



In de keuken in Geleen worden jaarlijks zo'n 6 miljoen maaltijden bereid. FOTO DAILY FRESH FOOD

## Gezond eten voor vitaler leven

Op weg naar een vitaler leven. Daily Fresh Food in Geleen ontwikkelt in samenwerking met voedingswetenschappers innovatieve maaltijdconcepten voor de zorg. Gezonde, smakvolle, bijna gepersonaliseerde diners om bijvoorbeeld ondervoeding te voorkomen.

**GELEEN**  
DOOR FRANS DREISSEN

In de keuken van Daily Fresh Food worden jaarlijks zo'n zes miljoen verse maaltijden bereid. Bestemd voor circa 80 grote zorginstellingen in de driehoek Maastricht, Utrecht, Brussel. Daarnaast worden vanuit Geleen tal van producten geleverd aan ruim 500 horeca-adressen; van eetcafé tot sterrenrestaurant. Daily Fresh Food is in de afgelopen jaren qua personeel en om-

zet verdubbeld. Het bedrijf, ooit ontstaan vanuit een samenwerking tussen een slager, groenteman en een visboer, telt inmiddels 300 werknemers. „Bij ons zijn alle disciplines onder één dak: van vis tot vlees en van groenten tot kruideniers”, verklaart Frans Hochstenbag de succesformule. Daarnaast bereidt de keuken warme maaltijden in kooktunnels volgens het *sous-vide*-principe. Rauwe, verse ingrediënten worden volgens receptuur samengesteld, verpakt in speciale hittebestendige folie en vervolgens langdurig geëgaard onder een lage temperatuur.

### Wielersport

„Omdat alle vitaminen en mineralen behouden blijven is het één van de gezondste bereidingswijzen”, aldus Hochstenbag. „En omdat het in een gesloten proces gebeurt, is het ook risicovriendelijk voor de meest kwetsbare mensen.” Daily Fresh is ook innovatief bezig. „Wij zijn met de wielersport een nieuwe weg ingeslagen”, legt Frans Hochstenbag uit. „De renners waren tijdens grote rondes aangewezen op koks in plaatselijke hotels. De Rabo-ploeg, nu Lotto-Jumbo, wilde meer regie over het eten en heeft

contact gezocht. Zo zijn wij in aanraking gekomen met voedingswetenschap. Samen hebben we ons met name gericht op herstelmaaltijden; natuurlijke eiwit toevoeging en meer gebruik van eiwitrijke producten.”

### Zorg

Het concept is vertaald naar de zorg. „Om bijvoorbeeld ondervoeding te voorkomen, maar ook om patiënten met een oncologische aandoening of nierfalen een gezonde en smakvolle dis te kunnen aanbieden. Maatwerk per doelgroep.” Daily Fresh Food, vorig jaar gelauwerd met de *Lean and Green Award* en onlangs met de *Diamant Award*, ziet in de aankomende golf van vergrijzing kansen in de thuiszorg. „We hebben met voedingswetenschappers een eigen database ontwikkeld met maaltijden waarbij rekening wordt gehouden met allergieën en diëten. We kijken nu hoe we een verfijnd logistiek concept kunnen opzetten om maaltijden te distribueren, zodat ook zorgbehoevenden die nog thuis wonen straks gemakkelijk van onze diensten gebruik kunnen maken.”