

Zalige Zomer



GENIET VAN
DE MOOIE
SPORT
ZOMER!

ZOMERGELUK

Welzijnverhogende tips van expert Lisette Bossert

ZONNIG KIJKJE

Onze klanten laten de zon in de keuken schijnen

HITTEPLAN

De lekkerste en gezondste drankjes om te verfrissen

OP VAKANTIE
Aan tafel de wereld rond

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

TERUGBLIKKEN
Zorg & food 2024

SAMEN STERK IN *Duurzaam eten & drinken*



WE DOEN HET SAMEN

Wij zijn van mening dat een lekkere én duurzame maaltijd niet moeilijk hoeft te zijn. En daar helpen we je graag een handje mee bij Zorgboodschap. Heb je behoefte aan nog wat extra kennis of ondersteuning? Dan komen we graag bij je langs. Samen ontwikkelen we duurzaamheidsconcepten op maat.

Dankzij onze slimme duurzaamheidsrapportage maken we direct inzichtelijk hoe duurzaam jouw organisatie al inkoop. Ook helpen we om duurzamere keuzes te maken. En natuurlijk zorgen we samen voor een succesvolle implementatie.

Meer weten over hoe Zorgboodschap je kan helpen verduurzamen? Lees ons **Duurzaamheidsrapport** op zorgboodschap.nl/zorgboodschap/duurzaamheid

HOE WIJ DIT DOEN:

- ✓ Advies Green Deal duurzaam inkopen
- ✓ Training inkopen & voorraadbeheer
- ✓ Duurzaamheidsconcepten op maat
- ✓ Rapportage duurzaam inkopen
- ✓ Verduurzaming menucyclus
- ✓ Workshop 'verspilling verminderen'

Inhoud

DORST BESTRIJDERS

Verfrissende en gezonde
dorstlessers voor de warme dagen



VERHOGEN VAN WELZIJN

Lisette Bossert over geluk in de
zorg



TERUGBLIK

Herbeleef Zorg & food 2024



EVEN OP VAKANTIE

Aan tafel de wereld rond



ONZE KLANTEN

Houden het hoofd koel in de
keuken deze zomer



32 BROODJE GEZOND

IDDSI-4 brood voor mensen
met kauw- of slikproblemen

VÓÓR CLIËNTEN, DOOR CLIËNTEN

Op bezoek bij Supermarkt
IJsselbolder van Frion



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!

Zomer IN JE BOL



Heb je ook zo genoten van de vakbeurs Zorg & food in de Jaarbeurs in Utrecht, afgelopen april? We hopen dat je smakelijke momenten hebt beleefd op onze stand en kennis hebt gemaakt met onze gloednieuwe webshop, ons duurzame assortiment en de rol van Zorgboodschap als totaalleverancier. Onze collega's stonden klaar om je hierover te informeren en te laten zien hoe wij je hierbij kunnen ondersteunen. Zorg & food was een geweldige gelegenheid om te laten zien hoe Zorgboodschap bijdraagt aan een toekomstbestendige zorgsector.

Mijn naam is Mariëlle van der Zwart en sinds kort ben ik Manager Commerciële Binnendienst bij Zorgboodschap. In mijn nieuwe rol leid ik een dynamisch team waarin klantenservice, de huidige commerciële binnendienst en mijn functie als business analist op de afdeling rapportages nog meer zullen gaan samenkomen. Ons doel is om deze afdelingen, bemand door zeer toegewijde en hardwerkende collega's, nog beter te laten samenwerken, waarbij data en e-commerce een belangrijke rol spelen en vanwaar uit wij vele rapportages aan onze klanten en leveranciers verzorgen. Wanneer we voor uitdagingen komen te staan, pakken we deze gezamenlijk aan, met één duidelijk doel voor ogen: jullie, onze klanten, zo optimaal mogelijk bedienen. Dit betekent voor jou als klant dat je nog sneller en efficiënter geholpen zal worden.

Bijna zeven jaar geleden koos ik bewust voor Zorgboodschap vanwege de prachtige maatschappelijke missie van het bedrijf. Als ik terugdenk aan mijn oma, die een korte tijd in een verzorgingstehuis verbleef, herinner ik me hoe ze genoot van de warme zorg, de gezelligheid en vooral de heerlijke maaltijden. Ze was een echte lekkerbek en het idee dat ik nu werk bij een bedrijf dat zulke momenten mogelijk maakt voor onder andere ouderen, maakt me heel trots.

Toen ik bij Zorgboodschap begon, bevond het bedrijf zich in de beginfase van professionalisering en groei.

De afgelopen jaren hebben we samen keihard gewerkt aan de implementatie van Microsoft Dynamics, ons ERP Systeem, en de lancering van onze nieuwe webshop. Met trots kunnen we zeggen dat inmiddels 70% van onze klanten over is naar de nieuwe webshop! De overgang van de resterende klanten gaan we ook zo soepel mogelijk laten verlopen. Hierbij spelen de diverse automatiseringskoppelingen met de ICT-pakketten van onze klanten een grote rol. Dit alles om de administratieve lasten van onze klanten tot een minimum te beperken.

Voor de toekomst willen we de data uit onze systemen nog beter benutten om onze organisatie verder te ondersteunen en de juiste data bij de afdelingen te krijgen om jou als klant te voorzien van waardevolle inzichten. Denk hierbij aan budgetanalyses, omzetaanalyses en duurzaamheidsanalyses, die steeds belangrijker worden naarmate meer organisaties zich richten op duurzaamheid en een groenere wereld. In onze nieuwe webshop kun je bijvoorbeeld zoeken op keurmerken en zijn de logo's van keurmerken zichtbaar bij elk product dat er een of meer heeft. Zo weet je precies wat je in het winkelwagentje plaatst.

Nu ligt ons prachtige zomermagazine voor je, vol met lekkere recepten en zomerse inspiratie. In deze editie hebben we ook boeiende interviews met zorgprofessionals die hun ervaringen en inzichten delen over het belang van goede voeding in de zorg. Daarnaast vind je creatieve ideeën om de zomerse sfeer te brengen naar de cliënten en bewoners, van decoratie- en serveertips tot verfrissende maaltijdsuggesties, zodat zij net zo kunnen genieten als mijn oma destijds deed.

Namens Zorgboodschap wens ik je een hele mooie en smakelijke (sport)zomer toe!

Mariëlle van der Zwart
MANAGER COMMERCIELE BINNENDIENST



ZONNIG ONTBIJTJE

Deze producten doen het altijd goed op de ontbijt- of lunchtafel!
Gezond, kleurrijk en lekker fris. Wat wil je nog meer?



Beschuit volkoren
RL 125 gr

1338285



Yogurt Griekse stijl
BK 1000 gr

9347437



Sinaasappelsap eiwitverrijkt
FL 750 ml

50030396



Jam assortiment
DS 240 x 15 gr

1338285



Kaas jong belegen
PK 2 x 15 gr

10069178



Zomerfruit
PK 250 gr

3223484

Dorst **BESTRIJDERS**

LEKKERE EN GEZONDE DRANKJES OM JE BEWONERS MEE TE VERKOELEN

Aardbeien
BK 400 gr
10149045

**Sinaasappelsap
eiwitverrijkt**
FL 750 ml
50030396

**Yoghurt
Sterke Start**
BK 450 gr
3214422

Mango
1 ST
10149223

Sunny SMOOTHIES

Bananen
ZK 1000 gr
10149317

**Magere kwark
kokos**
BK 500 gr
50022045

**Biologische
melk halfvol**
PK 1000 ml
9339337

Warm weer betekent goed drinken! Ideaal om van te voren al te maken en lekker koud te bewaren. Verkoelend en met veel goede voedingsstoffen, ben jij dat Hitteplan helemaal de baas!

Het leven van mensen die zorgafhankelijk zijn kun je met eten en drinken leuker, prettiger en gezonder maken. Dat hoeft niet per se veel tijd te vergen. Lisette Bossert vertelt hoe je dat kunt aanpakken. Een interview.

Lisette Bossert gaat voor geluk in de zorg

ETEN EN DRINKEN KUNNEN HET WELZIJN VERHOGEN

Hoe kun je eten en drinken bij laten dragen aan welzijn, plezier en geluksmomenten voor mensen die zorgafhankelijk zijn? Daar heeft Lisette Bossert – haar bedrijf heet Bossert Kookwerken – zich in verdiept.

Ze ondersteunt de zorg (somatiek, dementie en revalidatie) middels workshops en sessies. En ja, er is veel te winnen, zo wordt al snel duidelijk als we haar op 7 mei in haar woning te Rosmalen in de late ochtend spreken. Aardbeientaartjes en koffie op tafel. Schuifpui open met daarachter een kruidentuin uitgelicht door een felle zon.

“Een mooi opgemaakt bord is leuk”, zegt ze “Maar wat moet je met die andere 23 uur en 50 minuten van de dag? Hoe kun je eten en drinken inzetten om het leefplezier van bewoners te vergroten? Dan gaat het over dingen als: voel ik me verbonden met de mensen om me heen, kan ik mijn eigen keuzes maken en ben ik nog van nut? Dat maakt mensen gelukkig.”

Lekker bezig zijn

Lekker bezig zijn met eten. Appeltje schillen, koken, het maakt wat los. Bossert ervaart het keer op keer. “Die ene vrouw die nooit wat doet, helpt je ineens met aardappelen schillen. Door dingen te laten zien komt er reactie. Als je vraagt: mevrouw Jansen doet u mee met aardappelen schillen? krijg je hoogstwaarschijnlijk geen respons. Voor veel mensen met dementie is gesproken tekst ingewikkeld. Maar als je gaat zitten en je begint te schillen is de kans groot dat mensen mee gaan doen. Als ze dat willen tenminste, want ik sta op het standpunt dat niets moet en alles mag.”

De rol van de leidinggevenden (teamcoach, locatiemanager, bestuurder) is bij dit alles doorslaggevend. Als de teamcoach er niets in ziet, gaat er doorgaans ook niets gebeuren, zegt Bossert. “En als de teamcoach niet wordt ondersteund door de locatiemanager, werkt het ook niet. Als je eten en drinken belangrijk wilt maken, vraagt dat om een plan, om enthousiasme. Het is hard werken. Maar als je er eenmaal mee aan de slag gaat, maak je veel los. Laatst waren we aan het koken met verse producten op een revalidatieafdeling. De ene medewerker na de andere kwam kijken. Goh wat leuk. Wat zijn jullie aan het doen? Waarom doen jullie dit? Zo kun je de bal aan het rollen brengen.”

Pan op stand 1

De tips en suggesties rollen over tafel. De volgende gaat over het opwarmen van maaltijden. Regenereren in een oven is mogelijk, maar je kunt ook een pan op stand 1 op je inductiepit zetten om zo het vlees warm te maken. “Met als gevolg dat het lekker gaat ruiken. En als je dan nog vijf minuten extra hebt, kun je een uitje bakken en dan het vlees erbij doen.”

Om toe te voegen: “Bewoners en medewerkers genieten daarvan. Als iets lekker ruikt zie je aan de gezichten van mensen dat ze ontspannen. Dat is de beste motivatie om het de volgende keer weer op die manier te doen. En het vergt nauwelijks extra tijd. Ik probeer om met kleine aanpassingen grote verschillen te creëren.




Alles vers bereiden is leuk, maar als dat niet lukt, moet je gaan zoeken naar aanpassingen die wel haalbaar zijn.”

Een schaal appelmoes of een salade op tafel zetten, kan soelaas bieden. “Of doe één keer in de week iets leuks. Vraag kinderen of partners die bewoners bezoeken of ze één keer in de zoveel tijd appelmoes of soep willen bereiden. Velen vinden het hartstikke leuk om dat te doen, maar je moet het wel even in gang zetten.”

Proosten in de zomer

Veel ouderen met dementie krijgen in de zomer te weinig vocht binnen. Tip van Lisette Bossert: zet een kan water op tafel met daarin aardbeien of andere ingrediënten die smaak afgeven. “En proost met de bewoners op hun gezondheid. Dat werkt beter dan het zinnetje: mevrouw u moet nog drinken. Dat proosten heeft iets van het gewone leven waar mensen graag aan herinnerd willen worden.”



Maak het leuk, maak het gezellig, adviseert ze. “Ik vraag wel eens aan zorgmedewerkers hoe een gezellig etentje er bij hen thuis uitziet. Schalen op tafel, kaarsjes, sfeervolle muziek, zeggen ze. En hoe doe je het in de zorg? vraag ik. We scheppen het bord vol in de keuken, want dat werkt efficiënt, verneem ik dan. Zouden ze dat zelf willen als ze straks 85 zijn en in de zorg wonen? Nee dus. Daar laat ik ze over nadenken.”

Groente verstoppen

Familieleden die samen met individuele bewoners kookhandelingen verrichten, zijn bijna altijd een garantie voor succes. Bossert deed dat samen met haar moeder – ze overleed vorig jaar – die aan dementie leed. Het leidde tot actie, herkenning en gesprekken. “Gewoon doen. Het werkt.”

Bossert werkt in de gehandicaptenzorg ook met medewerkers die werkzaam zijn op afdelingen voor jongeren. Die houden vaak niet van groenten, die ze uit oogpunt van gezondheid eigenlijk wel moeten eten. “Groente kun je verstoppen zodat cliënten niet in de gaten hebben dat ze groente eten. Ik gebruik groente bijvoorbeeld als bindmiddel in de saus. Aangezien ze saus wel lekker vinden, krijgen ze dan alsnog groente binnen.”

Onderhoudsarme kruidentuin

Ze is voorstander van de onderhoudsarme kruidentuin in de zorg. Elke zorginstelling zou er een moeten hebben, een tuin met kruiden die je plant in de vollegrond en waar je vervolgens niets meer aan hoeft te doen. “Alleen maar plukken. Soorten zoals laurierblad, peterselie, bieslook en lavas (maggikruid) lenen zich hiervoor.”

Bossert staat op en komt terug met vers geplukte lavas. “Fantastisch voor in de groentesoep, super duurzaam zo’n kruidentuin. En je kunt je bewoners weer iets laten doen wat gespreksstof oplevert.”

Het gesprek komt op zuur. In de letterlijke betekenis van het woord. Zuur opent de smaakpapillen. Je gaat er beter door proeven en eten, zegt Bossert. “Een glaasje jus d’orange voor het eten wekt de eetlust op. Piccalilly werkt goed bij stampot. Een augurkje of atjar wekken eveneens de eetlust op. Ook die brengen nauwelijks extra werk met zich mee. Het vraagt alleen bewustzijn van de medewerkers. Ik draag daar graag mijn steentje aan bij.”

Inhoud sessies



Lisette Bossert verzorgt met haar bedrijf Bossert Kookwerken inspiratie-kooksessies op maat voor woon-zorgorganisaties. Het gaat doorgaans om drie bijeenkomsten. “We gaan actief en interactief aan de slag met de mogelijkheden die eten en drinken bieden voor meer leef- en werkplezier in de zorg.” www.bossertkookwerken.nl

**"ALS JE ETEN EN DRINKEN
BELANGRIJK WILT MAKEN,
VRAAGT DAT OMEEN PLAN"**

Zomer WATER



Ananas
1 ST

10149088

**Blauwe druiven
pitloos**

BK 500 gr

10149050

Aardbeien
BK 400 gr

10149045



**Biologische
komkommer**
1 ST

10149275

Munt
BK 15 gr

10149438



Bramen
PK 125 gr

10149048

Frambozen
PK 125 gr

10149053

Granaatappelpitjes
BK 80 gr

10113072

**G A D E Z O M E R V O O R V E R F R I S S E N D W A T E R M E T E E N V L E U G J E F R U I T O F M U N T .
H E E R L I J K V O O R B I J H E T E T E N O F G E W O O N L E K K E R V O O R I N H E T Z O N N E T J E !**

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group



Zorg & food 2024

TERUGBLIK





*Bekijk hier onze
aftermovie!*

Met veel plezier blikken we terug op een succesvolle Zorg & food 2024!

We hebben het zéér gewaardeerd jullie in zulke groten getale te hebben mogen ontvangen op onze stand! Bekijk via de QR-code onze aftermovie en herbeleef de mooiste en smakelijkste momenten bij Zorgboodschap op Zorg & food in de Jaarbeurs in Utrecht.

Heb je nog vragen naar aanleiding van onze gloednieuwe webshop, duurzame assortiment of de rol van Zorgboodschap als totaalleverancier? Uiteraard horen we graag van je en nemen we contact met je op. Bel of mail je accountmanager óf stuur een berichtje naar info@zorgboodschap.nl.

We spreken je graag!

Even op
VAKANTIE

MET ZORGBOODSCHAP DE WERELD ROND!



Tortilla wraps

ZK 320 gr

3229530



Prei

1 ST

10149138



**Magere
spekblokjes**

BK 500 gr

10156133

**Gerapspte kaas
jong belegen**

PK 175 gr

10069133

Tot de opkomst van de pizza in de jaren 60 was de tarte flambée een gerecht dat vooral op het platteland werd bereid. Daar werd de tarte flambée vaak gebruikt om de hitte van een houtgestookte oven te testen. Het gerecht ontleent zijn naam aan deze methode van bakken.

Makkelijke FLAMMKUCHEN

Salade TRES BIEN

De salade niçoise is een combinatie van vis, groente en ei. Het gerecht is genoemd naar de Franse stad Nice.

De salade wordt aan de Côte d'Azur – en eigenlijk wereldwijd – gegeten en veel streken, dorpen, families en koks hebben hun eigen versie. Sommigen vinden het een doodzonde om aardappels toe te voegen, terwijl anderen juist vinden dat een salade zonder aardappels geen salade niçoise kan zijn. Soms bevat de salade alleen rauwe groenten, ansjovis en olijven, terwijl ze ook uitgebreid - en veel voedzamer - met bonen, aardappelen of zelfs rijst geserveerd kan worden.

Er is geen recept en salade niçoise is geen beschermd naam, dus iedere kok mag zelf weten hoe de salade wordt klaargemaakt!

Délicieux! ↗

Slamix
ZK 500 gr
30036368

**Tonijnstukken
in olijfolie**
BL 160 gr
1539574

Ansjovis
BL 46 gr
2339307

**Aardappelpartjes
in schil**
ZK 450 gr
10149072

**Biologische
eieren**
PK 6 ST
9353143

**Zwarte olijven
zonder pit**
PT 230 gr
1355848

Sperziebonen
ZK 200 gr
10148050

**Biologische
cherrytomaten**
BK 250 gr
10149217

Kappertjes
PT 100 gr
1345974



Over de GRENS

Duitsland, Frankrijk en Italië! Welk gerecht laat jou die heerlijke zomer van vroeger herbeleven?



FLAMMKUCHEN

4 tortilla wraps
250 gr prei
160 gr spekblokjes
200 geraspte kaas
125 gr crème fraîche

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Bak de spekblokjes uit in een droge pan.
3. Besmeer de wraps met crème fraîche en bestrooi met geraspte kaas.
4. Verdeel de spekblokjes en de prei over de wraps.
5. Leg de wraps op het bakblik. Bak circa 15 minuten in het midden vande oven tot ze goudbruin zijn.

Guten Appetit!



SALADE NIÇOISE

400 gr aardappelpartjes
2 blikjes ansjovis
3 blikjes tonijnstukken in olijfolie
500 gr haricots verts
400 gr cherrytomaten
1 komkommer
4 eieren
5 el kappertjes
1 potje olijven
800 gr slamix

1. Kruid de aardappelpartjes naar smaak en bak deze goudbruin in de pan.
2. Kook de sperzieboontjes gaar en spoel met koud water af. Kook de eieren 4 minuten voor een mooi zacht gekookt ei, 6 minuten voor half zacht en 8 voor hard.
3. Snijd de paprika, de tomaatjes en de olijven klein. Door alle garnituren anders te snijden creëer je een leuk effect in de salade. Denk bijvoorbeeld aan plakjes, blokjes of partjes.
4. Laat de tonijn en de ansjovis uitlekken. Pluk de tonijn zodat deze mooi te verdelen is over de salade. Rol de ansjovis op.
5. Wanneer alles klaar staat kun je de salade opmaken!



Bon appétit



BUDGET PIZZA

4 tortilla
Heinz frito
Toppings naar keuze
Geraspte kaas

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de toppings in kleine stukjes.
3. Besmeer de wraps met wat Heinz frito.
4. Beleg de besmeerde wraps met de toppings en bestrooi met geraspte kaas.
5. Bak de pizza in circa 8 minuten in de oven.

Buon appetito!



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!

De pizza zoals we die nu kennen is ontstaan in de Italiaanse stad Napels in de 18e eeuw en heeft zich nadien over de hele westerse wereld verspreid. De oorsprong van de pizza ligt in het Middellandse Zeegebied. In veel landen rond de Middellandse Zee worden al duizenden jaren ronde broden gebakken, die als borden dienden!

Geraspte mozzarella
ZK 200 gr

10069056

Budget PIZZA

Tomato frito
PK 350 gr

3227304

Mozzarella
ZK 220 gr

9345353

Tortilla wraps
ZK 320 gr

3229530

Tomaten
BK 500 gr

10149213

Basilicum
ZK 75 gr

10149150

Paella is een typisch Spaans gerecht. Het gerecht dankt zijn naam aan de pan waarin het bereid wordt. Van een oorspronkelijk eenvoudig boeren gerecht is de paella door de eeuwen heen veranderd in een feestmaaltijd!

Kippenbouten

BK 2 x 150 gr

10098100

Uien

NT 2 ST

10149025

Knoflook

NT 2 ST

10149015

Doperwten

PT 340 gr

3229544

Limoen

1 ST

10149383

Rode paprika

1 ST

10149205

Paella rijst

PK 450 gr

1230182

Met Hollandse mosselen!

Mosselen

BK 2000 gr

10003384



Viva
PAELLA



*Uiteindelijk met
Nederlandse mosselen!*

PAELLA

8 kippenbouten
2 el kipkruiden
2 uien gesnipperd
2 teentjes knoflook fijngehakt
2 rode paprika's in blokjes
500 gram mosselen
400 gram doperwtten
3 liter kippenbouillon
1000 gram paella rijst
2 tl gerookt paprikapoeder
2 citroenen of limoenen
2 tl saffraanpoeder
Zonnebloemolie
Peper en zout

1. Bestrooi de kippenbouten met de kipkruiden en bak deze op 200 graden in de oven ongeveer 25-30 minuten.
2. Doe een beetje olie in de pan en fruit de ui glazig. Bestrooi met paprikapoeder en saffraanpoeder en voeg de knoflook en paprikablokjes eraan toe.
3. Doe de rijst in de pan erbij en laat een paar minuten meebakken. Voeg dan de bouillon toe. Laat de rijst rustig gaar worden, blijf regelmatig roeren.
4. Kook de doperwtten apart in een pan gaar. Giet af en voeg deze bij de rijst als deze gaar is.
5. Op het laatste moment de mosselen even roerbakken en serveren samen met de kippenbout boven op de paella!
6. Eventueel op smaak maken met wat peper en zout.

Buen provecho!

*Lekker makkelijk
uit de airfryer!*



WORDT HET SPANJE OF GRIEKENLAND DEZE ZOMER?

GYROS

800 gr kippendij of filet
1 zakje gyros kruidenmix
8 pitabroodjes
2 komkommers
400 gr Griekse yoghurt
2 teentjes knoflook
1 tl dille
bakboter
400 gr slamix
2 rode uien
1 potje olijven
16 cherrytomaatjes
2 zakken Aviko Griekse aardappelschotel

1. Snijd de kip in reepjes en voeg de kruidenmix samen met een eetlepel olie toe.
2. Snijd 1 komkommer in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer nu in plakjes, zo krijg je halve maantjes.
3. Bak de Griekse aardappelmix, volgens de instructie op de verpakking, lekker krokant.
4. De olijven en de cherrytomaatjes halveren en mengen met de halve maantjes. Rasp de andere komkommer fijn in een schaalpje.
5. Bak de kip aan in wat bakboter en verwarm de broodjes volgens de instructie op de verpakking.
6. Ondertussen meng je de dille, geraspte komkommer en de griekse yoghurt met wat geperste knoflook tot een lekkere tzatziki!
7. Beleg de broodjes met wat van de kipreepjes, sla en tzatziki.



Yamas!

Yoghurt
Griekse stijl
BK 1000 gr

1573764

Kipfilet
ST 100 gr

10156077

Kruidenmix
voor gyros
ZK 30 gr

10078068

Pitabroodjes
PK 2 x 5 ST

1573764

Griekse
aardappelschotel
ZK 450 gr

9218513

Griekse PITA GYROS

Gyros is een traditioneel Grieks (fastfood) gerecht. In Griekse restaurants in Nederland is Gyros in een groot aantal gerechten terug te vinden.

Yamas!

Een poké bowl is de moderne en westerse variant op het Hawaïaanse gerecht poke. Het gerecht bestaat uit een kom (Engels: bowl) met verschillende fijngesneden ingrediënten die gescheiden naast elkaar op een sierlijke manier gerangschikt zijn en lauwwarm of koud geserveerd worden. Dit Hawaïaanse gerecht heeft een Japanse oorsprong!



Avocado
1 ST
10149221

Komkommer
1 ST
10149214



Sesamzaad
BS 44 gr
30005237

Maïskorrels
BL 300 gr
3228394

Pandan rijst
ZK 1000 gr
3217333



Hawaïaanse POKEBOWLS

Roomboter
stroopwafels

PK 468 gr

3229669

Hollandse POFFERTJES

Ongezouten
roomboter

PK 250 gr

9314989

Poedersuiker

BS 250 gr

1833006

Poffertjes

PK 335 gr

3218368



ALLES VOOR EEN ONVERGETELIJKE SPORTZOMER



De sportzomer van 2024 belooft een hele mooie te worden. Juich mee voor Oranje! Met deze producten scoor jij in ieder geval.



Sinas
TR 6 x 330 ml
3221775



Mini oranjeoesjes
DS 16 ST
10021171



Mini snacks
PK 648 gr
9218211



Heineken 0.0
PK 6 x 250 ml
50022697



Cocktail borrelnoten
ZK 300 gr
1276697



Ijsthee perzik
PK 1500 ml
50030796



Oranjebitter
FL 500 ml
30000448



Decoprikkers Nederland
PK 500 ST
10029183



Oranje tomouce
DS 4 ST
10021116

ZOMERKRIEBELS

LEES MEE HOE DEZE TOPPERS HUN HOOFD KOEL HOUDEN IN DE KEUKEN

"GENIETEN!"

Wim van Veen en Melissa Halderman zijn respectievelijk Coördinerend Kok en Leidinggevende Welzijn & Facilitair bij Zorgpartners Midden-Holland, locatie Floravita in Boskoop en locatie de Reehorst in Reeuwijk.

Wim stuurt zijn team in de keuken aan. "Doordeweeks met z'n 3'en in de keuken, in het weekend met z'n 5'en", vertelt hij. "Dan is wat vaak wat drukker, omdat familie ook mee komt eten."

"In de zomer zit ons hele terras hier vol!" Wim is hier trots op. "1 april is onze ijsmachine weer aangegaan, zodat we alle bewoners en bezoekers kunnen voorzien van heerlijke ijsjes, milkshakes en ijskoffies. En mensen van buitenaf hebben ons ook ontdekt!"

De thuiszorgmedewerkers van Floravita komen tussen de middag eten met 35 man, in het weekend zelfs 40. "We zijn flexibel genoeg om voor zulke grote aantallen eten te kunnen maken", zegt Wim. "'s Middags wordt hier warm gegeten, maar zijn er ook broodjes, tosti's, panini's en uitsmijters te krijgen."

Wim is altijd chef-kok voor grote organisaties geweest en werkt nu al 32 jaar bij Floravita! "Voorheen wel onder een andere naam, maar altijd op deze locatie. Ik ben in 1991 begonnen hier als leerling. Toen de toenmalige kok weg ging, werd mij gevraagd hier tijdens mijn opleiding te komen koken. 4 dagen werken, 1 dag school. Een prima combinatie!"

Hij heeft veel meegemaakt in die 32 jaar. "3 jaar geleden is het hier helemaal verbouwd en hebben we hier een mooie, moderne keuken. Maar ik heb ook achter de lopende band gestaan, ontkoppeld gekookt, gekoppeld gekookt", zegt Wim. Momenteel wordt er weer ontkoppeld gekookt en is hij vandaag al voor de maaltijd van morgen bezig. "Tegen verspilling werkt dat erg goed. Het eten kan verser geserveerd worden op deze manier dan via bijvoorbeeld au bain-marie. Al het eten wat niet gebruikt is, is koud gebleven en kan dus alsnog geregenereerd worden."

Voedselverspilling wordt op meerdere manieren teruggedrongen door Zorgpartners Midden-Holland. "De maaltijden die we overhouden verkopen we", legt Wim uit. "Aan personeel bijvoorbeeld, of mensen uit de buurt die dat graag willen. Het is echt een volwaardige maaltijd die je krijgt!" 4 jaar geleden gebruikten ze nog 4 groene containers, nu nog maar 1. "Flinke stappen gemaakt dus op het gebied van duurzaamheid!" Ook door gebruik te maken van andere borden, lijken de porties voor de bewoners groter waardoor ze het wel op krijgen. "Daarnaast maken we gebruik van het vlees van 'T Kleine Ambacht van Zorgmaaltijd. Hierdoor hoeven we geen saucijs meer te snijden in delen voor meerdere bewoners, maar krijgt iedereen een 'heel' saucijsje."

Het voedingsteam, dat is samengesteld uit een aantal bewoners, gastvrijheidsmedewerkers, een diëtist en logopedist, vergadert 4 keer per jaar. "Daarbij komt alles met betrekking tot eten en drinken aan bod. Kwaliteit, wat er op het menu komt. De basis is de menucyclus, maar we zijn erg flexibel om ook zelf te koken", vertelt Wim. Bij De Reehorst op de kleinschalig wonen afdelingen wordt elke dag vers gekookt.





“De bewoners helpen dan met schillen en doppen, plus de heerlijke geur op de afdelingen”, vertelt Melissa. “Zo doen we het op onze locatie nu al 2 jaar.”

Melissa is een echte 'horecafreak'. Vanaf haar 15e werkt ze al in de horeca en is ze begonnen in een pannenkoekenhuis als serveerster. Na haar stageperiode in Frankrijk is ze leidinggevende van het restaurant geworden en heeft ze dit 4,5 jaar gedaan. “Daarna werkte ik in Frankrijk continu in restaurants en bars en heb ik bij Starbucks gewerkt”, vertelt ze. “Daar ben ik ook opgeleid als barista.” In Frankrijk was het hard werken voor Melissa. “8 maanden lang ben je druk bezig en dan kan je 4 maanden ‘overleven’. Je moet het hebben van het hoogseizoen. Dat is leuk als je jong bent, maar heb uiteindelijk toch de keuze gemaakt om terug naar Nederland te gaan.”

Ze is toen bij Floravita terecht gekomen. “Ik heb alles gedaan wat met horeca en voeding te maken heeft en uiteindelijk de toenmalige leidinggevende in Reeuwijk vervangen”, zegt Melissa. “Die baan kwam vrij en dat is wat ik nu al 1 jaar met veel plezier doe!”. Bij de Reehorst hebben we een keuken die elke dag vers kookt, maar zonder restaurant zoals hier in Floravita. “Onder de locaties inspireren we elkaar op het gebied van eten en drinken.” Daarnaast coacht ze medewerkers die bezig zijn op de afdelingen en zet ze haar ervaring in om anderen te helpen en zo de medewerkers te helpen met koken. “Inspireren om dat thuisgevoel mee te geven aan het eten en drinken.”

In Frankrijk kon Melissa ook een grote hobby uitoefenen; cocktails maken! “Ik heb daar gewerkt als bartender en wijnsommelier en ontdekte mijn passie voor het maken van cocktails daar. Ik vind dingen creëren heel leuk. Ik kan er al mijn energie in kwijt.”

In de Reehorst wordt er iedere zomer een zomerweek georganiseerd met leuke activiteiten rondom de zomer. “’s Middags kunnen de bewoners lekker achter zitten. Daar hebben we dit jaar een nieuwe pergola van wel 11 meter lang”, vertelt ze trots. “Zo kunnen we met z’n allen genieten in de schaduw deze zomer.”

Wim organiseert themavonden. “In de zomer doen we dan bijvoorbeeld een lekkere tapasavond die we buiten organiseren. Bewoners, personeel, familie; iedereen is welkom!” Ook organiseren ze een barbecue voor het personeel in de zomer.

Wim heeft een smakelijke spaghetti met oranje linzen, half-om-half gehakt, spaghettigroenten, tomaat, ketjap en macaroni kruiden. “Ik gebruik altijd fijne spaghetti en garneer het lekker met geraspte kaas en rauwkost ‘Hawai’ of tomatensalade. En smullen!”

Melissa heeft als eerste een prachtige bloemige cocktail gemaakt. “Deze bestaat uit roze gin met braam- en framboosmaak, gemengd met rose lemonade, eetbare viooltjes én, om het af te maken, ijsklontjes in de vorm van een roos! Heerlijk!”



Patrick Bruining is Chefkok/Adviseur bij Beweging 3.0 Sint Jozef in Hooglanderveen. Na 11 jaar in de horeca gewerkt te hebben is hij in coronatijd bij Beweging 3.0 terechtgekomen. "Chef de petit, souschef, zelfstandig werkend kok; ik heb alles gedaan", vertelt Patrick. "Maar hier zit ik op m'n plek!".

"We zijn met een heel team werkzaam hier in de keuken. Zo'n 8 tot 10 mensen meestal", zegt Patrick. "De bewoners eten hier 's middags warm, dit is wat ze altijd gewend waren". Patrick vertelt dat de meeste bewoners hier uit de buurt komen en dus gewend zijn warm te eten in de middag vanwege vroegere beroepen. "Het is echt een 'ons-kent-ons' gemeenschap. De mensen zijn erg betrokken hier."

Vanuit de organisatie wordt er per seizoen een weekmenu gemaakt, vertelt hij. "Eventueel voeren we zelf kleine aanpassingen door, maar grotendeels wordt dit gewoon gewaarborgd". En zijn de bewoners tevreden, Patrick? "Complimenten krijg ik vaak, dus volgens mij doen we het goed! En het team ook, we doen het echt met z'n allen".

"Eten geen punt" staat er groot in het restaurant. "Dat is ook de drijfveer. Bezoekers kunnen hier aanschuiven in het restaurant, mensen die in de aanleunwoningen wonen kunnen hier ook lekker eten".

Het geeft het ook veel voldoening. "Je maakt bewoners blij, dat is echt leuk. In de horeca zijn de klanten sneller geprikkeld als iets niet naar wens gaat. Onze bewoners kunnen hun wensen en klachten ook gelijk met ons delen. Het blijven fijnproevers, maar mogelijk iets sneller tevreden dan in de horeca", zegt hij.

De bewoners kunnen elke week het weekmenu bekijken. "Mochten ze iets niet lekker vinden is er altijd een alternatief aanwezig. We weten wat de bewoners willen, zo kunnen we het hoofdmenu garanderen en

hoeven we zo min mogelijk te verspillen. Waste, en duurzaamheid in het algemeen, is iets waar we veel mee bezig zijn", vertelt hij.

"'s Zomers organiseren we altijd een barbecue, hebben we veel activiteiten lekker buiten en komt er een zanger langs. We maken lekkere hapjes en creëren een menu in feestthema. Als de zon schijnt kan je hier heerlijk buiten zitten, precies uit de wind!", vertelt Patrick.

Deze zomer serveert Patrick een heerlijk broodje hamburger, met little gem sla, tomaat, kaas, augurk en uiteraard de hamburger op een sesambroodje. "Ketchup en mayonaise erop en klaar!". Oma's Smulfrietten maken het helemaal af!

"ETEN GEEN PUNT!"



Trudy Wessendorp is Woonzorgmedewerker bij Marente, locatie Jeroen in Noordwijk. Ze werkt hier al 21 jaar: "Door het hele huis!", vertelt ze. "Begonnen in de huishouding en later gewerkt achter de receptie, in de linnenkamer en in het restaurant als gastvrouw. Maar ik ben een mensenmens, ik wil knuffelen!".

Zij vroeg toen of ze 'naar boven' mocht, om te werken op de huiskamers. "Ik geef me 100, 200 procent, iedere dag weer. Ik mocht uiteindelijk naar boven en, toen nog, met de warme kar door het hele huis. De bewoners aten op de kamers en ik kwam dan de warme maaltijd brengen", vertelt Trudy. "Altijd een feest, het is heerlijk om die blije gezichten te zien".

Trudy gaf er toen al haar eigen draai aan. "Van de boerenkool maakte ik een soort taartje, het worstje sneed ik alvast. Dat is leuk op je bord, de mensen eten dan ook meer", zegt ze. "Dat is helemaal zo bij mensen met dementie. "O, wat een plaatje" zeggen ze dan. Dan zie je ze genieten. Sommige denken dat ze zelfs in een restaurant zitten!". Inmiddels wordt er vers gekookt op de huiskamers bij Marente Jeroen. "Je eet met je ogen, dus de tafel is ook altijd mooi gedekt. We gaan erbij zitten en helpen de mensen met opscheppen. Je bent echt betrokken als begeleider". Af en toe is het ook mentaal zwaar om met mensen met dementie te werken, vertelt Trudy. "Maar het blijft leuk. Ik doe dit nu 8 jaar, bijna elke dag. Ik ken de mensen hier door en door. Daarbij win je ook vertrouwen en ben je een punt van herkenning, een vertrouwd gezicht".

De dag van Trudy is telkens anders. "Als ik bijvoorbeeld veel appeltjes heb, maak ik lekker verse appelmoes. Soms helpen de bewoners ook mee met schillen. De geur hiervan wekt gelijk de eetlust bij de bewoners op. We beginnen eerst met het ontbijt en drinken we samen koffie. Dan gaan de mensen een boek lezen of een spelletje doen. Ze willen en hoeven niet de geëntertaint te worden. Daarna lunchen we met elkaar en maak ik vaak een soepje voor tussen de middag.

En in de avond kook ik en eet ik zelf ook mee!", zegt ze. "Leuk hoor, altijd onwijs gezellig! Je ziet die mensen lekker genieten".

"Je wordt zelf ook blij, want je geeft en je krijgt. Ik zie ze als vader en moeder en zo behandel ik ze ook", vertelt Trudy. "De mensen vergeten wel eens dat soort interacties, maar bij mij blijft het wel hangen.

En ze voelen het aan als er iets is. Als ik wat gespannen ben is het gelijk: "zuster, bent u ziek?". Als ik me druk maak, dan voelen zij dat aan".

Trudy heeft voor vandaag een klassieker op het menu staan. "Salade bestaande uit ijsbergsla, komkommer, tomaat en een eitje met verse worteltjes en in boter gebakken krieltjes. Uiteraard met een lekker gehaktballetje". Draai je die ook zelf, Trudy? "Ja, natuurlijk! Is toch het lekkerst. Ik maak echt een feestje van mijn werk".

**"IK MAAK EEN
FEESTJE VAN
MIJN WERK!"**



**"DAAR BEN
IK DOL OP!"**

Iryna Verkhovod is kok bij Cardia, locatie Landscheiding in Den Haag. Na 7 jaar in de catering gewerkt te hebben bij Cardia is zij sinds vorig jaar kok én heeft ze haar diploma van de koksopleiding vers op zak!

"Ik heb altijd in de horeca gewerkt, maar uiteindelijk toch de stap naar de zorg gemaakt", vertelt Iryna. "Dit is een hele goede stap geweest! Ik heb het onwijs naar mijn zin hier. Ik kook voor hele lieve mensen en ik hou gewoon van de ouderenzorg. Nu ik eenmaal dit gevonden heb, ga ik nooit meer weg!"

Elke tweede vrijdag van de maand is er voor alle bewoners een themadiner. "Zo hadden we laatst een Spaanse avond en volgende keer weer een Nederlandse avond", vertelt Iryna. "De kinderen van de bewoners kunnen dan ook lekker aanschuiven!"

Op deze locatie wordt hybride gekookt. "We koken steeds meer zelf, waar ik al mijn creativiteit in kwijt kan", zegt Iryna. "Ik maak het net iets lekkerder door verse producten te gebruiken of door de bordjes leuk te maken met garnering. Een gerecht helemaal afmaken, daar ben ik dol op!"

In de zomermaanden wordt vaak gekozen voor lichtere maaltijden, zoals koude schotels of salades. "Mensen vinden dat heel erg lekker. Soms organiseren we ook een barbecue. Daar kan je de meeste bewoners hier wel voor wakker maken", vertelt ze trots.

Totaal bestaat het kookteam uit 18 collega's. "Als je iets vraagt, gaan ze gelijk aan de gang. Sommige mensen willen het avondeten gemalen hebben. Mijn collega's gaan er dan gelijk mee aan de slag", vertelt ze. Ook worden er hier verjaardagen, high teas en lunches georganiseerd. "De bewoners kunnen vaak niet naar een restaurant. Door dit zo te doen, bieden we toch de mogelijkheid om met de hele familie de verjaardag hier te vieren. De kinderen geven de wensen aan en op basis daarvan maken we een concept voor het avondeten", vertelt Iryna. "Maar ook high teas voor 20 man is ons totaal niet vreemd! De mensen gaan hier altijd heel dankbaar en blij weer weg. Ze zijn echt tevreden".

Er is een commissie die zich elk jaar buigt over het menu tijdens de verschillende seizoenen. "Er zit een bewoner van elke etage in de commissie. De themadiners worden afgestemd op wat de bewoners lekker vinden", zegt ze. "Het avondeten is het hoogtepunt van de dag en de mensen kijken er echt naar uit. De sfeer is hier altijd erg gezellig. Er zitten dames alvast met een wijntje. Genieten hier!". Er wordt iedere dag standaard een verse salade aangeboden, omdat hier veel vraag naar is. "Zo krijgen de mensen ook de goede voedingsstoffen binnen, al is het maar een beetje. Toch beter dan niets!"

Deze zomer heeft Iryna een van haar klassiekers op het menu staan. Een gevulde paprika met gehakt, rijst, ui, wortel en kruiden, in een speciale bouillon gekookt. "Even de oven in en lekker met wat gekookte aardappeltjes erbij".

Wat is jouw
VERHAAL?

**OOK ZO'N LEUK INTERVIEW EN PHOTOSHOOT OP LOCATIE?
LAAT HET JE ACCOUNTMANAGER WETEN! WE KOMEN GRAAG BIJ
JE LANGS VOOR EEN ARTIKEL IN ONS NAJAARSMAGAZINE.**

Broodje GEZOND

**MET HET BROOD UIT HET WINVITALIS
ASSORTIMENT VAN APETITO MAAK JE EEN
LEKKER BROODJE MET ZACHT BELEG WEER
VANZELFSPREKEND VOOR MENSEN MET
KAUW- OF SLIKPROBLEMEN.**

**Chocoladetaart
IDDSI 4**

BK 120 gr

10117229

**Appeltaart
IDDSI 4**

BK 120 gr

10117228

*Probeer ook de heerlijke
taartjes van winvitalis!*

**Volkoren
brood IDDSI 4**

BK 180 gr

10117224

**Wit brood
IDDSI 4**

BK 180 gr

10117223

Hollandse NIEUWE

**Hollandse nieuwe
haring**

BK 25 st

10003488



**18 JUNI IS HET EERSTE VAATJE
HOLLANDSE NIEUWE WEER
GEVEILD. MAAR LIEFST 81.000
EURO BRACHT DIT VAATJE IN
SCHEVENINGEN OP!
GELUKKIG HAAL JE ZE BIJ
ZORGBOODSCHAP GEWOON
VOORDELIG IN HUIS.**

*Lekker met een uitje, augurkje en natuurlijk
een Nederlandse vlaggetje*

**Uiblokjes
10 mm**

ZK 1000 gr

30032352

**Augurken
plakjes**

PT 330 gr

1350382

**Decoprikkers
Nederland**

PK 500 st

10029183

**Ijskoffie
cappuccino**
BL 250 ml
3225608



Fudge caramel
ZK 220 gr
1408496

Cafe noir
PK 260 gr
3212586

Ijskoude **CAPPU**

OLA LA!

Heb jij het nieuwe (en uiteraard klassieke) assortiment OLA-ijsjes al in huis? Kom je haast plek te kort in de vriezer? Scan de QR-code en krijg bij een OLA vriezer GRATIS een gevulde vriezer cadeau!



**Magnum
pink lemonade**
ZK 90 ml

50043611

**Solero
blueberry coconut**
DS 30 x 84 ml

50043627

**Twister
Cosmixx**
ZK 70 ml

50043629





Vóór cliënten, door cliënten

SUPERMARKT IJSELBOLDER

De werkdag begint altijd met koffie en een werkoverleg met de collega's. Hierin wordt gekeken naar wat voor taken iedereen heeft en wat er moet gebeuren om de winkel optimaal draaiend te houden. "Producten worden aangevuld, bestellingen worden gecontroleerd en er wordt gekeken of verder alles klopt", vertelt Thierry. "Maar ook moet er worden schoongemaakt, de schappen worden ingedeeld met de juiste schapkaartjes, extra lunch bestellingen verzorgd worden, nieuwe producten selecteren. Alles wat erbij komt kijken om een winkel draaiend te houden. Iedereen is op zijn eigen niveau bezig".

De cliënten van de woongroepen kopen hier hun boodschappen, maar ook andere bezoekers zijn welkom. "Bijvoorbeeld vanuit een ander gebouw of mensen uit de buurt.

's Zomers hebben we een groot bord buiten staan waarop we onze ijsjes hebben afgebeeld. Hier komen de mensen wel op af!", vertelt hij trots.

Thierry houdt zich ook bezig met het contact met de klanten in de winkel. "Zo vraag ik bijvoorbeeld of ik ergens mee kan helpen, of bestel ik een specifiek product als deze er niet is en neem deze op in ons assortiment". Ook kijkt hij slim naar de aanbiedingen. "Dan koop ik extra in!".

Het allerleukste vindt hij dan ook het contact met de klanten. "Dat ze met een boodschap én een lach weggaan, is voor mij het belangrijkste". Thierry heeft de opleiding voor assistent-manager gevolgd en ook eens in een regionale winkel gewerkt. "Dat was erg veel werk voor mij alleen, hier zit ik veel beter op mijn plek".



“Over het algemeen werk ik met 8 collega’s in de winkel. Soms 6, soms 10. Ligt er een beetje aan hoe druk het is”, vertelt hij. Samen met Mirella, begeleider in het dagcentrum, en Geerco is hij het aanspreekpunt voor de supermarkt. Het concept van de supermarkt is jaren geleden bedacht door Jan. Hij is van origine kok en wilde een manier verzinnen zodat cliënten hier hun boodschappen konden doen, maar ook mensen uit de buurt. Jan is nog steeds werkzaam bij Frion. “Met mond-tot-mondreclame hebben we het meeste succes”, vertelt Thierry.

De cliënten van de IJsselbolder reageren ook hartstikke positief. “Ik krijg veel complimenten over dat het zo mooi, ruim en licht is hier. De stellingen op ooghoogte zijn makkelijk in gebruik en geven het een ruimer gevoel”, zegt hij. “De meeste cliënten zijn ook betrokken geweest bij de verhuizing. Het is écht hun eigen winkel”.



“We zijn erg blij met de samenwerking met Zorgboodschap. Er werd altijd actief meegedacht en dat heeft de winkel zeker doen helpen om zo tot stand te komen”, vertelt hij. “Het maakt een nog groter succes van deze topwinkel!”. De winkel bevindt zich midden in het centrum van het terrein en is de ideale plek om leerdoelen te creëren voor de cliënten. “Iedereen droeg zijn steentje bij met de verhuizing en iedereen voelt zich thuis hier!”, vertelt Thierry trots.

Ook een kijkje nemen in de winkel van de IJsselbolder? Van 10.00 uur tot 15.30 uur ben je van harte welkom bij Thierry en zijn collega’s!

ZOMERSE SNACKS

Verfrissende tussendoortjes of een gezonde snack? Hieronder vind je een aantal heerlijke opties voor tijdens de warme dagen!



Meloen mix

PK 200 GR

10149298



Snoeptomaat mix

BK 500 GR

10149443



Notenmelange gezouten

ZK 150 GR

1687530



Ribbelchips paprika

ZK 250 GR

3212269



Colaflesjes

ZK 250 GR

1128159



Fruitsalade Aruba

BK 2000 GR

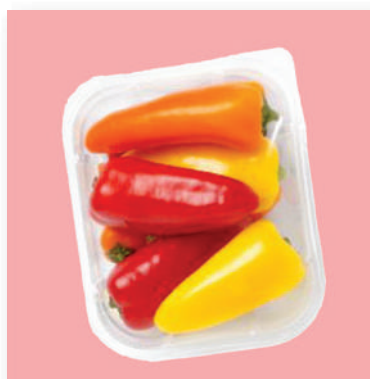
10149303



Regenboogijsjes

PK 8 ST

9213996



Snack paprika

EM 250 GR

10149209



Water & fruit bosvruchten

PK 1500 ML

1126989



**FIJNE
ZOMER!**



Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE, Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group