

*Van
Smaak*

Lentekriebels!

nieuwsbrief - voorjaar 2021



Lente:
**het seizoen
Van Smaak!**

Maak kennis
met:
**onze klanten-
service**

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



Hét verschil: Van Smaak

Lente betekent naar buiten gaan en weer eens genieten van mooi weer, nieuw leven en vogeltjes fluitconcerten. Althans, dat zou u 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. Uw cliënten verdienen daarom zorg met zoveel mogelijk aandacht.

Bij Van Smaak begrijpen we dat als de beste. Alle eetmomenten van uw cliënten zijn bij ons in goede handen. Dat zeggen we niet zomaar: al jaren bezorgen we elke dag verse maaltijden met een uitstekende service.

Daarbij is maatwerk de regel, niet de uitzondering. Daarin gaan we ver. U en uw cliënten kunnen altijd rekenen op een lekkere, gezonde en verantwoorde maaltijd, waar, wanneer en op welke wijze u maar wilt.

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. Met onze nieuwsbrief willen we u laten weten dat we er voor u zijn én een stukje van de lente meegeven.

Tijdelijke maaltijden als uitkomst

Interview tijdelijke levering: Jan Coen Wierda Sociaal Pension Sneek, Zienn



Jan Coen Wierda vindt het heerlijk om te koken. Als medewerker Wonen en welzijn bij Zienn zit hij dan ook echt op zijn plek. Dagelijks bekommert hij zich om dak- en thuislozen, die een woonplek hebben gevonden in Sociaal Pension Sneek. Samen met zijn team brengt hij structuur in de dag, zorgen ze voor een zinvolle dagbesteding en wordt er voor deze doelgroep dagelijks een gezonde maaltijd gekookt.

Jan's passie voor koken komt goed uit. "Samen met mijn team stel ik een week van tevoren het menu samen en de mensen kunnen dan aangeven op welke dag ze mee willen eten in ons Grand Café", aldus Jan. "We proberen zoveel mogelijk rekening te houden met alle wensen. Bewoners zijn hier wat dat betreft wel een beetje verwend." Dagelijks eten hier twintig mensen mee. Door corona is het nu natuurlijk wel anders. Bewoners kunnen hun maaltijd afhalen en op hun eigen kamer opeten. Voor de mensen is eten het

belangrijkste moment van de dag. Voor sommigen ook het enige moment dat ze andere bewoners ontmoeten."

In de zomervakantie worden er veel invalkrachten ingezet. Jan: "Dan ga je op zoek naar een organisatie die ons voor een korte periode kan ondersteunen. Met Van Smaak hebben we gekeken naar wat er budgettair mogelijk is en wat ze ons kunnen bieden."

Twee jaar gebruikt Zienn in Sneek nu maaltijden in de zomerperiode, drie weken achter elkaar, en dat bevalt goed. Jan legt uit: "Voor ons een uitkomst in een drukke periode. Van Smaak heeft een grote diversiteit aan maaltijden, de klantvriendelijkheid is prima en als er tussendoor wijzigingen zijn dan worden die ook opgelost. Dat is voor ons heel fijn."

Zienn heeft sinds 14 april een nieuwe naam, deze was bij de drukgang van dit nummer nog niet bekend.

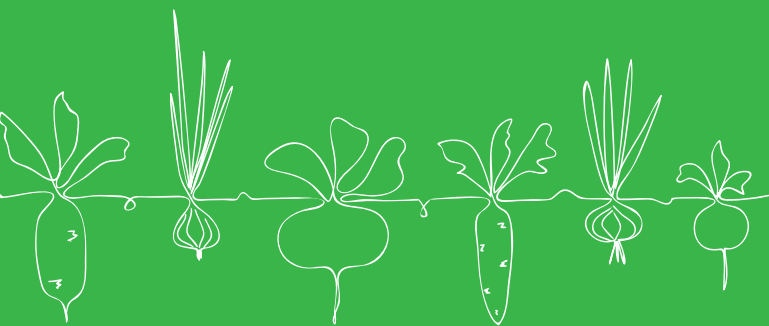
Zoals u heeft kunnen lezen, maakt Jan Coen Wierda als medewerker Wonen en welzijn bij Zienn in Sneek tevreden gebruik van de maaltijdservice van Van Smaak. Door Jan voor een korte periode van drie weken te ondersteunen in de zomer, bieden we al twee jaar uitkomst in een drukke tijd.

Wanneer u zelf op een locatie werkt, die voor een korte periode op zoek is naar hulp op het gebied van maaltijden, dan bent u bij Van Smaak aan het goede adres. We bieden een grote diversiteit aan maaltijden en stellen klantvriendelijkheid altijd centraal. Doordat

we het gehele proces van inkoop tot bezorging in eigen beheer hebben, springen we gemakkelijk in op uw wensen en plotselinge wijzigingen en leveren we altijd maatwerk.

Bent u zelf benieuwd naar de mogelijkheden van onze leveringen voor een korte periode. Schroom niet en bel ons op 088 511 5400 of mail ons via info@vansmaak.nl.





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

Lente: het seizoen Van Smaak!



De Smaak van Grytsje



"Ik roer altijd een dikke eetlepel mosterd door mijn stampot 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 menukaart met een aantal heerlijke nieuwe 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."

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 stencilmachine." Ook het contact met de klanten verliep anders. "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."

Aandacht voor: voeding

Er zijn wel eens vooroordelen over een diëtist. Eentje daarvan is dat je van een diëtist niets lekkers meer mag eten. Ivanka Beerepoot, diëtist bij Esdégé-Reigersdaal, ziet dit heel anders.

"Ik werk veel met cliënten die zelfstandig wonen en dus zelf boodschappen doen en koken. Ik maak meestal geen kant-en-klare dagmenu's maar ik adviseer cliënten in productkeuzes en hoeveelheden. Deze adviezen baseer ik bijvoorbeeld op de PuurGezond Piramide. Hierdoor krijgen ze inzicht in welke producten belangrijk zijn in het dagelijks eten. De cliënt maakt vervolgens zijn eigen weekmenu en houdt zelf de regie over zijn of haar voeding."

Samen met een team van diëtisten geeft Ivanka voedingsadviezen aan cliënten. In coronatijd is haar dagelijkse invulling anders. Thuis is ze vooral bezig met het voorbereiden en uitwerken van voedingsadviezen. Voor cliëntbesprekingen mag ze gelukkig naar kantoor, een uitje in deze tijd.

Naast zelfstandig wonende cliënten is Ivanka ook betrokken bij cliënten die in een woongroep leven. Met een cliëntbegeleider bespreekt zij de voedings- en dieetadviezen van een cliënt waarna de cliëntbegeleider eventuele wijzigingen van de warme maaltijd afstemt met Van Smaak. De cliënt ontvangt vervolgens een persoonlijke menukaart met maal-

tijden die voor deze cliënt geschikt zijn. Iedere dieetwens en consistentie is met Van Smaak bespreekbaar. Cliëntbegeleiders kunnen zich daardoor volledig richten op de zorg.

"Met ons team van diëtisten, een logopedist en twee voormalig teamleiders uit de eigen keukens beoordelen wij regelmatig de maaltijden van Van Smaak op geur, smaak, uiterlijk en consistentie. We kijken dan kritisch naar de gerechten die op dat moment ook aan de cliënten worden aangeboden. Binnen onze doelgroep hebben we veel cliënten met slikproblemen, dus we testen uitvoerig de gemalen en vloeibare maaltijden. We streven naar een volwaardige voeding voor onze cliënten en zijn blij met Van Smaak. Onze kritische noten worden goed opgepakt. Wij gaan met een goed gevoel de lente in."

Binnen Esdégé-Reigersdaal wordt er niet alleen gekeken naar voedingsadviezen maar ook naar andere factoren zoals beweging, ontspanning en slaapgedrag die invloed hebben op de geestelijke en lichamelijke gezondheid van cliënten. "Het is erg belangrijk dat je kijkt naar een gecombineerde leefstijlinterventie. Daarom doet een collega diëtist hier momenteel een opleiding voor. In het voorjaar gaan we een pilotstudie draaien om te kijken hoe we dit binnen onze doelgroep kunnen integreren. Een heel mooie ontwikkeling binnen onze organisatie."

Winactie proefmaaltijden

Wilt u een **andere locatie** kennis laten maken met de mogelijkheden van de maaltijdservice van Van Smaak? Dat kan. Bel ons op 088 511 5400 of mail ons via info@vansmaak.nl en laat ons weten welke locatie dat volgens u moet zijn. Met uw suggestie kunt u **voor een dag gratis maaltijden van Van Smaak** winnen.

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. "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



► Fro Hoekstra en Marian Pater

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.

The logo for Van Smaak, featuring the brand name in a white, elegant, cursive script font against a solid green background.

Richterlaan 5, 9207 JT Drachten

T 088 511 5400

E info@vansmaak.nl

W www.vansmaak.nl

Volg ons op

www.linkedin.com/company/van-smaak