

# Veensma Food & Facility

Djurre Veensma

*"Waar facilitaire zorg en gezonde voeding samenkomen."*

Ik ben Djurre Veensma, zelfstandig ondernemer, chef-kok en voedingsinnovator met een passie voor pure, functionele en plantaardige voeding. Mijn kracht ligt in het samenbrengen van facilitair management, foodervaring en ondernemerschap. Van receptontwikkeling tot fooddesign help ik organisaties en consumenten met eiwitrijke, gezonde maaltijden die bijdragen aan vitaliteit, herstel en krachtopbouw.

Als oprichter van Protaste B.V. ontwikkel ik innovatieve voedingsconcepten voor de food-, zorg- en Retail sector. Daarnaast leid ik Veensma Food & Facility, waar ik organisaties adviseer en begeleid bij duurzame facilitaire oplossingen en foodconcepten, zodat voeding, gastvrijheid en werkbeleving bijdragen aan welzijn en productiviteit.

Missie: Organisaties helpen duurzamer, gezonder en gastvrij te werken.

Visie: De toekomst van facility management draait om duurzaamheid, gezondheid en beleving.


Kerncompetenties:


Voedingsconceptontwikkeling • Functionele & plantaardige voeding • Facilitaire consultancy •


Projectmanagement • Duurzaamheid & circulaire foodconcepten • Receptontwikkeling • Fooddesign

## Bedrijfsgegevens

 **Veensma Food & Facility**  
Molenlaantje 9  
8421PM Oldeberkoop  
Nederland

 0646262774  
0646262774

 [info@veensmafoodandfacility.nl](mailto:info@veensmafoodandfacility.nl)

 [djurreveensma@gmail.com](mailto:djurreveensma@gmail.com)

## Talenten

Ondernemerschap & Visie ★★★★★☆  
Productontwikkeling & Innovatie ★★★★★  
Netwerken & Relatiebeheer ★★★★★☆  
Teamleiding & Coaching ★★★★★  
Marktkennis & Strategie ★★★★★



## Portfolio: Hoofd Productontwikkelaar


Ontwikkeld en geïmplementeerd innovatieve supermarktmaaltijden met focus op inkoop-efficiëntie, kostenbeheersing en leveranciersmanagement, wat resulteerde in hogere klanttevredenheid en omzet.


Ontworpen maatwerk maaltijdcomponenten voor de zorg, volledig afgestemd op dieetwensen, gezondheidsrichtlijnen en interne facilitair processen, wat bijdroeg aan optimale voedingszorg en operationele efficiëntie.


Geoptimaliseerd maaltijdprocessen van recept tot eindproduct, met nadruk op logistieke efficiëntie, voorraadbeheer en consistentie in productkwaliteit.

### Bedrijfsgegevens

 **Veensma Food & Facility**  
Molenlaantje 9  
8421PM Oldeberkoop  
Nederland

 0646262774  
0646262774

 [info@veensmafoodandfacility.nl](mailto:info@veensmafoodandfacility.nl)

 [djurreveensma@gmail.com](mailto:djureveensma@gmail.com)

### Talenten

