

ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

Maaltijden

MET ZORG BEREID



Welkom bij Zorgmaaltijd

De warme maaltijd is voor bewoners een belangrijk moment van de dag. Je wil dat dit eetmoment een feestje voor hen is. Maar je hebt geen tijd om urenlang in de keuken te staan of je bezig te houden met het zoeken en bestellen van ingrediënten. Dit is kostbare tijd die je liever besteedt aan het bereiden van goede, verse maaltijden voor bewoners.

Wij hebben de lekkerste oplossing:

Zorgmaaltijd! Schakel eenvoudig tussen zelf koken en convenience maaltijden.

Lekkere, gezonde en ambachtelijk bereide koelverse maaltijden.

Dat is genieten, iedere dag weer.



Zorgmaaltijd is onderdeel van Zorgboodschap: de totaalleverancier voor eten en drinken in de zorg. We leveren alles wat nodig is voor lekker eten en drinken. Van vers tot convenience, van boodschappen tot medische voeding. Dit doen we bij meer dan 250 unieke klanten op meer dan 6000 plekken door heel Nederland

We leveren maatwerk en ontzorgen je op het gebied van eten en drinken. Vanuit onze drie vestigingen leveren we dagelijks door heel Nederland. Of het nu gaat om kleinschalige woongroepen, keukens of restaurants: we denken mee, leveren maatwerk en zorgen dat alles met zorg wordt bezorgd.

Met Zorgboodschap heb je één betrouwbare partner die alles rondom eten en drinken regelt, zodat jij je kunt richten op wat écht belangrijk is: goede zorg en een fijn eetmoment voor bewoners.

“Ieder seizoen stellen we een nieuwe menucyclus samen. Lekker eten en drinken met verse seizoensproducten van het land, zo op tafel”



Gert-Jan Nell
ADVISEUR ZORGMAALTIID

Vincent Bos
ALGEMEEN DIRECTEUR
ZORGBODSCHAP

Vers bereid,
gekoeld geleverd: zo werkt

Zorgmaaltijd

Wie een maaltijd van Zorgmaaltijd op tafel krijgt, proeft vooral smaak, aandacht en kwaliteit. Maar achter iedere koelverse maaltijd gaat een zorgvuldig georganiseerd proces schuil. In onze productiekeuken werken vakmensen dagelijks met passie aan duizenden maaltijden voor zorgorganisaties in het hele land.

Van levering van verse ingrediënten tot snelle koeling en distributie: alles is ingericht op versheid, voedselveiligheid en betrouwbaarheid. Verser kan haast niet.





KOELTOREN/
KOELTECHNIEK

AUTOMATISERING
VERPAKKINGSMACHINE

DAGELIJKS VERS BEREID

Elke dag worden verse producten geleverd door vaste leveranciers. Groenten, vlees, vis en andere ingrediënten worden direct gecontroleerd en dezelfde dag nog verwerkt. Door korte doorlooptijden blijven smaak en voedingswaarde optimaal behouden.

In onze duurzame kookketels bereiden onze koks dagelijks tussen de 4.000 en 5.000 kilo aan maaltijden en componenten. Dat komt neer op ongeveer 50.000 maaltijden per week. Ondanks deze schaal blijft kwaliteit altijd leidend: iedere maaltijd moet voldoen aan onze hoge standaard.

ZORGVULDIG GEPORTIONEERD

Na bereiding gaan de gerechten naar de portioneerlijnen. Hier worden de maaltijden nauwkeurig verdeeld in de herkenbare transparante Zorgmaaltijd-bakken. Portiegrootte, samenstelling en labeling worden zorgvuldig gecontroleerd.

Juist in de zorg is precisie essentieel. We houden rekening met dieetwensen, aangepaste consistenties en specifieke voedingsrichtlijnen. Dankzij vaste controlepunten en geautomatiseerde ondersteuning klopt iedere maaltijd tot in detail.

SNEL GEKOELD, VEILIG GELEVERD

Na het verpakken worden de maaltijden binnen één uur teruggekoeld van 80 naar 4 graden Celsius. Dit snelle koelproces is cruciaal voor voedselveiligheid en behoud van kwaliteit.

*Met aandacht bereid,
met zorg geleverd*

De volgende dag ontvangen klanten hun bestelling.
Vandaag bereid, morgen op tafel. Door ons strakke productie-
en logistieke proces garanderen we verse, veilige en
smaakvolle maaltijden voor cliënten in de zorg.



MAALTIJD MEE IN
ORANJE KRAT



MAALTIJD WORD BEZORGD
BIJ DE KLANT

Duurzamere Oplossingen



Duurzaam apparatuur
in de keuken



Duurzamere
verpakkingen



Levering met duurzaam
wagenpark





Aandacht in elk detail

Passie voor smaak, focus op kwaliteit

Goede voeding begint bij aandacht. Bij Zorgmaaltijd geloven we dat kwaliteit en versheid niet vanzelfsprekend zijn, maar het resultaat van vakmanschap, toewijding en liefde voor het product. Iedere dag zetten onze experts zich in om maaltijden te creëren die niet alleen voedzaam zijn, maar ook écht smaakvol.

Wat ons onderscheidt, zit in de details. In de manier waarop een gerecht wordt opgebouwd, de zorg waarmee ingrediënten worden geselecteerd en de aandacht waarmee wordt gekookt.

Daarbij kijken we verder dan alleen het gerecht zelf. We denken actief mee over passende voeding in de zorg: van dieetwensen en allergieën tot aangepaste structuren voor mensen met kauw- en slikproblemen. Iedere maaltijd moet niet alleen lekker zijn, maar ook aansluiten bij de specifieke behoeften van de bewoner.

Die betrokkenheid zie je terug op het bord. En dat maakt het verschil voor de mensen die dagelijks afhankelijk zijn van goede voeding.





Genieten

van het eetmoment


Eten is meer dan voeding alleen.

Het is een moment van rust, herkenning en genieten. Een moment dat ertoe doet, iedere dag opnieuw. Juist die kleine, waardevolle momenten maken een dag compleet en dragen bij aan het welzijn van bewoners.

Met Zorgmaaltijd zet je elke dag in een handomdraai heerlijke maaltijden voor iedereen op tafel. Voor zowel kleinschalige afdelingen als restaurants.

Wat eten we vandaag?

Samen met de bewoners kun je nadenken over het menu dat op tafel komt te staan. En je zorgt voor net dat beetje extra beleving in de maaltijden door de combinatie van zelf bereiden en koelverse maaltijdencomponenten inkopen. Wij helpen je bij het vinden van de juiste garnering, zodat je maaltijd er nét iets feestelijker uit ziet. Want genieten van een lekkere maaltijd hoeft niet moeilijk te zijn!





Ons assortiment

Eten wat je écht lekker vindt. Dat vinden we belangrijk bij Zorgmaaltijd. Daarom kun je bij ons kiezen uit een compleet assortiment convenience maaltijden. Goed van smaak en met herkenbare seizoensproducten. Zoveel mogelijk van lokale leveranciers, waardoor we precies weten waar de producten vandaan komen. Zo zijn we er zeker van dat we jou kunnen voorzien van maaltijden met een optimale smaak en kwaliteit.

We bieden een passend menu, aangepast op de wensen van je bewoners. Serveer je dagelijks Hollandse pot of liever Multi-culti gerechten? Serveer je liever grotere porties of mag het een beetje minder zijn?

We regelen het graag voor je bij Zorgmaaltijd.

Oorsprong

We weten precies waar onze groentes, aardappel en stukje vlees, vis of vega vandaan komt. Met zorg hebben we de beste kwekers en boeren geselecteerd. Dagelijks kopen we verse producten in, zodat we zeker weten dat alleen de hoogste kwaliteit producten worden gebruikt in onze maaltijden. We werken graag samen met lokale partners. Maak kennis met onze specialisten:



“ Op de vruchtbare grond van de Flevopolder teel ik diverse koolsoorten voor zorgmaaltijd. Denk aan heerlijke rode kool, witte kool en savooiekool. Alles puur biologisch en SKAL- en GLOBAL GAP-gecertificeerd. ”

DE KOOLSPECIALIST
Marinus Hospers



“ Wij vinden het belangrijk dat onze klanten een eerlijk en lekker stukje vis op tafel kunnen zetten. Daarom is onze vis duurzaam gevangen of gekweekt met het bekende MSC- of ASC-keurmerk. ”

(H)EERLIJKE VISPRODUCTEN
Amfish



“ Vakmanschap is bij ons van generatie op generatie doorgegeven. En dat proef je. Al bijna 100 jaar zijn de slagerijen van de familie Bergwerff een begrip in de regio en ver daarbuiten. ”

VEELZIJDIG IN VLEES
Bergwerff



Kennis & expertise

Deskundige ondersteuning op maat met onze diëtist

Met expertise op het gebied van voeding en diëtetiek zorgt onze diëtist ervoor dat onze menu's niet alleen smaakvol en gevarieerd zijn, maar ook aansluiten bij de specifieke behoeften van onze klanten.

“Ik stel onder andere menucycli samen voor verschillende doelgroepen binnen de zorg: van reguliere menu's tot dieetvarianten zoals halal, natriumarm of energie- en eiwitrijk. Daarnaast ben ik verantwoordelijk voor het ontwikkelen en beoordelen van maaltijden conform de IDDSI-richtlijnen, zodat ook bewoners met slikproblemen veilig en aangenaam kunnen eten.”

Onze diëtist staat midden in de praktijk en weet precies wat er speelt in de zorg. Samen met onze koks en productontwikkelaars vertaalt zij haar vakkennis naar smakelijke, gezonde en toegankelijke maaltijden.

Zo zorgen we er samen voor dat elke bewoner kan genieten van eten dat niet alleen voedzaam is, maar ook echt lekker.

Isa van Vondelen
Diëtist



WinVitalis

Altijd genieten,
ook bij kauw- en slikproblemen

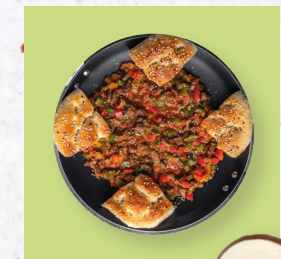


Zorgmaaltijd biedt met WinVitalis van Apetito een oplossing voor mensen met kauw- of slikproblemen. Deze maaltijden zijn speciaal ontwikkeld in aangepaste consistenties, maar blijven herkenbaar, smakelijk en voedzaam.

- Veilig en verantwoord – maaltijden volgens de internationale IDDSI-standaard 4 en 5
- Voedzaam en energievool – minimaal 500 kcal en 20 g eiwit per maaltijd.
- Herkenbaar en aantrekkelijk – gerechten behouden hun vorm en stimuleren de eetlust.
- Gemakkelijk in gebruik

Samen zorgen we dat iedereen, ook met kauw- of slikproblemen, kan blijven genieten van een volwaardige en smaakvolle maaltijd.

apetito



Wereldse keukens

Samen met Warung brengt Zorgmaaltijd authentieke wereldgerechten naar de zorg. Naast onze vertrouwde Hollandse maaltijden bieden we een breed assortiment (halal) maaltijden uit de Surinaamse, Indische, Turkse, Marokkaanse en Indiase keuken. Zo zorgen we voor meer variatie, herkenning en smaakbeleving aan tafel.

De koks van Warung koken volgens traditionele recepturen en maken gebruik van verse, kwalitatieve ingrediënten. Elke maaltijd wordt met passie gemaakt, en dat proef je.

Met dit aanbod spelen we in op de groeiende behoefte aan verse multiculturele (halal) gerechten. Bewoners genieten van gerechten die authentiek smaken én passen binnen een gezond voedingspatroon.

- Authentieke recepten
- Gegarandeerde smaak en kwaliteit
- Halal-gecertificeerd
- Grootste assortiment multi culturele maaltijden



't Kleine Ambacht

Bescheiden portie, groots van smaak

Bewoners zijn fijnproevers, genieten van meerdere eetmomenten per dag en houden van een goed stukje vlees. Je wilt minder halveren en minder verspillen. Daarom hebben wij 't Kleine Ambacht ontwikkeld, want ook bescheiden eters verdienen een hele portie.... En lekker dat 't is!



't Kleine Ambacht biedt een breed assortiment van 50 – 70 gram gegaarde vlees componenten. Vers bereid in onze eigen keuken.

Bestelgemak

Snel en eenvoudig geregeld

In de zorg heb je het al druk genoeg. Het bestellen van maaltijden moet daarom zo eenvoudig mogelijk zijn. Zorgmaaltijd helpt je hierbij, wat je behoeften ook zijn. Voor 1, 10 of 100 personen? Precies afgestemd in de juiste hoeveelheden? Voorbewerkt, panklaar of onbewerkt? Alles is mogelijk. Ook houden we rekening met grote of juist kleine eters. Zo gooi je minder weg, bespaar je kosten en kun je net iets vaker uitpakken met wat extra's.



We keep it cool

We vervoeren onze producten met gekoeld transport volgens de HACCP-wetgeving.



 menucyclus in bestelsysteem	 bestellen op basis van aantal personen	 module 'kopen en koken'
 rekent voordeligste verpakking uit	 geleverd tot aan de afdeling of restaurant	 grip op kosten met budgetmodule
 gekoeld transport	 verstrekkingseenheden aangepast op doelgroep	 eenvoudig dieten bestellen



Kennis en ondersteuning

Geen enkele zorgorganisatie is hetzelfde. Daarom staan jouw specifieke wensen centraal en blijven we continu met elkaar in gesprek om te kijken waar het nog beter kan. Wil je slimmer inkopen en je voorraden verminderen? Wij helpen je graag met praktische tips. Volg één van onze workshops of krijg advies over al je vragen op het gebied van HACCP. We hebben een team met een vaste accountmanager, projectmanager, binnendienst- servicedeskmedewerker en culinair adviseur. Samen staan we dagelijks voor je klaar.



We doen het *samen*



“Wij zijn van mening dat een lekkere maaltijd niet moeilijk hoeft te zijn. En daar helpen we je graag een handje mee bij Zorgmaaltijd. Heb je behoefte aan nog wat extra kennis of ondersteuning? Dan komen we graag bij je langs. Samen met jou ontwikkelen we voedingsconcepten op maat. Wat dacht je van een eiwitconcept of een duurzame menucyclus? En natuurlijk zorgen we samen voor een succesvolle implementatie.”

Jan-willem Jagt
Culinair Adviseur

Samen werken aan duurzame maaltijden

“Duurzaamheid begint bij de maaltijd. Samen maken we impact.”

Melissa Minguetz Garcia

DUURZAAMHEIDSMANAGER
ZORGBOODSCHAP



DUURZAME KEUZES IN DE MENUCYCLUS

Maaltijden hebben een grote impact op mens, milieu en gezondheid. Daarom helpt Zorgboodschap zorgorganisaties bij het maken van **bewuste keuzes in hun menucyclus**. Aansluitend op de **Green Deal Duurzame Zorg 3.0** en de **Milieuthermometer Zorg**, maar ook geschikt voor organisaties met eigen duurzame ambities.

Denk aan een vleesloze dag of een extra vegetarisch gerecht, meer biologische producten, beter leven-vlees en gecertificeerde vis. Ook in ons bestelsysteem maken we duurzame alternatieven eenvoudig zichtbaar.

Melissa Minguetz Garcia, duurzaamheidsmanager bij Zorgboodschap, helpt onze klanten bij het behalen van jouw duurzame doelstellingen. “Kleine, haalbare stappen maken samen een groot verschil.”

PRAKTISCHE ONDERSTEUNING

Geen enkele zorgorganisatie is hetzelfde. Daarom luisteren we naar jouw wensen en kijken we samen waar het beter kan. Wil je slimmer inkopen of verspilling tegengaan? We helpen je met **nulmetingen, rapportages, workshops en advies** – van HACCP tot eiwittransitie.

Ons team van accountmanagers, diëtisten, klantenservice en culinair adviseurs staat dagelijks klaar om te ondersteunen. Zo maken we duurzaam werken praktisch, concreet en haalbaar.

ONZE DRIE PIJLERS


1. **Voedselverspilling verminderen** – inzicht met nulmetingen, handige tips en slimme bestelhulp.
2. **Duurzame inkoop** – ondersteuning door slimme rapportages die direct inzicht geven.
3. **Meer plantaardig** – advies en alternatieven om minder vlees en meer plantaardige keuzes aan te bieden.



ZORGMAALTIJD

Onderdeel van Zorgboodschap

Ben je nieuwsgierig geworden, wil je meer weten over ons concept en wat we voor jouw organisatie kunnen betekenen? Neem dan contact op met onze service desk. Onze accountmanagers komen graag bij je langs om al je vragen te beantwoorden.

 071-71 14 320

 info@zorgmaaltijd.com

Wasbeekerlaan 9

2171 AE Sassenheim

www.zorgboodschap.nl