



**Daily
Fresh
Food**

ZORG MET Smaak

LENTE | 2026



ZOET & HARTIG

Een gezellige high tea tafel
vol lekkers

ALTIJD OP WEG NAAR BETER

De directie kijkt vooruit

VERDUURZAMEN MET SMAAK

Bouwen aan een smaakvolle,
duurzame toekomst

Inhoud



MENSEN

- 4 Voorwoord: Mirjam Smetsers
- 8 Alles veranderde, behalve de kern: Cello blijft kiezen voor sous vide

BETER ETEN

- 6 Kleine balletjes, grote smaak: lamskötte op een frisse manier
- 12 Zoet & hartig: een gezellige high tea tafel vol lekkers
- 18 Koninklijke coupe

- 24 Een lenteglas vol groen: romige doperwtencrème met frisse groenten

DUURZAAM

- 14 Verduurzamen met smaak: Flora Food Group en Daily Fresh Food bouwen samen aan een smakvolle, duurzame toekomst

VOORUIT

- 20 Altijd op weg naar beter: de directie kijkt vooruit

FEESTDAGEN

- 26 1^e Paasdag
- 28 2^e Paasdag
- 30 1^e Pinksterdag
- 32 2^e Pinksterdag

- 34 Hemelvaartsdag
- 35 Feestelijk het voorjaar in: heerlijke lentetoetjes
- 36 Vegetarisch feestmenu
- 38 Bestel- en levertermijn voorjaar 2026

Voorwoord

De lente is voor mij misschien wel het mooiste seizoen van het jaar. Na de donkere, koude winterdagen merk je hoe alles langzaam weer tot leven komt. De dagen worden langer, het licht zachter en overal om ons heen begint het te bloeien. Die eerste zonnestralen geven nieuwe energie en nodigen uit om vooruit te kijken. Dat gevoel van vernieuwing en optimisme past perfect bij deze lente-editie van Zorg met Smaak.

In dit magazine gaan we onder andere in gesprek met Flora Food Group, het moederbedrijf van iconische Nederlandse merken zoals Blue Band, Becel en Croma. Een partner die ons inspireert en ondersteunt in het maken van duurzamere keuzes, zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit.

Vernieuwing zien we ook binnen onze eigen organisatie terug. In de vorige editie namen we afscheid van onze oude directie, en in deze lente-editie stellen we met trots onze vernieuwde directie aan je voor.

Daarnaast laten we zien hoe je de frisse en kleurrijke sfeer van de lente op tafel kunt brengen. We delen recepten en inspiratie die niet alleen heerlijk zijn, maar ook uitnodigen om te genieten met alle zintuigen. Denk aan een zachte, frisse doperwtencrème, smaakvolle lamsgehaktballetjes die je kleurrijk kunt serveren



en een heerlijke high tea met mini-sandwiches, op verschillende manieren belegd. Licht, vrolijk en helemaal lente.

We gaan in gesprek met onze klant Cello. Zij vertellen openhartig over de overgang naar een sous vide leverancier. Daarnaast nemen we je mee in de feestdagen van dit seizoen. Pasen, Hemelvaart en Pinksteren zijn bij uitstek momenten om samen te komen en iets bijzonders op tafel te zetten. We laten je onze feestmenu's zien, vol smaak, aandacht en inspiratie, zodat je ook op deze dagen kunt zorgen voor een warm en feestelijk eetmoment.

Ik hoop dat deze lente-editie je inspireert om te spelen met kleur, smaak en presentatie en vooral om te genieten van alles wat dit mooie seizoen te bieden heeft. Veel leesplezier!

Mirjam Smetsers
Commercieel Directeur



Kleine balletjes, grote smaak

Lamsköfte op een frisse manier

Lamsköfte zijn ideaal als je iets wilt maken dat snel op tafel staat, maar toch als een traktatie voelt. Ze zijn goed te combineren met veel bijgerechten en je vormt ze zoals je wilt: balletjes, worstjes of aan prikkers. Terwijl ze garen, zet je brood, groenten of salade en een sausje om te dippen klaar. Alles kan in het midden van de tafel, zodat iedereen zelf kan opscheppen.

INGREDIËNTEN (voor ca. 4 personen)

- 500 g lamsgehakt **4200643**
- 1 ei **4025017**
- 1 rode peper (fijnggehakt) **2001650**
- 3 takjes munt (fijnggehakt) **2001365**
- 4 takjes koriander (fijnggehakt) **2001182**
- 4 takjes platte peterselie (fijnggehakt) **2001663**
- 1 teentje knoflook (geperst) **2001149**
- 1 tl komijnzaad (gekneusd) **558742**
- 1 tl paprikapoeder **7010042**
- Olijfolie **7097121**
- Sap van een halve citroen **2000360**
- Peper en zeezout naar smaak **551906** **7010182**

Muntsaus maken (i.p.v. tzatziki)

1 Doe yoghurt, munt, citroensap, peper en zout in een blender of keukenmachine. Mix tot een gladde saus en zet in de koelkast zodat de smaken intrekken.

Köfte voorbereiden

2 Kneus het komijnzaad in een vijzel en meng met paprikapoeder. Voeg rode peper, koriander, munt, peterselie, knoflook, olijfolie en citroensap toe. Meng dit kruidenmengsel met het lamsgehakt en het ei. Breng op smaak met zout en peper.

Vormen

3 Draai er ca. 20 kleine balletjes of langwerpige worstjes van. Rijg ze eventueel aan satéprikkers voor een authentieke presentatie.

Bakken of grillen

4 Leg de köfte op een ingevette bakplaat en bak ze 15-20 minuten in de oven op 180°C. Of grill ze ca. 5 minuten per kant in een grillpan/op een barbecue voor een rokerige smaak.

Serveren

5 Garneer met extra korianderblaadjes. Serveer met de frisse muntsaus of tzatziki, flatbread of pitabroodjes en eventueel een salade van tomaat en ui.

PRODUCTEN

- Lamsgehakt **4200643**
- Peperoni Marinato **560218**
- Tzatziki **106948**
- Pitabroodjes **4038016**
- Koriander **2001182**

Alles veranderde, behalve de kern

Cello blijft kiezen voor sous vide

François

Bas

Daily Fresh Food bood de nodige ruggensteun.

Een jaar geleden zette Cello een flinke stap. Een stap die groter was dan alleen de vraag waar het eten vandaan komt. Cello ging van een eigen productiekeuken naar levering door Daily Fresh Food. Een besluit waarin continuïteit, kwetsbaarheid, organisatiecultuur en vertrouwen minstens zo belangrijk waren als smaak.

Aan tafel zitten Bianca van Overdijk, François van der Wiel en Bas Mars van Cello, samen met Harm Huijbregts, culinair adviseur van Daily Fresh Food. Samen kijken zij terug op een ingrijpende organisatorische keuze en de manier waarop die tot stand kwam.

Groot, regionaal en dichtbij cliënten

Cello is een zorgorganisatie met zo'n 2300 cliënten en ongeveer evenveel medewerkers. De locaties liggen in en rond Den Bosch, met grotere parken in Vught, Rosmalen en Haaren waar intramurale 24-uurszorg wordt geleverd aan verschillende doelgroepen. In zo'n organisatie is eten nooit gewoon eten. Het is dagritme, herkenning, houvast. Een moment waar cliënten op rekenen, elke dag weer. Bianca weet als geen ander hoe diep dat in de organisatie zit. Ze werkte jarenlang in de keuken en is nu coördinator eten en drinken. François was als manager bedrijfsvoering betrokken bij de keuzes rond de productiekeuken, contractering en continuïteit. Bas is manager facilitair en inkoop en draagt verantwoordelijkheid voor de samenwerking rondom maaltijden en alles wat daarbij komt kijken op de locaties.

Een eigen keuken, een vertrouwde routine

Twee jaar geleden behoorde Cello in de zorgsector nog tot de organisaties met een eigen productiekeuken. Er werden dagelijks zo'n 500 maaltijden gemaakt, niet alleen voor eigen cliënten maar ook voor een andere zorgorganisatie. De gedachte daarachter was logisch. Kwaliteit in eigen hand houden. En juist dat maakte veranderen later ingewikkeld. De organisatie was tevreden, locaties waren gewend aan vaste smaken, vaste werkwijzen en een vertrouwde routine.

Continuïteit werd het breekpunt

Toch begon het steeds meer te knellen. De exploitatie was lastig rond te krijgen en de keuken leunde sterk op een kleine groep medewerkers. Dat maakte de productie kwetsbaar.

"Continuïteit is een cruciale pijler van goede zorg," zegt François. "Uiteindelijk draait het om iets fundamenteels: cliënten moeten kunnen rekenen op basisvoorzieningen, elke dag opnieuw. 's Avonds eten, dat moeten wij organiseren."

Sous vide moest blijven

In de zoektocht stond één uitgangspunt meteen vast. Cello wilde sous vide behouden. Niet alleen om smaak en kwaliteit, maar ook vanwege praktische voordelen, zoals houdbaarheid en omdat de locaties al waren ingericht op deze bereidingswijze.

De opdracht werd daardoor scherp. Als Cello uit eigen productie stapt, dan moet het alternatief minstens zo betrouwbaar zijn en zo dicht mogelijk tegen de bestaande kwaliteit aan zitten.

De samenwerking begon al vóór het contract

Wat deze transitie bijzonder maakt, is dat de samenwerking al startte voordat alles formeel vastlag. Harm vertelt dat er eerder al contact was geweest met

een oud-leidinggevende van Cello. Als ergens een gat viel bij een leverancier, werd hij soms gebeld om tijdelijk te helpen.

Bas herinnert zich dat de overstap in de praktijk sneller ging dan gepland. Toen de eigen keuken niet meer te draaien was, moest er versneld worden geschakeld. "Dan ga je snel," zegt hij, "en dan vergeet je nog wel eens dingen."

Locaties merkten dat soms in kleine haperingen, maar het was uitlegbaar. Het doel was simpel. Cliënten moesten gewoon hun maaltijd blijven krijgen.

Veranderen terwijl alles doorgaat

Opvallend genoeg verliep de eerste fase voor veel woningen bijna geruisloos. Bianca vertelt: "De woningen kregen de maaltijden nog via het interne uitzetproces, waardoor er voor hen weinig veranderde. Hooguit viel een andere verpakking op."

Vanaf september 2024 kwamen de maaltijden al met etiketten en stickers van Daily Fresh Food, maar pas in januari 2025 begonnen bewoners echt te merken dat het ook andere producten waren.

"We leverden al vier maanden," zegt Harm.

Daardoor voelde de overgang als één lange proefperiode. Geen harde datum waarop iedereen meteen ging vergelijken, maar wennen terwijl de dagelijkse praktijk gewoon doorging.

Ruggensteun

Iedereen had een duidelijke rol in het proces. Bianca zat dicht op de praktijk en ging samen met Harm langs locaties. Ze legden het bestelportaal uit, haalden wensen op en maakten concreet wat er zou

veranderen. François werkte vooral strategisch. De keuze onderbouwen, het bestuur meenemen, het inkoopproces doorlopen, afspraken maken en continuïteit bewaken in een periode waarin de eigen keuken steeds minder robuust werd. Bas hield het totaaloverzicht rondom eten en drinken en zorgde voor vertaling naar de dagelijkse praktijk.

Voor Bas maakte vooral de begeleiding door Daily Fresh Food het verschil. Hij noemt het zonder omwegen "de ruggensteun die nodig was." Trainingen, locatiebezoeken, uitleg, vragen, issues en onduidelijkheden, alles kwam voorbij. "Als wij dat allemaal zelf hadden moeten uitzoeken," zegt Bas, "was het veel lastiger geweest."

François ziet die betrokkenheid als essentieel, juist omdat de weerstand niet alleen inhoudelijk was, maar ook emotioneel. Binnen Cello leefden vragen die je in gesprekken op locaties terughoorde en die ook in de wandelgangen bleven rondzingen. Wat gebeurt er met collega's uit de keuken? Waarom moeten we afscheid nemen van vertrouwde gezichten? En wat betekent het als eigen ineens extern wordt? Het was een onderstroom die bij de verandering hoorde en die vooral liet zien hoeveel mensen aan de eigen keuken gehecht waren.

Kwaliteit als stille winnaar

De grootste spanning vooraf zat voor François op kwaliteit. Vooral bij gemalen voeding, waar Cello samen met diëtetiek en logopedie veel in had ontwikkeld. Daar zat trots, kennis en invloed.

De vraag was of een nieuwe leverancier datzelfde niveau kon waarmaken. Achteraf bleef het opvallend stil rondom dat thema. "Vanaf dag één is kwaliteit nooit

een onderwerp van gesprek geweest," zegt François. En juist dat was de opluchting. Want als kwaliteit een issue was geworden, had Cello een groot probleem gehad. Dat gebeurde echter niet.

Daardoor kon de aandacht naar de echte implementatievragen. Nieuwe systemen, nieuwe routines, wennen aan een andere manier van bestellen en samenwerken.

De kern bleef hetzelfde

Onder alles ligt een eenvoudige waarheid die in de zorg alles bepaalt. Cliënten rekenen op hun maaltijd, elke dag opnieuw. De overgang van een eigen keuken

naar een partner is dus geen project. Het is een dagelijkse belofte die waargemaakt moet worden.

Dat dit proces bij Cello zo is verlopen, kwam volgens alle betrokkenen door een combinatie van vasthouden aan kwaliteit, bewust kiezen voor sous vide, een overgang die bijna onzichtbaar begon en een samenwerking waarin beide partijen meebewogen.

In de overgang is kwaliteit nooit een onderwerp van gesprek geweest.



Bas Mars en Ali Thamer (cliënt)



Zoet & hartig

Een gezellige high tea tafel vol lekkers

Aan tafel voor een high tea die er net zo gezellig uit ziet als 'ie smaakt. Op kleine bordjes liggen tramezzino's in fijne puntjes: hartig met kruidenkaas en gerookte zalm of juist zacht en belegd met brie en een lepeltje kersenjam. Voor de liefhebber is er ook coburger voor extra smaak. En met een paar viooltjes erop, krijgt elk hapje meteen die echte "high tea"-uitstraling. Alles is makkelijk te pakken en ideaal om te delen.

PRODUCTEN

- Tramezzino brood
- Brie carré
- Zalm gerookt
- Kruidenkaas
- Coburger
- Kersenjam
- Viooltje

4031093

550410

3004410

4001069

108818

7129011

2000612





v.l.n.r.: Myrte van Haren (Flora Food Group), Mischa Trommelen (Daily Fresh Food), Denise van Pierre (Flora Food Group), Jaco Coppoolse (Daily Fresh Food), Teddie Wetzels (Daily Fresh Food), Francois Janssen (Daily Fresh Food).

Verduurzamen met smaak

Flora Food Group en Daily Fresh Food bouwen samen aan een smakvolle, duurzame toekomst

Bij Daily Fresh Food maken we elke dag gezond, vers en smakelijk eten voor iedereen die tijdelijk of langdurig zorg nodig heeft. En omdat we geloven dat goed eten ook toekomstbestendig moet zijn, zoeken we actief de samenwerking met partners die ons helpen verduurzamen. Eén van die partners is Flora Food Group, het moederbedrijf van iconische Nederlandse merken zoals Blue Band, Becel en Croma. In gesprek met Myrte van Haren (Key Account Manager Industrie) en Denise van Pierre (Channel Development Manager) wordt al snel duidelijk: verduurzaming werkt pas écht als je niets hoeft in te leveren op smaak.

Smaak staat voorop

Myrte werkt inmiddels bijna vijf jaar bij Flora Food Group en komt bij de grotere productiebedrijven en industriële bakkerijen in Nederland. In haar rol kijkt ze hoe het assortiment van Flora Professional aansluit bij de behoeften van de klant, zowel in smaak, technische

processtappen en producteigenschappen. Maar ook welke duurzame oplossingen bijdragen aan de strategie van de klant, denk aan CO₂-reductie. Daarbij staat smaak altijd voorop en moet het eindresultaat culinair kloppen. "Want het moet natuurlijk wel heel lekker zijn," geeft Myrte aan.

Flora Professional biedt veel voordelen

Flora Professional levert smakelijke roomboter- en roomalternatieven aan de keukens van Daily Fresh Food. De producten van Flora zijn allergeenvrij, palmolievrij en hebben een positieve impact op de planeet.

Die impact is bovendien goed meetbaar, legt Myrte uit. De overstap van roomboter naar het Flora 100% plantaardige alternatief voor roomboter levert 75% CO₂-besparing op.* En wie kiest voor Flora 100% plantaardig alternatief voor room, in plaats van zuivel-room, bespaart 69% CO₂.** Hiermee dragen de producten van Flora Professional direct bij aan de duurzaamheidsdoelstellingen van Daily Fresh Food.



Mischa Trommelen (productontwikkelaar Daily Fresh Food) & Vincent van der Zalm (culinair adviseur Flora Food Group)

Samenwerking

De samenwerking tussen Flora Food Group en Daily Fresh Food begon met een ontmoeting op de beurs. Onze productontwikkelaar Mischa kwam langs op de Flora Professional stand op de horecavakbeurs in Maastricht. "Daar raakten we aan de praat en hij was meteen nieuwsgierig naar onze producten," zegt Myrte.

Niet veel later volgde een afspraak in Geleen voor een officiële kennismaking. "Ik nam de producten mee en Daily Fresh Food ging ermee testen. Zo is het balletje verder gaan rollen," legt ze uit.

Groene stappen

Myrte ziet een duidelijke match in ambities. Ze noemt onze kernwaarde 'verrassend vooruitstrevend': "Daily Fresh Food laat dit niet alleen zien in producten, maar in de hele keten. Ze maken eigenzinnige keuzes richting een groenere en duurzamere bedrijfsvoering, waaronder de keuze om maaltijden te verduurzamen met room- en roomboteralternatieven. We zijn als Flora Food Group dan ook trots om als strategisch partner onderdeel te zijn van hun duurzame assortiment, waarbij we zowel Daily Fresh Food als hun klanten verder helpen bij het behalen van hun duurzaamheidsdoelstellingen", geeft Myrte aan.

Daily Fresh Food maakt eigenzinnige keuzes richting een groenere en duurzamere bedrijfsvoering.



Ondersteuning die verder gaat dan leveren alleen

Het vervangen van zuivel klinkt eenvoudig, maar in de praktijk kan het volgens Myrte uitdagend zijn. Ze noemt smaak en textuur, maar ook de technische eigenschappen die in productieomgevingen meespelen. Daarom ondersteunt Flora Food Group niet alleen met producten, maar ook met receptuurontwikkeling.

“Daarnaast helpt Flora Food Group met klimaatimpactberekeningen,” vertelt Myrte. “Op basis van rotatie kan er op gerechniveau inzichtelijk worden gemaakt hoeveel kilo CO₂ wordt bespaard wanneer zuivel wordt vervangen door een alternatief.”

Vooruitkijken: innovatie vanuit Wageningen

Ook richting de toekomst blijft Flora Food Group volop in beweging. In het R&D-centrum in Wageningen wordt continu gewerkt aan nieuwe recepten, betere smaken en slimmere verpakkingen. “We blijven doorontwikkelen, zowel op bestaande producten als op nieuwe concepten,” legt Denise uit.

Dat is volgens haar ook nodig, omdat de foodservicemarkt zich razendsnel ontwikkelt en Flora Food Group voorop wil blijven lopen. De focus ligt op oplossingen met een lagere milieu-impact dan dierlijke producten, zónder concessies te doen aan wat er in de keuken telt: culinaire kwaliteit en smaak. Daarom worden chefs, zoals Vincent van der Zalm, actief betrokken in het ontwikkelproces. Op die manier klinken innovaties niet alleen goed op papier, maar werken ze vooral praktisch in iedere professionele keuken en productieomgeving.

“En dit is pas het begin”, hint Denise. “Er zitten meerdere ontwikkelingen in de pijplijn waarbij smaak, gemak en duurzaamheid steeds slimmer samenkomen.” Ook Daily Fresh Food kijkt vooruit. Productontwikkelaar Mischa Trommelen: “Vanaf januari 2026 beginnen we bij Daily Fresh Food met het aanpassen van onze recepturen, zodat alle dierlijke room op den duur verdwijnt.”



Proeven is geloven

Duurzaamheid wordt pas echt tastbaar als je het kunt proeven. Een mooi voorbeeld daarvan is onze Koningsdagcoupe: een feestelijk dessert dat volledig is bereid met het roomalternatief van Flora Professional. Romig, vol van smaak en precies zoals je het verwacht, maar dan met een aanzienlijk lagere CO₂-impact. De roomvervanger van Flora die we hiervoor gebruiken is allergeenvrij.^{***}

Deze coupe laat zien dat innovatieve keuzes in de keuken niet alleen bijdragen aan een duurzamere toekomst, maar ook gewoon heel lekker zijn. Nieuwsgierig geworden? Je vindt de Koningsdagcoupe op bladzijde 18 in dit magazine.

Koningsdagcoupe



^{***}De Koningsdagcoupe is in zijn geheel niet allergeenvrij.

Innovaties moeten niet alleen goed klinken op papier, maar vooral werken in de praktijk.

*Gebaseerd op een peer-reviewed vergelijkende levenscyclusanalyse uitgevoerd door Quantis in 2024 van 1kg Flora plantaardig alternatief voor roomboter vergeleken met dezelfde hoeveelheid roomboter, op de Europese markt.

**Gebaseerd op een peer-reviewed vergelijkende levenscyclusanalyse uitgevoerd door Quantis in 2021 van 100% plantaardige en hybride room vergeleken met dezelfde hoeveelheid zuivelroom, op de Europese markt.

Koninklijke coupe

Koningsdag draait om samen vieren, genieten en kleur op tafel brengen. Deze coupe past daar perfect bij. In één glas komen frisse sinaasappelbavarois, tropische ananas- en mangochutney en luchtig opgeklopte room samen in feestelijke lagen. De combinatie van zacht, fris en romig zorgt voor een dessert dat licht en verrassend is, maar toch volop smaak biedt.

De finishing touch maakt het geheel compleet. Knapperige stukjes kletskep en zachte blokjes fudge zorgen voor een speels contrast. Zo ontstaat een toetje dat niet alleen heerlijk smaakt, maar ook direct in het oog springt.

PRODUCTEN

- Sinaasappelbavarois **5000936**
- Ananas-mangochutney **2874192**
- Sinaasappelpartjes **2281407**
- Sinaasappelsap **2001019**
- Flora room professional 31% **560139**
- Kletskoppen **7152117**
- Fudge **7132177**



1

Sinaasappelbavarois roeren

Roer de sinaasappelbavarois los tot een gladde, zachte crème, zodat de bavarois mooi op te spuiten is. Doe de bavarois in een spuitzak en spuit op.



3

Room opkloppen

Klop de room samen met vanillesuiker stijf maar luchtig. Voeg naar smaak een vleugje koffie-extract of amandelextract toe. Doe de room in een spuitzak en spuit op.



2

Fruitige chutneylaag

Snijd de sinaasappelpartjes in kleine stukjes. Meng deze met de ananas-mango chutney tot een frisse, fruitige massa. Verdun het mengsel licht met een beetje sinaasappelsap.



4

Coupe garneren

Garneer het dessert met stukjes kletskep en blokjes fudge voor een knapperige en zoete finishing touch.



Altijd op weg naar naar beter

De directie kijkt vooruit

Het is begin december wanneer we de directie spreken. Binnen de organisatie bruist het, want de feestdagen naderen. Dat betekent afwijkende leveringen, extra toeleveranciers en eindejaarsluitingen. Tegelijkertijd vindt de verhuizing van vlees en vis naar Landgraaf plaats. Directeur Logistiek en Productie Willy Vroemen vat het samen: "Het is druk, maar we zijn goed voorbereid en niet vies van hard werken." Die mentaliteit tekent het bedrijf: iedere dag biedt een kans om het beter te doen.

Voor dit lentemagazine spreken we Fer van Harn, Marianne Wagemakers, Mirjam Smetsers en Willy Vroemen over hun samenwerking binnen het directieteam, de uitdagingen van deze tijd en het centraal houden van de mens. Koste wat kost.

Het bedrijf door en door kennen

De huidige directie werkt al jarenlang samen en stond al stevig aan het roer voordat eind november vorig jaar afscheid werd genomen van Frans Hochstenbag, Marcel Bisselink en Raymond Brands. De vier kennen het bedrijf van binnenuit en brengen elk een eigen achtergrond mee.

Marianne komt uit de zorgsector, waar zij werkte als diëtist binnen de facilitaire dienst. Later bouwde ze een IT-bedrijf dat software voor zorgkeukens ontwikkelde en maakte ze binnen Daily Fresh Food de stap van adviseur naar eindverantwoordelijke. Die combinatie van zorgkennis en organisatiekracht neemt ze mee als Operationeel Directeur van Daily Fresh Food.

Mirjam begon als kok in een sterrenkeuken en stapte daarna over naar de zorg. Ze ontwikkelde een sous vide kookconcept en vond ruim twintig jaar geleden haar plek

binnen Daily Fresh Food. Ze stuurde productie aan, adviseerde zorgklanten, werd verantwoordelijk voor sales en trad twee jaar geleden toe tot de directie als Commercieel Directeur. Haar focus: wat er buiten speelt en hoe het bedrijf daarop inspeelt.

Willy noemt zichzelf een kind van de organisatie. Hij begon in 1996 als slager, werkte door de productie en logistiek en stapte daarna over naar verkoop binnendienst en buitendienst. Sinds 2017 leidt hij de productie, convenience en logistiek. Zijn kracht ligt in het verbinden van mensen en processen.

Fer werkt al 23 jaar bij Daily Fresh Food. Met een achtergrond in accountancy begeleidde hij het fusietraject van de drie bedrijven naar Daily Fresh Food. Hij groeide door tot financieel directeur en uiteindelijk algemeen directeur.



Boven alles zijn we een team.

Hij richt zich op de visie en lange termijn strategie en staat zijn collega's dagelijks bij in de vraagstukken die zich aandienen.

Samen vormen zij een complementair team. Vier persoonlijkheden die elkaar versterken en een gedeelde koers hebben: stabiliteit, continuïteit en elke dag een beetje beter. Fer verwoordt het zo: "We zijn competitieve leiders en lopen elkaar niet in de weg. Boven alles zijn we een team." Openheid is daarin essentieel. Marianne: "We durven fouten te maken en vragen hulp wanneer dat nodig is." Willy: "We vullen elkaar echt aan." Ze gaan samen voor evolutie, in plaats van revolutie.

Gezond groeien

Evolutie betekent: voortdurend verbeteren. Fer: "We zijn nooit tevreden met de status quo. De klantvraag verandert, de arbeidsmarkt is krap en automatisering gaat snel. Wij willen een werkgever zijn waar mensen graag werken én een partner waarop klanten kunnen blijven bouwen." Dat vraagt om een wendbare organisatie die bij de tijd is. Marianne merkt op dat hun rol als totaalleverancier de laatste jaren is veranderd. "We leveren niet alleen voeding, maar bieden volledige service."

Optimaliseren zit diep in het DNA van de organisatie: processen worden aangescherpt, teams ontwikkeld en de blik staat voortdurend op de toekomst gericht. Daily Fresh Food is altijd op weg naar beter.

Binnen die beweging hebben de directieleden ieder een eigen verantwoordelijkheid, zowel in de kernprocessen als in de ondersteunende diensten. Dat is een bewuste keuze: elk onderdeel van de organisatie doet ertoe. Dat stelt ze in staat gezond te groeien.

Consistent aanbod en voldoen aan regels

Marianne richt zich op het borgen van de kwaliteit van het aanbod. IDDSI, wet- en regelgeving, de eiwittransitie en duurzaamheid krijgen daarin veel aandacht. "Klanten verwachten meer: van plantaardige voeding tot minder verspilling en lager energieverbruik. Dat vraagt om

duidelijke registratie en controle. Tegelijkertijd blijven we onze technologie ontwikkelen en klantreizen optimaliseren."

Complexere zorgvragen

De behoefte aan specialistische voeding groeit. Mirjam: "Het basisproduct moet goed zijn, maar het verschil maken we met slimme oplossingen en relevante kennis." Dat is steeds belangrijker, omdat de deskundigheid binnen zorgorganisaties onder druk staat. Veel instellingen hebben minder interne kennis van eten en drinken en de bijbehorende processen dan voorheen, waardoor meer van ons als leverancier wordt gevraagd.

De complexiteit neemt bovendien toe door veranderende organisatievormen. "Waar we vroeger één besteller per instelling hadden, zijn dat er nu soms honderden. Dat maakt processen intensiever, terwijl de druk op de keten al groot is." In een sector waar veel wordt gesproken over budgetten en kortingen, bouwt Daily Fresh Food liever aan langdurige relaties waarin partijen echt iets voor elkaar betekenen.

Onze taak als directie is koers houden, stabiliteit bieden en afdelingen faciliteren. Zo bouwen we samen aan een gezond bedrijf dat in balans is én blijft innoveren.

Dicht bij de werkvloer

Willy maakt het met zijn team waar op de werkvloer. "Ik wil dat iedereen beseft dat ergens iemand zit te wachten op het mooiste moment van de dag: de maaltijd. Misschien zelfs zijn laatste maaltijd. Dat moeten we goed doen." Het vinden van medewerkers met de juiste mindset blijft echter een voortdurende uitdaging. Loyaliteit speelt daarbij een belangrijke rol. Mirjam: "Wie loyaal is aan Daily Fresh Food, krijgt die loyaliteit ook terug. Dat zien we aan de vele medewerkers die al jaren bij ons werken."

Procesverbetering vraagt tijd en aandacht. Willy: "Ik betrek altijd collega's van de werkvloer bij

verbeteringen. Zij weten als geen ander hoe het anders en beter kan." Fer: "Onze taak als directie is koers houden, stabiliteit bieden en afdelingen faciliteren. Zo bouwen we samen aan een gezond bedrijf dat in balans is én blijft innoveren."

Een menswaardig bedrijf

Duurzaamheid zit diep verankerd in de bedrijfsvoering, vaak zonder het nadrukkelijk zo te noemen. Je vindt het in logistiek, procesoptimalisatie en de sous vide lijn die voedselverspilling tegengaat. Daarnaast investeert het bedrijf in energieoplossingen, technologie en nieuwbouw.

Maar minstens zo belangrijk is de aandacht voor mensen. Fer: "Werk moet voelen als onderdeel van je leven. Mensen moeten zich veilig en thuis voelen." De

cultuur draait om menswaardigheid en de wil om het steeds beter te doen. Het extra stapje zetten, elkaar helpen, processen blijven verbeteren zonder jezelf te verliezen: Daily Fresh Food is een way of living.

Gezond groeien

Groeien is noodzakelijk om efficiënt te blijven en medewerkers perspectief te bieden. Fer: "We voelen de verantwoordelijkheid om mensen bij ons te houden. Tegelijkertijd hebben wij, net als veel ondernemers, te maken met grenzen aan groei: druk op het energienet, mislukte oogsten, arbeidsmarktkrapte, regeldruk en toenemende complexiteit van voeding." Toch overheerst optimisme. Marianne: "We volgen trends, weten wat er speelt en kiezen bewust voor stabiliteit. Om gezond te blijven groeien."

Terugblik 25 jaar Daily Fresh Food

Afgelopen november vierde Daily Fresh Food haar 25-jarig jubileum. Tijdens twee feestelijke bijeenkomsten kwamen medewerkers, partners en klantrelaties samen om terug te kijken op een kwart eeuw groei, samenwerking en vernieuwing. We namen op warme wijze afscheid van Frans Hochstenbag, Marcel Bisselink en Raymond Brands, die mede aan het fundament van Daily Fresh Food hebben gebouwd, en keken tegelijk vooruit naar een nieuw hoofdstuk.



Een lenteglas vol groen

Romige doperwtencrème met frisse groenten

Dit doperwtencrème glaasje is een startgerecht dat je makkelijk op tafel zet en snel kunt uitserveren. De doperwtencrème vormt de basis en wordt aangevuld met groene asperges en doperwten. Zo krijg je een gerecht met groenten in verschillende vormen en structuren. Erwtenscheuten komen erbovenop als topping en geven het geheel een nette uitstraling. De maïsbol zorgt voor bite en maakt het glaasje af. Door alles in een glaasje te presenteren blijft de opmaak strak en is het handig te portioneren. Geschikt als voorgerecht, maar ook als klein tussengerecht bij een menu.



PRODUCTEN

- *Doperwtencrème* **2374187**
- *Groene asperges* **2000182**
- *Doperwten* **2571121**
- *Erwtenscheuten* **2000397**
- *Maïsbol* **5002093**



1^e Paasdag

Vier 1e Paasdag met ons en geniet van een feestelijk moment samen. We hebben weer heerlijke gerechten voor je samengesteld. Laat je verrassen en proef het beste van Pasen!

Menu A

Voorgerecht

Cocktail van gemarineerde meloen, groene asperges en gerookte kip

115781

Hoofdgerecht

Lamsrollade

117462

Kruidensaus

155019

Savooiekool met komijn

2874205

Pommes duchesse

2370024

Menu B

Voorgerecht

Kreeftensoep met rivierkreeftjes

2900082

Hoofdgerecht

Biefstukpuntjes 4 pepers

107563

Kruidensalsa

2574306

Mini worteltjes

2571491

Aardappelgratin

2370042

2^e Paasdag

Ook 2e Paasdag is een mooi moment om aan tafel te gaan. Verwen bewoners en cliënten met een selectie van smakelijke creaties. Geniet nog één keer volop van de paasfeer.



Menu A

Voorgerecht

Cocktail van scharrelei en voorjaarsgroenten **105797**

Hoofdgerecht

Kip tournedos **127919**

Béarnaise **155084**

Rode schil aardappel tomaat provençaal **2570050**

Romanobonen (2 kleuren) **2574308**

Menu B

Voorgerecht

Krachtige kalfsbouillon met truffelvermecelli **2900085**

Hoofdgerecht

Thais viskoekje **3203694**

Gele rijst met paprika en kokos **2571788**

Rauwkostsalade Indian Summer **2019004**

Aziatische vinaigrette **117566**





1^e Pinksterdag

Maak van 1e Pinksterdag een bijzonder genietmoment. Laat je verrassen door een zorgvuldig samengesteld culinair aanbod. Ideaal om samen rustig de feestdag te beleven.

Menu A

Voorgerecht

Klassieke garnalencocktail met gepofte tomaat

117568

Hoofdgerecht

Varkensmedaillon
 Roomsaus met zwarte peper & kappertjes
 Pinksterstampot

126407

107571

2374181

Menu B

Voorgerecht

Romige crèmesoep van Limburgse asperges

2901035

Hoofdgerecht

Lamskötte
 Tomaat pepperoni saus
 Wilde rijst mix
 Rauwkostsalade kikkererwten & komkommer

162199

107573

2374310

2574254



2^e Pinksterdag

Verleng het pinkstergevoel op 2e Pinksterdag. Geniet van een smaakvolle selectie aan verrassende creaties. Omdat genieten ook op 2e Pinksterdag telt.



Menu A

Voorgerecht

Cocktail van groene / witte asperges met beenham

105807

Hoofdgerecht

Catalaanse visstoof

3103696

Aardappelkoekje

107983

Bladspinazie met chorizo

2374312

Menu B

Voorgerecht

Heldere Italiaanse kippensoep

2900946

Hoofdgerecht

Kipdij sweet & spicy

107577

Jollof rijst

2374314

Ratatouille tricolore paprika

2871798



Hemelvaartsdag

Maak van Hemelvaartsdag een moment voor samenzijn. Met een aantrekkelijk aanbod zorgen we voor een ontspannen maaltijd, met een zachte soep om te beginnen, en mals gevogelte met een kruidige jus en een hartige stoof van jonge groenten als hoofdgerecht.

Voorgerecht

Crèmesoep van geroosterde paprika **2900088**

Hoofdgerecht

Gevogelte rouleau **127473**

Jus met daslook **155742**

Stoof van nieuwe aardappel en witte boontjes **2374280**

Menu A



Feestelijk het voorjaar in

Heerlijke lentetoetjes

Met de voorjaarsdesserts van Van Gils maak je van ieder feestelijk moment een heerlijke afsluiter. Van Pasen tot Pinksteren en van Koningsdag tot Vaderdag: het assortiment zit vol frisse en romige verwenmomenten. Denk aan bavarois- en moussescreaties in feestelijke coupes, paasfavorieten met ijs en kleurrijke ijsstaartjes die zó op tafel kunnen.

- Lentecoupe bavarois **4200033**
- Paastaartje ijs **4200005**
- Paascoupe bavarois **4200574**
- Bevrijdingsdag coupe mousse **4200309**
- Hemelvaart-Pinksteren ijsstaartje **4200009**
- Vaderdag bavarois **4200581**



Bekijk [onze website](#) voor ons uitgebreide assortiment aan toetjes!



Vegetarisch feestmenu

Voor het voorjaar hebben we een vegetarisch menu ontwikkeld met lichte en volle smaken. Verse groenten en zachte kruiding staan centraal. Een lekkere en bewuste manier om te genieten.

Menu A

Hoofdgerecht

Vega bourguignon	106297
Savoiekool met komijn	2874205
Pommes duchesse	2370024

Menu B

Hoofdgerecht

4 pepers bites	108213
Kruidensalsa	2574306
Mini worteltjes	2571491
Aardappelgratin	2370042

1^e Paasdag

Menu A

Hoofdgerecht

Vega cordon bleu	125679
Béarnaise	155084
Rode schil aardappel tomaat provençaal	2570050
Romanobonen (2 kleuren)	2574308

Menu B

Hoofdgerecht

Thaise groentecurry	107835
Gele rijst met paprika en kokos	2571788
Rauwkost Indian Summer	2019004
Aziatische vinaigrette	117566

2^e Paasdag

Menu A

Hoofdgerecht

Bloemkool kaasburger	126114
Roomsaus met zwarte peper & kappertjes	107571
Pinksterstampot	2374181

Menu B

Hoofdgerecht

Balletjes in arrabiatasaus	107334
Wilde rijst mix	2374310
Rauwkost kikkererwten & komkommer	2574254

1^e Pinksterdag

Menu A

Hoofdgerecht

Champignonragout Dordogne	167016
Aardappelkoekje	107983
Spinazie à la crème	2371351

Menu B

Hoofdgerecht

Rendang bumi	108214
Jollof rijst	2374314
Ratatouille tricolore paprika	2871798

2^e Pinksterdag

Menu A

Hoofdgerecht

Groenteschijf	106106
Jus met daslook	155742
Stoof van nieuwe aardappel en witte boontjes	2374280

Hemelvaartsdag

Bestel- en levertermijn voorjaar 2026

2e Paasdag, Koningsdag, Hemelvaartsdag en Pinkstermaandag zijn wij gesloten!
We leveren wel uit als een reguliere leverdag, tenzij anders afgesproken!

Op 2e Paasdag, Koningsdag, Hemelvaartsdag en Pinkstermaandag is de klantenservice bereikbaar tussen 9.00 en 13.00 uur.

CONVENIENCE/SOUS VIDE PRODUCTEN

BESTELLEN VOOR	PASEN (5 EN 6 APR.)	LEVERDAG(EN)
donderdag	26 mrt. voor 13:00 uur	vrijdag 3 en zaterdag 4 apr. PAASMENU
woensdag	1 apr. voor 13:00 uur	dinsdag 7 apr.
donderdag	2 apr. voor 13:00 uur	woensdag 8 apr.
vrijdag	3 apr. voor 13:00 uur	donderdag 9 en vrijdag 10 apr.

VERS, AGF, VLEES, DIEPVRIES EN VIS

vrijdag	3 apr. voor 13:00 uur	zaterdag 4 t/m dinsdag 7 apr.
---------	-----------------------	-------------------------------

ZUIVEL, VLEESWAREN, KAAS EN DKW (BOODSCHAPPEN)

donderdag	2 apr. voor 13:00 uur	zaterdag 4 t/m dinsdag 7 apr.
vrijdag	3 apr. voor 13:00 uur	woensdag 8 apr.
zaterdag	4 apr. voor 13:00 uur	donderdag 9 apr.

CONVENIENCE/SOUS VIDE PRODUCTEN

BESTELLEN VOOR	KONINGSdag (27 APR.)	LEVERDAG(EN)
donderdag	16 april voor 13:00 uur	vrijdag 24 en zaterdag 25 apr.
woensdag	22 apr. voor 13:00 uur	dinsdag 28 apr.
donderdag	23 apr. voor 13:00 uur	woensdag 29 apr.
vrijdag	24 apr. voor 13:00 uur	donderdag 30 apr.
zaterdag	25 apr. voor 13:00 uur	vrijdag 1 mei.

VERS, AGF, VLEES, DIEPVRIES EN VIS

vrijdag	24 apr. voor 13:00 uur	zaterdag 25 t/m dinsdag 28 apr.
---------	------------------------	---------------------------------

ZUIVEL, VLEESWAREN, KAAS EN DKW (BOODSCHAPPEN)

donderdag	23 apr. voor 13:00 uur	zaterdag 25 t/m dinsdag 28 apr.
vrijdag	24 apr. voor 13:00 uur	woensdag 29 apr.

CONVENIENCE/SOUS VIDE PRODUCTEN

BESTELLEN VOOR	HEMELVAARTSDAG (14 MEI)	LEVERDAG(EN)
maandag	4 mei. voor 13:00 uur	dinsdag 12 en woensdag 13 mei. HEMELVAARTSMENU
vrijdag	8 mei. voor 13:00 uur	woensdag 13 mei.
zaterdag	9 mei. voor 13:00 uur	vrijdag 15 mei.
maandag	11 mei. voor 13:00 uur	zaterdag 16 mei.
dinsdag	12 mei. voor 13:00 uur	maandag 18 mei.
woensdag	13 mei. voor 13:00 uur	dinsdag 19 mei.

VERS, AGF, VLEES, DIEPVRIES EN VIS

woensdag	13 mei. voor 13:00 uur	donderdag 14 en vrijdag 15 mei.
----------	------------------------	---------------------------------

ZUIVEL, VLEESWAREN, KAAS EN DKW (BOODSCHAPPEN)

dinsdag	12 mei. voor 13:00 uur	donderdag 14 en vrijdag 15 mei.
woensdag	13 mei. voor 13:00 uur	zaterdag 16 en maandag 18 mei.

CONVENIENCE/SOUS VIDE PRODUCTEN

BESTELLEN VOOR	PINKSTEREN (24 EN 25 MEI)	LEVERDAG(EN)
woensdag	13 mei. voor 13:00 uur	vrijdag 22 en zaterdag 23 mei. PINKSTERMENU
woensdag	20 mei. voor 13:00 uur	dinsdag 26 mei.
donderdag	21 mei. voor 13:00 uur	woensdag 27 mei.
vrijdag	22 mei. voor 13:00 uur	donderdag 28 mei.
zaterdag	23 mei. voor 13:00 uur	woensdag 29 mei.

VERS, AGF, VLEES, DIEPVRIES EN VIS

vrijdag	22 mei. voor 13:00 uur	zaterdag 23 t/m dinsdag 26 mei.
---------	------------------------	---------------------------------

ZUIVEL, VLEESWAREN, KAAS EN DKW (BOODSCHAPPEN)

donderdag	21 mei. voor 13:00 uur	zaterdag 23 t/m dinsdag 26 mei.
vrijdag	22 mei. voor 13:00 uur	woensdag 27 mei.

Uitgave 10
Februari 2026

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

MET DANK AAN

Geïnterviewden

François van der Wiel, Bas Mars, Bianca van Overdijk, Myrte van Haren, Denise van Pierre, Fer van Harn, Marianne Wagemakers, Mirjam Smetsers en Willy Vroemen

Redactie

Mirjam Smetsers, Lianne Bronckhorst, Marianne Wagemakers, Mischa Trommelen, Alain Kusters, Eefje Willems, Teddie Wetzels, Julie den Bleijker, Sanne Snellen en Toos Hofstede

Concept & vormgeving

Eefje Willems, Janeau Hoogvliets en Teddie Wetzels

Fotografie

Wim Goris, Janeau Hoogvliets en Van Gils

Print

Drukkerij EcomaenGroep



Goed eten maakt het leven beter

“





ZORG MET

Smaak

LENTE | 2026