

Meer en meer moeke-maaltijden

met Multivac



Diverse foodproducenten, retailers en slagers dragen hun maatschappelijk steentje bij door voedselbanken en maaltijdvoorzieningen voor anderszins hulpbehoevenden gratis of tegen gereduceerde prijzen te voorzien van voedingsproducten. Een gebaar, waarmee zij ook een halt toeroepen aan verspilling van niet verkocht voedsel of van nog eetbare producten waarvan de tht-datum net is verstreken.

Een nieuw initiatief dat dergelijke steun ontvangt, is Stichting Moeke die maaltijden verzorgt voor gezinnen uit Kampen met een ernstig of chronisch ziek kind. Dankzij een donatie van het Oranje Fonds kon initiatiefneemster Ellen Vreugdenhil onlangs Multivac's C200 vacumeermachine aanschaffen, waarmee zij nu meer gezinnen kan voorzien van diepgevroren maaltijden in vacuümverpakking.

Slagerij Van Campen, de Albert Heijn-vestiging van supermarktondernemer Jos van Mierlo en Van Lente Groente & Fruit, alle afkomstig uit Kampen, zijn drie van de in totaal 13 huidige sponsors van Stichting Moeke. Een stichting, die lekkere en gezonde maaltijden verzorgt voor gezinnen met een ernstig of chronisch ziek kind, voor zieke ouders binnen een gezin of voor gezinnen die door andere omstandigheden niet in staat zijn om een volwaardig diner op tafel te zetten. Initiatiefneemster van de in oktober 2012 gestarte Stichting Moeke is Ellen Vreugdenhil.

BEREIDINGSADVIEZEN

Bovengenoemde sponsors bieden niet alleen praktische en financiële steun, maar bevoorraden de stichting ook met ingrediënten, waarmee Ellen Vreugdenhil de maaltijden kan bereiden. Deze maaltijden bereidt zij twee keer per week in de ruime keuken van Stichting Philadelphia in Kampen, waarvan zij gebruik mag maken. Zo voorziet Slagerij Van Campen haar elke week kosteloos van een goed stuk vlees. Ellen's huidige maaltijdgamma loopt uiteen van spaghetti bolognese en Toscaanse kip met penne, tot een aardappel-groentecurry, een Kroatische stoofschotel en een spinazietaart met paprika en tomaat. Een betaalbaar gamma van 5 euro per maaltijd, waarmee ze momenteel een aantal gezinnen uit Kampen culinair uit de brand helpt. Inclusief bereidingsadviezen en tips hoe zij de maaltijden kunnen completeren met rijst en aardappelen.

ORANJE FONDS

Een andere belangrijke steun voor Moeke is het in 2002 opgerichte Oranje Fonds, dat stichtingen en verenigingen ondersteunt die sociale initiatieven ontplooiën. Onlangs ontving Moeke een donatie van dit fonds en hiermee kon zij de vurig gewenste C200 vacumeermachine van Multivac aanschaffen.

„Ik had een vacumeerapparaat nodig, waarmee ik de twee keer per week bereide maaltijden beter en compacter zou kunnen vacumeren en invriezen dan in bakjes,” verduidelijkt Ellen. „Een machine die mij in staat zou stellen om diepgevroren maaltijden volgens de geldende richtlijnen met eigen vervoer bij mensen thuis te bezorgen. Deze maaltijden hoeven gezinnen daar dan alleen maar even op te warmen.

Op de Horecava in Amsterdam begin 2013 heb ik met enkele producenten van vacumeerapparaten gesproken. Zo ben ik in contact gekomen met Multivac en zag ik voor het eerst de C200, een tafelmodel vacumeermachine. Na afloop heb ik telefonisch contact gehad met Multivac, dat bereid bleek mij tegemoet te komen in de aanschafprijs hiervan. Vervolgens benaderde ik het Oranje Fonds met het verzoek of zij dit bedrag zouden willen doneren. Gelukkig bleek het fonds hiertoe in mei bereid, heeft Multivac de C200 snel in Kampen afgeleverd en ben ik er in juni mee aan de slag gegaan.”

CADEAUTJE

Voordat zij ingaat op het gebruiksgemak van de C200, vertelt Ellen hoe het idee voor de stichting aan haar geest is ontsproten. „Het eerste idee hiervoor is acht jaar geleden al ontstaan toen het kind van een goede vriendin van me ziek werd en later leukemie kreeg,” blikt zij terug. „Ik wilde iets voor haar en haar gezin doen. Daarom ben ik voor hen gaan koken. Als je wereld op zijn kop staat door de ziekte van je kind en je nauwelijks tijd en energie hebt om na te denken, schieten boodschappen doen en koken er namelijk bij in. En om nou alleen maar naar de snackbar te gaan of de hele week spaghetti te eten? Toen ik bij mijn vriendin en haar gezin voor de deur stond met mijn eerste gezonde en lekkere maaltijd, beschouwd zij dat als een cadeautje. Zij vond het fijn dat zij in die periode even niet aan het eten hoefde te denken. Lange tijd later kampte het kindje van een andere vriendin van me met een spierziekte en was haar man geopereerd. Doordat ook deze mankracht wegviel, vond zij het prettig dat zij mijn maaltijden alleen maar even uit de vriezer hoefde te halen en op te warmen. Met de steun van vrijwilligers, sponsors en diverse andere mensen die mijn initiatief een warm hart toedragen, heb ik Stichting Moeke opgericht om meer gezinnen in vergelijkbare situaties te helpen.” Volgens Ellen onderscheidt haar stichting zich nadrukkelijk van de bekende Voedselbanken. „In de statuten van mijn stichting staat duidelijk dat eten koken voor gezinnen door omstandigheden echt een opgave moet zijn. Er worden geen maaltijden bereid voor mensen met financiële problemen.”

VOEDSELVEILIG

Dankzij de aanschaf van Multivac's C200 vacumeermachine kan Moeke nu meer gezinnen voorzien van diepgevroren maaltijden in vacuümverpakking.

„Deze kamermachine neemt erg weinig ruimte in beslag en verpakt onze maaltijden snel, efficiënt, compact en met een grote capaciteit in vacuümzakken,” benadrukt Ellen. „Hierdoor nemen de maaltijden minder ruimte in beslag in de vriezer en kan ik ze 'voedselveilig' met eigen vervoer naar gezinnen in Kampen brengen, zonder dat er 'gekke dingen' bij het eten komen. De C200 is bovendien eenvoudig te bedienen en gemakkelijk te reinigen.”



NIEUWE RANGE KAMERMACHINES

Kamermachines van Multivac zijn de ideale oplossing voor detaillisten in de foodbranche. Ze zijn gemakkelijk te bedienen en dankzij de kleine afmetingen kunnen ze bijna overal gebruikt worden. Multivac heeft onlangs zijn assortiment kamermachines uitgebreid met een nieuwe productlijn, de Multivac Baseline. Deze range is nog voordeliger dan het reeds bestaande kamermachine-assortiment en daardoor zeker interessant voor de kleinere fooddetaillisten en de horeca.