

Verrukkelijk voorjaar

**MET
VERHALEN
VAN ONZE
KLANTEN!**

RECEPTEN

Inspiratie voor de komende feestdagen

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

INTERVIEWS

Een kijkje in de keuken bij Marente en Eilandzorg

Besteltips

GEEN ZORGEN DIT VOORJAAR

PLAN VOORUIT

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

DENK DUURZAAM

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

WE ZIJN ER VOOR JE

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

071 - 711 43 20

INFO@ZORGBOODSCHAP.NL

Weetjes

Als een haas!

Wist je 67% van de bevolking eerst de oren van de chocolade-haas op eet?



Ei, ei, ei

Wij Nederlanders eten met Pasen 32 miljoen eieren.



10 jaar Koningsdag

Koninginnendag vierden we voor het eerst in 1890, toen koningin Wilhelmina werd ingehuldigd. Daarvoor heette het Prinsessendag. Sinds 2013 vieren we Koningsdag en zag Zorgboodschap in dat jaar het levenslicht!



Oranje boven!

Wist je dat onze vlag niet altijd rood-wit-blauw? Vroeger was deze oranje-wit-blauw! Pas in 1937 is deze veranderd in de kleuren zoals we die nu kennen.



Pinksteren

Het woord 'Pinksteren' is van Griekse oorsprong. 'Pentèkostè' betekent namelijk vijftig. Pinksteren wordt dan ook op de vijftigste dag na Pasen - of zeven weken erna - gevierd. Je weet ongetwijfeld dat zeven een heilig getal is in het christendom. 7 x 7 is dus best symbolisch!



ZIN IN HET voorjaar

Het voorjaar betekent voor velen een frisse en nieuwe start. Nieuwe zin om goede voornemens op te pakken zoals buiten zijn, te wandelen door de duinen en meer te bewegen. Het voorjaar betekent ook werk aan de winkel, want er komen nieuwe seizoensproducten aan en dus nieuwe maaltijdcyclus. De stampotten en snert maken plaats voor de groenten en fruit die in het voorjaar het lekkerst zijn. De menu's maken wij op maat voor onze klanten, zodat deze precies aansluit op de behoeftes van de bewoners. Dat eet toch net iets lekkerder aan tafel.

Mijn persoonlijke favoriet in het voorjaar zijn de asperges met ham of zalm. Ook het gekookte eitje mag zeker niet ontbreken. Gewoon een klassieker! Of je nu dol bent op aardbeien of asperges, in ons assortiment zijn alle seizoensproducten te vinden. In deze editie inspireren wij je graag met smakelijke recepten. Of je het nu zelf wilt bereiden of bereide maaltijden wilt bestellen, er is variatie in overvloed. In het voorjaar vieren we onder andere Pasen en Koningsdag. Een mooie gelegenheden om iets lekkers en extra's te bestellen wat in het thema past en de tafel feestelijk aan te kleden. Slim je producten kopen hoeft niet duur te zijn. Daarom hebben we de campagne 'Besparen zonder te bezuinigen' gelanceerd, waarbij de lekkerste huismerk producten alvast voor je zijn uitgezocht.

Sinds drie jaar werk ik met veel plezier bij de Commerciële Binnendienst bij Zorgboodschap als manager van een geweldig team. Samen met onze accountmanagers ondersteunen wij onze klanten bij alle dagelijkse vragen. Wij kennen onze klanten. Dat werkt heel fijn, want zo kunnen wij jullie nog beter helpen! Of het nu gaat om het aanmaken van accounts, vragen over de website, maaltijden, diëten of welke aanpassing dan ook, neem contact met ons op en we helpen direct. In dit magazine stellen we een aantal collega's van de servicedesk en binnendienst, zodat je ons iets beter kan leren kennen.

En wat ik zelf doe dit voorjaar? Ik reis graag met man en dochter en heb al heel wat landen van de wereld mogen bezoeken. Het liefst naar landen waar de zon veel schijnt. Noem mij maar een echte zonzonbidster. Dus dat hoop ik dit voorjaar te gaan doen. Daarnaast geniet ik van de natuur die weer bloeit, de langere dagen en natuurlijk... de zon!

Namens heel team Zorgboodschap wens ik je een verrukkelijk voorjaar toe!

Margot Schoenmakers

MANAGER COMMERCIELE BINNENDIENST

Inhoud

VOORGERECHTEN

Ook gewoon lekker op andere momenten van de dag



SMAAK IS MEER DAN PROEVEN

Interview met DP van Leeuwen van Marente



16

ACHTER DE SCHERMEN

Een kijkje bij de dames van de commerciële binnendienst en servicedesk

18

FEESTGERECHTEN

Zo op tafel en voor ieder budget.

KLANTVERHALEN

Bij hen in de keuken is het altijd lente!



STAMPPOTTEN!

Voor ieder budget.



ZEEUWS GENIETEN

Interview bij Eilandzorg Schouwen-Duiveland



31

DESSERTS

Het lekkerste voor het laatst!

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!

VOORGERECHTEN

OF GEWOON LEKKER TUSSENDOR



Groentesoep
BS 3 KG
10048343

GEMAKKELIJK ZELF MAKEN?
Verspakket tomatensoep
DS 1 ST

10149419



Hollandse tomatensoep
ZK 570 ML
1522841



Aspergesoep
BS 3 KG
10048340

SIERLIJKE SOEPJES



**Pizzateeg en
tomatensaus**
PK 600 GR

9342737

Aspergetips
ZK 100 GR

10149188

**Zalmsnippers
gerookt**
BK 500 GR

10003076

**Spuitzak
geitenkaas**
ZK 500 GR

50026347

**Asperge-
scheuten**
DS 100 GR

50070378

**EINDELOOS VARIËREN
MET DEZE LEKKERE**

PAAS PIZZA



**Verspakket
piaatpizza
Italiaanse stijl**
DS 1 ST

50030727

WATEEN

Tros cherrytomaten
SCH 250 GR

10149364

Serranoham
BK 345 GR

10023047

Rucola
BK 125 GR

10149259

Zo maak je 'm:

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Rol het deeg uit
3. Kies je toppings
4. 15-20 min de oven in
5. Eet smakelijk!

PLAATJE

VERSE PIZZA?

**Spuitzak
geitenkaas**
ZK 500 GR
50026347

Basilicum
ZK 75 GR
10149150

Bio eieren
DS 6 ST
9353143

**HEERLIJK ALS FINGERFOOD
OF GEWOON TUSSENDOR!**

EITJE!



Tortilla wraps

PK 6 ST

1643282

Hete kipreepjes

BK 150 GR

10098092

Knoflooksaus

FL 300 ML

1367013



Pijnboompitten

ZK 40 GR

1638874

Rode bieten wraps

PK 6 ST

1674331



Hoemoes koriander-limoen

BK 200 GR

30005526

Wortel wraps

PK 6 ST

1674366

Kikkererwten

BL 410 GR

1286226

IT'S A WRAP!

It's a WRAP!



KAPSALON

tortilla wrap (naturel)
ijsbergsla
hete kipreepjes
rode ui
knoflooksaus
komkommer

1. Leg de wrap op een bord.
2. Snijd de komkommer in dunne reepjes en de rode ui in kleine ringen.
3. Verdeel de ijsbergsla, hete kipreepjes, de komkommer en rode ui over de wrap.
4. Serveer met knoflooksaus.

De klassieker van de late avond (of vroege ochtend) als een heerlijk (lunch)gerechtje, voorafje of tussendoortje. Laat 'm open liggen of vouw 'm lekker dicht en snijd in stukjes. Makkelijk te eten en o zo lekker!



WORTEL-WRAP

wortel wrap
mesclun
kikkerwten
hoemoes koriander-limoen

1. Leg de wrap op een bord.
2. Neem een paar lepels hoemoes en verdeel deze over de wrap.
3. Bestrooi met de kikkererwten.
4. Serveer de wrap met wat mesclun en eventueel een limoentje voor de garnering.

Wat dacht je van deze heerlijke 'eigentijdse' variant? Hoemoes en kikkererwten, hartstikke hip! Deze wortelwrap is niet alleen heel lekker, hij is ook nog eens heel gezond.

RODE BIET MET GEITENKAAS

rode bieten wrap
rucola
cherrytomaatjes
geitenkaas
pijnboompitjes

1. Leg de wrap op een bord.
2. Snijd de cherrytomaatjes in kwartjes.
3. Bak de pijnboompitjes in een pan en hou er een oogje op!
3. Verdeel de rucola, stukjes cherrytomaat en gebakken pijnboompitjes over de wrap.
4. Serveer met handige toefjes geitenkaas.

Genieten in Italiaanse sferen. Een heerlijke combinatie van frisse smaken. Zelfs de kleuren vormen samen de Italiaanse vlag!



Maak de wraps gemakkelijk van te voren klaar om later te serveren!





"Smaak
is meer, dan
proeven"

Dirck-Pieter van Leeuwen
Teamleider Gastvrijheid Marente

Dirk-Pieter van Leeuwen is Teamleider Gastvrijheid bij Marente op locatie De Wilbert in Katwijk. Hij legt uit dat smaak veel meer is dan alleen proeven en hoe hij zijn ervaringen toepast binnen de ouderenzorg.

Dirk-Pieter, wij mogen DP zeggen, vindt de beleving rondom eten en drinken ontzettend belangrijk. Hij organiseert niet voor niets al jaren workshops met zijn bedrijf Smaak IQ, waarbij hij basisscholen in de regio bezoekt om de kinderen iets bij te brengen over smaak. Letterlijk in geuren en kleuren! “Je proeft niet alleen met je mond, maar ook met je oren, je handen en je neus”, vertelt DP enthousiast. Hij geeft als voorbeeld dat als je iemand een koptelefoon opzet en vieze geluiden afspeelt, zoals boeren en winden, dit invloed heeft op de smaakbeleving. “Je proeft wat je hoort”, legt hij uit.



DP wil zijn passie voor smaak blijven delen binnen Marente. Zo geeft hij binnenkort een online kookworkshop. Vanuit verschillende hoeken en perspectieven worden zijn kookkunsten *gelistreamd* en daarbij is het de bedoeling dat de kijkers meekoken. “Dit is niet alleen voor de mensen die met eten en drinken te maken hebben bij Marente, maar ook voor andere collega’s, leden, stakeholders en het bestuur”.



Met dit soort elementen experimenteert DP ook bij Marente. Een maaltijd waar sommige bewoners soms hun neus voor zouden ophalen, smaakt beter met een mooi muziekje op de achtergrond. Zo haakt hij aan bij de woonbegeleiders en maakt hij graag onderdeel uit van het lespakket. “Ik vraag mensen acht dingen op te schrijven die ze willen veranderen aan het eten en drinken. Vaak kunnen ze er maar twee of drie verzinnen, maar na de les schrijven ze er gemakkelijk zo tien op!”, vertelt hij trots. “Je zet mensen aan het denken, leert ze wat bij en geeft handige tips over wat je wel óf beter niet kunt doen”.

Maar ook aan de kant van de bewoners wordt er getoetst en getest op smaak. “We doen een smaakcheck met bewoners om op zoek te gaan naar hun smaakspectrum. Als je het smaakspectrum van een bewoner kent, kun je met garnering al heel veel doen om iemand lekkerder te laten eten”, stelt hij. “En dat is leuk om mee bezig te zijn!”. Daarnaast zijn er verschillende spelletjes ontwikkeld op het gebied van eten en drinken voor bewoners. “Dit bestaat uit vragenkaartjes over eten en drinken. Zo kunnen we erachter komen wat bewoners graag eten met hun verjaardag, maar ook wat ze absoluut niet lusten. Door bewoners in gesprek met elkaar te brengen aan tafel over eten en drinken, creëert dat een hele andere dynamiek in zo’n groep. Op die manier komen we erachter wat de bewoners lekker vinden, delen we dit met elkaar en gebruiken we het als kwaliteitsmiddel”.

"EEN MAALTIJD SMAAKT BETER WAAR JE JE THUIS VOELT"

Elke maand is er overleg met alle woonbegeleiders. “We hebben het over verschillende kookvormen, we inspireren elkaar en leren van elkaar. Van tips over hoe je het beste de tafels kunt dekken tot aan hoe straks bijvoorbeeld de Eerste Kerstdag wordt ingedeeld”.



Zorgboodschap levert het totaalpakket voor eten en drinken aan alle locaties van Marente.

Valentijns hart
taart
10 PERS.
10021513



Bekijk ons volledige Valentijns-
assortiment in de banner op de
webshop!



**LIEFDE
GAAT DOOR
DE MAAG**

AARD BLIJ



**Valentijn petit
four**
DS 10 ST
10021511



Valentijnsvlaai
10 PERS.
10021515



Luxe Valentijnstaart
10 PERS.
10021512

Een kijkje achter de schermen bij Zorgboodschap

Bij Zorgboodschap staan onze klanten op nummer 1. Onze collega's van de commerciële binnendienst en servicedesk zorgen er iedere dag weer voor dat in razendsnel tempo onze klanten worden ontzorgd.

De commerciële binnendienst ondersteund de accountmanagers dagelijks bij alle werkzaamheden. Van het aanmaken van nieuwe accounts tot het afstemmen van de juiste bloktijden en afleverdagen. Vier keer per jaar zetten zij een nieuwe menucyclus in. Deze is afgestemd op de wensen van de klant. "We ondersteunen onze klanten bij het inzetten van hun voedingsbudget in de webshop. Zo zien onze klanten real-time hoeveel budget ze nog te besteden hebben tot het einde van de maand. Ook geven we assortimentsadvies, zoals het maken van duurzamere keuzes met bijvoorbeeld het BIO+ assortiment. Een belangrijk onderwerp is het 'besparen zonder te bezuinigen'. Met onze budgetcampagne helpen we onze klanten daar een handje mee".



Geralda, commerciële binnendienst



Claudia, logistiek

"ZORGBOODSCHAP IS EEN BEDRIJF WAAR WE ÉCHT MET ELKAAR DE SCHOULDERS ERONDER ZETTEN."

Claudia: "Onze chauffeurs zijn de ogen en oren van de organisatie. We vinden het belangrijk om direct contact te hebben met onze collega's. Op dit moment werk ik zelf op de afdeling logistiek. Samen met mijn collega's verzorg ik de planning en de leveringen die de klanten nog op het laatste moment nodig hebben. Ook de debriefing van de chauffeurs behoort tot mijn dagelijkse werkzaamheden. Zo houden we de lijntjes kort en zijn we in staat om snel te schakelen. Het werk is heel veelzijdig, omdat elke klant zijn eigen wensen heeft".

Of het nu gaat om centraal afleveren, op je afdeling of zelfs tot in je koelkast. We regelen het met onze vaste chauffeurs. Zij kennen de klant zo goed, dat ze zelfs door sommige bewoners herkend worden. Met onze gekoelde vrachtwagens leveren we de producten op de juiste temperatuur af, want voedselveiligheid staat voorop bij alles wat we doen. Ik hoop nog lange tijd mijn werk met een glimlach én met elkaar voort te zetten”.

**"MET ONZE
BUDGETCAMPAGNE
'PROEF HET VERSCHIL'
HELPEN WE ONZE
KLANTEN TE BESPAREN
ZONDER TE
BEZUINIGEN"**



Marga, servicedesk



Kim, servicedesk

Onze collega's van de servicedesk zitten van maandag tot en met zaterdag klaar om onze klanten telefonisch en via de mail te woord te staan. Heb je een vraag, lukt iets niet helemaal met bestellen of is er een specifiek product gewenst? De servicedesk staat voor je klaar! "Samen met de klant kijken naar een oplossing voor een bepaald vraagstuk en ook voor advies kan je ons inschakelen. We denken graag mee over menusamenstellingen." Het leuke hierbij is dat er veel geschakeld wordt met de collega's van verschillende afdelingen. Mocht er toch iets niet leverbaar zijn vanuit onze leveranciers, dan zorgen voor een passend alternatief. Zo kom je nooit zonder je benodigde producten te zitten. Ook de minder leuke telefoontjes proberen we altijd af te sluiten met een lach bij de klant!"

Kunnen we je ergens mee van dienst zijn?
We zijn te bereiken via info@zorgboodschap.nl
telefonisch op 071 - 711 43 20

**MET DE PAASDAGEN NET EEN BEETJE MEER UITPAKKEN?
WIJ HEBBEN EEN PAAR HEERLIJKE EN MAKKELIJKE GERECHTEN
OP EEN RIJTJE GEZET!**



KIPLLEKKER!

Aardappelpartjes

ZK 450 GR

10149072

Belgische poussin

ST 400 GR

10098310

Deze heerlijke kippetjes leg je bovenop de aardappelpartjes en schuif je zo de oven in!



LAMS HAM

Aardappelschijfjes

ZK 600 GR

9215352

Gerookte lamsham

ST 500 GR

10098927

Peulen

PK 150 GR

10149137

Parijse wortelen

BK 750 GR

65000130

Doe de aardappelschijfjes in de airfryer, dan zijn ze zo klaar!



ZALM IN ROOMSAUS

Tagliatelle
DS 3000 GR
30000939



Vissaus Garde d'Or
PK 1000 ML
30004898



Zalmfilet
ST 100 GR
10003504



KLANTVERHALEN

GEEN BEWONER IS HETZELFDE. OOK BIJ DEZE KLANTEN MOCHTEN WE WEER EEN KIJKJE IN DE KEUKEN NEMEN. WE VROEGEN ZE NAAR HUN FAVORIETE VOORJAARGERECHT.



"ALLES MET ELKAAR!"

Diana Grinwis is medewerker Wonen en Welzijn bij **CuraMare**, locatie De Vliedberg in Ouddorp. "Woongroep 107, om precies te zijn!", zegt ze trots. Ze werkt hier nu bijna drie jaar en dat doet ze met veel plezier. "Ik ben hiervoor kapper geweest", vertelt Diana. "Binnen de familiekring was er veel zorgverlening nodig. Dit vond ik zo mooi en betekenisvol werk, dat ik besloot meer dankbaar werk te gaan doen, iets voor een ander kunnen betekenen. En dat bevalt goed, heel goed zelfs!"

Diana is veel bezig met eten en drinken. Ze verzorgt het ontbijt, de koffie en de warme maaltijd. Ook denkt ze mee met wat er op het menu komt. "Dit doen we samen met de bewoners", vertelt ze. "We betrekken hen erbij om erachter te komen wat ze lekker vinden en maken leuke, lekkere gerechten met elkaar".

"Het menu wordt aangepast naar de tijd van het jaar en we koken alles zelf en vers", vertelt Diana terwijl ze naar de keuken wijst. "We betrekken de bewoners erbij door ze te laten helpen met het koken, als ze dat kunnen en willen uiteraard". Ze noemt als voorbeeld aardappels schillen of pannenkoeken bakken. "Ze trekken een schortje aan en helpen goed mee!"

In het voorjaar maakt Diana allerlei lekkers, zoals deze heerlijke flensjestaart met slagroom, frambozen, blauwe bessen en poedersuiker. "De pannenkoeken maak ik zelf, net zoals de custard vla die ertussenin zit". Om en om wisselt ze dan per laag af met custard en aardbeienjam. "De bewoners ruiken het, krijgen er zin in en het is nog makkelijk te maken ook!", vertelt ze. "Een feestje voor in het voorjaar. En lekker als dessert of gewoon bij de koffie of thee!"

Henk van Loevezijn is chefkok en activiteitenbegeleider bij **HVO-Querido** in het Judith van Swethuis in Amsterdam. Hij werkt nu vier jaar op deze locatie. "Toen ik begon kregen de bewoners convenience maaltijden", vertelt Henk. "Nu koken we alles puur zelf!". Over puur gesproken; Henk vertelt dat hij dit werk doet puur voor de liefde die hij ervoor terugkrijgt. "Je ziet de mensen glimlachen, mijn doel is dan bereikt." In totaal wonen hier zestig mensen", vertelt Henk. "Als ook alle bewoners van de andere afdelingen, flatjes en aanleunwoningen hier zouden eten, zijn dat er zelfs nog meer."

"Er wordt hier uitsluitend vers gekookt, zeven dagen in de week", zegt Henk. "Als ik dit had geweten, was ik 10 jaar eerder begonnen om in de zorg te werken", vertelt hij trots. Hij is begonnen in de horeca waar hij veel geleerd heeft. Henk is in de zorg gerold toen hij zich afvroeg wat hij nou echt graag wilde. "Soms is het nog harder werken dat ik deed in de horeca, maar je krijgt er zoveel voldoening voor terug."

Ook organiseert Henk diverse activiteiten rondom het eten en drinken bij het Judith van Swethuis. "Maandag koken we met de kookgroep en doen we bijvoorbeeld een pubquiz of een bingo tussen het koken door. Bewoners vinden het zo leuk om mee te helpen dat er een aantal zijn die graag willen dat ik ze ophaal. "Ze willen meehelpen met schoonmaken, snijden, raspen en bedanken me daarna zelfs dat ze mee mochten helpen!", vertelt hij. Het geeft hem voldoening dat hij op deze manier zijn steentje kan bijdragen. "Ik ben in hun huis, ik ben te gast hier", stelt hij. "Ik behandel iedereen als een gelijke. "Koken doe ik samen met Peter uiteraard!", zegt hij terwijl hij een arm slaat om zijn collega.

De dankbaarheid van de mensen komt ook terug in de manier waarop ze iets terug willen doen voor Henk (en Peter). "Als er begonnen wordt aan de afwas komt er gelijk een bewoner aan die aanbiedt of hij of zij kan helpen met afdrogen. "Ik ben er voor hun, dus zij zijn er voor mij zeggen ze dan." "Er staat gelijk vier man klaar om te helpen en vragen wat ze kunnen doen", vertelt Henk trots. Het minste wat hij dan terug kan doen is om te vragen wat ze graag zouden willen eten. "We verwerken dat in het menu en dan is iedereen happy. Henk is er ook op een andere manier voor ze.

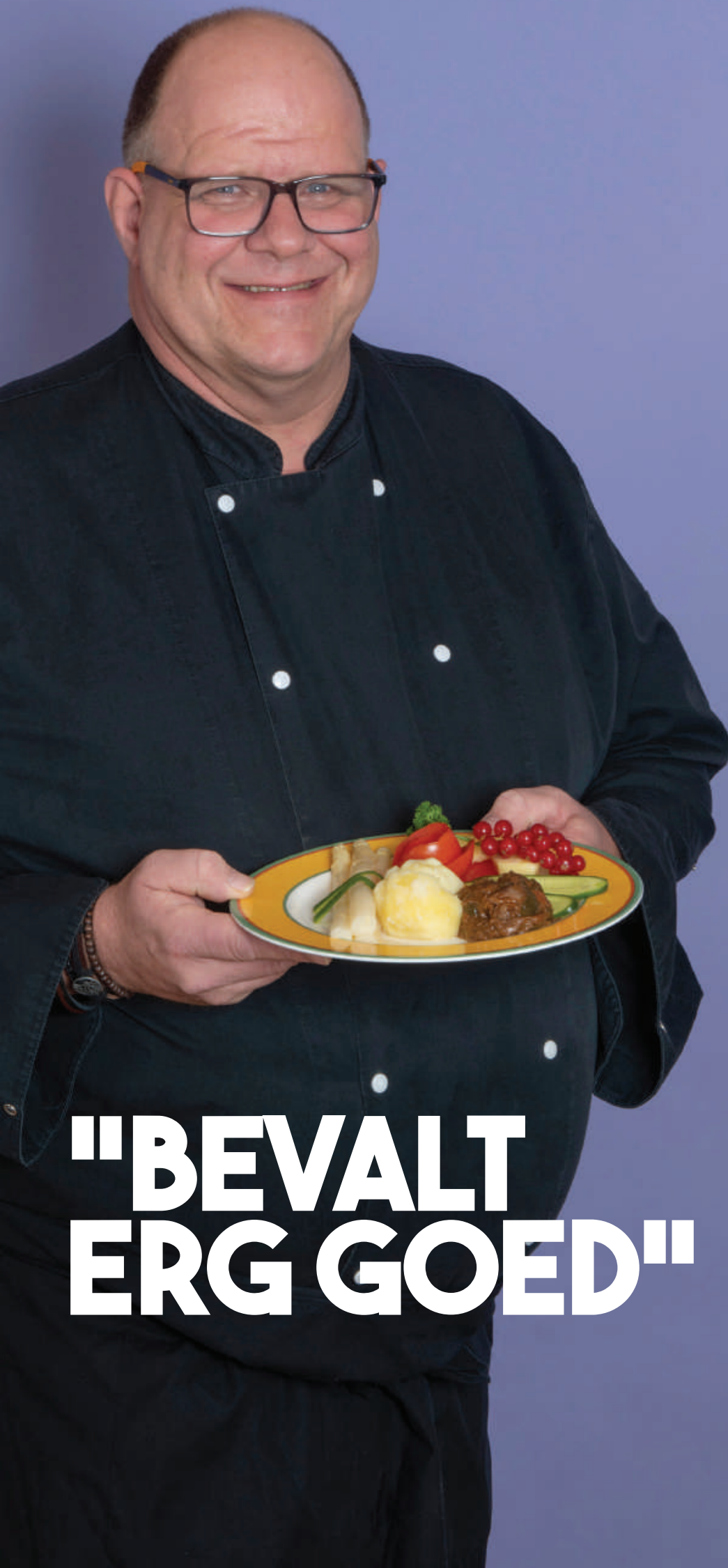
"Veel van de bewoners zijn psychisch kwetsbaar en het bieden van een luisterend oor terwijl we even een frisse neus halen en een rondje lopen of in de keuken bezig zijn, is vaak al genoeg voor ze om zich beter te voelen. "Ze moeten soms gewoon hun verhaal kwijt kunnen. En dan ben ik er voor ze." Uiteindelijk is Henk gewoon kok en geen zorgmedewerker, maar de bewoners vinden toch vaak hun weg naar hem.

"Ik trek 's avonds de deur achter me dicht en heb mijn eigen leven. Maar dit is hun leven en ik wil er alles aan doen om dat zo fijn mogelijk te maken", vertelt hij.

In het voorjaar organiseren ze onder andere een voorjaarsbarbecue waar ook de familie bij welkom is. Henk kookt altijd op gevoel en dat is terug te zien in deze heerlijke salade. "Dit is een salade van cactusvijgen, spinazie, blauwe bessen, raapstelen, tandoori-aardappeltjes, citroendressing en pijnboompitjes. Hoeveel er van alles ingaat? Geen idee, probeer het lekker zelf uit. Gewoon doen! Liefde gaat door de maag. En ik? Ik ben happy!"



**"IK BEN
HAPPY!"**



"BEVALT ERG GOED"

Michel Boshuizen is chef-kok en coördinator Voeding bij **Saamborgh**. Vandaag op locatie Sparrenheuvel in Bosch en Duin, maar ook regelmatig bij Hoge Haege en Reedewaard in Almere. Hij is verantwoordelijk voor de inkoop en de coördinatie op het gebied van voeding. Ook stuurt hij de keuken aan en houdt hij zich bezig met de menuplanning.

"Per seizoen maak ik een menu en dat bestel ik voor alle drie de locaties", vertelt Michel. "Als er iemand jarig is, pas ik daar het menu op aan zodat ik rekening hou met wat men lekker vindt om dan te eten". Michel maakt gebruik van een mix van vers koken en convenience eten. "Ook kijk ik wat het beste is qua presentatie, want 75% van het genot van eten en drinken is vaak alleen al visueel", vertelt hij. "Maar ook de doelgroep is erg gemêleerd. De een wil de groente beetbaar, de ander wil het liever gepureerd". Hij heeft als voorbeeld dat de ene bewoner nasi heel lekker kan vinden, maar de ander slikproblemen heeft en kan zich verslikken in een rijstkorrel. "Hier pas ik dan ook mee op en pas ik de maaltijd op aan".

Of het nou het ontbijt, de lunch of het diner is; het moet goed zijn, er goed uitzien en een feestje zijn volgens Michel. "De bewoners zijn tevreden hier. De meeste bewoners eten samen aan de tafel in de woonkamer, maar roomservice is ook mogelijk".

Michel is chef-kok geweest bij het Leger des Heils en werkte daar al samen met Zorgboodschap. Hij heeft in de horeca gewerkt en is, naast het Leger des Heils, ook bij Brownies & Downies en verschillende private zorghuizen en zorgorganisaties aan de slag gegaan. "Hier bij Saamborgh bevalt het nog steeds erg goed", vertelt hij trots.

"Richting het voorjaar willen we per maand themamaaltijden bereiden, zoals dit heerlijke aspergegerecht. Als de mensen daarbij willen meehelpen is dat geen enkel probleem", vertelt Michel. "Als de mensen aangeven iets speciaal te willen eten, dan regel ik dat of ik hou er rekening mee".

Michel heeft vandaag voor ons een voorjaarsklassieker bereidt: witte asperges met lamsstoof van W&G met wat extra wijn er doorheen en wat gekookte aardappels en een tomaatje.

"GENIETEN!"

Nelie van der Wind is begeleider 'A' en afdelingsassistent bij **Altrecht**, locatie de Eikenboom in Zeist. Als begeleider A heeft ze veel contact met patiënten, is ze aanwezig bij bijvoorbeeld therapieën en werkt ze nauw samen met het 24-uurs team. Als afdelingsassistent houdt ze zich bezig met het verzorgen van eten en drinken, het bestellen van de maaltijden en menulijsten opmaken.

"Ik heb in 18 jaar tijd gewerkt bij diverse locaties van Altrecht. Ik ben begonnen als gastvrouw en heb mijzelf opgewerkt tot begeleider", vertelt Nelie. "Het is dankbaar werk, maar soms ook wel heel pittig".

"De mensen die hier wonen hebben onverklaarbare lichamelijke klachten, vaak langdurig. Voor velen is dit het laatste 'stapje' en hebben ze voor dat ze hier komen al een heel traject doorlopen", vertelt ze. "Het is het laatste stukje behandeling dat binnen Nederland mogelijk is en hier is dan ook vaak de hoop op gevestigd". "Er wordt geprobeerd om onze bewoners op een andere manier te laten denken en voelen, waardoor het hopelijk dingen veranderen voor ze".

Wat eten en drinken betreft ligt het ook wat ingewikkelder. "De bewoners hier hebben vaak allerlei diëten waar rekening mee gehouden moet worden", vertelt Nelie. "Als ik vers kook is dat vaak een vrij basic soep, die ik per persoon kan aanvullen met ingrediënten wat diegene lekker vindt. Zo kan ik rekening houden met dieetwensen, allergieën en vegetariërs".

"Ik zit ook al jaren in de menucommissie, waarin ik samen met zoveel mogelijk afdelingen, de cliëntenraad en Zorgboodschap meedenk over het aanbod voor de patiënten van Altrecht", vertelt Nelie trots. "Je wordt echt gehoord en de diëtiste gaat aan de slag met de punten die worden aangehaald. Dat is erg fijn. Bij de patiënten inventariseer ik wat bevalt, maar wat ook niet bevalt. Zowel klachten als complimenten zijn welkom. Dit neem ik vervolgens mee naar de menucommissie. Dit doen we vier keer per jaar en er komen vaak heerlijke gerechten uit die goed in de smaak vallen!".

"Over het algemeen eten de mensen met elkaar, maar het komt wel eens voor dat iemand liever op zijn of haar kamer eet. Dat is natuurlijk geen enkel probleem". We bevinden ons in een mooie bosrijke omgeving en Nelie bevestigt dat we al dachten; "je kunt hier heerlijk zitten in het voorjaar en het stikt van de vogeltjes! Ondanks dat de mensen beperkt belastbaar zijn, proberen we wel als het lekker weer is om buiten iets met eten en drinken te organiseren", vertelt ze.

Omdat er veelal gebruik wordt gemaakt van koelverse maaltijden op deze afdeling probeert Nelie toch zo nu en toen ook iets vers te maken, zoals salades en soepen. Vandaag laat ze ons de basis zien voor haar basic tomaten-paprikasoep, met puntpaprika, lente-uitjes, bouillonblokjes en gebonden met sojaroomb. Genieten!





STAMPPOTTEN

3X STAMPEN, MAAR DAN NET EEN BEETJE ANDERS!





Stamppot bietjes

BK 800 GR

40001974

Bio feta

PK 150 GR

9356134

Appels

SCH 4 ST

10149442

Servet serenity

PK 60 ST

10082970

RODE BIETEN MET APPEL

3X Stampopot ANDERS



RODE BIETEN MET APPEL

rode bieten
appels
feta
aardappels
melk
uien

1. Schil en was de aardappelen en kook ze gaar in weinig water met zout.
2. Schil de appels, snijd ze door, verwijder de klokhuizen en snijd ze in schijfjes. Kook de appelschijfjes de laatste 10 minuten met de aardappelen mee. Bewaar een paar schijfjes en bak deze kort in olijfolie voor de garnering.
3. Verwarm de melk.
4. Pel en snipper intussen de uien. Verhit de boter en smoor hierin de uien ongeveer 5 minuten. Pel de bieten en snijd ze in kleine blokjes. Schep ze samen bij de uien en warm het geheel 10 minuten door.
5. Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en maak er met de melk en de boter een luchtige puree van. Breng de puree op smaak met mosterd, peper en nootmuskaat.
6. Schep het bietenmengsel door de puree en breng eventueel extra op smaak. Warm nog even door en serveer direct met de schijfjes gebakken appel erop en met de feta er boven op gekruimeld.

BOERENKOOL KIPSHOARMA

boerenkool
aardappels
melk
kipshoarma
rode ui
knoflooksaus

1. Schil de aardappelen, snijd in blokjes en kook ze samen met de boerenkool in water met zout in 15 min. gaar. Snijd de paprika in blokjes. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kipshoarma in 3 min. bruin.
2. Giet de aardappelen met de boerenkool af, maar vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen, boerenkool en een scheut kookvocht met een pureestamper tot een grove en smeuije stampot.
3. Schep de boerenkoolstampot op de borden. Serveer met wat shoarma en knoflooksaus er bovenop. Breng op smaak met peper.



PAKSOI-PERZIK MET FALAFEL

paksoi
perzik
aardappel
melk
falafel
bieslook

1. Breng voor de aardappelen water aan de kook. Snijd de aardappelen in stukken van gelijke grootte en kook in 15 min. gaar.
2. Doe de falafel in de airfryer
3. Snijd de paksoi in stukken van 1 cm, spoel af en laat uitlekken in een vergiet.
4. Houd wat kookvocht van de aardappelen apart, giet ze af en doe terug in de pan. Voeg de paksoi toe. Stamp de aardappelen met de paksoi en wat kookvocht tot een smeuije puree. Breng op smaak met peper en zout.
5. Schep de stampot op 4 borden, serveer een paar stukken falafel erbij en garner af met wat partjes perzik.

KORTER IN DE
KEUKEN?

Stampot paksoi
met perzik

BK 800 GR

40001753



Stamppot pakzoiperzik

BK 800 GR

40001753

Falafel

PK 200 GR

1903012

Aardappelpuree

ZK 3000 GR

50025285

PERZIK- PAKSOI

BOERENKOO MET KIP



Kipshoarma reepjes
BK 500 GR
10098090

Knoflooksaus
FL 300 ML
1367013

Boerenkool
BK 600 GR
40002758

Servet willow easter
PK 60 ST
10082960

ZEEHONDENCUISE EN SAMEN MOSSELEN KOPEN

Bijna dagelijks zijn er activiteiten voor de bewoners van zorglocatie De Wieken van Eilandzorg Schouwen-Duiveland. Van samen film kijken tot deelnemen aan een enerverende zeehondencruise. Dankzij slimme innovaties kan de organisatie service en gastvrijheid bieden op het gewenste niveau.

Eilandzorg Schouwen-Duiveland is een kleine zorgorganisatie op het Zeeuwse eiland Schouwen-Duiveland. Eilandzorg verzorgt hulp in de huishouding en thuiszorg. Ook zijn er twee zorglocaties in Zierikzee: De Wieken en Mitt Hem.

De Wieken is een verpleeghuis met 68 appartementen met hierin vier afdelingen voor bewoners met dementie. Locatie Mitt Hem is een wooncomplex voor (jong-)volwassenen met een zware zorgbehoefte.

De organisatie timmert aan de weg met innovatieve toepassingen, zoals Smart Glasses waarmee videocommunicatie via een bril mogelijk is, en sensoren aan bed. "Die sensoren geven bijvoorbeeld aan wie onrustig slaapt en extra aandacht nodig heeft en wie er wel rustig slaapt", zegt facilitair manager Mariëlle Timmerman. "Dit soort toepassingen neemt ons veel werk uit handen."



**MARIËLLE TIMMERMAN:
"WE WERKEN VEEL MET
LEERLINGEN DIE HIER
HUN OPLEIDING KRIJGEN
EN DAARNA BIJ ONS
GAAN WERKEN."**

Veel leerlingen

Evenals andere zorgorganisaties kampt Eilandzorg met krapte aan personeel. Maar dat levert geen onoverkomelijke tekorten op. "We werken veel met leerlingen die hier hun opleiding krijgen en daarna bij ons gaan werken. Daarnaast zijn er collega's die doorleren binnen de organisatie", zegt Timmerman. "Maar in de toekomst zullen we het met minder mensen moeten doen. Het wordt een uitdaging om dan wel dezelfde service te kunnen blijven bieden."

Door samen te werken met andere zorgorganisaties en het toepassen van domotica (automatisering) wordt die uitdaging aangegaan. Timmerman: "We willen onze gastgerichtheid en onze service op het huidige peil houden of omhoog brengen."

Deuren van het slot

Er is een pilot gaande op enkele afdelingen voor mensen met dementie. De deuren van deze afdelingen gaan van het slot af, zodat de cliënten vrij door het huis kunnen lopen. Timmerman: "Deze mensen krijgen meer vrijheid op het gebied van eten, drinken en beleving. Als ze in het restaurant koffie willen drinken of een broodje willen nemen, kan dat. De eerste resultaten wijzen uit dat de meeste bewoners hier blij van worden." Bij enkele bewoners werkt het niet. Zij krijgen te veel prikkels als de deuren open gaan. "Zij vinden het fijner om op de afdeling te blijven."

Persoonlijke aandacht

De regie ligt bij de cliënt. Persoonlijke aandacht en aandacht voor Zierikzee, de plaats waar de meeste bewoners hun leven hebben doorgebracht, zijn belangrijk.

De mensen die lijden aan dementie verblijven in vier kleinschalige woongroepen van elk zeven personen. De andere cliënten wonen in de één- of tweepersoonsappartementen.

De bewoners in de woongroepen helpen mee bij het bereiden van de maaltijd. Ze schillen bijvoorbeeld de aardappels. De andere bewoners eten in het restaurant of op de eigen appartementen. De maaltijden worden koelvers geleverd door Zorgboodschap. Bewoners kunnen dagelijks kiezen uit drie menu's.

Dankzij de koop- en kookmodule kunnen bestellers traploos schakelen tussen een koelvers product of zelf koken. Bijvoorbeeld aardappels zelf koken en stoofvlees convenience bestellen, afgestemd op het aantal personen. Dat betekent minder verspilling.

Zeehondencruise

Er is veel te doen bij Eilandzorg. Bijna dagelijks zijn er activiteiten, zoals een zeehondencruise of gewoon gezamenlijk breien. Activiteiten die op de bewoners zijn afgestemd. Eén keer per maand is er een gezamenlijke maaltijd voor alle bewoners die dat willen. "Een chef bereidt dan specialiteiten in ons restaurant. Cliënten maar ook familieleden en omwonenden kunnen dan in hun vertrouwde omgeving chique uit eten. Er wordt altijd volop genoten van het driegangendiner."

Bewoners krijgen altijd de kans om op stap te gaan. Om mosselen te kopen bijvoorbeeld en die dan gezamenlijk te bereiden. Timmerman: "Dankzij ons team Activiteiten Begeleiding gebeurt er veel. Maar we willen meer. In de weekenden is het aanbod nu nog wat te mager, vinden we. Daar gaan we wat aan doen, zodat de mensen ook op zaterdagen en zondagen iets hebben om naar uit te kijken."

De toekomst

Eilandzorg is doorlopend bezig met de toekomst. Hoe kan het allemaal nog gastvrij, cliëntgericht en waar mogelijk efficiënter. Voor 2023 ligt er een plan klaar met concrete acties per kwartaal. Timmerman, die samen met twee collega's in het Management Team zit, zegt: "In dat plan geven we ook aan hoe we dat gaan doen en hoe we de medewerkers erbij betrekken."

"We gaan bijvoorbeeld na hoe we de zorgteams kunnen ontlasten zodat ze meer tijd krijgen voor hun eigenlijke werk, het verlenen van zorg. Ook op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid liggen er verbeterplannen. "Dat gaat nu goed, maar we willen kijken hoe we de gastvrijheid naar een nog hoger plan kunnen tillen. Het is de bedoeling dat de verschillende teams beter met elkaar gaan samenwerken zodat we ook op dit gebied stappen kunnen zetten."

Blij met maaltijden

Sinds anderhalf jaar is Zorgboodschap de totaalleverancier van eten, drinken en koelverse maaltijden van Eilandzorg. De koelverse maaltijden worden in het restaurant geregeneerd. Op de vier afdelingen kleinschalig wonen, bereiden zorgassistenten, veelal samen met de bewoners, het eten. Mariëlle Timmerman: "De bewoners zijn tevreden over het eten en drinken. De kwaliteit en de beleving zijn de laatste jaren duidelijk beter geworden."

Dit artikel is eerder verschenen in het magazine 'Uitblinkers in de zorg', nummer 24.



DESSERTS

HET LEKKERSTE BEWAREN WE ALTIJD VOOR HET LAATST

Liefdescoupe
aardebeien room
12 x 130 ML

10138065

T E T J E

*Bestelbaar t/m 14 april (daarna t/m 19 mei)

FRIS & FRUITIG



**Coupe
lemon-lime**
12 x 130 ML
10138071

*Bestelbaar t/m 10 mei

LENTE KRIEBELS



**Coupe oma
cake aardbeien**
12 x 120 ML
10138069

*Bestelbaar t/m 10 mei

**Advocaat in
knijpfles**
FL 700 ML
3000702

**Paascoupe
advocaat chocolade**
12 x 120 ML
10138064



CHOCO ADVOCAAT

*Bestelbaar t/m 15 maart

Coupe triple
chocolate
12 x 120 ML
10138067



CHOCOLAAT MAAR KOMEN!

*Bestelbaar t/m 10 mei

FRUITIG FEESTJE

Coupe perzik
sinaasappel

12 x 120 ML

10138070



*Bestelbaar t/m 10 mei

HEERLIJK MET KONINGS DAG!

HOLLANDS TROTTS



Oranje soes

DS 4 ST

10021468



**Oranjecoupe
panna cotta**
12 x 130 ML
10138066

**VORSTELIJK
VIEREN**

*Bestelbaar t/m 12 april



Aardbeien
BK 250 GR

10149044

**Yoghurt rijk
& romig**
BK 450 GR

3214422

Blauwe bessen
BK 500 GR

10149046

Coupe Royaal

**EIWITRIJK
& GEZOND!**



Dit snelle dessert (of tussen-doortje) staat binnen no-time op tafel.

1. Creeër met een vormpje of glaasje een rondje uit een plak cake.
2. Klop de slagroom op en schep deze op de stukjes cake (of lekker makkelijk uit een spuitbus).
3. Lekker een half abrikoosje boven op de slagroom.

Komt het je bekend voor? Dat noemen wij nou gewoon een eitje!



Halve abrikozen

BL 1000 ML

10131007

**Slagroom zonder
zuiker**

FL 1000 ML

30004705

Boerencake

ZK 450 GR

1597957

EEN EITJE

Mix voor
kwarktaart
PK 440 GR

1668684

Advocaat in
knijpfles

FL 700 ML

30000702

Chocoladereep
puur

RP 100 GR

1208160

KWARKTAART ADVOCAAT

ZO MAAK JE 'M ZELF

1. Volg de bereidingswijze zoals op de verpakking van de kwarktaart-mix.
2. Zet de taart op een taartvorm of groot bord.
3. Smelt de chocolade in een pan.
4. Garneer af met advocaat en de gesmolte chocolade. Een paar paaseitjes maken 'm helemaal af!

PAAS SHOPPING

Altijd handig om in huis te hebben.



Holle paasfiguren
PK 150 GR

50032354



Biologische eieren
DS 6 ST

9353143



Aardbeienjam
PT 450 GR

50027021



Brunchbroodjes
PK 10 X 25 GR

1098098



Frambozen
SCH 125 GR

10149053



Verspakket pompoensoep
DS 1 ST

10149410



Aardappelpuree
PK 270 GR

1372122

MAKKELIJKE BASIS
VOOR JE STAMPDOTTEN!

EEN SCHITTEREND CONCERT BIJ JOU OP DE LOCATIE?

1. Bij elke bestelling van minimaal **1 omdoos*** uit 4 productcategorieën (smaakmakers, maaltijdcomponenten, sauzen, soepen of bouillons) maak je kans op 1 van de 6 **concerten** met **Willeke Alberti** of **Paul de Leeuw**!

*mogen ook losse artikelen zijn, mits deze samen een omdoos vormen.

2. Registreer je aankoop via www.ufs.com/samenzijn

De actie loopt vanaf 1 februari tot en met 31 mei 2023. Deelnemers ontvangen altijd een **heerlijke taart** voor **20 personen!** De winnaars van de concerten worden begin juni bekend gemaakt.



#SAMENZIJN

**MAAK KANS OP 1
VAN DE 6 CONCERTEN!**





Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE, Sassenheim

070 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group