


Zin in de Zomer

**ONZE
KLANTEN
AAN HET
WOORD!**

RECEPTEN

Zomerse lekkernijen
voor ieder moment

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

DAT IS FIJN!

Gemalen maaltijden,
maar dan anders

't Kleine AMBACHT

'T Kleine Ambacht: een klein stukje vlees

Binnen de ouderenzorg is er steeds meer vraag naar kleinere grammages vlees op basis van de behoefte van bewoners. Zorgboodschap heeft een nieuwe lijn ontwikkeld, 't Kleine Ambacht, met een assortiment van kleinere porties voorgedaard vlees. In plaats van 80-90 gram, slechts 50 gram vlees. Inmiddels hebben wij dit bij meerdere zorgorganisaties uitgerold. Enerzijds worden kleinere porties gewaardeerd door bewoners, anderzijds leidt dit tot minder voedselverspilling en een kostenbesparing. Dat is een duurzaam stukje vlees!

ZORGMAALTIJD

Onderdeel van Zorgboodschap



Klein
VAN STUK
Groots
VAN SMAAK

ZORG BOODSCHAP



Beste lezers,

Het is met grote trots en vreugde dat wij ons 10-jarig bestaan vieren! Het is een mijlpaal die we graag met jullie delen in deze speciale zomereditie van Zorgboodschap. Terwijl de warme zonnestralen ons omarmen, brengen we je een verfrissend magazine boordevol inspiratie en informatie om ervoor te zorgen dat deze zomer een geweldige tijd wordt voor bewoners, cliënten en iedereen die je dierbaar is.

Bij Zorgboodschap staat gezondheid en welzijn altijd voorop. Daarom willen we benadrukken hoe belangrijk het is om voldoende te drinken, vooral tijdens de warme zomermaanden. Hydratie is essentieel om ons lichaam gezond en energiek te houden. We geven je graag tips en suggesties voor verfrissende drankjes die je kunt maken om gehydrateerd te blijven en tegelijkertijd te genieten van de zomerse sferen.

Maar ons jubileumjaar staat niet alleen in het teken van feest. We zijn vastbesloten om verder te gaan en ons steentje bij te dragen aan een duurzame toekomst. Daarom zijn we verheugd te kunnen aankondigen dat ons wagenpark volledig is verduurzaamd. Onze nieuwe voertuigen voldoen aan alle milieueisen tot en met 2030. We zijn vastberaden om onze impact op het milieu te verminderen en onze verantwoordelijkheid te nemen voor de generaties die nog komen.

Daarnaast hebben we geïnvesteerd in een nieuw ERP-pakket om onze interne processen te verbeteren. Dit stelt ons in staat om efficiënter te werken en een nog betere service te bieden aan onze klanten. Onze ambitie is om alle bedrijfsactiviteiten onder één duurzaam dak te brengen. We willen een voorbeeld zijn in de sector en laten zien dat duurzaamheid en succes hand in hand kunnen gaan.

Dit magazine staat vol met verhalen, interviews en praktische tips om jou te inspireren. We hopen dat je er veel plezier aan beleeft en dat het je aanzet tot nieuwe ideeën en initiatieven. Samen kunnen we een positieve impact maken en bijdragen aan het welzijn van degenen die we bedienen.

Namens het hele team van Zorgboodschap wil ik onze oprechte dank uitspreken aan al onze lezers, klanten, bewoners, cliënten en leveranciers die ons gedurende deze 10 jaar hebben gesteund. Jullie zijn de drijvende kracht achter ons succes en we kijken ernaar uit om samen verder te groeien en bloeien.

Een zonnige en inspirerende zomer gewenst!

Met vriendelijke groet,

Vincent Bos
ALGEMEEN DIRECTEUR

Inhoud

GEZOND GENIETEN

Heerlijke inspiratie voor ontbijt en lunch



10

KLANTVERHALEN

Hier schijnt de zon altijd!

14

GEZOND BORRELEN

Fingerfood om je vingers bij af te likken

DORST!

Verse, zelfgemaakte drankjes met een twist



AAN TAFEL!

Zomerse gerechten voor het avondeten



IEDEREEN EET MEE

De nieuwe IDDSI-maaltijden van Apetito



45

IJSTIJD

Verfrissing komt in vele smaakjes

ONZE WERELD KEUKEN

Interview met Anchala van Warung Food Services



48

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!



Fruitcocktail
op siroop
BL 410 gr
1280570

Cassis
FL 1500 ml
1645382



SUPER BOWL

Verse roomkaas
PK 200 gr
9830006

Bagel sesam
ZK 4 x 90 gr
10021536

**Walnoten ongebrand
ongezouten**
ZK 200 gr
1687344

Bananen tros
ZK 5 st
10149317

GEZOND

**Luchtige cracker
volkoren**
PK 250 gr
1233963

Kipfilet naturel
PK 150 gr
9119426

**Komkommer
dille salade**
BK 500 gr
30034748

Eiwitrijk eten hoeft helemaal niet saai te zijn. Met deze heerlijke **variaties** schotel je binnen **no-time** een kleurrijk ontbijt of lunch op tafel. Of natuurlijk **gewoon lekker** voor tussendoor!

Zalmfilet gerookt
Noors
PK 100 gr
10003470

Heks'n kaas
KP 200 gr
9303839

GENIETEN

Berlijnse
waldorff
BK 500 gr
30035136

Kaas jong
belegen
PK 400 gr
10069172

Pruimtomaten
PK 6 st
10149207

Voor deze gerechtjes kun je elk soort brood, cracker of bagel gebruiken die je lekker vindt!

ZOMERSE START VAN DE DAG!

Ontbijt of lunch; met deze producten zet je iets lekkers en gezonds op tafel. Varieer met gezond beleg op brood, crackers of beschuit om de goede voedingsstoffen binnen te krijgen en er op de warme dagen tegenaan te kunnen!



Zomerfruit

PK 250 gr

3223484



Beschuit volkoren

RL 125 gr

1338285



Ananas extra jam

PT 450 gr

1348183



Yoghurt roming & rijk

BK 450 gr

3214422



Sinaasappelsap mild

FL 1500 ml

3216458



Tropische vruchten

PK 250 gr

9224459

Yoghurt rijk
& romig

BK 450 gr

3214422

Frambozen

BK 125 gr

10149053

Bramen

BK 125 gr

10149048

Perziken

BK 1000 gr

10149354

Amandelschaafsel

ZK 40 gr

3597008

Blauwe bessen

BK 150 gr

10149047

Fruityoghurt
perzik

BK 1000 ml

50013288

Ananasstukjes
siroop

BL 227 gr

1278185

Druiven wit
pitloos

BK 500 gr

10149052

Fruityoghurt
aardbei

BK 1000 ml

50013287

YOGO BOWL

EEN EIWTRIJKE EN FRUITIGE
VARIATIE OP DE POKEBOL!

KLANTVERHALEN

**HOE JE JE HOOFD KOEL HOUDT TIJDENS DE ZOMER?
VRAAG DAT ONZE KLANTEN MAAR!**

Josée Cornély is gewichtsconsulent en leefstijlcoach bij **Mentrum, onderdeel van Arkin in Amsterdam**. Ze ondersteunt en begeleidt cliënten naar een gezonder voedingspatroon en stimuleert hen om meer in beweging te komen. De komende maanden gaat ze een voedingsbeleid ontwikkelen en uitvoeren binnen Arkin, in samenwerking met KPMG.

Arkin omvat twaalf gespecialiseerde zorgaanbieders met behandeling en ondersteuning bij psychiatrische klachten en verslaving. Van preventie tot nazorg, bij lichte tot zeer complexe problematiek.

"Voeding zorgt in Nederland, samen met roken en overgewicht, voor een mindere gezondheid en verschillen in gezondheid. We leven momenteel in een obesogene omgeving, wat wil zeggen dat onze omgeving ons min of meer stimuleert om veel te eten en weinig te bewegen", legt Josée uit. "Dat zorgt voor allerlei problemen op het gebied van gezondheid, wat ook zijn weerslag heeft op de mentale gezondheid".

Daarom probeert Josée elke week een lunch voor de cliënten te bereiden die hen kan inspireren om meer groenten te eten. "Ik kies altijd voor drie groenten van drie verschillende kleuren omdat elk kleur verschillende vitamines en mineralen bevatten. Voor een salade is het mogelijk om fruit toe te voegen zoals bijvoorbeeld peer, appels of granaatappel", vertelt ze. "Pitten, zaden en noten zijn ook onmisbaar. Ze zitten boordevol essentiële eiwitbouwstenen en gezonde vetbouwstenen. Deze voedingsstoffen zijn letterlijk van levensbelang!".

Tot slot gebruikt Josée enkel verse kruiden om haar gerechten op smaak mee te brengen. "Bijvoorbeeld peterselie in omeletten of basilicum in soepen. Kruiden en specerijen hebben antibacteriële en antivirale eigenschappen en bevatten vaak veel vitamine B en diverse mineralen. De meeste kruiden en specerijen bevatten meer geneeskrachtige antioxidanten dan groente of fruit!".

Doordat ze bij al haar gerechten ook goed op het budget let, zorgt ze ervoor dat alle ingrediënten financieel toegankelijk zijn voor cliënten die het recept zelf zouden willen maken als ze weer thuis zijn.

Voor ons heeft Josée een heerlijke linsensalade gemaakt, bomvol rode bieten, radijs, sperziebonen, granaatappelpitjes, zwarte olijven, mozzarella, zonnebloempitten, pompoenpitten, pijnboompitten en verse munt. Ziet er heerlijk uit!

**"DEZE
VOEDINGSSTOFFEN
ZIJN LETTERLIJK VAN
LEVENSBELANG!"**

Bert Wildervanck is chef-kok bij **Gemiva Castorstraat in Alphen aan den Rijn**. Hij werkte zijn halve leven al in de horeca en is uiteindelijk, na 10 jaar een eigen bedrijf te hebben gehad, bij Gemiva gaan koken. "Al 6 jaar met heel veel plezier!", zegt hij.

Bert vertelt over het grote verschil tussen koken in de horeca en koken bij een instelling als Gemiva. "Het koken zelf is minder uitdagend dan in de horeca. Het hoeft niet culinair hoogstaand te zijn. De uitdaging zit 'm in het aanbrengen van variatie, koken in grote hoeveelheden en natuurlijk moet het vooral gezond zijn", vertelt Bert. "Tel daar een gevarieerde doelgroep bij op en je hebt het recept voor een fantastische uitdagende baan".

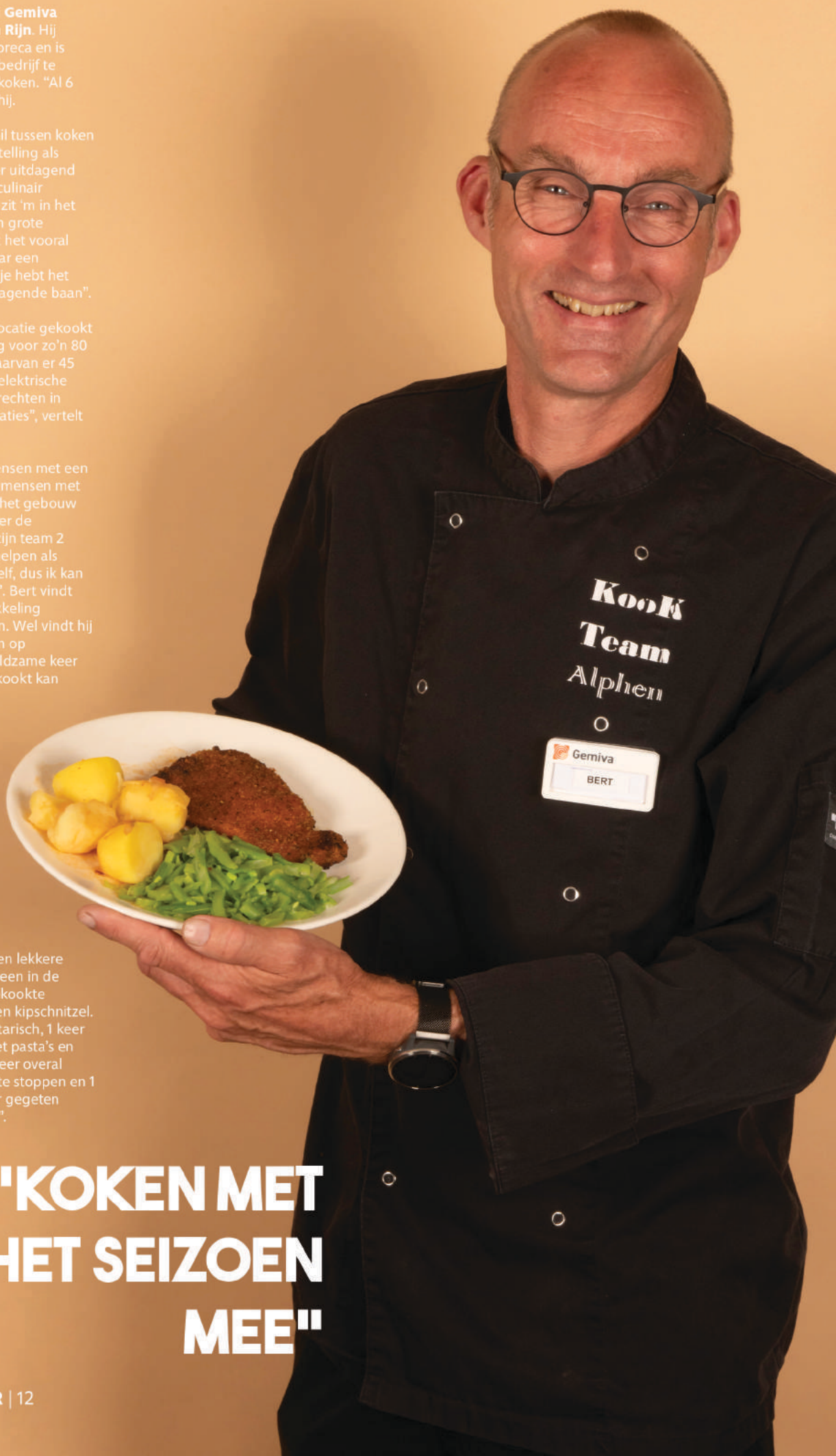
Er wordt in de keuken van deze locatie gekookt voor 3 locaties in totaal. "Elke dag voor zo'n 80 bewoners". Het grootste deel, waarvan er 45 mee-eten, woont hier. "Met een elektrische auto vervoeren we de warme gerechten in thermoboxen naar de andere locaties", vertelt Bert.

Op deze locatie wonen zowel mensen met een niet-aangeboren hersenletsel als mensen met een beperking. "Hoe hoger je in het gebouw naar boven gaat, hoe zelfstandiger de bewoners wonen". Bert heeft in zijn team 2 bewoners die in de keuken meehelpen als dagbesteding. "We koken alles zelf, dus ik kan alle hulp gebruiken in de keuken". Bert vindt het vers koken een goede ontwikkeling tegenover het convenience koken. Wel vindt hij het fijn om terug te kunnen vallen op convenience maaltijden als de zeldzame keer zich voordoet dat er niet vers gekookt kan worden.

Bert laat de 'wat wil ik eten-box' zien. "Met de bewoners stellen we op deze manier een menu samen waar zij ook zin in hebben. En vaak is dat gewoon een AVG'tje!", grapt Bert. "Ik kook altijd met het seizoen mee en dat betekent dat het in de zomer weer lekker tijd is voor salades en soepjes, maar ook een barbecue hierbuiten!".

Voor vandaag staat er gewoon een lekkere klassieker op het menu wat iedereen in de Castorstraat lust; snijboontjes, gekookte aardappels, jus, tomatenjus en een kipschnitzel. "2 keer in de week eten we vegetarisch, 1 keer vis en verder variëren we veel met pasta's en aardappel", vertelt Bert. "Ik probeer overal altijd zoveel mogelijk groente in te stoppen en 1 keer in de week kies ik zelf wat er gegeten wordt. Goed om dus te variëren!".

**"KOKEN MET
HET SEIZOEN
MEE"**





"IK KAN HIER AL MIJN CREATIVITEIT IN KWIJT"

Lowie Verwoert is een van de koks bij **Huis ter Leede in Leerdam**. Hij werkt al bijna 25 jaar bij Huis ter Leede en is sinds de opening afgelopen december de kok van deze gloednieuwe locatie. Hij zit al vanaf zijn 15e in het koksvak en is na 4 jaar in de horeca voor instellingskok gaan studeren. Een functie die hij tot vandaag de dag nog steeds graag uitoefent.

"Op de etages wordt zelf gekookt, hierbeneden in het restaurant koken we hybride", vertelt Lowie. Hij laat een vitrinekast zien met heerlijke verse voorgerechtes, salades, broodjes en tussendoortjes. "De combinatie van convenience maaltijdcomponenten en zelf gerechtes maken werkt erg goed. De bewoners zijn allemaal erg tevreden als ik het mag horen!", zegt hij trots.

Iedere maand organiseert Lowie en zijn team een thema-avond. "Hierbij houden we rekening met eventuele feestdagen, evenementen en het seizoen". Ook verzorgen ze vanuit deze keuken 'open eettafels' in clubgebouwen, verjaardagen, caterings en warme en koude buffetten. "Ik kan hier al mijn creativiteit in kwijt", vertelt Lowie.

Met mooi weer zet Lowie graag een lekkere sorbet op tafel voor de bewoners. "De bewoners kunnen hier heerlijk buiten zitten, in de schaduw".

Vandaag heeft Lowie een frisse, zomerse mangosalade gemaakt! Gevuld met gerookte kip, rauwkost, komkommer, sla, bosui, paprika en uiteraard mango. Hij maakt 'm helemaal af met een honing-mosterddressing. Ziet er goed uit Lowie!

KOMKOMMER LEKKER BIJ!

Paprika poeder

BS 48 gr

1345842

Snackkommer

EM 300 gr

10149208

**Geitenkaas
spuitzak**

ZK 500 gr

50026347

Ook lekker met Heks'n kaas
of elke andere vulling die je
lekker vindt!



GEZOND BORRELEN VOOR IEDEREEN

Fingerfood waar de bewoners hun vingers bij aflikken! Zet in een handomdraai een gezellige borrelplank op tafel, vol met gezonde lekkernijen waar iedereen wel wat van lust.



Snackkomkommer

EM 300 gr

10149208



Heks'n kaas

KP 200 gr

9303839



Cherrytomaten

DS 250 gr

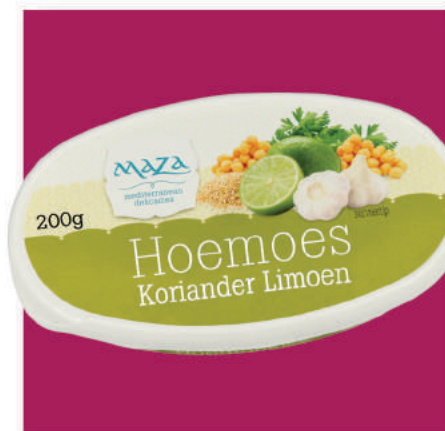
10149200



Galia meloen

1 ST

10149056



Hoemoes koriander & limoen

BK 200 gr

30005526



Tonijnsalade

BK 175 gr

3214500

Gezond

BORRELEN

Tonijnsalade

BK 175 gr

3214500

Snack paprika

EM 250 gr

10149209

Hoemoes koriander
en limoen

PK 70 gr

30005526

Runderrookvlees

PK 1 x 10 PL

10023157

Eiwitverrijkt
volkoren brood

ST 1200 gr

10021543



Heks'n kaas
KP 200 gr
9303839

Parmaham
PK 70 gr
9115153

Galia meloen
1 ST
10149056

**Worteltjes
waspeen**
ZK 500 gr
10149070

Cherry tomaten
DS 250 gr
10149200

**Hoemoes
rode biet**
BK 200 gr
9318631

Hartige BLADER DEEG HAPJES



**Petit crolines
assortiment**
DS 90 x 25 gr

30000616

FINGERFOOD 2.0

Makkelijk uitpakken met een klein hapje? W&G heeft een prachtig assortiment waarbij je eenvoudig een culinair hapje op tafel zet!

*Probeer een
keer zijn lekker
eendenootje!*



Eendenootje

ST 20 gr

10099070

OM *wild* VAN TE WORDEN

Met deze hapklare amuses van W&G kan je een heerlijk hartig stukje fingerfood op tafel zetten. Perfect voor bij het borrelen of gewoon tussendoor!

**Hoender pesto
amsuse**

1 ST

10099067

**Amuse box
d'luxe**

DS 600 gr

10099071

Eendenootje

ST 20 gr

10099070

Tijd voor TOSTI'S

**Kaas jong
belegen**
PK 400 gr
10069172

**Eiwitverrijkt
volkoren brood**
ST 1200 gr
10021543

Beenham
PK 6 PL
10023128

Tomatenketchup
FL 900 ML
30002592

Dit brood is speciaal ontwikkeld voor mensen die wel wat extra eiwitten kunnen gebruiken. Proeft net als jouw vertrouwde volkoren brood, maar dan met 30% meer eiwit! Dit nieuwe brood met nog meer eiwit is ideaal voor bewoners met ondervoeding of die aan het revalideren zijn.

DORST!

Met dit warme weer moet er goed en genoeg gedronken worden! Varieer met lekkere sapjes, alcoholvrije cocktails of gewoon af en toe een frisje. Maak het helemaal af met een paar ijsblokjes!



Ijsblokjes
ZK 1000 gr
3223518



Ijsthee citroen
PK 1500 ml
50030682



Coca-cola
FL 1500 ml
1639986



Halfvolle melk
PK 1000 ml
50026075



Sinas
6 x 330 ml
3221775



Heineken 0.0
6 x 250 ml
50022697



**Licht koolzuurhoudend
mineraalwater**
FL 1500 ml
1632973

De ZB

MARTINI

Limoen
1 ST

10149383



**Mango & passievrucht
dubbeldrink**

PK 1000 ml

1560654

**Grenadine
siroop**

BL 750 ml

1211978

Ijsblokjes

ZK 1000 gr

3223518



Passiefruit

BK 4 ST

10149400

Verse IJS THEE



Nevelsinaasappel
1 ST
10149067

Pickwick
Neem de tijd
**Earl grey
zwarte thee**
PK 20 ST
7679904

**Bloemenhoning
helder**
FL 350 gr
1329723

Citroen
1 ST
10149003

In de MIX



DE ZB MARTINI

Mango & passievrucht dubbeldrank
Bruiswater
Grenadine
Limoen
Passiefruit

1. Vul een kan voor de helft met mango & passievrucht dubbeldrank.
2. Leng deze een kwart aan met bruiswater.
3. Knijp een limoen uit in de kan.
4. Voeg een schuit grenadine-siroop toe naar smaak.
5. Voeg ijsblokjes toe tot de kan vol zit en roer alle ingrediënten door elkaar.
6. Serveer in een mooi glas!

VERSE IJSTHEE

1 liter gekookt water
7 gr groene thee (2 zakjes)
1 citroen
Ijsblokjes
Honing

1. Neem een grote kan en vul deze voor een kwart met gekookt water.
2. Neem 5 gr van je favo thee (of 2 zakjes) en laat het een paar minuutjes trekken.
3. Ben je een zoetekauw?, voeg dan suiker of honing toe.
4. Verwijder de zakjes en vul de kan nu verder aan met koud water en ijsblokjes.
5. Voeg eventueel een partje citroen of sinaasappel toe en een takje munt en binnen een handomdraai heb je een verfrissende zelfgemaakte ijsthee!



VIRGIN MOJITO

2 limoenen
4 takjes verse munt
2 el rietsuiker
12 ijsblokjes
1 l tonic

1. Snijd de limoen in parten. Verdeel de blaadjes van het takje munt met de limoenparten en rietsuiker over een glas.
2. Stamp met de steel van een houten pollepel op de munt en limoen, zodat de smaken vrijkomen. Doe in elk glas wat ijsblokjes of grof gehakt ijs en vul aan met de tonic. Roer door en serveer met een rietje.

Mooi weer MOJITO

Citroen
1 ST

10149003

Ruwe rietsuiker
ZK 750 gr

452904

Munt
ZK 75 gr

10149158

Limoen
1 ST

10149383

Ijsblokjes
ZK 1000 gr

3223518

Tonic
FL 1000 ml

1633341

**Mineraalwater
koolzuurhoudend**
FL 1500 ml

1632957

Fusilli tricolore

PK 500 gr

3213592

Rucola

BK 125 gr

10149259

Feta biologisch

PK 150 gr

9356134

**Tros cherry
tomaten**

BK 250 gr

10149364

Zomerse

GERECHTEN

Rode ui

NT 3 ST

10149032

**Verspakket
couscous**

DS 1 ST

50029491

Kikkererwten

BL 410 gr

1286226



Berlijnse waldorff

BK 500 gr

30035136

Gepaneerde
schnitzel

BK 2 x 150 gr

10151030

Rosevalkrieltjes
met rozemarijn

BK 425 gr

10149341

Gewoon
LEKKER

EUROPESE RAUWKOST

MET DEZE RAUWKOSTEN HOEF JE HELEMAAL NIET OP VAKANTIE!
KOOP ZE READY-TO-EAT OF GA CREATIEF AAN DE SLAG EN STEL JE
EIGEN RAUWKOST SAMEN.



Berlijnse waldorff

BK 125 gr

30036544

Griekse rauwkost

BK 500 gr

30033034



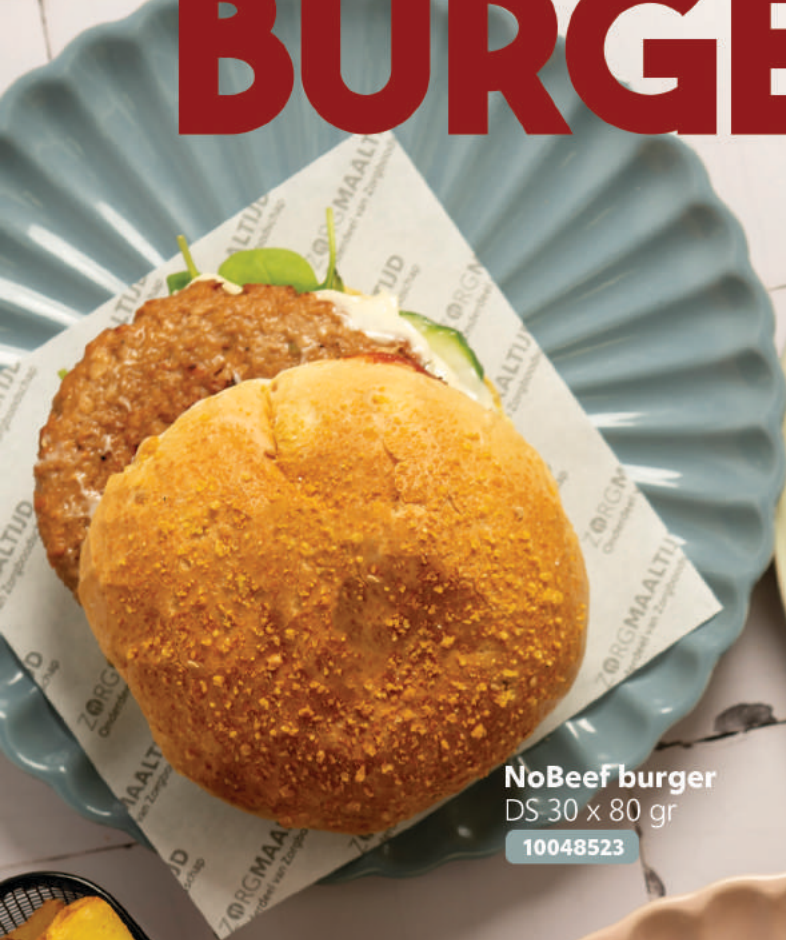
Italiaanse salade

BK 500 gr

30033866



Voor alle **BURGERS**



NoBeef burger
DS 30 x 80 gr
10048523



Runder hamburgers
BK 4 x 100 gr
10151008



Opa's ovenfriet
ZK 750 gr
9211896



Visburger
ST 100 gr
10003433

Burger

TRIO

Lekker met wat zoete aardappelfriet uit de airfryer!



VEGABURGER

Vega burger
Verse spinazie
Mayonaise
Komkommer
Ketchup
Hamburgerbroodje
Olie/boter

1. Bak de vegetarische burger in olie of boter aan beide zeiden ongeveer 3 tot 4 minuten in een pan.
2. Snijd een hamburgerbroodje open en beleg de onderkant met wat mayonaise, verse spinazie en komkommerplakjes.
3. Leg de vega burger hier bovenop.
4. Voeg naast wat ketchup eventueel nog een topping naar keuze toe en plaats de bovenkant van het broodje op de burger.
5. Serveer op een leuk velletje, servetje of bord met een prikkertje erin!



RUNDVLEES BURGER

Rundvleesburger
Rucola
Truffelmayonaise
Tomaat
Rode biet
Hamburgerbroodje
Olie/boter

1. Bak de rundvleesburger in olie of boter aan beide zeiden ongeveer 4 minuten in een pan of 6 minuten als je 'm doorbakken wilt.
2. Snijd een hamburgerbroodje open en beleg de onderkant met wat truffelmayonaise, rucola en tomaat.
3. Leg de rundvleesburger hier bovenop.
4. Voeg naast wat extra truffelmayonaise wat rode bietjes bovenop de burger.
5. Serveer op een leuk velletje, servetje of bord met een prikkertje erin!



VISBURGER

Visburger
Sla
Remouladesaus
Augurk
Hamburgerbroodje
Olie/boter

1. Bak de visburger in olie of boter aan beide zeiden ongeveer 6 tot 8 minuten in een pan.
2. Snijd een hamburgerbroodje open en beleg de onderkant met wat remouladesaus, sla en augurk.
3. Leg de visburger hier bovenop.
4. Verdeel hier nog wat remouladesaus bovenop.
5. Serveer op een leuk velletje, servetje of bord met een prikkertje en een augurkje erin!



Groente & fruitkalender

Met deze groente- en fruitkalender zie je direct wanneer welke producten op hun lekkerst zijn. Gewoon van de Hollandse bodem! Wie de kalender volgt eet vanzelf gevarieerd.

JANUARI

BOERENKOOL, KNOLSELDERIJ, KOOLRAAP, PASTINAAK, PREI, RODE BIET, WINTERPEEN



FEBRUARI

BOERENKOOL, KNOLSELDERIJ, KOOLRAAP, PASTINAAK, PREI, RODE BIET, WINTERPEEN



MAART

BOERENKOOL, KNOLSELDERIJ, KOOLRAAP, PASTINAAK, PREI, RODE BIET, WINTERPEEN



APRIL

ASPERGES, KOOLRABI, RABARBER, RADIJS, RUCOLA, SPINAZIE, TUINKERS



MEI

ASPERGES, KOOLRABI, RADIJS, RUCOLA, VELDSL, WATERKERS



JUNI

AARDBEIEN, ASPERGES, BLEEKSELDERIJ, COURGETTE, FRAMBOZEN, SNIJBONEN, SPITSKOOL, TOMATEN, VENKEL



JULI

AARDBEIEN, BLOEMKOOL, BRAMEN, COURGETTE, KERSEN, PAKSOI, PAPRIKA, SPITSKOOL, TUINBONEN



AUGUSTUS

BABYROMAINE, BESEN, BLEEKSELDERIJ, BLOEMKOOL, DOPERWTEN, FRAMBOZEN, MAIS, PRUIMEN, IJSBERGSLA



SEPTEMBER

AARDAPPELS, APPELS, BOSUI, BROCCOLI, DRUIVEN, MAIS, PEREN, PRUIMEN, SPERZIEBONEN



OKTOBER

APPELS, BROCCOLI, PADDENSTOELEN, PEREN, POMPOEN, SPERZIEBONEN, WORTELPETERSELIE



NOVEMBER

PADDENSTOELEN, PASTINAAK, POMPOEN, SPRUITJES, STOOFFPEREN, UI, WITTE KOOL



DECEMBER

BOERENKOOL, KNOL SELDERIJ, KOOLRAAP, PREI, RODE BIET, SPRUITJES, UI



HAUTE CUISINE

**MET DEZE MOOIE STUKJES VLEES VAN W&G KAN JE EINDELOOS
VARIEREN MET HEERLIJKE GERECHTEN.
LAAT JE CREATIVITEIT LOS EN ONTDEK HET
UITGEBREIDE ASSORTIMENT!**



Amsterdamse
uitjes

PT 320 gr

1350439

Kip esparragos
salade

BK 1000 gr

10099066

Crispy bacon

PK 80 gr

10137010

Kwarteleitjes

BK 18 ST

10098457

Kip ESPARRAGOS

**Kip pesto rollade
gegaard**

ST 40 gr

10026148

**Rode pesto
duo**

PK 2 x 90 gr

1355929

Rode ui
NT 3 ST

10149032

La dolce
VITA

Zomer SPEK

Bospeen
1 ST

10149134

**Buikspekrol
mosterd**
ST 40 gr

10026165

Hollandaisesaus
PK 1000 ml

30001751

Aardappelpuree
PK 270 gr

1372122



Ossobucco rol
ST 1200 gr

10099014

Courgette
1 ST

10149202

Basilicum
ZK 75 gr

10149150

Tagliatelle
met ei
PK 500 gr

1615696

Lekkere OSSOBUCCO

De IDDSI-maaltijden van Apetito winVitalis! Deze maaltijden bieden de oplossing voor mensen met kauw- en/of slikproblemen.

Gezonde voeding is van groot belang voor een goede gezondheid. Maar wanneer kauwen of slikken moeizaam gaat, kan het eten van een maaltijd een hele opgave zijn en zelfs leiden tot verminderde eetlust. Op die manier kan het lastig zijn om alle voedingsstoffen binnen te krijgen.

Om hierbij te helpen heeft Apetito het winVitalis-assortiment ontwikkeld. Een uitgebalanceerd aanbod van vriesverse glad- en fijn gemalen producten die er niet alleen aantrekkelijk uitzien, maar ook nog eens erg lekker smaken. Daarmee is het voor iedereen mogelijk om met vertrouwen van een smaakvolle en herkenbare maaltijd te genieten.

Wij hebben de primeur om het nieuwe assortiment maaltijden en maaltijdcomponenten te presenteren. Dan doen we natuurlijk op onze manier!

IEDEREEN EET MEE!



Quiche Lorraine

BK 120 gr

10117230





Spaghetti bolognese
BK 300 gr
10117192

IDDSI
4

MAMA
MIA!

Brood volkoren

BK 180 gr

10117224

**IDDSI
4**

**DAT IS GESNEDEN
BROOD!**

Zuurkool met aardappelpuree
en braadworstjes

BK 275 gr

10117188



**IDDSI
4**

**GEWOON
EEN AVG'TJE**

Tosti met kaas

BK 200 gr

10117225



Komkommersalade

BK 120 gr

10117226



Tomatensalade

BK 120 gr

10117227



**TOSTI
TIJD!**

VISDAG

**Pasta met broccoli
en zalm**

BK 440 gr

10117220

**IDDSI
5**

Appeltaart

BK 120 gr

10117228

IDDSI
4

**TIJD VOOR
TAAART!**

Chocoladetaart

BK 120 gr

10117229

HITTE



PROTOCOL

AFKOELEN MET DE LEKKERSTE IJSJES!

IJs TIJD

**Fruitstick mango-
passievrucht 54% fruit**

DS 24 x 65 ml

10017226

Raket
PK 9 ST

9216308

Cornetto rose

PK 24 ST

10083288

X-pop

DS 40 x 50 ml

10083299

Magnum classic

PK 6 ST

9215166

Calippo supermix

PK 5 ST

9203117

Solero exotic

PK 25 ST

30001640

Waterijs mix
PK 8 ST

3223442

Magnum almond
PK 6 ST

9215182

**Twister fruit
zinger**

DS 35 x 70 ml

10083297

**Fruitstick framboos-
aardbei 54% fruit**

DS 24 x 65 ml

10017226

Split

PK 9 ST

50015977

Anchala Kalloe is assistent teamleider in de keuken van **Warung Food Services**. Zij maken voor **Zorgmaaltijd** de multiculturele wereldmaaltijden; helemaal halal en volgens authentieke receptuur! Ze is al 13 jaar werkzaam hier en is, naast haar dagelijkse werkzaamheden in de keuken, veel bezig met productontwikkeling. Samen met Ronald maakt ze vanuit haar roots de vertaalslag van de wereldgerechten zoals zij ze kent naar een gerecht voor onze westerse wereld.



Een kijkje in onze
WERELDKEUKEN



“De recepten komen tot stand door samen de keuken in te gaan.” Onder begeleiding van een ‘boegbeeld’, een persoon met zijn of haar roots in het desbetreffende land van die keuken, worden zo de recepturen gevormd, vertelt Anchala. “Zo authentiek mogelijk dus!” Er wordt gekookt uit 5 verschillende keukens; Surinaams, Indisch, Marokkaans, Turks en Indiaas. “Door gebruik te maken van authentieke kruiden en specerijen laten we ook echt de verschillende culturen proeven”.

Toen er een aantal jaar geleden meer vraag ontstond naar halalmaaltijden, was Warung Food Services een van de eerste keukens die een volledig assortiment halal maaltijden en maaltijdcomponenten ging bereiden. “Of een gerecht halal is, wordt niet alleen bepaald door het gebruik van halal-gecertificeerd vlees. Ook andere grondstoffen dienen halal-waardig te zijn om tot een halal maaltijd te komen. HQC (Halal Quality Control) bepaalt door middel van een jaarlijkse audit of wij als Warung Food Services voldoen aan de wetten en eisen die behoren bij het behalen van het halal-certificaat. Verschillende imams kunnen aan de hand van deze certificering controleren of onze gerechten dan ook echt halal zijn”, legt Anchala uit. “Hiervoor krijg Warung Food Services dan ook een certificaat vanuit HQC”.

Om iedereen kennis te laten maken met deze heerlijke wereldgerechten neemt Zorgboodschap de multiculturele maaltijden van Warung Food Services op in de menu-

cyclus van Zorgmaaltijd. Dit komt ook door de groeiende vraag naar multiculturele maaltijden. “Het smaakt zoals het zou moeten smaken. Er wordt dus enkel gebruik gemaakt van de juiste grondstoffen”.

De maaltijden van Warung Food Services zijn dus zeker niet de typische ‘afhaalchinese’ maaltijden. Javaanse bami, Surinaamse roti en Indonesische rendang, zijn allemaal heerlijke gerechten die een welkome twist zullen geven aan de dagelijkse warme maaltijd. Of het nou eenpersoonsmaaltijden of bulk verpakkingen betreft; alles is koelvers en ingevroren te bestellen. Ook voor diëten zoals natriumbepikt of vegetarisch is er een heerlijke maaltijd!

De wereld is aan het veranderen en er is steeds meer vraag naar kwalitatief goede, multiculturele convenience maaltijden. “Dit noemen wij ‘begrijpbare gerechten’”, zegt Anchala. Ook vanuit de klantvraag gaat zij graag de keuken in. “Om producten die er nog niet zijn zo authentiek mogelijk te realiseren, zoals het bedoeld is.” Ook een brede doelgroep, zoals de zorg, kan genieten van deze wereldgerechten. “We zijn constant bezig om onze gerechten te tunen, zodat het niet te pittig wordt voor Nederlandse begrippen, maar wel blijft smaken zoals het hoort te smaken. We zijn er scherp op!”, vertelt Anchala trots. “Dit is een erg leuk proces. We houden er rekening mee dat mensen ouder worden en hun smaken veranderen. We peilen constant hoe het smaakt en of het naar wens is.”

“DOOR GEBRUIK TE MAKEN VAN AUTHENTIEKE KRUIDEN EN SPECERIJEN LATEN WE OOK ECHT DE VERSCHILLENDE CULTUREN PROEVEN”



STARTKLAAR OM DUURZAAM DOOR TE GROEIEN



Opvallende totaalleverancier op het gebied van eten en drinken in de zorg. In tien jaar tijd ging Zorgboodschap van nul naar ruim 6.000 locaties bij meer dan 300 zorgorganisaties. Zie hier het verhaal achter een innovatieve onderneming die floreert onder de vleugels van familiebedrijf Boon Food Group.

Ze willen in Nederland het meest relevante groothandelsbedrijf in levensmiddelen zijn. Familiebedrijf Boon Food Group (retail, zorg, groothandel, export, gemakformule) in Dordrecht bestaat ruim 130 jaar. De vijfde generatie trad inmiddels toe. Tien jaar geleden debuteerde het familiebedrijf in de zorg. "Dat deden we vanuit een gezond opportunisme met een concept gericht op kleinschalige zorg. We zagen al snel dat het aansloeg en zijn er daarom veel energie in gaan steken", zegt Arij Boon, Algemeen Directeur van Boon Food Group. Om toe te voegen: "Onder leiding van Vincent Bos heeft Zorgboodschap zich op een ongelooflijk professionele manier ontwikkeld tot een vooraanstaande totaalleverancier op het gebied van eten en drinken in de zorg. Daar kunnen we trots op zijn."

Straks marktleider

Zorgboodschap belevt ruim 6.000 locaties bij meer dan 300 zorgorganisaties.

Arij Boon: "Zorgboodschap staat nu in de top drie van foodleveranciers in de zorg. Ik voorspel dat ze binnen vijf jaar marktleider zijn." Arij Boon is samen met zijn zoon Benjamin, sinds een half jaar directielid, die ochtend aanwezig in de hoofdvestiging van Zorgboodschap in Sassenheim. Samen met Vincent Bos, Algemeen Directeur van Zorgboodschap, vertellen ze het verhaal.

Boon Food Group doet alles op het gebied van levensmiddelen. Het familiebedrijf staat open voor een ieder die een goed idee heeft op het gebied van nieuwe afzetmarkten. De onderneming kan inspelen op veranderende markten. Benjamin Boon: "Onze betrokkenheid bij de oprichting en snelle groei van Zorgboodschap is daar een voorbeeld van. Ander voorbeeld is dat we hofleverancier zijn geworden van Flink in Nederland, een flitsbezorger, een bedrijf dat online bestelde boodschappen direct bezorgt."

Bij Boon Food Group werken 2.500 mensen. 400 daarvan zijn in dienst van Zorgboodschap, een onderdeel van het genoemde bedrijf. Arij Boon staat op het standpunt dat je mooie vrachtauto's kunt kopen en mooie gebouwen kunt laten neerzetten, maar dat de voornaamste succesfactor de medewerkers zijn. "Die zijn bepalend voor het succes van jouw onderneming." Over de medewerkers van Zorgboodschap: "Vincent Bos is erin geslaagd om een goed team samen te stellen en het beste in de medewerkers naar boven te halen. We zijn erg blij met deze groep."



Rotsvast vertrouwen

Klantgericht te werk gaan, relevantie toevoegen, veranderende markten snel bedienen, innovaties doorvoeren en vertrouwen uitstralen. Vertrouwen in medewerkers en partners. Daar staat Boon Food Group voor. Vraag: hoe komt het dat bedrijven zoals Zorgboodschap zo goed gedijen onder de vleugels van familiebedrijf Boon Food Group? Vincent Bos: "Dat is naast de schaalvoordelen die Boon ons biedt, te danken aan het rotsvaste vertrouwen dat de familie Boon in Zorgboodschap heeft. Ze laten de markt over aan ons team. Een keer in de veertien dagen hebben we directieoverleg over de afstemming. En dat is het." Vertrouwen is één ding, oog hebben voor de lange termijn is wat anders. Niet gaan voor snelle succesjes en winst op de korte termijn, maar continuïteit nastreven, gericht op de toekomst. Arij Boon: "Zo maken wij het bedrijf al generaties lang toekomstbestendig. We streven naar langetermijnrelaties met leveranciers, medewerkers en klanten, en we verduurzamen de onderneming omwille van toekomstige generaties."

Nieuwe vrachtwagens

Verduurzamen betekent investeren. Zorgboodschap schafte dit jaar veertien nieuwe gekoelde vrachtwagens en zeven nieuwe BE-combinaties aan. Vorig jaar ging het om tien nieuwe vrachtwagens. Deze vrachtwagens maken gebruik van zonne-energie en kenmerken zich door een minimaal verbruik van fossiele brandstoffen. Bos: "De wagens zijn voorzien van euro stage E Dieselmotoren en solarpanelen. Momenteel de schoonsten die er zijn. Met minimale uitstoot van uitlaatgassen."

De ICT-infrastructuur wordt ook vernieuwd. Een forse investering. Aan de hand van een kaartje wijst Vincent Bos op de verschillende onderdelen van het nieuwe ICT-landschap. De aanpassingen die binnenkort worden doorgevoerd, brengen tal van voordelen met zich mee, waaronder meer bestelgemak voor de klant (zie kader 'Modern ICT-landschap').

Volledig Pakket Thuis

De nieuwe webshop loopt vooruit op ontwikkelingen.

Steeds meer mensen die zorg nodig hebben, zullen die zorg thuis moeten krijgen. Dit als gevolg van de toenemende vergrijzing. Bos: "De zorgverleners moeten deze mensen voorzien van een volledig pakket aan zorg, inclusief eten en drinken. Middels onze vernieuwde webshop helpen wij klanten om daar goede oplossingen voor door te voeren, zodat zij thuiswonende cliënten op een efficiënte wijze kunnen voorzien van eten en drinken. Geheel op maat." Verder wordt de zoekfunctie van de webshop verbeterd en het bestelgemak vergroot. De bestellijsten worden geautomatiseerd. Dit heeft als voordeel dat klanten de standaardbestellingen niet telkens hoeven in te voeren, maar kunnen volstaan met controleren en zo nodig bijwerken.

Lees verder ▶



Duurzaam dak

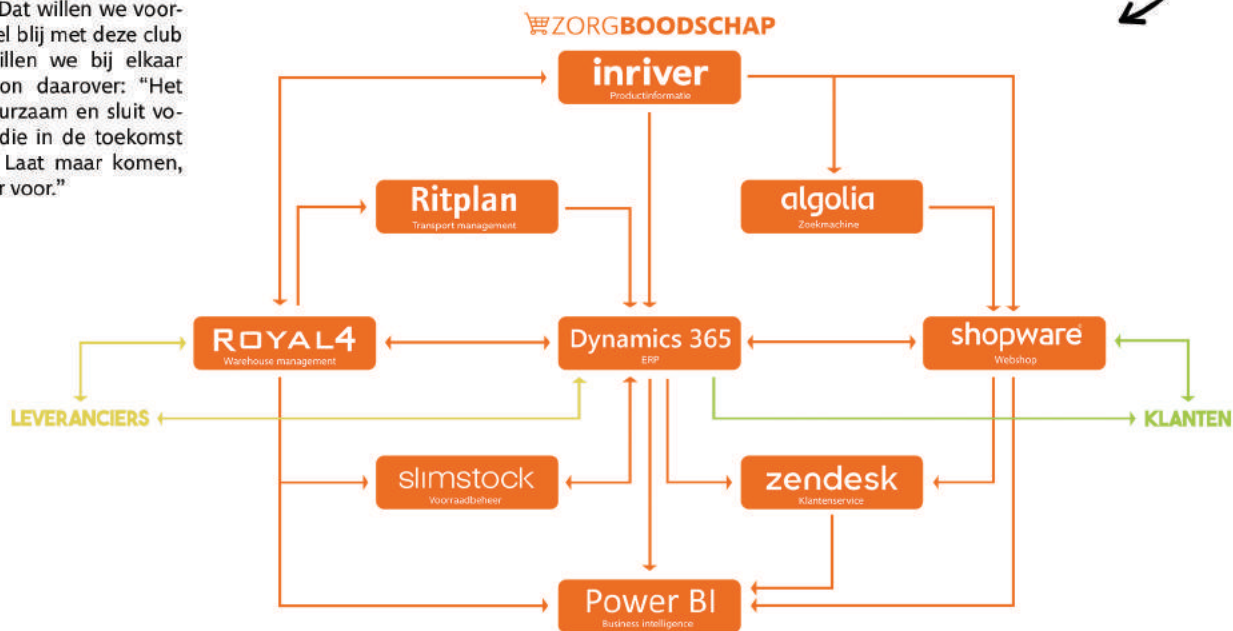
Voor de toekomst ligt er een concreet plan in de lade van Vincent Bos. Een zogenoemde artist's impression toont het toekomstige onderkomen van Zorgboodschap, ofwel: alles onder één duurzaam dak. Gestroomlijnd gebouw, strak, modern, licht van kleur, prettige uitstraling. Er zijn drie mogelijke bouwlocaties, alle in de buurt van Sassenheim, de huidige thuisbasis; men wil voorkomen dat medewerkers straks vanwege de afstand afhaken. Bos laat weten dat er snel, binnen twee jaar, gebouwd gaat worden. "Duurt het langer, dan gaan medewerkers andere uitdagingen zoeken omdat ze te weinig progressie zien. Dat willen we voorkomen, want we zijn heel blij met deze club (400 personen). Die willen we bij elkaar houden." Benjamin Boon daarover: "Het gebouw wordt superduurzaam en sluit volledig aan bij de eisen die in de toekomst gesteld zullen worden. Laat maar komen, die eisen, wij zijn er klaar voor."

Vijfde generatie

Benjamin Boon (31) is de vijfde generatie Boon in het familiebedrijf Boon Food Group. Een half jaar geleden trad hij toe tot de directie. New business is een van zijn aandachtsgebieden. Hij behaalde diverse mastertitels op het gebied van business in binnen- en buitenland en was kort werkzaam bij een start-up in Berlijn en zes jaar bij de Amerikaanse multinational Whirlpool in België, Luxemburg en Italië. Arij Boon is algemeen directeur, zijn neef Willem is commercieel directeur.

Modern ICT-landschap

Met de introductie van een nieuw en modern ICT-landschap optimaliseert Zorgboodschap de dienstverlening aan haar klanten. De jarenlange ervaring in het servicegericht ondersteunen van klanten gecombineerd met de mogelijkheden van nieuwe en state-of-the-art systemen en processen, zorgt ervoor dat Zorgboodschap samen met al haar klanten een nieuwe en stevige sprong voorwaarts zet.



Zomerse RABARBAMISU



Verse slagroom
PK 250 ml
9355820

Vanillesuiker
PK 10 x 8 gr
5076609

Mascarpone
BK 250 gr
9334068

Rabarber
ZK 750 gr
10149361

Lange vingers
PK 175 gr
1329596

**Kristalsuiker
schenkverpakking**
PK 500 gr
1551507

Oud-Hollands genieten! Rabarber is een groente, maar zo lekker fris en zacht dat het smaakt als fruit. Met deze Hollandse rabarber zet je in een handomdraai een heerlijk toetje op tafel.

Frissen TOETJES



RABARBER TIRAMISU

150 gr lange vingers
1 sinaasappel
500 gr mascarpone
500 gr magere kwark
150 gr suiker
1 pakje vanillesuiker
300 gr rabarber (2 a 3 stengels)
2 eetlepels pistachenootjes (ongezouten)
3 eetlepels warm water

1. Was de rabarber en snijd de stelen in stukjes van ca 1 cm. Doe 1/3 van de suiker in een pannetje met het warme water en verwarm deze totdat de suiker helemaal gesmolten is. Zet het vuur wat hoger en laat het mengsel borrelen. Zodra de bellen lichtbruin beginnen de kleuren voeg je 2/3 van de rabarber toe.

2. Laat de rabarber 5 minuten al roerend zacht worden. Voeg de laatste minuut de overige rabarberstukjes toe en laat het mengsel afkoelen. Verdeel de lange vingers over de bodem van een ovenschaal (gesuikerde kant naar beneden). Pers het sap uit de sinaasappel en besprenkel de koekjes hiermee. Mix de mascarpone, magere kwark, 2/3 van de suiker en het zakje vanillesuiker met een mixer kort door elkaar totdat het een egaal mengsel is, dit kan ook met een garde maar een mixer is sneller.

3. Verdeel de romige kwark over de lange vingers en strijk glad. Schep de overige rabarber en de saus er over. Laat het minimaal 1,5 uur opstijven in de koelkast. Hak de pistachenoten grof en bestrooi voor het serveren over de tiramisu.



KWARKTAART CITROEN

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart citroen
500 g magere kwark
250 ml slagroom
60 g boter of margarine
300 ml water

1. Smelt de boter in een pannetje en haal het van het vuur. Voeg de kruimelbodemmix toe en meng het goed door elkaar. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bodem van de springvorm en druk het stevig aan met een lepel.

2. Plaats de vorm in de koelkast gedurende ongeveer 10 minuten om het mengsel te laten opstijven.

3. Doe het water (400 ml op kamertemperatuur) en de taartmix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de kwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

4. Schenk het citroen kwarktaart mengsel over de bodem. Laat de citroen kwarktaart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

Zet de kwarktaart in de vriezer om 'm nog sneller op te laten stijven!



FRIS & Romig

Milde kwark
mager naturel
BK 500 gr
50022043

Mix voor
kwarktaart citroen
PK 440 gr
1668714

Citroen
1 ST
10149003

Slagroom zonder
suiker
FL 1000 ML
30004705

Limoen
1 ST
10149383

Mango
1 ST
10149223

OPBOUWER

Zuivelhoeve Protein
Yoghurt & Aardbei
ST 200 gr
50032991



DEZE
EIWITRIJKE
YOGHURT IS
IDEAAL OM
MEE AAN TE
STERKEN.
DE MUESLI
ZORGT VOOR
EEN LEKKERE
BITE!

Zuivelhoeve Protein
Yoghurt & Perzik
ST 200 gr
50032992



Zuivelhoeve Protein
Yoghurt & Vanille
ST 200 gr
50032993



PROEF HET verschil

Door een tekort aan grondstoffen en de oplopende kosten voor voedselproducten zijn prijsstijgingen helaas onvermijdelijk. Om je een handje te helpen hebben we bespaartips voor je opgesteld zodat je je kosten binnen budget houdt. Zo kan je besparen zonder te bezuinigen!



MAAK SLIMME KEUZES: KIES VOOR HUISMERKEN

Op onze webshop hebben we de populairste huismerkproducten voor je verzameld. Via de banner kun je deze dagelijkse producten gemakkelijk bekijken.

PROBEER EENS EEN ALTERNATIEF

Ook onze besparingstool helpt je bij het maken van goedkopere keuzes. Deze vind je terug in je winkelmandje en in het overzicht van je bestelling.



MAAK GEBRUIK VAN DE SNELBESTELLIJST

Zo houd je je aan je boodschappenlijstje en koop je niet meer dan je nodig hebt. Maak je al gebruik van de snelbestellijst? Probeer dan een aantal van de producten die je vaak bestelt te vervangen door een goedkoper alternatief.

STEL EEN BUDGET VAST

Maak gebruik van de budgetcoach in onze webshop. Zo kun je gemakkelijk controleren wat je maandelijks uitgeeft. Je stelt de budgetcoach in via de instellingen.



BEPERK DE VOORRAAD

Voorkom het onnodig aanhouden en hamsteren van voorraad om verspilling en extra kosten tegen te gaan.

BUNDEL JE BESTELLINGEN

Zo denk je beter na over de boodschappen die je écht nodig hebt en vermijd je impulsaankopen. Daarnaast help je ons tegelijkertijd de hoge brandstofprijzen het hoofd te bieden.



KRIJG INZICHT IN JE UITGAVEN

Door slim boodschappen te doen houd je grip op de kosten. Wil je meer weten hoe je je budget optimaal kan benutten en meer inzicht krijgen in je uitgaven met een handige besparingsanalyse? Neem dan contact op met de servicedesk.

Heb je nog vragen? Neem dan contact op met servicedesk (071-714320).

Hollandse NIEUWE

De Hollandse Nieuwe zijn weer aangekomen bij Zorgboodschap! Deze heerlijke haring is vanaf nu verkrijgbaar via de banner op onze webshop!



**Hollandse Nieuwe
haring**

1 ST

10003318

Uienblokjes

ZK 250 gr

30032348



Is het jou al opgevallen?
Vanaf 1 april betaal je voor
blikjes ook statiegeld.
Uiteraard kun je deze ook
gewoon bij
Zorgboodschap
inleveren, samen met je
plastic flessen. Wanneer
wij jouw organisatie
hebben aangemeld bij
Statiegeld Nederland
bestel je gemakkelijk op
onze webshop het
gewenste formaat zak
inclusief sluitstrips.
Statiegeld Nederland
stuurt de juiste stickers toe
die je vervolgens op de
sluitstrips plakt. Kom je er
toch niet helemaal uit? We
werpen er graag een blik
met je op!

G'WOON EVEN INLEVEREN



Sinas
BL 6 x 330 ml
3221775



Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE, Sassenheim

070 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group