

Voortreffelijk Voorjaar

HUISMERK MET KEURMERK

Onze nieuwe, duurzame On the way to PlanetProof-
kaas

DUURZAMER INKOPEN BIJ ÉÉN TOTAALLEVERANCIER

Bestuurder Maarten Sielcken van de Hartekamp Groep
over efficiënt inkopen

GEZOND GENIETEN

Smakelijk herstellen bij Bergman Clinics

**ALLES
VOOR EEN
HEERLIJK
VOORJAAR**

RECEPTEN

Al het lekkers van
het seizoen

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

LENTEKRIEBELS

Het voorjaar van
onze klanten

Bestellen

VOOR EEN VOORJAAR ZONDER ZORGEN

LEVERDAGEN TIJDENS FEESTDAGEN

Met Pasen, Koningsdag, Hemelvaart en Pinksteren zijn we gesloten.

Leverdag

Dinsdag 2 april
Woensdag 3 april

Vrijdag 10 mei
Zaterdag 11 mei
Maandag 13 mei

Dinsdag 21 mei
Woensdag 22 mei

Boodschappen bestellen voor

Vrijdag 29 maart 11.00 uur
Dinsdag 2 april 11.00 uur

Woensdag 8 mei 11.00 uur
Vrijdag 10 mei 11.00 uur
Vrijdag 10 mei 11.00 uur

Vrijdag 17 mei 11.00 uur
Dinsdag 21 mei 11.00 uur

Maaltijden bestellen voor

Donderdag 28 maart 12.00 uur
Vrijdag 29 maart 12.00 uur

Dinsdag 7 mei 12.00 uur
Woensdag 8 mei 12.00 uur
Woensdag 8 mei 12.00 uur

Donderdag 16 mei 12.00 uur
Vrijdag 17 mei 12.00 uur

PLAN VOORUIT

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

DENK DUURZAAM

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

071 - 711 43 20
INFO@ZORGBOODSCHAP.NL

Vooryaarsfeitjes



Valentijnsdag is een van de populairste dagen om een huwelijksaanzoek te doen. Over de hele wereld worden er op 14 februari ongeveer 200.000 huwelijksaanzoeken gedaan.



Paaseieren eten heeft te maken met de vasten. Tijdens deze weken van onthouding mocht niemand eieren eten, maar de kippen waren na de wintertijd net opnieuw aan de leg en dus niet meer te stoppen. Op het einde van de vasten waren er zo veel eieren over, dat ze op tijd gekookt moesten worden om niet te bederven.



Honderden jaren geleden stopten de boeren eieren onder de grond om de oogst te bevorderen. Zo is waarschijnlijk de traditie van het verstoppertje van eieren ontstaan.



Vanaf Wilhelmina in 1890 tot de troonsafstand van Beatrix in 2013 had Nederland altijd koninginnen. En dus vierden we al die tijd Koninginnedag. Pas met koning Willem-Alexander stapten we voor het eerst in de geschiedenis over op Koningsdag.

Inhoud

VOORJAARS VERLEIDINGEN

Alles voor een onvergetelijke
Pasen



KIJKJE IN DE KEUKEN

Het voorjaar van onze klanten



DUURZAME ZUIVEL

On the way to
PlanetProof-huismerk



GEZOND GENIETEN

Op bezoek bij Reggion van
Bergman Clinics



DUURZAMER INKOPEN

Bestuurder Hartekamp Groep
over efficient inkopen



AAN TAFEL!

Met de lekkerste gerechten
voor het voorjaar



52

VOORJAARS DESSERTS

Heerlijke desserts, zo op tafel!

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!

Rene van Gelderen
MANAGER IT A.I.

Een nieuw **BEGIN**

Beste klanten, relaties en collega's,

Een nieuw voorjaar, een nieuw begin! Dit geldt zeker ook voor Zorgboodschap, waar we in de afgelopen periode veel tijd en energie hebben gestoken in een complete vernieuwing van onszelf, doordat we nagenoeg alle systemen waar Zorgboodschap gebruik van maakt te vervangen.

In de vorige editie van ons magazine hebben we al een eerste indruk gegeven van de nieuwe webshop. Deze webshop wordt nu "uitgerold" voor alle klanten, de eerste reacties die we krijgen zijn zeer positief en daar zijn we uiteraard heel blij mee. De introductie van de nieuwe webshop doen we gefaseerd om te zorgen dat de ervaring voor iedereen positief blijft.



A portrait of Daphne Ruigrok, a woman with blonde hair tied back, smiling and standing with her arms crossed. She is wearing a bright blue blazer over a white and blue patterned top. The background is a plain, light-colored wall.

Daphne Ruigrok
MANAGER FINANCE

Naast een nieuwe webshop hebben we eind vorig jaar ook het centrale systeem van Zorgboodschap vervangen, het ERP-systeem. Deze introductie betekende een hele grote verandering in één keer voor ons, waarbij veel goed gegaan is. Uiteraard zijn we daar ook uitdagingen bij tegengekomen, maar daarbij kwam ook de inzet en toewijding van iedereen bij Zorgboodschap boven drijven en hebben we gezorgd dat de impact voor iedereen beperkt bleef.

Inmiddels hebben we alle nieuwe ingrediënten van ons systeem-landschap op hun plek staan en zijn we de nieuwe mogelijkheden aan het gebruiken om een stevig fundament te leggen voor toekomstige functionaliteiten om onze klanten continu beter van dienst te kunnen zijn en ze verder te kunnen ontlasten van administratie.

Hoewel de winter nog voelbaar is, staat dit magazine in het teken van het voorjaar en de bijbehorende feestdagen. Om het nieuwe jaar goed te beginnen, hebben we een aantal inspirerende, betaalbare recepten bedacht.

Namens Zorgboodschap wensen we je een voortreffelijk voorjaar!

Hartjes pralines
PK 100 gr

50031542

Valentijn vlaai
DS 10 PERS.

10021515

**Valentijn
petit fours**
DS 10 ST

10021511

Om van te
SMELTEN

We zorgen graag voor een beetje liefde op tafel. Met deze zoetigheden vier je de liefde!

DAT IS FIJN VOOR VALENTIJN

Valentijnsdag is ieder jaar weer de dag om een geliefde te bedanken. Zet hem of haar even extra in het zonnetje met een lekker gebakje, chocolade of iets anders. Je vindt het allemaal bij Zorgboodschap!



Vruchtenhartjes

ZK 300 gr

50026799



Slagroom met suiker

FL 2000 ml

30004713



Kwarktaart aardbei

PK 440 gr

1668692



Aardbeien

BK 400 gr

10149045



Chocolade hart melk

PK 135 gr

1310224



Hartjes wafels naturel

DS 60 ST

50029950

Bekijk alle valentijnsproducten gemakkelijk
via de banner in onze webshop!

Tip!



Valentijns
mini donuts
TR 15 x 30 gr

10021552

High TAART

Tip!

Bekijk alle producten voor Valentijnsdag gemakkelijk
via de banner in onze webshop!

Wit, melk of puur, groot en klein,
voor het grootste assortiment moet
je bij Zorgboodschap zijn!

Paasfiguren praline
PK 250 gr

1574108

Paaseitjes praline
ZK 1000 gr

50028042

Paas?
EITJE!

**Kleurrijke
paasfiguren**
DS 250 gr

50027835

Tip!

Heb jij onze nieuwe duurzame kaas al geprobeerd? We vertellen je er alles over in dit magazine!

Kaas jong belegen

PK 2 x 15 gr

10069193

Paasstol

DS 600 gr

10021102



Brunchbroodjes

PK 12 x 25 gr

1098098

Kipfilet tuinkruiden

PK 150 gr

9119876

Paas

BRUNCH

Met Pasen pakken we graag een beetje uit. Met deze paastafel begin je de paasdagen goed!



Sinaasappelsap

FL 1500 ml

3216245



Beschuit naturel

RL 125 gr

1338277



Pindakaas stukjes pinda

PT 350 gr

1200194



Mango

1 ST

10149223



Jam aardbei

PT 450 gr

50027021



DE PAASBRUNCH

Toch wel de gezelligste start van de dag. We hebben alvast een selectie voor je gemaakt om op tafel te zetten, zodat jij kan zorgen waar het echt om draait: wie er aan tafel zitten!



Brunchbroodjes

PK 12 x 25 gr

1098098



Sinaasappelsap met vruchtvlees

FL 1000 ml

3216247



Kleintjes Extra Jam

PK 12 x 25 gr

3225307



Mini broodjes wit/bruin

DS 50 x 35 gr

30000395



Ontbijtkoek p/st verpakt

DS 200 x 28 gr

30005518



Aardbeienjam cup

DS 240 x 15 gr

10000010



Gerookte zalmfilet

PK 100 gr

1007955



Paasstol

DS 600 gr

10021102



Eieren biologisch

DS 6 ST

9353143



Mini paas tulband
1 ST
10021531

Paas petit fours
DS 10 ST
10021261

Mini paas soesjes
DS 16 ST
10021542

Ontbijt, brunch, lunch
of gewoon als heerlijk
tussendoortje!

Paasdonuts
TR 15 ST
10021206

Paasbest GENIETEN

A portrait of Maarten Sielcken, a middle-aged man with light brown hair, smiling. He is wearing a blue and white checkered shirt under a grey textured blazer. The background is a blurred staircase with wooden steps and a blue wall.

Duurzamer inkopen bij één totaalleverancier

Centrale inkoop van eten en drinken bij een totaalleverancier die in zorg is gespecialiseerd. De Hartekamp Groep (1900 cliënten met een verstandelijke beperking) nam deze stap begin dit jaar. Hoe ging dat in zijn werk? Interview met bestuurder Maarten Sielcken.

De Hartekamp Groep ondersteunt circa 1900 mensen met een verstandelijke beperking in de regio Zuid-Kennemerland/IJmond. De helft daarvan verblijft intern. Er zijn 45 locaties met woongroepen van zes tot tien personen. De ondersteuningsvraag varieert van zeer beperkt tot zeer intensief en complex. Het grootste deel van de laatstgenoemde groep verblijft op de grote locaties in Heemstede en Heemskerk. Er zijn 1750 mensen werkzaam bij de Hartekamp Groep.

Het bestellen van eten en drinken gebeurde altijd vanuit de woongroepen. Naar eigen inzicht van de medewerkers. “Op de terreinen van de Hartekamp Groep was het een komen en gaan van busjes van supermarkten en andere leveranciers”, zegt bestuurder Maarten Sielcken als we hem op donderdag 21 december, vlak voor kerst, spreken. “Je moest goed uitkijken, zó druk.”

Dat is sinds de invoering van centraal inkopen verleden tijd?

“Zeker, we hebben vanaf januari 2024 te maken met één leverancier die alle bestellingen verzorgt. Dat betekent veel minder bewegingen op de terreinen. Meer veiligheid, meer rust. Uit oogpunt van duurzaamheid is het ook beter dat één partij de bestellingen verzorgt. Je brengt het aantal kilometers fors terug, omdat er veel efficiënter geleverd kan worden.”

Het bestellen van eten en drinken gaat straks ook anders. Wordt het makkelijker?

“We kopen eten en drinken nu zo efficiënt mogelijk in. Het hele proces eromheen is veranderd. Medewerkers kunnen snel en makkelijk bestellen via de webshop van Zorgboodschap, sinds begin januari onze totaalleverancier op het gebied van eten en drinken. Als ze dat willen, kunnen ze gebruik maken van recepturen. Ze krijgen bovendien kwalitatief gelijkwaardige alternatieven aangedragen als bepaalde producten niet meer voorhanden zijn of op dat moment niet passen binnen het budget omdat ze te duur zijn.”

Hoe ging het tot nu toe?

“We werken met bijna 110 zelforganiserende teams en we kampen, net als andere zorgaanbieders, met grote tekorten aan medewerkers. De inkoop van voeding was tijdrovend omdat al die teams bij al die verschillende leveranciers, veelal supermarkten, bestelden. Op dat vlak hebben we een enorme efficiëncyslag doorgevoerd.”

Hoeveel tijd gaan jullie daarmee besparen?

“Heel veel. Dankzij het bestelsysteem, maar ook dankzij de vaste medewerkers van de leverancier die de leveringen verzorgen, zo'n drie keer per week, per groep. Zij weten precies waar ze moeten zijn en waar ze de bestellingen kunnen plaatsen, desgewenst in de koelkast. Dat zorgt voor rust en gemak bij onze organisatie. Het past binnen ons streven om zoveel mogelijk taken uit handen van de zorgmedewerkers te nemen zodat zij zich op hun eigenlijke werk, zorg verlenen, kunnen toeleggen. Daar ligt ook hun toegevoegde waarde.”

Levert dit ook besparingen in geld op?

“Forse besparingen zelfs. Omdat je efficiënter kunt werken en niet meer de voorrijkosten hebt van al die busjes die bestellingen leveren. Soms tot wel vijf busjes per dag per woongroep. Verder kunnen onze medewerkers via het bestelsysteem nu ook makkelijk gebruik maken van vergelijkbare, goedkopere alternatieven die in kwaliteit niets onderdoen voor de producten die ze normaal bestellen.”



Flexibiliteit blijft

In de woongroepen van de Hartekamp Groep wordt overwegend zelf gekookt. Zorgmedewerkers nemen dat voor hun rekening. Zelf of met hulp van cliënten of mantelzorgers zoals ouders. Bestuurder Maarten Sielcken: “Het komt een enkele keer voor dat ze gebruikmaken van convenience als er weinig tijd is om vers te koken. Dat blijft ook in de nieuwe situatie zo, maar het streven is om zoveel mogelijk zelf vers te koken. Door het nieuwe bestelsysteem komt daar nu ook meer tijd voor.”

Ze kunnen de uitgaven ook inzien via het bestelsysteem?

“Dat is nu heel makkelijk. Medewerkers kunnen meteen ingrijpen als het budget dreigt te worden overschreden. Ook de beschikbaarheid van gezonde producten wordt nu heel inzichtelijk aangeboden. Op het gebied van duurzaamheid en gezondheid kunnen ze nu veel beter sturen.”

Jullie weten nu ook heel nauwkeurig wat er besteld wordt. Is dat een voordeel?

“We leggen nu alles centraal vast, zodat we weten wat er gegeten wordt. Gezond eten is belangrijk, overal, maar zeker ook hier heeft het effect op gezondheid en gedrag. Onze begeleiders en behandelaren proberen het gedrag van cliënten positief te beïnvloeden, zodat zij zoveel mogelijk zelfstandig kunnen zijn en door ze in hun kracht te zetten.

Onder andere door opleidingen en activiteiten aan te bieden (zie kader ‘Trots op diploma’) en door gezonde voeding te verstrekken. We zien eten niet alleen als kostenpost, het biedt ook opbrengsten, op het gebied van gezondheid, welzijn en gedrag.”

De medewerkers kunnen nu niet meer zelf bepalen waar ze bestellen. Vinden ze dat vervelend?

“De meeste medewerkers waren meteen super enthousiast. Ze vinden het geweldig dat ze makkelijker en sneller kunnen bestellen en een aanzienlijk deel van hun tijd aan andere zaken kunnen besteden. Enkele anderen waren wat minder enthousiast. Zij zeiden: ik ben zelforganiserend, dat ga ik kwijtraken. We hebben ze uitgelegd dat ze zelforganiserend blijven, zeker op hun vakgebied. Maar we voegden toe dat er dingen zijn, zoals de inkoop van eten en drinken, die efficiënter kunnen.”

Was het een grote klus om alle medewerkers enthousiast te krijgen?

“Uitleggen en herhalen, ook via intranet. Langs de groepen gaan, de boodschap overbrengen. Rina Hunter en Rob Raasveldt, die het contract hebben gemaakt, deden dat. Ze hebben ervoor gezorgd dat medewerkers begrip kregen voor de nieuwe aanpak. Dat begrip was nodig om een goede start te kunnen maken.”

Jullie hebben gekozen voor Zorgboodschap als totaalleverancier. Waarom?

“Dat had te maken met geld en mogelijkheden. De werkwijze, het bestelsysteem en de vernieuwde webshop speelden een rol. Zorgboodschap voldeed aan alle voorwaarden, eisen en wensen die we vooraf hadden gesteld.”

Trots op diploma

“De Hartekamp Groep heeft als standpunt dat cliënten altijd kunnen leren. Op hun niveau, in hun eigen tempo”, zegt Maarten Sielcken. “Cliënten krijgen bij ons de kans zich te ontwikkelen. Half december kregen twaalf mensen het diploma Assistent in het Groen uitgereikt. Ze volgden een opleiding van anderhalf jaar. Trots dat zij en hun familie waren. Héél mooi om te zien.” Om toe te voegen: “De mensen – ze hebben een verstandelijke beperking - voor wie we werken vormen een dankbare groep. Maar cliënten zijn ook complex. Ze vertonen soms onbegrepen gedrag. Onze mensen bieden ze veiligheid, nabijheid, structuur en begrenzing. Indrukwekkend om te ervaren hoe ze dat iedere dag opnieuw voor elkaar krijgen.”

**"MEDEWERKERS KUNNEN
METEEN INGRIJPEN ALS HET
BUDGET DREIGT TE WORDEN
OVERSCHREDEN"**

"ÉÉN
LEVERANCIER
VOOR
BOODSCHAPPEN
EN MAALTIJDEN,
DAT BETEKEN
VEEL MINDER
BEWEGINGEN OP
DE TERREINEN.
MEER VEILIGHEID,
MEER RUST."



Kijkje in de **KEUKEN**

DEZE BEZIGE BIJTJES VERTELLEN OVER HUN VOORJAAR

"EEN GEZELLIGE BOEL!"



Marlies werkt als senior begeleider bij restaurant **De Specialiteit** op locatie De Burcht van **Lelie zorggroep** in Rotterdam. "De Specialiteit is niet zomaar een restaurant, maar is een dagbesteding voor mensen met een psychische of verstandelijke beperking." Ze is hier in 2020 begonnen als stagiair en inmiddels al een paar jaar een vast gezicht. "Gelijk vanuit mijn opleiding ben ik hier aan de slag gegaan. Ik heb niveau 4 persoonlijke begeleiding gehandicaptenzorg gestudeerd en werk nu als senior begeleider bij De Specialiteit!", vertelt ze.

Samen met al haar collega's is ze verantwoordelijk voor alles wat er in het restaurant gebeurt en gedaan moet worden. "Dat houdt ook in de voorraad checken, dossiers bijhouden van onze deelnemers, een zorgplan maken en dit rapporteren én heb ik contact met de ouders en woningbegeleider".

"We bakken hier alles zelf en beleggen de lekkerste broodjes. Geen enkele dag is hetzelfde als je samenwerkt met deze leuke groep. We hebben zoveel plezier en zijn negen van de tien keer alleen maar aan het lachen met elkaar", vertelt Marlies. "Natuurlijk hebben zij ook zorgen, maar de grote zorgen uit de echte wereld kennen en hebben zij niet".

"Een vaste groep bewoners krijgt hier de warme maaltijd en bezoekers van de afdelingen komen hier 's middags voor koffie en gebak, evenals de bewoners van de aanleunwoningen. Daardoor is het altijd een onwijs gezellige en levendige boel hier!", zegt Marlies.

"We bakken altijd lekkere dingen in het thema van de betreffende tijd van het jaar. Zo maken we met Pasen leuke paasrecepten, organiseren we een lekkere paaslunch met elkaar en gaan we eieren zoeken met de deelnemers. Als begeleiding zoeken we de recepten uit, maar de deelnemers kiezen zelf uit wat ze willen maken of bakken".

De taken bestaan voornamelijk uit het verzorgen van de lunch, helpen in de keuken of bediening en bij de kassa staan of soep opscheppen. En wat vindt Koen het leukst? "Bedienen!", antwoord hij enthousiast. "Maar eigenlijk vind ik alles leuk".

Voor de Pasen hebben Marlies en Koen, samen met hun team, een heerlijke bitterkoekjesblondie gemaakt. "Een van onze specialiteiten!", zegt Marlies. "Het is een zelfverzonnen recept, omdat we in plaats van frambozen een keer bitterkoekjes hadden gebruikt. Nu wordt 'ie op elke locatie gemaakt!".

"ALLES VOOR DE WENS

Jaco van Duijn is souschef en **René Kamp** is zelfstandig werkend kok bij **Groot Hoogwaak** in Noordwijk aan Zee. Jaco werkt hier nu al bijna 31 jaar! Daarvoor heeft hij altijd in de horeca gewerkt. "Eten en drinken is toch wel waar mijn hart naar uit gaat. Daarnaast vind ik het leuk om met mijn collega's voor de oudere mensen te werken". René werkt hier nu een aantal maanden. "Die extra handjes zijn erg fijn om te hebben", vertelt Jaco.

Ondanks dat de bewoners koelverse maaltijden krijgen, kookt Jaco nog heel graag zelf. "We koken hier hybride en maken gebruik van convenience maaltijden, maar waar we kunnen kijken we of we zelf verse ingrediënten kunnen toevoegen", zegt hij. "Daarnaast hebben we elke dag een verse soep op het menu staan!"

Donderdag- en vrijdagavond is er altijd een themamenu. "We spelen in op wat het seizoen te bieden heeft of bepaalde feestdagen", vertelt René. "De mensen worden hier best verwend!", vult Jaco aan. "Met allerlei vers gemaakte lekkernijen zoals koeken, soepen en broodjes". En dat hebben we ook mogen proeven. De boterkoek die we bij de koffie ontvingen was zelf gemaakt en smaakte verrukkelijk.

"Tijdens het voorjaar en zeker met Pasen hebben we weer een aspergemenu, waarbij iedereen mag mee eten hier in het restaurant", vertelt Jaco. "Hetzelfde geldt voor verjaardagen of high tea's; iedereen is welkom". Iedere donderdag en vrijdag werken de heren samen. "We regelen met elkaar de voorbereidingen voor de avond en plaatsen de bestellingen. Het is heel fijn dat we René erbij hebben nu".



ISEN VAN DE MENSEN"



Van zo'n locatie als deze moet natuurlijk goed gebruik worden gemaakt. "De zorgmedewerkers gaan regelmatig met de mensen naar het strand of maken een mooie wandeling door de duinen", vertellen de heren.

"Met de feestdagen, en zeker ook met Pasen, kunnen we creatief zijn. We stellen zelf de diners samen en verzinnen er leuke dingen bij. Wat lekkere rauwkost of een salade bij de maaltijd, het bord een beetje leuk aankleden. Alles zoveel mogelijk naar de wensen van de mensen". Zo organiseren ze 1x per maand onbeperkt pannenkoeken eten. "De kinderen, die vroeg klaar zijn met school op woensdag, kunnen dan lekker met oma of opa hier pannenkoeken eten!".

Vanavond mogen we mee eten met het mosselmenu. "Lekker met wat patatjes met 3 sausjes, mosterdsoep met katenspek, rauwkost en chocolademousse toe". Eet smakelijk!

"IK BEN HIER HEEL GRAAG"

Ingrid Karremans is medewerker Welzijn bij **De Merwelanden** in Dordrecht. Na 16 jaar in de kinderopvang gewerkt te hebben, werkt ze nu sinds 3,5 jaar bij De Merwelanden. "Ik wilde terug de zorg in."

Ingrid heeft geen spijt gehad van deze beslissing: "Ik kan net niet zeggen dat dit mijn tweede thuis is, maar ik ben hier wel heel graag". Ze vertelt dat ze zichzelf continu door blijft ontwikkelen. "Iedere keer gebeuren er weer bepaalde dingen bij de bewoners en dan vraag ik me af wat ik kan doen om het zo gemakkelijk mogelijk te maken voor hen. Je leert iedere dag. En omdat je met zoveel verschillende mensen werkt, geeft het wel een hele leuke uitdaging".

Alle maaltijden wordt vers gekookt. "Ik ben een voorstander van verse producten. De bewoners helpen soms met aardappels schillen of boontjes doppen, omdat ze dat leuk vinden", vertelt Ingrid. "Ze worden ook altijd betrokken bij wat er gegeten gaat worden. Dan gaan we even met ze zitten en hebben we voor de komende tijd het menu in kaart gebracht. Zij wonen hier, het is hun thuis. Zij beslissen dus en ik mag het voor hen bestellen en koken", vertelt Ingrid trots.

Ook wanneer iemand eens iets 'anders' wil, regelt Ingrid dat natuurlijk. "Laatst had een bewoner zo'n zin in cassis. Dat bestel ik dan!", zegt ze. "Overmorgen is er iemand jarig, dat vieren we natuurlijk met een lekker stukje taart. Als ze het kunnen mogen ze zelf de taart uitkiezen!". Het eten wordt altijd goed ontvangen vertelt Ingrid. "Sinds we samen beslissen wat er gegeten wordt, eten we lekkerder en gevarieerder".

De activiteitenbegeleiding schenkt altijd veel aandacht aan de bewoners. "Er worden leuke activiteiten georganiseerd. Helemaal in thema van het moment, zoals bloemstukjes maken met Pasen, wandelingen of gezellig ergens heen met de bewoners. Met Pasen versieren we de boel en gaan we knutselen. Dat brengt de mensen echt terug naar hun jeugd.

Daarnaast hebben we uiteraard heerlijke paasbrunches en maken we zelf gevulde eitjes. Zodra de bewoners in de woonkamer komen kan mijn taak beginnen", vertelt Ingrid.

Deze Pasen maakt Ingrid een smakelijke kip pilav met perzik en een witlofsalade. "Als de borden leeg zijn is mijn dag gemaakt", vertelt ze trots. "Ze kijken altijd zo uit naar het eetmoment!"



"HIER LEER JE PAS ECHT"

Steven Hertong is twee jaar werkzaam bij **Het Raamwerk** en sinds een jaar op locatie De Hafakker in Noordwijkerhout. Voor de liefde is hij vanuit Enschede naar het westen gekomen en zijn grootste wens was in de zorg werken. "Hiervoor werkte ik bij de locatie van Het Raamwerk in Sassenheim. Elk jaar wissel ik van locatie", vertelt hij.

"Ik studeer BPGZ (Persoonlijke Begeleider Gehandicapten Zorg). Dit is een BBL-opleiding, wat wilt zeggen dat ik werk naast het studeren", vertelt Steven. "Dit is ideaal, want in de praktijk leer je zoveel meer dan op school". Steven vertelde ook over zijn droom: "Het allerliefste zou ik een B&B voor gehandicapten beginnen, zodat ik mijn achtergrond in toerisme kan combineren met de zorg. Een soort Hotel SynDROOM!".

"In de avond wordt hier vers gekookt. De collega's en natuurlijk de cliënten maken het leuk en brengen de sfeer hier in huis", vertelt Steven. "Overdag zijn de cliënten op hun werk. Dan heb ik tijd voor wat computer- en schoolwerk".

"In de ochtend dek ik de tafel en doen ze de rest zelf. Dan ontbijten we met elkaar, hebben we tussen de middag lunch samen en 's avonds eten de cliënten gezamenlijk", vertelt hij. "Ze bepalen zelf wat er gegeten wordt, hier vullen we een menulijst voor in. De één die kookt, de ander dekt de tafel en zo worden er nog een aantal taken eerlijk verdeelt. De cliënten zijn hartstikke zelfstandig en ik help eigenlijk alleen als ze iets echt niet kunnen of een klein beetje sturing nodig hebben".

Daarnaast worden er ook regelmatig leuke dingen gedaan vertelt Steven. "Filmpjes kijken, spelletjes spelen, dagjes uit, bowlen en steengrillen; we doen het allemaal! De jongste is 22 en de oudste hier is 76, we zijn met een groep van acht dus dat zorgt altijd voor gezelligheid". Met Pasen wordt er uiteraard samen geluncht. "Een lekkere paasbrunch en luxe diner hebben we zeker", zegt Steven.

Na zijn opleiding wil Steven ervaring opdoen als persoonlijk begeleider bij Het Raamwerk. "Je leert hier in de praktijk veel meer dan op school. Wat je tijdens de studie leert is interessant, maar hier leer je pas echt", vertelt hij. "Ik begeleid ze eigenlijk met mijn handen op mijn rug. Dat wil zeggen dat ik ze alle zelf laat doen en bijspring als ik merk dat dat nodig is".

Vanavond eten we wat de cliënten hier het allerliefst eten: lasagne! "We letten op het budget door gebruik te maken van ingrediënten die al in de koelkast liggen voor een lekkere, verse en gevulde lasagne".

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 ZOMERMAGAZINE.**

Aan **TAFEL!**

DE LEKKERSTE GERECHTEN ZIE JE HIER.

Dit typische paasgerecht kan niet mislukken en zet je in een handomdraai op tafel!

**Krieltjes met
peterselie**

BK 800 gr

40002116

Asperges

ZK 1000 gr

30002473

Schouderham

10 PL

10023001

Eieren biologisch

DS 6 ST

9353143

De KLASSIEKER



Asperges
ZK 1000 gr
30002473

KONINGIN *der groenten*

Newsje van de **ZALM**

Zalmfilet

ST 100 gr

10003504



Asperges met zalm is een heerlijke combinatie. Lekker luxe en zo op tafel!

TAFELTJE DEK JE!

Jouw heerlijke eten en drinken stelen natuurlijk de show. Maar voor net dat beetje extra haal je gemakkelijk onderstaande producten in huis. Ideaal voor een sfeervolle paastafel!



Servetten Sunflower day

PK 60 ST

50043700



Servetten Willow Easter

PK 60 ST

50043702



Servetten Painted Tulips

PK 60 ST

50043704



Servetten Prästkragar

PK 20 ST

50043706



Servetten Blomma

PK 20 ST

50043708



Servetten Frisian Blue

PK 20 ST

50043710

Tip!

Bekijk alle producten voor je tafelaankleding gemakkelijk via de banner in onze webshop!



Duurzame Zuivel

Stéphanie Caris is Category Manager bij Zorgboodschap. Dagelijks is zij bezig om de mogelijkheden te onderzoeken om ons assortiment verder te verduurzamen. “Onze huismerken zijn grotendeels al duurzaam, doordat onze inkooporganisatie Superunie zich ook blijvend inzet voor een duurzaam assortiment. Daar plukken wij de vruchten van!”, vertelt ze.

Ook bij een private label zijn flinke stappen te maken: “Het fijne van een private label is dat je het zelf in de hand hebt. Je bent niet afhankelijk van een merk of zij wel of niet aan bepaalde duurzaamheidseisen voldoen”.

“Om ook impact te maken zijn we naar ons eigen private label gaan kijken, dat we aanbieden onder de naam en het merk ‘Zorgboodschap’. Met veel trots laat Stephanie ons de vernieuwde kaas zien (en proeven!) van het eigen merk van Zorgboodschap. “We hebben onze groot- en portieverpakking kaas in een duurzaam nieuw jasje gestoken”, vertelt ze. “Deze verpakkingen zijn opnieuw ontworpen, zodat er minder plastic voor gebuikt hoeft te worden, makkelijk opengemaakt kan worden met een scheurrandje én beter hersluitbaar is”.

“Het allermooiste nog is dat we een keurmerk erop hebben mogen plaatsen. En wat voor een!”, vertelt Stéphanie trots. “Onze kaas beschikt nu over het ‘On the way to

PlanetProof’-keurmerk, wat wilt zeggen dat de koeien die de melk hiervoor produceren, minimaal 180 dagen per jaar in de wei staan”. Maar er zijn meer voordelen voor de koe (en voor ons): “Bestrijdingsmiddelen worden beperkt tot een absoluut minimum, de waterkwaliteit wordt nauwlettend in de gaten gehouden en per koe is er maar liefst 8 vierkante meter ruimte in de stal. Ook mag een koe pas melk geven vanaf een leeftijd van 5 jaar en 3 maanden en hebben ze de beschikking over een elektrische ‘koeienborstel’, waar ze lekker tegenaan kunnen schuren”, vertelt Stephanie. “Klinkt goed toch?”.

Het onafhankelijke en internationale duurzaamheidskeurmerk, ontwikkeld door Stichting Milieukeur, is op onder andere zuivel, groenten, fruit en eieren te vinden. “Door voor een product met dit keurmerk te kiezen, weet je dat je een product in huis haalt dat voldoet aan strenge eisen op het gebied van dier, natuur en/of klimaat”.





Stephanie Caris
Category manager

"Om te voldoen aan de Green Deal, worden er vanuit de overheid regels opgesteld voor onze klanten. Zo dient er ook een bepaald percentage aan producten met een duurzaam keurmerk afgenomen te worden", vertelt ze. "Wij kunnen als totaalleverancier de klant helpen om aan bepaalde eisen te voldoen voor de Green Deal. Dit doen we door onze eigen merken te verduurzamen".

**"DE KOEIEN STAAN
MINIMAAL 180
DAGEN IN DE WEI
EN HEBBEN MAAR
LIEFST 8 M²
STALRUIMTE"**

GROENTE- & FRUIT *kalender*

Eet duurzaam en verantwoord met de seizoenen mee!

JANUARI

APPELS, CITRUSVRUCHTEN,
BOERENKOOI, KNOLSELDERIJ,
PASTINAAK, WITLOF, WORTELEN



FEBRUARI

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



MAART

BROCCOLI, SAVOOIEKOOI,
AARDPEER, SCHORSENEREN,
VELDSLA, WORTEL, RADIJS



APRIL

ASPERGES, KOOLRABI,
RABARBER, RADIJS, RUCOLA,
SPINAZIE, TINKERS



MEI

ASPERGES, KOOLRABI, RADIJS,
RUCOLA, VELDSLA, WATERKERS,
RABARBER



JUNI

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



JULI

AARDBEIEN, BLOEMKOOI,
BRAMEN, COURGETTE, KERSEN,
PAKSOI, PAPRIKA, SPITSKOOI,
TUINBONEN



AUGUSTUS

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



SEPTEMBER

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



OKTOBER

APPELS, BROCCOLI,
PADDENSOTELN, PEREN,
POMPOEN, SPERZIEBONEN,
WORTELPETERSELIE



NOVEMBER

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



DECEMBER

BOERENKOOI, KNOL SELDERIJ,
KOOI, PREI, RODE BIET,
SPRUITJES, UI



 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

Sjalotten
NT 350 gr
10149021

Asperges
ZK 1000 gr
30002473

Room culinair
PK 1000 ml
50021956

Kippen bouillon
PK 82 gr
1368192

Smakelijk ROMIG

Met de juiste garnering is deze soep zoveel meer dan een voorgerecht. Ziet er niet alleen mooi uit, maar is ook heel lekker!

Gezond SOEPJE

Zelf maken? Dat is gewoon een peulenschil!

Paprikapoeder

BS 48 gr

32277762

**Bouillonblokjes
groente**

PK 120 gr

1244159

**Tomatenblokjes
in tomatensaus**

BL 400 gr

1282360

Rode linzen

PK 500 gr

50030406

Worteltjes

ZK 500 gr

10149070

Broccoli
1 ST

10149175

Rode uien
NT 3 ST

10149032

Paprika
1 ST

10149205

Worteltjes
ZK 500 gr

10149070

Courgette
1 ST

10149202

Veel SOEPS voor weinig

Tijd voor SOEP!

Deze gevulde soepen zijn geschikt als voorgerecht, maar ook heel goed te serveren bij de lunch!



LINZENSOEP

1,2 l water
1 bouillon blok
1 tl paprika poeder
1 tl komijnpoeder
1 ui
1 knoflook teen
150 gr bleekselderij
1 blik tomatenblokjes
300 gr rode linzen
200 gr wortel

1. Hak de ui en knoflook fijn. Verhit een beetje olie of boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook aan.
2. Snijd de wortel en bleekselderij in stukjes, voeg toe aan de pan en bak dit een paar minuten mee. Doe vervolgens de tomatenblokjes en de rode linzen erbij.
3. Giet het water in de pan erbij samen met het bouillonblokje. Voeg een beetje paprikapoeder, kaneel en komijn toe om het geheel op smaak te brengen.
4. Breng de linzensoep aan de kook en kook dit voor ongeveer 25 minuten. Pureer dan de soep fijn met de staafmixer. Je kunt hem wat grover laten of helemaal fijn mixen.

ASPERGESOEP

2 sjalotjes
700 gr witte asperge
1500 ml water
kippenbouillon 2 blok
200 ml room
70 gr boter
80 gr bloem

1. Snijd de asperges in stukken. Kook ze 5 minuten in ongeveer 1,5 liter water en laat daarna nog 10 minuten nagaren in het water.
2. Hak de sjalotjes fijn. Smelt de boter in een soeppan en fruit de sjalotjes hierin aan. Voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot een roux en laat deze 5 minuten zachtjes bakken en garen. Giet de asperges af en vang al het kookvocht op. Los de bouillonblokjes op in het kookvocht van de asperges. Giet dit beetje bij beetje bij de roux en blijf met een garde roeren zodat er geen klontjes ontstaan.
3. Als alle bouillon is toegevoegd roer je de kookroom er door en voeg je de gekookte asperges in stukken toe. Proef of de soep goed op smaak is en voeg eventueel een snufje peper en/of zout toe. Voeg de hamreepjes (gedeeltelijk) toe aan de soep. Schep de soep in borden en garneer eventueel met stukjes ei, hamreepjes en wat fijngehakte peterselie.



GROENTE SOEP

broccoli
paprika
rode ui
knoflook
wortelen
courgette
aardappel

1. Snipper de ui en knoflook fijn. Fruit aan in een soeppan met wat olie.
2. Snijd alle groente in kleine stukjes en voeg toe aan de pan. Schil de aardappels en snijd in kleine stukken.
3. Bak de groente mee en voeg de aardappels toe.
4. Zet de groente en aardappels onder water en kook circa 25-30 minuten.
5. Pureer de soep tot een mooie gladde soep, voeg eventueel water toe om de dikte af te nemen.
6. Maak op smaak met peper, zout, nootmuskaat en bouillonblokje.

Deze recepten zijn op basis van 6 personen, maar het ligt er natuurlijk aan hoeveel trek zij hebben en of dit enkel als voorgerecht dient!

Hollands GLORIE

Met een stampot zit je altijd goed!
Eenvoudig te maken, budgetvriendelijk en
lekker om mee te variëren.

Spitskool

1 ST

10149143

**Kruimige
aardappels**

ZK 1000 gr

10149195

**Uitgebakken
spek**

PK 80 gr

10137010

**Kruimige
aardappels**

ZK 1000 gr

10149195

Roomboter

PK 250 gr

9314989

Vooryaars FIESTA

Dit vegetarische gerecht is budgetvriendelijk en net even anders! De nacho's geven het gerecht een lekkere bite.

Paprika duo

ZK 2 ST

10149204

Tortilla chips

ZK 165 gr

1269895

Bruine bonen

PT 720 ml

3224471

Kidneybonen

BL 200 gr

1286218

**Mix voor
chili con carne**

ZK 42 gr

1630288

Tomatenpuree

BL 70 gr

1282433

Maïs

BL 300 gr

1494007

Door ingrediënten uit de koelkast te gebruiken in je macaroni, tover je de lekkerste creaties op tafel! Boordevol groenten en er hoeft niets weggegooid te worden.

Macaroni

PK 500 gr

1283316

Hamblokjes

PK 150 gr

9105816

**Pastasaus
tradizionale**

PT 490 gr

1271148

Geraspte kaas

ZK 175 gr

9337334

Eindeeloos
VARIEREN

Lente GERECHTJES

Grootse gerechten voor een klein prijsje.



STAMPPOT SPITSKOOL

1 kg kruimige aardappel
1 stuk spitskool
250 gr spekblokjes
50 gr roomboter

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken, snijd de kool in reepjes. Kook ze in water met zout in 25 minuten gaar. Bak ondertussen het spek in een koekenpan zonder olie of boter tot deze knapperig zijn. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
2. Giet de aardappels af en vang wat kookvocht op. Stamp met de pureestamper het geheel tot een mooie puree. Voeg wat kookvocht toe om smeug te maken.
3. Voeg spekjes toe en roer door, proef en maak op eventueel daarna op smaak met peper en zout.

CHILI SIN CARNE

200 gr bruine bonen
200 gr kidneybonen
200 gr tomatenblok
35 gr tonmatenpuree
250 ml tomatensaus
200 gr mais
1 ui
1 teen knoflook
Knorr chili con carne mix
2 paprika

1. Snijd de paprika's in kleine stukjes.
2. Fruit het uitje aan in wat olie. Als deze glazig is, voeg dan de knoflook toe.
3. Voeg na 1 minuut gaat de tomaten puree toe. Laat dit 2 minuten op laag vuur staan en voeg dan de paprika toe.
4. Na 5 minuten gaan de blokjes tomaat en passata erbij. Breng dit op smaak met peper en zout. Laat dit 10 minuten pruttelen.
5. Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.
6. Voeg daarna de maïs, bruine bonen, kidneybonen en kruidenmix toe aan de tomatensaus. Laat dit op middelhoog vuur staan tot de rijst klaar is. Dit zal ongeveer 10 minuten zijn.



BUDGET MACARONI

macaroni
tomatensaus
macaroni roerbakgroente
hambokjes
kaas

1. Kook de macaroni volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Bak de groente 4 minuten in een hapjes pan, voeg de hamblokjes toe en bak 1 minuut mee.
3. Voeg de rode saus toe en maak eventueel op smaak met wat Italiaanse kruiden.
4. Roer de macaroni door de saus en serveer met wat kaas.

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!

MINDER

HOUDBAARHEID

Goed omgaan met houdbaarheidsdata kan voedselverspilling voorkomen. Maar hoe zit het nou precies? Twee begrippen zijn belangrijk: 'Te Gebruiken Tot' (TGT) en 'Ten minste Houdbaar Tot' (THT).



Producten die zeer bederfelijk zijn, krijgen een TGT-datum mee. Daarna is het niet veilig om ze te gebruiken. Gebruik of vries ze in vóór of óp de datum.

De THT datum staat op producten die niet snel bederven. Na de datum kan de kwaliteit achteruitgaan, maar het product is wel veilig. Tip: kijk, ruik en proef of het nog lekker is.



VOORRAAD

Check eerst je voorraad voordat je een bestelling plaatst. Zo weet je zeker dat je geen producten dubbel besteld. Hierdoor gooi je al snel 9 kilo per jaar minder weg!

SNELBESTELLIJST

Uit onderzoek blijkt dat mensen die een boodschappenlijst maken, veel minder voedsel weggooien. Zo heb je direct een checklist en bestel je niet meer dan nodig.



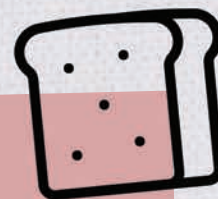
KLEINE PORTIES

Wij leveren producten in kleine hoeveelheden, zodat je niet meer hoeft te bestellen dan je nodig hebt.



BROOD

Wist je dat de gemiddelde Nederlander zo'n 3 boterhammen per week van de afvalbak kan redden? Brood is daarmee het meest verspilde product terwijl het makkelijk is om verspilling te voorkomen. Vries je brood in en haal alleen de boterhammen eruit die je die dag nodig hebt. Zo heb je altijd vers brood.



VERSPILEN

WEL OF NIET KOUD?

Bewaar jij je eieren in de koelkast? Door versproducten slim te bewaren, blijven ze langer goed. Ben je benieuwd hoe, kijk dan op Samen tegen Voedselverspilling.nl



KOKEN MET Kliekjes

Heb je nog groente of fruit over? Bruine bananen zien er misschien niet zo lekker uit, maar zijn nog heerlijk te gebruiken in bijvoorbeeld een gezonde bananenbrood.



Zet je koelkast op 4 °C, dan krijgen bacteriën minder kans. Zo houd je je eten langer goed en gooi je minder weg.



VERSPILLINGSVRIJE PRODUCTEN

Onze convenience maaltijden zijn per persoon te bestellen, zodat je nooit meer koopt dan nodig. Liever vers koken? Dan hebben we een breed assortiment met versproducten, waarbij de juiste hoeveelheden al voor je zijn afgesteld.



SLIM INKOPEN

In onze webshop hebben we een aantal slimme tools ontwikkeld, zodat jij niet meer besteld dan nodig. In onze maaltijdmodule berekenen we op basis van het aantal personen hoeveel ingrediënten je nodig hebt. Zo houdt je niets over!



VOEDSELBANK

Zorgboodschap heeft een samenwerking met de voedselbank. Producten die bij ons op voorraad liggen en niet lang meer houdbaar zijn, brengen we naar de voedselbank zodat het niet wordt weggegooid.



Feestelijke STOOF

Eieren biologisch

DS 6 ST

9353143

Tomatenblokjes

BL 400 gr

1282360

Knoflook

NT 2 ST

10149015

Hoemoes koriander
en limoen

BK 200 gr

30005526

Dit Midden-Oosterse gerecht zit boordevol eiwitten en is super smaakvol.

**Pitabroodjes**

PK 2 x 5 ST

1573764

Paprikapoeder

BS 500 gr

10006009

Roerbakmix

ZK 1000 gr

30032890

SHAKSHUKA**INGREDIËNTEN**

2 eieren
groentemix
tomatenblokjes
paprikapoeder/komijn
ui
knoflook

BEREIDEN

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Fruit de ui en knoflook op laag vuur aan in een pan, en voeg de kruiden naar smaak toe.
3. Voeg de groente toe en roerbak 3 minuten mee.
4. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuutjes pruttelen. Breng de saus op smaak met peper en zout.
5. Maak 2 kuiltjes in de saus en laat hier de eieren in glijden. Laat ze stollen naar gewenste dikte, hard of zachtgekookt. Doe de deksel op de pan om dit te versnellen

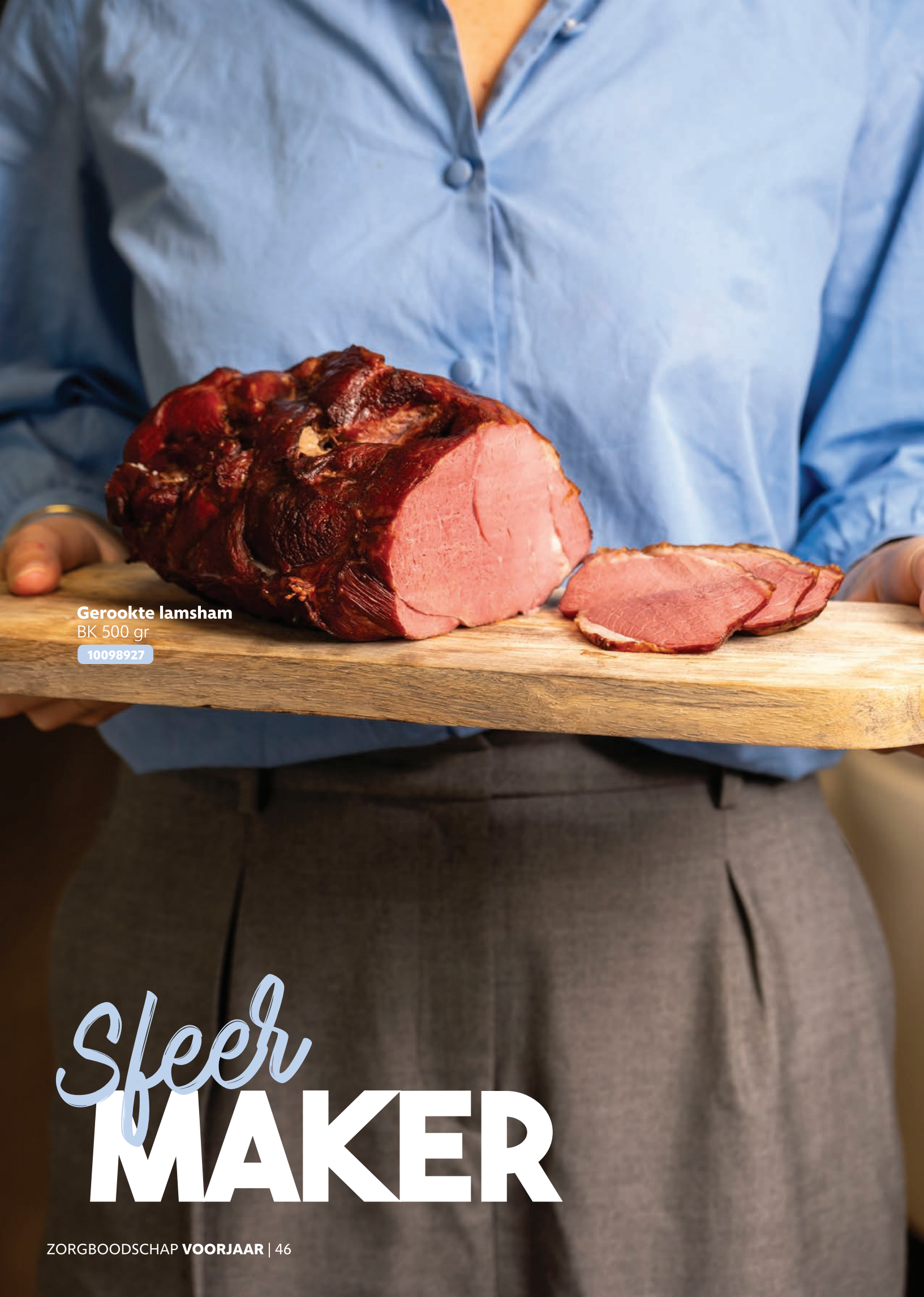
EIWIT-TIP!

Voeg gekookte linzen toe bij stap 3 voor een nog eiwitrijker gerecht.

Linzen

BL 212 gr

2286408

A person wearing a light blue button-down shirt is holding a thick wooden cutting board. On the board sits a large, dark brown smoked ham with a pinkish-red interior. Several thin slices of the ham are laid out to the right of the main piece. The background is a soft, out-of-focus grey.

Gerookte lamsham
BK 500 gr

10098927

Sfeer
MAKER



Rode portsaus
BK 800 ml
40002341

Aardappelpuree
PK 270 gr
1372122

Rostirondjes
ZK 750 gr
3214039



Bospeen
1 ST
10149134

Cherrytomaten
DS 250 gr
10149200

LENTE
Deluxe

GRIEKS STOOFVLEES MET ZILVER UITJES, ROMIGE AARDAPPELPUREE MET OLIJFOLIE

INGREDIËNTEN

1 kg riblappen, poulet
zout & peper
olie
350 g witte uien, grof gesneden
500 g wortel, grof gesneden
15 g Knorr Primerba Knoflook
2 st laurierblad
1 g kaneel gemalen
5 g oregano gedroogd
3 dl rode wijn
600 g Knorr Professional Tomate Pronto Napolitina
2 dl Knorr Professional Demi Glace
300 g zilveruitjes
20 g olijfolie
10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
1 l water
230 g Knorr Koude Basis Aardappelpuree
nootmuskaat
25 g peterselie fijngesneden

BEREIDEN

Stoofvlees: Kruid de gesneden riblappen met zout en peper en bak het bruin in de olie.
Scheep het vlees uit de pan en bak de ui, wortel, knoflook samen met de laurier.
Voeg de kaneel en oregano toe en blus het geheel af met de rode wijn.
Voeg de tomaat en de demi glace toe en breng het geheel aan de kook.
Stoof het vlees met een deksel op de pan ± 2 uur tot het gaar is.
Spoel de zilveruitjes af en voeg deze aan het stoofvlees toe.
Puree: Meng de olijfolie samen met de geconcentreerde bouillon door het koude water.
Voeg al roerend de pureepoeder en de nootmuskaat toe en meng het geheel kort.
Laat de puree tenminste 5 minuten opstijven.
Regenereer de puree in de oven.
Opmaak: Verdeel de aardappelpuree samen met het Griekse stoofvlees over de borden.
Garneer het gerecht met wat gehakte peterselie.

Super STOOF

VERVANG HET
POULET VLEES
VOOR
SUKADELAPPEN!

Seizoens STROGANOFF

VERVANG EEN
DEEL VAN DE
PAPRIKA'S VOOR
BOSPEENTJES!

BOEUF STROGANOFF MET ZOETE AARDAPPEL EN BOSPEEN

INGREDIËNTEN

1 kg riblappen, poulet
zout, peper en chiliflakes
olijfolie
75 g Knorr Stroganoff saus
0,5 l water
50 g crème fraîche
20 g wodka
5 g Knorr Primerba Knoflook
150 g champignons
400 g paprika, oranje
40 g augurk
600 g zoete aardappel
10 g gehakte peterselie

BEREIDEN

Stroganoff: Kruid de gesneden riblappen met zout en peper en bak het bruin in de olie.

Breng het water aan de kook en voeg het sauspoeder toe.

Voeg de crème fraîche en de wodka toe en breng de saus aan de kook.

Voeg het gebakken vlees toe en stoof het geheel met het deksel op de pan ± 2 uur tot het gaar is. Maak de champignons schoon en snijd de paprika en de augurk.

Bak de champignons en de paprika en voeg deze samen met de augurk aan de stroganoff toe.

Garnituur: Was de zoete aardappels en snijd ze in gewenste vorm.

Kruid de aardappels met zout, peper, chilipeper en wat olijfolie.

Rooster de aardappels gedurende ca.16 minuten op 175 °C in de oven.

Opmaak: Verdeel de boeuff stroganoff samen met de zoete aardappels over de borden.

Garneer het geheel met wat gehakte peterselie.

A smiling Black man with a beard, wearing a light brown chef's jacket, stands against a green background. He is holding two white plates of food. The top plate contains yellow dumplings, red lentils, and vegetables. The bottom plate contains spaghetti, salmon, and broccoli. A name tag on his jacket reads "BERGMAN".

Gezond **GENIETEN**

Bergman Clinics legt uit waarom zij kiezen voor **CuliSteam**-maaltijden.



"VANWEGE DE VITALITEIT EN GEZONDHEID VAN DE CLIËNTEN EN MEDEWERKERS, IS HET UITERST BELANGRIJK OM VOEDZAAM ETEN TE SERVEREN"

Reggion Lichtenberg is restaurantmedewerker bij **Bergman Clinics** in Rijswijk. Sinds drie jaar is hij hier werkzaam en heeft vanaf nul het restaurant mogen opzetten en indelen. Hij houdt zich dagelijks bezig met onder andere de menu's samenstellen, wet- en regelgeving, procesbeschrijvingen en inkoop. "Hier in het restaurant eten de cliënten en eventueel hun begeleiders, maar ook bezoekers en medewerkers.", vertelt hij. "Vanwege de vitaliteit en gezondheid van de cliënten en medewerkers, is het uiterst belangrijk om voedzaam eten te serveren".

"Ik geloof in een goede balans", zegt Reggion. "Ik biedt mensen een gezonde maaltijd en probeer ze zo bewust te maken van de gezondere keuzes en opties met verse en gezonde gerechten, maar ik heb hier ook gewoon een kroket op het menu staan". Uiteraard probeert hij zoveel mogelijk voedzame en verse producten aan te bieden. "Maar af en toe een snack moet gewoon kunnen". Reggion vertelt dat de meeste eters uit de kliniek komen en het daarom belangrijk is dat er genoeg voedzame en gezonde opties op het menu staan.

Als vitaliteitssupporter en voedingscoach kan Reggion zijn passie volledig kwijt in voeding. Dat is ook waar de CuliSteam maaltijden van CuliCare komen kijken. "De mensen die hier revalideren krijgen van de

assistent verpleging een heerlijke verse maaltijd. Mooi opgediend én op een echt bord", vertelt Reggion. En wat vinden de bezoekers ervan? "Ik hoor alleen maar 10'en! Goed eten en lekker vers". Reggion vertelt over het gemak van de CuliSteam maaltijden: "Het is echt een uitkomst. Het gemak om vele verschillende verse maaltijden aan te kunnen bieden, die ook nog eens vijf dagen houdbaar zijn, is ideaal. Ik hou van efficiënt werken en de tijd, het geld en de waste van koken hier op locatie is het niet waard. Een goed recept moet je niet veranderen!".

Reggion vindt zijn werk superleuk. "De beide kanten ervan trouwens. Aan de ene kant de voeding en alles wat daarbij komt kijken en ook het werken met de fysiotherapeut om in combinatie met beweging en voeding zo goed mogelijk te kunnen ondersteunen".

Bergman Clinics maakt bij meerdere locaties in het land al jaren gebruik van de maaltijden van CuliCare. Geen 'ziekenhuuseten' meer, maar gewoon een echt lekkere, aantrekkelijke en verse maaltijd. Voor revalidatie afdelingen is het extra belangrijk dat de maaltijden de juiste voedingsstoffen bevatten. Doordat de maaltijd in de verpakking al netjes opgemaakt is, laat je deze na het opwarmen zo op een porseleinen bord glijden. Goede zorg is goed eten!".



Bert Jonasse is kwaliteitsmanager bij **CuliCare**. CuliCare, onderdeel van het inmiddels 40 jaar bestaande Willem de Boer Catering, is 12 jaar geleden samen met een zorggroep uit de regio ontstaan. "Omdat er niet altijd van tevoren duidelijk is wie mee-eet op een afdeling verloskunde bijvoorbeeld, is het handig een aantal maaltijden op voorraad te hebben. Op die manier is het mogelijk om flexibel een verse maaltijd op echt porselein aan te kunnen bieden. Samen met de productontwikkelaar en de klant wordt er gekeken naar nieuwe maaltijden. Is er bijvoorbeeld meer behoefte aan vegan maaltijden, dan nemen we dit op in de cyclus. Het bereidingsprogramma van de maaltijden wordt maandelijks getest of het nog voldoet, zodat de kwaliteit van de maaltijden geborgd kan worden".



Verrukkelijke VOORJAARS DESSERTS

DE BESTE AFSLUITERS VAN JE DINERS.

Stol over van die heerlijke
paasdagen? Gebruik 'm als
bodem voor deze heerlijke
trifle!

**Advocat in
knijpfles**

FL 700 ml

30000702

**Magere kwark
kokos**

BK 500 gr

50022045

Paasstol

DS 600 gr

10021102

ADVOKOKOS

**Spritsen
advocaat**

PK 175 gr

1588087

OOGAPPELS

De lekkerste appelflappen
maak je ook gewoon in het
voorjaar!

Bladerdeeg

PK 450 gr

30000514

Vanillesuiker

PK 10 x 8 gr

5076609

Hüttenkäse

BK 400 gr

9856501

Appels Jonagold

ZK 1500 gr

10149011

*Varieer met
verschillende
soorten appels!*



Desem wit bio

ZK 800 gr

10021270

Aardbeien

BK 400 gr

10149045

Melk halfvol

PK 1000 ml

50026075

Kristalsuiker

PK 1000 gr

1720007

Eieren biologisch

DS 6 ST

9353143

Eiwitrijke

LENTE-WENTELTEEFJES

8 MAART

*nationale
pannenkoeken dag*



Havermout

PK 500 gr

3229519

Melk halfvol

PK 1000 ml

50026075

Bananen

ZK 1000 gr

10149317

Amandelschaafsel

ZK 40 gr

3597008

Kaneel

PT 37 gr

30012091

Koekje van eigen
PAN

Gezond GENIETEN

Deze lekkere baksels tover je zo op tafel en zijn nog eens gezond ook! Varieer met vers fruit en maak er je eigen creatie van.



OOGAPPELS

bladerdeeg
appels
vanillesuiker
kaneel
ei

1. Haal het bladerdeeg uit de vriezer, verwijder het velletje en leg op de droge kant om te ontdooien.
2. Schil de appels en snijd in kleine blokjes. Voeg de kaneel en de vanillesuiker toe. Optioneel kun je rozijnen toevoegen.
3. Schep een klein beetje van het mengsel in het midden van het bladerdeeg. Voor originele appelflappen vouw je de rechter bovenpunt naar de linker onderpunt.
4. Druk met een vork langs de rand om mooi gesloten flappen te creëren.
5. Klop het eitje los en smeer met een kwastje over de appelflappen.
6. Bak de appelflappen op 225 graden voor ongeveer 15-20 min.

LENTE-WENTEL TEEFJES

eiwitverrijkt brood/left-over brood
1 ei
200 ml melk
snufje kaneel
kristalsuiker

1. Klop de eieren los met de melk in een diep bord. Voeg een snufje kaneel toe, klop nog een keer goed door met een vork of garde.
2. Leg een sneetje brood er 20 seconden, draai deze om en doop daarna de andere zijde in het eiermengsel.
3. Verhit ondertussen wat boter of margarine in een pan en leg hier het sneetje brood in. Bak aan de onderkant goudbruin, draai om en bak ook de andere zijde bruin.
4. Meng suiker en kaneel in een aparte platte schaal.
5. Bestrooi de gebakken sneetjes brood voor het serveren met de kaneelsuiker.

Tip: Serveer met wat siroop of vers fruit.
Eiwit-tip: Gebruik eiwitverrijkt brood of serveer met hüttenkäse.



PANCAKES

100 gr havermout
1 banaan
40 gram bloem
200 ml melk
kaneel

1. Pureer de banaan met een vork of keukenmachine. Roer de havermout en de bloem hierdoorheen.
2. Schenk de melk erbij en roer met een garde tot een mooi beslag.
3. Voeg kaneel naar smaak toe.
4. Doe wat boter in de pan, schep kleine beetjes beslag in de pan en bak 1,5 minuut aan beide kanten.

Tip: serveer met vers fruit of amandelschaafsel!

Eiwit-tip: voeg wat poedersuiker bij griekseyoghurt en serveer dit als dip.

Afsluiters

**Copa frutas
del bosque**
PT 85 gr

55017987

Caprizzio
BK 85 gr

55017989

Paascoupe bavaois
DS 12 x 150 ml

10033164

Paascoupe roomijs
DS 12 x 140 ml

10033163

VROLIJK VOORJAAR

Deze vrolijke voorjaarsdesserts zet je zo op tafel. Wel zo makkelijk na een uitgebreid paasdiner!



*Bestellen tot 24-01 voor Valentijn
en 10-04 voor Moederdag

Hartje Valentijn Bavarois

DS 12 x 110 ml

50043600



*Bestellen tot 21-02

Paaslammetje roomijs

TR 12 x 120 ml

10033144



*Bestellen tot 21-02

Paastaartje mousse

DS 12 x 110 ml

50043604



*Bestellen tot 20-03

Lentecoupe mousse

DS 12 x 140 ml

50043603



*Bestellen tot 10-04

Coupe Dag van de Zorg

DS 12 x 120 ml

50043602



*Bestellen tot 10-04

Hemelvaart-Pinksteren roomijs taartje

DS 12 x 110 ml

50043609

Tip!

Bekijk alle voorjaarsdesserts gemakkelijk
via de banner in onze webshop!

A white plate featuring several round pastries with orange icing. Each pastry is topped with a swirl of white whipped cream and a small rectangular flag with horizontal stripes of red, white, and blue.

Oranje soezen
DS 4 ST

10021115

A red plate displaying various pastries. There are square pastries with orange icing and a crown-shaped gold edible topper, and round pastries with orange icing and a small rectangular flag with horizontal stripes of red, white, and blue.

Luxe oranje
petit fours
DS 10 ST

10021506

A red plate displaying various pastries. There are square pastries with orange icing and a crown-shaped gold edible topper, and round pastries with orange icing and a small rectangular flag with horizontal stripes of red, white, and blue.

Oranje tompouce
DS 4 ST

10021116

A blue plate filled with many small donuts. The donuts are covered in orange icing and decorated with colorful sprinkles. Two donuts are also topped with a crown-shaped gold edible topper.

Mini oranje donuts
DS 15 ST

10021169

Royaal
GENIETEN

Winactie DAG VAN DE ZORG

12 mei 2024 is het de **Dag van de Zorg**! Zorgboodschap dankt alle medewerkers die zich dagelijks inzetten voor hun bewoners en cliënten in de zorg. En dat moet gevierd worden!

Win voor je **hele locatie** een **barista**, zodat jij en al je collega's de dag heerlijk beginnen met een verse kop koffie en iets lekkers!

Geef je locatie op via www.zorgboodschap.nl/nieuws/dag-van-de-zorg
Opgeven kan tot en met 3 mei 2024.

Win een
barista
voor je hele
locatie!

Meld je
hier gratis
aan!



Zien we je op

ZORG & FOOD

9, 10 en 11 april 2024
Jaarbeurs in Utrecht

Zorg&food





Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE, Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group