

HUUSKES

MAGAZINE



6

Complete oplossingen

Gerben en Claudio zien kansen in kleinschaligheid

10

Fantastische zorg

Bestuurder José van Vliet over nieuwe zorgconcepten bij Vilente

32

Nieuwe dieetkeuken

Huuskjes gaat voor veiligheid en kwaliteit met nieuwe dieetkeuken



Cube the Soup! **De slimme manier van verse soep bereiden**

Een simpele, goede basissoep waarbij je met 'reductie cubes' de soep à la minute afmaakt. Zo bereid je snel en efficiënt verrassende soepen, zonder concessies te doen aan de versheid en kwaliteit. Bekijk voor informatie en de recepten de !DEE special op www.hollandia.nl



Samen grenzen verleggen

Inspelen op verandering

De toenemende kleinschaligheid in de zorg brengt voor de hele keten een ware transformatie met zich mee. Daarmee lijkt een versnippering van verantwoordelijkheden op te treden. Ook met betrekking tot eten en drinken, want van foodserviceleveranciers wordt steeds meer verwacht. Bij Huuskes zien we deze ontwikkeling als een van de belangrijkste speerpunten voor de komende jaren. We spelen er dan ook actief op in. Zo faciliteren we afdelingen met een prachtige app die fungeert als een digitale kookassistent.

We ondersteunen het koken met receptenfilmpjes, menufoto's en duizenden packshots. En steeds vaker crossdocken we meerdere facilitaire stromen tegelijk, waarbij onze servicemedewerkers afleveren tot in de koelkast. Wat ons betreft is het allemaal nog maar het begin van een hele reeks slimme diensten en producten om zorgorganisaties te ontlasten.

In deze editie van Huuskes Magazine belichten we deze en andere interessante ontwikkelingen vanuit verschillende perspectieven. Welke verwachtingen leven er in de sector? En hoe denkt men om te gaan met de onvermijdelijke veranderingen? Kortom, een interessante uitgave voor iedereen die hart heeft voor de toekomst van eten en drinken in de zorg.





➤ ROODMERK FILTERKOFFIE ◀

Het assortiment eigen merk koffie van Huuskes wordt verder uitgebreid. Deze gemalen koffie is een melange met een uitstekende verhouding tussen heerlijke Arabica's en lekker krachtige Robusta's, waardoor deze koffie het beste van beide werelden heeft. Een heerlijke aroma koffie, die de hele dag door gedronken kan worden.



Huuskes koffie wordt verwerkt in een moderne, efficiënte en up-to-date koffie branderij. Er wordt uitsluitend gewerkt met hoogwaardige grondstoffen en goed opgeleide vakmensen werken volgens de strengste eisen op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne. Zetkoffie is de meest populaire bereidingswijze van koffie in Europa. De traditionele methode met heerlijke koffie als resultaat. Deze manier van koffiezetten is niet alleen eenvoudig, maar als hiervoor de juiste apparatuur gebruikt wordt, heeft de koffie een heerlijk aroma en een volle smaak.

De speciaal samengestelde bonen worden op een intensieve, snelle manier gebrand. Gecombineerd met de maalgraad van de melanges is het mogelijk om na een relatief snelle zetmethode een perfecte kop koffie te serveren. De koffie is verpakt in een quatroseal verpakking en is voorzien van een aromaventiel om maximale versheid te garanderen. De verpakking is tevens makkelijk afbreekbaar en aluminiumvrij, hierdoor is de verpakking beduidend lichter van gewicht. Dit heeft een positieve uitwerking op het transport en het milieu.



6

Over Huuskes

Medeaandeelhouders Claudio Boscu en Gerben Hengeveld over de toekomst van Huuskes en de zorgwereld.

18

Chef Vitaal

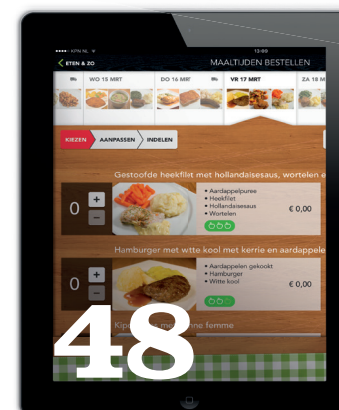
Nieuw assortiment met verrijkte maaltijden met extra eiwit, vitamine D en calcium.



60

Een kijkje in de keuken

Op de AGF-afdeling.



20

Eten & Zo thuis

Nieuwe maaltijdcatalogus voor extramurale cliënten.



22

Sneak Preview

Huuskes ontwikkelt compleet nieuw bestelsysteem en geeft u alvast een voorproefje.



26

Van Lier Catering

Over drie jaar partnership met Huuskes



Smaakpanel

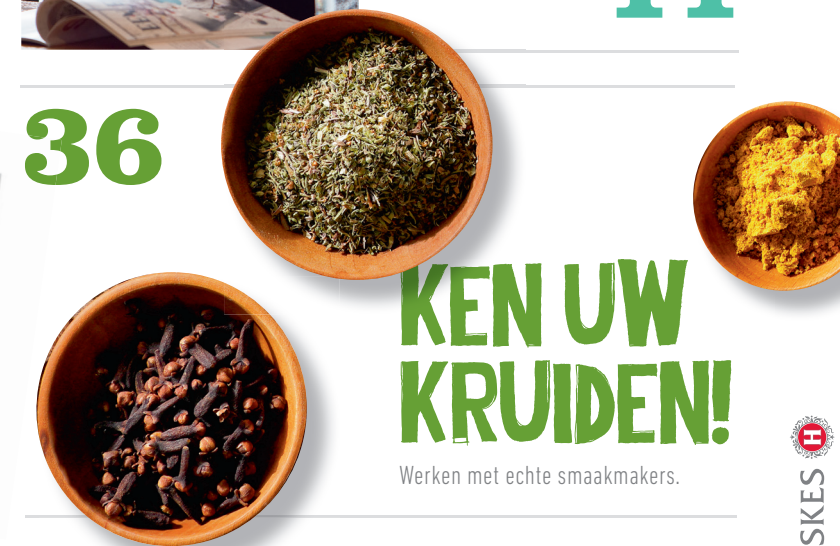
Vier bewoners van 't Dijkhuis, een woon-zorgcomplex in Borne, proeven onze voorjaarsmenu's.

44

36

KEN UW KRUIDEN!

Werken met echte smaakmakers.



> CLAUDIO BOSCU EN GERBEN HENGEVELD ZIEN TOENEMENDE KLEINSCHALIGHEID ALS KANS

“Er komt steeds meer vraag naar complete oplossingen”



Ze kwamen jaren geleden aan boord, in een tijd dat Huuskes grote stappen zette. Vandaag de dag spelen ze als medeaandeelhouders een prominente rol binnen de onderneming: Claudio Boscu, Directeur, en Gerben Hengeveld, Manager Marketing & New Business.

Claudio Boscu kwam in 1997 bij Huuskes binnen vanuit een functie in de institutionele markt. “Ziekenhuizen begonnen in die tijd net de overstap te maken van centrale keukens naar convenience. Huuskes was daar heel vroeg bij en ging al doen wat anderen alleen nog maar dachten.” Claudio begon zijn beroepsmatige leven ooit als kok en voelde zich direct thuis bij Huuskes. “Ik had natuurlijk al veel affiniteit met eten en drinken, maar vooral de dynamiek van het bedrijf sprak me enorm aan. Het ging heel hard toen, vooral met onze convenience maaltijden. Daarom waren we ook druk bezig extra professionals aan te trekken om de groei in goede banen te leiden.”

Vakkennis en passie

Een van die professionals was Gerben Hengeveld, die Huuskes in 2001 kwam versterken. Gerben vertelt dat hij kwam op een cruciaal moment in de ontwikkeling van de organisatie: “Huuskes zat volop in de transitie van producten verkopen naar concepten verkopen. Er kwamen continu nieuwe vragen vanuit de markt en wij probeerden daar zo goed mogelijk op in te spelen. Dat ging nog lang niet zo gestroomlijnd als nu.

Anno 2017 benaderen we vanuit sales niet alleen reactief maar vooral ook proactief.” Claudio knikt: “Daarom investeren we ook veel in goede mensen. Als er iets is waarmee wij ons in de markt onderscheiden, is het wel onze vakkennis en passie.”

Trendsetter in conceptmatig denken

Gerben kreeg bij zijn aantreden als primaire opdracht de concepten van Huuskes in het westen des lands aan de man te brengen. “We zagen toen al veel potentieel in het westen”, aldus Claudio. “En dat gevoel werd alleen maar sterker toen we merkten dat men daar eerder genegen was nieuwe concepten te omarmen. Zo konden we ons ontwikkelen tot een echte trendsetter met landelijke dekking. We wonnen diverse awards en konden met alle recht innovativiteit toevoegen aan ons lijstje van USP’s, naast kwaliteit en flexibiliteit. Ons conceptmatig denken kreeg daardoor een flinke boost.” Gerben vult aan: “En zo werd het hoge tempo van de verkoop aan de voorkant bijgehouden door de ontwikkelingen aan de achterkant.”

De nieuwe zorgmarkt

Volgens Claudio liggen de concepten aan de basis van een nog bredere succesformule waar veel toekomst in zit. “Vanuit de zorg komt steeds meer vraag naar het faciliteren van complete oplossingen, mede door de toenemende kleinschaligheid. Daarbij loopt het kennisniveau binnen de sector al jaren terug. Er is een groeiende behoefte aan onze kennis en kunde, vooral in de vorm van dienstverlening, ICT en logistiek. Steeds meer zorgorganisaties willen naar een situatie met één leverancier. Daarom hebben we de afgelopen jaren veel werk gemaakt van het kwalitatief verbeteren en verdiepen van ons assortiment, inmiddels tot en met non-food. ‘Nee’ is nu eenmaal een moeilijk woord voor Huuskes.” De zorgmarkt van de toekomst vraagt wat Gerben betreft ook om hechtere samenwerking met de retail. “De vraag wordt steeds breder. Klanten verwachten bij ons producten en verpakkingseenheden te kunnen kopen die ze ook bij een gewone supermarkt kunnen kopen. Om daarop in te spelen hebben we bijvoorbeeld onlangs in februari ons eigen assortiment uitgebreid naar bijna 1.000 artikelen van supermarktketen Jumbo.”

ICT steeds belangrijker

De komende jaren zal ICT een steeds essentiëlere rol gaan spelen binnen het proces bij Huuskes. Gerben legt uit dat ook deze ontwikkeling vooral voortkomt uit de toenemende kleinschaligheid in de zorg: “Onze relaties zijn lastiger te bereiken en we hebben te maken met veel contactpersonen. Daarom zetten we sterk in op online kanalen. Zo communiceren we steeds meer via social media en chat-achtige functies. Op die manier kunnen we toch de kennis, ondersteuning en adviezen bieden waaraan onze klanten zo’n behoefte hebben. Verder zijn we ons online bestelsysteem HUIB aan het omvormen tot een compleet nieuwe portal met een veel bredere scope. Dit nieuwe portal wordt in de loop van 2018 gelanceerd. En last but not least werken we natuurlijk alweer een paar jaar met Eten & Zo, de app die we speciaal voor de kleinschalige zorg hebben ontwikkeld. Met deze app kunnen zorgmedewerkers zonder professionele kennis van eten en drinken heel eenvoudig met hun tablet bestellingen bij ons doen.”

Over de grenzen kijken

Wat Claudio betreft is de groei er nog lang niet uit bij Huuskes. “We hebben heel wat ijzers in het vuur, we gaan ook over de grenzen heen kijken. Wat we in Nederland wel eens vergeten, is dat we op heel veel gebieden een voorloper zijn binnen Europa. Neem Duitsland, een markt

“Wat we in Nederland wel eens vergeten, is dat we op heel veel gebieden een voorloper zijn binnen Europa.”

met grote volumes waar men veel minder ver is met voedingsconcepten. Er is veel belangstelling voor hoe we het in Nederland doen. Daar kunnen wij als Huuskes van profiteren. En dan niet als groothandel of transporteur – daar hebben ze er zelf genoeg van in Duitsland – maar door uit te gaan van onze eigen kracht: convenience. We zijn dit jaar al een samenwerking aangegaan met Transgourmet, een totaalleverancier en logistiek partner die onze toegevoegde waarde ziet. We hebben ook een speciale afdeling voor Duitsland in het leven geroepen en krijgen al veel positieve feedback van klanten. Een mooie ontwikkeling; het voelt een beetje als heimwee naar waar we altijd al sterk in zijn geweest...”

Altijd verder

Los van de internationale ambities van Huuskes ziet Gerben ook uitstekende perspectieven voor de Nederlandse markt: “De afgelopen periode hebben we in de zorgmarkt een grote krimp gezien, maar voor de komende jaren verwachten we stabilisatie, gevolgd door groei. In de tussentijd kijken we naar mogelijkheden om onze concepten multifunctioneel te maken, zodat we er ook de restauratieve en cateringmarkt optimaal mee kunnen bedienen. We hebben daar goede ideeën voor en gaan er ook echt in investeren. Dat is een speerpunt voor de komende jaren.” Tot slot wil Claudio nog benadrukken dat de toekomst van Huuskes als onderneming in goede handen is. “Henk en Rob Huuskes zitten boordevol plannen en ambities. En zelfs als zij in de toekomst ooit besluiten een stapje terug te doen, zorgen Gerben, ikzelf en een heleboel andere trouwe medewerkers voor een goede opvolging. Daarbij is één ding nu al zeker: Huuskes blijft Huuskes. Een echt familiebedrijf dat altijd verder wil.”



> BESTUURDER JOSÉ VAN VLIET GIDST ZORGORGANISATIE VILENTE NAAR NIEUWE ZORGCONCEPTEN

“Onze intramurale zorg wordt een soort thuiszorg, maar dan binnen de veiligheid van onze gebouwen”

Thuis bij Vilente, Vilente bij u thuis. Onder dit motto biedt Vilente in de Gelderse Vallei een combinatie van intramurale en extramurale zorg. De afgelopen jaren is daarbij in korte tijd een sterk accent komen te liggen op de zware zorg. Dat heeft veel consequenties voor iedereen die op wat voor manier dan ook bij de zorg betrokken is, aldus José van Vliet, sinds 2009 Voorzitter van de Raad van Bestuur.

José van Vliet stelt zich voor als een zorgbestuurder met veel oog voor de praktijk. “Ik probeer elke maand een ochtend mee te kijken en mee te werken met een team in een van onze huizen of in de thuiszorg. Veranderingen in de zorg kun je op papier zien, op kantoor. Maar dat is totaal anders dan wanneer je ze aan den lijve ervaart.”

Snelle transformatie

Toen José aantrad bij Vilente, telde de organisatie elf locaties. “Het waren vooral mixen: half verpleeghuis, half verzorgingshuis. De laatste drie jaar is dat volkomen gewijzigd; we hebben een tweetal locaties moeten sluiten en hebben nu alleen nog woonzorglocaties waar we zware zorg bieden. Deze snelle transformatie heeft onze wereld op zijn kop gezet, want al onze zorgconcepten, inclusief de maaltijdvoorziening, waren nog gericht op die vroegere situatie. We waren gewend aan bewoners die af en toe samen kwamen, soms in restaurants aten, verjaardagen in verjaardagkamers vierden et cetera. De mensen die nu bij ons komen wonen, blijven maar zeven tot negen maanden. We geven met de bewoner en zijn mantelzorgers invulling aan de laatste levensfase. Dat vergt een heel andere werkwijze.”

Experimenteren met nieuwe concepten

Om mee te bewegen met deze veranderingen, is Vilente betrokken bij twee belangrijke

initiatieven. “Sinds 2012 zijn we deelnemer in het Experiment regelarme instellingen (ERAI). Dat stelt ons in staat mee te denken over de zorg die bewoners nodig hebben als ze bij ons komen wonen. De zorgbehoefte wordt door medewerkers van Vilente omgezet in een indicatie. Zo kunnen we meebewegen met de zwaarte van gevallen en kunnen we onze bewoners de juiste zorg geven. Verder kijken we samen met professor Joris Slaets [expert op het gebied van geriatrie en gerontologie; red.] naar wezenlijke vragen over welbevinden: wat is van belang voor mensen die bij ons binnenkomen, om zich prettig te voelen ondanks de beperkingen? Wat kunnen en willen zij nog, hoe zat hun leven in elkaar en hoe kunnen we dat zo goed mogelijk voortzetten?”

Koken in de huiskamers

Sinds 2016 gaat Vilente voor de woonzorglocaties uit van een concept met grote appartementen en gezamenlijke huiskamers, vertelt José: “Mensen die bij ons komen wonen, zijn heel wat ruimte om zich heen gewend. Ook in de twee nieuwe woonzorglocaties die we momenteel aan het bouwen zijn, spelen we daar nadrukkelijk op in. Een groep bestaat uit tien bewoners met ieder een ruim appartement van 45 m² en een gezamenlijke grote huiskamer van 90 m². Daarbij behoort koken in de huiskamers tot de mogelijkheden. Wij vinden koken belangrijk, het geeft inhoud aan de dag. Je bespreekt met de bewoners wat zij willen eten en op basis daarvan doe je boodschappen en ga

“We bieden in Nederland echt fantastische zorg; toegankelijk, betaalbaar en van hoge kwaliteit.”

José van Vliet, Voorzitter Raad van Bestuur
bij zorgorganisatie Vilente





[de app Eten & Zo; red.]. Daarmee kunnen we bij hen allerlei boodschappen bestellen, die op de huiskamers worden bezorgd. En als onze medewerkers bijvoorbeeld eens geen tijd hebben om echt te koken, kunnen ze dankzij Huuskes ook terugvallen op (half) voorbereide maaltijden.”

Thuiszorg

Naast intramurale zorg levert Vilente thuiszorg. Ook op dat punt verandert er veel. “Mensen moeten en willen langer thuis blijven wonen. Dat kan alleen als thuiszorg wordt omgeven door een compleet netwerk van faciliteiten, tot en met maaltijden. Wij hebben een tijd getracht dat zelf in te vullen, maar de concurrentie is enorm en wij zijn er als organisatie niet groot genoeg voor. Het is geen markt voor ons. Wij zijn een aanbieder van zorg, daar ligt onze expertise en daar focussen we dus op. Maar voor partijen als Huuskes liggen er wel duidelijke kansen in alles wat zich daaromheen afspeelt. We organiseren graag zulke partners om ons heen met het doel gezamenlijk ouderen in staat te stellen thuis te blijven wonen, met behulp van allerlei vormen van ondersteuning.”

Een blik op de toekomst

José van Vliet verwacht dat de actuele tendensen in de zorg – en specifiek bij Vilente – zich de komende 10 à 15 jaar voortzetten. “Mensen blijven steeds langer thuis wonen. Zij

je een maaltijd maken. De groep bewoners bepaalt ook of er ‘s middags of ‘s avonds wordt gekookt. Het is een democratisch proces, we hebben geen menucommissies meer die voor het komende half jaar gaan bepalen wat er op het menu staat. Een bijkomend voordeel van deze manier van werken is dat familie en vrijwilligers meer bij de maaltijdbereiding betrokken zijn. Familie neemt soms al het koken voor de hele groep op zich. Maar we willen het wel heel professioneel aanpakken. Daarom hebben alle medewerkers die bij het koken betrokken zijn een voedingscursus gehad, met naast koken ook onderwerpen als dieetleer en hygiëne-normen.”

Boodschappen bestellen

De nieuwe benadering van de maaltijdvoorziening betekent dat de restaurants van Vilente op termijn niet meer exploitabel zijn. “We overleggen met andere partijen of er door samenwerking alternatieve mogelijkheden zijn. Dat werkt op een aantal locaties al uitstekend. In één van onze restaurants werken we bijvoorbeeld samen met Krachtvaardig, een maatschappelijke organisatie die jongvolwassen met een ondersteuningsvraag op weg helpt.” Deze ontwikkeling heeft uiteraard ook gevolgen voor een leverancier als Huuskes. “Hat zal anders zijn dan leveren aan onze restaurants. Bewoners kiezen nu zelf wat ze willen, en dat kan het lastig maken voor een leverancier. Maar Huuskes heeft op dit soort situaties wel geanticipeerd met een nieuwe inkooplijn



“We bieden in Nederland echt fantastische zorg; toegankelijk, betaalbaar en van hoge kwaliteit.”

hebben ook steeds sterker behoefte aan een eigen, ruime plek wanneer ze bij ons komen wonen. Door grotere appartementen te bouwen, kunnen wij daar ook in de toekomst in voorzien. Met een veilige omgeving waar mensen kunnen wonen als thuis. Daarbij treden wij als Vilente in feite in andermans huis. Onze intramurale zorg wordt een soort thuiszorg, maar dan binnen de veiligheid van onze gebouwen. In die visie passen geen restaurants meer. Voor de maaltijdvoorziening is er behoefte aan goede toegang tot een leverancier die ons à la minute kan leveren wat we op een bepaald moment nodig hebben. Dat vraagt om flexibiliteit aan alle kanten. Niet alleen wij zullen onze werkwijze moeten herzien, maar ook een Huuskes en alle andere externe partijen met wie we samenwerken. Uiteindelijk zullen wij de rol spelen van een facilitator met een focus op de zorg, die alles daar omheen met partners organiseert.”

Trots op de zorg

Voor de komende jaren spreekt José de wens uit dat ouderenzorg hoog op de politieke agenda blijft staan. “Maar dan ook vanuit het perspectief dat we trots zijn op wat we hebben. We bieden in Nederland echt fantastische zorg; toegankelijk, betaalbaar en van hoge kwaliteit. Natuurlijk gaan er soms dingen fout, dat vinden wij net zo erg als iedereen die het overkomt. Laten we vooral ook blijven zien dat er elke dag mooie dingen gebeuren in de zorg.”





Linda van Lievenoogen
Inkoper en Productmanager Intrakoop

> LINDA VAN LIEVENOOGEN (INTRAKOOP) WIL VERRASSINGEN FACILITEREN

“Wij willen geen leveranciers selecteren die allemaal hetzelfde kunnen”

Intrakoop is de inkoopcoöperatie van de zorg. De organisatie heeft zo’n 600 leden die zij helpt bij de inkoop van producten en diensten in vijf segmenten: Eten & Drinken, Energie, Medisch, Facilitair en ICT. Linda van Lievenoogen is Inkoper en Productmanager Eten & Drinken. Zij heeft Huuskes vanuit die hoedanigheid al bij veel zorgorganisaties in beeld gebracht als leverancier. Maar dat doet ze niet zomaar: “Onze kracht is dat wij strikt onafhankelijk zijn. Het gaat om de juiste match.”

Al vroeg in haar loopbaan had Linda met eten en drinken te maken, als inkoper bij Superunie. “Een interessante markt, waar continu van alles verandert. Maar uiteindelijk vond ik alleen inkoop te beperkt. Daarom heb ik bij mijn volgende werkgever, Royal Leerdam, meer de marketingkant opgezocht. Markten bouwen, producten ontwikkelen. Daar heb ik echt doelgroep denken van geleerd.” De volgende stap was die naar de functie van inkoper/productmanager bij Intrakoop. “Deze past perfect bij me. Ik ben begonnen als algemeen consultant. Na drie jaar kreeg ik specifiek het segment eten & drinken toegewezen. Ik ben nu verantwoordelijk voor de contractafhandeling met alle distributeurs op dat gebied.”

Naar buiten kijken

Intrakoop is de enige coöperatie die op deze manier voor de zorg werkt, aldus Linda. “En ik geloof heel erg in de coöperatiegedachte. Wij zijn er om onze leden de expertise te bieden die ze nodig hebben. En als we die expertise zelf niet in huis hebben, moeten we ernaar helpen zoeken. Daar maak ik me binnen mijn segment sterk voor. We bouwen aan een flexibele schil van expertise om ons heen. Daar willen we leveranciers ook steeds meer op selecteren. Zodat we samen met leden precies de juiste partner kunnen vinden.” Linda vindt het voor

een organisatie als Intrakoop vooral belangrijk om naar buiten te kijken. “Je moet zorgen dat je weet wat er in de wereld gebeurt. Niet van binnen naar buiten werken maar andersom. Die kant willen wij als organisatie steeds meer op. We vertellen anderen niet hoe het moet, maar willen kennis delen als een partner. Dat is ook een kwestie van goed luisteren. En eerlijk zijn, ook als je niet meteen de juiste oplossing hebt.”

De keuze voor een partner

Intrakoop kan een partij als Huuskes aandragen bij een aangesloten zorgorganisatie. “Als een van onze leden een leverancier van bepaalde producten nodig heeft, of toe is aan een andere leverancier, dan breng ik de exacte behoefte in kaart. Dat is puur maatwerk, zelfs meer dan ik ooit had gedacht. Hoe beter een zorgorganisatie haar visie op orde heeft, hoe beter wij daar de juiste leveranciers aan kunnen koppelen. Maar soms zijn er ook leden die niet weten wat ze willen. In zo’n geval dragen wij als coöperatie niet klakkeloos een aantal leveranciers aan om uit te kiezen. Dan brengen we eerst samen de visie in kaart, zodat we echt passende leveranciers kunnen voorstellen. Daarmee is meteen één ding duidelijk: wij selecteren geen leveranciers die allemaal hetzelfde kunnen. Een leverancier als

Huuskes onderscheidt zich heel duidelijk in de markt, alleen al door de bestelapp Eten & Zo. Verder vind ik dat Huuskes een prettige gentlemen-mentaliteit heeft, met een heel persoonlijke benadering. Dat doen ze goed. Ik vind er ook de sfeer van een familiebedrijf, dat zouden ze van mij nog veel meer mogen uitdragen.” Maar de uiteindelijke keuze voor een leverancier maakt Intrakoop nooit zelf. “Wij schetsen alleen de voordelen van de leveranciers die we aandragen. We doen ook nooit mee bij beoordelingen, we willen absoluut objectief blijven. Het gaat om de juiste match, niet per se zakelijk, want het kan ook emotie zijn. Wij zijn in ieder geval geen verlengstuk van door ons geselecteerde leveranciers.”

“Een maaltijd is meer dan het eten en drinken zelf. Als ik naar de toekomst kijk, denk ik dat zorgorganisaties zich juist daarin kunnen onderscheiden.”

Kansen door individualisering

Voor de komende jaren verwacht Linda dat de leveranciers die Intrakoop selecteert steeds meer toegevoegde waarde gaan bieden aan de leden. “Eten moet meer zijn dan een lichamelijke behoefte. Wat we vooral willen, is samen investeren in oplossingen voor iedereen. Niet meer kijken naar volumes maar naar wat mensen echt willen. Ouderen, bijvoorbeeld, gaan over het algemeen minder eten, maar ze willen wel dat het gezond is. Hoe ga je dat invullen? Om dat soort vragen te kunnen beantwoorden, zoek ik met partijen als Huuskes steeds meer de driehoek



met onze leden op. En naar de toekomst toe wil ik nog veel meer met leveranciers op zoek naar kansen en kijken waar we elkaar kunnen versterken. Zelf denk ik dat die kansen vooral liggen bij het individu. Mensen die willen genieten, bijvoorbeeld van maaltijden die ter plekke vers worden gekookt. Dat zal nog wel de nodige veranderingen vergen in de zorg. Je kunt ook niet alles opleggen, het zal ook uit de zorgmedewerkers zelf moeten komen.”

De maaltijd als basis voor sociaal gedrag

Linda gelooft niet in een heel scherp onderscheid tussen ‘care’ en ‘cure’. “Wat mij betreft zijn dat geen gescheiden werelden. Goede oplossingen voor cure kunnen ook werken voor care. Denk bijvoorbeeld aan speciale maaltijden voor mensen die een operatie moeten ondergaan. Die kunnen ook ideaal zijn voor mensen in een kleinschalig wonen-omgeving. Laatst las ik ergens iets moois: ‘De maaltijd is de basis voor sociaal gedrag’. Daar ben ik het helemaal mee eens. Een maaltijd is

“Wij vertellen anderen niet hoe het moet maar willen kennis delen als een partner.”

meer dan het eten en drinken zelf. Als ik naar de toekomst kijk, denk ik dat zorgorganisaties zich juist daarin kunnen onderscheiden. En dan heb ik het dus niet over goede of slechte maaltijden. Een sterrendiner onder hard TL-licht smaakt ook niet. Het gaat om de beleving. Dat vraagt om ondernemerschap bij de zorgorganisaties. Dingen niet op een bepaalde manier blijven doen omdat je ze altijd zo hebt gedaan. Niet meer praten over de zorg maar over de mens zelf. Maak het kleiner. Zorg dat je mensen verrast. Geef een cliënt die graag een boterham met kaas eet eens een boterham met jam. Misschien roept zo’n verrassing wel ineens een prachtige herinnering op aan hoe hij of zij vroeger zelf jam maakte. Zo’n emotie is onbetaalbaar. Mijn ideaal is dat wij als Intrakoop alles zo goed faciliteren dat onze leden zich helemaal kunnen richten op het realiseren van dat soort verrassingen. Dat geeft zoveel energie.”



Maaltijden van Chef Vitaal: Meer vitaliteit door je maaltijd!

Huusk, specialist in maaltijden voor de zorg, introduceert onder de naam Chef Vitaal een compleet nieuw assortiment verrijkte maaltijden. Het assortiment bevat maaltijden die zijn verrijkt met extra calcium, vitamine D en eiwitten.

Het nieuwe assortiment is bedoeld voor mensen die niet dagelijks alle voedingsstoffen krijgen die hun lichaam nodig heeft. Dat kan te maken hebben met leeftijd of verminderde lichamelijke activiteit. Ook factoren als ziekte en medicijngebruik kunnen de eetlust (en daardoor de inname van voedingsstoffen) verminderen en het eten van verrijkte maaltijden wenselijk maken. Hetzelfde geldt voor mensen die extra moeten aansterken in verband met een naderende ziekenhuisopname, of die na een operatie weer op krachten moeten komen.

Het Chef Vitaal-assortiment omvat 22 maaltijden, met keuze uit verschillende keukens, zoals Hollands, Oosters en Mediterraans. De maaltijden worden op ambachtelijke wijze bereid, met gebruik van verse, natuurlijke ingrediënten. De extra voedingsstoffen worden volgens

een beproefd culinair procedé verwerkt in een dun gourmettaagje dat op de maaltijd wordt aangebracht. Doordat dit extra laagje smaakloos is, blijft de oorspronkelijke smaak van de maaltijd volledig intact. Bij het opwarmen smelt het taagje en worden de extra voedingsstoffen opgenomen door het gerecht. De maaltijden worden compleet geleverd op een bord, klaar voor oven of magnetron.

Vooralsnog uitsluitend te bestellen via de huidige verkoopkanalen van Huusk: het bestelsysteem HUIB, de app Eten & Zo en de website Eten & Zo Thuis.

Ga voor meer informatie naar www.chefvitaal.nl





Menu voor Thuis: de nieuwe maaltijdcatalogus voor extramurale cliënten

Dit voorjaar introduceert Eten & Zo Thuis, het extramurale maaltijdconcept van Huuskes voor zorgorganisaties, haar nieuwe maaltijdcatalogus: 'Menu voor Thuis'. Met deze nieuwe maaltijdcatalogus biedt Eten & Zo Thuis extramurale cliënten meer keuze in maaltijden en gerechten. Daarbij is bestellen nu nog eenvoudiger.

De maaltijdcatalogus is een bewaarexemplaar dat komend half jaar door extramurale cliënten gebruikt wordt om maaltijden uit te zoeken en te bestellen. De catalogus verschijnt twee keer per jaar: in het voorjaar met frisse, zomerse menu's en in het najaar met smaakvolle, winterse maaltijden. De nieuwe catalogus vervangt de bestaande bestelblokken. 'Menu voor Thuis' kent enkele belangrijke voordelen zoals u hiernaast kunt zien.

Samen met zorgorganisaties

Door middel van het concept Eten & Zo Thuis is het voor zorgorganisaties mogelijk om in een paar stappen een complete maaltijdservice voor ouderen aan huis aan te bieden. Huuskes ontzorgt de zorgorganisatie hierbij in een groot aantal werkzaamheden. Denk aan het faciliteren van bestelmogelijkheden, het verwerken van bestellingen en het bezorgen van de maaltijden. Een ander belangrijk pluspunt van het concept is de speciale klantenservice voor cliënten die gebruik maken van de maaltijdservice. Hier zitten speciaal getrainde klantenservicemedewerkers die goed zijn in het ondersteunen van ouderen.

Huuskes biedt Eten & Zo Thuis in samenwerking met zorgorganisaties aan. Zorgorganisaties hebben immers een belangrijke buurtfunctie. Door krachten en expertise te bundelen kunnen we gezamenlijk een passende maaltijdservice in de wijk bieden.

Altijd keuze uit het complete assortiment van meer dan 100 smaakvolle en gezonde maaltijden

Ook keuze uit een breed assortiment soepen, bijgerechten en nagerechten

Compleet aanbod diëtamaaltijden (in zowel natriumarm, gemalen, glutenvrij, lactosevrij, kipeivrij, pinda/notenvrij)



Grotere afbeeldingen van maaltijden en andere gerechten voor nog meer bestelgemak

Ruime keuze in vegetarische maaltijden

Nieuw!
Ons assortiment verrijkte maaltijden van 'Chef Vitaal'

Over Eten & Zo Thuis

- Dagelijks keuze uit meer dan 100 gezonde en smakelijke, koelverse maaltijden
- Online boodschappenassortiment van meer dan 1.500 artikelen
- Bestellen kan online of met onze bestelcatalogus en bestelkaarten
- Maaltijden en boodschappen worden aan huis bezorgd
- Maaltijden zijn eenvoudig op te warmen in magnetron of heteluchtoven

De maaltijdcatalogus 'Menu voor Thuis' is per direct beschikbaar. Meer informatie? Kijk op www.etenzothuis.nl of informeer bij uw Huuskes accountmanager.



“Meer bestelgemak, inspiratie en eigen regie. Met als doel: een ultieme shopervaring voor alle bestellers.”

> EEN KIJKJE IN DE PLANNEN VOOR DE TOEKOMST

Huuskes ontwikkelt compleet nieuw bestelsysteem voor grootschalige locaties

Bijna alle klanten van Huuskes kennen HUIB: het bestelsysteem van Huuskes voor grootschalige locaties, keukens en restaurants. Dagelijks doen duizenden klanten digitaal hun bestellingen met dit bestelsysteem. Inmiddels is de huidige versie van HUIB alweer enkele jaren oud. Tijd voor een complete vernieuwing.

Veranderende doelgroep

Gerben Hengeveld, Manager Marketing & New Business, vertelt: “Een gebruiksvriendelijk bestelsysteem is meer dan ooit belangrijk voor onze klanten. Door de bezuinigingen in de zorg hebben onze bestellers steeds minder tijd. Elke minuut die een bestelling extra kost wordt niet besteed aan zorg voor cliënten. Dit maakt het des te belangrijker dat het bestelproces zo optimaal en efficiënt mogelijk ingericht wordt.”

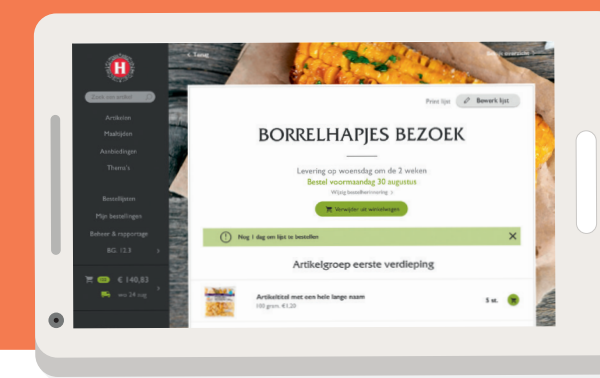
Niet alleen het feit dat bestellers minder tijd hebben is aanleiding voor de vernieuwing van het bestelsysteem, ook ziet Huuskes een verschuiving in de behoeften van haar bestellers. “We zien dat het kennisniveau van onze bestellers verandert” aldus Gerben Hengeveld. “Waar vroeger alle bestellingen door keukenprofessionals werden gedaan met veel kennis van eten en drinken, doen nu ook veel zorgmedewerkers de dagelijkse bestelling. Zij verwachten een meer consumentvriendelijke omgeving, waar men

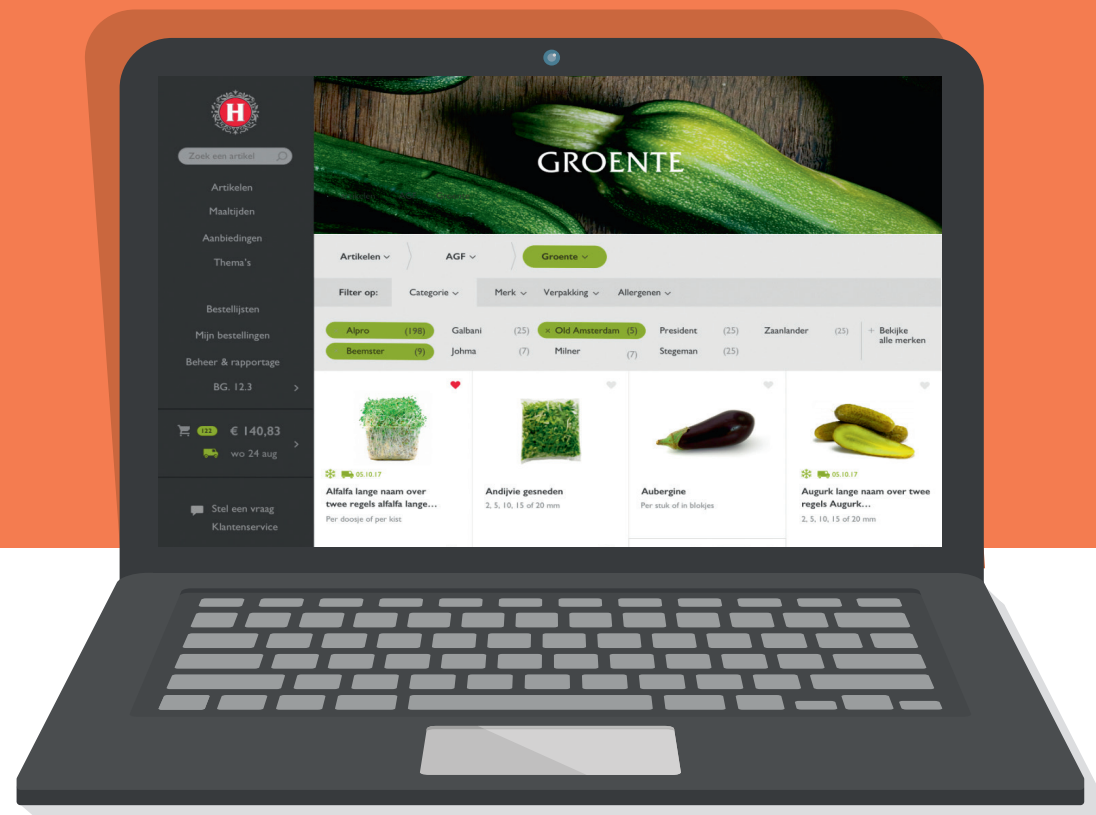
Meer informatie

Het vernieuwde bestelsysteem van Huuskes zal begin 2018 gelanceerd worden.

Meer informatie over HUIB:

huuskes.nl/overhuuskes/huib-ons-bestelsysteem





zonder uitleg heel eenvoudig en snel een bestelling kan doen. Met ons vernieuwde bestelsysteem verzekeren we onze klanten van optimaal bestelgemak."

Meer gemak, inspiratie en eigen regie

Enkele belangrijke speerpunten in de vernieuwde HUIB zijn meer bestelgemak, meer inspiratie en meer regie bij de klant. Met als belangrijkste doel: een ultieme shopervaring. Gerben Hengeveld: "Dit proberen we allereerst te bereiken door de hele 'look & feel' van het systeem op de schop te nemen. De vernieuwde HUIB wordt straks in een visueel zeer aantrekkelijk en gebruiksvriendelijk design gepresenteerd. Hierbij werken we veel meer met afbeeldingen en andere visuele aspecten. Dit maakt dat onze bestellers eenvoudiger producten herkennen en makkelijker door het systeem zullen navigeren. Ook komt er meer ruimte voor inspiratie. Dit samen zal de shopbeleving in HUIB sterk verbeteren."

Naast een visuele update worden ook enkele functionaliteiten verbeterd. Hierbij kan gedacht worden aan de zoekfunctie, bestellijsten en een compleet vernieuwde module om eenvoudig maaltijden te bestellen. Ook worden enkele nieuwe functionaliteiten geïntroduceerd. Zo is het straks mogelijk voor bestellers om bestellingen digitaal te annuleren en automatische bestellingen aan te maken. Ook de informatievoorziening wordt beter, denk aan actuele informatie over de specifieke levertijd van individuele producten. Dit zorgt ervoor dat klanten nog beter weten wanneer ze bepaalde producten geleverd kunnen krijgen en helpt hen betere keuzes te maken.

Daarnaast kunnen klanten ook, als zij dat willen, veel meer zaken zelf digitaal regelen. Bijvoorbeeld het beheer van gebruikersaccounts of budgetten, het kopiëren van bestellijsten en het aanmaken van uitgavenrapportages. "Klanten willen graag zelf

de touwtjes in handen hebben. Het vernieuwde bestelsysteem geeft hen een tool die ervoor zorgt dat zij de inkoop van food en non-food optimaal kunnen managen", aldus Gerben Hengeveld.

Klaar voor de toekomst

Met de vernieuwde HUIB is Huuskes klaar voor de toekomst. Het systeem wordt compleet volgens de nieuwe trends en technieken in webdesign en e-commerce ontwikkeld. Daarbij wordt ook al rekening gehouden met de implementatie van

“Klanten willen graag zelf de touwtjes in handen hebben.”

functionaliteiten voor concepten als Cross & Care Logistics, het concept van Huuskes waarbij goederen van verschillende leveranciers in één levering bezorgd worden. Gerben Hengeveld vertelt: "In de toekomst willen we onze klanten niet alleen een oplossing bieden in de logistieke bundeling van goederen, maar ook één multifunctioneel bestelsysteem bieden waar alle denkbare goederen in besteld kunnen worden. De ontwikkeling van ons vernieuwde bestelsysteem is hier een belangrijke eerste stap in".



“Wij houden het graag persoonlijk.”

> Rijnie Trip, Directeur van Van Lier Catering

> DRIE JAAR PARTNERSHIP MET VAN LIER CATERING

“Leren van de cateringwereld”

Het is woensdagmorgen, 10.15 uur. Op het bedrijventerrein in Assen zwaait een automatische deur open. Binnen in dit gebouw doet niets vermoeden dat hier een cateraar huist. Geen geur van gebakken brood, warme maaltijden of lekkere soep. Zelfs foto's waar fris fruit of vers vlees vanaf spat ontbreken. “We hebben vandaag een beurs”, vertelt Rijnie Trip, directeur van Van Lier Catering. “Onze banners zijn dus daar. En eten bereiden doen we alleen in de bedrijfsrestaurants en schoolkantines van onze klanten.” In Assen huist slechts het hoofdkantoor van het cateringbedrijf. Hiervandaan stuurt Rijnie de medewerkers in haar bedrijfsrestaurants en kantines aan. Sinds 2014 met Huuskes als samenwerkingspartner. Hoe verloopt het sindsdien?

“Toen we destijds een aanbesteding deden voor de inkoop van onder meer eten, drinken, schoonmaakmiddelen en disposables, wilden we een partnership. Daarvóór hadden we ervaren dat sommige groothandels hun product in woorden heel goed kunnen verkopen en van alles beloven, maar daarna pas kijken of ze het kunnen waarmaken. De praktijk bleek dan vaak anders...” Ze zwijgt veelbetekenend. “Met Huuskes voelde het meteen al beter. Relatief gezien is het bedrijf een kleinere speler, maar we merkten de wil om echt samen te werken. Op productniveau, op prijsniveau en alles wat daar verder mee te maken heeft.”

Een man een man...

Sinds de start van het partnership gaat het goed, doet Rijnie enthousiast uit de doeken. “We merken in de samenwerking steeds weer: een man een man, een woord een woord. Het contact is ook gemoedelijk. Misschien komt dat wel omdat we zelf een noordelijk bedrijf zijn en Huuskes van oorsprong een oostelijk bedrijf is. Je merkt het ongedwongene over en weer.”

Russische roulette

Waaruit concreet blijkt dat er echt een partnership is, in plaats van een opdrachtgever-leverancierrelatie? “Soms bestellen we iets wat minder makkelijk leverbaar is bij Huuskes, of zelfs op is. Waar mogelijk wordt het dan toch

geregeld. Dan vragen ze bijvoorbeeld een chauffeur of hij op weg naar ons het product bij een winkel of andere groothandel haalt. Voor onze klanten en onze medewerkers maakt immers niet uit waar het vandaan komt, als het er maar komt.” Dat biedt haar organisatorisch veel gemak. Dat Huuskes deze vrijheid geeft is prettig, het geeft vertrouwen. Zij denken met ons mee en proberen altijd een oplossing te bieden. “Wij prenten onze mensen in dat ze hun voorraad laag houden, vanwege bederf en dood kapitaal dat anders op de planken ligt. Hierdoor zijn we helemaal afhankelijk van leverbetrouwbaarheid. Als die onbetrouwbaar blijkt, is dat voor ons Russische roulette, een gevaar. Gelukkig worden we hierin heel serieus genomen.”

Een knoepd of een mopper

Dat voeding leveren aan een cateraar daarbij anders werkt dan aan een verzorgingshuis, illustreert Rijnie met een voorbeeld. “Neem nou het fruit. Ouderen in een verzorgingshuis willen geen knoepd van een appel. Onze klanten zijn mensen die hard werken of naar school gaan. Zij betalen 40 tot 50 cent voor een appel. Als dat een kleintje is, levert dat ‘een mopper’ op”, zoals ze morrende klanten noemt. “Ook uitstraling is bij ons belangrijker; appels zonder glans, met een plekje of met bobbels, dat kan niet; het oog wil bij onze klanten ook wat. Daarom levert Huuskes nu grote en mooie appels, peren en sinaasappels.”

Appels en peren vergelijken

Waar Rijnie en haar team ook gebruik van maken? “We laten ons door het hoofd van de afdeling aardappel,

“We laten ons door het hoofd van de afdeling groente graag adviseren.”

groente en fruit bij Huuskes graag adviseren. Bijvoorbeeld over seizoensproducten. Als een bepaalde appel qua kwaliteit nu bijvoorbeeld niet zo goed is, dan vertelt hij ons dat en nemen wij die eventueel tijdelijk niet op in ons aanbod.”

Erwtensoep hartje zomer

Het assortiment op alle bedrijfs- en schoollocaties van Van Lier bestaat trouwens uit een vast én een wisselend deel. “Plakken brood, kaas, melk – dat soort producten bieden we altijd. Variëren doen we met groente, salades, fruit en – sinds een tijdje ook – met smoothies. In de zomer zijn fruitsalades bijvoorbeeld populairder en in de winter komen we graag met allerlei varianten van een ‘broodje Unox’. Verder bieden we op elke locatie dagelijks twee soorten soep, waarvan eentje geschikt voor vegetariërs. Bij een internationaal productiebedrijf bieden we zelfs elke dag erwtensoep, het hele jaar door. Eerst vonden we dat raar en deden we dat dus niet. Maar de behoefte bleek zo groot... Toen beseften we: waarom zouden we dit hier eigenlijk niet het hele jaar verkopen?!”

Beknibbelen op de je

Rijnie Trip is verder blij dat de economie weer aantrekt. “De afgelopen jaren bezuinigden organisaties op bedrijfsrestaurants. Wij zijn voor hen immers niet de corebusiness, maar de jeu eromheen, een soort secundaire arbeidsvoorwaarde. En dus een kostenpost. Maar ze krijgen nu weer meer te besteden, ook de werknemers in de restaurants zelf. Daarnaast wordt er nu minder beknibbeld op feestjes.”

Genoeg verbrand

In de voedingswereld constateert Rijnie de nodige veranderingen. “Het westen loopt voorop als het gaat om gezonde voeding. Zeker nu medewerkers langer moeten doorwerken voor hun pensioen, willen bedrijven graag bijdragen aan vitaliteit. Kantoren en overheden gaan hier al bewuster mee om. Op productielocaties zoals fabrieken leeft dat nog wat minder. Daar doet men veel lichamelijk werk en denkt men: ik werk hard en verbrand genoeg, dus kom maar op met die frikandel.”

Trendy tosti en panini

Verhalen over andere voeding heeft ze ook. “We hebben een klant waar medewerkers de hele dag in lage koeltemperaturen werken. Daar aten sommige medewerkers drie tot vier frikandellen. Per dag!” Als antwoord in de catering werkt Van Lier nu aan minder ongezonde tussendoortjes en snacks. “Steeds vaker hebben bedrijfsrestaurants geen frituur meer, maar alleen een oven; een kroket uit de oven is meteen al minder ongezond. Daarnaast bedenken we nieuwe dingen, zoals panini’s met allerlei soorten beleg. Even in het tosti-ijzer en dan heb je tóch iets warm. Ook hebben we nu tosti’s met van dat grove brood. Dat snijden we dan in grove plakken. Echt een trend; in het westen zijn er al tostitoko’s waar men zelfs 100 procent is gespecialiseerd in dit product!”



“We willen het persoonlijke bewaren en het aantal medewerkers behapbaar houden. Nu ken ik iedereen nog; dat is beter te sturen.”

> Rijnie Trip, directeur van Van Lier Catering

Verse maaltijdsalades biedt Van Lier ook steeds meer. “Handig, want daar kan van alles in en het smaakt ook lekker met toast of grof brood. Zelfs mannen in overal zie ik nu maaltijdsalades eten. En dat, terwijl ze in het verleden zeiden: ‘Ik ben toch geen konijn!’ Het is nu meer geaccepteerd. Je kunt er ook zó veel zelf aan toevoegen. Met losse tonijn of plakjes vleeswaren ernaast heb je dan in een handomdraai je eigen vis- of vleessalade.”

Voedingstrends

Ziet Rijnie Trip nog andere trends in de voedingsbehoefte? “Halal speelt bij ons in het noorden nog niet zo. Ik zie wel dat de vraag groeit, maar verwacht dat dit hier nooit zo groot wordt als in het westen. In de voeding is wel de trend van minder E-nummers, minder suiker en minder zout. De vraag hiernaar is er bij klanten op zich niet zo, maar wij willen hier zelf wel graag verandering in. De soepen van Unilever krijgen we daarom al met veel minder zout geleverd. Zelf bereiden we soep op de locatie en voegen we daarbij iets van onszelf toe. Zoals verse groente, rookworst, room, vlees of extra kip in de kippensoep. Ook bieden we tegenwoordig toppings er los bij. Zoals croutons, gesneden preiringeretjes en bosuitjes. En bij mosterdsoep natuurlijk losse spekjes. Zo wordt de beleving van verse soep veel groter.”

Chips op school

Scholen willen ‘slecht’ eten in de kantine nu ook uitbannen. Hiervoor sloot het onderwijs landelijk een convenant af: ‘Gezonde School’. Zelf denkt Rijnie dat ze dit niet helemaal zullen bereiken. “Als wij bijvoorbeeld alleen nog kleine zakjes chips mogen verkopen, dan spelen supermarkten daarop in met grote zakken chips in de aanbieding. Of vier saucijzenbroodjes voor een euro. Daar kun je toch niet tegenop? Daarom proberen wij altijd in overleg met de school, de ondernemingsraad en de ouderraad de Gezonde School vorm te geven.”

Kruisbestuiving

Voor de toekomst op korte termijn kijkt Rijnie uit naar PIM, het informatiesysteem van Huuskes waarin staat wat er precies in alle maaltijden en producten zit. “Sinds de Allergenenwet twee jaar geleden werd ingevoerd, moeten we dit nu kunnen laten zien. Medewerkers hebben zelf al veel productkennis en geven nu uitleg. Met dit nieuwe PIM-systeem wordt dit nog makkelijker.” Sowieso kan Huuskes volgens haar nog best van de cateringwereld leren. “Hoe meer cateraarklanten ze krijgen, hoe breder het assortiment wordt.”

Voor de langere termijn voorspelt ze verdere groei van Van Lier. Mét een kanttekening: “We willen het persoonlijke bewaren en het aantal medewerkers dus behapbaar houden. Nu ken ik iedereen nog; dat is beter te sturen.” Voor de groeiambitie blijft ze wel het liefst in het noorden en oosten werken. “De mentaliteit van deze provincies sluit beter bij ons aan. Wij zijn geen praatjesverkopers.”



Verstegen Spices & Sauces

Verstegen Spices & Sauces is een kwaliteitsleverancier gespecialiseerd in kruiden, specerijen en sauzen. Voor Verstegen begint kiezen voor kwaliteit bij de oorsprong en wordt tijdens het hele proces gehandhaafd waarin Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen een belangrijke rol speelt. Bij Huuskes hebben we niet alleen aandacht voor lekker eten, ook Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen smaakt ons bijzonder goed. De samenwerking tussen Huuskes & Verstegen versterkt voor beide bedrijven het MVO-beleid.

Verstegen, thuis in food
De foodbranche is volop in beweging. Verstegen is dat ook. Sinds de oprichting in 1886 is Verstegen daarom altijd een belangrijke speler geweest. Dat is ruim 129 jaar anticiperen, creëren en inspireren, maar vooral het leveren van de beste kwaliteit. En dat gaat ver: tot aan de oorsprong. Het heeft Verstegen gemaakt tot wat het nu is: een actief familiebedrijf binnen alle segmenten van de foodbranche: industrie, foodservice, fresh services en retail. Op basis van partnership en vertrouwen werken we met onze relaties intensief samen aan nieuwe trends, behoeften en producten. Rekening houdend met vandaag én morgen. Voedselveiligheid, duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen vormen daarom de basis voor alles wat we doen. Dát is Verstegen. En dát is wat Verstegen voor de professional kan betekenen.

Huuskes

Nieuw!
Pure van
Verstegen

Elk gerecht perfect
op smaak zonder
toevoegingen en zout.



PEPERS STEKKEN



PEPERS WASSEN



PEPERS OOGSTEN

Verstegen
SPICES & SAUCES

**Verkrijgbaar
bij Huuskes**

Wilt u meer informatie over Verstegen of de mogelijkheden laten onderzoeken voor uw organisatie, neem dan contact op met uw accountmanager van Huuskes.

> HUUSKES GAAT VOOR VEILIGHEID EN KWALITEIT MET NIEUWE DIEETKEUKEN

“Zelfs bij de moeilijkste eisen maken we hier de mooiste producten”

De cijfers spreken klare taal: in onze moderne tijd hebben steeds meer mensen last van voedsel-allergieën. Van de volwassenen kampt 1 à 2 procent ermee, bij kinderen is dat zelfs 5 à 8 procent. Zodoende is er ook een stijgende vraag naar allergenenvrije voeding, én naar meer variatie op dit gebied. Als antwoord op deze vraag nam Huuskes begin 2016 het besluit om een aparte, modern geoutilleerde dieetkeuken in het leven te roepen. Sinds april jongstleden wordt op een nieuwe locatie in Oldenzaal uitsluitend allergenenvrij gekookt.

Marcel Hofmeijer, Business Manager Innovatie & Operatie bij Huuskes, legt om te beginnen uit wat de gedachte is achter dit initiatief: “Met deze dieetkeuken willen we iets neerzetten dat geschikt is voor iedereen. Daarom gaan we hier voor het pure koken, echt back to basic. Hoe minder toevoegingen je doet aan voeding, hoe beter die voeding geschikt is voor diëten. Bouillons, bijvoorbeeld, maken we niet van halffabricaten. We trekken ze helemaal zelf. De

grondstoffen die we gebruiken zijn grondig beoordeeld op herkomst en geschiktheid voor de diëtvormen die we produceren: glutenvrij, lactosevrij, kipeiwit-vrij, koemelk-eiwitvrij en pinda- en notenvrij. Met het pure koken dat we hier doen, gaan we in feite terug naar de smaken zoals ze vroeger waren, op hoog niveau, met een laag zoutgehalte, zonder additieven. Uit onze smaaktesten blijkt dat mensen daar heel enthousiast

van worden. Ik weet ook zeker dat iedereen die eenmaal heeft kennismemaakt met dit assortiment het vaker gaat gebruiken. Het smaakt gewoon naar meer.”

Complete jaarcyclus

In de nieuwe dieetkeuken worden de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad gehanteerd. “We maken een evenwichtig assortiment op basis van onze bestaande jaarcyclussen. Met zo’n 125 componenten kunnen we klanten een complete jaarcyclus bieden. Het is ons gelukt om alle gerechten van ons reguliere ABC-menu geschikt te maken voor deze afleidingen. Dat geldt dus ook voor een populair product als lasagne. Daarvoor gebruiken we gehakt dat we vanuit het technische deel zelf hebben verwerkt, met verse kruiden en tomaten uit

eigen keuken en lasagnebladen die geschikt zijn voor gluten- en pinda- en notenvrij. Dat is uniek, dat kun je nergens kopen.”

Uitkomst

Voorheen bood Huuskes ook al een beperkt allergenenvrij assortiment aan, vertelt Edwin van der Wal, Manager kwaliteit: “Een deel daarvan kochten we in, de rest deden we zelf. Maar we vonden dat het nog beter kon. Daarom zijn we eerst eens gaan kijken naar de aanbieders die er al waren. Als iemand anders iets beter kan dan wij zelf, zijn we graag bereid om het in te kopen. Maar we hebben geconstateerd dat het hier ging om een behoefte die niet op een goede manier kon worden ingevuld met het bestaande aanbod. Daarom hebben we besloten

“Hoe minder toevoegingen je doet, hoe beter die voeding geschikt is.”

het zelf te gaan doen. De markt is er, dat staat vast. Als je weet dat alleen al 1 procent van de bevolking last heeft van coeliakie [intolerantie voor gluten; red.], kun je wel nagaan dat deze producten voor veel mensen een uitkomst kunnen zijn.”

Veiligheid voorop

Edwin onderstreept dat voedselallergie een niet te onderschatten probleem is. “Er zijn allergieën waar je vanuit je jeugd overheen kunt groeien. Maar men kan er ook het hele leven last van houden. Je kunt ook nieuwe allergieën ontwikkelen. De reacties zijn per persoon verschillend, van lichte jeuk tot een anafylactische shock.” Juist vanwege de mogelijke ernst van de gevolgen is veiligheid bij de bereiding van allergenenvrije



Op naar een pure toekomst

Ook in een breder maatschappelijk kader neemt Huuskes zijn verantwoordelijkheid door te streven naar een zo puur mogelijk product. Dat begint letterlijk al bij de circa 1.650 verschillende grondstoffen die het bedrijf verwerkt. Marcel Hofmeijer: "Wij voeren een actief beleid om het zoutgehalte in onze producten te reduceren en het gebruik van additieven terug te dringen. De afgelopen vier jaar zijn we druk bezig geweest met het opstellen van een dik handboek met gedetailleerde beschrijvingen per grondstof, tot in de diepste declaratie. Alle additieven zijn door externe deskundigen beoordeeld, waarna we de aanwezigheid van synthetische, chemische of verdachte additieven hebben geminimaliseerd. Naast onze eigen normen hanteren we die van het KWF en enkele gezaghebbende internationale instanties. Al met al gaan we hierin beduidend verder dan de Europese wetgeving voorschrijft. We gebruiken dit handboek ook als richtlijn voor onze toeleveranciers. Hoe minder declaraties je in je grondstoffen hebt, hoe minder er te declareren valt in je eindproduct. Dat is voor iedereen gunstig."

maaltijden van het grootste belang. "Een groot voordeel van de keuken die we in Oldenzaal hebben neergezet, is dat er geen allergene stoffen binnen zijn. Je hebt dus ook geen risico van cross-contaminatie waardoor stoffen door versteping op het product kunnen komen. We hebben de medewerkers grondig getraind en duidelijke richtlijnen gegeven over wat wel en niet mag. Dat gaat best ver: in de kantine zijn chocolade- of energierepen met noten bijvoorbeeld niet toegestaan. Zo houden we de keuken helemaal clean. Dat zouden we nooit op dit niveau voor elkaar hebben gekregen als we het er op een bestaande locatie bij waren gaan doen. Door het helemaal onder te brengen op een separate locatie, hebben we de risico's geminimaliseerd." Marcel vult aan: "We hebben sowieso een hoge mate van veiligheid voor de eindgebruiker ingebouwd. Door ons eigen proces en door de strenge eisen die we stellen aan de leveranciers

van grondstoffen. Maar ook door de speciale verpakking. Het is namelijk een gegeven dat de meeste nabesmetting niet bij ons ontstaat, maar bij de eindgebruiker op locatie. Daarom hebben we gekozen voor een slimme gesealde verpakking die contaminatie voorkomt."

Kennisplatform

Marcel vindt dat Huuskes trots mag zijn op de nieuwe dieetkeuken: "We hebben kwaliteit en culinair vermogen samengevoegd om binnen strenge kaders de lekkerste gerechten te maken. Zelfs de moeilijkste eisen maken we hier de mooiste producten. Uiteindelijk gaat het erom dat de klant lekker en veilig eet." Het assortiment is in eerste instantie bestemd voor de bestaande klanten van Huuskes, maar zal op termijn zeker ook beschikbaar zijn voor andere partijen. Intussen wordt al hard gewerkt aan een tweede fase. "We willen dit concept ook gaan

toepassen op eiwit- en energierijke minimaaltijden voor ziekenhuizen. Ideaal voor mensen die voor of na een opname moeten aansterken maar niet zoveel eetlust hebben. We zijn ook bezig met een project waarin we heel specifiek kijken naar bepaalde afdelingen in ziekenhuizen, zoals oncologie maar ook kinderafdelingen en PAAZ. Eigenlijk willen we onze dieetkeuken ontwikkelen tot een soort kennisplatform. Daarom nodigen we bijvoorbeeld patiëntenverenigingen ook graag uit om met ons in discussie te gaan. Samen kunnen we ons assortiment naar een steeds hoger plan brengen."



“Door het helemaal onder te brengen op een separate locatie, hebben we de risico's geminimaliseerd.”

GEEF ETEN EEN ANDERE TWIST

Oer-Hollandse gerechten upgraden. Oosterse sferen creëren. Mediterrane maaltijden vervolmaken. Met (exotische) kruiden en specerijen verander je dagelijks kost simpel in een lekker geurend en kleurend feestje. En waar je zout inzet als smaakversterker, werk je met kruiden en specerijen als echte smaakmakers.

Versillen
Kruiden komen van plantjes uit een gematigd klimaat, zoals aan de Mediterrane kust. Denk bijvoorbeeld aan basilicum.

Meestal gebruiken we de verse blaadjes. Bij specerijen gaat het om gedroogde plantendelen die scherp smaken of sterk ruiken en uit een tropisch klimaat komen. Zoals vanille, paprika en kruidnagel. Afhankelijk van onder meer de sterkte vermalen we ze of gebruiken we ze in hun geheel.

We want more
Volgens foodservicewatchers groeide het gebruik van kruiden en specerijen in Nederland in 10 jaar tijd met 10 tot 15 procent. Ook in de supermarkten duiken daarom overal potjes

verse bieslook, tijm en munt op. Waar die trend vandaan komt? Allereerst uit de wens om minder zout te eten; specerijen en kruiden vervangen zout (deels). Daarnaast krijgen we steeds meer cultuurinvloeden en persoonlijke smaakvoorkeuren. Verder zijn kruiden en specerijen ook nog eens heel geschikt voor mensen die vegetarisch, veganistisch, halal, gluten- of lactosevrij eten.

Kortom, met kruiden en specerijen maakt u maaltijden voor veel mensen een stuk smakelijker.

Lamsrack met Provençaalse kruiden



PURE PROVENÇAALSE KRUIDEN

De groenige melange van Provençaalse kruiden zorgt steeds voor een ander verrassend tintje. Dat komt door zijn gevarieerde samenstelling van allereerst tijm, rozemarijn, bonenkruid en basilicum en daarnaast salie, lavendel en marjolein. Varieer de kruiden binnen de melange zelf en strooi ze gedroogd door vlees en kruidenboter. Voor een sterkere kruidensmaak: voeg zout toe.

TIP! Verrukkelijk Provençaals kruidenkorstje op lamsrack.



KRACHTIGE KRUIDNAGEL

Een van 's werelds oudste specerijen is de kruidnagel: de gedroogde, gesloten bloemknop van de kruidnagelbloem. Een kruidnagelboomje heeft wel zes jaar nodig om te groeien. Daarna oogst je er wel honderd jaar van!

TIP! Laat kruidnagel los (of in een thee-eil) meetrokken in jus, sukdalapjes en glühwein. Of strooi het als poeder door Groninger worst.



KEN UW KRUIDEN!

> ZEEZOUT

> SAFRAAN

> WITTE PEPER

> PAPRIKAOEDER

> ZWARTE PEPER

> KOMIJN

> ROZEMARIJN

> ANIJSZAAD

> SPAANSE PEPER

> STERANIJS

> VANILLESTOKJE

> OREGANO

> KARDEMOM

> NOOTMUSKAAT

> WITTE PEPER

> KERRIE

> ROZEMARIJN

> OREGANO

> KRUIDNAGEL

> GEMALEN KANEEL

> LAURIER

ZUIVERE ZA'ATAR

Een geurige wilde tijmsoort uit het Midden-Oosten, dát is za'atar. Deze specerij tref je vaak in een melange met bijvoorbeeld sesamzaad en sumak van zure rode besjes. Roer door olijfolie voor een dip of maak za'atar verrukkelijk met mint en granaatappel in gebakken halloumi (staafjes schapen- of geitenkaas). Een snufje gedroogd of vers strooien is genoeg.

TIP! Lekker door een yoghurt dip met Turks brood!

> MUNT

> HALLOUMI

DRADEN SAFFRAAN

De draadjes (stijlen) en stempeltjes uit de saffraankrokus vormen een verrassende, natuurlijke kleur- en smaakstof. Eén draadje maakt een liter kokend water in een uur al diepgeel! Drie keer raden hoe dus paella aan zijn kleurtje komt... Saffraan kan in zijn geheel ook prima door een saus (meeroeren) en in risotto (meekoken). Twee tot drie draadjes van dit exclusieve bloempje zijn hiervoor meer dan genoeg.



D. Schippers Dafne Schippers
Wereldkampioene
200m sprint

Start je dag sterk met Campina



Sterke prestaties beginnen met een ontbijt dat je kracht geeft. Zo bevat Campina yoghurt van nature **proteïne** en **calcium**. Proteïne draagt bij aan de groei en het herstel van je spieren. Dus niet zo gek dat ook Dafne Schippers haar dag sterk start met Campina!



Van Dobben Lunchspecials

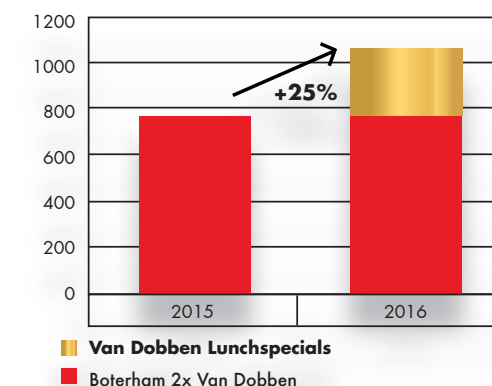
Van Dobben zet het broodje croquet opnieuw op de kaart. In samenwerking met SVH Meesterkok Jeroen Robbereg zijn vier Lunchspecials ontwikkeld. Verrassend en origineel van smaak, eenvoudig samen te stellen en daarmee zeer geschikt voor op de kleine kaart.

Wat betekent dit voor u:

- **Meer omzet** met nieuwe, originele broodjes croquet
- **Meer marge** door hogere verkoopprijzen
- **Meer variatie** in uw food aanbod
- Een unieke **eigen lunchkaart**
- **Eenvoudig en snel** te bereiden

Succes bij de ondernemers

Bij de ondernemers die onlangs gestart zijn met de Lunchspecials van Van Dobben is een additionele omzetgroei van gemiddeld 25% op de croquetten gerealiseerd. Meer weten over het succes van deze ondernemers inclusief handige tips om de Lunchspecials bij u een succes te maken? Neemt u dan contact op met één van onze vertegenwoordigers of stuur een e-mail naar salesdesk@royaan.nl.



www.vandobben.nl/lunchspecials



het wordt goud met Van Dobben



Mevr. Platenkamp

Mevr. Kuipers

Mevr. Juninck

Mevr. Wezenberg

Beoordeling kerst 2016

Wist u dat onze kerstmenu's gemiddeld een 7,9 hebben gescoord?!

Ons smaak panel

Ook voor het komende voorjaar hebben we weer nieuwe producten ontwikkeld. We hebben gekozen voor herkenbare producten met een verrassende smaak die passen bij de lente. We zijn heel benieuwd wat onze klanten er dit jaar van vinden.

Mevrouw Wezenberg, mevrouw Juninck, mevrouw Kuipers en mevrouw Platenkamp mochten het voorjaarsmenu alvast voorproeven. Zij wonen in 't Dijkhuis, een woon-zorgcomplex in Borne. 't Dijkhuis is onderdeel van zorgorganisatie TriviumMeulenbeltZorg (TMZ). In diverse zorglocaties en bij mensen thuis in diverse gemeenten in Twente bieden zij verpleging, verzorging en begeleiding.



Paas- salade

Een mix van spitskool, appel, augurk, prei, ham en ei.



Mevrouw Platenkamp:

**“Echt voorjaar,
heerlijk met ham
en ei.”**

Amuse: Splitstokje kip-mango



Mevrouw Wezenberg:

**“Ik heb liever de
paassalade, maar
dit is wel leuk om
het diner mee te
beginnen.”**



Aardappel-ei salade

Een mix van aardappel, ei, prei, ui en bieslook.



Mevrouw Juninck:

**“Lekker, maar niet
heel bijzonder.”**



Voorjaarsmenu 1 Klassiek met een twist

Een klassiek menu met aardappelpuree en aspergerolletjes. De varkenshaas heeft een vulling van varkensgehakt en broccoli.



Mevrouw Juninck:

“De broccolivulling is lekker fris. Het menu ziet er mooi uit.”



Voorjaarsmenu 2 Mediterrane kip

Malse kipfilet gevuld met een farce van kipgehakt en tomaten, frisse bladspinazie en gebakken krieltjes met zongedroogde tomaten in een mediterrane pestosaus.



Mevrouw Platenkamp:

“Het gevulde kiptaartje is erg smakelijk. Het menu mag wel iets pittiger smaken.”

Voorjaarsmenu 3 Frans eitje

Een feest op het bord met een varkenshaasmedaillon gevuld met bacon en een half gekookt ei. Frisse tuinbonen en ovegebakken gratins maken het menu compleet.



Mevrouw Wezenberg:

“Het aardappeltaartje is mijn favoriet, maar ik heb er liever een ander stukje vlees bij.”



Voorjaarsmenu 4 Smaakexplosie

Geniet van een menu met rijke smaken! Het zoete kalkoenhaasje gevuld met abrikoos en kokos passen goed bij de licht nootachtige smaak van de rijst en de roerbakgroenten met wilde knoflook.



Mevrouw Kuipers:

“Ik heb veel gereisd en hou van verschillende smaken, dit menu is echt heerlijk!”



Mevrouw Kuipers



Mevrouw Juninck

Wij helpen u graag!

Niet alleen bereiden en leveren wij (koel)verse producten of maaltijden, wij ondersteunen u ook graag bij het facilitaire proces. Want naast het bereiden van een maaltijd is het regenereren en presenteren net zo belangrijk. Heeft u vragen of hulp nodig? Neem contact op met uw accountmanager, dan kunnen we samen op zoek naar de beste oplossing!

En wat vond u?

We horen ook graag uw mening over onze voorjaarsmenu's. Na Pasen wordt er middels onze nieuwsbrief een enquête verstuurd naar uw organisatie. We horen dan graag wat u en uw cliënten of patiënten vonden van de gerechten. Ook suggesties of andere opmerkingen kunnen dan gedeeld worden. Zo kunnen we u ieder jaar blijven verrassen en nog beter aansluiten bij uw wensen.



ETEN&ZO

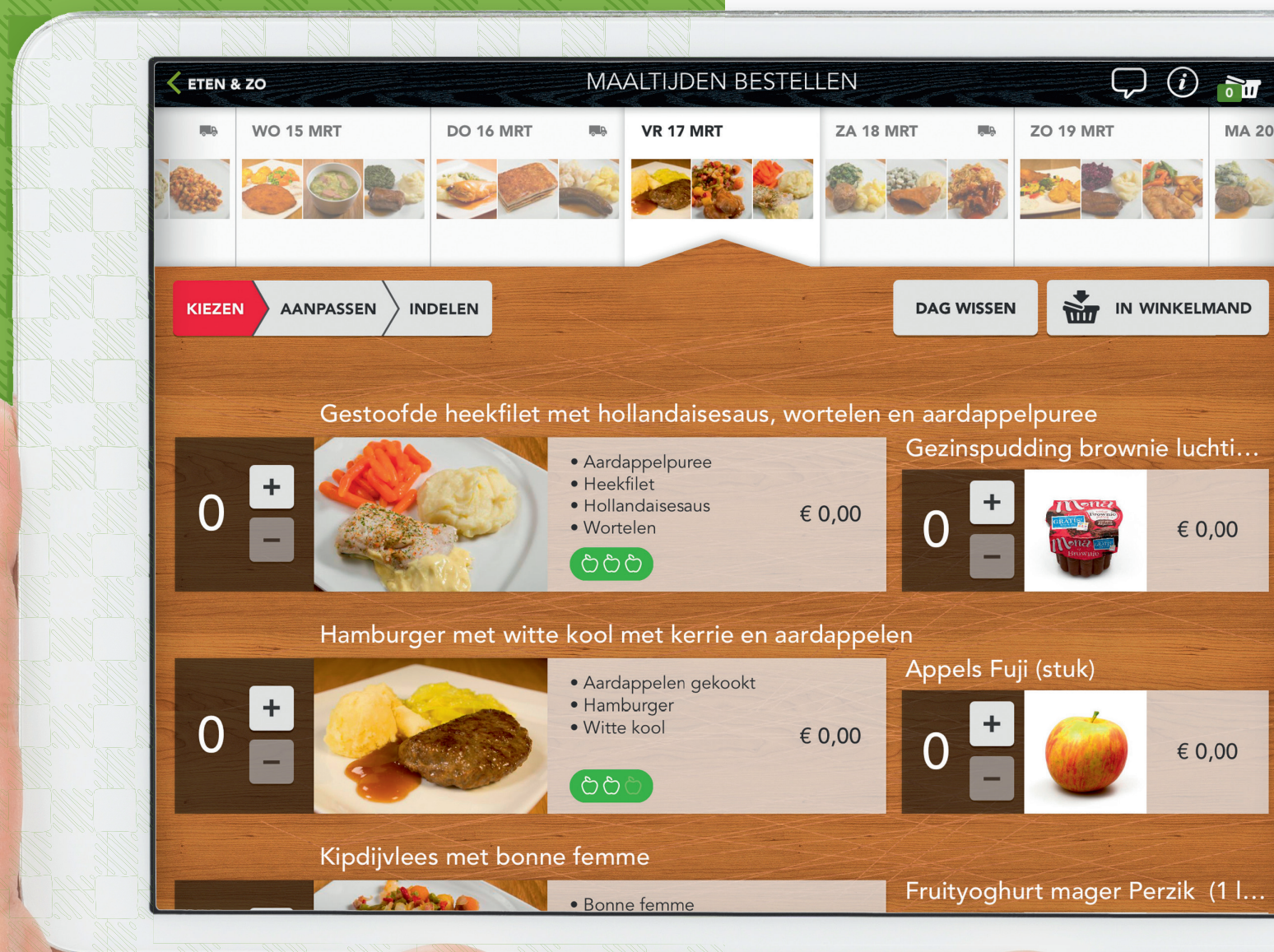
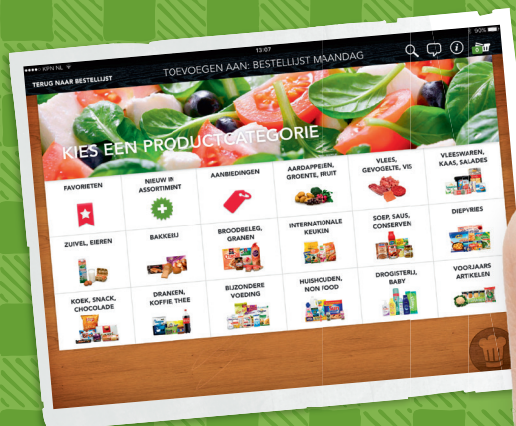
Eten & Zo update

Onze app Eten & Zo wordt inmiddels bijna dagelijks door meer dan 1.200 bestellers gebruikt. Aan de achterkant is Huuskes continu bezig met het verbeteren en optimaliseren van de app zodat bestellen nog sneller, gemakkelijker en vooral leuker wordt. Benieuwd waar we de laatste tijd mee bezig zijn geweest? Lees hier alles over onze laatste aanpassingen in Eten & Zo.

Focus op gezondere maaltijdkeuzes

Een belangrijk nieuw onderdeel in Eten & Zo is de toevoeging van de zogenoemde 'appeltjes'. Deze appeltjes staan bij alle maaltijden en geven op eenvoudige wijze inzicht in de voedingswaardenkwaliteit van een maaltijd. Hoe meer appeltjes een maaltijd heeft, hoe gezonder de maaltijd.

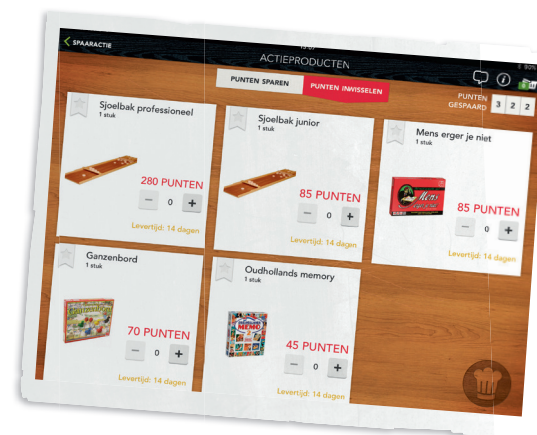
Brian Eradus, e-shopmanager van Eten & Zo vertelt: "We willen onze bestellers op een simpele manier ondersteunen bij het maken van gezondere keuzes als het gaat om de maaltijd. Een maaltijd met zalm en boontjes is qua voedingswaarden gezonder dan een eenvoudige macaroni bolognese. Doordat we dit nu visueel maken kunnen we bestellers hier bewust van maken, waardoor we gezondere keuzes stimuleren."



Benieuwd hoe onze appeltjes werken en op welke wijze de voedingswaardenkwaliteit wordt bepaald? Meer informatie vindt u in de app Eten & Zo.

Sparen voor oud Hollandse spellen

Sinds kort is ook een nieuwe spaaractie van start gegaan. Klanten van Eten & Zo sparen hierbij punten bij de aankoop van producten van Unilever merken als Conimex, Knorr, Calvé, Blue Band en Unox. De punten kunnen ingewisseld worden voor leuke spellen voor de afdeling, zoals een speelbak, Ganzenbord of oud Hollands memorie.



Nog eenvoudiger bestellijsten maken

Een andere belangrijke verbetering is het aanpassen van de bestellijsten in Eten & Zo. Brian Eradus: "Bijna alle bestellers maken gebruik van de bestellijsten, een groot deel van de boodschappen moet je immers elke week opnieuw doen. Dit maakt bestellijsten een belangrijk onderdeel in onze app. Afgelopen tijd hebben we hard gewerkt om het aanmaken van bestellijsten te verbeteren. Bestellers kunnen nu heel eenvoudig door onze schappen shoppen en producten die ze vaak bestellen toevoegen aan hun lijst. Een mooie verbetering!"

EEN GOEDE BASIS, IS HET HALVE WERK



De gast is koning, altijd. Als chef-kok wilt u aan alle verwachtingen kunnen voldoen. Ook als het gaat om dieetwensen. Hierbij zijn kennis en communicatie essentieel, met name als aankomt op het serveren van glutenvrij eten. Demonstreer toewijding aan alle gasten: zorg ervoor dat u een ieder een fijne ervaring in uw restaurant kunt bieden.



“Zo weet ik zeker dat de basis van een gerecht glutenvrij maar toch smaakvol is.”



Wees proactief

“Sommige chefs zien glutenvrij koken als een beperking van hun vrijheid en creativiteit. Ik zie het juist als een culinaire kans en uitdaging. Om het mezelf zo gemakkelijk mogelijk te maken gebruik ik zoveel mogelijk glutenvrije basisproducten. Maar hierbij wil ik niet inleveren op smaak!”



“Daarom gebruik ik de glutenvrije basisproducten van Unilever Food Solutions. Voor mij is dat echt een zorg minder. Zekerheid voor mij en zekerheid voor mijn gasten.”



MEER INFORMATIE OVER GLUTEN EN ALLERGENEN? GA NAAR WWW.UFS.COM/GLUTEN EN VRAAG DE GRATIS WAAIER MET PRAKTISCHE TIPS, INSPIRATIE EN (PRODUCT)ADVIES AAN.

INSPIRATIE VAN BONDUELLE



KNOLSELDERPUREE, GEBAKKEN BOSPADDESTOELEN, FAGOTS GESTOOFD MET WORTELSTAAFJES EN UI, GEGRILD HERTENBIEFSTUKJE

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN:

1 kg	aardappelen	1 st	grote ui, gesnipperd
1 kg	KNOLSELDERPUREE (40.21.3504)	500 g	WORTELSTAAFJES MINUTE® (40.21.3079)
2 dl	room	1 kg	BOSPADDESTOELEN-MENGELING (B-40.21.3672)
50 g	roomboter		
10 st	FAGOTS (B-40.21.3465)	10 st	hertenbiefstukken van 150 g

BEREIDING:

- Maak van de aardappelen een droge puree en meng deze met de ontdooide knolselderpuree, de room en de roomboter.
- Breng op smaak met peper en zout en verhit of hou warm tot het opdienen.
- Stoom de fagots eerst gedurende 5 minuten voor.
- Fruit de gesnipperde ui en verhit deze samen met de wortelstaafjes en de fagots tot serveertemperatuur / de juiste gaarheid.
- Gaar de bospaddestoelen gedurende 3 minuten voor op stoom in een oven en bak het daarna in boter of olie goudbruin.
- Peper en zout toevoegen.
- Voeg ook aan de hertenbiefstukjes peper en zout toe, gril ze medium en hou ze warm.
- Dresseer de knolselderpuree op een bord (lepelquenelle), schep een bedje van de wortelstaafjes en ui en leg hierop de fagots.
- Schep een bedje van de gebakken bospaddestoelen en leg hierop het hertenbiefstukje.



MEER RECEPTINSPIRATIE OP
INSPIREDBYBONDUELLE.BE

Voor meer info, gelieve contact op te nemen met uw commercieel consultant.





Een dag op pad met Chauffeur Peter de Jong

Wie bij vrachtwagenchauffeurs denkt aan ruige types, moet eens kennismaken met Peter de Jong. Hij is een vriendelijke, betrokken Huuskes-medewerker met een enorme drive voor zijn werk; rijden op een LZV, een vrachtwagen met dubbele oplegger. Hoe verloopt zijn dag?

Donderdag, 23 februari

Beuningen → Enschede



Langzamer = veiliger

De file is opgelost en ik rijd nu de Waalbrug op. Normaal met 80 km per uur. Vanwege de wind is 60 km vandaag veiliger. De wagen deint behoorlijk, het voelt als een boot. Gelukkig heb ik Radio 10 aan; met een grapje en muziek rijdt het toch ontspannen.

Toekomstmuziek

Zo, terug naar Enschede. Als altijd ben ik heel rustig achter het stuur; belangrijk met zo'n grote wagen. Op de radio klinkt een verhaal over chauffeurloos rijden. Haha, ik zie mezelf straks al zitten: een boek lezend, terwijl de auto zijn werk doet.

Klaar!

Nou, mijn dag zit erop. Het was weer heerlijk op mezelf. Stuur krijg je met een LZV ook bestlist niet, want je moet overal rekening mee houden. Ja, het is een kunstje om hiermee te rijden. En dat kunstje beheers ik toevallig.

Donderdag, 2 maart

Enschede → Nijkerk



▼ Henk Huuskes, Rob Huuskes en Frank Hagmolen of ten Have

Huuskes bouwt duurzaam

Enige tijd geleden heeft Huuskes een bouwka­vel gekocht aan het Transportcentrum in Enschede. Sinds november 2016 zijn we gestart met de nieuwbouw van een logistiek centrum.

Op onze hoofdlocatie is al enige tijd de wens om onze expeditie-afdeling, daar waar alle bestellingen samen komen, uit te bereiden. Maar ook andere afdelingen aan de Gronausestraat willen we graag efficiënter laten werken en ook voldoende ruimte bieden voor onder andere innovaties en nieuwe technologieën.

Er is bewust gekozen voor een locatie dichtbij de huidige hoofdlocatie. Hierdoor kan werkgelegenheid voor de huidige werknemers van Huuskes behouden blijven. De locatie is door zijn ligging nabij de A35 goed bereikbaar voor transportverkeer.



Het nieuwe pand wordt gebouwd volgens de meest energiezuinige en –besparende richtlijnen. Huuskes wenst hiermee het 'BREEAM-NL Excellent' keurmerk te halen. Om dit te kunnen realiseren maken wij bij de bouw onder andere gebruik van materialen met een hoge isolatiewaarde, plaatsen wij zonnepanelen op het dak en gaan we restwarmte van koelinstallaties die worden geplaatst hergebruiken door warmtepompen. Er komt geen gasaansluiting in het nieuwe pand en er wordt gekoeld met milieuvriendelijke middelen (Co₂).

2016

Eind 2016 zijn er grote betonplaten verwijderd en is er begonnen met het bouwrijp maken van de grond. De brokken beton zijn met een puinbreker vermalen tot fijne stukjes van ongeveer 4 cm, zodat deze in een later stadium kunnen worden gebruikt als verharding voor de bestrating.

2017

Vier weken lang heeft het geduurd om 1.149 heipalen de grond in te slaan. In week 9 zijn we begonnen met het plaatsen van de fundering. Er wordt een kalkzandstenen brandscheiding gemaakt tussen de diepvries en de karrenopslag en van daaruit gaat de staalbouwer beginnen met de opbouw van de staalconstructie. In de zomer zal de opbouw plaatsvinden volgens de nieuwste duurzame technieken. We verwachten dat in het najaar de transportbanen en palletontstapelaars worden geplaatst.

2018

In december 2017 verwachten we klaar te zijn met de nieuwbouw. Medio januari 2018 gaan naar verwachting de afdelingen Logistiek en Expeditie verhuizen.

BREEAM-NL

BREEAM-NL Nieuwbouw en Renovatie is in Nederland hét keurmerk om nieuwbouwprojecten en grootschalige renovaties te beoordelen op duurzaamheidsprestatie. Met BREEAM-NL Nieuwbouw en Renovatie worden gebouwen beoordeeld op negen verschillende duurzaamheidsonderwerpen: management, gezondheid, energie, transport, water, materialen, afval, landgebruik, ecologie en vervuiling.

- Er worden 651 zonnepanelen op het dak geplaatst;
- Er is geen gasaansluiting, verwarming middels restwarmte i.c.m. warmtepompen (elektrisch);
- Er is een milieuvriendelijke koeling: geen synthetisch koudemiddel (CFK), maar er wordt gewerkt met een natuurlijk koudemiddel (CO₂);
- Alle verlichting is energiezuinig (LED);
- Er wordt gebruik gemaakt van extra dikke geïsoleerde panelen (22 cm voor de vriezer en 15 cm voor overige gekoelde ruimten);
- Er wordt extra aandacht geschonken aan de gezondheid en veiligheid van de medewerkers.



Uw eigentijdse partner in verse zuivelproducten.

Als familiebedrijf produceert Boermarke al meer dan 30 jaar verse zuivelproducten. Vol passie maken we dagelijks de lekkerste producten. Onze oorsprong ligt in dagverse zuivel en inmiddels maken wij ook de lekkerste producten op plantaardige basis.

We werken aan onderscheidende producten en concepten met een juiste balans tussen gezond, verantwoord en genieten, waarbij smaak altijd het uitgangspunt blijft. Perfect passend bij een bewuste en gezonde levensstijl.

Uiteraard letten we heel scherp op de herkomst en de relevantie van de ingrediënten. Zo gebruiken wij verse weidemelk, zijn onze ingrediënten 100% natuurlijk en werken wij aan suikerreductie. Kortom, ook voor u maken we de lekkerste producten op basis van zuivel of met plantaardige ingrediënten.



Natuurlijk genieten!


Boermarke

www.boermarke.eu info@boermarke.eu

peka

Europe's pioneer in convenient potato products



Onder de naam **Peka Freshline & Peka Blanchies** brengen wij een brede keuze aan voorgekookte aardappelen en aardappelspecialiteiten op de markt. Kijk op www.pekakroef.com voor ons complete assortiment.



Een kijkje in de keuken bij: **De AGF-afdeling**

Altijd in ontwikkeling

Onze aardappel-, groente- en fruitafdeling bij Huuskes heeft afgelopen jaren veel ontwikkelingen doorgemaakt. We geven u graag een kijkje in onze keuken. Wij werken met verse producten en leveren ook aan onze interne afdelingen de aardappels, groenten en fruit. Bijvoorbeeld aan de afdeling convenience, de keuken, zodat zij deze onder andere kunnen verwerken in de maaltijden.



▼ Richard Wermer, 2^e chef AGF-afdeling.

“Ik probeer van iedere rauwkost en salade een uniek product te maken met niet teveel hulpstoffen maar zoveel mogelijk met natuurlijke producten.”



Vers

Groenten en fruit komen dagelijks rechtstreeks van de veiling. Alle producten, bewerkt en onbewerkt, alle exoten, en vele variëteiten in rauwkostsalades die vandaag door u worden besteld, worden dezelfde dag nog bereid en morgen aan u geleverd.

U kunt fruit in grote verpakkingen kopen, maar één appel is ook geen probleem!



Geavanceerde technieken

Deze machine snijdt niet alleen de groenten maar wast ze ook met ijswater, dit koude water gebruiken wij weer om onze werkruimten te koelen.

Vervolgens worden de gesneden groenten direct verpakt in plastic bakken of zakken, zo houden we het zo vers mogelijk. Deze gaan in de (bekende) rode kratten door de metaaldetector. Veiligheid staat voorop! Nu kan het via de transportband worden geleverd bij de afdeling Expeditie.



Solidariteit in de praktijk

Een greep uit onze maatschappelijke activiteiten.

Met Huuskes en Ouderenfonds naar het circus

“Vooral ouderen die moeilijk lopen, afhankelijk van een rolstoel of zelfs bedlegerig zijn, komen niet zo snel de deur uit. Laat staan voor een bezoek aan het circus”, vertelt Marcel Harms, hoofd Evenementen van het Nationaal Ouderenfonds. Samen met Huuskes organiseert het Ouderenfonds een circus. Al enkele jaren geeft Huuskes geen kerstgeschenk aan relaties, dat budget wordt ieder jaar besteed aan een goed doel. Voor het derde jaar op rij is dat het Nationaal Ouderenfonds, die diverse uitjes organiseren voor mensen die eenzaam zijn. Met als doel een samenleving waarin iedere oudere zijn of haar leven leidt zoals hij of zij dat wenst. En daar helpt Huuskes graag aan mee! Op onze website maken wij binnenkort bekend wie dit jaar naar het circus mag...



Huuskes nieuwe partner ‘FC Twente, Scoren in de wijk’

Huuskes is de nieuwe partner van de stichting ‘FC Twente, Scoren in de wijk’. Zaterdagavond, voorafgaand aan FC Twente – Willem II, hebben Huuskes en de stichting ‘FC Twente, Scoren in de wijk’ de samenwerking bekrachtigd in De Grolsch Veste.

Namens Huuskes was accountmanager Martin Bos hierbij aanwezig; Jan van Halst en Erik Veldeman, directieleden van FC Twente vertegenwoordigden ook de stichting. Zij zetten zich in om de positie van kwetsbare groepen in de regio te verbeteren, onder andere door maatschappelijke projecten en activiteiten te organiseren. Tijdens deze bijeenkomst waren ook 35 cliënten van de Twentse Zorgcentra door Huuskes uitgenodigd. Zij werden onder het gezang van het ‘FC Twente-koor’ ontvangen en konden daarna, aangekleed

met een speciale FC Twente-shawl, plaatsnemen op de tribune om naar FC Twente – Willem II te kijken.

Jan van Halst: ‘Het is mooi dat zo’n grote onderneming als Huuskes zich voor de komende drie jaar heeft verbonden aan onze maatschappelijke stichting ‘FC Twente, Scoren in de wijk’. Door vanavond tientallen cliënten van de Twentse Zorgcentra uit te nodigen laat Huuskes meteen haar maatschappelijke betrokkenheid zien.’ Martin Bos namens Huuskes: ‘Bij Huuskes hebben we niet alleen aandacht voor lekker eten, ook maatschappelijk verantwoorde projecten vinden wij erg belangrijk. Bij Scoren in de wijk staan Noaberschap, Trots en Ambitie centraal. Dit past goed bij onze eigen uitgangspunten. We zijn dan ook trots dat we voor de komende jaren partner zijn van stichting ‘FC Twente, Scoren in de wijk’.



De oudste marathon van Nederland

Al vier jaar lang zijn we trotse sponsor van de Enschede Marathon. Ook dit jaar stimuleren we onze medewerkers om mee te doen aan dit sportieve evenement dat plaatsvindt op zondag 23 april 2017.



Oog voor voedsel, hart voor mensen

Bij Huuskes hebben we niet alleen aandacht voor lekker eten, ook Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen smaakt ons bijzonder goed. Bij alles wat we ziekenhuizen, groot- en kleinschalige zorg voorschotelen, zijn maatwerk en innovatie onze belangrijkste ingrediënten. Hierdoor willen we voedselverspilling tegengaan. Maar sommige producten hebben een te korte houdbaarheidsdatum om nog uit te leveren of de producten worden niet (meer) verkocht, dan zoeken we ook graag naar andere oplossingen. Al jaren steunt Huuskes de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken. Om zo ook de mensen die leven onder de armoedegrens te voorzien van voldoende eten en drinken.



Week van Zorg en Welzijn

De Week van Zorg en Welzijn vond plaats van 13 t/m 18 maart 2017. Meer dan duizend zorg- en welzijnsorganisaties openden tijdens deze week hun deuren om aan Nederland te laten zien hoe het eraan toe gaat op de werkvloer. Eten & drinken is daarbij natuurlijk een belangrijk onderdeel. Bij o.a. Isala Ziekenhuis in Zwolle, Rijnstate Ziekenhuis in Arnhem én bij Carinova in Hardenberg en Holten kon men onder andere diverse hapjes proeven van Huuskes. Enkele projectmanagers en koks van Huuskes hebben bij deze zorginstellingen uitleg gegeven over het voedingsconcept of stonden in de keuken om heerlijke hapjes te bereiden.



*Een echte Burger maak
je natuurlijk met Wijko!*



Bestel je Wijko Kant & Klare 2,5 kg
satésaus eenvoudig bij Huuskes



Benieuwd geworden naar de recepten van Wijko?
Bezoek dan onze website www.heinzfoodservice.nl



MEESTERLIJK IN DIEPGEVROREN VLUGKLAARPRODUCTEN

Meesterlijk Vlees is een huismerk van Huuskes. Kwalitatieve producten voor scherpe prijzen. Kies uit een breed assortiment vlogklaarproducten. Huuskes laat u graag kennismaken met ons assortiment. Neem contact op met uw accountmanager om te kijken welke mogelijkheden wij u kunnen bieden.



HUISMERKEN 

NEEM VOOR MEER INFORMATIE CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE VAN HUSKES

> BEURSVERSLAG ZORGTOTAAL 2017

Een terugblik op: Zorgtotaal 2017

Op 14, 15 en 16 maart vond Zorgtotaal 2017 plaats, dé beurs voor zorgprofessionals in Nederland. Huuskes was hier aanwezig met een compleet nieuwe stand, vernieuwde concepten en uiteraard smaakvolle hapjes en drankjes. Kortom, een geslaagde beurs waar we veel bestaande en nieuwe relaties hebben mogen verwelkomen.



Nieuwe stand

Huuskes presenteerde zich met een compleet nieuwe stand. Deze stand heeft een meer open karakter en biedt meer ruimte aan onze vernieuwde concepten, een grote open keuken en gezellige zitjes.



Culinaire verrassingen

Uiteraard konden gasten ook genieten van een drankje en enkele culinaire verrassingen. Onze koks Mark, Tom en Niels verzorgden de hele dag door verschillende culinaire hoogstandjes.



Vernieuwde concepten

Op de beurs presenteerden we onder andere onze nieuwe verrijkte maaltijdlijn Chef Vitaal en Cross & Care Logistics, de logistieke oplossing van Huuskes waarbij goederen van meerdere leveranciers gebundeld geleverd worden.



‘Win een Fuif’

Bezoekers konden hun zorglocatie op de beurs aanmelden om kans te maken op de Huuskes Oudhollandse Fuif. De actie was zo'n groot succes dat niet één maar twee winnaars zijn geloot. Zorgorganisaties Opella en Respect zijn de gelukkige winnaars!



Bedankt voor uw bezoek!

Over twee jaar vindt de beurs weer plaats, hopelijk tot dan!

Huuskes nieuwtjes

Kort nieuws uit de wereld van Huuskes.

Huuskes als case tijdens de Artica Battle 2017

60 Studenten, 15 teams, 3 cases, 1 week en maar 1 winnaar... dat was de Artica Battle 2017. Tweedejaars Saxion studenten werkten zich in het zweet om indruk te maken op bedrijven, reclamebureau Artica en elkaar. Onder grote druk doken de Saxion studenten in echte communicatiecases, van echte A-merken. En dat leverde de mooiste ideeën op.

Voor de derde keer organiseerde Artica, al jaren de vaste standbouwer van Huuskes, een battle met de opleiding Media, Informatie en Communicatie van het Saxion Enschede. Deze keer gingen de studententeams aan de slag met cases voor Vivera, Pure Energie en Huuskes. Van zonsopgang tot in de late uurtjes werkten ze hun ideeën uit. Natuurlijk wel onder begeleiding van creatievelingen

van Artica en hun docenten. En met een strak schema: een kick-off op maandag, bedrijfsbezoek aan Artica op dinsdag, eerste presentatieronde en selectie op woensdag. Tijdens de grande finale op vrijdag presenteerden de drie finalisten in het Metropool in Hengelo hun case aan de bedrijven.

De Artica Battle geeft jong, creatief talent de kans om zich echt te laten zien. Want nergens maak je zoveel groei mee als in de praktijk. En dat merken studenten zelf ook. "Ik heb nog nooit zoveel geleerd in een week tijd", was de meest gehoorde kreet.

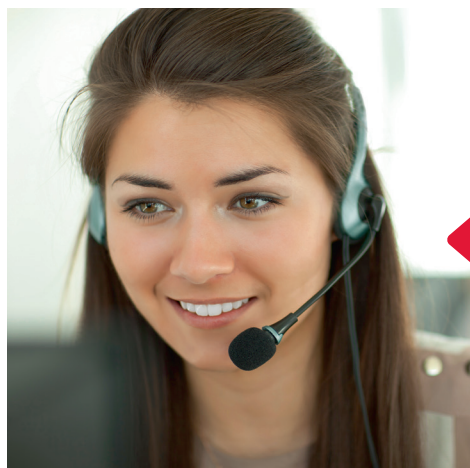
Huuskes kijkt terug op een innoverende week, waar onze case op creatieve wijze is uitgewerkt door de studenten. We gaan met de verschillende ideeën aan de slag!

Naast de eer was er ook nog een mooie prijs te verdienen voor de studenten: een reis naar Berlijn. Het winnende team had een origineel en eigentijds plan opgesteld voor Vivera. De Huuskes case eindigde op een goede 2e plek.



Huuskes nieuwtjes

Kort nieuws uit de wereld van Huuskes.



Nieuw telefoonnummer Huuskes

Huuskes is overgestapt op een nieuwe telefooncentrale, daarom zijn wij vanaf heden te bereiken op: 088 – 383 60 00.

HEALTH & CARE DAY

'Anders, Slimmer, Beter'

Health & Care Day 2017

Ook dit jaar neemt Huuskes deel aan de Health & Care Day. Op woensdag 4 oktober vindt de lustrum editie van deze dag plaats. De Health & Care Day is een multisensorisch inspiratie-event, waar innovatie, inspiratie en kennis op een unieke manier worden gepresenteerd en gedeeld.

Stakeholders-dag Catering

Eind maart presenteren we onze cateringoplossingen aan alle stakeholders van SHV en NPM Capital. Huuskes is één van de prefered suppliers die tijdens deze stakeholdersdag in Leusden aanwezig was en zichzelf hier mocht presenteren. Wij kijken terug op een bijzonder geslaagde dag en vertrouwen op een goede samenwerking!



Gastvrijheidszorg Awards en Dag van de Gastvrijheid

Ruim honderd verpleeg- en verzorgingshuizen (inclusief kleinschalig wonen), ziekenhuizen en GGZ-instellingen nemen dit jaar deel aan Gastvrijheidszorg met Sterren, het waarderingsinstrument dat een 360 graden review van interne en externe beoordelingen geeft op kwaliteit van leven in de zorg.

Locaties konden zich tot eind april inschrijven voor deze complete audit. De uitreiking van de Gastvrijheidszorg Awards en de Sterren vindt plaats op 16 november in het Beatrix Theater Utrecht tijdens de Dag van de Gastvrijheid, hét event op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg dat jaarlijks wordt georganiseerd door Gastvrije Zorg, Hospitality Management Nederland en foodcare professionals. Huuskes is al enkele jaren aanwezig bij deze uitreiking. Deze dag met als thema 'Quality Time' zal compleet anders worden ingevuld dan voorgaande jaren. Wij wensen alle deelnemende locaties succes bij de audits.

Social update

Altijd op de hoogte blijven van ontwikkelingen bij Huuskes? Volg ons op social media of meld je aan voor onze nieuwsbrief!



VISSCHEDIJK BV: @VISSCHEDIJKBV
VISSCHEDIJK EN @HUUSKESBV ZETTEN SAMENWERKING VOORT. TROTS OP DEZE VERNIEUWDE SAMENWERKING! #CATERING #SAMENWERKING



SASKIA TER KUILE: @SASKIATERKUILE
VOOR KINDEREN POFFERTJES BIJ @ISALAZIEKENHUIS! IEDERE PATIËNT KAN DAGELIJKS UIT MENUKAART 9 MAALTIJDEN KIEZEN @HUUSKESBV #OPENDAG



HUUSKES: @HUUSKES
DE 1E WINNAAR VAN ONZE @ZORGTOTAAL17 ACTIE 'WIN EEN OUDHOLLANDSCHE FUIF' IS @OPELLA! VAN HARTE!



HUUSKES: @HUUSKES
DE 2E WINNAAR VAN ONZE @ZORGTOTAAL17 ACTIE 'WIN EEN OUDHOLLANDSCHE FUIF' IS @RESPECTZORG LOCATIE QUINTUS! VAN HARTE GEFELICITEERD!



DIEDERIK BRUINS: @DJCBRUINS
PRIMA START VAN @ZORGTOTAAL17 VOOR @FORTIFIEDFOOD. PRESENTEREN TECHNOLOGIE VERRIJKE MAALTIJD. KOM HEERLIJK VITAAL PROEVEN BIJ @HUUSKESBV.



JOBRA:
MOOI OM TE HOREN DAT HET FEEST VAN VERBINDING GEORGANISEERD DOOR DE POSTEN EN GEMEENTE ENSCHEDE OP 20 MEI AANSLUIT BIJ JULLIE FILOSOFIE EN DAT WIJ JULLIE ALS BELANGRIJKE SPONSOR KUNNEN OMARMEN.



MAD: @STUDIO_MAD
HEERLIJK! HET IS LENTE! INSPIRATIE NODIG? BEKIJK NU ONZE VERFILMING VAN DE VOORJAARSSPECIAL VAN @HUUSKES!



RAYMOND VAN AALST: WAAR IS DAT FEESTJE? HIER IS DAT FEESTJE. #OPELLA.NL

HUUSKES MAGAZINE

VOORJAAR 2017

Dit magazine is een uitgave van Huuskes.

Redactie

Huuskes, afdeling Marketing;
marketing@huuskes.nl

Adresgegevens

Postbus 6107
7503 GC Enschede
T. +31 (0)88 – 383 60 00
E. info@huuskes.nl
I. huuskes.nl

Oplage

Huuskes magazine verschijnt twee keer per jaar in een oplage van 5.000 exemplaren.

Uitgave

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze opgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, digitale publicatie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van Huuskes. De uitgever sluit iedere aansprakelijkheid voor schade als gevolg van zet- en drukfouten uit.

Vormgeving

Aandagt Reclame & Marketing - Almelo

Druk

Drukkerij Roelofs – Enschede

HET VERHAAL VAN DE BEROEMDE RIJPERIJ

uit Reeuwijk

In het pittoreske Zuid-Hollandse Reeuwijk woont een bijzondere familie. Échte kaasliehebbers. Al sinds de 17e eeuw wordt door deze familie kaas gerijpt en verkocht. De rijperij, waar de kazen liggen te rusten op 30 jaar oude Scandinavische vurenhouten planken, staat midden in het dorp. Om de zoveel tijd wordt de kaas liefdevol met de hand omgedraaid. **En dat proef je.**

Ook het nieuwe logo vertelt een verhaal. Het verhaal van vakmanschap en de trots op Reeuwijk. Want al sinds 1934 maakt Vergeer met heel veel aandacht, in Reeuwijk, gewone kaas weer bijzonder.



Maakt gewone kaas weer bijzonder