

Fijne Feestdagen

**ALLES
VOOR EEN
HEERLIJK
NAJAAR**

RECEPTEN

Smakelijke gerechten
voor de feestdagen

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

SNEAK PEEK

Onze gloednieuwe
webshop komt eraan!

Besteltips

Met de feestdagen wil je het je zo makkelijk mogelijk maken. Op onze webshop vind je een volledig assortiment om deze kerst vlekkeloos te laten verlopen.

LEVERDAGEN KERST EN OUD & NIEUW

Op eerste en tweede kerstdag en nieuwjaarsdag zijn we gesloten, bestel je producten en maaltijden dus op tijd!

Leverdag

Woensdag 27 december
Donderdag 28 december

Boodschappen bestellen voor

Vrijdag 22 december 11.00
Woensdag 27 december 11.00

Maaltijden bestellen voor

Donderdag 21 december 12.00
Vrijdag 22 december 12.00

Dinsdag 2 januari
Woensdag 3 januari

Vrijdag 29 december 11.00
Dinsdag 2 januari 11.00

Donderdag 28 december 12.00
Vrijdag 29 december 12.00

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 de 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



Lindsay Hanhart
Klantenservice medewerkster



Inhoud

HEERLIJK AVONDJE

Alles voor een onvergetelijke Sinterklaas



6

CULINAIR NAJAAR

Voorgerechten met een twist



32

HERKENBAAR GENIETEN

Maaltijden voor mensen met slikproblemen



50

13

ZORGBOODSCHAP 2.0

Sneak peek van onze nieuwe webshop!

19

KERST BIJ ONZE KLANTEN

Het najaar van onze klanten

KERST TAFELEN

De lekkerste gerechten voor de gezelligste avonden



44

52

(JAAR) AFSLUITERS

Desserts in thema

OUDERWETS OUD & NIEUW

Het nieuwe jaar in zoals je gewend bent!



62

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!

Fijne feestdagen!

Beste klanten, relaties en collega's,

Nu de feestdagen naderen, heten wij je met veel plezier en enthousiasme welkom in de nieuwste editie van dit Zorgboodschap Magazine.

In deze editie vertellen we over onze gloednieuwe webshop. Deze is ontworpen met jouw gemak in gedachten en biedt intuïtieve navigatie en gepersonaliseerde aanbevelingen voor een naadloos bestelproces. We begrijpen dat tijd kostbaar is en ons doel is om het bestellen van je favoriete gerechten en producten een fluitje van een cent te maken, zodat jij je kan concentreren op wat er echt toe doet: kwaliteitsmomenten creëren voor bewoners.

Bij Zorgboodschap zijn we ons zeer bewust van onze verantwoordelijkheid voor het milieu. In dit nummer zetten we een aantal praktische tips op een rij, die helpen om verspilling binnen jouw organisatie tegen te gaan. Van het bewaren op de juiste temperatuur van versproducten, tot het bakken met klikjes. Zo wordt verspilling tegengaan net ietsje leuker én makkelijker!

De feestdagen zijn de perfecte gelegenheid om te schitteren in de keuken, daarom presenteren wij met veel plezier onze nieuwste, feestelijke recepten. Deze gerechten, samengesteld door onze culinaire adviseurs, zijn gemakkelijk zelf te bereiden of koop je eenvoudig convenience in. Of je nu een intiem diner op je afdeling bereidt of een groots feestmaal met familie in je restaurant, in dit magazine vind je inspiratie en tips. Van klassieke favorieten tot eigentijdse creaties, onze recepten zijn ontworpen om de feestdagen onvergetelijk te maken. Inclusief tips voor een mooi gedekte tafel!

Namens heel team Zorgboodschap wensen wij je warme, smakelijke feestdagen toe.

Saskia van der Plas & *Cora Heemskerk*
MANAGER ZORG MANAGER NEW BUSINESS & MARKETING



Kan je ook niet wachten tot 5 december? Dan hebben we goed nieuws! De lekkerste pepernoten, gevulde speculazens en chocoladeletters zijn alweer verkrijgbaar! Kijk in de banner op de webshop voor het volledige sinterklaasassortiment.

**Schoenletter
melkchocolade**

PK 40 gr

50031075

**Speculaas
staafjes**

ZK 10 ST

10021493

**Ambachtelijke
pepernoten**

ZK 1000 gr

10021496

Speculaaspop

DS 250 gr

10021520

**Luxe Sinterklaas
petit fours**

DS 10 st

10021522

Speculaasbrok

ZK 150 gr

10021486

WIE ZOET IS

Sinterklaas
petit fours
DS 10 st
10021499

Speculaasstaaf
ZK 250 gr
10021489

Amandelstaaf
ZK 240 gr
10021492

Euromunten
ZK 100 gr
50029933

KRIJGT LEKKERS

SINT TEA

Leuk alternatief voor de traditionele pepernoten! Deze heerlijke sinterklaascupcakes en soesjes zet je zo op tafel. Zo creëer je in een handomdraai een heerlijk avondje (of middagje!)

Mini Sinterklaas
cupcakes

DS 24 x 40 gr

10021546

Mini speculaas
muffins

DS 20 ST

10021544

Mini Sinterklaas
soesjes

DS 16 x 30 gr

10021545

ALLES IN HUIS VOOR SINTERKLAAS

Ook de Sint bestelt al dat lekkers gewoon bij Zorgboodschap! We staan klaar om alles te verzamelen wat je maar wilt hebben. Gewoon verpakt in de vertrouwde oranje kratten en bezorgd door je chauffeur tot in de koelkast, niet de schoorsteen.



Kruidnoten
ZK 500 gr
50025041



Taai taai
ZK 500 gr
50025150



Bastogne kruidnoten
ZK 250 gr
1636766



Chocoladeletter hazelnoot
PK 135 gr
3064409



Gevulde speculaasstaaf
DS 225 gr
3213024



Kruidnoten stroopwafel
PK 250 gr
3225173

Tip!

Bekijk alle sinterklaasproducten gemakkelijk via de banner in onze webshop!

HO HO HO HEERLIJK

Kerst is het ideale moment om echt even uit te pakken. Met deze zoetigheden is het altijd een feestje aan tafel.

Kerstkransjes

BK 200 gr

10021226

Kerstboombroodjes

ZK 10 ST

10021194

**Kerstfiguren
praline**

PK 250 gr

50029975

Kerst amandelkrans

DS 500 gr

10021228



**Mini
kerstsoesjes**
DS 16 ST

10021232

**Winterfiguren
praliné kerstboom**
PK 250 gr

50029976

Mini tulband
ST 75 gr

10021370

Tip!

**Bekijk alle kerstzoetigheden gemakkelijk
via de banner in onze webshop!**

ZOETE KERST

De lekkerste chocolade voor de feestdagen bestel je gewoon bij Zorgboodschap. Van leuke holle figuren tot heerlijk gevulde pralines, je vindt hier alles om van elk koffie- of theemoment een sfeervol en lekker geheel te maken!



Kerstfiguren praliné

DS 250 gr

50029975



Holle chocolade eland

PK 55 gr

50029989



Kerstfiguren praliné

DS 250 gr

50031461



Holle kerstfiguren mix

DS 3 x 55 gr

50029972



ZORGBOODSCHAP 2.0

Met gepaste trots introduceren we onze **nieuwe webshop**; speciaal ontworpen om bestellen nóg eenvoudiger en sneller te maken, met handige tools om jouw organisatie optimaal te ondersteunen. **Willemijn Vink** en **Inge Heemskerk**, onze E-commerce specialisten bij Zorgboodschap, geven je alvast een sneak peek en leggen een aantal van de grootste voordelen van onze nieuwe webshop uit.



1

GEVONDEN!

De nieuwe webshop heeft een razendsnelle, nieuwe zoekmachine. Deze is een stuk slimmer, sneller en uitgebreider geworden. Begin met typen en zie direct de zoekresultaten verschijnen op basis van je invoer. Onze zoekmachine denkt met je mee. Het vinden van een product is nog nooit zo makkelijk geweest!

Categorie	Assortiment
Dranken / Frisdrank (75)	Cola light petfles Gwdon FL 1500 ML TR 6 X 1500 ML
Huishouden en non food / Reinigers en schoonmaakmiddel (50)	Cola regular petfles Gwdon FL 1500 ML TR 6 X 1500 ML
Huishouden en non food / Huisraad (21)	Cola zero petfles Gwdon FL 1500 ML TR 6 X 1500 ML
Diepvries / Diepvries: desserts en ijs (12)	Cola light Coca Cola FL 1500 ML TR 6 X 1500 ML
Dranken / Koffie (11)	Cola regular Coca Cola FL 1500 ML TR 6 X 1500 ML
Ontbijtgranen, beleg en bakproducten / Bakproducten (6)	Cola zero petfles Coca Cola FL 1500 ML TR 6 X 1500 ML
Dranken / Vruchtensappen (6)	Zoek 'cola' in assortiment
Drogisterij en persoonlijke verzorging / Zelfzorg en geneesmiddelen (6)	

2

BUDGETMODULE

De budgetmodule is nog uitgebreider geworden. Bekijk bijvoorbeeld budgetten per productcategorie. Ook aanpassen van het budget is supereenvoudig. Bereken het maandbudget op basis van het aantal bewoners met de handige rekentool. Hierdoor krijg je meer grip op kosten dan ooit tevoren!

Maandbudget berekenen 2023

2023

Reken gemakkelijk je maandbudget uit via onderstaande rekenhulp.

Aantal cliënten	Voedingsdagprijs	
15	€ 11,75	
exclusief BTW		
Januari	Mei	September
€ 0,00	€ 5.463,75	€ 5.287,50
Februari	Juni	Oktober
€ 0,00	€ 5.287,50	€ 5.463,75

3

ALTIJD TE GEBRUIKEN

De webshop is zo ontworpen dat deze zich aanpast naar het beeldformaat van jouw apparaat. Of je nu bestelt met je telefoon, tablet of computer, de webshop past zich zo aan dat deze direct te gebruiken is. Alle afbeeldingen en knoppen blijven goed zichtbaar. Wel zo makkelijk!



4

REFERENTIE TOEVOEGEN

Het is mogelijk om in je winkelwagen een referentie mee te geven aan je bestelling. Hierdoor is deze makkelijker herkenbaar voor meerdere bestellers.

Overzicht

20 september 2023 (27)

Klantreferentie toevoegen

Klantreferentie

Catering

27 producten € 33,21

Totaalprijs € 33,21

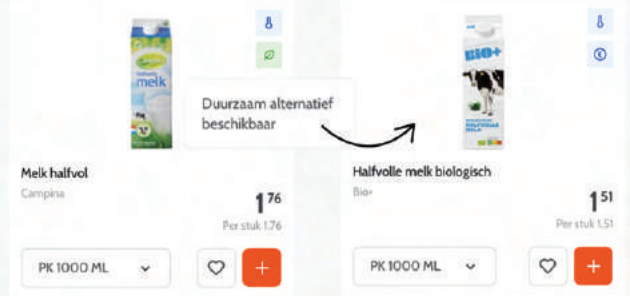
Bestelling afronden

5

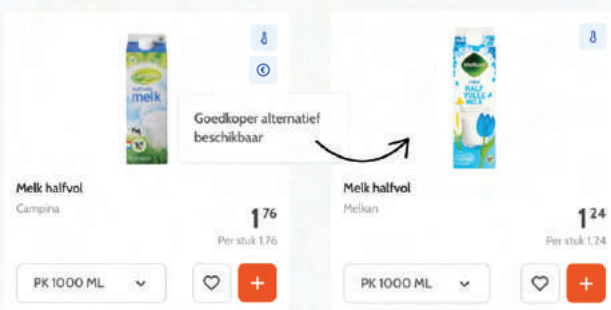
DUURZAAM ALTERNATIEF

Bij Zorgboodschap zijn we dagelijks bezig om nog verder te verduurzamen. Daarom worden er duurzame alternatieven weergegeven bij een product. Zo weet je zeker dat je de verstandigste keuze maakt voor de planeet. Liever alleen duurzame producten zien met keurmerk? Hiervoor is een speciaal filter ontwikkeld. Zo weet je zeker dat je altijd de meest duurzame keuze maakt.

🌱 Duurzaam alternatief beschikbaar



🏷️ Goedkoper alternatief beschikbaar



6

VOORDELIGER

Snel bestellen is fijn, maar wel binnen je budget. Daarom raden we een goedkoper alternatief aan naast je gekozen artikel, mits dit uiteraard beschikbaar is. Zelfs in je snelbestellijst! Zo kun je nog makkelijker besparen zonder te bezuinigen.

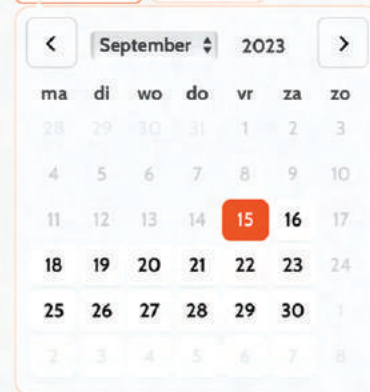
7

NIETS AAN DE HAND!

Het kan de beste overkomen. Je hebt een bestelling geplaatst, blijkt het voor de verkeerde leverdatum te zijn. Geen probleem! Hiervoor hoeft je niet meer te bellen met onze klantenservice, maar pas je dit in de nieuwe webshop eenvoudig zelf aan. Verander simpelweg in je bestelling de datum naar de gewenste leverdatum en bevestigen maar!

📅 15-09

🛒 000



8

EET SMAKELIJK!

Onze maaltijdmodule helpt je om heel eenvoudig en snel een heerlijke maaltijd te bestellen, zonder dat je te veel bestelt. Wil je het ingrediënt liever zelf koken of toch convenience kopen? Bepaal dit eenvoudig per maaltijd. De maaltijdbeleving verder optimaliseren? Je bestelt nu eenvoudig garnering bij de maaltijdcomponenten via het 🍴-icoon. Zo wordt het aan tafel echt een feestje!

Week 41

Ma	Di	Wo	Do
10 okt	11 okt	12 okt	11 okt
🛒 Nog bevestigen	🛒 Geen bestelling	🍴 Besteld	🍴 Besteld
		Leverdatum Za 29 aug	Leverdatum Za 29 aug
Wijzigen tot Vr 7 okt 11:00		Wijzigen tot Wo 10 okt 11:00	Wijzigen tot Ma 29 aug 11:00
		Totaal prijs € 139,90	Totaal prijs € 139,90



Mini
kerstdonuts

DS 15 ST

10021227

DECEMBER DONUTS

Met deze topper op tafel tover je een glimlach op het gezicht van iedereen. En het lekkere is, je hoeft er zelf niet voor in de keuken te staan!



**Tulband moscovische
chocolade**

ZK 400 gr

10021538

UITBLINKER

KERSTBRUNCH!

Kerst is het ideale moment om de dag rustig op te starten en uitgebreid te brunchen. Heb je nog wat over van je kerstdiner? Gebruik dit bijvoorbeeld lekker als beleg voor op de broodjes.



Brunchbroodjes
PK 10 x 25 gr

1098098



Yoghurt romig & rijk
BK 450 gr

3214422



Sinaasappelsap mild
FL 1500 ml

3216458



Aardbei extra jam
PT 450 gr

50027021



Eieren biologisch
DS 6 st

9353143



Roomboter ongezouten
KP 225 gr

9339213

Bekijk alle kerstproducten gemakkelijk via de banner in onze webshop!

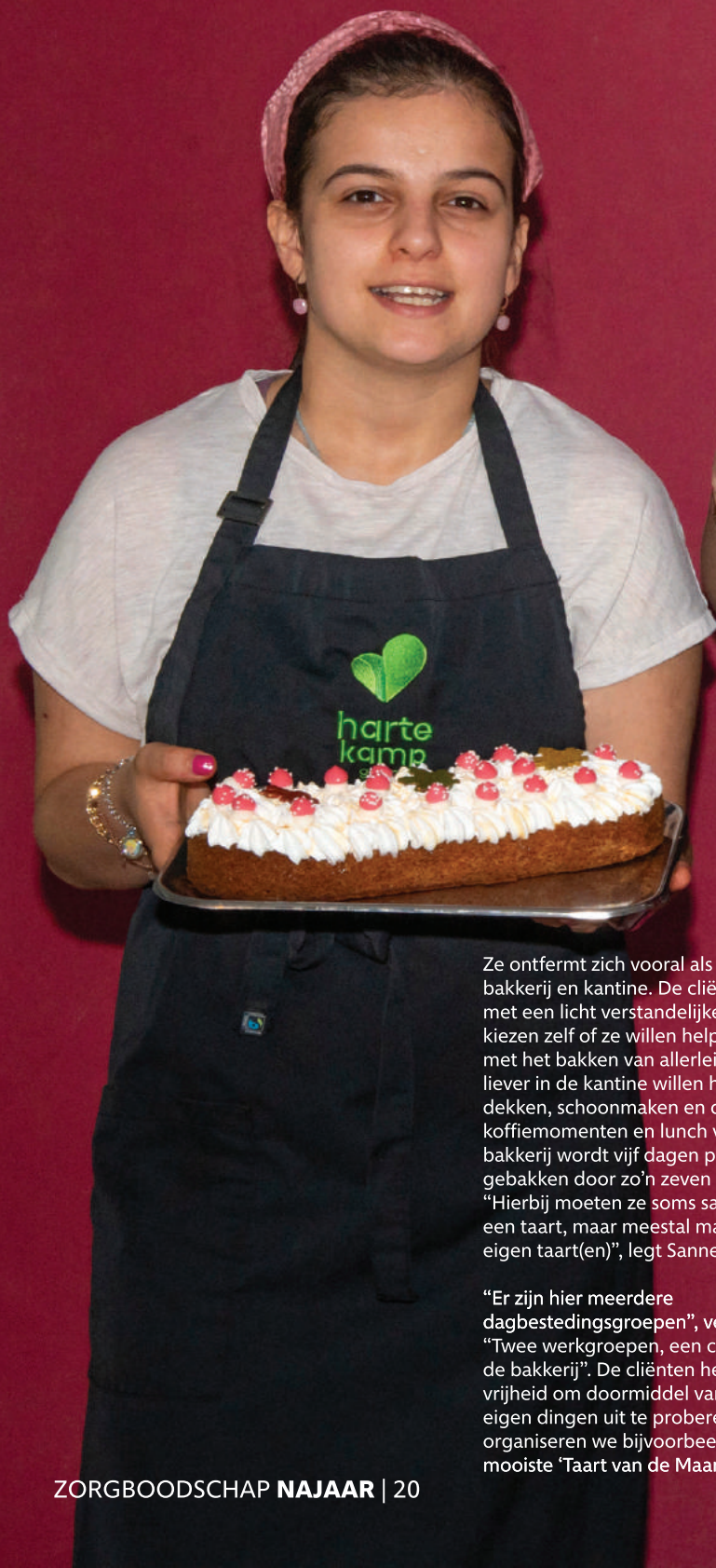
Tip!

KLANTVERHALEN

**ZONDER STRESS DE FEESTDAGEN TEGEMOET GAAN?
VRAAG DAT DEZE TOPPERS MAAR!**

"BAKKEN

Sanne is Medior Persoonlijk Begeleider bij **Hartekamp Groep**. Dit doet ze nu bijna vijf jaar. Sinds november vorig jaar werkt zij in het mooie nieuwe gebouw in Bennebroek, op locatie De Ruyterlaan.



Ze ontfermt zich vooral als begeleider in de bakkerij en kantine. De cliënten, mensen met een licht verstandelijke beperking, kiezen zelf of ze willen helpen in de bakkerij met het bakken van allerlei lekkers, of dat ze liever in de kantine willen helpen met tafels dekken, schoonmaken en de koffiemomenten en lunch verzorgen. In de bakkerij wordt vijf dagen per week gebakken door zo'n zeven á acht cliënten. "Hierbij moeten ze soms samenwerken aan een taart, maar meestal maken ze ieder hun eigen taart(en)", legt Sanne uit.

"Er zijn hier meerdere dagbestedingsgroepen", vertelt Sanne. "Twee werkgroepen, een creatieve groep en de bakkerij". De cliënten hebben hierin de vrijheid om doormiddel van workshops eigen dingen uit te proberen "Bij de bakkerij organiseren we bijvoorbeeld elke maand de mooiste 'Taart van de Maand'", legt Sanne

uit. "Degene die dit wint mag bepalen wat voor de nieuwe maand de taart wordt en dit zelf helemaal samenstellen".

Om inspiratie op te doen voor nieuwe taarten wordt er veel op Pinterest gekeken en op internet naar kookboekjes gezocht. "We kijken naar wat ze zouden willen maken en hebben hierdoor ondertussen een flinke lijst aan wat ze allemaal kunnen maken", vertelt Sanne trots. "We begonnen ooit met een appeltaart, maar we maken nu elke taart. Met gemak! Het lukt gewoon".

De taarten van de bakkerij van Hartekamp Groep zijn een succes in de hele regio. "We begonnen met het uitdelen van flyers en een Facebook-pagina", vertelt Sanne. "Toen we nog op het vorige terrein zaten, werd er alleen vanuit Hartekamp Groep besteld, maar vanwege het flyeren en Facebook werd het steeds meer bekend dat wij dit

MAAR!"



deden. Nu komen ze naar ons met hun bestellingen!". Sanne vertelt dat er een cateringsbedrijf is dat bij hun de taarten bestelt, maar ook een museum, pannenkoekenhuis en zelfs de grootste speeltuin van Europa, bestelt hun taarten gewoon om de hoek bij de bakkerij van Hartekamp Groep!

"We proberen telkens weer een thema te koppelen aan het bakken, zo ook nu met het najaar en straks met Sinterklaas en kerstmis", zegt Sanne. "Dat zijn bijvoorbeeld heerlijke speculaastaarten, maar ook zelfgemaakte chocoladeletters. Dit begon als een grapje, maar we verkochten er wel 150 van!", vertelt Sanne met een glimlach. "Nu maken we een seizoensgebonden bestellijst voor de herfst / winter én de lente / zomer, met allerlei heerlijke variaties. De cliënten geven zelf aan wat ze willen leren of willen doen en dan kijken we samen of dat

mogelijk is en koppelen we er gelijk een passend thema aan". En mogen de bakkers ook proeven als ze wat nieuws hebben gemaakt? "Uiteraard!", zegt Sanne. "Toen we in het gebouw kwamen kregen we een geweldige printer om foto's op taarten mee te kunnen drukken", vertelt Sanne trots. "De mogelijkheden hiermee zijn eindeloos en we krijgen aanvragen voor de meest uiteenlopende taarten".

"Als de Sint er is organiseren we een dobbelspel, bingo en gaan we uit eten", zegt Sanne. "Vaak wel het dobbelspel, dat is toch het spannendst en leukst", grapt Sanne. Tijdens de feestdagen wordt er een kerstdiner georganiseerd vertelt Sanne. "We maken zelf soep en, uiteraard, broodjes!". In de kantine worden lange tafels gedekt en alles wordt mooi aangekleed.

"GEZOND ETEN, IEDERE DAG"

Anita Kooiman is gastvrouw en **Jeroen van der Meer** is Ervarensdeskundige bij **GGZ Noord-Holland-Noord**, Kliniek West-Friesland in Hoorn. Anita werkt hier nu vier jaar en Jeroen werkt al bijna tien jaar bij GGZ NHN.

"Mensen met ernstige psychische problemen, van 18 tot 65 jaar, komen in deze crisisopvang terecht", vertelt Anita. "De klachten lopen heel erg uiteen. Mensen zijn heel angstig of onrustig thuis, met gedachten aan de dood of bepaalde verslavingen. De klinische opname is gericht op snel herstel van de cliënt in crisis. Daar hoort ook een zo gezond mogelijke maaltijd bij en dat alles wel binnen budget", zegt Jeroen.

"Er wordt hier iedere dag vers gekookt", vertelt Jeroen. "Wanneer ik er niet ben of de koks zijn met verlof, koken bij uitzondering de verpleegkundigen". Hij vertelt dat de activiteitenbegeleidster vaak soep met stokbroodjes maakt en dat ook de andere collega's graag bijspringen om te helpen.

Anita en Jeroen vertellen over de mensen die ze hier ontvangen. "De crisisopvang is meestal twee tot drie weken, dus de mensen zijn hier maar voor een korte periode. Ondanks dat ze er maar een korte tijd zijn, vinden we het wel belangrijk om een huiselijke sfeer te creëren. Dit doen we bijvoorbeeld door met elkaar in de woonkamer te eten". Er zijn twee woonkamers, met elk plek voor 11 volwassenen. "Het zijn allerlei soorten mensen van alle leeftijden bij elkaar", vertelt Anita. "Maar dat maakt het juist ook leuk. Het zorgt voor variatie en de cliënten willen vaak ook helpen", vertelt ze. "Is het niet met koken, dan wel met de afwas", zegt Jeroen. "Er was eens iemand die niet kon en wilde koken, maar toch een steentje bij wilde dragen en daardoor met de afwas meehielp".

Met de menu's wordt er goed rekening gehouden met geloofsovertuigingen, vegetariërs en veganisten en bepaalde diëten en intoleranties. "We vinden het belangrijk dat cliënten zich goed voelen bij wat ze eten. Wat iemand eet en hoe dat diegene beïnvloedt in gedrag", vertelt Jeroen.

De warme maaltijden zijn met de feestdagen ook allemaal net wat feestelijker. "Met Kerst koken de verpleegkundigen, zij stellen dan zelf het kerstmenu samen. Vaak wordt hier wel mee uitgepakt", vertelt Anita. "Een voorafje, een leuk hoofdgerecht en een lekker dessert; overal wordt aan gedacht."

Deze kerst hebben Anita en Jeroen, samen met hun collega's, een rijkgevuuld stoofpotje gemaakt van rundvlees, bospaddenstoelen, kastanjechampignons, uien, knoflook, ontbijtkoek en appelstroop. De zoete aardappelpuree die daarbij geserveerd wordt maak je eenvoudig met zoete aardappels, kookroom, mosterd, zout, peper en tijm. Tot slot is er een heerlijke salade gemaakt met stoofpeertjes, fetakaas, rucola, walnoten, ijsbergsla, dressing met olijfolie, ahornsiroop, balsamico en een uitje. Eet smakelijk!



"MET HEEL VEEL LIEFDE"

Vincent de Vries is Culinair Coach bij **St. Pieters en Bloklands Gasthuis** in Amersfoort. Het gasthuis bestaat inmiddels 630 jaar en is daarmee een van de oudste verzorgingshuizen van Europa! Vincent heeft zich altijd al beziggehouden met het eten en drinken binnen de zorg. "Wat het werk zo leuk maakt voor mij?", vraagt Vincent. "Het mensen naar hun zin maken door te zorgen voor een goede en gezonde maaltijd die er ook nog eens goed uitziet. Een uitnodiging om te eten!"

"In onze keuken hier koken we alles vers", vertelt Vincent. "De kleinschalige zorg is bijna over op volledig vers koken". Met zijn team maakt Vincent elke drie maanden een menucyclus. "Hierbij zijn de cliëntenraad, diëtisten en collega-koks betrokken. We nemen alle jaargetijden mee in de recepten en koken met verse ingrediënten van het seizoen".

Als culinair coach inspireert Vincent de kleinschalige afdelingen met gezonde en gevarieerde gerechten. "Ik probeer de collega's die op de afdelingen koken te enthousiasmeren en goed het verschil tussen vers en convenience te laten zien. Een stukje begeleiding waarin ik laat zien dat vers koken niet moeilijk hoeft te zijn of lang hoeft te duren, maar je best hier en daar wat convenienceproducten kan inzetten".

Vincent is voor de beide locaties van St. Pieters en Bloklands de culinair coach. "Twee dagen in de week sta ik zelf in de keuken, de andere twee dagen inspireer ik de kleinschalige afdelingen met lekker eten en drinken", vertelt Vincent. "De transitie van convenience naar vers koken is een mooie job. Het inspireren en vooral overtuigen om vers te koken is wel wat het heel leuk voor mij maakt", vertelt hij trots. "De medewerkers op de afdelingen koken zelf, maar het zijn geen koks. Het is mijn taak om hen toch lekker en vers te laten koken".

De bewoners eten met elkaar in het mooie restaurant. "Omdat het een relatief kleine hoeveelheid mensen zijn, hebben we simpelweg gewoon meer tijd om echt uit te pakken", zegt Vincent. "We maken hier hele leuke en lekkere dingen voor de bewoners".

Mensen vanuit de buurt komen hier ook vaak eten. "We zitten midden in de wijk Vathorst, overdag komen mensen hier lekker een kop koffie drinken of lunchen in ons café of buiten op het terras zitten. De bewoners nodigen graag mensen uit om hier wat lekkers te komen eten of drinken, dat maakt het ook echt gezelliger", zegt Vincent.

Met het kerstdiner wordt er uiteraard ook goed uitgepakt. "We maken met kerst mooie plankjes, alles is versierd en sfeervol neergezet en de familie is uiteraard ook hartstikke welkom", vertelt Vincent. Voor aanstaand kerstdiner heeft Vincent een heerlijk stoofpotje gemaakt van rundvlees, zilver ui, wortel, champignon, bruin bier... "En heel veel liefde!", grapt Vincent. Daarnaast serveert hij een stampot pompoen, met geitenkaas en rucola. Dat worden fijne feestdagen!



"DAT VIND IK GEWELDIG!"

Esmé Remijn is Helpende op de afdeling van **Verpleeghuis Oudshoorn van Alrijne** in Alphen aan den Rijn. Binnen haar functie houdt zij zicht veel bezig met eten en drinken op haar afdeling. "Ik kook voor de bewoners, verzin samen met de bewoners de menu's en bestel de producten!", vertelt Esmé.

"Ik vind het belangrijk om te weten wat iedereen lekker vindt. De bewoners weten het ook: 'bij Esmé krijgen we verse groenten!'", vertelt ze trots. Ze werkt hier nu bijna vier jaar en daarvoor een lange tijd bij de groenteboer. "Ik ben altijd al bezig geweest met verse producten dus!".

Esmé heeft met deze baan haar roeping gevonden. "De zorg; dat vind ik geweldig. Met mensen werken vind ik sowieso al leuk. Ik ben wel echt een 'mensenmens'", zegt ze. "En oude mensen vind ik gewoon helemaal te gek". Met de bewoners op haar afdeling is er altijd ruimte voor een grapje en een geintje. "Ik hou van gek doen en de mensen hier lijken het altijd wel te waarderen".

"Op de afdeling koken we met bepaalde thema's. Met Kerst zetten we lange tafels neer en komen ook de kinderen op de afdeling mee-eten". Maar ook op de woningen zelf wordt er alles aangedaan om ook de mensen die liever in hun woning blijven te voorzien van een heerlijke kerstbrunch of -diner. "De families van de bewoners zijn erg betrokken, dus het is leuk als ze toch onderdeel uit kunnen maken van de kerst van deze bewoners".

"Het is fijn koken op de afdeling. Omdat het een huiskamer is, krijgen de bewoners alles mee. Ze kunnen meekijken, meeruiken. Verse kippensoep die een paar uur staat te trekken en verse appeltaart en stooftjeertjes in de winter zorgen ervoor dat de beleving herkenbaar is", vertelt Esmé. "De geurbeleving ziet hier in ieder geval wel goed!".

Esmé vindt het belangrijk om de mensen te verwennen. "Dat doe ik met vers fruit, waar ik een lekkere bowl van maak bijvoorbeeld. Of ik neem eens iets van thuis mee. Het is fijn en belangrijk voor me om die mensen zo te begeleiden en te laten genieten tot de laatste adem. "Als een van de bewoners zegt: 'van haar krijg ik altijd zo lekker veel groente!', dan weet ik dat het goed zit", zegt ze.

Voor de feestdagen heeft Esmé een smakelijke aspergequiche gemaakt met witte en groene asperges, ei, aspergesaus, beenham, kaas en uiteraard bladerdeeg. "Juist met dat bladerdeeg is het best leuk om wat creatiefs te doen!".

"HIER IS ALLES VERS"

Mirjana Cicovik is Eerste Medewerker Voeding bij **Zorgpartners Midden-Holland**, locatie Slothoven in Bergambacht. Ze werkt hier nu bijna 5 jaar. Met haar team houdt ze zich bezig met het verzorgen van het eten en drinken voor de bewoners van Slothoven. "We zijn afgestapt van convenience en koken nu alles vers", vertelt ze trots.

Met haar achtergrond in de catering is het bereiden van lekker eten en drinken niet onbekend voor Mirjana. "Ondanks dat koken voor de zorg heel anders is, blijft het een uitdaging", zegt Mirjana. "Maar wel een leuke uitdaging!". Ze omschrijft haar werk als 'thuiskomen'. "Ik voel me hier thuis en het voelt net aan als een dorp. Mensen zijn geïnteresseerd in elkaar en dat geldt voor zowel de koks, als de mantelzorg en ook de bezoekers!", vertelt ze.

"Met de feestdagen koken we voor ongeveer 60 mensen. Dit komt omdat de familie ook van harte welkom is om deel te nemen aan het kerstdiner", zegt Mirjana. Iedereen van het team maakt zijn eigen gerechtje, maar Mirjana is degene die de hoofdgerechten verzorgt. "Altijd alles vers en wel 5 of 6 gangen!".

Als Eerste Medewerker Voeding heeft Mirjana ook een grote verantwoordelijkheid. "Ik hou zicht op de HACCP-eisen, controleer de facturen, zorg dat alles schoon en netjes is en dat we niet over het budget heengaan". Ze omschrijft zichzelf als een soort helikopter die als het ware alles in zicht heeft en het allemaal van bovenaf in de gaten houdt.

"Van de meeste bewoners weten we wel wat ze lekker vinden", zegt Mirjana. "We schrijven met z'n allen in de agenda wat we willen maken. Hierdoor hebben we lekker veel variatie, maken we gebruik van groenten van het seizoen en ook regelmatig een vegetarische maaltijd". Elke dag worden er 3 gangen geserveerd: soep vooraf, het hoofdgerecht en uiteraard een toetje. "En alles vers!", zegt Mirjana trots. "De bewoners eten hier al om 12.00 uur warm".

Met de feestdagen wordt ook de familie uitgenodigd. "Voor 3 avonden zit het restaurant helemaal vol!", vertelt ze. "5 gangen voor bewoners én hun familie", hoe gezellig is dat!". Ook de bewoners die liever op de kamer willen eten worden niet vergeten. "We creëren een intieme sfeer in het appartement en ook de familie is hier van harte welkom".

In het nieuwe jaar gaat Mirjana zich bezighouden met het geven van trainingen en het uitbreiden van de voedingsmogelijkheden voor de aanleunwoningen. "Vpt (volledig pakket thuis) gaat een steeds grotere rol spelen binnen de zorg, omdat mensen langer blijven wonen. Het aanbieden van een lekkere maaltijd voor bewoners van de aanleunwoningen is voor mij een mooie uitdaging!".

Voor de feestdagen heeft Mirjana hertengoulash met zoete aardappelpuree gemaakt. De vergeten groenten; pastinaak en knolselderij én de appetjes in calvados, maken het gerecht helemaal af. Fijne feestdagen Mirjana!

DE KERSTTAFEL

MET DEZE PRACHTIGE TAFELAANKLEDING CREËER JE NIET ALLEEN EEN FEESTJE OP HET BORD, MAAR OOK VAN DE TAFEL. LEG HET BESTEK OP EEN GEVOUWEN SERVET VOOR DE FINISHING TOUCH EN MAAK GEBRUIK VAN ZELFGEMAAKTE MENUKAARTJES OF NAAMBORDJES.

Tip!

Bekijk alle tafelaankleding gemakkelijk via de banner in onze webshop!



**Frosted winter
servetten**

PK 50 ST

1008784

**Frosted winter
placemats**

PK 100 ST

1008780

**Frosted winter
tête-à-tête**

PK 1 ST

1008782

Ga eens voor wat anders dan het
traditionele rood en goud met deze
blauwe tafelaankleding!

MODERN

Met goud zit je altijd goed!
Gebruik wittinten voor een
klassiek effect en maak het af
met een mooi wit tafelkleed.

**Gold star
servetten**
PK 20 ST
10029845

KLASSIEK



**Amazing light
servetten**

PK 20 ST

10029841

**Amazing light
tafelkleed**

1 ST

10029843

Pak helemaal uit met dit rode chique
thema. Perfect voor al je kerstdiners!

CHIQUÉ



Zin in een tafel helemaal geïnspireerd op de kerst? Dan zit je met dit tafelkleed en servetten helemaal goed. Maar het af met rode kaarsen, menukaartjes en je hebt een prachtige kerstafel

XMAS

ZORGBOODSCHAP NAJAAR | 30

**Santa Claus
servetten**
PK 20 ST
10029833

**Santa Claus
tafelkleed**
1 ST
10029835

ALLES VOOR HET KERSTDINER

Haal deze producten in huis en je bent altijd klaar voor een feestelijk diner! Makkelijke voorgerechtes, smakelijke aanvullingen op het hoofdgerecht en een dessert waar iedereen blij van wordt!



**Aardappel gratins
Emmentaler**

PK 400 gr

3218423



Merlot

FL 750 ml

5150701



Verspakket courgettesoep

DS 1 ST

50029495



**Carpaccio met kaas
en dressing**

PK 120 gr

3214422



Baguette kruidenboter

ZK 2 x 175 gr

9118667



Ijsstam vanille

PK 650 ml

9224424

CULINAIR NAJAAR

**HEERLIJKE NAJAARSGERECHTEN DIE OOK NOG EENS LEKKER
EN MOOI GENOEG ZIJN OM ZO OP TAFEL TE ZETTEN BIJ HET KERSTDINER**

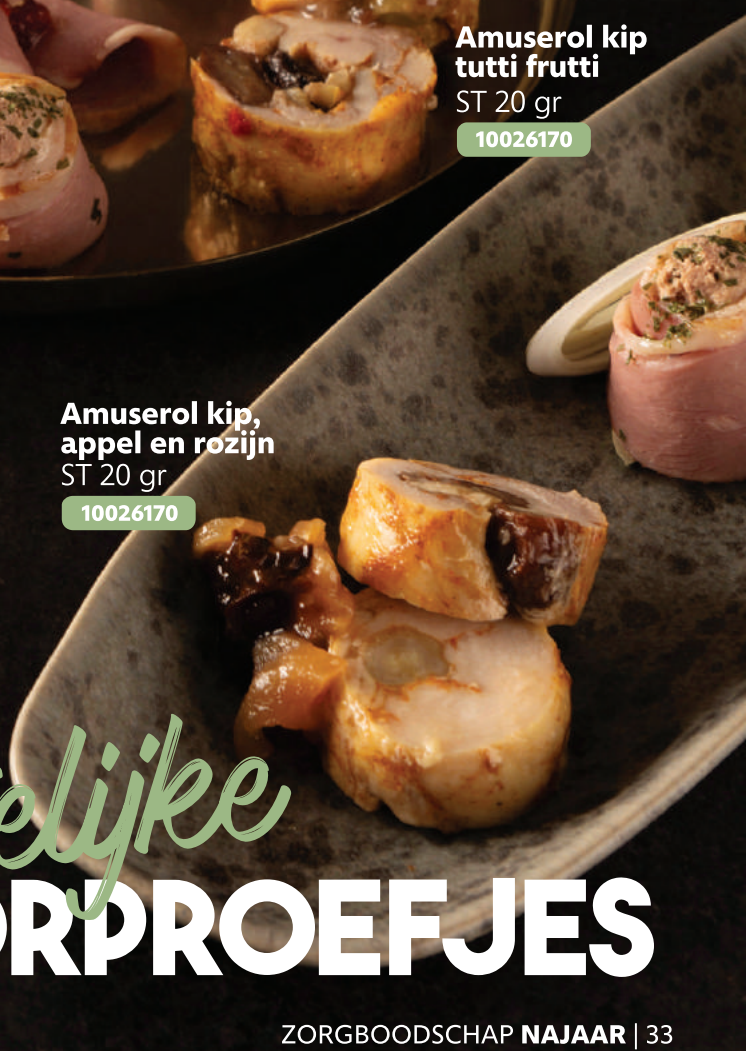
Deze kleine hapjes zijn de perfecte start voor jouw kerstdiner! Ideaal als fingerfood en gemakkelijk te eten. Een kleine moeite, een groots effect!



**Amuserol kip
tutti frutti**
ST 20 gr
10026170

Canard fraîche
ST 20 gr
10025981

**Amuserol kip,
appel en rozijn**
ST 20 gr
10026170



Feestelijke VOORPROEFJES

Geen tijd om zelf te maken?
Bestel deze soepen
gemakkelijk convenience.
Kijk op de volgende pagina
voor de recepten!



Uiensoep
EM 1000 ml
40003820



Mosterdsoep
ZK 570 ml
1516736



Pompoensoep
EM 1000 ml
40003814

Da's veel **SOEPS**

Dais veel SOEPS



Zo'n lekkere crostini voor bij je soep? Strooi wat geraspte kaas op een stukje stokbrood en plaats deze 5 minuten in de airfryer!

Soep is een ideaal gerecht voor de feestdagen. Je kunt het van te voren bereiden, zodat het alvast klaarstaat. Heb je soep over na het kerstdiner? Dan heb je nog een heerlijk gerecht voor je kerstlunch de volgende dag!



MOSTERDSOEP

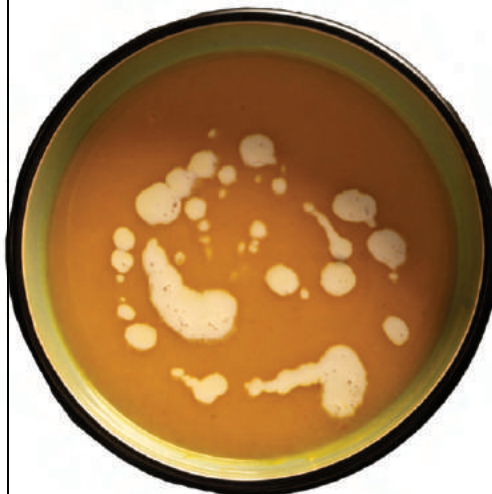
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook fijngehakt
- 40 gram boter
- 50 gram bloem
- 1 liter bouillon kip of groente
- 4 el grove mosterd Limburgse of Groningse
- 200 ml slagroom of kookroom
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 4 el platte peterselie gehakt

1. Bak de gesnipperde ui en de gehakte knoflook in de boter, langzaam op niet al te hoog vuur. Zodra de ui glazig is, voeg je de bloem in één keer toe.
2. Zet het vuur zacht, roer goed met een garde en bak totdat er geen klontjes meer in zitten; ongeveer 4 minuten.
3. Zet het vuur wat hoger en schenk beetje bij beetje de bouillon toe; roer tussendoor goed. Voeg halverwege het toevoegen van de bouillon ook de grove mosterd toe.
4. Blijf roeren totdat er een lichtgebonden soep ontstaat. Voeg de room toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Proef nog eens of het goed op smaak is en verdeel de soep over de borden of kommen.
5. Garneer met de peterselie!

POMPOEN- SOEP

- 1 ui schoongemaakt
- 2 takjes rozemarijn
- 2 el olijfolie
- 1 kilo pompoen schoongemaakt en in blokjes
- 5 tenen knoflook schoongemaakt
- 1,5 liter kippenbouillon
- zout en peper
- 4 el appelstroop
- 12 pecannoten

1. Snijd de ui doormidden. Ris de naaldjes van de rozemarijntakjes. Verhit de olie in een grote soeppan, bak de ui, de pompoen, de rozemarijn en de knoflook circa 20 minuten.
2. Voeg dan de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Draai het vuur laag en kook de soep in circa 30 minuten gaar.
3. Pureer de soep zodra de pompoen gaar is met een staafmixer tot een glad geheel en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de appelstroop met 2 eetlepels water. Bak de pecannoten krokant en hak ze fijn.
4. Lepel wat stroop op iedere kom soep en strooi er wat pecannoten overheen. Garneer met wat room!



UIENSOEP

- 1,5 kilo uien in plakken
- bol knoflook in plakjes
- 75 gram boter
- Zout
- Peper
- 4 eetlepels suiker
- 3 eetlepels bloem
- 3 liter warme runderbouillon
- 200 gram geraspte kaas
- 1 stokbrood

1. Smelt de boter in een kookpan. Doe vervolgens de uien erbij met wat zout. Laat dit in 10 minuten tijd zacht worden. Doe de knoflook erbij en bak dit even kort mee. Bedek vervolgens de uien met rietsuiker en laat dit op een zacht vuur ongeveer een half uurtje karamelliseren. Doe dan de bloem erbij en bak het geheel nog 5 minuten.
2. Ondertussen ga je aan de slag met het warm maken van de bouillon. Voeg die na een half uur aan de uien toe.
3. Doe de soep in kommen en leg een plakje stokbrood op de soep. Bestrooi het stokbrood met de kaas en bak deze in 5 minuten in de oven of airfryer tot de kaas lekker gesmolten is!

Bij tartaar denk je al gauw aan rauw rundvlees. Maar probeer het eens met deze varianten van zalm en biet. Een feestelijk voorgerecht, net even anders.

Kappertjes

PT 100 gr

1345974

Bietjes gekookt bio

PK 500 gr

10149106

Zalmfilet gerookt

PK 500 gr

10003031

Cocktail augurken

PT 330 gr

1350366

Geitenkaas honing

PK 125 gr

9352988

Biefstuk rund

ST 150 gr

1350366

Frisée sla

KR 1 ST

30039683

Tartaar TRIO

Tartaar TRIO

Deze recepten zijn op basis van 4 personen, maar het ligt er natuurlijk aan hoeveel trek zij hebben en of dit enkel als voorgerecht dient!



BIETEN TARTAAR

400 gr rauwe bieten
3 el balsamicoazijn
2 el extra vierge olijfolie
2 takjes verse rozemarijn
200 ml zonnebloemolie
4 el kappertjes
20 gr rucola slamelange
4 takjes verse dille
4 takjes verse basilicum
100 g geitenkaas

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de bieten in parten en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met $\frac{2}{3}$ van de balsamico, de helft van de olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de rozemarijn erbij en dek af met aluminiumfolie. Bak ca. 1 uur in de oven tot heel zacht. Bewaar het braadvocht. Laat minstens 1½ uur afkoelen.
2. Verhit ondertussen de zonnebloemolie in een steelpan met dikke bodem tot 180 °C. Laat de kappertjes uitlekken, vang 1 el van het vocht op (per 4 personen). Dep de kappertjes goed droog met keukenpapier en frituur 30 sec., laat uitlekken op keukenpapier.
3. Verwijder eventuele harde stukken van de bietjes en snijd in kleine blokjes van 2 mm. Meng met de rest van de balsamico, het kappertjes- en braadvocht tot een sausje. Meng 3 el (per 4 personen) ervan door de bietjes. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Doe $\frac{1}{4}$ van de bietjes in de kookring op een bord en druk aan met een lepel. Verdeel de mooiste slablaadjes, dille en het basilicum erover en strooi de geitenkaas erbij. Bestrooi met de gefrituurde kappertjes. Verwijder de ring en maak zo ook de overige borden. Besprenkel met het sausje.



ZALM TARTAAR

300 gram zalm
1 ui
1 citroen
4 el kappertjes
2 el bieslook (vers - fijngesneden)
2 el mayonaise
2 tl sesamololie
1 tl azijn
1 tl sojasaus
peper

1. Snijd de rauwe zalm in kleine blokjes.
2. Marineer de rauwe zalm door de sesamololie, azijn en sojasaus erdoor te mengen en zet apart. Tot hier kun je het 1 dag van te voren voorbereiden. Bewaar de zalm dan afgesloten in de koelkast!
3. Rasp de citroen en pers het sap uit. Houd dit apart.
4. Snijd de ui in kleine blokjes (ter grote van de rauwe zalm).
5. Doe de zalm en de ui samen met 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel van de citroenrasp en wat kappertjes in een kom.
6. Voeg hier de bieslook en mayonaise aan toe. Roer goed door elkaar en breng op smaak met peper.
7. Schep het mengsel in een kookring op een mooi bordje en druk de bovenkant aan.
8. Herhaal dit tot je vier zalmtartaartjes hebt.



STEAK TARTAAR

400 gr biefstuk
2 sjalotten
10 gr bieslook, in kleine stukjes gesneden
2 el mosterd
1 tl tomatenketchup
1 tl worcestersaus
1 el olijfolie
Frisée sla
truffelmayonaise, naar smaak

1. Snijd het vlees in zo klein mogelijke blokjes. Niet hakken, want dan beschadig je het vlees.
2. Meng mosterd, 1/2 theelepel zout, tabasco, tomatenketchup, worcestersaus en olijfolie in een mengkom tot een massa is.
3. Maak het vlees naar smaak aan met dit mengsel (proef regelmatig). Leg op elk bord een kookring en maak de tartaar mooi strak op.
4. Serveer de steak tartaar met truffelmayonaise en wat frisée sla en ui bovenop.

Hollandse
garnalen
BK 100 gr

10003296

Zalmfilet
gerookt
PK 500 gr

10003031

Gerookte
paling
PK 100 gr

10003386

Whisky
cocktailsaus
FL 300 ml

1230476

Gezellige VISSALADE

Koken met de **KERST**

1. Het menu bedenken. In onze maaltijdmodule hebben we al verschillende kerstmenu's voor je samengesteld. Hierbij kun je kiezen uit gerechten, portiegrootte en kun je slim gebruiken maken van ingrediënten. Zo hoef je niks weg te gooien. Belangrijk om te weten is of je rekening moet houden met speciale dieetwensen. Geen stress, wij bieden ook een volledig assortiment diëten, denk aan vegetarisch, glutenvrij en gemalen aan voor een heerlijk kerstmenu.

2. Slim boodschappen doen. Maak een handig lijstje zodat je zeker weet dat je niks vergeet. Maak gebruik van je snelbestellijsten en kook met de aanbiedingen van deze week. Kijk voordat je gaat bestellen in je voorraadkast, zo weet je wat je nog hebt staan en bestel je geen producten dubbel.

3. Voorbereidend werk. Vaak kan je al eerder beginnen met koken dan op de dag zelf. Dit levert minder stress en blijft er meer tijd over voor je bewoners. Staat er een lekkere soep op het menu? Maak deze dan een dag eerder. Daar wordt 'ie nog lekkerder van!

Het koken voor grote groepen kan soms best een klusje zijn. Zeker met de feestdagen, als je wat extra uit wilt pakken. Met deze handige tips voorkom je stress met de feestdagen, zodat je samen met de bewoners echt een fijne kerst hebt met elkaar.



3x STOOF

Hazenpeper

BK 1500 gr

10098283



**Vegetarisch
winter stoofpotje**

BK 1500 gr

10099090



Coq au vin

BK 1500 gr

10149341



Vol van smaak en als 'ie eenmaal op het vuur staat, heb je er bijna geen werk meer aan. Stoof! Geen tijd om zelf achter het fornuis te staan? We bieden ook de lekkerste convenience varianten aan.



VEGETARISCH WINTERSTOOF POTJE

1000 vega rood vlees repen
1 grote aubergine
250 gr kastanjechampignons
300 gr wortel
125 gr zilveruitjes
2 uien
2 teentjes knoflook
1 blikje tomatenpuree
300 ml bouillon
200 ml rode wijn
2 el bloem
2 takjes verse tijm
2 blaadjes laurier
Peper en zout
Olijfolie

1. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in iets olijfolie in de braadpan.
2. Snijd de aubergine in blokjes (2 x 2 cm), de kastanjechampignons in vieren en de wortel in plakjes. Voeg deze toe en bak mee.
3. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit even mee. Voeg dan de bloem toe en bak dit ook mee. Voeg vervolgens de rode wijn, de bouillon en de verse kruiden toe. Voeg ook de zilveruitjes toe en laat het geheel zo'n 30 minuten stoven. Voeg in de laatste 10 minuten de vega rood vlees reepjes toe.
4. Breng de vega stoof op smaak met peper en zout. Serveer met aardappelpuree en rode kool.



HAZENPEPER

600 gr hazenbouten
100 gram ontbijtspek in blokjes
100 ml cognac
500 ml wildfond
200 gr ontbijtkoek
50 gr bloem
250 gr champignons
250 gr schoongemaakte sjalotjes
Roomboter
Peper en zout

Marinade:

1 fles stevige rode wijn
100 ml balsamicoazijn
4 takjes peterselie
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
5 gekneusde jeneverbessen
2 kruidnagels
10 gekneusde peperkorrels
2 uien in ringen gesneden
2 teentjes knoflook
2 wortels in blokjes gesneden

1. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en laat hierin de hazenbouten 24 uur marineren. Draai ze af en toe om.
2. Schep de hazenbouten uit de marinade, dep ze droog en bestrooi ze met peper en zout. Verhit 100 gram roomboter in een ruime braadpan en braad de bouten rondom bruin.
3. Zeef de marinade, zet de gezeefde groenten en kruiden apart en bewaar het vocht.
4. Neem het vlees uit de pan en voeg de spekblokjes aan het braadvet toe en laat ze knapperig bakken.
5. Bak nu de uitgelekte groenten en kruiden van de marinade nog even mee. Blus af met cognac.
6. schenk het marinadevocht en de wildfond erbij en laat het geheel warm worden. Voeg de aangebraden hazenbouten toe en laat het 120 minuten stoven.
7. Schep de hazenbouten uit de pan. Pluk het vlees van de botjes als de bouten zijn afgekoeld.
8. Kneed 50 gram roomboter met de bloem en meng dit goed.
9. Verdeel de beurre manié door de saus terwijl die aan de kook wordt gebracht. Blijf roeren tot de saus begint te binden.
10. Voeg het geplukte vlees, de sjalotten, champignons en de ontbijtkoek toe aan de saus en laat het gerecht nog 20 minuten doorgaren voordat je het serveert.



COQ AU VIN

600 gr kip
50 gr spekjes
1 ui in ringen
100 gr winterpeen geschild en in plakjes
3 stengels bleekselderij in blokjes
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 takjes peterselie
2 el bloem
500 ml rode wijn
500 ml kippenbouillon
125 gr zilveruitjes
Zonnebloemolie
Peper en zout

1. Spoel de stukken kip af en dep goed droog. Bestrooi met peper en zout.
2. Verhit een grote braadpan en bak de spekjes goudbruin en knapperig. Haal uit de pan met een schuimschaaf en houd apart.
3. Laat het spekvet in de pan zitten en verhit opnieuw. Leg de stukken kip erin met de huid naar beneden, naast elkaar. Braad de stukken aan, draai af en toe om. Haal uit de pan en leg apart.
4. Bak in hetzelfde vet (eventueel met wat extra zonnebloemolie) de uienringen rustig zacht. Voeg de winterpeen, bleekselderij, zilveruitjes, tijm en rozemarijn toe en laat 5 minuten meebakken. Doe bloem erbij en laat 3 minuten garen. Blus af met de rode wijn en kippenbouillon. Breng aan de kook, draai dan lager en doe de kip erbij.
5. Laat zo'n 1,5 uur garen, tot de kip zacht is en de saus ingedikt. Breng op smaak met peper en zout en grofgehakte peterselie.

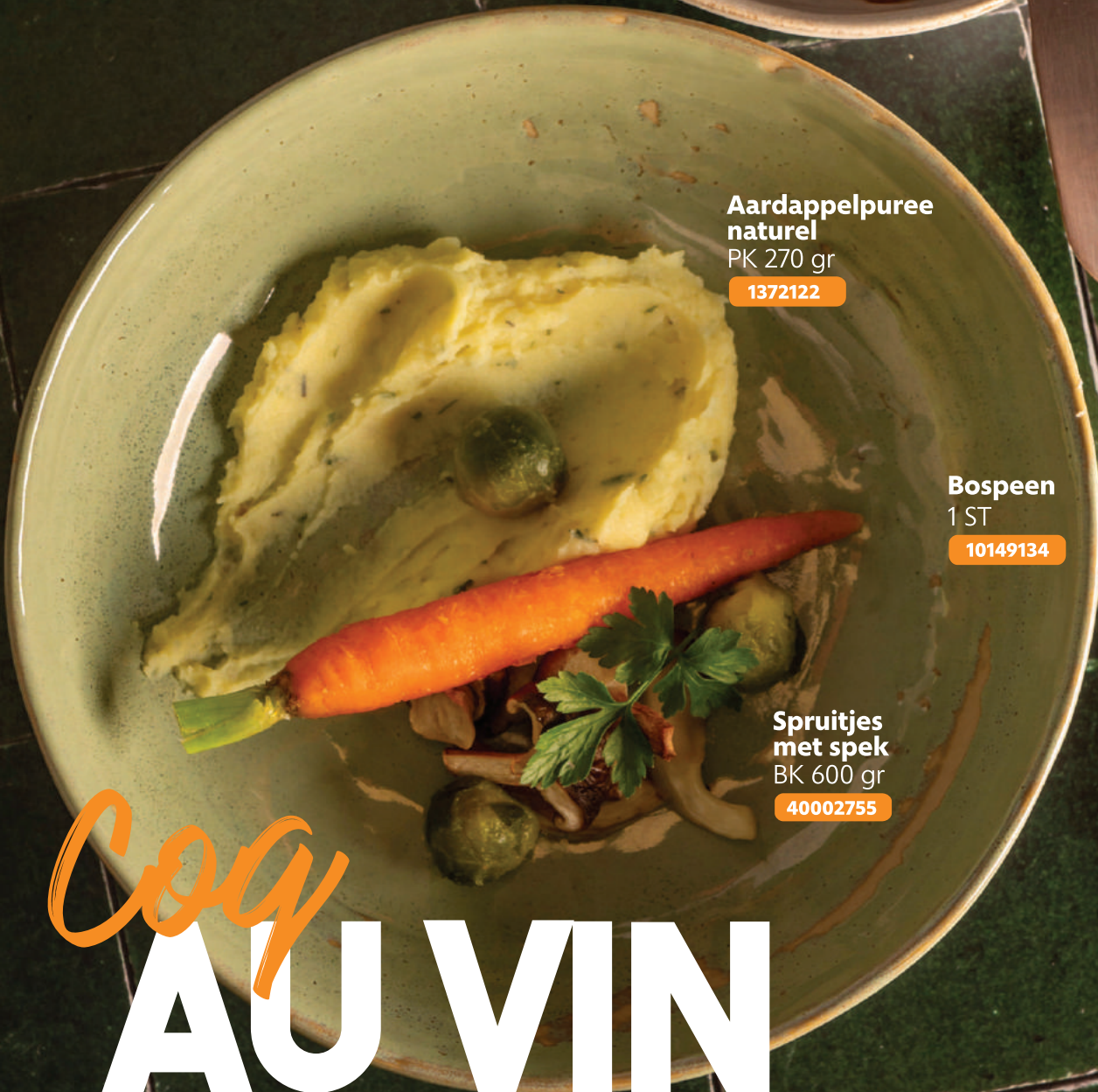
Het wordt een heerlijke kerst! Aan tafel is de plek om kerst te vieren. We hebben een aantal kerstklassiekers voor je klaargezet, maar ook gerechten die net even anders zijn. Ze zien er niet alleen prachtig uit, maar smaken ook nog eens heerlijk. Pak net even wat extra uit met een mooie kersttafel en je hebt alle ingrediënten in huis voor een mooie kerstavond.



Coq au vin

BK 1500 gr

10149341



**Aardappelpuree
naturel**

PK 270 gr

1372122

Bospeen

1 ST

10149134

**Spruitjes
met spek**

BK 600 gr

40002755

Coq AU VIN

Platte peterselie

ZK 75 gr

10149448

Hazenpeper

BK 1500 gr

10098283

**Rode kool
met appel**

PK 500 gr

3217620

Hazen
PEPER

**Doperwten
met worteltjes**

BK 800 gr

40001838

Stoofpeertjes

BK 600 gr

40004101

**Rosevalkrieltjes
met rozemarijn**

BK 425 gr

10149341

Pepersaus

BK 600 ml

40002329

Kerst

TAFELN



Kerst kalkoenrollade
ST 1800 gr

10098900



Of je nu gaat voor een kerstgerecht met vlees, vis of vegetarisch in de hoofdrol, met deze heerlijke bijgerechten wordt iedere maaltijd een feestje!

Pommes duchesse

ZK 750 gr

3214037



Gratin cream & cheese

ZK 1500 gr

30004362



Beenham

PK 10 PL

10023150

Spruitjes met spek
BK 800 gr

40001973



Witlof

BK 1000 gr

30036641



Rode portsaus

BK 800 ml

40002341

Peulen

PK 150 gr

10149137

Taugé

ZK 300 gr

30036689

Mini krieltjes

ZK 600 gr

10149076

**Kerst
kalkoenrollade**

ST 1800 gr

10098900

Feestelijk **AVG'TJE**

Dit gerecht is super makkelijk om te maken! Eenvoudig te bereiden en een lust voor het oog.

Shiitake

BK 100 gr

10149191

**Kiprouleau met
bospaddenstoelen**

ST 400 gr

10098313

Bospeen

1 ST

10149134

Ontbijtspek

PK 6 PL

10023130

Sfeerwol **DINEREN**

Kip, maar dan net even anders. Met deze kiprouleau steel je de show!

Het KERSTDINER

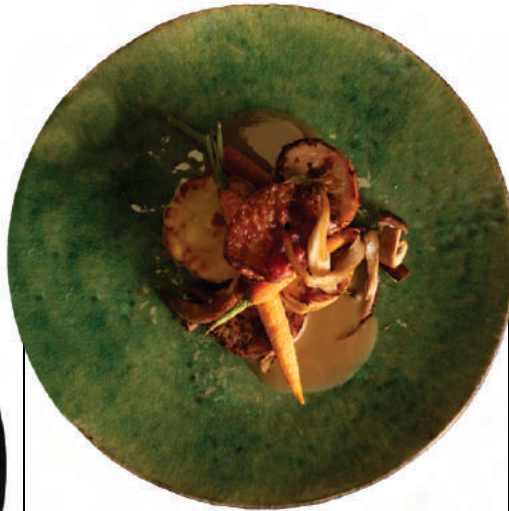
Deze recepten zijn op basis van 4 personen, maar het ligt er natuurlijk aan hoeveel trek zij hebben!



KERST ROLLADE

400 gr kerst kalkoenrollade
600 gr mini krieltjes
500 gr peultjes
100 gr tauge
Rode portsaus
Olijfolie

1. Verhit de kalkoenrollade volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kook ondertussen de peultjes 2 minuten, giet ze af, spoel er koud water over en laat uitlekken.
3. Doe de krieltjes in de airfryer.
4. Verhit wat olie in een wokpan en bak de peultjes 2-3 minuten.
5. Doe je tauge erbij en wok voor nog een 1-2 minuten.
6. Snijd de rollade in plakjes en serveer op een bord met de krieltjes, peultjes en tauge.
7. Schenk aan tafel hier de rode portsaus overheen.



KIPROULEAU

400 gr kiprouleau met bospaddenstoelen
4 bospenen
100 gr ontbijtspek
100 gr shiitake
100 gr bospaddenstoelen
4 aardappelgratins
pepersaus

1. Verhit de kiprouleau volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bak in tussen de shiitake en bospaddenstoelen met wat olie in een pan, tot deze een kleurtje krijgen.
3. Doe de aardappelgratins in de airfryer.
4. Schil de bospeen met een dunschiller en plaats deze ook in de airfryer.
5. Bak wat ontbijtspek uit in de pan die je voor de shiitake en bospaddenstoelen hebt gebruikt.
6. Snijd de rouleau in plakjes en serveer op een bord met de aardappelgratins, bospeen en bospaddenstoelen.
7. Schenk aan tafel hier wat pepersaus overheen.



ZEE RISOTTO

4 gamba's met kop
2 zalmfilets
2 kabeljauw porties
Frisée sla
1 citroen
300 gr risotto
400 gr spinazie
i ui
bouillon

1. Verhit de boter in een pan en fruit de ui en knoflook op middelhoog vuur 3 min. Voeg de rijst toe en bak al omscheppend kort mee. Schenk er een flinke scheut bouillon bij en roer tot alle bouillon is opgenomen. Herhaal dit tot de risotta gaar is, na ca. 18 min.
2. Verhit intussen de helft van de olie en roerbak de spinazie 3 min. tot het geslonken is. Schep de spinazie uit de pan en houd apart. Verhit de rest van de olie en bak de gamba's in 4 min. gaar. Keer regelmatig. Bak ook de zalm en kabeljauw in de pan.
3. Roer de spinazie door de risotto en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de risotto over 4 borden en serveer met de gamba's, zalm en kabeljauw er bovenop.
4. Garneer met een citroentje en wat zeekraal.

Zalm is een echte klassieker met de kerst. Met deze risotto geef je er net een moderne twist aan. Eet smakelijk!

Gamba's met kop
DS 1000 gr
10003532

Zalmfilet
ST 100 gr
10003504

Kabeljauw
ST 80 / 100 gr
10003326

Risotto met spinazie
ZK 1500 gr
50027033

Zeekraal
BK 60 gr
10149426

ZEEFEEST

Mascha Vermeer en **Elsemiek van der Blom** zijn logopediste en diëtist bij **Frion** in Zwolle. Maar wat is nu eigenlijk het verschil? “Een logopedist kijkt hoe iemand eet, een diëtist wat iemand eet”, leggen de dames uit. Samen werken ze aan smakelijke maaltijden voor cliënten met slikproblemen.



Herkenbaar GENIETEN



Als logopediste houdt Mascha zich, samen met nog 2 andere collega's, bezig met communicatie, gehoor en het onderzoeken van bewoners met slikproblemen. "Cliënten verouderen sneller wegens (niet-aangeboren) hersenletsel, waardoor slikken al op jongere leeftijd steeds moeilijker wordt", vertelt Mascha. Ze legt uit dat de risico's zijn dat mensen zich verslikken, een longontsteking oplopen of zelfs kunnen stikken. Uit haar onderzoek volgt een advies aan welke eisen het eten moet voldoen, zodat het veilig is voor de bewoner om te eten en drinken. De begeleiders pakken dit vervolgens verder op.

Elsemieck houdt zich op haar beurt weer bezig wat dan wel bij de bewoner past qua voeding. "Het is heel breed wat we hier doen. Van de logopediste hoor je dat een bewoner iets niet meer mag. Vervolgens ga ik met het diëtietiek-team kijken wat dan wel past in het dieet. Waarbij we het belangrijk vinden dat het voedzaam én nog steeds smakelijk is", vertelt Elsemieck.

Naast dat het eten en drinken veilig en gezond moet zijn, vinden ze het bij Frion ook erg belangrijk dat het er smakelijk uitziet. Gemalen maaltijden hebben helaas geen hele goede reputatie bij bewoners. Doordat de ingrediënten zijn bewerkt tot een fijne of zelfs vloeibare substantie, ziet het er minder smakelijk uit en wordt het product niet meer herkend. "De componenten bij de maaltijden zijn herkenbaar. Het is niet zomaar een bruin prutje waar alles in verwerkt zit. Zelfs het IDDSI 4 brood kunnen we beleggen! Een bewoner kan hier echt van genieten", vertellen de dames.

"We hebben er binnen Frion voor gekozen om het malen van de maaltijd door een professionele partner te laten doen. Het risico om zelf maaltijden te pureren of glad te malen is te riskant voor onze bewoners die glad gemalen (IDDSI 4) voeding nodig hebben", vertelt Elsemieck. "Dat is gewoon niet te doen met een blender".

Ook het resultaat hiervan ziet er anders uit. "De maaltijden met herkenbare maaltijdcomponenten zien er veel aantrekkelijker uit dan zo'n bruine drab uit een blender", grappen de dames. De groepen die wel grof gemalen voeding (IDDSI 5) eten, mogen wel zelfgemalen voeding eten.

Wat het werk van Mascha en Elsemieck leuk maakt is dat het zo ontzettend afwisselend is. "Geen dag is hetzelfde en als je rekening moet houden met slikprotocollen is ook geen maaltijd hetzelfde. Wanneer we bewoners met een slikstoornis toch kunnen laten genieten van eten en drinken op een veilige manier, dat is waar we het voor doen!", vertellen de dames trots.

Wanneer een bewoner geadviseerd wordt om gemalen voeding te eten, is dat niet altijd leuk om te horen. Niet alleen voor de persoon zelf, maar ook voor de familie van deze persoon. "Het kan erg wennen zijn voor de ouders als ze te horen krijgen dat hun kind gemalen voeding moet eten. We kunnen ze in ieder geval een fijn gevoel geven, wetende dat hun kind een herkenbare, lekkere en voedzame maaltijd krijgt in plaats van zo'n gemixte consistentie waar we het al eerder over hebben gehad", vertelt Mascha.

Zorgboodschap biedt een breed assortiment aan producten voor bewoners met slikproblemen, waaronder de WinVitalis-maaltijden van Apetito. We zijn voortdurend bezig om meer variaties uit te brengen en nieuwe maaltijden te ontwikkelen. "Het is erg fijn dat dit er is. Niet alleen qua maaltijden, maar ook het brede assortiment tussendoortjes", zegt Elsemieck.

En welk gerecht wordt het meest gekozen? "De spaghetti is erg populair. Zoiets is zelf gewoon niet te doen om te malen tot IDDSI 4 of IDDSI 5. Ook tussendoortjes als taartjes, tosti en een quiche zorgen ervoor dat de bewoners de hele dag door kunnen genieten zoals wij dat ook doen".



Charles Jong, Key Accountmanager intramuraal bij **Apetito**, legt uit wat IDDSI nou eigenlijk betekent: "Het IDDSI-raamwerk helpt verwarring voorkomen en schept duidelijkheid in de gebruikte consistentie door middel van eenduidige communicatie in kleuren en cijfers. Door consistenties uit te drukken in IDDSI-niveaus is het beter mogelijk om de beste consistenties voor een patiënt uit te wisselen tussen zorgprofessionals en instellingen".

"Tijdens de feestdagen bieden we iedere groep een mooi Kerstdiner aan. Hierbij serveren we ook het assortiment van Fijnproevers, wat onder andere bestaat uit gemalen kaasblokjes, stukjes worst, kip en zelfs kerstkransjes!", vertelt Mascha. "Met Sinterklaas kunnen we de bewoners zelfs pepernoten geven. Hoe leuk is dat?".

(JAAR) AFSLUITERS

LEKKERE TOETJES OM ZO TE BESTELLEN OF OM ZELF
NOG WAT LIEFDE IN TE STOPPEN

Bekijk alle feestdagen desserts gemakkelijk
via de banner in onze webshop!

Tip!

FEESTELIJKE AFSLUITER



**Kerstmousse witte
choco - aardbei**
DS 12 x 130 ml

10001987



**Sinaasappelmousse
met saus**

DS 12 x 120 ml

10138059



**Sinterklaasmousse
choco - pepernoot**
DS 12 x 120 ml

10001986



**Nieuwjaars
coupe**

DS 12 x 110 ml

50023531

LUXE TOETJES

Taartje oud &
nieuw mousse
DS 12 x 120 ml

10033184

Kersttaartje
roomijs
DS 12 x 130 ml

10033178

Kersttaartje
mousse
DS 12 x 110 ml

10033181



Tolle STOOFFPEER

Eiwitrijk en super simpel te maken!

Spritsen

PK 175 gr

1588095

Stoofpeertjes

BK 800 gr

40004101

1. Verwarm de slagroom in een pannetje met de suiker tot deze is opgelost.
2. Week 4 blaadjes gelatine in een bakje met koud water.
3. Zet het vuur onder de slagroom uit en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Laat 20 minuten afkoelen en schep dan de yoghurt en kaneel erdoorheen. Verdeel het mengsel over de glaasjes en zet in de koelkast.
4. Kook het vocht van de stoofperen iets in tot een saus of verdik deze met een beetje maïzena.
5. Snijd de stoofperen in stukjes en meng deze door de saus. Schep dit op het iets opgesteven roommengsel en zet weer in de koelkast.
6. Laat ze minimaal 4 uur (of de hele nacht) in de koelkast.
7. Kruimel er voor het serveren nog wat koek naar keuze over.

Yoghurt romig & rijk

BK 450 gr

3214422

Slagroom

PK 250 ml

9355820

Bladgelatine

PK 23 gr

3218607



**Roomboter
ongezouten**
PK 250 gr
9339175

**Mix voor
brownies**
BK 360 gr
1540955

**Chocoladereep
wit**
RP 100 gr
1208179

**Chocoladereep
melk**
RP 100 gr
1208187

Witte **KERST**



**Aroma rood
filterkoffie**
PK 500 gr

395102

Tonic
FL 1000 ml

1633341

**Schenkstroop
karamel**
FC 600 ml

1149342

In slechts twee stappen zet je een alcoholvrije klassieker op tafel die gegarandeerd de show steelt!

1. Maak een espresso (of andere sterke koffie) en schenk deze in een martiniglas.

2. Vul aan met tonic, tot de schuimkraag de rand van het glas raakt. Garneer af met wat koffieboontjes!

Iets zoeter maken? Meng wat karamelstroop door de koffie!

Alcoholvrij ESMAATJE

MOUSSEREND

Chocoladebavarois in een mum van tijd op tafel!
Gebruik de handige spuitzak om gemakkelijk te doseren en te presenteren. Wel even laten ontdooien van te voren!

**Bavarois chocolade
spuitzak**
ST 1500 ml

10033026

**Advocaat
in knijpfles**
FL 700 ml

30000702

**Advocaat
spritzen**
PK 175 gr

1588087

Gebaksbodems

PK 6 ST

3221691

**Yoghurt romig
& rijk**

BK 450 gr

3214422



Creamer sticks
DS 500 x 2,5 gr

10071073

**Pitloze blauwe
druiven**

BK 500 gr

10149050

Rode bessen

BK 125 gr

10149057



Ananas

1 ST

10149088

Eiwitrijk
LEUTEN

BOON FOOD GRO



HET BEZORGEN VAN MORGEN

Dagelijks rijden meer dan 70 chauffeurs naar onze klanten door heel Nederland. **Raymond Klinkerberg** is **Operationeel Manager bij Zorgboodschap** en vertelt over het nieuwe wagenpark, softwareplatform en de digitalisering van de emballagebonnen die in 2023 zijn geïntroduceerd.

“We zijn hartstikke trots op onze chauffeurs. Zo trots dat we ze onze ambassadeurs noemen. Omdat zij hét gezicht van Zorgboodschap zijn op het moment dat ze bij onze klanten de producten en maaltijden bezorgen. En een ambassadeur moet goed uitgerust zijn met het beste materieel. De hoogste tijd dus voor een upgrade van ons wagenpark!”

Deze upgrade begint bij het vernieuwen van onze vracht- en bakwagens. De oudere wagens hebben plaats gemaakt voor gloednieuwe wagens, die zijn uitgerust met de nieuwste technieken. Vorig jaar ging het al om 10 nieuwe vrachtwagens, dit jaar nemen we nog eens 14 vrachtwagens en 7 BE-combinaties in gebruik. Het zijn de schoonste wagens die momenteel verkrijgbaar zijn.

De nieuwe wagens beschikken over een zuinige Euro-6 dieselmotor en de trailers zijn elektrisch gekoeld. Hierdoor kunnen we niet alleen veel zuiniger rijden, maar ook een stuk stiller. De voertuigen zijn zelfs voorzien van zonnepanelen die extra energie leveren, waardoor er minder brandstof wordt verbruikt. Alle wagens zijn uitgerust met hypermoderne camera's met

aerodynamische spoilers in plaats van traditionele spiegels. Dit zorgt voor minder luchtweerstand en verbetert de veiligheid, omdat je de 'dode hoek' weghaalt. Dit alles om met zo min mogelijk uitstoot al onze klanten te kunnen voorzien van hun producten en maaltijden, iedere dag weer.”

Naast het nieuwe wagenpark, is ook de software geoptimaliseerd. “Door onze routes nog efficiënter te plannen, hebben we de uitstoot verder kunnen minimaliseren. Hiervoor maken we onder andere gebruik van Ritplan, een softwareplatform met gebruiksvriendelijke app voor onze chauffeurs. Ze krijgen real-time de 'groenste' route te zien, afgestemd op het type voertuig waarmee ze rijden. Ook kunnen de planners op kantoor tijdens de rit stops toevoegen op



de route, bijvoorbeeld wanneer er een levering bij één van onze leveranciers opgehaald moet worden. Hier rijden we dan toch al in de buurt en het scheelt voor ons dat er niet speciaal een wagen op en neer voor hoeft te rijden.”

Afgelopen jaar zijn de emballagebonnen gedigitaliseerd. “De klant krijg gewoon per mail te weten wat er wordt gelost aan emballage en ook wat er weer mee retour gaat. Voor de klant is het een stuk makkelijker en overzichtelijker werken. Statiegeld verpakkingen zijn ook gemakkelijk op te tellen en eventueel te corrigeren. De PDA, het apparaat waar deze app op draait, dient ook als het navigatiesysteem voor onze chauffeurs.”

“Door deze manier van routes inplannen kunnen we chauffeurs een vaste route laten rijden. Dat wil zeggen dat de klant steeds een bekend gezicht te zien krijgt en onze chauffeur precies weet wat er van hem of haar verwacht wordt.”



Raymond Klinkenberg
OPERATIONEEL MANAGER

OUDERWETS

Kerststol
DS 900 gr
10021193

Stercakejes
DS 30 x 55 gr
50033404

Appelflap
DS 48 x 125 gr
30000894

Mini kerststol
ZK 100 gr
10021103

Vier de laatste dagen van 2023 met deze heerlijke zoete traktaties. Genieten zoals je gewend bent met oud & nieuw!

OUD & NIEUW

Oliebollen
krenten

ZK 10 ST

10021090

Appelbeignets

BK 4 ST

10021092

Berliner bol
DS 72 x 57 gr

10021551

Oliebollen
naturel

KR 40 ST

10021551

Tip!

Bekijk alle oud & nieuw-producten gemakkelijk
via de banner in onze webshop!



Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE, Sassenheim

070 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group