

HUUSKES

MAGAZINE

Productontwikkeling: van idee tot product

06

Petit Chef

Eiwitrijke mini-maaltijden
voor sneller herstel

12

Huuskes & Rode Kruis

De kracht van
samenwerking

34

Huuskes Academy

Nieuwe opleidingen
voor ziekenhuizen

BORRELMAATJES®

Grootse mini mix



De Borrelmaatjes® van Van Geloven laten uw gasten nóg meer genieten van het borrelmoment. Met deze grootse mini mix van populaire snacks en bekende merken biedt u smaak, variatie en beleving in één borrelgarnituur. Groots van formaat, met een hoge kwaliteit en gemak in bereiding door een gelijke baktijd.

Meer informatie: www.vangeloven.com



72 x 30 gram
Huuskes art.nr: 6049904



MINI
KALFSCROQUET



MINI
BAMI ORIENTAL



MINI
FRIKANDEL



MINI
CRISPY CHICK'N



MINI
RUNDKROKET



MINI
KAASSOUFFLÉ

Liefde voor eten en drinken

De rol van eten en drinken wordt in de zorg steeds groter en er komt steeds meer aandacht voor de kwaliteit van het eten en drinken. Huuskes wil met lekkere en gezonde voeding graag bijdragen aan welzijn, sneller herstel, vitaliteit, gezondheid en levensgeluk. Omdat wij vinden dat iedereen moet kunnen genieten van deze voordelen, ook als je in een ziekenhuis of zorginstelling verblijft. Dit doen we door met vakmanschap de meest lekkere en voedzame producten te bereiden. En met liefde, een belangrijk ingrediënt voor een goed gewaardeerde maaltijd.

Bij Huuskes gaan we voor de beste kwaliteit en dat betekent zelf produceren. In onze eigen keukens, de slagerij, de poelier, kaas- en vleeswarenafdeling en op de versafdeling worden circa 15.000 verschillende producten bereid. Daar zijn we trots op en ook op de goede oorsprong hiervan. We laten dit graag zien, door mooie verhalen te vertellen, fotoreportages en onder andere onze Van Boer tot Bord video's. Transparantie over eten en drinken is belangrijk. Onze klanten willen weten waar het eten vandaan komt en hoe het verwerkt en bereid wordt. Zo kunnen we aan de patiënt of cliënt laten zien dat het eten dat wij verstrekken een mooi verhaal kent. Voeding met een mooi verhaal wordt namelijk als kwalitatiever, smaakvoller en duurzamer beoordeeld.

Doordat we bij Huuskes zelf produceren, hebben we ook meer invloed op de bereiding van producten. We kunnen bijvoorbeeld op verzoek van klanten recepturen aanpassen, maar ook op gestructureerde wijze producten ontwikkelen afgestemd op klantbehoeften en de trends in de zorgmarkt. Zo was er al lange tijd vraag naar kleine, smakvolle en eiwitrijke gerechten die aantrekkelijk gepresenteerd kunnen worden. In maart hebben we daarom een compleet nieuwe lijn mini-maaltijden gelanceerd, genaamd Petit Chef: 110 tot 130 gram per stuk, minimaal 10 gram eiwit en geschikt om meerdere malen per dag aan te bieden. Op pagina 6 lees je meer over de totstandkoming van deze prachtige productlijn.

Vakmanschap, creativiteit en liefde voor eten en drinken zien we niet alleen terug bij onze gepassioneerde medewerkers, maar ook bij onze leveranciers en klanten. In deze editie laten we onder andere zien waar een deel van onze andijvie vandaan komt en hoe wij deze groente op ambachtelijke wijze verwerken en bereiden. Verder vertelt onze huisbakker hét geheim voor het maken van het lekkerste brood en nemen we een kijkje in het restaurant van Merem. In dit revalidatiecentrum staat de maaltijdbeleving centraal en gaan ze verspilling tegen door restproducten te gebruiken in eigen bedachte gerechten.

Vakmanschap met het hart en liefde voor eten en drinken, daarmee maken we het verschil!





06



Productontwikkeling:
Petit Chef

Fresh & Freeze
vernieuwd

14





16

Op bezoek
bij Bakkerij
Sellink

22

Coöperatie
A59 & Huuskes

Goede match door slim tenderen





26

36

Terugblik
Huuskes op
Zorgtotaal
2019



42

Een kijkje
in de keuken
van revalidatie-
centrum Merem



Nieuw
transportmodel
Huuskes

Bespaart tijd en draagt
bij aan het milieu

52



> ALLES OVER PRODUCTONTWIKKELING BIJ HUUSKES

Samenwerking als ingrediënt voor mooie producten

Huuskes is naast totaalleverancier in maaltijden en boodschappen ook producent. In een eigen slagerij, poelier, kaas- en vleeswarenafdeling, versafdeling en in de eigen keukens worden zo'n 15.000 verschillende producten bereid. De afdeling Productontwikkeling houdt zich bezig met de ontwikkeling en het beheer van de recepturen van deze producten. Hoog tijd om eens in gesprek te gaan met manager Productontwikkeling John Dobbelaar en Koen van der Meulen, Productontwikkelaar bij Huuskes.

John Dobbelaar vertelt: "Met een team van vijf personen zijn we verantwoordelijk voor de ontwikkeling en optimalisatie van alle recepturen en productieprocessen bij Huuskes. Dat is een uitdagende klus. De behoefte van klanten verandert continu.

Zo zien we nu bijvoorbeeld veel meer vraag naar vleesvervangers en eiwitrijke producten dan voorheen. Ook inzichten op het gebied van gezonde voeding wijzigen regelmatig. Het is dus belangrijk dat onze producten meeveranderen."

Flexibel door eigen productie

Het feit dat Huuskes zelf produceert biedt veel voordelen, zowel voor de organisatie als voor de klanten van Huuskes. John vertelt: "Groothandels die niet zelf produceren hebben geen invloed op de samenstelling van recepturen, wij hebben dat wel. Dit betekent dat we recepturen ook op verzoek van klanten kunnen aanpassen. We maken bijvoorbeeld zelf rijstepap, alleen kregen we vanuit klanten uit Groningen vaak te horen dat ze deze te dun vonden. In Groningen is men namelijk gewend rijstepap dikker te eten dan in de rest van Nederland. Om die reden hebben we dus ook een rijstepap ontwikkeld die een wat dikkere consistentie heeft."

Petit Chef

Een geheel nieuwe productlijn die Productontwikkeling recent heeft ontwikkeld is Petit Chef: een lijn met 12 eiwitrijke mini-maaltijden geschikt voor ondervoede of herstellende mensen. John vertelt: "Er is al lange tijd vraag in de markt naar kleine, hartige, eiwitrijke gerechten. Cliënten en patiënten die ondervoed zijn hebben vaak weinig eetlust, waardoor normale maaltijdporties tegenstaan. Zij hebben daarentegen wel een verhoogde eiwitbehoefte. Mini-maaltijden met veel eiwitten bestonden nog niet. Daar zijn we dus mee aan de slag gegaan."



Over Petit Chef

Petit Chef is de nieuwe lijn eiwitrijke mini-maaltijden van Huuskes. Alle mini-maaltijden zijn 110 tot 130 gram en bevatten minimaal 10 gram eiwit en maximaal 1 gram zout. De producten worden vers bereid en direct ingevroren in een shockfreezer, waardoor voedingsstoffen en smaak optimaal bewaard blijven. Petit Chef minimaaltijden zijn verkrijgbaar in HUIB en Eten & Zo.



Eiwit als uitdaging

De ontwikkeling van Petit Chef heeft uiteindelijk bijna een jaar geduurd. Koen: “De meeste mensen weten niet wat er allemaal bij komt kijken om een product te ontwikkelen. Zeker wanneer er veel kaders zijn op het gebied van voedingswaarden en diëten is dit best een complex proces.”

Bij de ontwikkeling van Petit Chef was met name het hoge eiwitgehalte een uitdaging. “Minimaal tien gram eiwit lijkt niet veel, maar dat is het wel voor een maaltijd van slechts 110 gram,” vertelt John. “Ons uitgangspunt was om alleen te werken met producten die van nature eiwit bevatten en geen gebruik te maken van kunstmatige eiwitverrijking. Dan ben je als productontwikkelaar dus al een stuk beperkter in je ingrediëntkeuze. Daar komt bij dat de producten er ook nog eens kleurrijk en aantrekkelijk uit moeten zien, een lange houdbaarheid moeten hebben én eenvoudig door de klant geportioneerd en geregenereerd moeten kunnen worden.” Koen vult aan: “Het is bijvoorbeeld eenvoudig om een spaghetti bolognese te ontwikkelen, maar als deze een houdbaarheid van tien dagen moet hebben wordt het al een stuk complexer. De kwaliteit van de maaltijd moet op de tiende dag namelijk wel net zo goed zijn als de eerste dag.”

Samenwerking met klanten

Voor de ontwikkeling van Petit Chef werkten John en Koen met een klantenpanel samen dat bestond uit voedingsverantwoordelijken en diëtisten van

verschillende ziekenhuizen. “Het voordeel van een klantenpanel is dat we de behoefte tot in detail kunnen inventariseren en kunnen doorvragen naar de achterliggende redenen,” vertelt John. “Je hoort hoe zij het product willen gebruiken en waarom bepaalde voedingswaarden belangrijk zijn voor bepaalde patiënten. Dat maakt het voor ons makkelijker om mee te denken.”

Het klantenpanel is ook meerdere keren ingezet om producten te testen. “Dit is vooral belangrijk om smaak, portiegrootte, consistentie en de verpakking te toetsen,” vertelt Koen. “Uit deze testen kwam bijvoorbeeld naar voren dat we het kipgehaktballetje beter voorgesneden konden portioneren, omdat je een mini-maaltijd met één hand moet kunnen eten. Dat zijn wijzigingen die we later doorgevoerd hebben.”

Continu in ontwikkeling

Op dit moment is de afdeling Productontwikkeling bezig met diverse projecten. Koen: “We zijn onder andere bezig met de ontwikkeling van allerlei recepturen voor onze Duitse klanten. Er zitten grote verschillen in dieetwensen en smaakgevoel tussen Nederland en Duitsland, wat betekent dat er veel nieuwe gerechten gemaakt moesten worden. Ook hebben we zojuist de vernieuwde lijn met vriesverse maaltijden afgerond, genaamd Fresh & Freeze. Deze maaltijden zijn verpakt in een speciale torusverpakking, waardoor ze nog eenvoudiger te presenteren zijn dan onze reguliere drieavondsmaaltijden. Kortom, we blijven continu in ontwikkeling.”

“Het voordeel van een klantenpanel is dat we de behoefte tot in detail kunnen inventariseren.”





Gestoomde heek met groene asperges en chermoula

Gratin met venkel en pittige kaas

Pulled chicken met aardappelgratin



FRICO KAAS

ÉCHT HOLLANDSE KAAS

In 1898 besloten zes Friese melkfabrieken de handen ineen te slaan. Hiermee werd de basis gelegd voor het merk Frico. Anno 2017 is Frico - de samenstelling van 'Fries' en 'Coöperatie' - nog steeds het merk van samenwerkende Nederlandse boeren en kaasmeeesters. Door de unieke kwaliteit en smaak geniet de kaas inmiddels echter wereldfaam.

Betrouwbare kwaliteit door onderscheid

Frico houdt al bijna 120 jaar vast aan drie uitgangspunten: afkomst, vakmanschap en het goede van de natuur. Hierop is onze overtuiging gebaseerd dat we de lekkerste Nederlandse kaas maken. Het is hoe dan ook de reden dat we zijn uitgegroeid tot de grootste kaasproducent van Nederland.

Unieke herkomst en smaak

Onze Goudse kaas is voorzien van het Gouda Holland kwaliteitszegel. Dit beschermde keurmerk garandeert dat de kaas is gemaakt van melk van koeien die grazen in Nederlandse weilanden. En dat de kaas in Nederland is gerijpt. Dit rijpen gebeurt op dikke houten planken. Hierdoor ontwikkelt zich langzaam maar zeker de unieke, volle en licht ziltige smaak.

Écht Hollandse kaas: Huuskes biedt smaakvolle Frico Goudse kaas in diverse verpakkingen, variërend van 1-plaksverpakking en hersluitbare winkelverpakkingen tot grootverpakkingen.



Verwen je gasten met gemak

We helpen je graag! vierhetseizoen.nl is een handige inspiratie site van Aviko, met recepten en tips voor heerlijke, smakelijke en voedzame maaltijden, waar je gasten blij van worden. Wat dacht je van de ovenheerlijke gratins. Een culinair hoogstandje is zo gemaakt.

Vraag vandaag nog een gratis proefpakket aan op vierhetseizoen.nl





▲ Peter Paul Tenthof van Noorden, hoofd Evenementenhulp Rode Kruis & Gerben Hengeveld, Manager Marketing & New Business bij Huuskies.

Partnership Huuskies en het Rode Kruis officieel van start

Op 5 april 2019 hebben Huuskies en het Rode Kruis hun partnership officieel vastgelegd. Middels dit partnership wordt Huuskies de voorkeursleverancier van het Rode Kruis op het gebied van eten en drinken voor de Nederlandse vrijwilligers en ondersteunt hiermee de hulpverleners tijdens diverse grote evenementen als de Nijmeegse Vierdaagse, de Dam tot Damloop en de Zwarte Cross.

De kracht van samenwerking

Één van de primaire taken van het Rode Kruis is het verlenen van eerste hulp tijdens evenementen. Elk jaar worden duizenden vrijwilligers van het Rode Kruis ingezet om deze taak uit te voeren, meestal gaat het om relatief kleine incidenten. Huuskies heeft tijdens de Nijmeegse Vierdaagse in 2017 en 2018 alle vrijwilligers voorzien van een volwaardig ontbijt en lunchpakket. Voor zowel het Rode Kruis en Huuskies is dit in volle tevredenheid volbracht en op basis daarvan is er door beide partijen besloten een officieel partnership aan te gaan. Huuskies wordt daarmee de voorkeursleverancier van het Rode Kruis op het gebied van eten en drinken. "We vinden het vanuit Huuskies heel belangrijk om sociaal en maatschappelijk betrokken te zijn en zijn daarom enorm trots op het partnership en op deze wijze de organisatie te ondersteunen op het gebied van eten en drinken", vertelt René Wijnstok, verkoopleider bij Huuskies. "Daarbij werken we volgens het toegevoegde waarde principe en zien we onszelf dan ook meer als een samenwerkingspartner dan een leverancier. Naast het leveren van goederen werken we graag samen aan het realiseren van concepten en projecten."



> V.l.n.r. René Wijnstok, Peter Paul Tenthof van Noorden, Gerben Hengeveld en Nienke Beek.

Ook het Rode Kruis is blij met dit partnership. Peter Paul Tenthof van Noorden, hoofd Evenementenhulp, vertelt: "We werken tijdens grote evenementen met duizenden vrijwilligers die de hele dag klaar staan om eerste hulp te verlenen. Het is belangrijk dat ze het hoofd koel houden bij onverwachte situaties. Voldoende eten en drinken is dan ook zeer essentieel. Onze focus ligt op hulpverlening, dus het is zeer gewenst dat we ons niet druk hoeven te maken om zaken als eten en drinken. Daarbij hebben we Huuskies de afgelopen jaren leren kennen als een maatschappelijk gedreven organisatie die zeer flexibel is, een uitstekende service biedt en met ons meedenkt."

Gezamenlijke plannen

De afspraken over de samenwerking zijn vastgelegd, zodat beide partijen weten wat zij van elkaar mogen en kunnen verwachten. Voor het komende jaar staan een aantal evenementen gepland, zoals de Nijmeegse Vierdaagse, de Dam tot Damloop en de Zwarte Cross, waarbij Huuskies zorgt voor het eten en drinken voor de vrijwilligers. Ook wordt er de komende tijd nagedacht over de verdere uitwerking van het partnership en hoe beide partijen elkaar kunnen versterken op de bedachte projecten en concepten.

> HUUSKES INTRODUCEERT EEN COMPLEET VERNIEUWD ASSORTIMENT FRESH & FREEZE MAALTIJDEN

Fresh & Freeze vernieuwd



Fresh & Freeze maaltijden zijn verkrijgbaar in HUIB en Eten & Zo

Alle kenmerken van Fresh & Freeze op een rij:

Smakelijk en voedzaam

De maaltijden worden na bereiding geportioneerd en vervolgens in een shockfreezer bevroren. Hierdoor blijft de smaak, maar ook de voedingswaarde- en kwaliteit optimaal behouden.

Geheel nieuw assortiment

Het assortiment bestaat uit meer dan 80 verschillende maaltijden. Daarbij is ook een breed assortiment natriumarme, vegetarische, gemalen en glad gebonden maaltijden beschikbaar.

Kleinere portie en minimaal 20 gram eiwit

De maaltijden zijn 400 gram per stuk en zijn daarmee iets kleiner dan onze koelverse individuele maaltijden van gemiddeld 450 gram. Daarbij bevatten de maaltijden minimaal 20 gram eiwit per maaltijd. Het hoge eiwitgehalte en de kleinere portie maakt de maaltijden bij uitstek geschikt voor ziekenhuizen en de minder grote eters in zorginstellingen.

Minimale voorraad en verspilling

De maaltijden zijn binnen één dag leverbaar en hebben een houdbaarheid van negen maanden. Dit betekent dat bij de inzet van deze maaltijden door het aanhouden van een minimale voorraad en de lange houdbaarheid van de maaltijden zelf voedselverspilling teruggebracht kan worden tot een minimum.

Nieuwe verpakking

De maaltijden zijn zorgvuldig geportioneerd en verpakt in een torusverpakking. Hierdoor kunnen ze heel eenvoudig mooi op bord worden gepresenteerd.



Plaats de verpakking direct na het regenereren op een bord naar keuze en trek de onderzijde helemaal open. De maaltijd zakt nu perfect geportioneerd op het bord.

Til vervolgens de verpakking op, de maaltijd is nu klaar om uit te serveren.

“De liefde voor het bakkersvak zie en proef je terug in het eindresultaat.”

Op bezoek bij bakkerij Sellink



Wanneer we als Nederlanders ergens trots op mogen zijn, dan zijn het wel onze bakkers. Met veel liefde en kennis zorgen zij het hele jaar door voor vers gebakken brood. We brachten een bezoek aan één van de huisbakkers van Huuskes, namelijk Bakkerij Sellink in het Gelderse dorpje Meddo.

Een echte bakkersfamilie

Bakkerij Sellink werd in 1879 opgericht en kent een geschiedenis van vijf generaties bakkers en molenaars. Elke generatie heeft zijn traditie doorgegeven aan de volgende. Dat kenmerkt ook het familiebedrijf in Meddo. Sinds 2004 wordt de bakkerij gerund door de twee broers Erik en Arjan Sellink.

Tradities in ere houden

Bij aankomst in Meddo komt de geur van vers-gebakken brood en appeltaart ons al tegemoet

en worden we door de broers Erik en Arjan gastvrij ontvangen. We nemen plaats in de oude familiehuiskamer, dat tegenwoordig als kantoor wordt gebruikt. Al snel komen de versgebakken koekjes op tafel en begint Erik enthousiast te vertellen: “Als klein jongentje liep ik al dagelijks mee in de bakkerij van mijn ouders. Nu sta ik zelf aan het roer, samen met mijn broer Arjan. Arjan runde sinds 1996 samen met onze vader de bakkerij en in 2004 ben ik – na het behalen van mijn bakkersdiploma – in de plaats van onze

vader gekomen. Vanaf die tijd hebben Arjan en ik het officieel overgenomen.”

Bakkerij Sellink levert dagelijks duizenden verse broden bij Huuskes. Maar ook aan particulieren: de bezorgbakker Wim Karel heeft dagelijks een andere route waar hij brood aflevert. Erik vertelt: “We gaan mee met de tijd, maar sommige tradities wil je gewoon in ere houden.”



> Wim Karel, de bezorgbakker van Bakkerij Sellink.

“Ons geheim? De keuze voor kwaliteit. We gebruiken alleen de beste ingrediënten.”

Elk brood is uniek
Na een kopje koffie nemen Erik en Arjan ons mee de bakkerij in. Erik: “Brood wordt hier grotendeels nog met de hand gemaakt. Het kneden gaat machinaal, maar het modelleren, decoreren en het insnijden voor het bakken gebeurt allemaal met de hand. En daar zijn wij trots op. Elk brood is uniek.”

Liefde voor het bakkersvak
In de bakkerij is alles erop gericht om de smaak van het brood optimaal te ontwikkelen. Zorg en aandacht spelen daarin een belangrijke rol. Arjan vertelt: “Omdat we werken met natuurlijke ingrediënten, is het deeg ook kwetsbaar en moet het met liefde behandeld worden. Over het hele proces – van deeg tot de oven – is nagedacht. Je proeft de liefde voor het bakkersvak. We hebben allemaal vakmensen in dienst met dezelfde passie: brood.”

Inmiddels werken er 20 mensen in de bakkerij. Ze rouleren zoveel mogelijk, zodat iedereen precies weet wat in elke fase van het bakproces moet gebeuren en hoe dat voelt. “Voor een zoetekauw als ik is er toch geen mooiere plek om te werken”, zegt Erik, terwijl



Terug in de tijd

In 1879 werd het graan gemalen in de molen. Het brood werd 's morgens vroeg gebakken en met een broodkar aan huis gebracht of in het kleine bakkerswinkeltje verkocht. In 1970 werd het winkeltje gesloten, maar de bakkerij bleef bestaan.

hij trots kijkt naar de broodjes die net uit de oven komen. Er zijn inderdaad vervelendere werkplekken te bedenken. De broodjes zien er heerlijk uit en dan die geur... het water loopt je in de mond.

Het assortiment
Het assortiment van Bakkerij Sellink reikt van 40 soorten brood tot witte, bruine en krentenbollen, van Frans stokbrood tot de Italiaanse focaccia. “We hebben voor ieder wat wils”, vertelt Erik. “Soms stellen we zelf een nieuw brood samen, de andere keer bakken we een nieuw brood omdat de consument erom vraagt. Voor een supermarkt in Bredevoort hebben we bijvoorbeeld een meergranen-suikerbrood ontwikkeld.” Arjan vult aan: “Het leukst om te maken vinden wij de feestdagenproducten, omdat we dan producten maken die we niet standaard in ons assortiment hebben. Elke feestdag kent zijn eigen producten. We kunnen onze creativiteit goed benutten. Dat maakt het vak mooi. Wat de bakkers het lekkerst vinden om te eten? Een goedgevulde stol, maar een oliebol gaat er ook wel in. Of gewoon een tijgerbol net uit de oven, plakje kaas erop en smullen maar.”

Ambachtelijk bereide roomboterstollen

Elk seizoen bakt Bakkerij Sellink seizoensspecialiteiten, zoals amandelstaven met Sinterklaas, oliebolletjes met oud & nieuw en paasstollen voor Pasen. Populair bij bakkerij Sellink zijn de ambachtelijk bereide roomboterstollen.

Stap 1.

Het deeg van een stol wordt gemaakt van bloem, zout, water, gist en roomboter. Het deeg wordt ongeveer 15 minuten automatisch geknead.

Stap 2.

De vulling (krenten, rozijnen, noten en cranberries) wordt aan het deeg toegevoegd en met de hand geknead.



Stap 3.

De deegstukken worden afgewogen en vervolgens wordt er een ronde bol van gemaakt.

Stap 4.

Na de voorrijps wordt het deeg uitgerold op de werkbank en voorzien van een 'pil' amandelspijs.



Stap 5.

De uiteinden van het deeg worden met de hand aan elkaar gevouwen.

Stap 6.

De deegstukken worden vervolgens afgestreken met water en in een bak met amandelschaafsel gelegd.



Stap 7.

De deegstukken gaan vervolgens ongeveer 30 minuten in de narijskast.

Stap 8.

De stollen worden gebakken in de oven op 210°C en na circa 35 minuten zijn ze klaar om naar Huuskes te gaan!



Start je dag sterk



VAN NATURE RIJK
AAN PROTEÏNE



Heerlijk! Gevulde portobello met Hoemoes

RECEPT

Gevulde Portobello
Met Hoemoes
Gerecht voor 4 personen.
Klaar in ca. 25 minuten.

Een portobello is een grote uit de kluit gewassen kastanjechampignon welke perfect is om te vullen met o.a. Hoemoes! Dit vegetarische receptje is snel klaar en erg lekker als voor- of hoofdgerecht.

Aan tafel met de mediterrane specialiteiten van Maza.

Ontdek de mediterrane specialiteiten van Maza. Wij maken heerlijke falafel, hoemoes, salades en Sauzen. Verse ingrediënten, bijzondere kruiden en specerijen en traditionele bereidingswijzen zorgen voor een unieke smaak. Alle producten zijn vegetarisch en halal en veel ervan zelfs veganistisch en koosjer. En allemaal vers gemaakt in een van onze keukens in Zaandam, de Foodhallen Amsterdam en winkelcentrum Stadshart Amstelveen.

Hoemoes

Kikkererwtensalade volgens authentiek recept en bereidingswijze. Vers bereid met de beste kikkererwten, een vleugje knoflook en de fijnste sesam. Lekker als broodbeleg, om mee te koken of om mee te dippen.



Ingrediënten

4 portobello's
1 bakje Hoemoes
1 blikje mais
150 gram zachte geitenkaas (optioneel)
4 eieren
200 gram witte kool
4 eetl. rozijnen

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een kom 4 eetlepels Hoemoes met 4 eetlepels mais en vul de portobello's met deze Hoemoes. Maak kleine kuiltjes in het midden. Scheid het eiwit van de eidooiers. Vang het eiwit op in een kom en leg de eidooiers in z'n geheel voorzichtig op de Hoemoes. Bak de gevulde portobello's in de voorverwarnde oven op 200 graden in 8-12 minuten.

Rasp of snijd de witte kool fijn en maak de salade op smaak met een beetje Hoemoes, rozijnen en het restant van de mais. Voeg een snufje zout en peper toe en roer de koolsalade goed door elkaar.

Snijd de geitenkaas in plakken (optioneel) en verwarm deze enkele minuten mee in de oven. Kluts de eiwitten los en bak hier twee dunne omeletten van in de koekenpan in een beetje olie of boter. Rol ze op. Maak de borden feestelijk op zoals op de foto. Eet smakelijk!

Samenwerking Coöperatie A59 en Huuskjes: goede match door slim tenderen

GGZ Breburg, GGZ Oost-Brabant, GGZ Westelijk Noord-Brabant en Reinier van Arkel hebben in 2017, na een gezamenlijke tender, gekozen voor Huuskjes als totaalleverancier voor het eten en drinken. De manier van tenderen werd gedaan volgens het Best Value Procurement principe (BVP). Middels deze methode werden op basis van de scope van de vier Brabantse GGZ-instellingen marktpartijen gevraagd een aanbieding te verzorgen. “Deze wijze van tenderen heeft gezorgd voor een goede invulling van de doelstellingen van de GGZ-organisaties”, aldus Bert van Moorsel, inkoopadviseur bij FacZo en mede-initiatiefnemer van de gebruikte inkoopmethodiek voor het nieuwe voedingsconcept.

Beste match als uitgangspunt

GGZ Breburg, GGZ Oost Brabant, GGZ Westelijk Noord-Brabant en Reinier van Arkel werken sinds 2013 samen in de ‘Coöperatie A59’. Het doel van deze samenwerking is de kwaliteit te verbeteren en kosten te verminderen ten gunste van haar cliënten. De instellingen kiezen bewust voor een niet-vrijblijvende vorm van samenwerking, wat betekent dat op een aantal gekozen thema’s – waaronder facilitaire zaken en personeelsadministratie – gezamenlijke besluitvorming plaatsvindt. Zo ook voor een nieuw voedingsconcept.

Om te komen tot een juiste keuze is besloten om het traject op basis van Best Value Procurement (BVP) te

organiseren. Bij deze inkoopmethodiek wordt gebruik gemaakt van de expertise van de aanbiedende partij in het kiezen van de beste oplossing voor de geformuleerde doelstellingen van de opdrachtgever. Bij BVP wordt het gebruikelijke principe om veel eisen te stellen losgelaten. De opdrachtgever omschrijft haar doelstellingen en de aanbiedende partij geeft aan wat, door haar bezien, de beste oplossing is. Hierbij is meetbaarheid van enorm belang. Alles wat de aanbieder belooft moet met bewijsmateriaal als cijfers en data onderbouwd worden. Bert vertelt: “BVP was in de zorgsector in Nederland een nog vrij onbekend begrip, maar biedt naar mijn idee meer ruimte voor creatieve en innovatieve oplossingen dan een ‘traditionele’ offerteaanvraag.”

Het ideale bestelsysteem

De scope die is uitgevraagd betreft het totaalpakket van eten en drinken, inclusief dieetmaaltijden en slimme en efficiënte logistiek. Bert: “We hebben bij de verschillende instellingen geïnventariseerd hoe het eten en drinken daar georganiseerd is, vervolgens is een korte omschrijving van de doelstelling gemaakt en dit alles gepubliceerd via Negometrix, een veel gebruikte inkooptool. Daarnaast hebben we een publicatie gedaan op TenderNed, het online marktplaats van de Nederlandse overheid. We hebben de tender bewust op deze wijze gepubliceerd, omdat we ons niet wilden beperken tot een aantal leveranciers die we al kenden, maar iedereen een kans wilden geven.”

“BVP biedt ruimte voor creatieve en innovatieve oplossingen.”

Over FacZo

FacZo is het shared service center voor inkoop, contractmanagement en facilitaire services van GGZ Oost Brabant en Reinier van Arkel. Voor de coöperatieve vereniging A59, waarin een aantal GGZ-instellingen samenwerken, begeleidt FacZo offerte-trajecten en faciliteert zij de operationele inkoopprocessen.





“Eten & Zo is het ideale bestelsysteem dat past bij de doelstellingen van de vier zorgorganisaties.”

Van de 21 geïnteresseerde partijen hebben zeven een offerte ingediend, waarvan er vier geselecteerd zijn voor een interview. Het interview vormt een belangrijk onderdeel van het traject en wordt gehouden met de sleutelfunctionarissen van de aanbieders. Bert vertelt: “De interviews werden beoordeeld door verschillende (voedings)specialisten van de vier GGZ-instellingen, van koks en diëtisten tot voedingsassistenten. Al snel was iedereen enthousiast. Met name over de bestelapp Eten & Zo. Het is een zeer gebruiksvriendelijk en toegankelijk bestelsysteem en het helpt zowel cliënten als medewerkers gezonde en gevarieerde keuzes te maken. Bij de menu's staan groene appeltjes die inzicht geven in de voedingswaardekwaliteit van de aangeboden maaltijden. Op deze manier kunnen we bestellers nog meer bewust maken van gezonde voeding. Tevens is Eten & Zo een goede oplossing voor het maximaliseren van cliëntparticipatie, een andere belangrijke doelstelling van de GGZ-instellingen. De maaltijden en boodschappen zijn voorzien van een afbeelding, waardoor het betrekken van cliënten bij het kiezen en bestellen van maaltijden en producten zeer eenvoudig is. Daarbij biedt de app recepten en kookfilmpjes, waardoor cliënten ook betrokken kunnen worden bij het bereiden van de warme maaltijd. En de budgettool zorgt ervoor dat medewerkers grip hebben op het budget. Kortom, Eten & Zo is het ideale bestelsysteem dat past bij de doelstellingen van de vier GGZ-instellingen.”

Optimale invulling van eten en drinken

Nu bijna twee jaar later zijn bijna alle afdelingen over op het nieuwe voedingsconcept. Bert vertelt: “Het eten en drinken wordt beoordeeld als kwalitatief goed en Huuskes geeft met haar concepten een goede invulling aan de doelstellingen van de vier GGZ-instellingen. De samenwerking met Huuskes verloopt goed. Continu wordt er samen gekeken naar mogelijke verdere optimalisaties. De komende tijd wordt genomen om de puntjes op de ‘i’ te zetten.”

Klant aan het woord

▼ **Ron Laurentius**, Facilitair coördinator voeding bij GGZ Westelijk Noord-Brabant

“In 2015 zijn wij binnen de organisatie decentraal gaan werken en hebben de afdelingen zelf de regie met betrekking tot het bestellen, bereiden en samenstellen van de maaltijden. De app Eten & Zo is een welkome aanvulling in de ondersteuning op de afdelingen. Met name de kookfilmpjes zijn erg waardevol!”

▼ **Ruud van den Berg**, Teamleider eten & drinken bij GGZ Breburg

“Bij GGZ Breburg bestellen de restaurants de maaltijden en boodschappen via HUIB en de afdelingen die zelf koken via Eten & Zo. Al snel kon iedereen de juiste route vinden in de bestelsystemen. Met name de bestellijsten zijn in de app zeer geliefd. Op deze manier kan men in de voorraadkast snel zien wat er nodig is. Ook het terugkijken naar wat de collega heeft besteld wordt als prettig ervaren.”



Bij Huuskes verwerken we circa 75.000 kilo andijvie per jaar. Graag laten we zien waar deze groente vandaan komt en hoe wij de andijvie verwerken in de meest gezonde en lekkere gerechten.

De andijvie van Huuskes



*Kevin Voesten
Andijvieteler bij Van Osch
Groenteproducties*



Uit het Limburgse Leunen

Een deel van onze andijvie komt uit het Limburgse Leunen, van Van Osch Groenteproducties. Na een prachtige rit langs uitgestrekte weilanden ontmoeten we medewerker Kevin van Voesten. Hij steekt enthousiast van wal: "Andijvie is een echte alleskunner. Rauw, gewokt, gekookt of lekker door een stampot. Mijn favoriet? De stampot andijvie natuurlijk!"

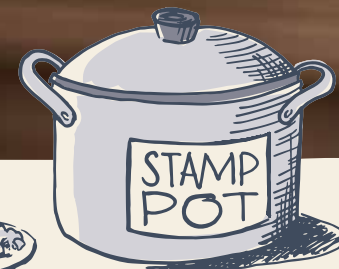


De eerste andijvieplanten gaan medio maart de grond in. Op z'n vroegst kunnen deze dan in mei geoogst worden. Een uitgegroeide andijvie heeft een mooi geel hart met daar omheen groene bladeren. Gedurende het seizoen worden telkens weer nieuwe andijvieplanten geplant, zodat ze ongeveer tot eind oktober kunnen blijven oogsten.

De andijvie wordt handmatig geoogst, omdat hier geen machines voor bestaan en de kwaliteit van de bladgroente goed blijft gewaarborgd.



Bij Huuskes verwerken we circa 75.000 kilo andijvie per jaar. Op de versafdeling wordt de bladgroente voorgesneden. Dit gebeurt volledig handmatig, want anders 'kneus' je de andijvie.



Een groot gedeelte van de andijvie gaat naar de keuken van Huuskes, waar de koks heerlijke gerechten bereiden, zoals stampot andijvie en andijvie a la crème.



Vervolgens wordt de andijvie machinaal gesneden in verschillende maten en grondig gewassen in ijswater, zodat de groente lekker knapperig en fris blijft.





➤ 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.

VEGA IS BOOMING



Wij zijn heel trots op onze producten en vinden dat iedereen moet kunnen genieten van onze heerlijke snacks, of je nou vegetariër, flexitariër of een fervent vleeseter bent. Het was dan ook onze missie om de meest populaire snacks van Nederland beschikbaar te maken in een 100% vegetarische variant. En dan niet zomaar een groente variant, maar producten die nauwelijks te onderscheiden zijn van het origineel. Na maanden van ontwikkelen en testen is het ons als eerste in de markt

gelukt! Beckers Veggie is een snacklijn die zowel geschikt is voor oven als frituur met 100% vegetarische kroket, bitterballen en nuggets

Heeft u interesse in onze producten neem dan met ons contact op:
T 076 578 48 00
E foodserviceNL@glfoods.com
I www.glfoods.com

100%
VEGETARISCH



> VERBETEREN VAN DE DAGELIJKSE ROUTINE DOOR MOTIVATIE EN COACHING

Nieuwe opleidingen Huuskes Academy



Accurate kennis van voedingsleer en voedselveiligheid is van belang als je met eten en drinken werkt. Zeker wanneer je werkt met kwetsbare doelgroepen. Huuskes heeft daarom vorig jaar de Huuskes Academy gelanceerd. Dit opleidingsprogramma biedt zorgorganisaties de mogelijkheid om diverse e-learningmodules en fysieke trainingen af te nemen, met de focus op eten en gastvrijheid in ze zorg. Een groot aantal klanten van Huuskes hebben al diverse e-learningmodules en trainingen gevolgd. Om ook de kennis en vaardigheden van voedingsmedewerkers in ziekenhuizen rond eten en drinken te vergroten, is de Huuskes Academy uitgebreid met twee nieuwe opleidingen. Maar niet alleen het opleiden van mensen op de werkvloer is voldoende. Ook leidinggevend hebben handvatten nodig om er voor te zorgen dat de gewenste verbeteringen daadwerkelijk onderdeel van de dagelijkse routine worden. Daarom biedt de Huuskes Academy nu ook een derde nieuwe training, speciaal bedoeld voor leidinggevenden.

Trainingsaanbod voor medewerkers in het ziekenhuis

Het trainingsaanbod voor medewerkers bestaat uit een e-learning en een fysieke training.

E-learning

In de online training leert de cursist alles over voedselveiligheid, infectiepreventie, voeding en diëten. Kortom, veel aspecten die belangrijk zijn tijdens het werk als voedingsassistent in het ziekenhuis. Door middel van video's, animaties en opdrachten leert de cursist belangrijke informatie over verschillende voedingsstoffen, voedselallergieën, hygiëne en hoe zij het beste kan omgaan met voeding in het ziekenhuis.

Training

Deze opleiding bestaat uit een e-learning en een fysieke training. De cursisten leren de theorie door een e-learningmodule te doorlopen met interactieve animaties, video's en uitdagende opdrachten. In de e-learning komen de volgende onderwerpen aan bod:

- > Voedingsleer
- > Dieetleer
- > Infectiepreventie
- > HACCP
- > Regenereren

Naast inhoudelijke kennis wordt aandacht besteed aan bejegening en communicatie. Tijdens de fysieke training leren medewerkers hoe zij patiënten in het ziekenhuis het beste kunnen begeleiden op het gebied van voeding en voedselveiligheid. Met welke voedingsmiddelen en diëten kun je te maken krijgen tijdens het werk? En hoe kan er gezorgd worden voor een uitstekende hygiëne zodat infecties worden voorkomen? Het opleidingstraject start met een intakegesprek met de organisatie waarin de visie op voeding en de concrete leerdoelen van de training worden besproken.

Kijk voor meer informatie op www.huuskesacademy.nl

Leidinggevende eten & drinken

In de fysieke training voor leidinggevenden in eten en drinken leert de cursist wat er allemaal komt kijken bij het leidinggeven aan een team, dat zich bezighoudt met eten en drinken en werkzaam is in een ziekenhuis of een zorginstelling. Tijdens de training wordt aandacht besteed aan het begeleiden van medewerkers bij veranderende processen rondom voeding. Daarbij wordt aandacht besteed aan het geven en ontvangen van feedback, het voeren van gesprekken en het motiveren en coachen van medewerkers.

De theorie leren de cursisten door het volgen van een e-learningmodule boordevol animaties, video's en uitdagende opdrachten. In de e-learningmodule komen de volgende onderwerpen aan bod:

- > Feedback geven & ontvangen
- > Gesprekken voeren
- > Motivatie op de werkvloer
- > Situationeel leiderschap
- > Coachen

Tijdens de trainingsdagen wordt er op een interactieve manier geoefend met de geleerde theorie. Zo wordt er een acteur ingezet om met de cursisten te oefenen en zorgt het gebruik van een camera tijdens de lessen ervoor dat de cursisten hun eigen gesprekken kunnen evalueren.



Terugblik op een succesvolle Zorgtotaal 2019!





Van dinsdag 12 tot en met donderdag 14 maart 2019 stond Huuskes op Zorgtotaal: dé vakbeurs voor zorgprofessionals in Nederland. Op onze prachtige stand presenteerden we een aantal nieuwe concepten en hebben we verschillende relaties mogen verwelkomen. We kijken terug op drie succesvolle beursdagen en bedanken iedereen die onze stand heeft bezocht!



Open keuken

Dé blikvanger van de Huuskes stand was de open keuken, waar elke dag verschillende smaakvolle gerechtjes werden klaargemaakt door koks John, Tom en Koen. Daarnaast was de herkomst van de ingrediënten die we in onze kleine gerechten gebruikten, zoals de appels en de rode paprika's, te zien in de Van Boer tot Bord video's op de stand.



Nieuwe ontwikkelingen

Gedurende de beursdagen hebben we verschillende ontwikkelingen gedemonstreerd, waaronder de nieuwe functionaliteiten van de app Eten & Zo en de nieuwe opleidingen van de Huuskes Academy. Samen met onze partner Threewise/Horeca Academie demonstreerden we diverse nieuwe e-learningmodules.



Bekijk de aftermovie van Huuskes op Zorgtotaal op www.huuskes.nl



Kookdemo van tv-kok Sandra Ysbrandy

Elke beursdag, van 12:00 t/m 14:00 uur, stond de Huuskes stand in het teken van tv-kok Sandra Ysbrandy. Sandra, bekend van onder andere het televisieprogramma Life For You, liet middels een kookdemonstratie zien hoe je gezond, lekker én zonder vlees kunt koken.



Kookworkshop

Naast de kookdemonstratie van Sandra Ysbrandy konden bezoekers ook kans maken op een volledig verzorgde kookworkshop door Sandra. Inmiddels zijn de winnaars via social media en onze nieuwsbrief bekend gemaakt.



Petit Chef

Met trots presenteerden we Petit Chef, onze nieuwe lijn met 12 eiwitrijke mini-maaltijden speciaal ontwikkeld voor ondervoede patiënten en cliënten met een verhoogde eiwitbehoefte. Bezoekers aan de Huuskes stand konden de mini-maaltijden bekijken en proeven.





JDE | PROFESSIONAL

Fair voor hem
én voor jou



Douwe Egberts Fairtrade Dark
voor een smakvolle kop koffie.

Kijk voor meer informatie op www.jacobsdouweegberts.nl



Lipton

VARIEER MET DE
**LIPTON
FEEL GOOD
SELECTION**

EEN THEE VOOR ELK
MOMENT VAN DE DAG!

Begin de dag goed met een **ENERGISE** thee.
Deze zwarte theeën bevatten cafeïne voor
een energieke start van de dag. Last van een
after-lunch dip? De frisse groene theeën van
BALANCE zijn een goede tegenhanger voor
na de lunch. **REFRESH** jezelf in de middag
met een zoetere fruit thee en eindig de dag
met een thee uit de **RELAX** selectie om de
nachtrust te bevorderen.



Meer informatie op ufs.com/lipton





“Ondanks dat veel van onze patiënten snel vermoeid zijn, blijven de meeste wel gezellig natafelen.”

> Edwin de Boer, facilitair manager bij Merem

> EEN KIJKJE IN DE KEUKEN EN HET RESTAURANT VAN MEREM

Restaurant als sociaal hart bij revalidatie

Sinds oktober 2010 vormen behandelcentrum Heideheuvel en revalidatiecentrum De Trappenberg samen Merem Medische Revalidatie, met vestigingen in Hilversum, Almere en Lelystad. Kinderen, jongeren en volwassenen kunnen bij Merem terecht voor specialistische revalidatie en behandeling van chronische (long-)aandoeningen. Merem is daarnaast gespecialiseerd in de behandeling van kinderen met ernstig overgewicht en diabetes. Een gemêleerde doelgroep, waarvan een groot deel elke dag eet in het restaurant dat wordt gerund door Albertje Ruysenaars en Edwin de Boer.

Edwin de Boer, facilitair manager bij Merem vertelt: “Het restaurant op onze zorgcampus in Hilversum vormt een belangrijke spil in het sociale leven van de patiënten die klinisch bij ons verblijven. Patiënten verblijven veelal weken tot maanden bij ons en werken de hele dag aan hun herstel met als doel zelfstandig terug te keren in de maatschappij. Hierbij is het belangrijk dat zij ook regelmatig uit de klinische omgeving stappen en in een normale, niet-klinische omgeving samen met anderen gezellig een maaltijd nuttigen.” Edwin ervaart dat het restaurant wat afleiding biedt. “Ondanks dat veel van onze patiënten snel vermoeid zijn, blijven de meesten toch nog even gezellig natafelen.”

Lasagne en broodburgers uit eigen keuken

Albertje Ruysenaars, voedingscoördinator bij Merem, is verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van het restaurant en de bijbehorende keuken. “Hoewel de dagmenu's grotendeels door de diëtiste worden bepaald, heb ik wel de ruimte om mijn eigen stempel te drukken op de menukaart en de dagelijkse gang van zaken in het restaurant”, vertelt Albertje. “Dat maakt het niet alleen voor mij en mijn collega's leuker, maar heeft het ook een positief effect op de beleving rondom de maaltijd bij onze patiënten. Zo maak ik regelmatig zelf lasagne, taarten of onze befaamde broodburgers, die erg geliefd zijn bij patiënten. Iedereen weet dat we deze producten op basis van eigen receptuur zelf vers maken en dat wordt erg gewaardeerd.”





Minder verspilling
De zelfgemaakte gerechten van Albertje worden niet alleen gewaardeerd door patiënten en gasten, maar zorgen ook voor minder voedselverspilling. “We houden onze voorraad goed in de gaten en proberen creatief om te gaan met producten die

over blijven”, legt Albertje uit. “Brood is bijvoorbeeld een product dat normaal gesproken veel weggegooid wordt omdat het maar beperkt vers is. Wij proberen zo min mogelijk weg te gooien door zelf broodcroutons, broodtaarten of broodburgers van oud brood te maken.”

Aandacht en eigen regie
Aandacht en eigen regie zijn speerpunten in de missie van Merem en zijn ook duidelijk zichtbaar in het restaurant. Tafels zijn zorgvuldig gedekt, couverts liggen uitnodigend op tafel, het menu is met liefde samengesteld en er hangt een gezellige sfeer. Edwin vertelt: “Op dit moment is het nog zo dat patiënten van te voren hun menukeuze moeten doorgeven, maar is het wel zo dat zij tijdens de maaltijd nog kunnen wisselen als zij bijvoorbeeld toch geen trek hebben in een gekozen maaltijd. Dit vinden we belangrijk bij Merem, omdat het houden van eigen regie belangrijk is bij zowel de gastvrijheidsbeleving als het herstel.”

Ook gasten van patiënten zijn welkom en kunnen mee-eten bij Merem. Edwin vertelt: “Wij zijn nu bezig met een project waarbij we de mogelijkheid bekijken of we maandelijks een vaste avond kunnen organiseren waar patiënten samen met hun partner, kinderen, familie of vrienden in het restaurant kunnen eten. Het is voor veel van onze patiënten lastig om samen met hun naasten buiten de deur te eten, terwijl hier wel behoefte aan is. Wij faciliteren dit dan ook graag.”



Feedback als vast onderdeel
Dagelijks eten 80 tot 100 medewerkers en zo'n 40 patiënten in het restaurant op de zorgcampus, wat betekent dat het restaurant meerdere keren per dag vol zit. Omdat we nauw contact hebben met onze gasten en regelmatig feedback vragen, weten we goed waar behoefte aan is. Op tafel staan suggestiebussen, waar patiënten en medewerkers hun feedback in kunnen achterlaten. Albertje vertelt: “We krijgen veel

complimenten en merken dat zowel patiënten als onze collega's zeer tevreden zijn.”

Kennis delen
Merem werkt al enige tijd samen met Huuskes. Edwin de Boer vertelt: “Voorheen hadden we verschillende voedingsleveranciers voor bijvoorbeeld DKW, diepvries, brood en koelverse voeding. Bij de samenvoeging van onze klinieken, waarbij ook de keuken naar het restaurant is verplaatst, hebben we de keuze gemaakt om met één leverancier te gaan werken. Huuskes is nu onze totaalleverancier. Deze keuze brengt voordelen met zich mee als het gaat om efficiëntie en kostenbesparing, en maakt het mogelijk een nauwere samenwerking te realiseren.”

Huuskes adviseert ons en kan ons meenemen naar vergelijkbare keukens en restaurants om daar gezamenlijk een kijkje te nemen. Zo kunnen we ons laten inspireren en samen bouwen aan de continue verbetering en vooruitgang van onze facilitaire diensten.”

“Onze zelfgemaakte gerechten zorgen voor minder verspilling en worden gewaardeerd door patiënten.”

> Albertje Ruysseenaars, voedingscoördinator



Een kijkje in de keuken bij: **vestiging Apeldoorn**



Huuskes Apeldoorn

Huuskes heeft diverse productiekeukenen en distributiecentra verspreid over Nederland. Zo ook in Apeldoorn. Op deze vestiging vinden diverse assemblage- en logistieke processen plaats. Zo worden in Apeldoorn Petit Chef en Fresh & Freeze gemaakt, de vriesverse (mini)-maaltijden van Huuskes. Tevens leveren we vanuit Apeldoorn een aantal ziekenhuizen maaltijden geserveerd op porseleinen borden.

Maaltijden op porselein

Één van onze belangrijkste activiteiten in Apeldoorn zijn de werkzaamheden rondom onze maaltijden op porselein. Deze bijzondere lijn maaltijden wordt in Apeldoorn op een porseleinen bord geportioneerd en vervolgens in speciale transportkarren vervoerd naar onze klanten. Het voordeel hiervan is dat onze klanten de maaltijden direct na aankomst kunnen regenereren en uitserveren aan patiënten.

Nadat de patiënt de maaltijd genuttigd heeft, gaat het gebruikte porselein bord terug naar Huuskes Apeldoorn, waar het wordt afgewassen.



Shockfreezer

Sinds begin dit jaar beschikt de vestiging Apeldoorn over een shockfreezer. Deze wordt gebruikt om verse maaltijden en mini-maaltijden zo snel mogelijk tot in de kern te bevriezen. Een shockfreezer koelt producten binnen enkele uren af tot -30 °C, door met hoge snelheid zeer koude lucht over het voedsel te blazen. Het voordeel van dit snelle proces is dat er nauwelijks ijskristallen ontstaan dan bij het invriesproces van een normale vriezer. Hoe minder ijskristallen, hoe minder de cellen in het voedsel beschadigd raken en hoe hoger de kwaliteit.

“In Apeldoorn maken we één van de meest bijzondere maaltijdlijnen van Huuskes, namelijk maaltijden op porselein.”



Huuskes CuliCart: ontzorgt, adviseert en groeit

Naast het leveren van eten en drinken ondersteunt Huuskes met het voedingsmanagementsysteem bij diverse klanten. Zo is Huuskes specialist in de implementatie en het beheer van CuliCart Hospitality. Inmiddels beheren we de CuliCart Hospitality applicatie voor een ruim aantal klanten, waaronder diverse GGZ-instellingen en ziekenhuizen. Dit scheelt onze klanten niet alleen veel tijd, maar vergroot ook de veiligheid. Huuskes heeft gekozen voor het systeem CuliCart Hospitality omdat het op meerdere voedingsconcepten toepasbaar is. In 2019/2020 wordt Huuskes CuliCart bij nieuwe klanten geïmplementeerd en de applicatie blijft doorontwikkelen.

Digitalisering van het voedingsproces

CuliCart Hospitality (CCH) is een applicatie die ontwikkeld is door PinkRoccade Healthcare, onze partner die (zorg)organisaties ondersteunt met voedingsadministratiesystemen. Het systeem ondersteunt medewerkers met het organiseren van het eten en drinken. Bij CuliCart Hospitality maakt het niet uit welk voedingsconcept je gebruikt als ziekenhuis of zorginstelling, want de applicatie is zeer flexibel in te zetten. Van losse componentkeuze (assemblage in centrale of afdelingskeuken) tot complete maaltijden, mini-maaltijden en zowel de warme maaltijd als de broodmaaltijd. Daarnaast worden onder andere serveertijden, uiterste besteltijden, printtijden en routing naar wens en per zorginstelling ingesteld.

Dichter bij de bron

Als zorginstellingen of ziekenhuizen CuliCart Hospitality afnemen, ontvangen ze deze applicatie 'leeg'. Dat betekent dat zij de applicatie volledig zelf moeten vullen en (continue) blijven beheren met een grote hoeveelheid artikelen en productinformatie als ingrediënten, voedingswaarden en (wettelijke) allergenen. Huuskes ontzorgt haar klanten door de applicatie volledig gevuld en beheerd aan te bieden. Het voordeel hiervan is dat het efficiënter kan worden uitgevoerd. Veel ziekenhuizen maken gebruik van een gelijkwaardig assortiment en gebruiken vaak dezelfde producten. Huuskes kan de applicatie dus in één keer inrichten voor meerdere organisaties. Iedere zorginstelling heeft wel zijn eigen omgeving in verband met privacy. Daarbij zit Huuskes dicht bij de bron als het gaat om artikelmutaties, wat betekent dat we makkelijker kunnen waarborgen dat de artikelinformatie die in CuliCart Hospitality staat ook correct is.

Duurzaam door minder papierverbruik

Naast de backoffice is er het medewerkersportaal, waardoor indien gewenst de papieren menukaart kan worden afgeschaft en de medewerker de maaltijd via een tablet voor de patiënt kan bestellen. Is er een patiëntenportaal, zoals bij het Medisch Spectrum Twente (MST), dan kan de patiënt op een tablet zelf een maaltijd kiezen of samenstellen. Heeft de patiënt een bepaald dieet, dan krijgt hij alleen

maaltijden en producten te zien die hij mag nuttigen. In Huuskes CuliCart is vastgelegd welke artikelen en gerechten geschikt zijn voor welke (allergie)diëten en consistenties.

Registratie van voedingsinname

PinkRoccade organiseert jaarlijks een co-creatie sessie waarin zij met Huuskes en andere partners in gesprek gaan over de ontwikkeling van CuliCart Hospitality. Wat leeft er bij de klanten? Wat zijn wensen van gebruikers? Welke nieuwe functionaliteiten zijn wenselijk? Er bleek bij de laatste sessie een grote behoefte om de inname van patiënten digitaal te gaan registreren en te delen via het elektronisch patiënten dossier (EPD) met verpleging, diëtetiek en de artsen, zodat de patiënt beter kan worden gemonitord, gestuurd en begeleid. Wanneer het eten en drinken wordt geserveerd, hoeft dit namelijk niet altijd te zeggen dat het ook daadwerkelijk wordt opgegeten door de patiënt. Door innameregistratie is er een betere inzage in de voedingsinname van patiënten, waardoor zorgverleners tijdig actie kunnen ondernemen bij patiënten met bijvoorbeeld (dreigende) ondervoeding of een vochtbeperking. Een betere voedingstoestand van de patiënt zorgt namelijk voor sneller herstel en een korter verblijf. De module Innameregistratie wordt eind 2019 gelanceerd.

Koppeling Elektronisch Verpleegkundig Dossier (EVD) en CuliCart Hospitality bij ziekenhuis Rijnstate

Wanneer klanten Huuskes inschakelen voor het vullen en beheren van CuliCart Hospitality zijn ze nog wel zelf verantwoordelijk voor de voedingsgegevens, denk hierbij aan het dieet, de SNAQ-score en de extra verstrekkingen. Inmiddels is bij het ziekenhuis Rijnstate ook deze taak geautomatiseerd door middel van een koppeling tussen CuliCart Hospitality en HiX, het EPD van Rijnstate. Dit betekent dat medewerkers niet meer zelf patiëntgegevens hoeven in te voeren en te beheren, maar dat deze gegevens automatisch uit HiX komen. Dit scheelt niet alleen veel tijd, maar is ook veiliger omdat menselijke fouten bij het overtypen van patiëntgegevens van het EPD naar CuliCart Hospitality of vertraging vanuit de overdracht niet meer mogelijk zijn.



Projectmanager Robert Dekker en diëtiste Milou Veldhuis zijn bij Huuskes de vaste aanspreekpunten omtrent Huuskes CuliCart. Zij vullen de applicatie volledig en beheren hem ook. Daarbij hebben ze een adviserende rol bij huidige, maar ook nieuwe klanten als het om CuliCart Hospitality gaat. Samen met klanten bekijken ze welke verschillende dieetmogelijkheden en consistenties er ingezet kunnen worden en geven ze trainingen om de kennis up-to-date te houden bij medewerkers over het gebruik van CuliCart Hospitality.

Diëtetiek speelt een belangrijke rol bij het controleren van alle componenten en maaltijden op dieetgeschiktheid. De diëtist binnen Huuskes heeft contact met de diëtisten en logopedisten van een zorginstelling, waarmee in goed overleg het menu-aanbod wordt bepaald (t.b.v. diëten en consistenties).



FRESH & FAIR

Fresh & Fair:

het duurzame assortiment van Huuskes

Bij Huuskes is eten en drinken niet alleen lekker en gezond. Wanneer mogelijk kiezen we voor artikelen die rekening houden met milieu, dier en mens. Deze duurzame producten heeft Huuskes verzameld in Fresh & Fair, onze duurzame assortimentsselectie.

In ons Fresh & Fair assortiment vindt u al onze biologische, fairtrade, diervriendelijke en milieuvriendelijke artikelen. Zodoende kunt u als klant eenvoudig duurzame keuzes maken in ons assortiment en dragen we samen een steentje bij aan een duurzamere voedselketen.

Onafhankelijke keurmerken

De producten in Fresh & Fair zijn geselecteerd op basis van onafhankelijke keurmerken op het gebied van duurzame voeding. Denk aan keurmerken als Beter Leven, EKO, Fairtrade en Milieukeur. Dit zijn betrouwbare en transparante keurmerken die de hoogste eisen hanteren als het gaat om milieu, dierenwelzijn en eerlijke handel. Omdat Fresh & Fair is opgebouwd vanuit deze kwalitatieve keurmerken, bent u er als klant altijd van verzekerd dat uw Fresh & Fair aankopen daadwerkelijk duurzaam zijn.

Ons duurzame assortiment is ingedeeld in 4 categorieën

1. **Biologisch**
2. **Fairtrade**
3. **Diervriendelijk**
4. **Milieuvriendelijk**

1. Biologisch

Alle producten in het biologische assortiment van Huuskes hebben een door de overheid erkend keurmerk op het gebied van biologische landbouw, veeteelt en productie. Zodoende waarborgen we de controle en transparantie van ons biologische assortiment. Dit zijn artikelen met één van de volgende keurmerken:



Europees
biologisch
keurmerk



EKO
(Nederlands
biologisch)

Biologische producten zijn geteeld of geproduceerd met oog voor milieu en dierenwelzijn. Zo worden biologische producten altijd geteeld zonder kunstmest en kunstmatige bestrijdingsmiddelen en geproduceerd zonder toevoeging van synthetische conserveringsmiddelen, geur-, kleur- en smaakstoffen. Daarnaast kunnen dieren zich zoveel mogelijk op een natuurlijke manier gedragen door focus op dierenwelzijn.

2. Fairtrade

Fairtrade artikelen zijn producten die geteeld of geproduceerd worden met respect voor mensenrechten. Deze producten dragen bij aan betere inkomens voor boeren en arbeiders in ontwikkelingslanden en zorgen tevens voor betere werkomstandigheden. In ons Fresh & Fair assortiment vindt u fairtrade artikelen met één van de volgende keurmerken:



Fairtrade (voorheen
Max Havelaar)



UTZ
Certified



Rainforest
Alliance

Fairtrade keurmerken vindt u met name op producten die uit ontwikkelingslanden in Zuid-Amerika, Afrika en Azië komen. Denk aan koffie, thee, bananen, cacao en chocolade.

3. Diervriendelijk

Diervriendelijke producten zijn producten waarbij voornamelijk rekening wordt gehouden met het welzijn van dieren. Soms zijn deze producten ook biologisch, maar over het algemeen zijn dit niet-biologische producten die wel op een diervriendelijke manier geproduceerd worden. Dit betekent bijvoorbeeld dat dieren meer ruimte en daglicht krijgen, vaker en langer naar buiten kunnen en korter en beter vervoerd worden. In onze duurzame assortimentsselectie vindt u diervriendelijke artikelen met één van de volgende keurmerken:



Beter Leven
(1 t/m 3 sterren)



Weidemelk

Diervriendelijke artikelen zijn over het algemeen producten die in Nederland zijn geproduceerd. Dit zijn met name producten als vlees en gevogelte, maar ook producten als eieren en zuivel.

4. Milieuvriendelijk

Milieuvriendelijke artikelen zijn producten die het milieu minder belasten dan vergelijkbare producten uit dezelfde categorie. Deze artikelen voldoen aan strenge regels met betrekking tot energieverbruik, de uitstoot van broeikasgassen, afvalbeheer en het gebruik van chemicaliën. De keurmerken op vis in deze categorie voorkomen overbevissing en beschermen de lokale biodiversiteit. In ons Fresh & Fair assortiment vindt u milieuvriendelijke artikelen met één van de volgende keurmerken:



Milieukeur



Certified
Sustainable Palm Oil



ASC
(duurzame kweekvis)



MSC
(duurzame wildevis)

Al onze
Fresh & Fair
artikelen zijn te
vinden in HUIB
(onder het kopje
favorietenlijsten)

Nieuw transportmodel Huuskes bespaart tijd en draagt bij aan het milieu



Met alle bezuinigingen en de groei in het aantal kleinschalige woonvormen moeten logistieke zaken in de zorg anders georganiseerd worden. Het kan slimmer, schoner én goedkoper. Huuskes bouwt samen met Freek Boele, logistiek makelaar bij de Provincie Overijssel, aan een sneller en efficiënter, maar bovenal milieuvriendelijker transportmodel. Na een succesvolle pilot in 2018 zijn er twee bezorgroutes geoptimaliseerd, waarvan de resultaten zeer positief zijn. Er worden aanzienlijk minder vrachtkilometers gereden, CO₂-uitstoot bespaard en spitsmijdingen gerealiseerd. Het plan is om meer routes aan te gaan pakken.

Meer vervoer met minder vrachtwagens

Huuskes levert alles op het gebied van eten en drinken aan diverse zorginstellingen, ziekenhuizen en bedrijfsrestaurants. Vaak wordt hiervoor – naast een vaste leverdag – ook een vaste levertijd afgesproken, met als gevolg dat de chauffeurs van Huuskes een heel onlogische route door de regio of stad rijdt. “Dit kost veel extra en onnodige kilometers en CO₂-uitstoot”, aldus Barend Westhuis, manager expeditie en logistiek bij Huuskes. Samen met Freek Boele, logistiek makelaar bij de Provincie Overijssel, is er kritisch gekeken naar het huidige logistieke proces en de logistieke verbetermogelijkheden. Freek Boele, die als doelen duurzamere logistiek en betere

bereikbaarheid in Overijssel heeft, vertelt: “Als logistiek makelaar werk ik samen met bedrijven aan een efficiënter en meer duurzame vorm van vervoer van goederen. We kijken samen naar oplossingen die leiden tot een betere spreiding van goederenvervoer over de dag, duurzamer vervoer en meer vervoer met minder vrachtwagens.”

Succesvolle pilot zorglogistiek

In februari 2018 heeft Huuskes samen met Freek Boele en vier klanten (zorgorganisaties) de pilot ‘slimme zorg-logistiek’ gestart op de bezorgroute Enschede-Zutphen. Deze route is geoptimaliseerd door te werken met gespreide leveringen over de dag in plaats van vaste levertijden

in de ochtend. “De pilot-route is een relatief kleine route voor Huuskes, maar de besparing is circa 1.500 kilometer en 1,6 ton CO₂-uitstoot op jaarbasis”, vertelt Barend. “Het Gelre ziekenhuis, Zorggroep Sint Maarten, GGNet en Sutfene stonden hier echt voor open en hebben hun interne organisatie afgestemd op de nieuwe levertijden. Zonder de medewerking van hen was dit niet haalbaar.”

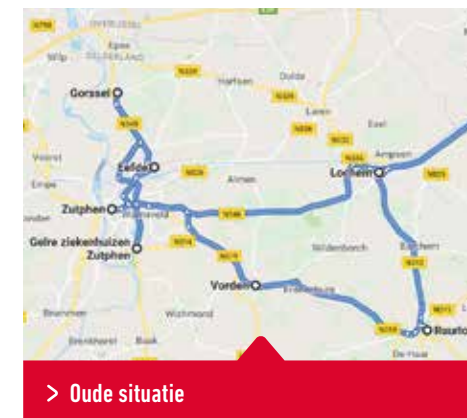
Logistiek slimmer plannen

De pilot wordt nu verder uitgebreid door ook andere routes te optimaliseren. Er zijn nu twee bezorgroutes geoptimaliseerd. Dennis Vrielink, logistiek planner bij Huuskes, vertelt: “Bij één route worden twee klanten nu beleverd vanuit onze vestiging in Beuningen in plaats van het logistiek centrum in Enschede. Het gevolg is dat we van twee routes één route kunnen maken. De besparing op jaarbasis is circa 43.680 kilometer en meer dan 30.000 kilo CO₂-uitstoot.”

Ook de resultaten van de tweede routeoptimalisatie zijn zeer positief. Dennis: “De middagroute hebben we

geoptimaliseerd door de spits te vermijden en efficiënter te rijden. Op jaarbasis bespaart ons dit bijna 16.000 kilometer en circa 11.000 kilo CO₂-uitstoot.”

Onderstaand een overzicht van de oude situatie versus de nieuwe situatie.



Duurzame wagens

Naast een logische route rijden, levert Cross & Care Logistics (CCL) ook een goede bijdrage aan besparing. Bij dit concept van Huuskes worden goederen van meerdere leveranciers in één levering op afdelingsniveau bezorgd bij de klant. Denk bijvoorbeeld aan kantoorartikelen, medische

materialen en incontinentiemateriaal. Meer gemak, minder stoormomenten en minder vervoersbewegingen.

Tevens bespaart een sneller, efficiënter en milieuvriendelijker transportmodel ook kosten. Frits Nikkels, verkoopdirecteur bij Huuskes, vertelt: “Het geld dat wij hiermee besparen investeren wij opnieuw in milieuvriendelijke maatregelen en duurzame vrachtwagens, bussen en auto's. Zodoende blijven we continu onze bijdrage leveren aan het milieu.”

Huuskes nieuws

Kort nieuws uit de wereld van Huuskes.

Prisma sluit 5-jarige overeenkomst met Huuskes



Prisma heeft een 5-jarige overeenkomst gesloten met Huuskes. Wij leveren vanaf februari 2019 het totaalpakket voor alle locaties van de Brabantse zorgorganisatie. Van vers tot convenience, maar ook droge kruidenierswaren en non-food artikelen. Alle locaties van Prisma gaan gebruik maken van Eten & Zo, onze bestelapp voor de kleinschalige zorg.

Gedeelde visie leidt tot samenwerking

Met ruim 2.400 cliënten, 2.400 medewerkers, 800 vrijwilligers en meer dan 160 zorglocaties is Prisma één van de grotere zorgaanbieders in Noord-Brabant voor mensen met een beperking. "Bij Prisma is eten en drinken essentieel en een wezenlijk onderdeel van het primaire zorgproces", vertelt Toon Valckx, beleidsadviseur zorgexpertise bij Prisma. "Onze projectgroep schreef een visie op eten & drinken - 'de bedoeling van voeding' - met een bijbehorend handboek om handen en voeten aan deze visie te geven. Een zorgvuldig gelopen offertetraject, waarin we op zoek gingen naar een passende leverancier die gaat voor partnership, bracht ons met overtuiging bij Huuskes. Het is een partner die aansluit bij onze visie, met een totaalpakket en een zeer gebruiks- en klantvriendelijk bestelsysteem. Huuskes denkt daarnaast graag met ons mee om te blijven innoveren, met veel aandacht voor de individuele consument."

Digitale kookassistent

Huuskes is trots op de nieuwe samenwerking met Prisma. Gert-Jan Loeve, accountmanager bij Huuskes, vertelt: "Ons doel is medewerkers in de zorg op alle manieren zoveel mogelijk ontlasten. Alle locaties van Prisma gaan gebruik maken van de app Eten & Zo, de digitale keukenassistent voor kleinschalige zorg. Via deze app kunnen medewerkers eenvoudig maaltijden en boodschappen bestellen voor hun afdeling, hun voedingsbudget bijhouden en kookvideo's bekijken. Het brede assortiment, de duidelijke foto's en een overzichtelijke lay-out zorgen ervoor dat medewerkers tijd besparen en weer plezier krijgen in het bestellen van eten en drinken."



Innovatieve maaltijdconcepten

Om de ambities van Prisma rondom voeding en maaltijdbeleving samen met Huuskes te realiseren, worden er gezamenlijk diverse voedingsconcepten opgestart. Er is een team van specialisten vanuit Huuskes en Prisma samengesteld dat zich specifiek gaat bezighouden met vraagstukken op het gebied van 24 uur eten & drinken. De voedingsconcepten inspireren medewerkers meer te variëren of gezonder te eten.

Op basis van zowel de groeps- als individuele profielen op het gebied van eten & drinken zijn er een aantal basis voedingsconcepten vastgelegd. Van een ontbijt- en lunchconcept dat zorgmedewerkers stimuleert meer variatie aan te brengen in de ontbijt- en lunchcyclus tot het concept 100% vers koken dat gericht is op het vers koken van een maaltijd voor een groep. Ook leuk is de samenwerking met Prisma nog te ontwikkelen verrassings- en inspiratiebox "Appeltje Eitje": een box vol met verse ingrediënten, een leuk en smaakvol recept en een eenvoudige bereidingsinstructie. Niet alleen leuk voor de cliënt en/of bewoner, maar ook gewoon voor de medewerker thuis.

Alle eieren naar 1 ster Beter Leven keurmerk



Alle eieren van Huuskes komen van pluimveehouderij Reggedal Eieren in Enter. Deze pluimveehouderij heeft sinds kort het 1 ster Beter Leven keurmerk. Dit betekent dat de kippen vrij kunnen scharrelen, frisse lucht krijgen en met minder hennen bij elkaar zitten.



Brainstormsessie eiwitrijk assortiment

Samen met een aantal van onze ziekenhuisrelaties hebben we in april verder gebrainstormd over de uitbreiding van ons eiwitrijke assortiment. We danken Rijnstate, Isala, Medisch Spectrum Twente, Rivas Zorggroep, Ommelanden Ziekenhuis Groningen en Ziekenhuisgroep Twente voor de waardevolle input!

Nieuw: regenerereeposters van Huuskes

Naast een eigen voedselveiligheidposter hebben we nu ook regenerereeposters, waarin we stap-voor-stap uitleggen hoe de maaltijden van Huuskes verwarmd moeten worden. Er zijn drie verschillende posters: één poster om maaltijden te verwarmen in een combi-oven, één poster om maaltijden te verwarmen in een heteluchtoven en één poster om maaltijden te verwarmen met contactwarmte. De posters zijn zowel in een Nederlandse als een Duitse versie te verkrijgen. De posters zijn gratis aan te vragen via info@huuskes.nl



Gratis regenerereeposter!

Klant van elkaar

> DE UNIEKE SAMENWERKING TUSSEN RUMAH KITA EN HUUSKES

Ajam besengeh en bami goreng met witte rijst de ene dag en boerenkool met rookworst op de andere. In het verpleeghuis Rumah Kita, één van de vier locaties van Zinzia Zorggroep, kiezen ze dagelijks uit een Indische of Hollandse maaltijd. Marcel Artz, teamleider keuken bij Rumah Kita, en Pieter van der Wal, strategisch facilitair verbinder bij Zinzia Zorggroep vertellen graag over de Indische versbereide maaltijden uit de keuken van Rumah Kita en de veranderingen omtrent het nieuwe voedingsconcept.

Metamorfose anno 2018
Eten en gastvrijheid zijn belangrijke sleutelbegrippen in het dagelijks leven van verpleeghuisbewoners. Maar wat als je kostbare decentrale keukens hebt en een

voedingsconcept dat niet aansluit bij de wensen van de bewoners? We kijken terug op 2013 en kijken naar de situatie in verpleeghuis Rumah Kita in Wageningen. Een situatie die om verbetering vroeg vond Zinzia Zorggroep.

Reden om strategisch facilitair verbinder Pieter van der Wal in te schakelen om deze verandering in te zetten en een uniek en kwalitatief aanbod rond eten, drinken en gastvrijheid voor de bewoners te realiseren. Zonder dat dit leidde tot hogere kosten. “Samen is er besloten om het voedingsconcept volledig aan te passen, vertelt Pieter van der Wal. “Er waren drie keukens die circa 550 maaltijden per dag voor de bewoners van vier verschillende locaties bereidden, maar er werd niet genoeg samengewerkt en de kosten waren erg hoog.



> Marcel Artz (links) en Pieter van der Wal (rechts)



Toko met spekkoek

Het verpleeghuis Rumah Kita in Wageningen is speciaal opgericht voor ouderen met een Indische of Molukse achtergrond en biedt plaats aan 160 bewoners. Alles in het verpleeghuis ademt een Indische en Molukse sfeer. Van de aankleding en de muziek tot het eten in het sfeervolle restaurant. Bij binnenkomst in het verpleeghuis valt direct de gezellige koffiehoeke op, waar je terecht kunt voor een kopje koffie. In het weekend is het hier vaak vol, want dan worden er Indische specialiteiten als de Javaans-Balinese koffie kopi tubruk geserveerd. Marcel Artz vertelt:

“Onze bewoners komen uit heel Nederland, dus bezoekers hebben vaak een verre reis achter de rug. Dan is het extra fijn dat ze een lekker kopje koffie kunnen drinken, die ze buiten het verpleeghuis zelf ook zouden bestellen.”

Een andere blikvanger is de toko van Rumah Kita, waar onder andere Indische levensmiddelen en lekkernijen als spekkoek wordt verkocht. “De brede keuze aan specifieke producten laat zelfs mensen van buitenaf ervoor omrijden om hier inkopen te doen”, vertelt Marcel enthousiast.



We besloten om minder zelf te koken en om kookprocessen te bundelen. Marcel Artz vult aan: “Bewoners met een Indische of Molukse achtergrond kunnen uitermate kritisch zijn als het gaat om de maaltijd. Steeds vaker kregen we de vraag van bewoners om Indische maaltijden op de menukaart te zetten. Hier wilden we recht aan doen en is er besloten om de Indische maaltijden in onze eigen keuken te maken en de Hollandse maaltijden uit te besteden en bij Huuskes in te kopen.”

Door zelf minder te gaan koken, wordt de kwaliteit van onze eigen keuken verhoogd en hebben we ruimte voor een andere invulling in de toekomst, passend bij de wens van de bewoner. In dat kader is Zinzia nu met Huuskes en de Universiteit van Wageningen (WUR) een nieuwe visie op voeding aan het ontwikkelen.

De menucommissie van Rumah Kita

De betrokkenheid bij de maaltijden is bij de bewoners enorm groot. Daarom houden de koks van Rumah Kita intensieve contacten met de bewoners. Regelmatig voeren ze gesprekken met de menucommissie — bestaande uit een aantal bewoners, een restaurant-medewerker en een chef-kok — om erachter te komen wat de wensen zijn en welke recepturen aangepast moeten worden. Wanneer dat zo is, worden de aanpassingen meteen doorgevoerd.

Win-winsituatie

“De vraag naar de maaltijden bleef groeien, steeds meer mensen hadden gehoord over het lekkere eten van Rumah Kita”, vertelt Marcel. “Zo is ons kleine catering- en lunchaanbod voor familie uitgegroeid tot verzorgde vergaderingen en evenementen voor bedrijven. Daarbij verkopen wij in de winkels op onze locaties iedere dag verse maaltijden.” Pieter vult aan: “Ook is het nu mogelijk om een (vergader)ruimte te huren in Rumah Kita die volledig verzorgd is.” De kwaliteit van maaltijden en catering slaan aan bij bewoners, bezoekers en externe partijen. Het extra geld dat we hiermee verdienen kunnen we weer investeren in onze locaties en helpt bij het realiseren van weer nieuwe initiatieven. Zo is dit jaar de ISO 22000 certificering behaald. Hiermee voldoet Rumah Kita aan de strengste eisen op het gebied van eten & drinken en zijn alle voedingsveiligheidsprocessen geborgd, uniek voor een zorginstelling in Nederland.

Indonesische maaltijden bij Huuskes

Huuskes levert niet alleen de Hollandse maaltijden aan Zinzia Zorggroep, maar is ook nauw betrokken bij de Indische gerechten. Zo levert Huuskes de verse ingrediënten en zorgde voor een uitbreiding van onder andere het assortiment specerijen. Na een intensief samenwerkingstraject met Zinzia Zorggroep hebben we gekeken of het mogelijk is om de Indonesische gerechten die Zinzia maakt, in het assortiment op te nemen. En dat is gelukt! Vanaf november 2018 is

het voor alle klanten van Huuskes mogelijk om de authentieke Indische gerechten uit de keukens van Rumah Kita te proeven! Marcel vertelt: “Huuskes heeft circa 35 producten opgenomen in het assortiment. De gerechten zijn koelvers en dienen alleen maar verwarmd te worden. Selamat makan!”

Restaurant

Voor de warme maaltijd kunnen de bewoners van Rumah Kita terecht in het restaurant. Om twaalf uur schuift iedereen aan voor de warme maaltijd: een Indisch gerecht of Hollandse pot. Naast bewoners zijn ook familieleden en buurtgenoten van harte welkom in het restaurant. Voor de warme maaltijd dient men wel te reserveren. Vanaf 14:00 uur kunnen er Indische hapjes van de ‘kleine kaart’ besteld worden.





Maakt gewone kaas weer bijzonder

MOOI MEEGENOMEN

Nieuwe
kaassticks



XO (Extra Oud)
en Jong

Lekker én makkelijk, dat zijn onze nieuwe kaassticks. Of uw klanten nu van Jong houden of van Extra Oud (XO), onze nieuwe kaasjes uit het vuistje vallen bij iedereen in de smaak. Ze worden per 20 stuks verpakt in een doos die zich bovendien eenvoudig laat omvouwten tot een handig display. En ook dat is mooi meegenomen.



VERGEERHOLLAND.COM

Social update

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



HUUSKES: ZONDAG 14 APRIL VOND DE 51E EDITIE VAN DE ENSCHEDE MARATHON PLAATS. DIT JAAR LIEPEN ER 28 MEDEWERKERS VAN HUUSKES MEE. EN WAT HADDEN WE ER STRALEND MOOI WEER BIJ!



SONJA ALBERTS: DE STAND VAN HUUSKES OP ZORGTOTAAL 2019 WAS GEWELDIG, WEER NIEUWE IDEEËN EN INSPIRATIE OPGEDAAN. DANK JULLIE WEL VOOR JULLIE HARTELIJK ONTVANGST.



HUUSKES: EN WE HEBBEN GEWONNEN! DE FASHION AWARD VOOR ONZE BEDRIJFSKLEDING, ONTWIKKELD DOOR MODERNA TEXTIELSERVICE! DUURZAAM, VEILIG & TOT IN DETAIL.



ANGELIQUE BERFELO VAN ZUILEKOM: WAT GOED GEDAAN HUUSKES



HUUSKES: ONLANGS IS DE SAMENWERKING TUSSEN HUUSKES EN DE FRIESE OUDERENORGANISATIE ZORGGROEP HOF EN HIEM MET VIJF JAAR VERLENGD! HET CONTRACT OMVAT HET TOTAALPAKKET ETEN & DRINKEN VAN HUUSKES.

HUUSKES MAGAZINE

ZOMER 2019

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 1400 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

Pak ons nieuwe pak



VERTROUWDE
SMAAK



Niet alleen onze melk, maar al onze Melkunie producten hebben een nieuwe uitstraling. Het product is gewoon nog lekker hetzelfde.

melkunie
Ja toch?