

## EASY TO EAT EN BOUWSTEENTJES NAAR SUPERMARKT

Easy to Eat en Bouwsteentjes zijn in het supermarktkanaal geïntroduceerd. C1000 Oskam in Gouda beleefde onlangs de primeur met de gebakjes voor mensen met een verminderde voedingstoestand of slikproblemen. De door FoodQuest ontwikkelde en door Patisserie Unique geproduceerde producten worden in de zorg al enige jaren verkocht maar in de retail nog niet. “Een aangename verrassing”, reageert Food-Quest-directeur Stan Mertens op de stap naar het supermarktkanaal. Bij C1000 Oskam zijn de producten per tien of zes stuks verpakt. “Het betreft een pilot, maar het gaat erg goed. We zien dat er al herhalingsaankopen worden gedaan.”

### Uitrol

Mertens hoopt dat dit het begin is van een uitrol in de supermarktbranche. “Het zou fantastisch zijn als deze producten in bijvoorbeeld alle C1000’s verkocht gaan worden. Daarover zijn we in gesprek met C1000.” Volgens Mer-



tens zouden ziekenhuizen de producten ook in hun eigen winkels kunnen opnemen. “Alleen patiënt ontslagen wordt uit het ziekenhuis, kan een diëtist hem of haar nog even wijzen op de producten in de winkel. Ondervoeding is immers niet plotseling verdwenen als mensen naar huis gaan.”

[www.bouwsteentjes.nl](http://www.bouwsteentjes.nl)

## K!CK Food levert natuurlijke bijdrage aan gezonder eetpatroon



Basisproducten moeten tegenwoordig aan steeds strengere gezondheidseisen voldoen. De kruiden, sauzen, soepen en bouillons van K!CK Food bieden uitkomst. Ze zijn kwalitatief hoogwaardig, maar bovenal vrij van

kunstmatige toevoegingen en smaakversterkers. Met als extra voordeel dat koks bij toepassing van deze producten geen rekening meer hoeven te houden met verschillende dieetwensen.

### Gezond eetpatroon

“Onze producten moeten een bijdrage leveren aan een gezonder eetpatroon”, aldus de oprichters Sander Zielman en Peter Greven van K!CK Food. Zo is er de 100 procent natuurlijke lijn met de naam Cuisine Santé. De sauzen, soepen, bouillons en kruiden zijn gluten-, lactose- en allergeenvrij. Daarnaast bevatten de producten geen smaakversterkers zoals MSG (E621). De tweede productgroep is getiteld ‘Op natuurlijke basis’. Deze K!CK Food-lijn bestaat uit een instant aardappelpuree die veel gebruikt wordt bij ziekenhuis- en andere instellingskeukens en is eveneens vrij van glutamaten. Nadere informatie is te vinden op [www.kickfood.com](http://www.kickfood.com).

## ADVERTEERDERSINDEX

Ariston Media .....	14
Bureau Q-Linaire .....	7
Distrivers .....	12
Intrakoop .....	37
Kalfsvlees.nl .....	2
Liebherr .....	20
Testo .....	8
Unilever Food Solutions .....	38

Wilt u uw producten onder de aandacht brengen bij Facilitair Managers? Meer deelnemers werven voor uw evenement? Uw innovaties presenteren?

## ADVERTEER DAN NU IN FOOD HOSPITALITY



	Themanummer	Verschijningsdatum
7/8		26 augustus
9	Nieuwe voedingsmiddelen	30 september
10	Gastvrijheid, ambiance en smaak	21 oktober
11/12	Toekomst voeding in de zorg	9 december

**Wij informeren u graag over de mogelijkheden om te adverteren in Food Hospitality.**

Neem vrijblijvend contact op met uw media adviseur Ilona van Zuidam op 010 - 289 40 18 of via [i.zuidam@mybusinessmedia.nl](mailto:i.zuidam@mybusinessmedia.nl).