

A person with long brown hair, wearing a grey and white striped long-sleeved shirt, is holding a large bouquet of pink tulips. The background is softly blurred, showing the person's face and a warm, indoor setting. The overall tone is bright and cheerful, with a green horizontal bar at the bottom of the page.

*Van
Smaak*

Lentekriebels!

nieuwsbrief - voorjaar 2021

Van vroeger:
**Maaltijdservice
Fryslan naar
Van Smaak**

Lente:
**het seizoen
Van Smaak!**

Maak kennis met:
onze klantenservice



Column ► Henk Smaak

Lente, de tijd van: blijven genieten

Ik weet niet wat uw eerste gedachte bij het begrip lentekriebels is, maar ik denk vrijwel meteen aan hooikoorts. Dat is niet gek: het is een venijnig fenomeen dat me al jaren plaagt. Als het geen hooikoorts is, zijn het de vogels wel. Hun gefluit vind ik normaal prachtig, maar zes uur 's ochtends wel wat minder. Dan lig ik namelijk nog in m'n eigen nest. Afijn, het mag de pret ook niet drukken. Zodra ik m'n nest ben uitgefloten, weet ik wat me te doen staat. Met het mooie weer stap ik namelijk zo op m'n elektrische fiets om een heerlijk rondje door het lentelandschap te maken. Lente betekent namelijk leven. De natuur leeft op met de komst van de bloemetjes en de bijtjes. Ik fiets graag een rondje door het Friese landschap, waar ik af en toe stop om de omgeving en de rust in me op te nemen. Dit zijn de momenten dat de vogeltjes en ik weer helemaal vrienden zijn. Eenmaal thuis, houdt de bloei niet op. Een eigen tuin heb ik niet, maar mijn balkon barst tijdens de lente alsnog van het leven. Zo weet ik menig vlinder te strikken om een kijkje te nemen in m'n bloempotten. Tussen de snottebellen door weten die prachtbeestjes altijd een glimlach op mijn gezicht te toveren. En het blijft niet bij de vlinder, andere beestjes en vooral ook de bijen help ik graag een handje. De lente kost me misschien wat meer papieren zakdoekjes dan de andere seizoenen, maar daarom geniet ik er niet minder van.

Heeft u interesse in het schrijven van de zomercolumn? Bel ons op 088 511 5400 of mail naar marketing@vansmaak.nl.

Aandacht voor: een moeilijke periode

Lente betekent naar buiten gaan en weer eens genieten van mooi weer, nieuw leven en vogeltjes fluitconcerten. Althans, dat zou je zeggen. Bij Van Smaak zijn we ons er namelijk heel goed van bewust dat dit niet voor iedereen geldt. We hebben met z'n allen een moeilijke periode doorgemaakt. Het einde lijkt in zicht te zijn, maar we moeten nog steeds geduld hebben. Voor sommigen onder u is de tijd van geduld ondertussen allang verstreken. Zo heeft u uw familieleden beperkt of helemaal niet gezien en heeft u niet meer op een normale manier van de buitenlucht genoten. Iets waarvan wij hopen dat het gauw anders wordt. Met onze nieuwsbrief willen we u, onze klanten, alsnog een klein stukje van de lente meegeven om u zo een hart onder de riem te steken. Voor ons bent u namelijk niet alleen klant, dat gaat veel verder. Van Smaak bestaat dit jaar vijftig jaar. In al die jaren is er altijd iets bovenaan blijven staan, namelijk het persoonlijke contact met u, onze klant. Naast een goede maaltijd vinden we het daarom minstens zo belangrijk dat het goed met u gaat. We hopen dan ook van harte dat deze editie van de nieuwsbrief u een beetje opvrolijkt en het lentegevoel doet leven.



Een tuin vol leven

Nu de bloemetjes en bijtjes weer in aantocht zijn, is het hoog tijd om uw tuin klaar te maken voor een warm welkom. Om u hierbij te helpen, hebben wij een aantal tips op een rij gezet.

► 1. Hang nestkastjes op

Al in de vroege lente nemen veel vogels hun intrek in een nestkastje. Zorg er daarom eerst voor dat de kastjes zijn leeggemaakt. Voorzie uw tuin of balkon vervolgens van voldoende nestmateriaal. Daarna is het een kwestie van tijd voordat u weer geniet van alle vogels.

► 2. Start een moestuintje

Met een mooie moestuin verbouwt u niet alleen uw eigen eten. Zo staat u ook stil bij de groei van uw gewassen, een prachtig proces. Hoewel niet iedereen ruimte heeft voor een moestuintje kan een aardbeien- of tomatenplant in een pot ook al heel leuk zijn. Daarbij is een moestuin zonder beestjes een illusie. Immers: hoe meer leven hoe meer vreugd. Meer soorten betekent dat uw tuin in balans is en dat er kleine kans is dat plagen schade veroorzaken.

► 3. Maak uw tuin of balkon vlindervriendelijk

Iedereen houdt van vlinders. Bij de gedachte dat ze deze zomer weer rondfladderen, ontstaat er bij de meeste mensen spontaan een glimlach. Om zoveel mogelijk van vlinders te genieten, raden we u aan een extra vlinderstruik in de tuin of in een pot te planten.

► 4. Hang een bijenhotel op

Net als vlinders zijn bijen onmisbaar tijdens de lente. Door een bijenhotel op een zonnige plaats op te hangen, zorgt u voor meer bijen in uw tuin. Het is ook nog eens heel simpel, een bijenhotel vergt namelijk geen onderhoud. Zo hoeft het hotel niet schoongemaakt te worden voordat u het (weer) ophangt.

► 5. Plant veel bloemen

Uw tuin of balkon vol met bloemen. Prachtig, toch? We moedigen u aan op ontdekkingstocht te gaan en te leren omgaan met eenjarige en meerjarige bloemen. Zo kunt u ook bloemen in uw gazon verwerken.

Eropuit!



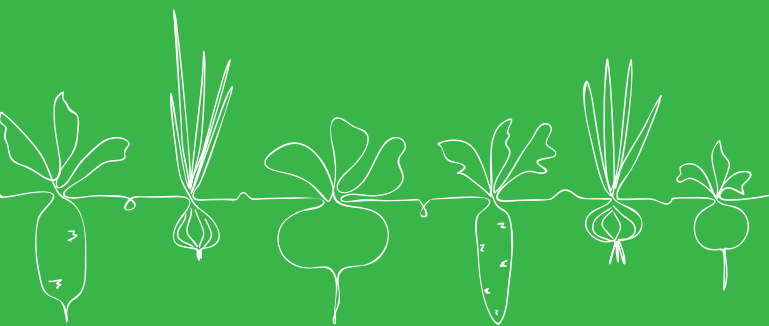
► Poldermolen De Rentmeester

Het mooie weer komt eraan. Tijd om de fiets te pakken en gezellig samen met uw partner, vriend of vriendin eropuit te gaan. Waan u in het Friese landschap, groet de koeien en kom in plaatsen die u eerst niet kende. Ervaar rust en ruimte en start in de geboorteplaats van Van Smaak: Menaldum.

Zo vindt u in Menaldum de Camstrajritte 10, waar wij ooit begonnen zijn. Hoewel het oorspronkelijke gebouw er niet meer is, is er een mooi gebouw voor in de plaats gekomen, namelijk Orxmastate. Zoek ook de lokale poldermolen De Rentmeester op (zie foto), die op afspraak te bezichtigen is.

U kunt uw route in Menaldum beginnen, maar ook andere plaatsen zoals Minnertsga of Tzummarum vormen een mooi startpunt. Wat uw route ook is, wij wensen u veel fietsplezier.

Leuke foto's die onderweg gemaakt worden, kunt u sturen naar marketing@vansmaak.nl onder vermelding van **Eropuit!** Misschien ziet u uw foto dan terug in een van de volgende edities.



De voorjaarsgroenten zijn weer volop te krijgen, in de supermarkten, bij de groenteboer en niet te vergeten op de markt! Wij hebben ze voor u op een rij gezet.

Typische seizoensgroenten

Maart:

- aardappels
- bloemkool
- knolselderij
- pastinaak
- prei
- radijs
- rode biet
- kool
- schorseneren
- spinazie
- spruiten
- veldsla
- witlof
- wortelen

April:

- aardappels
- andijvie
- bloemkool
- prei
- raapstelen
- radijs
- rode biet
- spinazie
- witlof
- wortelen

Mei:

- aardappels
- andijvie
- asperges
- bloemkool
- doperwt
- koolrabi
- kropsla
- prei
- raapstelen
- radijs
- spinazie
- spitskool
- warmoes
- wortelen



De Lente: het seizoen Van Smaak!



De Smaak van Grytsje



"Ik roer altijd een dikke eetlepel mosterd door mijn stamppot rauwe andijvie. Ik mag niet zoveel zout, maar de mosterd maakt het minstens zo heerlijk. Dit maakt stimp-stamp verreweg mijn favoriete gerecht in de lente."

Vanaf 5 april is er weer een frisse menu-kaart met een aantal heerlijke nie we gerechten, perfect voor de lente. Onze eigen Djurre Veensma, productontwikkelaar bij Van Smaak, neemt u mee in wat u kunt kiezen en doet verscheidene heerlijke suggesties.

Als eerste zijn er de peulvruchten, deze staan elke week op het menu. Djurre: "Peulvruchten bieden u voldoende keuze. Zo vallen linzen, kikkererwten, kidneybonen, kapucijners, zwarte, witte en bruine bonen en sojabonen onder de noemer peulvrucht." Wanneer u liever vegetarisch eet of geen zin heeft in vlees, vormen peulvruchten de ideale vleesvervanger. Djurre vult aan: "Dat niet alleen, doordat ze eiwitrijk zijn en vol vitamines en vezels zitten, heeft u lang een verzadigd gevoel. Bovendien heeft de teelt een lage belasting op het klimaat."

Als extra component op de menukaart is er zilvervliesrijst. Waar peulvruchten een goede vleesvervanger zijn, is dit type rijst dát voor de gebruikelijke soorten rijst. Djurre: "Zilvervliesrijst heeft veel meer bite dan witte rijst en is bovendien ook gezonder doordat het meer vitamines, mineralen en vezels bevat. Een aanrader in combinatie met peulvruchten."

Als u zin heeft in wat zoets is rabarber als vergeten groente misschien niet het eerste wat u te binnen schiet. "Maar het is oh zo lekker," merkt Djurre op. "Dat lekkere zit hem in de rode bladstelen, deze snijden we en koken we met weinig water." Als gevolg van het koken, vallen de vezels uit elkaar en is de rabarber klaar. Djurre: "Warm of koud: rabarber stelt nooit teleur en is heerlijk."

Naast losse componenten zijn er ook twee combinaties die we u kunnen aanraden. Zo kunt u kiezen uit het husselpotje rode biet: een gerecht dat bestaat uit aardappel, rode biet en appel. Djurre: "Om hier een volledige maaltijd van te maken, zijn een lekkere beefburger en jus perfecte toevoegingen." Wanneer u liever vis eet, zit u bij ons ook gebakken. Zo vindt u op de menukaart zalmfilet geserveerd met een krachtige wijnsaus. "Deze is heerlijk in combinatie met witlof met ham en kaas en aardappelpuree met bieslook."

Of het nu aparte componenten zijn of complete gerechten, we raden u van harte aan onze keuzes en die van Djurre eens te proberen en u te laten verrassen. Onze maaltijden zijn in verschillende portiegroottes te bestellen. Daarbij is alleen meer groente ook mogelijk.

Van vroeger...

Van Maaltijdservice Fryslân naar Van Smaak

Foekje Tadema begon in 1982 bij Van Smaak, wat destijds nog bekend stond als Maaltijdservice Fryslân en Maaltijdservice Noord. In al die jaren heeft ze de maaltijdservice zien veranderen, maar is ook veel hetzelfde gebleven.

Waar klanten nu iedere dag hun eigen maaltijd kunnen samenstellen, was dat in het begin van Van Smaak wel anders. "Een menu bestond uit zetmeel, groente, jus en vlees," vertelt Foekje. "Zo kon een compleet gerecht bestaan uit pannenkoeken met snert en een banaan." Niet alleen was er minder keuze, het aantal bereide maaltijden per dag lag ook een stuk lager. Foekje: "Er werden in die tijd zo'n 350 maaltijden per dag bereid."

Sommige dingen veranderen nooit. Zo werd er net als nu met menukaarten gewerkt. "Mensen konden toen ook al kiezen wat ze wilden," merkt Foekje op. "Klanten gaven aan op welke dagen zij geen maaltijd wilden ontvangen. Daarbij was het ook al mogelijk negatieve keuzes in te vullen. "Als je geen koolsoorten wilde, dan werd dat niet op de persoonlijke menukaart vermeld", vertelt de medewerker. Ook werd er al rekening gehouden met verschillende diëten om mensen tegemoet te komen die te kampen hadden met diabetes of een galdieet of simpelweg vegetarisch aten. Het gebruik van menu's is misschien tijdloos, maar het proces is ondertussen een stuk digitaler geworden. "In 1982 werd het menu handmatig door de chef-kok opgesteld en gestencild via een stencil-machine." Ook het contact met de klanten verliep anders.



Prijsvraag

Welk dorp is dit?



Van Smaak bezorgt maaltijden in heel Noord-Nederland. Zo ook in de plaats op bovenstaande ansichtkaart. Weet u waar dit is? Stuur een postkaart met het antwoord naar: Van Smaak, Antwoordnummer 1063, 9200 VB Drachten. En maak kans op een lekkere prijs!

"Dat verliep voornamelijk telefonisch of via de chauffeur. Soms stonden klanten voor het af- en bijbestellen ook wel eens bij de balie." Hoewel het digitale het meer heeft overgenomen van het handmatige door middel van automatisering, geldt dat niet voor het bereiden van de maaltijden. "Het koken en portioneren van de maaltijden is gewoon hetzelfde gebleven, we doen alles nog altijd met de hand", aldus de jubilaris.

Waar Van Smaak nu over een uitgebreid wagenpark beschikt, waren het er in 1982 nog maar vier. Elk met hun eigen ochtend- en middagroute van maandag tot en met vrijdag. Foekje vertelt: "Op vrijdag bezorgden we altijd voor het weekend, maar ondertussen rijden we onze routes tot zaterdag." Dat niet alleen: zelfs op zon- en feestdagen komen de chauffeurs van Van Smaak warme maaltijden langsbrengen.

Met de verhuizing van de maaltijdservice van Menaldum naar Drachten in 2012 werd een grote stap gezet. De mogelijkheden van de service werden een stuk groter. Zo concludeert Foekje: "In Drachten hebben we een supermoderne keuken waarmee we tientallen menu's voorbereiden. Dit biedt mensen elke dag de keuze te kiezen wat ze lekker vinden. Koelvers of warm."

Geluk

Hij zocht het geluk, het grote "het" hij zocht,
maar vond het niet en vele malen stond hij
met een kluitje in het riet hij zocht het geluk
in het riet hij zocht het geluk in het dal,
aan de top, maar werd het zoeken moe.

Pas toen hij zei: ik geef het op
toen kwam het naar hem toe.

- Toon Hermans -

Van Smaak 50 jaar

Maak kennis met: onze klantenservice

De auto's van Van Smaak bent u vast wel eens onderweg tegengekomen, maar dat geldt vast niet voor onze afdeling Klantenservice. Het is daarom hoog tijd dat u ze beter leert kennen. In deze nieuwsbrief geven wij het woord aan onze klantcoördinatoren Fro Hoekstra en Marian Pater.

Net als Van Smaak zelf kent het klantenteam een nederig begin. Zo vertelt Fro Hoekstra: "De klantenservice is meegegroeid met het bedrijf. Vroeger was er één medewerker, nu bestaan we uit een leuk en hecht team van in totaal tien mensen."

Destijds kon Fro nog op haar eigen geheugen vertrouwen, maar waar Van Smaak en de klantenservice groeiden, gold dat ook voor het aantal routes en chauffeurs. "Eerst kende ik alle routes uit m'n hoofd. Nu weet ik ook nog veel, maar hebben we altijd een overzicht bij de hand om exact te weten wie waar in heel Noord-Nederland de maaltijden gaat brengen."

Hoewel het werk deels routineus is, zijn er ook dagelijks veranderingen waar Fro en Marian rekening mee moeten houden. Zo vertelt Marian: "Alle wijzigingen die door thuiswonende klanten en zorginstellingen worden doorgegeven, verwerken we in het systeem." Dat gaat om reguliere aan- en afmeldingen en wijzigingen, maar ook als er iets verkeerd gaat, gaan Fro en Marian met hun team elke dag weer op zoek naar een oplossing. "Met een team van in totaal tien personen behandelen we alle telefoontjes en mails die binnenkomen," aldus Pater. "Dat proberen we altijd met de beste service te doen," vult Fro aan.

De chauffeurs van Van Smaak rijden een vaste route, maar er kan van alles gebeuren. Wanneer er niet wordt opengedaan is het aan Fro, Marian en hun team om uit te zoeken wat er aan de hand is.



► Fro Hoekstra en Marian Pater

"Als klantenservice zijn we het aanspreekpunt en hebben we veel contact met mensen van de expeditie, maar ook met andere afdelingen," aldus Hoekstra. Zo draagt het gehele klantenteam zorg voor een soepele communicatie tussen alle afdelingen.

Marian werkt nu zo'n twee jaar bij Van Smaak en inmiddels is ze samen met Fro klantcoördinator van de afdeling Klantenservice. "Een leuke baan en een mooie kans, elke dag is weer anders," Fro vult aan: "Dat vind ik ook het leuke. Je weet nooit wat de dag je gaat brengen." Van klanten die een grotere portie willen of meer groente tot het gebruik van dieetmaaltijden en de aankomst van een chauffeur. "Elke dag verschilt."

Ondanks de groei van Van Smaak in de afgelopen jaren blijft de service persoonlijk. Zo kent Fro nog steeds veel mensen bij naam: "Dat sociale aspect en het feit dat we mensen echt helpen is een heel fijn onderdeel van ons werk." Net als Fro geniet ook Marian van het contact met de klanten: "Naast alle wijzigingen doorvoeren en problemen die we oplossen, geniet ik van het contact. Soms is het heerlijk om gewoon even bij te praten met je klanten."

Heeft u vragen, wilt u even bijpraten of bent u simpelweg benieuwd naar Fro en Marian en hun collega's Anna, Dirk, Hotske, Marianne, Martje, Robin, Jurrina en Tjettje? Bel gerust met onze klantenservice op telefoonnummer 088 511 5400. Ze vertellen u graag alles over onze maaltijden en bezorging.

