

SAMEN STERK IN

Lekker eten & drinken





“Met elkaar zorgen wij ervoor dat bewoners, gasten en medewerkers op ieder moment kunnen genieten van lekker eten en drinken.”

Vincent Bos
Algemeen directeur

Voorwoord

Zorgboodschap ontstond in 2013 vanuit een veranderde vraag naar fijnmazige distributie uit de markt. Opgericht in Katwijk, als totaalleverancier voor alles rondom eten en drinken aan zorgorganisaties, werd Zorgboodschap al snel onderdeel van Boon Food Group. Vanuit drie vestigingen leveren we aan veel zorglocaties door heel Nederland of het nu gaat om kleinschalige woongroepen, keukens of restaurants. Dagelijks bezorgen we vers, diepvries, droge kruidenierswaren, (dieet)maaltijden en non-food artikelen. Koks in de zorg bieden we een compleet dagvers horeca-assortiment. Eén van onze chauffeurs vertelde mij dat hij zich een echte ‘Zorgboodschapper’ voelt. Geweldig toch?

Vincent Bos Algemeen directeur

Voor mij illustreert dat zijn trots en binding met ons bedrijf. Dat is voor mij net zo belangrijk als meebewegen in een veranderende markt en op tijd inspelen op kansen en uitdagingen. Met elkaar zorgen wij ervoor dat bewoners, gasten en medewerkers op ieder moment kunnen genieten van lekker eten en drinken. Onze ambitie? Zorgboodschap wil gestaag verder groeien en bouwen aan een gezonde toekomst. Dat doen we via duurzame relaties met klanten, leveranciers en medewerkers. We zijn groot geworden door constant te innoveren. In de toekomst zullen we dat blijven doen.

Het grootste assortiment speciaal voor de zorg

Wij leveren maatwerk en ontzorgen je op het gebied van eten en drinken. Van vers tot convenience, van boodschappen tot medische voeding. Dit doen wij voor de ouderenzorg, geestelijke gezondheidszorg en ziekenhuizen. Meer dan 300 zorgorganisaties in Nederland op ruim 6.000 locaties ontvangen iedere dag weer van ons boodschappen, maaltijden en non-food artikelen. Alleen de beste kwaliteit en service zijn daarbij goed genoeg. Daar kun je als klant op rekenen.

Zorgboodschap is onderdeel van Boon Food Group, een familiebedrijf dat al meer dan 130 jaar klaarstaat voor haar klanten. De Boon Food Group is lid van Superunie, met haar sterke eigen merk G'woon. Daardoor kun je bij ons rekenen op de beste prijs voor het retailassortiment. Hiernaast beschikken wij over een uitgebreid foodservice assortiment. Dat vinden wij heel gewoon.

SAMEN MAKEN WE HET VERSCHIL

Voor bewoners is de maaltijd vaak het hoogtepunt van de dag. Een gezellig moment om zorgeloos te genieten van heerlijk eten en drinken. Dat maakt echt het verschil voor het welzijn van bewoners. We werken daarom met de beste leveranciers en producten. Zo zorgen we er samen voor dat de eetmomenten iedere dag weer een feestje zijn!

MAATWERK IN ETEN EN DRINKEN

Restaurants en grootkeukens hebben andere wensen en behoeften dan afdelingen die zelf de inkopen doen. Dit vraagt om maatwerk, maar ook om grip

op de kosten. We bieden een totaaloplossing met concepten specifiek gericht op jouw behoeften en budget. Heb je één specifieke dieetmaaltijd nodig of honderd nagerechten voor de feestdagen? Wij regelen het.



“Wat wij vandaag oogsten, wordt morgen
bij jou in de keuken geleverd.”

René uit Ouwkerkerk (zld.)

Teler Boerenkool



Verras je bewoners met lekkere maaltijden en zorg ervoor dat het ze aan niets ontbreekt. Wat je ook nodig hebt, je vindt het bij ons. Voor zowel grootkeukens en restaurants als kleinschalige woonvormen.

Maak je keuze uit ons uitgebreide assortiment van 60.000 artikelen, met wekelijkse nieuwe acties en aantrekkelijke (seizoens) aanbiedingen. Kies uit alle A-merken en ons huismerk G'woon. Bestel verse producten die van de boer in jouw keuken geleverd worden. Profiteer van onze samenwerking met de beste verspartners voor verse en duurzame producten van de hoogste kwaliteit. Dieetproducten, medische voeding en kantoorartikelen nodig? In grootverpakking of juist per stuk? Jij kiest. En heb je een keer minder tijd maar wil je toch snel iets lekkers serveren? Dat kan met onze koelverse maaltijden. Wat je ook kiest, je bestelling van vandaag heb je morgen al in huis.

VERS EN DIVERS

Je bewoners verdienen pure en verse producten. Wij werken daarom samen met verspartners die ambachtelijke en duurzame producten leveren van topkwaliteit. Zoveel mogelijk uit de regio. Onze inkopers zijn altijd op zoek naar nieuwe producten die aansluiten op de seizoenen en jouw wensen. Zo kun je altijd bij ons terecht voor het meest verse en diverse assortiment.



Versbereide maaltijden - uit eigen keuken



Verse producten



Droge kruidenierswaren



Diepvriesproducten



Een groot assortiment non-food producten

ONS ASSORTIMENT

jij kiest

ZORGMAALTIJD

Met liefde bereid VOOR DE ZORG



“Voor veel mensen is de warme maaltijd het hoogtepunt van de dag. Voor ons de juiste motivatie om deze maaltijden met zorg te bereiden”

Peter Blijleven
Chefkok Zorgmaaltijd

Onze koks bereiden dagelijks verse maaltijden voor jou in onze eigen keuken, ambachtelijk en met veel liefde. Onze ingrediënten worden daarbij met zorg geselecteerd en gecontroleerd. Op deze manier zet jij de beste warme maaltijden op tafel, iedere dag weer.

Of je nu gebruik maakt van een maaltijd- en buffetwagen of huiskamer concept, Zorgmaaltijd is dé oplossing voor de koelverse warme maaltijd. Zo helpen wij jou om bewuste en verantwoorde keuzes te maken. Niet alleen door het brede assortiment versbereide maaltijden en maaltijdcomponenten, je krijgt ook nog eens professionele begeleiding van onze experts op het gebied van eten en de bereiding daarvan.

GENIETEN VOOR IEDERE BEHOEFTE

Je bewoners kijken elke dag weer uit naar lekker en gezond eten en drinken. Een dieet hoeft dit gelukkig niet in de weg te staan. We bieden onze Zorgmaaltijd menu's aan in onder andere natriumarme, gemalen en vegetarische varianten. Op die manier kunnen bewoners en gasten allemaal hun eigen variant van hetzelfde gerecht kiezen. Dat hoeft uiteraard niet, maar het is fijn dat het kán. We luisteren goed naar onze klanten en bedenken samen zo steeds nieuwe concepten. Denk aan gegaarde vleescomponenten van 50 tot 70 gram, speciaal voor bewoners en gasten die genoeg hebben aan een kleinere portie vlees. Zo gaat er niets verloren.

AFGESTEMD OP JOUW WENSEN

We passen onze menu's ieder seizoen aan, steeds met veel afwisseling. In de winter hebben we heerlijke stampotten en stoofschotels en in de zomer menu's met asperges en verse doperwten. Liever pasta of rijstgerechten? Wij maken wat je bewoners en gasten lekker vinden. Een beperkt budget? Dan helpen we je bij het samenstellen van een betaalbare maaltijd.

"Zorgmaaltijd is de lekkerste oplossing voor ieder denkbaar maaltijdconcept"

ALLE VOORDELEN OP EEN RIJ

- Eenvoudig bestellen via de module kopen-en-koken op basis van aantal personen
- Ambachtelijke maaltijden gemaakt van de beste ingrediënten
- individuele- en bulkverpakkingen
- Ieder seizoen nieuwe gevarieerde menu's
- Diverse trainingen gericht op het verhogen van de kwaliteit van het maaltijdmoment



Jan-Willem Jagt

Culinair Adviseur
Zorgboodschap



Kleinschalig en foodservice

Zorgboodschap heeft voor iedere doelgroep een compleet assortiment.
Van afdeling tot keuken en van winkel tot restaurant. Bestel snel en eenvoudig
en wij leveren de volgende dag.

KLEINSCHALIGE AFDELINGEN EN WOONGROEPEN

Als afdeling wil je inzicht in je uitgaven, herkenbare acties en aanbiedingen en dankzij de beste producten voldoen aan de behoeftes en wensen van je bewoners. Met Zorgboodschap kan dit. Wij bieden de beste prijzen doordat we onderdeel zijn van Superunie. Daarnaast zorgen we voor versproducten van de beste kwaliteit en koelverse maaltijden via Zorgmaaltijd. De werkdruk op een afdeling is hoog, dat snappen wij. Boodschappen bestellen bij Zorgboodschap is daarom heel eenvoudig. Van melk tot koekjes en van koelverse maaltijd tot dieetvoeding. Zo houden jij en je collega's meer tijd over voor de belangrijke zaken.

Het eetmoment is één van de hoogtepunten van de dag. Door lekker vers te koken en je bewoners te betrekken bij de bereiding van de gerechten ontstaat meer beleving bij de maaltijd. Ook helpen we je graag bij het bedenken van een uitgebalanceerd en smakelijk menu. Van de Hollandse pot tot de multiculturele keuken. Met onze slimme kopen- en koken module krijg je precies de hoeveelheden binnen die je nodig hebt. Dit voorkomt verspilling en dat is wel zo duurzaam.

“Zorgboodschap heeft zo'n breed assortiment, dat ik aan één leverancier genoeg heb. Bestellen is super eenvoudig en ik heb het de volgende dag in huis.”

Wouter

Kok bij Marente



KEUKENS EN RESTAURANTS

Verwelkom je gasten gezellig aan tafel om te genieten van heerlijk eten en drinken. Alles is mogelijk en geen dag is hetzelfde, dat begrijpen we bij Zorgboodschap maar al te goed. Ons brede assortiment biedt hier de oplossing voor. Je aardappels onbewerkt, geschild of gekookt? Voor één, tien of honderd personen? Natriumarm of liever extra gekruid? Geen probleem bij Zorgboodschap.

Als restaurant of keuken wil je in een handomdraai heerlijke maaltijden kunnen serveren. Flexibel en efficiënt. Met een ruime keuze van een partner die begrijpt wat jij zoekt voor je bewoners. Laat je daarom dagelijks door ons inspireren met nieuwe gerechten en producten van de beste leveranciers.



Mariëlla

Medewerker Orderpick

ONZE
webshop

Met onze webshop is het bestellen van je boodschappen een fluitje van een cent. Dankzij onze handige snelbestellijst, maaltijdmodule en de besparingstool, waarmee je tijd bespaart. Nooit méér uitgeven dan nodig? Dat regelt de besparingstool voor je. Met één druk op de knop worden de producten in je winkelmandje vervangen voor de goedkoopste alternatieven.

EENVOUDIG BESTELLEN

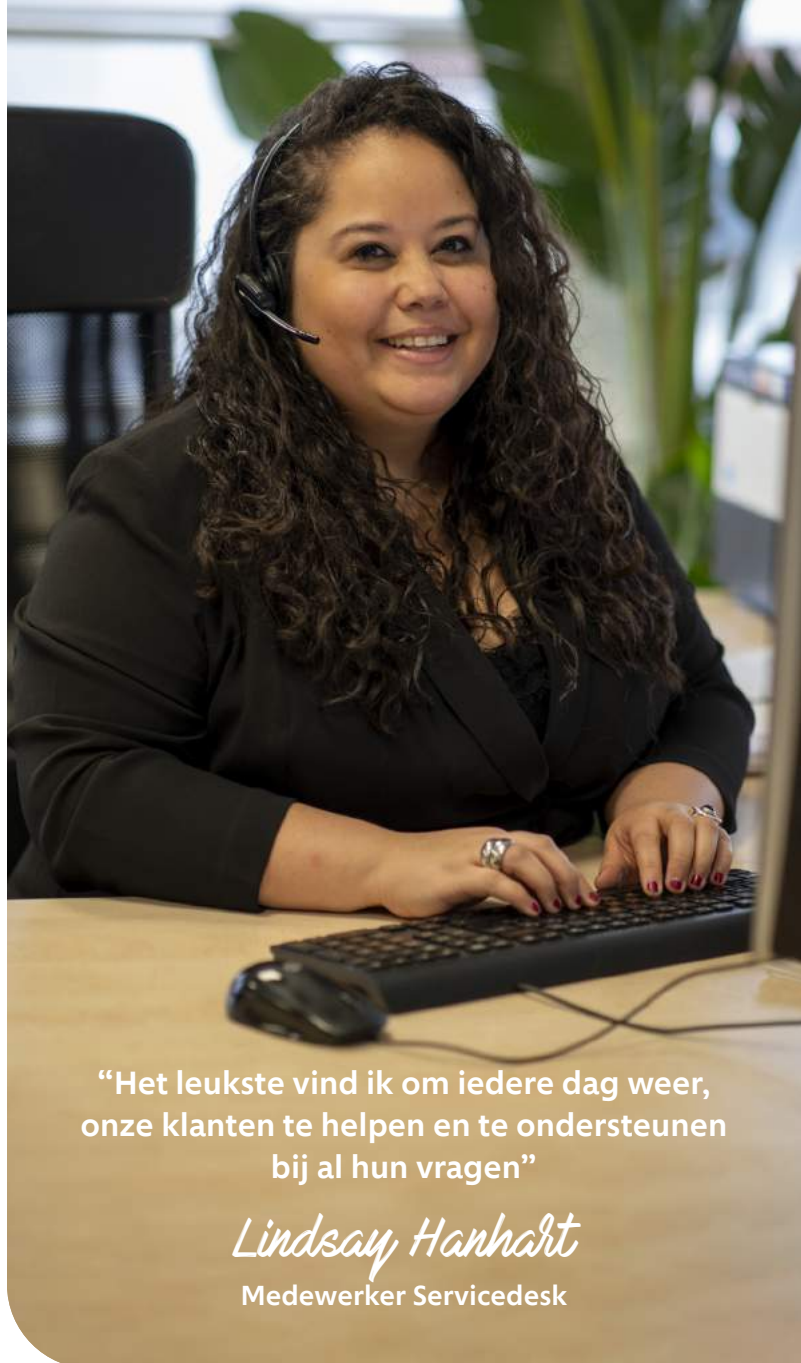
- Snelbestellijsten
- Producten binnen 24 uur geleverd
- Een slimme budgetmodule met spaarpot
- Geld besparen dankzij de besparingstool
- Per stuk of per omdoos te bestellen

ZELF KOKEN, KANT-EN-KLAAR INKOPEN OF EEN COMBINATIE

We maken bestellen graag zo gemakkelijk mogelijk voor je. Bijvoorbeeld met de bestelmodule Koken en Kopen. Deze bevat een vaste menucyclus die je houvast biedt om een uitgebalanceerd menu samen te stellen. En in de module Koken of Kopen voer je eenvoudig in voor hoeveel personen je de maaltijd wilt bestellen. Daarnaast kun je aangeven of je de maaltijd geheel of deels zelf wilt koken, of helemaal kant-en-klaar aangeleverd wilt krijgen. De tool rekent uit welke hoeveelheden je nodig hebt. Jij bepaalt vervolgens zelf wat je bestelt.

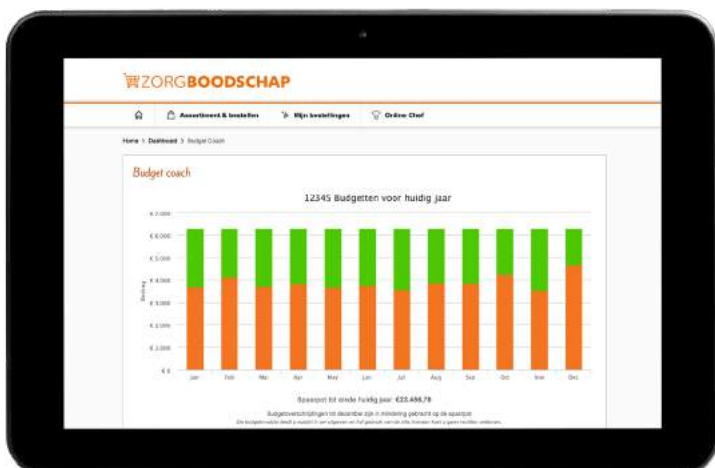
KOPEN- EN KOKENMODULE

- Menu per persoon te bestellen
- Een uitgebalanceerd en gevarieerd menu
- Je eigen menucyclus – eenvoudig besteld
- Minder verspilling door slim bestellen



“Het leukste vind ik om iedere dag weer, onze klanten te helpen en te ondersteunen bij al hun vragen”

Lindsay Hanhart
Medewerker Servicedesk



BUDGETMODULE

In de bestelomgeving vind je een budgetmodule om grip te houden op je kosten. Daarmee kun je op ieder moment zien hoeveel budget je nog beschikbaar hebt die maand. Nog meer inzicht in bijvoorbeeld uitgaven op schoonmaakproducten of dieetvoeding? Stel eenvoudig je eigen budgetgroepen samen. Zo zorgen we er samen voor dat het voedingsbudget wordt gebruikt daar waar het voor bedoeld is.

Maatwerk

EN ONDERSTEUNING

Geen klant is hetzelfde. Daarom staan jouw specifieke wensen centraal en blijven we continu met je in gesprek. Zo krijg je bijvoorbeeld tips om slim in te kopen en je voorraden te verminderen. Volg één van onze workshops of krijg advies met betrekking tot HACCP. Een team bestaande uit een vaste accountmanager, projectmanager, binnendienst en servicedesk medewerker staan dagelijks voor je klaar.

“Ik bezorg ook graag bij u tot aan de afdeling of tot in de koelkast”

Alex

Zorgboodschap chauffeur



KENNISPARTNER, PROJECTMANAGEMENT EN ADVIES

Wil je duurzamer inkopen? Beleving en gastvrijheid op de kaart zetten? Voedselverspilling binnen je organisatie terugdringen? Of is het bevorderen van eiwitname een belangrijk thema? Onze ervaren projectmanagers ondersteunen je bij diverse voedingsgerelateerde thema's. Wij zijn jouw kennispartner.

CULINAIR ADVISEUR

Maak van eten en drinken een feestje! Onze culinair adviseur Jan Willem Jagt denkt, proeft en kijkt graag met je mee. Wij dagen jou en je collega's uit met kookworkshops en inspiratiesessies. In jouw keuken, op de kleinschalige woongroep of bij de demokeuken in één van onze vestigingen. Samen zorgen we ervoor dat de maaltijd elke dag weer een hoogtepunt is voor je bewoners en gasten.

PERSOONLIJKE AANPAK

Ons doel is om jou op je locatie te ontzorgen. Je krijgt van ons persoonlijke uitleg met handige tips en tricks.

ALLE VOORDELEN VAN ONZE BEZORGING OP EEN RIJ

- **Eén vertrouwd gezicht**
- **Geen minimaal bestelbedrag**
- **Bezorgservice tot aan je afdeling of koelkast**
- **Voedselveiligheid is geborgd door ons gekoeld transport**
- **We zijn HACCP en BRC gecertificeerd**

We helpen je bij het plaatsen van je eerste bestelling en zijn aanwezig bij de eerste levering om te zorgen dat alles op rolletjes verloopt. Na de eerste paar weken doen we een evaluatie. We maken dan samen op tactisch en strategisch niveau een plan om de doelen van jouw organisatie gericht op eten en drinken te behalen. Deze doelen blijven we regelmatig met je evalueren om ervoor te zorgen dat de dienstverlening naadloos aansluit op jouw wensen en behoeften.

“Samen creëren we een oplossing op maat, zodat deze precies aansluit bij de wensen en behoeftes van jouw organisatie.”

Saskia van der Plas

Projectmanager



Grip op uitgaven

EXPERTISE EN ONDERSTEUNING

Met behulp van specialistisch advies helpen wij je om diverse inkoopvraagstukken te analyseren. Daarbij houden we rekening met de specifieke situatie binnen jouw organisatie. Met dit inzicht kun je bewuste keuzes maken en gericht bijsturen waar dat nodig is.

DE VOORDELEN OP EEN RIJ

- **Eén bestelsysteem, levering en factuur**
- **Bestellen op ieder niveau**
- **Factureren op ieder niveau**

“Laat ons jouw organisatie ondersteunen door middel van rapportages die gemakkelijk inzicht geven in de uitgaven”

Evelien Hoek

Business Analyst



WAAR IS WINST TE BEHALEN

Met de budgettool houd je grip op je bestellingen en in de besparingstool zie je als besteller direct wat de goedkopere alternatieven zijn voor de producten in je winkelmandje. Daarnaast bieden wij management en medewerkers proactief advies met behulp van managementanalyses op elk gewenst niveau. Zo zie je in één overzicht waar winst te behalen valt door bijvoorbeeld te kiezen voor ons huismerk in plaats van een A-merk.

OPTIMALISATIE VAN ADMINISTRATIE EN INKOOP

Wanneer iedere afdeling zijn eigen kratje boodschappen en maaltijden ontvangt, betekent dit ook een eigen pakbon en eigen factuur. Bij grotere organisaties kan dat zomaar oplopen tot honderden facturen per week. Dat kan slimmer. Zorgboodschap helpt bij het vereenvoudigen van het inkoop- en factuurverwerkingsproces. Dat bespaart niet alleen tijd, maar ook kosten. We helpen zorgorganisaties met gerichte oplossingen om deze administratieve processen te automatiseren en inkoopsystemen te koppelen.

HIERIN ONDERSTEUNEN WE:

- **Digitaliseren en automatiseren van order- en factuurstromen**
- **Purchase-to-pay-koppelingen**
- **Maatwerkrapportages geschikt voor je eigen boekhoudsysteem**
- **Projectmatige ondersteuning door de ICT-consultant van Zorgboodschap**
- **Koppeling met je kassasysteem**

Verantwoord en duurzaam

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen zit al vanaf de start in ons DNA. We zoeken continu naar oplossingen om onze processen te optimaliseren en manieren om onze impact te verkleinen. Om onze ambitie waar te maken, betrekken we onze medewerkers, leveranciers en klanten.

BEWUSTE KEUZES IN HET ASSORTIMENT

Duurzaamheid en duurzaam ondernemen vinden wij van groot belang. Jij ook? Binnen onze bestelomgeving zie je precies aan welke eisen een product voldoet en bestel je heel eenvoudig duurzame producten. Ook zorgen wij voor rapportages die je inzicht geven in hoe je zo duurzaam mogelijk inkoop.

AANDACHT VOOR HET MILIEU

Zorgboodschap gaat verantwoord om met levensmiddelen en energie. Wij werken dagelijks aan oplossingen om onze impact op het milieu zoveel mogelijk te beperken. Concreet betekent dit dat wij gebruikmaken van:

- Energiezuinige apparatuur voor het productieproces, zoals efficiënte stoomketels en ledverlichting
- Energiezuinige panden
- Afvalscheiding in etensafval, karton, papier en plastic, deze afvalstromen worden dagelijks opgehaald en gerecycled
- Een wagenpark dat voldoet aan de strengste normering op het gebied van CO₂-uitstoot
- Efficiënt ingeplande routes, zodat chauffeurs zo min mogelijk kilometers rijden

DUURZAME INZET VAN MENSEN

Sinds de oprichting van ons bedrijf in 2013 werken we met Wajong-medewerkers (Wet arbeidsongeschiktheidsvoorziening jonggehandicapten) in diverse functies binnen ons bedrijf. Op dit moment bestaat 15% van ons totale personeelsbestand uit mensen met een achterstand tot de arbeidsmarkt. Met persoonlijke ondersteuning zijn ook zij van toegevoegde waarde voor onze organisatie. Hier zijn wij enorm trots op.

BEWUSTE KEUZE

- **Producten van lokale leveranciers**
- **Diervriendelijk geproduceerd vlees**
- **Duurzaam gevangen vis of gekweekt met MSC- of ASC-keurmerk**
- **Seizoensproducten en biologische producten**





ZORGBOODSCHAP

Ben je nieuwsgierig geworden en wil je meer weten over ons concept? Neem dan contact op met onze servicedesk. Onze accountmanagers komen graag bij je langs om alles uit te leggen over onze dienstverlening.

☎ 071-71 14 320

✉ info@zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

Wasbeekerlaan 9
2171 AE Sassenheim

www.zorgboodschap.nl