

i-connect

Visiting the Netherlands



No. 1 | May 2022

Nr. 1 | Mei 2022

**Aiming for the
CLEANEST HOSPITAL
with a focus on people**

**Streven naar het schoonste ziekenhuis
met aandacht voor mensen**

Gerard Wollerich

**TASTE
SENSATION
IS THE TREND,
cleanliness
the essence**

**Smaaksensatie is
de trend, schoon
de essentie**

**CLEANING TRENDS
THE NETHERLANDS**

**Schoonmaaktrends
Nederland**

i-connect Magazine is a bi-annual edition of i-team Global. For more information see i-teamglobal.com
i-connect Magazine is een 2-jaarlijkse uitgave van i-team Global. Voor meer informatie i-teamglobal.com



Co-botic™ 65

My sense of direction
is awesome

Mijn richtingsgevoel is geweldig

The **Co-botic 65** is an autonomous cleaning machine that'll soon become your favorite colleague. It's capable of automatically navigating complex, real-world environments, adapting its path to any obstacles that it encounters and safely responding to encounters with people or animals.

*De **Co-botic 65** is een autonoom reinigings-apparaat dat snel je favoriete collega wordt. Het is in staat om automatisch door complexe, echte omgevingen te navigeren, zijn pad aan te passen aan obstakels die het tegenkomt en veilig te reageren op ontmoetingen met mensen of dieren.*



Co-botic
App

The key feature of the **Co-botic 65** is its smart design to carry an **imop Lite** on its back, allowing the operator to exit the vehicle and clean more detailed areas. With two sets of batteries this smooth drive is ready to serve you 24/7. The turning radius of just 2.5 meters makes the device extremely flexible, offering excellent maneuverability.

*Het voornaamste pluspunt van de **Co-botic 65** is het slimme ontwerp waarbij een **imop Lite** achterop kan worden vervoerd, zodat de operator kan afstappen om kleinere gebieden te reinigen. Met twee sets batterijen staat dit flexibele apparaat 24/7 voor je klaar. De draaicirkel van slechts 2,5 meter en de uitstekende wendbaarheid maken het apparaat extreem flexibel.*



A smarter way of cleaning. Join the revolution.
Een slimme manier van schoonmaken.
Sluit je aan bij de revolutie.

 **i-team®**



INTRODUCTION

Voorwoord

I am a typical product of Dutch upbringing; focused on working together and getting a little better each day. As i-team we are on a mission: change the way you think

about cleaning. Our solutions are packed with cutting edge technology and innovation.

Coming from a densely populated country like the Netherlands, you just know that in the end we'll have to do it together. Because there is a considerable chance you'll meet again someday. So, it pays to invest in each other. The strength of one is also the strength of another.

A perfect example of 'stronger together' is cleaning on an airport like Schiphol. In this edition of i-connect you'll find an interesting case study with Chantal van Amerongen. Our focus lies on collaborating with our partners worldwide. The logic behind this: partners will have more power and impact when they can rely on a strong brand. Vice versa, a strong brand gains its momentum when they are backed by strong partnerships. We look upon our network as a global impact ecosystem.

Do you also wish to make an impact and be part of our ecosystem, we would be happy to discuss it with you.

Ben van de Scheur

Managing Director - i-team Global
ben@i-teamglobal.com

Ik ben een typisch product van Nederlandse opvoeding; gericht op samenwerking en elke dag een beetje beter worden. Als i-team hebben we een missie: change the way you think about cleaning. Onze oplossingen zitten boordevol 'cutting edge' technologie en innovatie.

Komend uit een klein, dichtbevolkt land als Nederland weet je: uiteindelijk moeten we het samen doen. Want in een klein land kom je elkaar altijd weer tegen. Het loont dus om in elkaar te investeren. Want de kracht van de één is uiteindelijk ook de kracht van de ander.

Een goed voorbeeld van samen sterker is het schoonmaken op een luchthaven als Schiphol. Een interessant artikel met Chantal van Amerongen in deze editie van i-connect. Wij zijn gericht op samenwerken met onze partners wereldwijd. De logica: partners zijn sterker en meer impactvol met een sterk merk achter zich. En een sterk merk wint aan kracht met sterke partners. Wij zien ons netwerk als een wereldwijd impact-ecosysteem.

Wil je ook impact maken en onderdeel uitmaken van ons ecosysteem, we gaan graag in gesprek.

ben@i-teamglobal.com



Colophon | Colofon

i-connect Magazine is een uitgave van i-team Global

Versijnt: 2 x per jaar

Oplage: 4.000 exemplaren

Concept & realisatie: New Brand Activators

Reacties: hello@i-teamglobal.com

WOULD YOU LIKE TO RECEIVE
THE NEXT EDITION OF
I-CONNECT MAGAZINE?
JUST SCAN DE QR-CODE

Volgende editie van het
i-connect Magazine
ontvangen?

Scan de QR-code



CONTENTS

Inhoud

07 Schiphol Airport 100,000 m² clean in a second
100.000 m² schoon in een handomdraai

**10 CLEANING TRENDS
THE NETHERLANDS**
Schoonmaaktrends Nederland

**12 Taste sensation is the trend,
cleanliness the essence**
Smaaksensatie is de trend, schoon de essentie

20 Clean water for all
Schoon water voor iedereen

22 NEWSFLASH EUROPE
Nieuwsflits Europa

**26 From Blue to Green. Results of
the i-gathering**
Van blauw naar groen. Resultaten van de i-gathering

**28 HOW TO APPROACH
A TENDER?**
Hoe pak je een tender aan?

**30 Aiming for the cleanest hospital,
with a focus on people**
Streven naar het schoonste ziekenhuis met
aandacht voor mensen

4 fun facts about the Netherlands

Country/Land:

**The Netherlands/
Nederland**

Area/Oppervlakte:

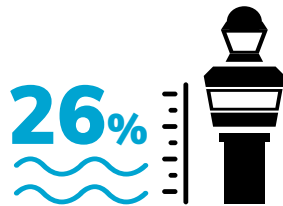
41.543 km²

Inhabitants/Inwoners:

17.600.000

4 leuke weetjes over Nederland

26% of the Netherlands is below sea level.
26% van Nederland ligt ónder de zeespiegel.




37.000 km 

There are more than 37,000 km of bicycle paths in the Netherlands.
In Nederland ligt maar liefst 37.000 kilometer aan fietspaden.


1.200

The entire city of Amsterdam was built on Stilts with over 1200 bridges.
Amsterdam is volledig op palen gebouwd en heeft 1.200 bruggen.

The average Dutch person consumes 14.3 kilos of cheese per year.
Nederlanders eten gemiddeld 14,3 kilo kaas per persoon per jaar.


14,3 kg

Source/Bron:
www.holland.com





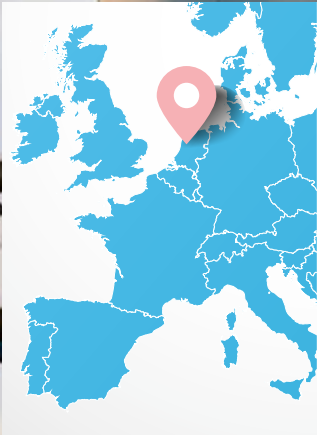
CHANTAL VAN AMERONGEN

Commercial Director Ruggers Cleaning Company Ltd

Commercieel Directeur
Schoonmaakbedrijf G. Ruggers & Zn. BV

Chantal has been working at Ruggers for over 22 years. Her career in Ruggers began in cleaning, while attending her studies. During which time, her father Peter was the company's Financial Director. Over the course of years, the "Ruggers Vibe" was well embedded in Chantal, especially having worked in just about all facets of the company. In January 2020, right at the start of the corona pandemic, she accepted the position of Commercial Director.

Chantal is ruim 22 jaar werkzaam bij Ruggers. Tijdens haar studie startte ze met schoonmaken op het moment dat haar vader Peter er nog Financieel Directeur was. In de loop der jaren kreeg het 'Ruggers-gevoel' Chantal te pakken en doorliep ze zo'n beetje alle facetten van het bedrijf. In januari 2020, net voor de coronapandemie, trad ze aan als Commercieel Directeur, en haar broer Peter jr. als Financieel Directeur.



Ruggers cleans

100,000

square meters at Schiphol as part of a consortium

Ruggers maakt **100.000 m²** schoon op Schiphol als onderdeel van een consortium



A LOOK
INSIDE
Binnenkijken bij



“Raggers is a medium-sized cleaning company with 375 employees and five branches, two in Uithoorn, one at Schiphol, one in Utrecht and one in Almere. “The involvement is high, we know our people and our customers”, says Chantal. “We work as a team and help each other, the solidarity is enormous. This turned out to be a blessing especially during and post-Covid, while many assignments were lost or at a standstill, such as Schiphol. 80 of our full-timers without work, but bidding farewell to them was not an option to even consider. After all, with these people we have built up a great deal. Very fortunate at last, as the demand for personnel in our industry has grown tremendously. Projects are offered to companies with the workforce to support it.”

SERVICE CONVENIENCE

Chantal: “As a company, we do not distinguish ourselves in the basic skills, any company can deliver a clean building. Instead, we choose to go the extra mile. Our core value remains in Service Convenience. In addition to high quality, Raggers focuses on convenience, reliability, and personal involvement that builds on long-term relationships. We look beyond the cleaning aspects by delivering quality and direct communication with our customers. Our customers go for a 8+ company.”

A UNIQUE CONSORTIUM

A major client of Raggers is Schiphol. “In a consortium with four companies, we are cleaning the baggage systems, basements, avionic bridges, the hoses to the aircrafts. A total amount equivalent to 100,000 square meters. We also do the glass and facade work at Schiphol. We perform these tasks as one of four cleaning contractors in a consortium, which is a truly unique thing and the pure definition of teamwork. The activities of each party do not interfere with one and another, in fact, we regularly consult with each other.”

TOUGH LOOKS WITH I-TEAM PRODUCTS

To meet the challenges at Schiphol, Raggers uses various solutions from i-team. "It's my ambition to make cleaning exciting and sexy again, that attracts a younger generation of employees. The i-team range of machines is the perfect match for this. I compare i-team to the Apple of cleaning equipment. Take the i-mop for example, it's just a cool thing to work with. It's ideal to use in the food court at Schiphol. You'll have an easy and optimal reach without dealing with mop and dirty bucket water. An i-mop can be used in multiple surfaces of flooring types, runs over the rough floors of the avionic bridges with ease. We also utilize products such as the i-remove, to get rid of chewing gum, paint and other dirt residues." Lastly, we are particularly a fan of the new i-move 2.5, a battery-operated backpack vacuum. This lightweight yet powerful machine sits like a backpack, allowing the operator to move at ease in small spaces such as plane aisles. We can make the switch from floor cleaning to upholstery, and even those hard-to-reach corners with its interchangeable tools.



i-move

“Raggers is een middelgroot schoonmaakbedrijf met zo’n 375 medewerkers en vijf vestigingen, twee in Uithoorn, één op Schiphol, één in Utrecht en één in Almere. De betrokkenheid is groot, je kent je mensen en je eigen klanten”, vertelt Chantal. “Je bent één team en helpt elkaar waar nodig, de saamhorigheid is enorm. Tijdens de coronaperiode was dat een zegen. Veel opdrachten vielen weg of lagen stil, zoals Schiphol. We hadden zo’n 80 fulltimers over, maar kozen ervoor geen afscheid van hen te nemen. Met deze mensen hebben we immers heel wat opgebouwd. Nu is dat een geluk, want de vraag naar personeel in onze branche is enorm. Wie de mensen heeft, heeft het werk.”

SERVICE CONVENIENCE

Chantal: “Wij onderscheiden ons als bedrijf niet in de basisvaardigheden, een schoon pand opleveren kan elk bedrijf. Wij doen wel *nét* iets meer dan schoonmaken alleen. Onze kernwaarde is dan ook Service Convenience. Behalve hoge kwaliteit leveren we daarmee een stuk gemak, betrouwbaarheid en betrokkenheid, ook om zo langdurige relaties op te bouwen. We kijken verder dan alleen naar schoonmaken en het contact met de klant is heel direct. Onze klanten gaan dan ook voor een 8+.”

UNIEK CONSORTIUM

Een grote opdrachtgever van Raggers is Schiphol. “In een consortium met vier bedrijven maken wij daar de bagagesystemen en -kelders schoon en de aviobruggen, de slurven naar de vliegtuigen dus. In totaal komt dat neer op zo’n 100.000 vierkante meter. Daarbij doen we al het glas- en gevelwerk op Schiphol. We doen dit als één van vier schoonmaakpartijen in een consortium, iets wat echt uniek is. De werkzaamheden per partij bijten elkaar niet en regelmatig overleggen we met elkaar.”

STOER MET I-TEAM PRODUCTEN

Om de uitdagingen op Schiphol aan te gaan maakt Raggers gebruik van verschillende oplossingen van i-team. “Het is mijn streven om schoonmaken weer stoer en sexy te maken en jongere medewerkers aan te trekken. De machines van i-team sluiten daar perfect op aan. Ik vergelijk i-team een beetje met Apple. Neem bijvoorbeeld de i-mop, dat is gewoon een stoer ding om mee te werken. Ideaal voor bijvoorbeeld de foodcorners op Schiphol. Je kunt overal makkelijk bij en onder en je mopt niet telkens met vies water. Ook ideaal voor de ruwe vloeren van de bruggen, de i-mop gaat daar als een speer. Daarbij zetten we de i-gum in voor het verwijderen van kauwgom, verf en andere vuilresten. Tot slot zijn we vooral fan van de nieuwe i-move 2.5, een rugstofzuiger op batterijen. Deze lichte maar krachtige machine zit als een rugzak, zodat de gebruiker zich gemakkelijk kan verplaatsen in kleine ruimtes zoals gangpaden. We kunnen overschakelen van vloerreiniging naar bekleding en zelfs naar die moeilijk bereikbare hoekjes met zijn verwisselbaar gereedschap.





RUBEN LIJZENGA

Editor-in-chief Clean Totaal
Hoofdredacteur Clean Totaal

Ruben Lijzenga is editor-in-chief of the leading platform Clean Totaal. This platform publishes news and articles in text and images on a daily basis via the website, social media and e-newsletters. The trade journal is published at least five times a year in a circulation of 4,500 copies for entrepreneurs and senior management in the cleaning industry.

Ruben Lijzenga is hoofdredacteur van hét toonaangevende platform Clean Totaal. Dagelijks publiceert het platform nieuws en artikelen in tekst en beeld via website, social media en e-nieuwsbrieven. Minimaal vijf keer per jaar verschijnt het vakblad in een oplage van 4.500 exemplaren voor ondernemers en hoger management in de schoonmaakbranche.

CLEANING TRENDS

THE NETHERLANDS

SCHOONMAAK**TRENDS**
NEDERLAND

SUSTAINABILITY

DUURZAAMHEID

Several studies have shown that sustainability is the most important topic for Facility Managers and buyers. That has an effect on the entire chain. Producers are trying to use less plastic, avoid overdosing of detergents and use less water. More attention is also being paid to the ergonomics of the cleaner and the focus is on good employment practices and realistic working standards. Healthy retirement is higher on the agenda than ever before.

Uit meerdere onderzoeken blijkt dat duurzaamheid het belangrijkste topic is voor Facility Managers en inkopers. Dat heeft effect op de hele keten. Producenten proberen minder plastic te gebruiken, overdosering van reinigingsmiddelen te voorkomen en minder water te gebruiken. Ook is er meer aandacht voor de ergonomie van de schoonmaker en wordt gestuurd op goed werkgeverschap en realistische werknormen. Gezond het pensioen halen staat hoger op de agenda dan ooit tevoren.

In recent years, we have seen a clear trend from manual operations to automated cleaning, with robotisation of operations as the pinnacle. However, developments are not going so fast that the work is subject to major short-term changes. Automation improves efficiency and reduces the physical burden on the cleaner. Robots are now often used for floor cleaning and window cleaning. Because they can only perform relatively monotonous and simple tasks, the short-term impact is limited.

AUTOMATION & ROBOTISATION

AUTOMATISERING & ROBOTISERING

De laatste jaren zien we een duidelijke trend van manuele handelingen naar geautomatiseerde reiniging, met als toppunt robotisering van werkzaamheden.

De ontwikkelingen gaan echter niet zodanig hard dat het werk op de korte termijn aan grote veranderingen onderhevig is. Automatisering zorgt voor een verbeterde efficiëntie en minder fysieke belasting van de schoonmaker. Robots worden nu veelal ingezet voor vloerreiniging en binnen de glasbewassing. Omdat zij alleen relatief monotone en simpele taken kunnen uitvoeren is de impact op de korte termijn beperkt.



More and more cleaning companies perform multiple service activities. For example, cleaning services are supplemented with manual services by means of a handyman, but catering, reception services and security are also increasingly performed. The cleaning company is transforming into a full-service provider within facility management.

Steeds meer schoonmaakbedrijven voeren meerdere dienstverlenende activiteiten uit. Zo worden schoonmaakdiensten aangevuld met hand-en-spandiensten middels een handyman, maar worden ook steeds vaker catering, receptiediensten en beveiliging uitgevoerd. Het schoonmaakbedrijf transformeert naar een volledige ontzorgende dienstverlener binnen facility management.

The fixed cleaning round is replaced by cleaning based on data. Sensors within buildings show occupancy rates and levels of soiling. This requires cleaners to be well versed in digital technology and offers the client more flexibility. Traditional work programs can be discarded. These will be replaced by flexible cleaning rounds with specific tasks for each shift.

De vaste schoonmaakronde wordt vervangen door schoonmaken op basis van data. Sensoren in gebouwen tonen bezettingsgraden en vuilgraden. Dit vraagt van een schoonmaker dat zij digitaal goed onderlegd moeten zijn en biedt voor de opdrachtgever meer flexibiliteit. Traditionele werkprogramma's kunnen de deur uit. Dit worden flexibele schoonmaakrondes met specifieke taken per dienst.





IN
CONVER-
SATION
In gesprek

Gerard Wollerich

Gerard Wollerich
Michelin star restaurant Wollerich
Michelin ster restaurant Wollerich - Nuenen, NL
wollerich.nl

TASTE SENSATION IS THE TREND, **cleanliness the essence**



SMAAKSENSATIE IS DE TREND,
schoon de essentie

In the town of Sint-Oedenrode, restaurant Wollerich creates a city center with star allure. It also provides the Meierij region with a boost in taste and its guests with a real wow! feeling. *In Sint-Oedenrode zorgt restaurant Wollerich voor een stadshart met sterallure, geeft het de Brabantse Meierij een smaakimpuls en haar gasten een wauw!-gevoel.*

The 34-year-old family business, member of Alliance Gastronomique and winner of the Golden Chef's Hat, proudly bears the Michelin star, has no less than 17 mentions in the Gault & Millau guide and 46 in Lekker. Anno 2022, taste sensation is the trend, but experience and cleanliness are also of great importance. No wonder, for catering and hygiene always go hand in hand, wherever you are.

Het 34-jarige familiebedrijf is lid van Alliance Gastronomique, winnaar van de Gouden Koksmuts, draagt met terechte trots de Michelin-ster, heeft liefst 17 vermeldingen in de Gault & Millau-gids en 46 in Lekker. Anno 2022 is smaaksensatie dé trend, maar ook beleving en schoon zijn van groot belang. Geen wonder, want horeca en hygiëne gaan waar dan ook altijd hand in hand.



IN CONVER- SATION

In gesprek

Gerard has been a chef for many decades and has earned his spurs, as evidenced by the many recognitions, mentions

and Michelin stars. "We have many regular guests, also from the town of Nuenen where we originally started our restaurant. I have seen generations grow up, which is awesome. We want to give every guest a wow! experience. For that we have to keep up with trends in food and experience. That means letting go of old traditions, otherwise you'll bleed

**"OUR FLOORS
ARE REALLY CLEAN"**

to death. The current trend is taste, by combining ingredients sweet, sour and salty."

CATERING AND HYGIENE

"Our team consists of 25 people, working in the kitchen, service, cleaning and administration. Our cleaning lady is committed each and every day. Cleanliness is and remains important, because catering and hygiene go hand in hand. When corona broke out, we were the first business to have a disinfectant with the Alliance logo. Thanks to Frank and his i-team. Meanwhile, the i-mop has arrived to help us clean the kitchen floor at the end of the evening. A magnificent device."

APPETIZER
VOORGERECHT

BEEF TARTARE

PICCALILLI, PEARL ONIONS AND TRUFFLE

'The tartare is wrapped as a present with a tasteful garnish. The vinaigrette has a wow factor, but is surprisingly simple to make.'

'De tartaar is als cadeautje verpakt met smaakvolle garnering. De vinaigrette heeft een wow-factor, maar is verrassend simpel om te maken.'



WINE SUGGESTION

Wijnsuggestie



Baron de Ley Tres Viñas
Blanco Reserva 2018
Spain / Spanje

TARTAAR VAN RUND, PICCALILLY,
ZILVERUIEN EN TRUFFEL



View the recipe
on page 34
Bekijk het recept
op pagina 34



THE I-MOP

"In kitchen restaurants you usually work with buckets of water and do your scrubbing and mopping with a Spanish mop. The i-mop really is better at cleaning and has proven itself as such. We measured this by running a marker across the floor. Not only is it much cleaner, the i-mop is also much safer.

The machine has a perfect suction, which leaves you with a dry floor, so you can't slip. And it saves you work and time, so you'll need less personnel. From a safety point of view we also use i-mats in our kitchen. You can easily clean these mats with the i-mop. Our floors are really clean. The XXL version of the i-mop has another advantage: the soap is dosed through a capsule, so you can simply apply the right cleaning agent at the right dose. At i-team they really think of everything."

"ONZE VLOEREN ZIJN ÉCHT SCHOON"

Gerard is al vele decennia kok en heeft zijn sporen ruimschoots verdiend,

getuige de vele erkenningen, vermeldingen en Michelin-sterren. "We hebben veel vaste gasten. Ook uit Nuenen, waar we ons restaurant zijn begonnen. Ik heb generaties op zien groeien, geweldig. We willen iedere gast een wauw!-gevoel bezorgen. Daarvoor moet je met de trends in eten en beleving meegaan; oude tradities moet je loslaten anders bloed je dood. Momenteel is smaak de trend, door het combineren van ingrediënten zoet, zuur en zout."

HORECA EN HYGIËNE

"We werken met een team van 25 man in de keuken, bediening, schoonmaak en op de administratie. Elke dag zet onze schoonmaakster zich volledig in. Schoon is en blijft belangrijk, want horeca en hygiëne gaan hand in hand. Toen corona uitbrak, hadden we als eerste een desinfecteerapparaat,

met het Alliance-logo. Dankzij Frank en zijn i-team. Ondertussen is de i-mop gearriveerd om aan het einde van de avond de keukenvloer te kunnen reinigen. Een magnifiek apparaat."

DE I-MOP

"In keukenrestaurants werk je normaal met emmers water en schrob en dweil je met een Spaanse mop. De i-mop heeft bewezen echt veel beter schoon te maken. We hebben dit na de reiniging gemeten door een stiftje over de vloer te halen. Behalve schoner ook veel veiliger. Want de machine zuigt perfect, je hebt een droge vloer, dus je kunt niet uitglijden. Bovendien scheelt het in werk en tijd, dus in personeel. Uit het oogpunt van veiligheid gebruiken we in onze keuken ook i-matten. Deze matten kun je eenvoudig met de i-mop reinigen. Onze vloeren zijn écht schoon. De XXL-versie van de i-mop heeft nog een voordeel: de zeepdosering verloopt via een capsule, dus je kunt gemakkelijk het juiste reinigingsmiddel in de juiste hoeveelheid toepassen. Bij i-team denken ze echt overal aan."

MAIN COURSE
HOOFDGERECHT

TURBOT

BIMI, CELERIAC CURRY AND NOILLY PRAT

TARBOT, BIMI, KNOLSELDERIJCURRY
EN NOILLY PRAT



'White fish with asparagus and white wine sauce is the seasonal dish, but appearances also count. We've added simple, yet easy to make vegetable leaves.'

'Witvis met Hollandse asperges en wittewijnsaus is het seizoensgerecht, maar het oog wil ook wat. Daarom hebben we simpele, maar gemakkelijk te maken, groenteblaadjes toegevoegd.'

WINE SUGGESTION

Wijnsuggestie

Cypress Vineyards
Chardonnay 2018
California / Californië



View the recipe
on page 34, 35
Bekijk het recept
op pagina 34, 35

'It is just too early for typical Dutch fruit, so for now we combined more fresh exotic flavors with winter flavors such as chocolate. The different textures make this dessert more exciting.'

'Het is net te vroeg voor typisch Hollands fruit, daarom nu wat meer frisse exotische smaken gecombineerd met winterse smaken zoals chocolade. De verschillende texturen maken dit nagerecht extra spannend.'

DESSERT

BANANA, PEANUT

DARK CHOCOLATE, PASSION FRUIT

WINE SUGGESTION

Wijnsuggestie



Pedro Ximénez Cosecha
Ximénez-Spínola 2019
Spain / Spanje



BANAAN, PINDA, PURE
CHOCOLADE, PASSIEVRUCHT



View the recipe
on page 35
Bekijk het recept
op pagina 35

TAKE ME FOR A SPIN AROUND THE FLOOR

MAAK EEN RONDJE OVER DE VLOER MET MIJ



With the main control knob you can choose the desired settings.
Met de hoofdbedieningsknop kun je de gewenste instellingen kiezen.



i-dose pods contain a concentrated, eco-friendly cleaning formula for the i-mop.
i-dose pods bevatten geconcentreerde, milieuvriendelijke reinigingsmiddelen voor de i-mop.



The i-mop Pro has a coating on the scrubber deck that protects the i-mop against salt, chloride and petrol.
De i-mop Pro heeft een coating op de schrobvoet die de i-mop beschermt tegen zout, chloor en benzine.



Drive support allows an operator to use the i-mop with up to 2.75 kg less weight on the handle.
Door de aandrijfondersteuning kan de operator de i-mop gebruiken met 2,75 kg minder gewicht op de handgreep.



A smarter way of cleaning. Join the revolution.
*Een slimmere manier van schoonmaken.
Sluit je aan bij de revolutie.*





CLEAN WATER FOR ALL



SUSTAINABLE BUSINESS
Duurzaam ondernemen



greener

SCHOON WATER
VOOR IEDEREEN

Machiel van Dooren
Cofounder Made Blue Foundation
machiel.van.dooren@madeblue.org

Access to clean water for all: that is the mission of the Made Blue Foundation. To date, we have generated over 8 billion litres of clean drinking water for roughly 14,000 people in developing countries.

Toegang tot schoon drinkwater voor iedereen, dat is de missie van de Made Blue Foundation. Tot op heden hebben we ruim 8 miljard liter schoon drinkwater gegenereerd voor zo'n 14.000 mensen in ontwikkelingslanden.

To guarantee clean water for all we are making sure that water that is being saved by products and services over here, is being made available in equal amounts as clean drinking water in developing countries: one litre for each litre.

The i-mop is a water saving cleaning machine with an average water use of only 18 litres per day. Made Blue ensures an equal 18 litres of water is made available in developing countries, for each i-mop and for every day in operation.

Direct access to clean water means no longer having to boil polluted surface water over open fire before consumption, which saves lots of firewood and prevents carbon emissions (7,000+ tonnes for one billion litres of water). It also means no longer having to buy 'bagged' or bottled water, keeping massive amounts of plastic waste from the oceans.

Om schoon drinkwater voor iedereen te garanderen, zorgen we ervoor dat water dat hier wordt bespaard door producten en diensten in gelijke hoeveelheden beschikbaar komt als schoon drinkwater in ontwikkelingslanden: één liter voor elke liter.

De i-mop is een waterbesparende reinigingsmachine met een gemiddeld waterverbruik van slechts 18 liter per dag. Made Blue garandeert dat er voor elke i-mop en elke dag dat deze in bedrijf is, 18 liter water beschikbaar komt in ontwikkelingslanden.

Door de directe toegang tot schoon drinkwater hoeft vervuild oppervlaktewater niet meer boven open vuur te worden gekookt vóór consumptie, wat veel brandhout bespaart en CO²-uitstoot voorkomt (ruim 7.000 ton per 1 miljard liter water). Ook hoeft men geen zakken of flessen water meer te kopen, zodat enorme hoeveelheden plastic afval uit de oceanen blijven.

Would you like to know how many litres of water i-team has donated to developing countries? Just scan the QR code. Scan de QR-code voor het aantal liters water dat i-team heeft gedoneerd aan ontwikkelingslanden.



Access to clean water for all: that is the mission of the Made Blue Foundation since its establishment in 2014. We invest in water projects in countries where it is needed most. By now, we have generated over 8 billion litres of clean water in developing countries, with the support of 400+ companies worldwide.

Made Blue Foundation

Toegang tot schoon drinkwater voor iedereen, dat is de missie van de Made Blue Foundation: een in 2014 opgerichte en in Nederland geregistreerde, ondernemende liefdadigheidsinstelling. Made Blue investeert in drinkwaterprojecten in landen waar dat het hardst nodig is. Gedurende ons bestaan realiseerden we al meer dan 8 miljard liter schoon drinkwater in ontwikkelingslanden, met de steun van ruim 400 bedrijven wereldwijd.



MADE BLUE

NEWS FLASH EUROPE

NIEUWSFLITS EUROPA

European Cleaning Journal (ECJ) editor Michelle Marshall brings us a round-up of cleaning sector news from around Europe.

Michelle Marshall, redacteur van European Cleaning Journal, neemt ons mee op een nieuwsrondje langs de 'Europese schoonmaakvelden'.

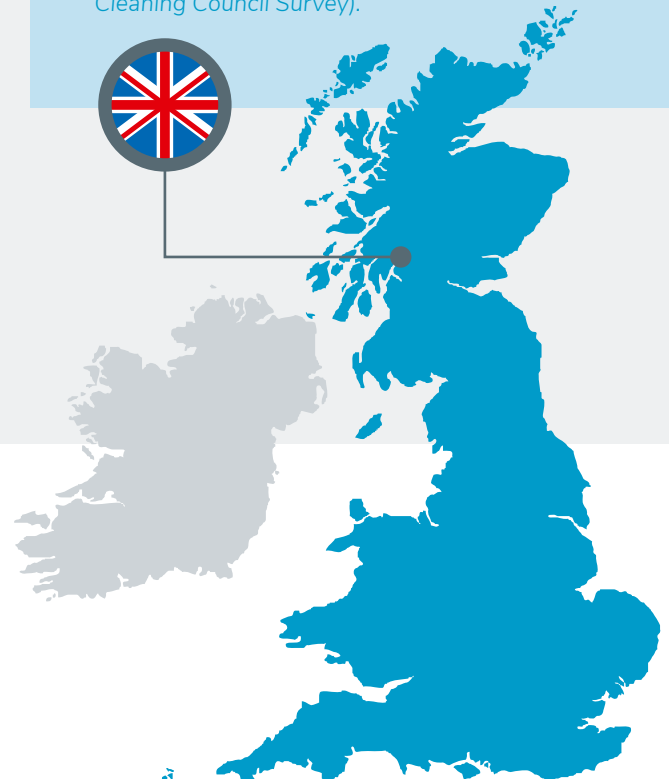
Juan Diez de los Rios, president of EFCI – the umbrella organisation representing the contract cleaning sector across Europe — began the year by looking at the challenges facing the sector in 2022. “We see across Europe the increasing problematic nature of staff shortages, the increasing regulatory pressure and what I like to call ‘dictatorship of price’,” he said. “Despite all this”, he added, “our sector continues to grow across the continent, and the recognition that it has received through the pandemic puts it even more in the spotlight.”

Juan Diez de los Rios, voorzitter van EFCI — de overkoepelende organisatie die de schoonmaaksector in heel Europa vertegenwoordigt — begon het jaar met een blik op de uitdagingen waarmee de sector in 2022 te maken krijgt. “We zien in heel Europa de problematische groeiende personeelstekorten, de toenemende druk van regelgeving én wat ik graag ‘de dictatuur van de prijs’ noem”, zo zei hij. “Ondanks dit alles”, voegde hij eraan toe, “blijft onze sector over het hele continent groeien, en de erkenning die we hebben gekregen door de pandemie zet de sector zelfs nóg meer in de schijnwerpers.”

United Kingdom Verenigd Koninkrijk

The industry’s shortage of staff was also the key theme in our latest update from UK correspondent Lynn Webster. Eleven of the largest businesses reported 1,917 vacancies in total; one firm stated that their number of vacancies had increased by 252% in the last six months, another by 267%. The average vacancy rate 7.9% with two firms reporting vacancy rates of 12% or more and one a rate of 16.8%. Another company said there had been 99 resignations in the last six months. (British Cleaning Council survey).

Het personeelstekort in de sector was ook het belangrijkste thema in onze laatste update van de Britse correspondent Lynn Webster. Elf van de grootste bedrijven meldden een totaal van 1917 vacatures; één bedrijf verklaarde dat het aantal vacatures daar de afgelopen zes maanden met 252% was toegenomen, bij een ander lag dat percentage zelfs op 267%! De gemiddelde onderbezettingsgraad bedroeg 7,9%, waarbij twee organisaties een tekort meldden van 12% of meer en één bedrijf 16,8% aan niet ingevulde vacatures. Weer een ander bedrijf verkondigde dat er de afgelopen zes maanden 99 mensen vrijwillig zijn opgestapt (bron: British Cleaning Council Survey).





Norway Noorwegen

From Norway, we received news of a study suggesting children whose mothers work with cleaning products have a high risk of developing asthma. Our reporter Lotte Printz said the risk increases by as much as 71% if their mothers have been exposed to large amounts of cleaning products and disinfectants in their jobs. Even years before conception.

Uit Noorwegen kwam nieuws over een onderzoek dat suggereert dat kinderen wiens moeder met schoonmaakmiddelen werkt, een hoog risico lopen om astma te krijgen. Volgens onze verslaggever Lotte Printz neemt dit risico met liefst 71% toe als de betreffende moeders in hun werk worden blootgesteld aan grote hoeveelheden schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen. Zelfs al jaren vóór de conceptie.



Now we have moved into spring, the cleaning sector across Europe is keenly anticipating the first live InterClean Amsterdam trade show since 2018 (10 to 15 of May). The first opportunity to get together and catch up on the latest innovations and trends since before the pandemic. We'll bring more news on that in the next edition of i-connect Magazine.

Nu de lente is aangebroken, kijkt de schoonmaak-industrie reikhalzend uit naar de eerste live InterClean Amsterdam-beurs sinds 2018 (10 tot 15 mei). De eerste gelegenheid om samen te komen en bij te praten over de nieuwste innovaties en trends sinds het begin van de pandemie. Meer nieuws daarover in de volgende editie van i-connect Magazine.

The Netherlands

Nederland



John Griep in the Netherlands, meanwhile, has been focusing on autonomous cleaning and asking what role robots have in the modern cleaning industry. When the first robotic scrubber dryer was launched over 15 years ago, robotisation was seen by many as a threat. Would cleaning robots take over the jobs of professional cleaners? In 2022 that fear no longer seems relevant. At least not when it comes to a shortage of jobs, because there are plenty of them. Too many in fact. So what has become clear is that robots can take over the time-consuming and repetitive work of cleaners. This leaves more time for cleaning tasks where manual input is important, such as cleaning contact surfaces and toilets. And the fact machines can perform those more physically demanding tasks helps employees stay fit and healthy for longer.

In Nederland richt John Griep zich intussen op autonoom schoonmaken en de vraag welke rol robots gaan spelen in de moderne schoonmaakindustrie. Toen 15 jaar geleden de eerste gerobotiseerde schrobzuigmachine werd gelanceerd, werd robotisering door velen nog als een bedreiging gezien. Zouden robots het werk van professionele schoonmakers over gaan nemen? In 2022 lijkt die angst niet meer zo gegrond. Althans, niet als het gaat om een tekort aan banen, want die zijn er genoeg. Te veel zelfs. Het is dus duidelijk geworden dat robots het tijdrovende en repetitieve werk van schoonmakers kunnen overnemen. Hierdoor blijft er meer tijd over voor taken waarbij handmatige input belangrijk is, zoals het reinigen van contactoppervlakken en toiletten. Doordat machines deze meer fysiek veeleisende taken kunnen uitvoeren, blijven werknemers bovendien langer fit en gezond.

NEWS FLASH EUROPE

NIEUWSFLITS EUROPA





Germany Duitsland

The German contract cleaning association BIV published its latest data at the beginning of the year, highlighting that the sector is the skilled trade employing the largest workforce in the country. There are now 27,545 firms with just under 665,000 employees and a turnover of over €19 billion. Our correspondent Katja Scholz highlighted that no matter how much technology develops and automation becomes possible, ours is still very much a 'people business'.

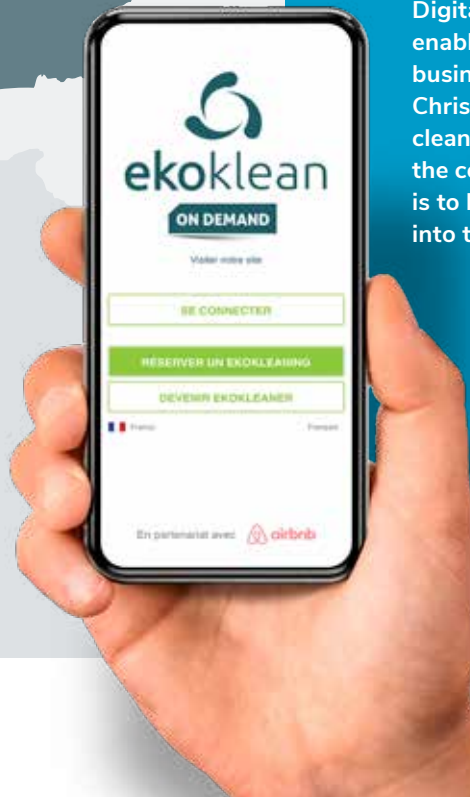
De Duitse contractreinigingsvereniging BIV publiceerde haar meest actuele gegevens aan het begin van het jaar en benadrukte daarbij dat de schoonmaaksector de vakhandel is met de meeste arbeidskrachten in het land. Momenteel telt Duitsland 27.545 bedrijven met een kleine 665.000 werknemers en een omzet van meer dan € 19 miljard. Onze correspondent Katja Scholz wees er daarbij wel op dat hoeveel technologie zich ook ontwikkelt en hoeveel automatisering ook mogelijk wordt, onze sector er toch altijd één zal blijven van mensenwerk.



France Frankrijk

Digitalisation and state-of-the-art technology has also enabled one cleaning company in France to develop a new business model in the post-Covid environment – reported Christian Bouzols. Ekoklean on Demand, an on demand cleaning service working initially with the 700,000 hosts of the country's Airbnb platform. All the customer needs to do is to load the app on their smartphone. The plan is to move into the business-to-business sector.

Digitalisering en state-of-the-art technologie hebben ook een bedrijf in Frankrijk in staat gesteld om een nieuw bedrijfsmodel te ontwikkelen in de postcovidomgeving, zo meldde Christian Bouzols. Het gaat om Ekoklean on Demand, een on demand schoonmaakdienst die aanvankelijk werkte met de 700.000 hosts van het Airbnb-platform in het land. Het enige wat de klant hoeft te doen is de app op zijn smartphone te laden. Het plan is nu om ook over te stappen naar de business-to-business sector.



Leen Zevenbergen

Sustainable Development Goals (SDG) ambassador

Ambassadeur ontwikkeling duurzaamheid (SDG)

FROM BLUE TO GREEN

RESULTS OF I-TEAM'S ANNUAL EVENT I-GATHERING



greener

FROM BLUE TO GREEN

RESULTATEN VAN I-TEAM'S JAARLIJKE I-GATHERING

The 2021 i-gathering was full of energy. Finally, people could meet again: live!

The spirit that went through the building was phenomenal.

De i-gathering editie 2021 stond bol van de energie. Eindelijk konden mensen elkaar weer ontmoeten: live! De geest die door het gebouw ging was fenomenaal.

With the central theme to re-energize, people went from break-out to break-out, to see and experience all the wonders of i-team. I had the honor to be an opening keynote speaker, sharing with all the visitors the sustainability vision and future of i-team Global.

After that opening keynote, everybody went into the many interesting break-outs. One of these was called 'From Blue to Green'. People exchanged groups constantly to develop the view of i-team Global on sustainability. A world full of great opportunities, so it seems. Talking about health could help all of us to fight for lower prices all the time.

It was amazing to see the enthusiasm of all the groups to listen to and discuss the opportunities that sustainability

Met het opdoen van nieuwe energie als thema gingen mensen van break-out naar break-out, om alle wonderen van i-team zelf te zien en te beleven. Ikzelf had de eer om openings spreker te zijn en de duurzaamheidsvisie en toekomst van i-team met de bezoekers te delen.

Na die opening ging iedereen op in de vele interessante break-outs. Eén daarvan was 'From Blue to Green'. Mensen wisselden voortdurend van groep om samen de visie op duurzaamheid van i-team Global te ontwikkelen. Het lijkt een wereld vol grote kansen. Praten over gezondheid kan ons allemaal helpen om te blijven vechten voor lagere prijzen.

Het was verbazingwekkend om te zien hoe enthousiast alle groepen

“A WORLD FULL
OF GREAT
OPPORTUNITIES”
“EEN WERELD VOL GROTE KANSEN”

SUSTAINABLE
BUSINESS
Duurzaam
ondernemen

SCAN THE
QR CODE TO
GET A VIDEO
IMPRESSION
OF THE
I-GATHERING
EVENT 2021

Scan de QR-code voor
een impressie van de
i-gathering editie van
2021



offers to the whole i-team Global community. And with that we decided to start a program that will last for many years. From Blue to Green, walking the path towards a sustainable company that will position us as a thought leader in the global market, helping all our partners to distinguish themselves from the competition. Frank asked me to step in and become the sustainability leader of i-team Global which I gladly accepted. Looking forward to meeting all of you again soon!

luisterden en samen discussieerden over de kansen die duurzaamheid biedt aan de hele wereldwijde i-team-gemeenschap.

Het was ook de aanleiding om een programma op te starten dat nog jarenlang mee zal gaan: From Blue to Green. Het pad bewandelen naar een duurzaam bedrijf waarmee we onszelf positioneren als een 'thought leader' op de wereldmarkt en al onze partners helpen om zich te onderscheiden van de concurrentie. Frank vroeg mij om mezelf op te werpen als de duurzaamheidsleider van i-team Global, iets wat ik graag accepteerde. Ik kijk ernaar uit om jullie allemaal snel weer te mogen begroeten!



Ronald Boesjes
 Ambassador i-team
 Global/i-solution
 Ambassadeur i-team
 Global/i-solution
ronald@i-teamglobal.com



TIP & TRICKS



better

HOW TO APPROACH A TENDER?

HOE PAK JE EEN TENDER AAN?

Based on his 45 years of experience, Ronald usually focuses on the question: How do you win a tender and which issues should you pay attention to in the process from quotation to implementation? A few tips. Ronald richt zich vanuit zijn 45-jarige ervaring meestal op de vraag: Hoe win je een aanbesteding en waar moet je op letten in het proces van offerte tot en met de uitvoering? Enkele tips op een rijtje.

1.

Cleaner, stick to your trade

Schoonmaker, blijf bij je leest

Make sure that the organization, assignment, and requirements in question suit your own organization and team. Cleaning a football stadium is very different from an office. So ask the customer through open questions for clarity about the assignment and make sure you possess the required certificates. Also see if you have the right colleagues who can get the job done.

Zorg dat de organisatie, de opdracht en de gestelde eisen passen bij jÓuw organisatie en team. Een voetbalstadion schoonmaken is heel wat anders dan een kantoor. Vraag dus bij de tender met open vragen om duidelijkheid over de opdracht en zorg dat je in het bezit bent van de geëiste certificaten. Kijk ook of je de juiste collega's hebt die de klus kunnen klaren.



What will it cost? Bid and no-bid

Wat kost het? Bid en no-bid

Before you start preparing a bid proposal, ask yourself what it will cost to make it. Can I ever recoup this amount during the term of the contract? It is best to make a bid-no bid containing relevant questions (about 100 pcs.) before you start making a proposal. If you score below 50%, I advise against participating in the tender.

Voordat je een offerte gaat opstellen, vraag jezelf dan af wat het kost om dit voorstel te maken. Kan ik dit bedrag ooit gedurende de looptijd van het contract terugverdienen? Het beste is om een bid-no bid te maken met diverse vragen (circa 100 stuks) voordat je start met het maken van een voorstel. Scoor je onder de 50%, dan adviseer ik om niet mee te doen met de aanbesteding.

Find out what the purpose of the assignment is. For example, is one not satisfied with the current service provider, is one purely engaged in market exploration or is it something else? Ask your relation this before the start of the tender. This way you immediately have a means to 'be different'.

3. What exactly is the customer looking for?

Wat zoekt de klant?

Zoek uit wat het doel is van de opdracht. Is men bijvoorbeeld niet tevreden over de huidige dienstverlener, is het puur marktverkenning of zoekt men echt iets anders? Vraag dit aan de relatie voordat de tender van start gaat. Hiermee heb je direct een middel in handen om 'anders te zijn'.



4. Team

Always assemble a team with whom you will make the proposal. It includes someone from HR, from calculation, from implementation and a copywriter. Also involve your machine supplier with whom you are going to make a major investment. In practice it may turn out that it is better to calculate more machine hours opposed to working hours. Map out which machines and resources you will be deploying during this stage, to cut costs and leave tedious and repetitive work to the machines.

Stel altijd een team samen waarmee je het voorstel gaat maken. Daar zit naast sales iemand in van PZ, van calculatie, van uitvoering en een tekstschrijver. Betrek er ook de leverancier bij waar je een grote investering gaat doen voor machines. In de praktijk blijkt misschien dat je beter meer machine-uren kunt calculeren dan arbeidsuren. Breng in kaart welke machines en middelen je in deze fase in gaat zetten, om kosten te besparen en eentonig en repeteerwerk over te laten aan de machines.



5. Sustainable and responsible

Duurzaam en verantwoord

When tendering, consider the Sustainable Development Goals (SDGs) that the UN has drawn up towards 2030. For example, do not use heavy chemicals and reuse plastics. These are not direct requirements, but they do show the customer what your organization's position is in the world.

Houd bij je aanbesteding rekening met de Sustainable Development Goals (SDG's) die de VN hebben opgesteld richting 2030. Gebruik bijvoorbeeld geen zware chemicaliën en hergebruik plastic. Dit zijn niet direct eisen, maar zo laat je wel zien hoe je als organisatie in de wereld staat.

And finally: before you even start working on the above matters, make sure that you have built up a relationship with the customer at least one year before the tender.

En tot slot: voordat je überhaupt werk gaat maken van bovenstaande zaken, zorg dan dat je minimaal een jaar voor de tender al een relatie met de klant in kwestie hebt opgebouwd.

Aiming for the CLEANEST HOSPITAL, with a FOCUS on PEOPLE



safer

Streven naar het **SCHOONSTE ZIEKENHUIS**
met **AANDACHT** voor **MENSEN**

After the surgeon the cleaner is the second most important person in a hospital. So to keep the Máxima MC hygienic and to prevent infections, cleaners deserve the very best tools. Tools like the i-mop. *De chirurg op één, de schoonmaker staat op de tweede plaats in het rijtje van belangrijkste mensen in een ziekenhuis. Om Máxima MC hygiënisch te houden en infecties te voorkomen, verdienen de schoonmakers dus goed gereedschap. Gereedschap zoals de i-mop.*

Since January 1, 2017, Lisette van Bree has been working as an operational manager for SenS!, the cleaning company working for Máxima MC. During the last 15 years Lisette has gathered a great deal of knowledge and expertise on hospitals and cleaning. "SenS! operates with a steady team of 200 cleaning employees on two separate locations. This creates a fierce span of control for the 19 MT members. Using extensive protocols and work instructions we are fully committed to being one of the cleanest hospitals in the Netherlands. At the same time Máxima MC wants to be the best regional employer. That's why SenS! pays a lot of attention to the well-being and development of its staff."

Sinds 1 januari 2017 is Lisette van Bree operationeel manager van SenS!, het schoonmaakbedrijf van het Máxima MC. Lisette heeft in 15 jaar heel veel kennis en kunde over ziekenhuizen en schoonmaak opgedaan. "SenS! draait met een stabiel team van 200 schoonmaakmedewerkers op twee locaties. Voor de 19 MT-leden is het een heftige 'span of control'. We werken volgens uitgebreide protocollen en werkinstructies. Uiteraard gaan we er met volle kracht voor om tot de schoonste ziekenhuizen van Nederland te behoren. En Máxima MC wil de beste werkgever in de regio zijn. Daarom besteedt SenS! veel aandacht aan het welzijn en de ontwikkeling van haar personeel."

IN
CONVER-
SATION
In gesprek

Lisette van Bree
Máxima MC

Máxima MC: statistics

Máxima MC in cijfers



Employees: 3,000
Medewerkers: 3.000



Specialists: 208
Specialisten: 208



Specialisms: 24
Specialismen: 24



Visits to the outpatient clinic: 422,360
Polikliniekbezoeken: 422.360



Hospitalizations: 24,470
Opnamen: 24.470



Nursing days: 128,234
Verpleegdagen: 128.234



Beds: 614
Bedden: 614



PEOPLE-ORIENTED MISSION

A focus on development, competent and 'together strong': these are the core values of SenSI. The i-mop fits in perfectly. "We used to have a floor team with six people working here daily. Since the rooms were often occupied they couldn't do their floor work.

The i-mop offers mobility, cleaners can clean the floor when it suits the patient and the caregiver. Today 'mopping completely' is i-mop. It really is much cleaner, safer and more water and cost effective.

Nowadays two employees from the floor team are able to respond well to a high patient turnover per bed and all rooms get their turn."

APPRECIATION FOR CRAFTSMANSHIP

"Marinka Trimbos (back office manager SenSI) has been 'awarded' for the i-mop. She took care of the implementation, analyzed the floor process according to the LEAN method from the customer's perspective and looked at costs, bottlenecks, efficiency and convenience. The i-mop turns out to be a much smoother floor maintenance process on all fronts. Marinka organizes introduction days at i-team, where cleaners are being welcomed by the cook, people from the workplace and i-team. Outings that are experienced as a token of appreciation for the craftsmanship of our cleaners."

MENSGERICHTE MISSIE

De kernwaarden van SenSI zijn ontwikkelingsgericht, vakkundig en samen sterk. Daar sluit de i-mop perfect op aan. "We hadden hier dagelijks een vloerenteam van zes personen werken. Vaak waren de kamers bezet, waardoor ze hun vloerentaak niet konden uitvoeren. De i-mop biedt mobiliteit, schoonmakers kunnen de vloer zelf reinigen als het de patiënt en de zorg uitkomt. 'Volledig moppen' is nu i-moppen. Het is echt schoner, veiliger en water- en kostenbesparend. Twee medewerkers in het vloerenteam kunnen nu elke dag prima inspelen op een hoge wisseling van patiënten per bed en alle kamers komen aan de beurt."

WAARDERING VAKMANSCHAP

"Marinka Trimbos (backoffice manager SenSI) is 'awarded' voor de i-mop. Zij zorgde voor de implementatie, analyseerde het vloerenproces volgens de LEAN-methode vanuit klant-perspectief en keek naar kosten, knelpunten, efficiëntie en gemak. De i-mop blijkt op alle fronten een soepeler lopend vloer-onderhoudsproces. Marinka organiseert introductiedagen bij i-team: schoonmakers worden ontvangen door de kok, de werkplaats en i-team. Zo'n uitje wordt ervaren als een blijk van waardering voor het vakmanschap van onze schoonmakers."



Check out the i-mop on page 19
Bekijk de i-mop op pagina 19

Máxima MC is a renowned clinical hospital in the Dutch Brainport region, with two branches: one in the heart of Eindhoven, the other one on the border of Veldhoven and Eindhoven. Our (care) professionals contribute daily to making and keeping people healthier, with a focus on patients and their families. Here the best clinical care goes hand in hand with recognisability and cordiality. Through research, training and innovation we are raising our care to an ever higher level. We join forces in the care of patients in the field of birth care, cancer treatment and rehabilitation for the chronically ill. Máxima MC is a member of mProve, an innovative network consisting of seven ambitious hospitals that work together every day to achieve noticeably better care.

About Máxima MC

Over Máxima MC



Máxima MC is een topklinisch ziekenhuis in de Brainportregio, met twee vestigingen: één in hartje Eindhoven en één op de grens van Veldhoven en Eindhoven. Onze (zorg) professionals dragen dagelijks bij aan het gezonder maken én houden van mensen. De patiënt en zijn familie spelen hierbij de hoofdrol. Topklinische zorg gaat in Máxima MC hand in hand met herkenbaarheid en hartelijkheid. Door onderzoek, opleiding en innovatie brengen we onze zorg op een steeds hoger niveau. We bundelen onze krachten rondom de zorg voor patiënten op het gebied van geboortezorg, de behandeling van kanker en revalidatie voor chronisch zieken. Máxima MC is lid van mProve, een innovatief netwerk van zeven ambitieuze ziekenhuizen, die dagelijks samenwerken aan merkbaar betere zorg.

BEEF TARTARE, PICCALILLI, PEARL ONIONS AND TRUFFLE

TARTAAR VAN RUND, PICCALILLY,
ZILVERUIEN EN TRUFFEL

For 4 servings — preparation: 40 min.
Voor 4 personen – bereiding 40 min.



By scanning the QR code you'll
get a detailed recipe

Scan de QR-code voor het
uitgebreide recept

ZILVERUIENCRÈME:

Kook 3 minuten 300 gram zilveruien met vocht met 4 gram agar. Laat afkoelen en hard worden. Blend dit met een eetlepel mayonaise tot een gladde crème.

PICCALILLYMOUSSE:

Blend 1 potje piccalilly met een lepel mayonaise en een goede scheut azijn. Zeef en meng 500 gram van de piccalillymassa met 8 gram geweekte poedergelatine.

TRUFFELVINAIGRETTE:

Meng 20 gram truffelolie met een klein beetje zwarte kleurstof. Laat het schiften met een klein scheutje water. Voeg karnemelkroom toe tot de gewenste marmering.

TARTAAR:

Snij 120 gram rundvlees in blokjes en maak dit aan met een gesnipperde sjalot, olie, tabasco, peper en zout. Leg 2 plakken gedroogde wagyu van ongeveer 5 cm breed kruislings over elkaar. Schep de tartaar in het midden en vouw tot een vierkant pakketje.

OPMAAK:

Dresseer de truffelvinaigrette. Maak de tartaar op met de piccalillymousse en zilveruiencrème. Maak af met mosterdzaad, zoetzure rettich, verschillende kruiden en bloemen.

SILVER ONION CREAM:

Boil for 3 minutes 300 grams of pearl onions with fluid with 4 grams of agar. Allow to cool down and harden. Blend this with a tablespoon of mayonaise to a smooth cream.

PICCALILLI MOUSSE:

Blend 1 jar of piccalilli with a spoonful of mayonaise and a good splash of vinegar. Sieve and mix 500 grams of the piccalilli mousse with 8 grams of soaked powdered gelatine.

TRUFFLE VINAIGRETTE:

Mix 20 grams of truffle oil with a little black food colouring agent. Allow it to separate with a small splash of water. Add buttermilk cream until the desired marbling.

TARTARE:

Cut 120 grams of beef into cubes and season with a chopped shallot, oil, tabasco, pepper and salt. Lay 2 slices of dried wagyu about 5 cm wide across each other. Place the tartare in the middle and fold into a square package.

PRESENTATION:

Dress with the truffle vinaigrette. Top the tartare with the piccalilli mousse and pearl onion cream. Finish with mustard seed, sweet-and-sour radish, various herbs and flowers.



BIMI PUREE:

Prepare 300 ml of broth with lemongrass, laos and red pepper. Reduce to 1 dl. Blanch the bimi (Japanese broccoli) and smooth with the reduced broth.

CELERIAC CURRY PASTE:

Turn the cooked celeriac into a puree. Add butter, cream and green curry to taste.

BIMI AND CELERIAC CURRY LEAVES:

Mix 100 grams of the puree with ½ egg and 15 grams of flour. Bake for 6 minutes in a silicone mould at 125 °C.

NOILLY PRAT SAUCE:

Cook 20 grams chopped shallot, 100 ml gastric, 100 ml Noilly Prat, 100 ml cream and ½ bay leaf. Reduce to a third. Mount the sauce with cold butter and whisk it with whipped cream.

PRESENTATION:

Serve the cooked asparagus with a piece of fried turbot on a Noilly Prat sauce. Dress with the bimi and celeriac curry leaves.

TURBOT, BIMI, CELERIAC CURRY AND NOILLY PRAT

TARBOT, BIMI, KNOLSELDERIJ-CURRY EN NOILLY PRAT

For 4 servings — preparation: 120 min.
Voor 4 personen – bereiding 120 min.

By scanning the QR code you'll get a detailed recipe

Scan de QR-code voor het uitgebreide recept

BIMIPUREE:

Laat 300 ml bouillon trekken met citroengras, laos en rode peper. Kook in tot 1 dl. Blancheer de bimi (Japanse broccoli) en draai glad met de ingekookte bouillon.

KNOLSELDERIJ-CURRYPUREE:

Draai de gekookte knolselderij tot een puree. Voeg roomboter, room en groene curry toe naar smaak.

BIMI EN KNOLSELDERIJ-CURRYBLAADJES:

Meng 100 gram van de puree met een ½ ei en 15 gram bloem. Bak in 6 minuten af in een siliconen mal op 125 °C.

NOILLY PRAT-SAUS:

Kook 20 gram gesnipperde sjalot, 100 ml gastric, 100 ml Noilly Prat, 100 ml room en ½ laurierblad. Laat tot een derde reduceren. Monteer met koude roomboter en roer de geslagen slagroom erdoor.

OPMAAK:

Serveer de gekookte asperges met een stukje gebakken tarbot op een Noilly Prat-saus. Dresseer met de bimi en knolselderij-curryblaadjes.



BANANA, PEANUT, DARK CHOCOLATE, PASSION FRUIT

BANAAN, PINDA, PURE CHOCOLADE, PASSIEVRUCHT

For 4 servings — preparation: 240 min.
Voor 4 personen – bereiding 240 min.

By scanning the QR code you'll get a detailed recipe

Scan de QR-code voor het uitgebreide recept

PEANUT CREMEUX:

Bring 70 grams of cream, 30 grams of milk and 50 grams of peanut butter to the boil. Add 2 grams of soaked gelatine. Dissolve 125 grams of white chocolate in it. Add 50 grams of chopped peanuts and 125 grams of mascarpone. Pour into a rectangular mould and leave to freeze.

PASSION FRUIT CREMEUX:

Mix 150 grams of mango coulis and 185 grams of passion fruit coulis, 240 grams of eggs and 150 grams of sugar in a thermoblender until 80 °C. Add 6 grams of gelatine, 160 grams of butter and 250 grams of mascarpone. Pour into a doughnut mould and leave to freeze.

PASSION FRUIT GEL:

Boil 200 grams of passion fruit coulis and 100 grams of mango coulis. Add 4 grams of agar and boil for 3 minutes. Pour into a tray and leave to set. Blend into a gel.

PASSION FRUIT CRISP:

Boil up 10 grams of glucose, 170 grams of passion fruit coulis, 50 grams of isomalt sugar and 15 grams of potato starch while stirring. Allow to cool down and spread on a rectangular mould. Bake for 12 minutes at 150 °C. Roll it warm over a metal tube.

PRESENTATION:

Place the peanut cremeux and passion fruit cremeux on the plate. Place the passion fruit crisp on the peanut cremeux. Decorate with passion fruit gel, dark chocolate mousse and banana ice cream.

PINDACREMEUX:

Breng de 70 gram room, 30 gram melk en 50 gram pindakaas aan de kook. Voeg 2 gram geweekte gelatine toe. Los hier 125 gram witte chocolade in op. Voeg 50 gram gehakte pinda's en 125 gram mascarpone toe. Stort dit in een langwerpig malletje en laat deze aanvriezen.

PASSIEVRUCHTCREMEUX:

Meng 150 gram mangocoulis en 185 gram passievruchtcoulis, 240 gram eieren en 150 gram suiker in een thermoblender tot 80 °C. Voeg 6 gram gelatine, 160 gram boter en 250 gram mascarpone toe. Stort in een donutmal en laat deze aanvriezen.

PASSIEVRUCHTGEL:

Laat 200 gram passievruchtcoulis en 100 gram mangocoulis opkoken. Voeg 4 gram agar toe en laat 3 minuten doorkoken. Stort en een bak en laat hard worden. Meng deze tot een gel.

PASSIEVRUCHTKROKANTJE:

Kook 10 gram glucose, 170 gram passievruchtcoulis, 50 gram isomalt-suiker en 15 gram aardappelzetmeel al roerend op. Laat afkoelen en smeer uit over een rechthoekige mal. Bak 12 minuten af op 150 °C. Rol het warm over een metalen buis.

OPMAAK:

Leg de pindacremeux en passievruchtcremeux op het bord. Leg het passievruchtkrokantje op de pindacremeux. Maak op met passievruchtgel, pure chocolade-mousse en bananenijs.

Co-botic™ 1700

Just tell me what to do

Vertel me wat ik moet doen



The Co-botic 1700 can be programmed to vacuum spaces as precise and efficient as possible. With the i-team professional app, you can divide the room in several zones and view day to day information. It's also possible to create virtual boundaries to setup your device as precise as possible. No time for that? The Co-botic 1700 can also program itself to perform the most efficient cleaning job.

De Co-botic 1700 kan worden geprogrammeerd om ruimtes zo precies en efficiënt mogelijk te stofzuigen. Met de i-team professional-app verdeel je de ruimte in meerdere zones en bekijk je de dagelijkse informatie. Ook kunnen er virtuele grenzen worden opgesteld om het apparaat zo nauwkeurig mogelijk in te stellen. Heb je daar geen tijd voor? Ook kan de Co-botic 1700 zichzelf programmeren om elke schoonmaakklus zo efficiënt mogelijk uit te voeren.



A smarter way of cleaning. Join the revolution.
*Een slimme manier van schoonmaken.
Sluit je aan bij de revolutie.*

