de grond in gaat, voldoet op dat gebied aan de normen. Melissa Minguez Garcia: “Het is een toekomstbestendig pand, zeer energiezuinig, met de BREEAM-certificering ‘Very Good’: een erkende standaard voor duurzame gebouwen.”

Bewustzijn bij medewerkers

Een belangrijk item is het creëren van bewustzijn bij de medewerkers van de klanten die zich met eten en drinken en bestellen bezighouden. Bij sommige organisaties zijn dat er wel 1000 verdeeld over 600 afdelingen.

“Daarom hebben we een e-learning ontwikkeld op het gebied van duurzaamheid die we op maat kunnen aanbieden aan verschillende organisaties. Ook ondersteunen we klanten bij het voeren van interne campagnes om de duurzaamheidsboodschap verspreid te krijgen.”

Om de impact op het gebied van duurzame inkoop te kunnen vaststellen en vergroten zijn keurmerken zoals, Fairtrade en biologisch, belangrijk. In de nabije toekomst wordt daarnaast de zogenoemde PS-impactscore belangrijker, zegt Minguez Garcia. “Die score kijkt naar factoren als landgebruik, CO₂-uistoot en watergebruik, een brede score op het gebied van duurzaamheid. Daarom hebben leveranciers ook een oproep gekregen om productinformatie te verstrekken op basis waarvan we die impactscore kunnen maken. Op die manier krijgen we een helder totaalbeeld van de duurzaamheid van ons assortiment.”

Bospaddenstoelen CURRY

met vegetarische kip

Recept BOSPADDENSTOELEN CURRY

- 150 gr Knorr Professional Bospaddenstoelensoep
- 1 l water
- 30 gr Knorr Primerba Curry
- 10 gr Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
- 1 ui
- 1 rode peper
- 450 gr doperwtten (diepvries)
- 600 gr De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipstuckjes 1.75 kg



Scan de QR-code voor meer recept-inspiratie



1. Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend de afgewogen soeppoeder toe.
2. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door en voeg de tijm toe.
3. Voeg curry en de liquid fond toe.
4. Snijd de ui in blokjes en de champignons in plakjes.
5. Maak de rode peper schoon en snijd deze fijn.
6. Bak de ui samen met de champignons en de rode peper in wat olie.
7. Voeg de doperwtten en de vegetarische kipstuckjes toe.
8. Voeg de saus toe en meng het geheel.

Tip: serveer deze saus met pasta, rijst of aardappelpuree.



Liquid concentrate groente
FL 1000 ML
50070429



Bospaddenstoelensoep
BS 1000 GR
10048336



Vegan kipstuckjes
DS 4 X 160 GR
3241254



Primerba curry
PT 340 GR
10048250

KERST diner

Het kerstdiner is het hoogtepunt van de feestdagen. Met deze zorgvuldig geselecteerde producten zet u een diner op tafel dat niet alleen heerlijk smaakt, maar ook warmte en gezelligheid uitstraalt. Maak van het kerstdiner een onvergetelijk moment!



Kruidenboter baguette

Broodje vooraf
ZK 2 x 175 GR

3233818



Garnalen Hollands vers

Voor de cocktail
BK 500 GR

10003557



Carpaccio met dressing en kaas

Lekker en luxe
PK 120 GR

9104968



Gerookte Noorse zalmfilet

Lekker in een wrap
PK 100 GR

1007955



Gratin cream & cheese

Luxe genieten
ZK 1500 GR

30004362



Groene aspergetips

Bewuste keuze
PK 200 GR

10149188



Haricot verts

Lekker chique
BK 150 GR

10149182



Pommes duchesses

Voor iedereen
ZK 750 GR

3214037



Ijsstam vanillesmaak

Feestje op tafel
PK 650 ML

9224424

Heerlijke HOOFDGERECHTEN

VAN HERFSTIG COMFORT TOT CULINAIRE KLASSE

Bekijk het menu voor de feestdagen
via onze webshop en print deze uit



ZORGMAALTijd
Onderdeel van Zorgboodschap

Warme WILDPEPER

Bospeen
1 ST
10149134

Wildpoulet haas,
hert en zwijn
BK 1000 GR
10098458

Aardappelen kruimig
ZK 2500 GR
10149395

Jonagold appel
BK 4 ST
10149010

Laurier
PK 50 GR
50044814

Rode kool
onbewerkt
1 ST
10149140

Rode wijnazijn
FL 500 ML
1625160

Balsamico azijn
FL 250 ML
3234004

1. WILDPEPER (WILDSTOOF)

Ingrediënten (voor 4 personen):

800 gr wildstoofvlees
(bijv. hert, haas of wildzwijn)
2 uien
2 wortels
2 teentjes knoflook
250 ml rode wijn
500 ml wild- of runderbouillon
2 laurierblaadjes
4 jeneverbessen (gekneusd)
4 kruidnagels
1 tl tijm
1 el tomatenpuree
2 el bloem
2 el boter of reuzel
1 el appelstroop of 1 tl bruine suiker
1 el azijn of balsamico
peper en zout

1. Bestrooi het (in blokjes gesneden) vlees met bloem, peper en zout. Verhit de boter in een stoofpan en bak het vlees rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet dit apart.
2. Fruit de grof gesnipperde ui, de plakjes wortel en fijngehakte knoflook in hetzelfde bakvet. Voeg de tomatenpuree eraan toe en bak het kort mee.
3. Doe het vlees terug in de pan, blus het af met rode wijn en laat dit voor vijf minuten zachtjes inkoken.
4. Voeg de bouillon toe samen met laurier, jeneverbessen, kruidnagels en tijm.
5. Laat het geheel 2,5 – 3 uur zachtjes stoven met de deksel op de pan, tot het vlees zacht is.
6. Breng het op smaak met appelstroop (of bruine suiker) en een scheutje azijn of balsamico.

Of kies voor de vega variant en bestel deze kant en klaar in onze webshop!



ZORGBAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

2. AARDAPPELPUREE MET APPEL

Ingrediënten (voor 8 personen):

2 kg kruimige aardappelen
4 appels (bijv. Elstar of Jonagold)
100 gr boter
200 ml melk
scheutje appelazijn
kaneel of nootmuskaat
zout en peper

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook ze 20 minuten in ruim gezouten water. Voeg de geschilde appelblokjes de laatste 10 minuten toe, zodat ze mee garen maar hun structuur behouden blijft.
2. Giet het geheel af en laat het kort uitdampen. Voeg vervolgens de boter en warme melk toe en stamp dit tot een gladde, luchtige puree.
3. Breng op smaak met zout, peper en eventueel kaneel of nootmuskaat. Voeg een klein scheutje appelazijn toe voor frisheid. Roer goed door en voeg extra melk toe als de puree romiger mag.

3. BALSAMICO- PEPERKOEK- STROOP

Ingrediënten (voor ca. 200–250 ml):

200 ml balsamicoazijn
150 gr donkerbruine basterdsuiker
1 plak ontbijtkoek
1 tl mosterd
snufje kaneel of kruidnagel

1. Giet de balsamicoazijn in een steelpan en voeg de basterdsuiker toe. Breng het al roerend aan de kook en laat het vijf minuten zachtjes inkoken op laag vuur.
2. Voeg de verkruimelde ontbijtkoek toe en roer goed door. Laat 10–15 minuten zachtjes pruttelen tot de stroop indikt. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
3. Voeg eventueel mosterd of specerijen toe voor extra diepte. Proef en pas naar smaak aan.
4. Zeef de warme stroop om kruimels te verwijderen. Laat afkoelen en bewaar in een gesteriliseerd potje of flesje in de koelkast.

4. RODE KOOL MET APPEL

Ingrediënten (voor 8 personen):

1 middelgrote rode kool (± 1,2 kg)
2 à 3 appels (bijv. jonagold of Elstar)
2 uien
2 el boter of reuzel
100 ml rode wijnazijn of natuuraazijn
100 ml water
2 à 3 el suiker of appelstroop
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
1 kaneelstokje (of ½ tl gemalen kaneel)
zout en peper

1. Verwijder de buitenste bladeren en de harde kern van de rode kool. Snijd de kool fijn met een mes of mandoline.
2. Verhit de boter in een grote (braad) pan. Fruit de gesnipperde ui glazig op laag vuur, circa 5 minuten.
3. Voeg de rode kool toe en roer goed om. Voeg dan de geschilden en in blokjes gesneden appel samen met azijn, water, suiker, kruidnagel, laurier en kaneel toe.
4. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 tot 1,5 uur zachtjes stoven met de deksel op de pan. Roer af en toe en voeg eventueel een scheutje water toe als het droog wordt.
5. Verwijder de laurier, kruidnagels en het kaneelstokje. Breng op smaak met zout, peper en eventueel extra suiker of azijn voor balans.

1. PUREE VAN PASTINAAK EN KNOLSELDERIJ

Ingrediënten (voor 8 personen):

800 gr pastinaak
800 gr knolselderij
200 ml kookroom of slagroom
80-100 gr boter
scheutje melk
snufje nootmuskaat
zout en peper

1. Breng ruim gezouten water aan de kook. Kook de geschilde en in stukken gesneden pastinaak en knolselderij samen in 15-20 minuten gaar. Giet het geheel af en laat even droogstomen in de pan.
2. Pureer de groenten met een staafmixer, pureeknijper of stamper tot een gladde of iets grove massa.
3. Voeg de boter toe en roer het goed door tot deze smelt. Voeg dan de room toe en roer tot een romige puree ontstaat. Eventueel wat melk toevoegen als de puree nog te stevig is.
4. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een snufje nootmuskaat.

Bestel de kalfstournedos in onze webshop!



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

2. RÖSTI-RONDJES

Ingrediënten (voor circa 24 stuks):

1,5 kg aardappels
2 kleine uien
3 eieren
3-4 eetlepels bloem
olie en/of roomboter
1,5 tl zout
versgemalen peper

1. Schil de aardappels en rasp ze grof. Doe de rasp in een schone theedoek en knijp zoveel mogelijk vocht eruit.
2. Meng in een grote kom de geraspte aardappel met de geraspte ui, eieren, bloem, zout en peper. Het mengsel moet licht plakkerig zijn. Voeg indien nodig extra bloem toe.
3. Vorm met je handen of een serveerring 24 platte rondjes van ongeveer 6-8 cm doorsnee en 1 cm dik.
4. Verhit een koekenpan met olie en/of boter. Bak de rösti-rondjes in porties op middelhoog vuur, 4-5 minuten per kant, tot ze goudbruin en gaar zijn. Leg ze op keukenpapier om uit te lekken.

*Te vinden in de
Zorgmaaltijd
banner op
de webshop*

Chique en zachte KALFSTOURNEDOS

MET PUREE VAN PASTINAAK-KNOLSELDERIJ EN
RÖSTI RONDJES



Knolselderij
blokjes 10 mm
ZK 1000 GR
30031770

Aardappelen
vastkokend
ZK 2500 GR
10149397

Pastinaak
blokjes 10 mm
BK 1000 GR
30036657

Tarwebloem
ZK 1000 GR
3238111

Met sfeer gevulde KIPROULEAU

MET BOSPADDESTOELEN

1. AARDAPPEL- PUREE

Ingrediënten (voor 8 personen):

1,6 kg kruimige aardappels
150 ml melk
100 gr roomboter
een snufje nootmuskaat
zout en versgemalen peper
groene kruiden (optioneel)

1. Kook de geschilde en in gelijke stukken gesneden aardappels in gezouten water in 15–20 minuten gaar. Giet deze af en laat ze kort droogstomen met de deksel op de pan.
2. Pureer de aardappels met een pureestamper of -knijper tot een gladde massa.
3. Verwarm de melk in een pannetje. Voeg de warme melk en de boter toe aan de puree. Roer het goed door tot alles opgenomen is.
4. Breng op smaak met zout en eventueel een snufje peper en nootmuskaat.

2. GEMENGDE VERGETEN GROENTE

Ingrediënten (voor 8 personen):

1,5 kg gemengde
vergeten groentemix
50 gr roomboter
nootmuskaat
peper en zout
verse peterselie of bieslook,
fijngesneden

1. Breng een ruime pan water met zout aan de kook. Kook de gemengde vergeten groenten samen in 10–15 minuten gaar, afhankelijk van de grootte.
2. Giet het af en laat de groenten even droogstomen in de pan met de deksel eraf.
3. Voeg de boter toe aan de hete groenten en breng op smaak met zout, peper en eventueel een snufje nootmuskaat.
4. Bestrooi met wat verse kruiden, indien gewenst.

*Bestel de kiprouleau
in onze webshop!*



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

1. KASTANJE-PUREE

Ingrediënten (voor 8 personen):

800 gr gekookte en
gepelde kastanjes
400 ml melk
100 gr boter
peper en zout

1. Doe de kastanjes samen met de melk in een ruime pan. Zorg dat de kastanjes goed onder staan, zodat ze mooi kunnen garen en de smaken zich goed kunnen ontwikkelen.
2. Breng het aan de kook en laat dit 15-20 minuten zachtjes sudderen, tot de kastanjes zacht zijn.
3. Voeg de boter toe en stamp het geheel tot een gladde puree. Hoe langer je pureert, hoe zachter en romiger de structuur wordt.
4. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
5. Voeg indien nodig gerust wat extra melk of een scheutje room toe, tot de puree de gewenste smeuïgheid heeft bereikt.

*Bestel de kalfstournedos
in onze webshop!*



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

2. SPRUITJES

Ingrediënten (voor 8 personen):

1 kg spruitjes
2 el boter of olijfolie
nootmuskaat
peper en zout

1. Begin met het schoonmaken van de spruitjes. Snijd het harde kontje eraf en verwijder de buitenste blaadjes als die er niet mooi meer uitzien. Halveer grote spruiten zodat ze gelijkmatig garen.
2. Kook of stoom de spruitjes in ruim gezouten water. Laat ze in ongeveer 8-10 minuten beetgaar worden. Ze mogen nog een lichte bite houden.
3. Giet de spruitjes af en laat ze even uitdampen. Zo raken ze hun overtollige vocht kwijt en zijn ze klaar voor de volgende stap.
4. Verhit een beetje boter of olie in een koekenpan. Bak de spruitjes kort aan om ze net wat kleur, extra smaak én een licht knapperig randje te geven. Dit is optioneel, maar maakt ze nét even feestelijker.
5. Breng de spruitjes op smaak met versgemalen peper en een snufje nootmuskaat.

Grootmoeders ROLLADE GEVULD MET STOOFPEEER MET KASTANJEPUREE EN SPRUITJES



Nootmuskaat
PT 48 GR
3227747

Spruiten
PK 500 GR
3240622

Gebakken KABELJAUW

MET PUREE VAN PASTINAAK-KNOLSELDERIJ EN
RÖSTI RONDJES



Verse spinazie
gesneden
ZK 500 GR
30032188

Peterselie
fijn gesneden
ZK 100 GR
30031468

Risotto rijst
PK 400 GR
3225171

Kabeljauwfilet
BK 100 GR
10003328

Sjalotten
NT 400 GR
3248029

1. NOILLY PRATSAUS

Ingrediënten (voor 8 personen):

4 sjalotten
400 ml Noilly Prat (vermout)
200 ml kippenbouillon
300 ml slagroom of kookroom
60 gr koude boter
2 el olijfolie
verse dragon of peterselie
zout en peper

1. Verhit de olijfolie in een sauspan. Fruit de fijngesnipperde sjalotten op laag vuur in circa vijf minuten glazig, zonder te kleuren.
2. Voeg de Noilly Prat toe en laat op middelhoog vuur inkoken tot ongeveer de helft.
3. Voeg de kippenbouillon toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.
4. Voeg de room toe en laat de saus zachtjes pruttelen tot deze de gewenste dikte heeft. Blijf regelmatig roeren.
5. Haal de pan van het vuur en roer de koude boter (in kleine blokjes) erdoor voor glans en romigheid.
6. Breng op smaak met zout, witte peper en eventueel wat verse kruiden.

Bestel de gebakken
kabeljauw in onze
webshop!



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

2. GEBAKKEN KABELJAUW

Ingrediënten (voor 4 personen):

8 kabeljauwfilets
4 el roomboter
4-5 el bloem
2 el neutrale olie (zoals
zonnebloem- of arachideolie)
zout en peper

1. Dep de kabeljauwfilets droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.
2. Haal de filets door de bloem en klof overtollige bloem af. Dit zorgt voor een dun, krokant korstje bij het bakken.
3. Verhit per bakbeurt een mengsel van 1 el boter en ½ el olie in een grote koekenpan. Bak de filets in porties (afhankelijk van panformaat), ca. 3-4 minuten per kant, tot ze goudbruin zijn.

3. GROENE KRUIDENOLIE

Ingrediënten (voor circa 200 ml):

50 gr verse groene kruiden
(bijv.: peterselie, basilicum,
bieslook, dragon, kervel, koriander)
150 ml milde olijfolie
zout
½ teentje knoflook (optioneel)

1. Doe de kruiden en knoflook met een snufje zout en de olie in een blender of hoge maatbeker. Mix op hoge snelheid 1-2 minuten tot je een gladde, felgroene olie hebt.
2. Giet in een schoon potje of knijpflesje. Bewaar tot vijf dagen in de koelkast. Voor langere houdbaarheid: overgiet met extra olie en sluit het goed af.

4. RISOTTO MET SPINAZIE

Ingrediënten (voor 8 personen):

600 gr risottorijst
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 l groentebouillon
300 ml droge witte wijn
600-800 gr verse spinazie (of ca.
300 gr diepvries, goed uitgelekt)
100 gr Parmezaanse kaas
3-4 el olijfolie
2 el roomboter
zout en versgemalen peper

1. Verhit de olijfolie in een grote pan. Fruit de fijngesnipperde ui glazig, voeg de fijngehakte knoflook toe en bak 1 minuut mee.
2. Roer de rijst erdoor en bak 1-2 minuten tot de korrels glanzen.
3. Voeg de witte wijn toe en roer tot het vocht is opgenomen.
4. Schep telkens een soeplepel warme bouillon erbij. Laat de rijst het vocht opnemen voor je opnieuw toevoegt. Blijf roeren. Dit duurt ongeveer 25-30 minuten.
5. Voeg de spinazie toe zodra de rijst bijna gaar is. Roer tot de blaadjes geslonken zijn (bij diepvries: zorg dat het vocht goed verdampt is).
6. Haal de pan van het vuur. Roer de boter en Parmezaanse kaas erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

1. VENKELPUREE

Ingrediënten (voor 8 personen):

800 gr kruimige aardappels
2 venkelknollen (ca. 600–700 g)
50–75 ml melk
30–50 gr roomboter
1 el grove mosterd
zout en peper

1. Schil en kook de aardappels in gezouten water in circa 20 minuten gaar.
2. Maak de venkel schoon: verwijder het kontje en taaie delen. Snijd deze vervolgens in dunne reepjes of blokjes.
3. Kook de venkel de laatste 8–10 minuten mee met de aardappels óf apart.
4. Giet alles af en laat even uitdampen.
5. Stamp de aardappels en venkel samen met de warme melk en boter tot een smeelige stampot.
6. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een lepel mosterd (of wat citroenrasp voor extra frisheid).

Bestel de scholrol met zalm in onze webshop!



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

2. BEURRE BLANC

Ingrediënten (voor 8 personen):

2 sjalotjes
200 ml droge witte wijn
100 ml witte wijnazijn (of citroensap voor mildere variant)
300 gr koude roomboter
zout en witte peper

1. Doe de fijngesnipperde sjalotjes samen met de witte wijn en azijn in een steelpan. Kook dit op middelhoog vuur tot het mengsel tot een paar eetlepels is ingekookt.
2. Zet het vuur laag en voeg de koude boter blokje voor blokje toe terwijl je blijft kloppen met een garde.
3. Laat de boter telkens net smelten voordat je de volgende toevoegt.
4. Pas op dat je de boter niet laat koken. Houd het vuur laag zodat de saus verdikt.
5. Breng op smaak met zout en witte peper en eventueel een beetje citroensap.

SCHOLROL *met zalm*

MET VENKELPUREE, ERWTEN
EN BEURRE BLANC EN ZEEKRAAL



2.

1.

Venkel
1 ST
10149147

Kruimige
aardappelen
ZK 1000 GR
10149195

Doperwten
extra fijn
PT 680 GR
3229533

Zeekraal
BK 60 GR
10149426

Vega RAVIOLI

MET VEGETARISCHE TRUFFELROOMSAUS,
BOSPADDENSTOELENMIX EN GROENTE

Sjalotten
NT 400 GR

3248029

Verse slagroom
35% vet
PK 250 GR
9355820

Truffel tapenade
PT 500 GR
50026399

Ingrediënten (voor 8 personen):

Vegetarische truffelroomsaus

1 sjalot
300 ml slagroom
200 ml groentebouillon
1 el boter
1 el bloem
2-3 tl truffeltapenade
zout en versgemalen peper
2 el geraspte Parmezaanse kaas
(optioneel)

1. Smelt de boter in een steelpan en fruit de fijngesnipperde sjalot glazig op laag vuur. Niet laten kleuren.
2. Voeg de bloem toe en roer 1-2 minuten mee om te garen.
3. Giet geleidelijk de bouillon en room erbij, al roerend met een garde om klontjes te voorkomen. Laat tien minuten zachtjes inkoken tot een gebonden saus.
4. Voeg de truffeltapenade toe en roer goed door. Breng op smaak met zout, peper en voeg eventueel geraspte Parmezaanse kaas toe voor extra romigheid.

Vega QUICHE

Vega quiche
BK 120 GR
10099094

Bestel de ravioli en
quiche in onze
webshop!



ZORGBMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

Verleidelijke DESSERTS

ZIN IN ZOET? ALTIJD GOED!

Bosvruchten COBBLER



Ingrediënten (voor 4 personen):

Voor de vulling:

400 gr gemengde bosvruchten
(vers of diepvries, zoals blauwe
bessen, frambozen, bramen)
1 el citroensap
1 el maïzena
1 à 2 el honing

Voor de topping:

100 gr havermout
1 tl bakpoeder
1 snufje zout
1 tl kaneel (optioneel)
1 ei
100 gr magere kwark
(of Griekse yoghurt 0%)

1. Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte).
2. Meng de bosvruchten in een ovenschaal met citroensap, maïzena en eventueel honing. Zet apart.
3. Meng in een kom de droge ingrediënten voor de topping: havermout, bakpoeder, zout en kaneel.
4. Voeg het ei en de kwark toe aan de droge mix. Meng goed door. Voeg eventueel wat melk toe als het beslag te dik is (het moet net smeerbaar zijn).
5. Verdeel het beslag met een lepel over de bosvruchten.
6. Bak in de oven voor 25-30 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is en de vulling borrelt.
7. Laat een paar minuten afkoelen en serveer warm.
Optioneel: extra met een lepel kwark



Mooi én
lekker



Boom van MOUSSE

Halal

Chocolade mousse
BK 210 GR
9352481

Kerstboom
mousse taartje
DS 27 X 44 GR
50045013

**Mousse taartje
belgian chocolate**
DS 24 X 89 GR
50045018

**Mousse taartje
wild berries**
DS 24 X 89 GR
50045015

**Mousse taartje
praline-hazelnoot**
DS 24 X 89 GR
50045016

**Mousse taartje
caramel-macchiato**
DS 24 X 89 GR
50045014

**Mousse taartje
vanille-yuzu**
DS 24 X 89 GR
50045017

Gevulde BERLINERBOL

**GEKARAMELLISEERDE BANAAN, SKYRE MET
KANEEL EN PURE CHOCOLADE**

*Top af met wat pure
chocolade rasp!*

**Chocoladereep
puur**
RP 100 GR
3234506

**Ingrediënten
(voor 8 personen):**

**Gekaramelliseerde
banaan**

8 rijpe bananen (niet overrijp)
80 gr roomboter
**100 gr kristalsuiker (of bruine
basterdsuiker voor diepere smaak)**
1 tl vanille-extract
zout

1. Verhit de boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur totdat deze licht begint te bruisen.
2. Voeg de suiker toe en laat het smelten tot een lichtbruine karamel ontstaat. Roer niet, maar beweeg de pan zachtjes.
3. Voeg het vanille-extract en een snufje zout toe.
4. Leg de banaan (in schuine plakken of gehalveerd) voorzichtig in de pan met het snijvlak naar beneden.
5. Laat 2-3 minuten karamelliseren zonder te bewegen, draai dan om en karamelliseer de andere kant.

Skyre met kaneel

**800 gr Skyre
snuffje kaneel**

1. Neem een klein beetje van de Skyre apart en voeg daar de kaneel aan toe, roer dit goed door om klonten te voorkomen.
2. Voeg kaneel toe aan de rest van de Skyre.
3. Maak eventueel op smaak met vanille-extract of poedersuiker.

*Versieren...
en klaar!*

Slagroomsoesjes
circa 27 stuks
PK 400 GR
50037083

Callets witte
chocolade
ZK 2500 GR
30002291

Callets melk-
chocolade
ZK 2500 GR
30002290

Feestelijke **TAFELAANKLEDING** EN VLEUGJE LUXE VOOR ELK DINER

Spicy pumpkin
tête à tête 0,4 x 24 m
1 ST
50045000

Herfst AAN TAFEL

Rijke kleuren, elegante details en warme sfeer:
de tafel straalt deze herfst pure gastvrijheid uit.
Een feestelijk decor dat samen eten tot een
chique moment maakt.

Spicy pumpkin servet
3-laags 33 X 33 cm
PK 50 ST
50044998

Noël pistachio servet
3-laags 33 X 33 cm
PK 250 ST
50045002

Noël pistachio
tête à tête 0,4 X 24 M
1 ST
50045006

Stijlvol SAMENZIJN

Frisse groene kleuren en natuurlijke
elementen brengen warmte en rust aan
tafel. Een klassiek en stijlvol kerstdecor
waar samenzijn centraal staat.

Groene KERST

Speelse kerstbomen, frisse groentinten en een vleugje magische kerstsfeer maken deze tafel vrolijk én sfeervol. Zo wordt samen eten een feestje.

Humble trees
tête à tête 0,4 x 24 m
1 ST
50045024

Humble trees placemats
30 x 40 cm
PK 100 ST
50045023

Humble trees
servet 3-laags 33 x 33 cm
PK 50 ST
50045026

Humble trees
servet dunisoft 40 x 40 cm
PK 60 ST
50045025

Sparkly cheers white
servet 3-laags 24 x 24 cm
PK 50 ST
50045029

Sparkly black
servet 3-laags 33 x 33 cm
PK 50 ST
50045027

Sparkly black
tête à tête 0,4 x 24 m
1 ST
50045028

Spark of JOY

Met deze chique en feestelijke tafelaankleding proosten we in stijl en beginnen we het nieuwe jaar sprankelend samen!

oud & nieuw *specialiteiten*

Knal het nieuwe jaar in met iets lekkers! Van borrelhap tot bubbel: wij hebben alles voor een smakelijke jaarwisseling.



Oud & Nieuw coupe bavaois
 Feestelijk toetje
 DS 12 x 130 ML
50044965



Happy New Year servet 3-laags
 Feestje op tafel
 PK 20 ST
50053919



Oud & Nieuw roomijstaart
 Groots genieten
 PK 1000 ML
10033186



Happy New Year bord
 Feestje op tafel
 PK 8 ST
50053921



Partybrood wit
 Zo op tafel
 PK 200 GR
3214318



Ambachtelijke zalm schotel
 Niet te missen
 KP 600 GR
3232537



Champagne appel & perzik 0%
 Voor het aftellen
 FL 750 ML
1582291



Oven minisnacks
 Lekker hap
 PK 16 ST
3236660



Cocktailnoten mild
 Een handje genot
 ZK 300 GR
1276697



Kaasblokjes jong belegen
 Voor iedereen genoeg
 BK 165 GR
50013428

Feestelijke **HAPJES**

Of je nu Kerst of oudjaar viert, met deze deftige hapjes maak je het moment compleet!



Canard fraîche hertenham met eend
 BK 20 GR
10025981

Amuserol kip, appel en rozijn
 BK 375 GR
10025982



Amuserol kip, tutti frutti
 BK 375 GR
10026103



Op een gezond
NIEUWJAAR

Appelbeignets
BK 4 ST

10021092

Appelflap gesuikerd
DS 48 X 125 GR

30000894

Oliebollen naturel
ZK 10 ST

10021089

**Oliebollen met appel,
krenten en rozijnen**
ZK 10 ST

10021090

Zerotondo champagne
alcoholvrij
FL 750 ML

10104124

Champagne
appel & perzik 0%
FL 750 ML

1582291



Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group