



**Daily
Fresh
Food**

ZORG MET Smaak

ZOMER | 2025



DE REIS VAN RAUWKOST

Peter Courage geeft je een
kijkje in de (snij)keuken

CURRY COMBO'S

Creatieve ideeën
voor je curry

MILIEUTHERMOMETER

Nieuwe eisen en ambities

Inhoud



MENSEN

- 3 Voorwoord:** Mirjam Smetsers
- 6 De zoektocht naar een nieuwe voedingspartner:** Een smaakvolle samenwerking tussen SWZ zorg en Daily Fresh Food
- 14 De reis van rauwkost:** Een kijkje in de (snij)keuken

BETER ETEN

- 10 Zomers groen:** Verrassend frisse soep
- 12 Fruitylicious:** Verfrissend, smaakvol en zomers
- 18 Curry combo's:** Creatieve ideeën voor je curry
- 20 Zomerfavorieten:** Een tafel vol wereldse smaken
- 28 Rauwkostsalade:** Pimp je gerecht



DUURZAAM

- 22 Van feiten naar smaak:** De voordelen van sous vide
- 24 Milieuthermometer Zorg:** Nieuwe eisen en ambities voor een duurzamere zorgsector

VOORUIT

- 29 Zout en gezondheid:** Een evenwichtige benadering
- 30 Nieuwe ontwikkelingen**

Voorwoord

Welkom in de zomereditie van ons magazine! De zomer is de tijd van frisse energie, nieuwe ideeën en inspirerende verhalen. Ik houd van het warme weer en dat zomerse gevoel. Op zo'n zonnige dag vind ik niks lekkerder dan een frisse rauwkostsalade. In deze editie geven we je dan ook een aantal tips om je rauwkost te pimpen, zodat je deze zomer echt een feestje kunt maken van jouw rauwkostsalades.

Graag wil ik mijn waardering uitspreken voor de zorgmedewerkers. Ondanks de druk die op de zorg ligt, zorgen zij dagelijks met liefde en aandacht voor de bereiding en het serveren van smakelijke maaltijden. Hiermee maken zij echt een verschil.

Ik ben trots om jullie door deze editie te leiden, waarin we niet alleen de zomer in de schijnwerpers zetten, maar ook belangrijke thema's die ons allemaal aangaan. In deze editie gaan we in op het onderwerp zoutreductie, een belangrijke stap richting gezondere voeding. Bij Daily Fresh Food vinden we het belangrijk om voedzame en gezonde keuzes aan te bieden, zonder concessies te doen aan smaak. We gaan ook dieper in op de duurzame voordelen van onze sous vide lijn.

Onlangs is een vernieuwde versie van de Milieuthermometer Zorg uitgebracht. Het helpt zorgorganisaties bij het opstellen en uitvoeren van hun duurzaamheidsbeleid. We vinden het mooi om te zien dat veel van onze klanten hier aandacht aan besteden. Met dit hulpmiddel werken we samen aan duurzame zorg.

Eén van de hoogtepunten in deze editie is het klantportret van SWZ, waar we onlangs een nieuwe samenwerking mee zijn aangegaan. Verder geven we je een exclusief kijkje in onze (snij)keuken. Hier volgen we de reis van rauwkost, van startproduct tot eindproduct, een intern proces waar we trots op zijn. Natuurlijk vertellen we je ook hoe je deze zomer de lekkerste gerechten op tafel zet.

Ik wens je veel leesplezier en hoop dat dit magazine je inspireert om deze zomer opnieuw te proeven van alles wat eten en drinken in de zorg zo bijzonder maakt!



Mirjam Smetsers
Commercieel Directeur



De zoektocht naar een nieuwe voedingspartner

Een smaakvolle samenwerking tussen SWZ zorg en Daily Fresh Food



Lekker eten, zoals thuis, eenvoudig te bereiden en prettig om te serveren – ook voor zorgmedewerkers die geen keukenprins(es) zijn. Dat waren belangrijke eisen waarmee SWZ zorg de zoektocht begon naar een nieuwe voedingsleverancier. Bij de Brabantse zorgverlener draait alles om ‘een dag die ertoe doet’ voor mensen met een beperking. Goed, gezond en gezellig eten hoort daar absoluut bij. “Eten is zoveel meer dan alleen voeding; het is beleving, comfort en soms zelfs een moment van geluk,” vertellen Jorie Akkermans, directeur zorg en Inge van der Wallen, facilitair adviseur bij SWZ zorg. Samen kijken ze terug op de zoektocht die hen bij Daily Fresh Food bracht.



Inge van der Wallen

Tijd voor iets nieuws

“Op een gegeven moment hoorden we steeds vaker dat het eten niet zo lekker was en niet voldeed aan de kwaliteitseisen,” vertelt Inge. “De cliëntenraad is naar aanleiding daarvan op eigen initiatief een onderzoek gestart en heeft enquêtes uitgezet over de tevredenheid omtrent de maaltijden. Daaruit is gebleken dat een verbeteringslag gewenst was. Reden voor de cliëntenraad om aan de bel te trekken.” Na de coronaperiode besloot SWZ zorg actief op zoek te gaan naar een nieuwe leverancier.

SWZ zorg levert zorg aan cliënten met een Ernstig Meervoudige Beperking (EMB) en aan mensen met Niet Aangeboren Hersenletsel (NAH), verspreid over diverse locaties in Oost-Brabant. De zoektocht naar een nieuwe voedingspartner richtte zich specifiek op de eerste doelgroep, woonachtig op het Zonhove terrein in Son en Breugel.

Huiselijke eetervaring

Samen met zorgteams, vertegenwoordigers vanuit de cliëntenraad, de inkoper en een externe adviseur startte SWZ zorg een traject om te bepalen wat écht belangrijk was. “We zochten een leverancier die met ons meedacht en begreep dat eten in de zorg méér is dan een maaltijd op een bord,” vervolgt Inge. De nieuwe maaltijden moesten niet alleen lekker zijn, maar ook eenvoudig te bestellen en te bereiden, binnen budget passen en bijdragen aan een huiselijke eetervaring. Naast smaak en kwaliteit speelden ook duurzaamheid en minder voedselverspilling een belangrijke rol.

Jorie Akkermans



Het eten smaakt weer zoals het hoort: goed, vers en met liefde bereid. Zoals thuis dus.

Voldoende variatie

Die zoektocht bracht SWZ zorg uiteindelijk bij Daily Fresh Food. “Zij voelden goed aan wat we bedoelden,” zegt Jorie. “Geen standaardoplossingen, maar maatwerk. Samen hebben we gekeken naar hoe we de maaltijden beter kunnen laten aansluiten op de behoeften van onze cliënten. Bijvoorbeeld door meer variatie aan te bieden en cliënten – waar mogelijk – te betrekken bij de bereiding.”

Dieetopties

De maaltijden van Daily Fresh Food worden sous vide bereid. Dit betekent dat ze gemakkelijk te bereiden zijn zonder kwaliteitsverlies. Dit ontlast de zorgmedewerkers en garandeert een constante kwaliteit. Daarnaast biedt Daily Fresh Food een breed scala aan dieetopties, wat essentieel is voor SWZ zorg, waar veel cliënten aangepaste voeding nodig hebben, zoals gemalen maaltijden.

Wennen

Sinds de start van de samenwerking in november 2024 wordt het voedingsconcept continu verfijnd. De eerste periode vergde gewenning: medewerkers moesten wennen aan een nieuw bestelsysteem en processen. Daily Fresh Food ondersteunt hierin met begeleiding en instructies. Daarnaast wordt gekeken naar duurzame oplossingen, zoals minder verpakkingsmateriaal en efficiëntere logistiek. Inge: “Daily Fresh Food pikt de feedback vanuit de

werkvloer goed op. Dat werkt voor ons heel prettig, zeker nu alles nog nieuw is.” De samenwerking heeft al veel positieve reacties opgeleverd. “Het eten smaakt weer zoals het hoort: goed, vers en met liefde bereid. Zoals thuis dus,” lacht Jorie. “Een mooie bijkomstigheid is dat SWZ zorg nu één leverancier heeft voor alles op het gebied van voeding. Dit betekent één logistieke stroom, één bestelmoment, één aanspreekpunt en één keer controle van de producten waardoor processen efficiënter zijn en veel tijd wordt bespaard.”

Met het oog op de toekomst benadrukt Jorie dat het steeds belangrijker wordt dat zorgmedewerkers zich op zorgtaken focussen. Tegelijkertijd wil SWZ zorg hen blijven uitnodigen en motiveren om van de maaltijdmomenten iets speciaals te maken. “De druk in de zorg is hoog, maar eten mag daar niet onder lijden. Dit is ook iets waar we graag met Daily Fresh Food samen in optrekken.”

Kritisch blijven kijken

Wat de toekomst betreft, blijft SWZ zorg kritisch kijken naar voeding. “We blijven in gesprek met onze cliënten en collega’s om te horen wat beter kan,” zegt Inge. “Het mooie aan de samenwerking met Daily Fresh Food is dat zij ook willen blijven verbeteren. Zo zorgen we er samen voor dat eten bij SWZ zorg iets is om naar uit te kijken.”

Jeanne Raaphorst, lid cliëntenraad, over de samenwerking met Daily Fresh Food:

“Het eten mocht wel wat smaakvoller, met meer variatie. Zeker voor cliënten die gemalen voeding krijgen, was het aanbod nogal eentonig en weinig creatief. De eetlust bij jonge cliënten ging er niet op vooruit, en we zagen dat familieleden steeds vaker zelf boodschappen deden om alternatief eten te regelen. Dat is natuurlijk niet zoals we het voor ogen hebben. Gelukkig is dit signaal serieus opgepakt. Er is een projectteam gevormd met mensen vanuit SWZ zorg, onze cliëntenraad én een externe adviseur. Dat heeft echt goed gewerkt. Ik kijk met een heel positief gevoel terug op dat proces, waarin we eerst zorgvuldig in kaart brachten wat de behoeften waren en daar vervolgens de juiste partner bij zochten. Voor ons was het essentieel dat je kunt zien, proeven en ervaren dat er met aandacht wordt

omgegaan met voeding. Onze cliënten hebben al zoveel beperkingen; juist daarom is eten één van de belangrijkste momenten van de dag. Ook rondom feestdagen moet er iets speciaals zijn – denk aan Sinterklaas, Koningsdag, Suikerfeest of Pasen. Juist dan draait het om samenzijn. De keuze voor Daily Fresh Food was unaniem, en blijkt tot nu toe een goede. We horen mooie reacties over smaak, variatie en seizoensproducten. Ook horen we terug dat het eten nu echt lekker warm is dankzij de juiste schalen en methode van verwarmen, zelfs voor cliënten die hulp nodig hebben en soms moeten wachten. Dat maakt écht verschil. Natuurlijk zijn er nog aandachtspunten, maar wat heel prettig is: Daily Fresh Food staat open voor feedback en past dingen aan waar nodig. We blijven vanuit de cliëntenraad dan ook graag in gesprek – want de samenwerking stopt niet nu de leverancier is gekozen.”



Jeanne Raaphorst (rechts op foto)

Zomers groen

Verrassend frisse soep

Zomers
groen

Bekijk het
recept hier!



INGREDIËNTEN - 4 personen

- 2 komkommers 2001146
- 1 teentje knoflook 2001136
- 1 groene paprika 2001611
- 4 blaadjes basilicum 2000215
- 500 gr spinazie 2019220
- 50 ml rijstazijn 558963
- 1 sjalot 2026090
- 50 ml olijfolie 7097153
- 2 avocado's 2000167
- Peper & zout 551906 559140

BENODIGDHEDEN

- Snijplank
- Mes
- Blender



1

Haal de zaadlijst uit de paprika en snij deze in kleinere stukken. Maak het sjalotje ook wat kleiner en voeg het toe aan de blender.



2

Voeg de spinazie toe. Snij de overige groentes in stukken en voeg ook deze toe.



3

Eindig met de rijstazijn en de olijfolie.



4

Mix alles tot een glad geheel. Breng op smaak met peper en zout en serveer met verse tuinkers, sesamzaadjes of gebrande zaadjes.



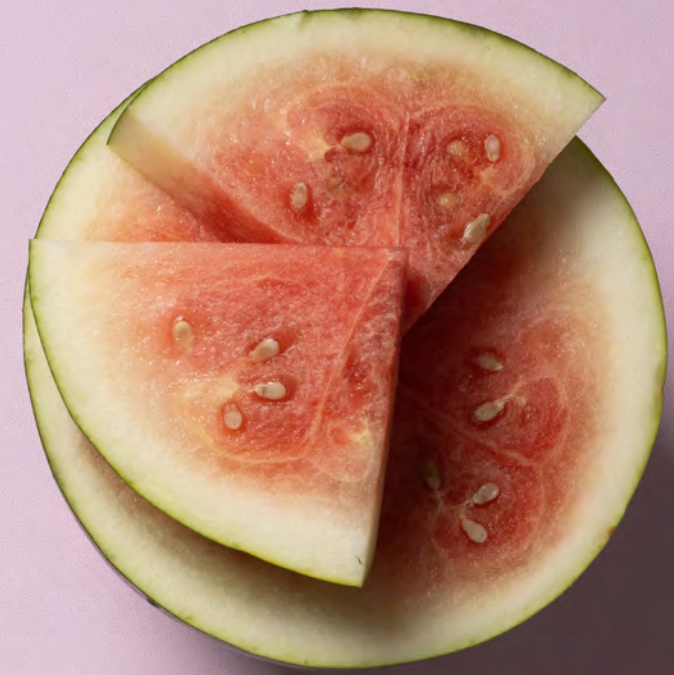
Bramen
2000288



Blauwe bessen
2000226



Rode bessen
2000228



Watermeloen
2002311



Galiameloen
2000703



Perziken
2001657



Frambozen
2000627



Munt
2001365



Aardbeien
2000130

Fruitylicious

Verfrissend, smaakvol en zomers

De zomer is hét seizoen van heerlijk, vers fruit. Van sappige meloenen tot zoete frambozen, aardbeien en bessen. Dit is het moment om te genieten van de smaken die de natuur ons te bieden heeft.

We leveren de beste seizoensgebonden producten, zodat je altijd kunt rekenen op versheid en kwaliteit. Of je nu een verfrissende fruitsalade maakt, smoothies blendt of je gerechten wilt verrijken met een zomerse twist, ons zomers fruit is de perfecte toevoeging!

Naast vers fruit bieden we geschild en gesneden fruit en frisse fruitsalades aan. Dit maakt het nog makkelijker om de dagelijkse vitamines binnen te krijgen.

De reis van rauwkost

Een kijkje in de (snij)keuken

Bij Daily Fresh Food worden iedere dag wel 29 verschillende soorten rauwkostsalades gemaakt, inclusief 7 sous vide rauwkostsalades. De reis van rauwkost is een uitgebreid proces waarbij verschillende afdelingen nauw samenwerken. Van het voorbereiden van de groentes tot het leveren van de perfecte salades aan de klanten, elke stap vereist zorg, precisie en teamwork. Peter Courage is al twee jaar werkzaam als leidinggevende en meewerkend voorman in de snijkeuken van Daily Fresh Food en speelt een sleutelrol in dit proces. Hoewel Peter op papier leidinggevende is, werkt hij ook actief mee op de afdeling. Hij vervult daarnaast een ondersteunende rol voor zijn collega's. "Als leidinggevende vind ik het belangrijk dat onze medewerkers hun werk goed kunnen uitvoeren. Daar krijg ik echt energie van," vertelt hij.

Peter is bijzonder trots op het team waarmee hij werkt. "We hebben een heel divers team van mannen en vrouwen uit allerlei windstreken," zegt hij. "Het is geweldig om te zien hoe iedereen zijn eigen bijdrage levert aan het proces." De medewerkers op de rauwkostafdeling werken in dag- en nachtdiensten. "Onze dagdienst en nachtdienst zijn goed op elkaar afgestemd. De dagdienst voert het voorbereidend werk voor de nachtdienst uit en andersom gebeurt dit ook weer. Het is als een cirkel die altijd door blijft draaien," vertelt Peter.

Ondanks dat Peter dagelijks omringd is door rauwkost, blijft hij een grote fan van rauwkostsalades. "De Mea Pittige rauwkostsalade is mijn favoriet," zegt hij enthousiast. "Maar eerlijk gezegd kan ik van elke rauwkostsalade genieten. De juiste dressing maakt het voor mij helemaal af." [2274104](#)

Nieuwsgierig naar hoe de reis van rauwkost verloopt? Peter neemt je mee door het proces en geeft je een exclusief kijkje achter de schermen!

Liever kijken dan lezen?

Check onze korte video!



Het is geweldig om te zien hoe iedereen zijn eigen bijdrage levert aan het proces.



Stap voor stap



1

Ontvangst en voorbereiding

De reis van rauwkost begint met de levering van ongesneden groentes, die dagelijks binnenkomen via de AGF-Orderpick. “We krijgen producten van leveranciers die we zelf verder verwerken,” legt Peter uit. “Wanneer de producten binnenkomen, worden ze gecontroleerd op kwaliteit. Vervolgens worden ze grondig met de hand gewassen om ervoor te zorgen dat ze klaar zijn voor de volgende stap.”



2

Snijden van de groentes

Na het wassen wordt op basis van de bestellingen een snijlijst opgesteld. Vervolgens zorgen de medewerkers in de snijkeuken ervoor dat de groentes in de juiste vormen worden gesneden: plakjes, julienne of blokjes. Hierin wordt ook weer onderscheid gemaakt tussen verschillende groottes. “We gebruiken verschillende machines, afhankelijk van wat we nodig hebben,” vertelt Peter. “De blokjesmachine snijdt de rauwkost in blokjes en de bandsnijmachine zorgt voor alle andere vormen.”



4

Verpakken van de rauwkost

Wanneer de groentes perfect zijn gemengd, is het tijd om de rauwkost te verpakken. Dit gaat via een speciale machine die werkt met een lopende band. “Elke verpakking krijgt een ingrediëntensticker en een datumsticker, zodat de klant weet welke ingrediënten in het product zitten en tot wanneer het te gebruiken is (TGT-datum),” geeft Peter aan.



5

Orderpicken en bezorgen

Als de rauwkostsalades zijn verpakt, worden ze naar de afdeling Orderpick gebracht. “Hier worden alle bestelde producten verzameld en krijgen ze een laatste check,” vertelt Peter. Alle andere door de klant bestelde producten worden aan de bestelling toegevoegd. Tot slot worden de bestellingen door onze chauffeurs bezorgd bij de klanten. “Dit gebeurt in gekoelde vrachtwagens, zodat onze klanten altijd verse producten krijgen geleverd”, voegt Peter toe.



Curry combo's

Creatieve ideeën voor je curry

In een handomdraai een smakelijk gerecht op tafel zetten? Combineer onze sous vide curry met zelf gekookte rijst en maak je gerecht af met onze serveertips. Deze verrijken niet alleen de smaak, maar zorgen ook voor een verrassende twist.

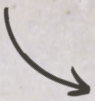
- **Limoenschijfje:** Dit maakt je curry lekker fris en voegt een verrassende twist toe. **2001213**
- **Krokante uitjes of kroepoek:** Voor de perfecte crunch die de romige textuur van je curry mooi aanvult. **551617** **7010220**
- **Verse kruiden:** Koriander, munt of basilicum brengen frisse tonen die je curry helemaal afmaken. **2001182**
- **Pepertje:** Geef je curry extra pit met een gesneden pepertje, afhankelijk van hoeveel hitte je aankan! **2001650**
- **Chutney:** Een frisse chutney, zoals mangochutney, maakt je gerecht echt bijzonder. **2874192**

Experimenteer met deze creatieve variaties en geniet van een zomerse curry-ervaring!

PRODUCTEN

- Tikka masala **166814**
- Groene curry spelt en linzen **157555**
- Thaise curry **106006**
- Zilvervliesrijst **7097150**
- Weinig tijd voor het maken van rijst? Kies dan voor onze sous vide rijst. **2572025** **2571788**

Bekijk hier alle producten!



Curry
combo's





Tomatenrijst

2471797



Rauwkost van paprika en zwarte olijven

2674257



Rauwkost venkel met mango

2574258



Kip souvlaki

126180



Gebonden Marokkaanse groentesoep

2900837



Gebonden minestrone soep

2900902

Zomerfavorieten

Een tafel vol wereldse smaken

Deze zomer bieden we een heerlijke selectie sous vide producten aan, perfect voor snelle, smaakvolle maaltijden. Van hartige soepen tot verfrissende rauwkost, onze sous vide producten passen uitstekend bij de zomerse sfeer. Met onze sous vide producten haal je eenvoudig de smaken van de zomer in huis!

Van feiten naar smaak

De voordelen van sous vide

Sous vide is een kooktechniek waarbij gerechten vacuüm worden verpakt en worden gegaard op een nauwkeurige temperatuur, waardoor ze hun smaak en voedingswaarde optimaal behouden. Sous vide past uitstekend bij een duurzame keuken omdat het verspilling tegengaat en efficiënt omgaat met energie en personeel. Het draagt ook bij aan kwaliteit en smaak zonder extra belasting voor het milieu. We kennen sous vide vooral van het gemak dat het biedt, maar er is veel meer te ontdekken. Wat maakt sous vide onze favoriet?

53%
MINDER

Sous vide producten zijn enorm **duurzaam**, zo bevatten ze 53% minder verpakkingsafval t.o.v. koelvers bereide maaltijden.



100%
RECYCLEBAAR

Plastic **zakken** van onze sous vide producten zijn 100% recyclebaar.



MINDER
VOEDSELVERSPILLING

Flinke vermindering van voedselverspilling door de lange houdbaarheid van sous vide producten.



LANGERE
HOUDBAARHEID

Sous vide maaltijdcomponenten hebben een natuurlijk langere houdbaarheid van gemiddeld meer dan 3 weken, zonder toevoeging van houdbaarheidsadditieven (zoals lactaat, dat vaak bij koelverse maaltijdcomponenten wordt toegevoegd). Bij koelverse producten is de houdbaarheid maximaal 5 dagen na productie.

THT

VEEL
TIJDSWINST

Veel tijdswinst door over te stappen van zelf koken naar het gebruiken van sous vide producten.



MINDER
ENERGIEVERBRUIK

Doordat sous vide verpakkingen veel platter zijn dan koelvers verpakkingen, maar met dezelfde inhoud, wordt er minder energie gebruikt tijdens de productie. Ook is er minder opslagplaats in de koelkast nodig.





Milieuthermometer Zorg

Nieuwe eisen en ambities voor een duurzamere zorgsector

Wanneer doen we het goed? Een vraag die steeds relevanter wordt nu duurzaamheid een belangrijk thema is in de zorgsector. Niet alleen zorgorganisaties, maar ook leveranciers zoals Daily Fresh Food staan voor de uitdaging om te voldoen aan ambitieuze eisen en tegelijkertijd bij te dragen aan een duurzamere wereld. De Milieuthermometer Zorg helpt zorgorganisaties bij het opstellen en uitvoeren van hun duurzaamheidsbeleid. In januari is een vernieuwde versie van de Milieuthermometer Zorg uitgebracht, met aangescherpte eisen en een duidelijke ambitie om zorgorganisaties verder te stimuleren in hun verduurzamingstraject. Wat houden deze nieuwe eisen precies in? En waarom zijn ze zo belangrijk? We vroegen het Meike Campen van Milieu Platform Zorg (MPZ), de vereniging achter de Milieuthermometer Zorg.

Hulpmiddel in plaats van keurmerk

Misschien overbodig, misschien ook niet. Maar voordat we ingaan op de nieuwe eisen, is het wellicht goed eerst nog even stil te staan bij wat de Milieuthermometer Zorg precies is. Meike: “De Milieuthermometer Zorg is een handig instrument dat zorgorganisaties helpt hun milieuprestaties meetbaar en aantoonbaar te verbeteren. Het schema werkt met drie niveaus: brons, zilver en goud. Organisaties kunnen zelf bepalen welk ambitieniveau ze nastreven, maar elk niveau vraagt om structurele verbeteringen op het gebied van 15 duurzaamheidsthema’s waaronder energieverbruik, afvalbeheer, watergebruik en – sinds de laatste update – een vernieuwde focus op voeding.”

Ruim 30 jaar geleden werd MPZ opgericht als antwoord op de toenemende vraag naar verduurzaming in de zorg. Inmiddels zijn 380 zorgorganisaties lid van de vereniging MPZ vanuit verschillende branches (ouderenzorg, gehandicaptenzorg, geestelijke gezondheidszorg en ziekenhuizen), daarvan zijn ruim 700 zorglocaties gecertificeerd.

“De Milieuthermometer Zorg moet vooral gezien worden als een hulpmiddel, niet alleen als een keurmerk,” aldus Meike. “Het helpt je als organisatie niet alleen om stappen te zetten richting verduurzaming, maar ook om te voldoen aan milieuwet- en regelgeving en invulling te geven aan nieuwe ontwikkelingen op het gebied van duurzame zorg. Zorgorganisaties die voldoen aan het zilveren niveau, werken bijvoorbeeld conform de Green Deal Duurzame Zorg 3.0.”

Brons, zilver en goud

De Milieuthermometer Zorg werkt met drie ambitieniveaus. Brons is het instapniveau. Als je brons hebt, voldoe je aan alle milieuwet- en regelgeving en zet je basisstappen op alle 15 duurzaamheidsthema’s en een stap extra op energiebesparing en verduurzaming van het vastgoed. Vanaf zilver moet duurzaamheid ook stevig ingebed worden in het inkoopbeleid en wordt ambitie gevraagd op thema voeding met de eiwittransitie, duurzamere producten en het verminderen van voedselverspilling. Goud, tot slot,

is het niveau bedoeld voor de koplopers. Organisaties die goud behalen, zijn vooruitstrevend op alle thema’s en hebben een ambitieuze, transparante en actief uitgedragen duurzaamheidsstrategie.

Meike: “Voor voeding betekent dit dat bij brons de organisatie gevraagd wordt een eigen duurzaam voedingsplan op te stellen met haalbare ambities. Het doel hiervan is de organisatie te stimuleren na te denken over duurzame en gezonde voeding. Vanaf niveau zilver moet de organisatie aan bepaalde normen voldoen voor voeding van bezoekers en personeel. Daarnaast moet de organisatie voor patiënten of cliënten onderzoek doen naar welke voeding medisch verantwoord én duurzaam is. En vanaf niveau goud moet de conclusie van dat onderzoek op termijn ook doorgevoerd worden in de bedrijfsvoering. De komst van nieuwe eisen betekent dat organisaties die al een certificaat hebben, opnieuw aan de bak moeten om hun certificering te behouden. “Maar stilstaan is geen optie, de wereld om ons heen verandert immers ook,” aldus Meike.

Meike Campen



Voeding is een thema waar we niet meer omheen kunnen.



Focus op voeding

Die veranderingen zijn ook de aanleiding voor regelmatige updates van de Milieuthermometer Zorg. “Elke drie jaar wordt de Milieuthermometer geüpdatet om in te spelen op ontwikkelingen binnen de sector en veranderingen in wetgeving,” legt Meike uit. “De nieuwste update is tot stand gekomen in nauwe samenwerking met zorgorganisaties zelf. We hebben onze leden betrokken via themateams en consultatierondes om te zorgen dat de eisen ambitieus, maar haalbaar blijven.” Een van de meest ingrijpende wijzigingen in de nieuwe Milieuthermometer Zorg is de aangescherpte focus op voeding, met name de eiwittransitie. “Voeding is een thema waar we niet meer omheen kunnen,” licht Meike deze keuze toe. “Het heeft een directe impact op milieu, gezondheid en welzijn. We zien dat er nog veel winst te behalen valt, vooral op het gebied van dierlijke eiwitten. Tegelijkertijd is het een thema met veel emoties en belangen om rekening mee te houden, vooral in de langdurige zorg.

De nieuwe criteria richten zich dan ook sterk op een verschuiving van dierlijke naar plantaardige eiwitten. “We willen een omslag maken naar een voedingsaanbod dat zowel duurzaam als gezond is. Dit betekent niet dat dierlijke producten volledig verdwijnen, maar we streven wel naar een betere balans.”

Samenwerking en impact op leveranciers

De aangescherpte eisen vragen niet alleen iets van zorgorganisaties, maar ook van hun leveranciers. “We merken dat organisaties graag willen verduurzamen, maar dat het soms onduidelijk is hoe ze dit concreet moeten aanpakken,” zegt Meike. “Daarom is samenwerking met leveranciers essentieel. Zij kunnen helpen bij het aanpassen van het aanbod en het inzichtelijk maken van de milieu-impact van producten. Voor leveranciers biedt dit een mooie mogelijkheid om hun expertise en innovatieve oplossingen te laten zien. Samen kunnen we bijdragen aan een duurzamere toekomst, zelfs in een tijd waarin de zorg onder hoge druk staat.”

Successen en ‘struggles’ delen

De vernieuwde Milieuthermometer Zorg zet een belangrijke stap naar een duurzamer zorglandschap. “We zien dat duurzaamheid leeft en dat organisaties bereid zijn om stappen te zetten,” stelt Meike hierover. Dat het door alle veranderingen en ontwikkelingen ook een zoektocht is, begrijpt ze helemaal. Om hierbij te helpen, initieert MPZ verschillende manieren voor zorgorganisaties om elkaar onderling op te zoeken. Zo zijn er werkgroepen waarin collega’s van zorgorganisaties kunnen aansluiten. “Wij zijn een vereniging en willen expertise en ervaringen van onze leden samenbrengen,” legt Meike uit. “We zijn bezig met het oprichten van werkgroepen, waaronder een werkgroep voeding, om zo ruimte te bieden voor overleg en uitwisseling. Daarnaast hebben we een co-workingspace waar duurzaamheidscoördinatoren elk kwartaal samenkomen om elkaar te inspireren en kennis te delen. Er zijn dus volop mogelijkheden om vragen en twijfels te delen. Je staat hierin zeker niet alleen.”

We zien dat duurzaamheid leeft en dat instellingen bereid zijn om stappen te zetten.

De belangrijkste wijzigingen op een rij:

Duurzaam voedingsbeleid verplicht
Zorgorganisaties moeten een plan hebben waarin ze hun visie op duurzame voeding vastleggen en evalueren.

50% plantaardige eiwitten in 2026
Voor zilver en goud gecertificeerde organisaties moeten in 2026 minimaal 50% van de eiwitten afkomstig zijn uit plantaardige bronnen volgens de doelstellingen uit de MTZ.

Plantaardige dag
Grote zorginstellingen (met een centrale keuken) moeten minimaal één dag per week een volledig plantaardige maaltijd aanbieden.

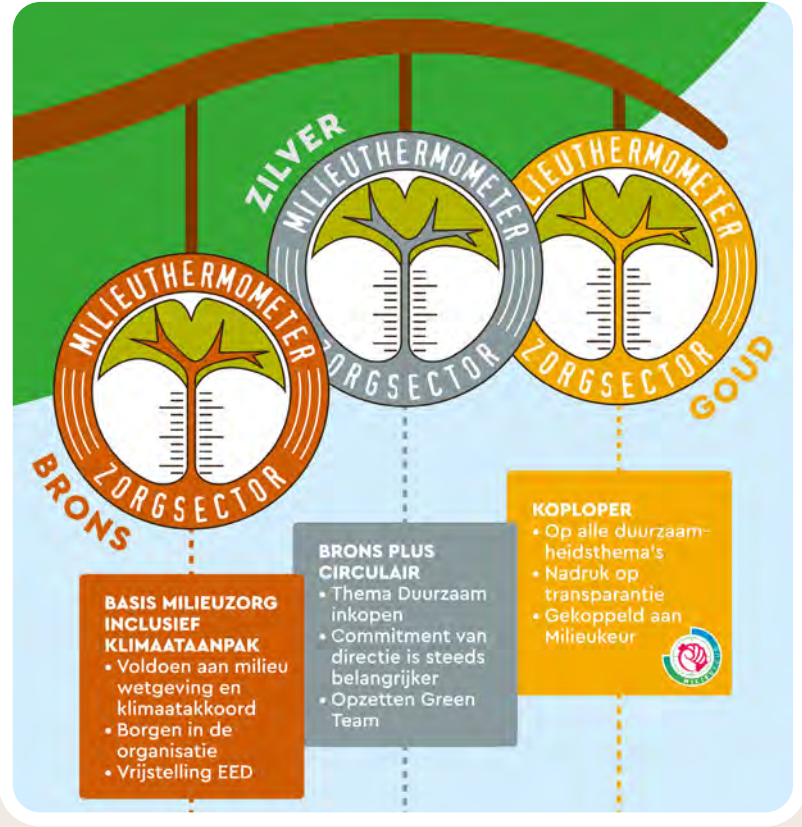
Actieve promotie van duurzame voeding
Zorgorganisaties moeten actief communiceren over duurzame keuzes naar personeel, patiënten en bezoekers.

TIP: Milieu Platform Zorg faciliteert tweewekelijks een online vragenuur over de Milieuthermometer Zorg. Kijk op www.milieuplatformzorg.nl/milieuthermometer voor data en deelname.

Goed om te weten!

Daily Fresh Food denkt graag mee en adviseert bij het doorvoeren van nieuwe maatregelen als gevolg van veranderende wet- en regelgeving. Neem hiervoor contact op met uw culinair adviseur.

En de volgende maatregelen om uit te kiezen:



Rauwkostsalade

Pimp je gerecht

Wil je jouw salade naar een hoger niveau tillen?
Voeg dan één van deze heerlijke toppers toe:

- **Mozzarella of feta:** Voor een **4001040** **4001023** romige, zoute toevoeging die perfect de frisse groentes in balans brengt. Mozzarella is heerlijk zacht en mild, terwijl feta voor een beetje extra pit zorgt.
- **Knapperige croutons:** Voeg **551449** wat crunch toe aan je salade met een handvol zelfgemaakte croutons. Ze geven niet alleen extra textuur, maar ook een heerlijke smaak!
- **Geroosterde pijnboompitjes:** **7175446** Voeg een handjevol toe voor een extra bite en extra smaak.

Met deze eenvoudige tips maak je van elke rauwkostsalade een bijzonder gerecht. Of je nu kiest voor een klassieker of één van de nieuwe zomerse creaties, met de juiste toevoegingen wordt je salade alleen maar lekkerder.

Bekijk hier onze toppers!

Rauwkost-salade

Zout en gezondheid

Een evenwichtige benadering

Zout is een veelgebruikte smaakmaker en wordt ook vaak ingezet om de houdbaarheid van voedingsmiddelen te verlengen. Het komt voor in talloze producten die we dagelijks consumeren, zoals vleeswaren, brood en kaas. Zout bestaat voor een deel uit natrium, een mineraal dat verschillende belangrijke functies in ons lichaam vervult. Echter, een te hoge zoutinname kan leiden tot ongewenste gezondheidseffecten, zoals hoge bloeddruk, hart- en vaatziekten of nierproblemen. Het is daarom essentieel om niet te veel zout te gebruiken.

De Gezondheidsraad adviseert om dagelijks niet meer dan zes gram zout te consumeren (Gezondheidsraad, 2015). Helaas gebruikt een groot deel van de Nederlandse bevolking dagelijks toch nog te veel zout. Bij Daily Fresh Food besteden we dan ook continu aandacht aan zoutreductie. Als leverancier zetten wij ons in voor het aanbieden van gezonde en smakvolle voeding aan onze klanten, waarbij zoutreductie een essentieel onderdeel vormt. Zo hebben we een speciale zoutbeperkte productlijn. Alle producten in deze lijn bevatten maximaal 0,3 gram zout per 100 gram. Zoutreductie is bij ons een doorlopend proces waarin we elke dag blijven streven naar gezonde én smakvolle producten.

Filter

Voedingswaarde

Energie (kCal)

Vetten

Koolhydraten

Eiwit

Zout

< 0,3 gram

0,3 - 1 gram

> 1 gram

Tips om minder zout te eten:

1

Vervang door kruiden en specerijen

Vervang (extra) zout en bouillonblokjes door kruiden en specerijen. Je zult versteld staan hoe smaakvol jouw gerecht wordt.

2

Gebruik azijn als smaakmaker

Voeg bijvoorbeeld balsamicoazijn of witte wijnazijn toe aan je rauwkost of salade. Gebruik azijn bij je marinades of druppel wat over je geroosterde groentes. Dit geeft een verrassend frisse smaak!

3

Kies zoutbeperkte producten

Kies voor onze zoutbeperkte producten. Deze zijn te herkennen aan de letters 'ZB' in de productnaam. Door in My Daily te filteren op 'zoutgehalte <0,3 gram' krijg je een overzicht van ons zoutbeperkte assortiment.

4

Laat je niet misleiden door hippe namen

Zeezout, Himalayazout, Keltisch zeezout of fleur de sel, deze varianten klinken hip, maar het blijft allemaal zout! Het is dus belangrijk om ook op deze zoutsoorten te letten wanneer je aandacht hebt voor zoutreductie.

Nieuwe ontwikkelingen

Salade Indian Summer

Deze salade bevat een mix van groentes, mango en een beetje pittige rucola. Het is de ideale balans tussen fris en pittig, en een echte smaakexplosie.



2019004



2019229

Salade Frisse Twist

Deze salade is een frisse combinatie van komkommer en appel.



2019236



2019003

Salade Regenboog

Deze kleurrijke rauwkostsalade springt direct in het oog en creëert een feestje op je bord.



2019232



2874255

Salade Garden Fresh

Deze salade bestaat uit een frisse mix van kidneybonen en verschillende groentes. Het is een samenvoeging van onze Gladbeck en Timberland salade.

Salade Venkel Citrus

Een verrassende combinatie van venkel en sinaasappel. De venkel geeft een subtiele anijsachtige smaak, die prachtig samen gaat met de citrusvruchten. Een lichte, maar verfijnde salade die perfect is voor de zomer.

Kimchi

De rauwkost kimchi van rode kool is fris en heeft een lichte pittige en zoete smaak. Daarnaast heeft deze rauwkostsalade een lekkere bite. Het is een verrassend bijgerecht dat overal bij past.

Salade Grieks

De klassieke Griekse salade krijgt deze zomer een extra boost met extra feta en olijven voor een intensere smaak.



2019233

Uitgave 7
Mei 2025

Daily Fresh Food
Vouersweg 111
6161 AG Geleen
Nederland
+31 46 423 56 00
www.dailyfreshfood.nl

MET DANK AAN

Geïnterviewden

Inge van der Wallen, Jorie
Akkermans, Jeanne Raaphorst,
Peter Courage en Meike Campen

Redactie

Mirjam Smetsers, Lisanne
Bronckhorst, Marianne Wagemakers,
Mischa Trommelen, Alain Kusters,
Rob Bartels, Eefje Willems, Teddie
Wetzels, Julie den Bleijker, Sanne
Tummers en Toos Hofstede

Concept & vormgeving
Eefje Willems en Janeau Hoogvliets

Fotografie
Wim Goris, Janeau Hoogvliets,
SWZ zorg en Milieu Platform Zorg

Print
Drukkerij EcomaanGroep



Goed eten maakt het leven beter





ZORG MET

Smaak

ZOMER | 2025