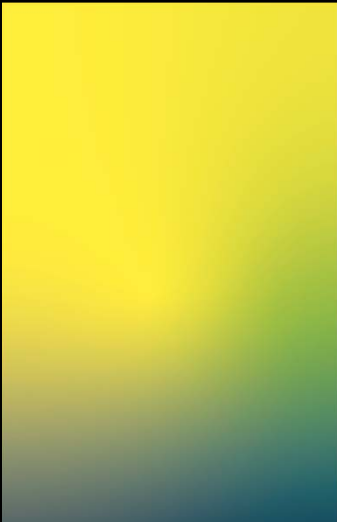






NUHCAS – KICK OFF
18/06/2019, ROESELARE

16u00 | Voeding en Zorg verenigd in één platform

16u10 | Het potentieel van voeding voor de zorg

16u30 | Het economisch potentieel voor de voedings-
industrie en het belang van de interactie met zorg

16u50 | Toelichting NuHCaS

17u10 | Debat met inbreng vanuit de zorgpraktijk

17u40 | Oproep tot participatie

18u00 | Netwerkreceptie



VOEDING EN ZORG VERENIGD IN ÉÉN PLATFORM

Geert Dangreau
POM West-Vlaanderen



POTENTIEEL VAN VOEDING VOOR DE ZORG

Dr. ir. Eric De Maerteleire



POTENTIEEL VAN VOEDING VOOR DE ZORG

Dr. ir. Eric De Maerteleire



WELKE ZIJN DE GROOTSTE PROBLEMEN MET DE VOEDING VAN SENIOREN?

- Ofwel eten ze te weinig, ofwel – en dit komt veel meer voor – eten ze te veel.
- Heel veel welvaartsziekten zijn te wijten aan overgewicht (obesitas): hart- en vaatziekten, kanker, diabetes, metabool syndroom, ...
- Dé voornaamste factor is voeding: het **patroon** is niet juist.
- Als gevolg van een slecht patroon treden allerlei tekorten op in de opname van vitaminen, mineralen en sporenelementen



WAAR SITUEREN ZICH DE PROBLEMEN?

- Niettegenstaande een zeer goede evolutie in de geneeskundige zorgverstrekking, de kwaliteit van de voeding en andere welvaartsfactoren, komen twee fenomenen vrij veel voor: **ondervoeding** én **overgewicht**.
- Beide situaties zijn natuurlijk sterk gerelateerd aan de kwaliteit van de **voeding** maar vooral aan de **voedingsgewoonten**. Ook een gebrek aan **beweging** speelt een grote rol.

Welke zijn de grootste fouten die door senioren worden gemaakt m.b.t. voeding?



ONDERVOEDING

- 12% van de 70-plussers in België is ondervoed. Daarnaast loopt 45% een ernstig risico om ondervoed te geraken.



- ❖ Groter bij vrouwen dan bij mannen; neemt toe met de leeftijd.
- ❖ Er is een duidelijke relatie tussen ondervoeding en slechtere mobiliteit/functionaliiteit – deze resulteert vaak in een verplichte opname in een WZC
- ❖ Extra aandacht bij hospitalisatie, depressie en dementie

Zie: Vlaams Instituut Gezond Leven: Preventie Ondervoeding; draaiboek voor woonzorgcentra;
https://www.gezondleven.be/files/voeding/GezondLeven_DraaiboekOndervoeding_interactief.pdf



OVERGEWICHT

- Maar ook **overgewicht** komt veel voor.
- 53% van de volwassen Belgen heeft overgewicht:
 - 39% met $25 < \text{BMI} < 30$
 - 13,9% van de mannen is obees ($\text{BMI} > 30$) tegenover 14,2% van de vrouwen
- Er zijn globaal gezien meer mannen met overgewicht dan vrouwen, vooral na de leeftijd van 40 jaar
- Een gewichtsverlies van 5 à 10% doet het risico op allerlei ziekten met 58% dalen
- **Oplossing:** *minder eten, anders eten en meer bewegen.*



WAAR SITUEREN ZICH DE PROBLEMEN?

MACRONUTRIËNTEN

- Een groot tekort aan eiwitten (1,2 g/kg ideaal lichaamsgewicht). Probleem van **sarcopenie**. Maar dit geldt niet voor iedereen (bv. mensen met nierproblemen moeten opletten met eiwitten). Er moet dus een anamnese gebeuren en in functie daarvan moet een optimale voeding worden bepaald (*tailor made*).
- Het is verstandig om de eiwitten via de voeding op te nemen maar soms is het beter om een extra-dosis te geven, bijvoorbeeld onder de vorm van **wei-eiwitten**. Kies voor wei-isolaat waaraan een lekker smaakje is toegevoegd.



WAAR SITUEREN ZICH DE PROBLEMEN?

MACRONUTRIËNTEN

- Een te hoge opname van koolhydraten. Koolhydraten mogen maximaal 40% bedragen van de dagelijkse caloriebehoefte. Toegevoegde suikers moeten zoveel mogelijk worden beperkt.
- Opname van voldoende vet, maar dan wel de juiste vetten (**omega-3**, omega-9 en in mindere mate omega-6)
- Voldoende drinken: 20 ml/kg lichaamsgewicht. Vele mensen (zeker senioren) drinken veel te weinig: probleem van de **dehydratatie**!
- Opname van te veel zout (5 à 6 gram/dag is voldoende; nu 9,5 gram!)



WAAR SITUEREN ZICH DE PROBLEMEN?

MICRONUTRIËNTEN

- Een tekort aan belangrijke vitamines: vitamine D₃, B₁₂, B₁₁, A, C en E.
- Een groot tekort aan magnesium en calcium
- Bij velen een groot tekort aan zink, selenium en ijzer

Hoe komt dit?

- Het **verouderingsproces**: minder goed functioneren van organen; verminderde smaak- en reuksensatie
- Verminderde **absorptiecapaciteit** van mineralen en sporenelementen
- **Veroudering van de huid**: onvoldoende aanmaak van vitamine D₃
- **Slecht voedingspatroon**: té weinig groenten, fruit, zuivelproducten, (vette) vis, dranken (water, koffie, groene thee, ...)





OPLOSSING?

- De voeding aanpassen: ideaal is het **Mediterraan Voedingspatroon**. Veelvuldig gebruik van groenten (200 g/dag), fruit (200 g/dag), kruiden en specerijen (kurkuma, gember, rozemarijn, dille, oregano, ...).
- Geleidelijke overschakeling van een dierlijke naar een meer plantaardige voeding (ideale verhouding: 25/75)
- Er blijven voor zorgen dat de voeding **lekker** en **gevarieerd** is.
- Gebruik van doelgerichte supplementen: iedere dag een multi-supplement + magnesium + vitamine D₃

ROL VAN DE INDUSTRIE



- Breng **lekkere maar gezonde voedingsmiddelen** op de markt (minder energiedichte producten: max. 250 kcal/100 gram).
- Voeg veel **vezels** toe (norm: 15 gram/1000 kcal/dag voor volwassenen).
- Dring de **toegevoegde suikers** terug. Ze zijn nergens voor nodig; er zitten van nature uit voldoende suikers (glucose, fructose, sucrose, maltose, ...) in **authentieke** voedingsmiddelen.
- Gebruik meer **goede vetten**: enkelvoudige - en meervoudige onverzadigde en beperk het gebruik van verzadigd vet tot 10% van de dagelijkse caloriebehoefte.

ROL VAN DE INDUSTRIE

- De **eiwitten** moeten goed uitgebalanceerd zijn en voldoende van de 8 essentiële aminozuren bevatten. Alle dierlijke eiwitten voldoen hieraan, maar ook soja en quinoa. De eiwitopname van senioren moet omhoog om sarcopenie te vermijden. Maar oordeel geval per geval.
- Er is niets tegen het toevoegen van **vitaminen**, **mineralen** en **sporenelementen** aan voedingsmiddelen maar zorg ervoor dat ze nuttig zijn – **tegemoet komen aan wezenlijke tekorten** – en passen binnen een normaal voedingspatroon. Hetzelfde geldt voor **omega-3 vetzuren** en speciale **vezels** (bijvoorbeeld inuline).



WILT U ER MEER OVER WETEN?

➔ Op **12 maart 2019** is het nieuw boek op de markt verschenen van Eric De Maerteleire

“Gezond eten, gezond ouder worden”
– De juiste voeding voor een langer en beter leven.

De invalshoek is:

☞ *Hoe op een gezonde manier ouder worden? En wat is de belangrijke rol van de voeding hierin?*

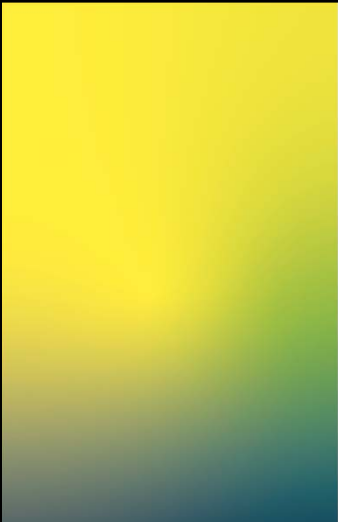
- Uitgeverij: Manteau, maart 2019.
- ISBN-nummer: 978 90 223 3591 8

384 blzn.

24,99€







HET ECONOMISCH POTENTIEEL VOOR DE
VOEDINGSINDUSTRIE EN HET BELANG
VAN DE INTERACTIE MET ZORG

Marijke Adriaens
Fribona NV







Getuigenis
over het economisch potentieel
voor de voedingsindustrie
en
het belang van de interactie met zorg

Marijke Adriaens
gedelegeerd bestuurder
FRIBONA

Fevia

federatie van de voedingsindustrie

Initieel focus op retail en export

Nu ook meer out-of-home markt



vzw Asforcol: vereniging van leveranciers aan collectiviteiten

- ❖ nieuwe wetgevingen rond suikers, vetten, zout,....
- ❖ aanbestedingsmarkt
- ❖ rolcontainers, ...
- ❖ Prof. André Huyghebaert



federatie van de voedingsindustrie

Fevia werkt zowel Vlaams, Waals, Europees,...
met ministers, wetenschappers, industrie, praktijk mensen foodservice



Fevia wordt gevraagd voor input

- ervaring foodservice meer dan welkom
- samen = professioneler



Samen schrijven aan een nieuw verhaal



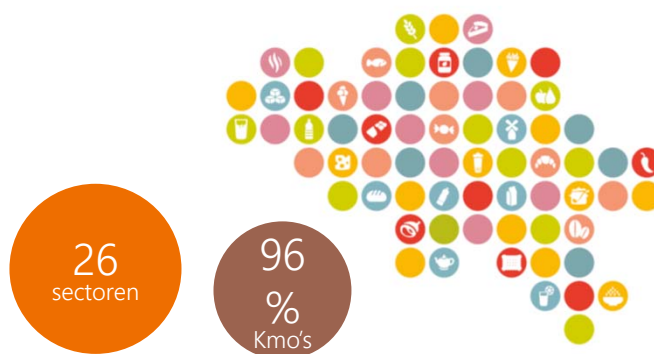
- Bart Buysse ceo van Fevia
- Voor de Belgische voedingsindustrie speelt de zorgsector een cruciale rol voor heel wat van de bedrijven.

OP DE POLITIEKE AGENDA

- memorandum rond schoolmaaltijden (VI.)
- charter rond voedingskwaliteit in de zorgsector (Wall.)

Fevia

Een diverse sector – 700 leden



Fevia

Memorandum



Ons recept om verder te kunnen GROEIEN

1. De Belgische markt versterken
2. Export stimuleren
3. Oneerlijke handelspraktijken aanpakken



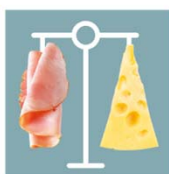
Ons recept om TALENT aan te trekken en te ontwikkelen

4. Nood aan talenten, vandaag en morgen
5. Betaalbare jobs in een werkbaar kader



Ons recept om CIRCULAIR TE ONDERNEMEN

6. Naar een circulair verpakkingsbeleid
7. Klimaatdoelstellingen kunnen behalen
8. Mobiliteit verbeteren en verduurzamen
9. Verantwoordelijk waterbeleid



Ons recept voor een EVENWICHTIGE VOEDING

10. Welvaartsziektes aanpakken
11. Verantwoord communiceren naar de consument
12. Voedselveiligheid voorop

Personalised nutrition



Fevia

Personalised nutrition in out of home

- Scholen, woon- en zorgcentra,... staan voor een keuze.

Alles zelf doen?

Alles inkopen?

Een mengvorm?



→ zowel financiële als kwalitatieve afweging

Fevia

Meer personalisering als voedingstrend in out of home

- Alles zelf doen is niet evident:
 - Probleem van overgewicht
 - Zorgsector eerder ondergewicht
 - Duurzame productiewijze
- Industriële voeding vraagt innovatie en knowhow

Innovaties en trends bij de industrie

ALGEMEEN: **trend om voedsel te bewerken en te personaliseren**

- Natrium-arm eten
- Voedselbeleving: fingerfood
- Geuren
- Specifieke texturen
- Patisserie zonder toegevoegde suikers
-

Groeiende vraag naar NATURAL FOOD

Betrekken in bereiding van het voedsel

Uitdagingen voor de voedingsbedrijven

- Innovatie betekent investering!
- Heel kleine runs.
- KMO's: zo'n investeringen zijn geen evidentie te doen.
maatschappelijke betrokkenheid is vaak iets groter
- Mogelijk grootschaliger?



Begrijpen zorginstellingen en bedrijven in zorgsector elkaar?

- Bedrijven uit de voedingssector : innovatie kost geld kost.
- Foodcost per maaltijd of per dag.
- Aanbestedingen – aankoopgroeperingen:

niet bevorderlijk voor de kwaliteit!

Maaltijdzorg : van moment van voeding naar moment van genot

Kwalitatieve voeding + strenge normen

MAAR

Maaltijd = (meestal) een moment van 'voeding':
functioneel en efficiënt

Plots smaakt dat lekkere potje weer heel wat minder.

!!! Maaltijd = een hoogtepunt in de dag

Maaltijd als middel voor meer algemeen welbevinden.

Geeft structuur aan je dag.

Smakelijk eten én eten met smaak!

hoe speelt Fribona hier op in?



- ☐ Doelgroepen:
 - ☐ Sociale foodservice (zorg, bedrijven, onderwijs)
 - ☐ Commerciële foodservice
- ☐ Productgroepen: eigen producten 'convenience'
 - ☐ Gegaarde vleesproducten
 - ☐ Krokettenlijn
 - ☐ Bereidingen: van maaltijdcomponenten tot volledige maaltijden
 - ☐ Patisserie

KWALITEITSCONTROLE



ISO 22000



Uw keuken, onze know-how



GEZOND

GEMAK

GOESTING

GENIETEN

GASTRONOMIE





GEZOND

ReadyMeal

- Minder zout; minder suikers
- Geen smaakversterkers, clean label
 - ☐ natuurlijke bouillons
 - ☐ grootmoeders keuken met moderne switch, een lichtere keuken
- Niet napasteuriseren: impact op kleur, smaak en beetbaarheid van groenten!!
- Maken dat het vooral lekker is, natuurlijke smaken, maar ook voldoende smaak!

ReadyMeat:

- Minder zout; geen fosfaten; geen smaakversterkers

ReadySweet

- Versie zonder toegevoegde suikers!!!







GEMAK

 VACUÛMVERPAKKING maaltijdcomponent / 4 x 2,5 kg	 ALUMINIUMSCHAAL volledig gerecht / 4 x 2,5 kg of 4 x 3 kg	 LOSGEVROREN ÉÉNPAANSGERECHT volledig gerecht / 4 x 2,5 kg
Bereidingswijze: opwarmen in combisteamer tot kern 72°C		
Bij 95°C & 100% stoom	Bij 150°C met gesloten klep	Bij 160°C & 60% stoom




GOESTING



- Van heerlijk smeug tot krakend krokant.
- Je gerecht smaakt precies zoals het eruit ziet: om duimen en vingers bij af te likken.
- Goed ruiken en er goed uitzien!!! Je moet er goesting in krijgen!
- ReadyChef geeft goesting om te koken, en bovenal om te proeven.



GENIETEN



- Samen eten, het smaakt beter; pure gezelligheid.
- Themagerechten: doorbreken van de sleur
 - Eindejaar
 - Valentijn
 - Chinees nieuwjaar
 - Pasen
 - WK voetbal
 - Halloween
 -



GASTRONOMIE



- Verfijnde gerechten
- Hoogstaande patisserie
- Creëer je eigen meesterwerk door af te werken met je eigen creativiteit.
- Elk gerecht is ontwikkeld door chefs die houden van innovatie en presentatie vol heldere kleuren en krokante **structuren**



ReadyMeat

- Gebraden in sneetjes
- Gegaarde porties



GEBRAAD IN SNEETJES



VOORGEGAARDE PORTIES

minder vet = gezonder!

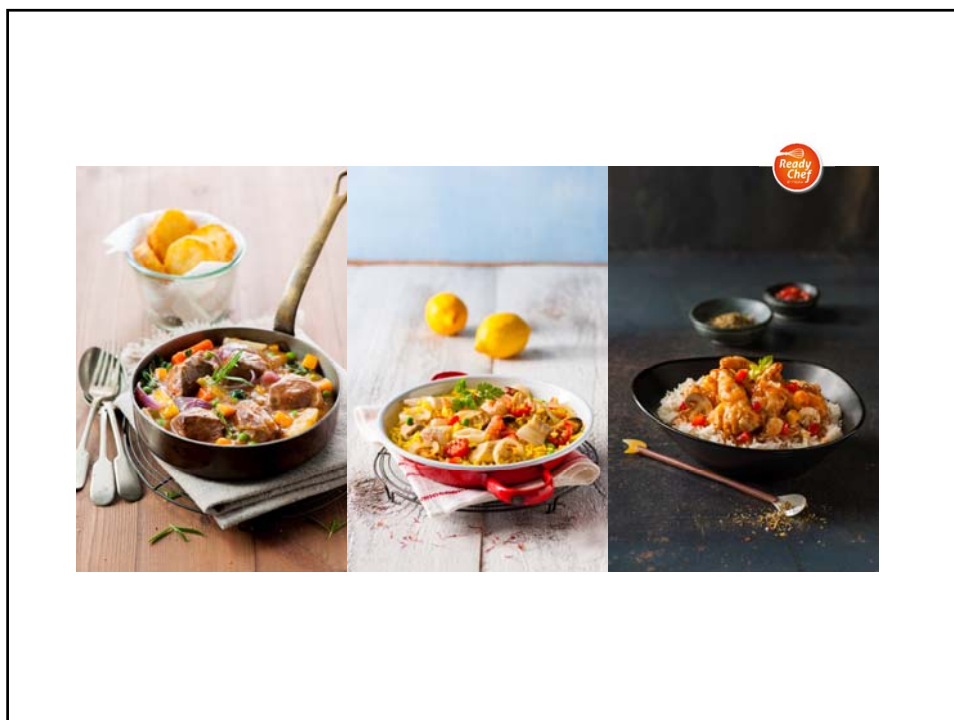


VOORGEGAARDE PORTIES



VOORGEGAARDE PORTIES







Heerlijke desserts. Klaar om te serveren.





Hartelijk bedankt voor uw aandacht!

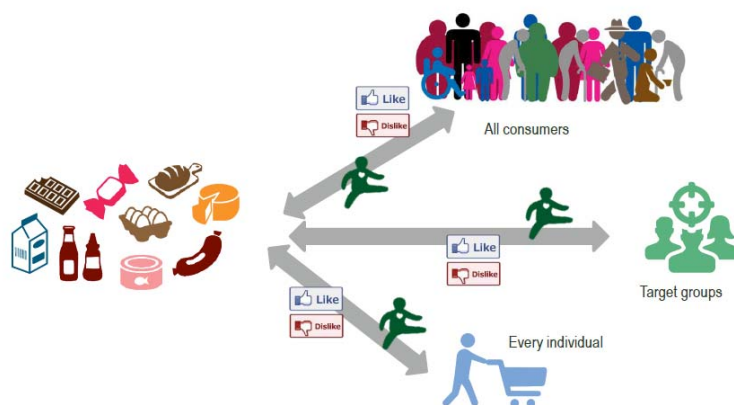
www.fribona.be www.readychef.be

TOELICHTING NUHCAS

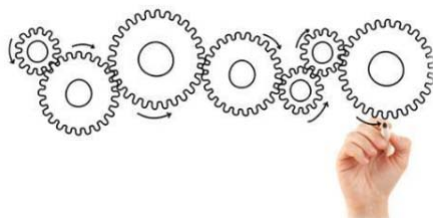
Ellen Fierens
Flanders' FOOD



PERSONALISED FOOD & HEALTHY DIETS



SAMEN TIMMEREN...



Systeem

Met ongekende schakels, die andere taal spreken

Parallel opportuniteit



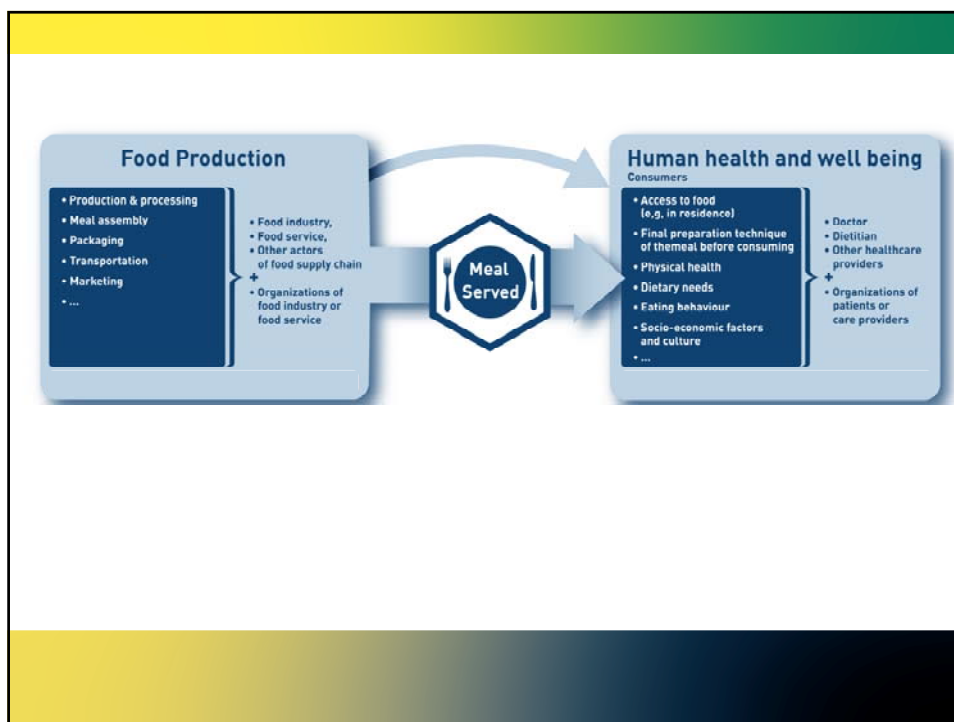
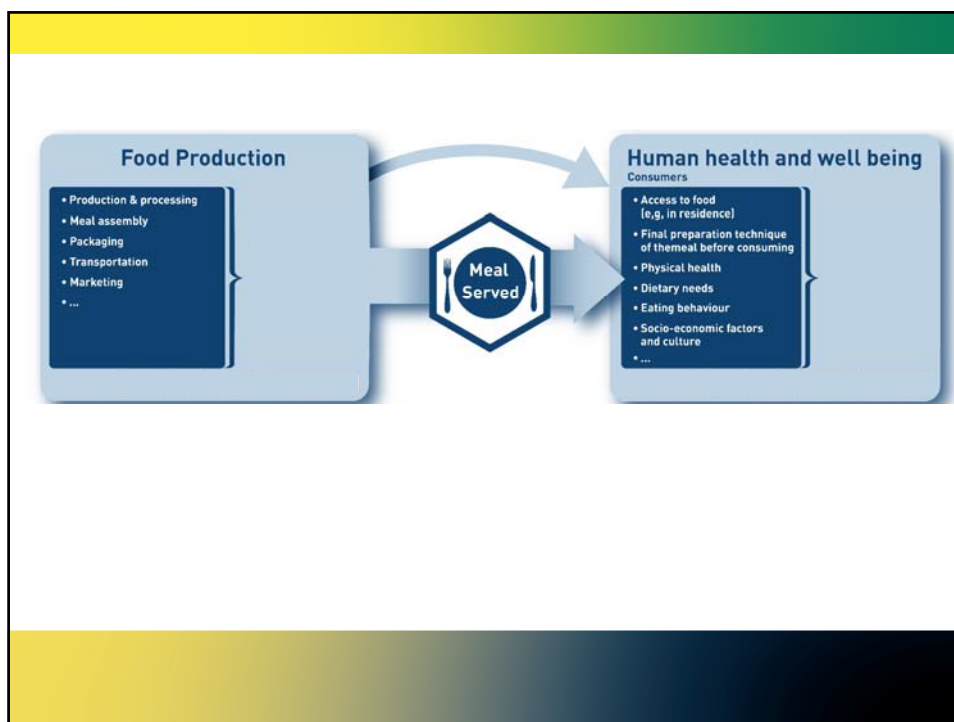
NuHCaS =

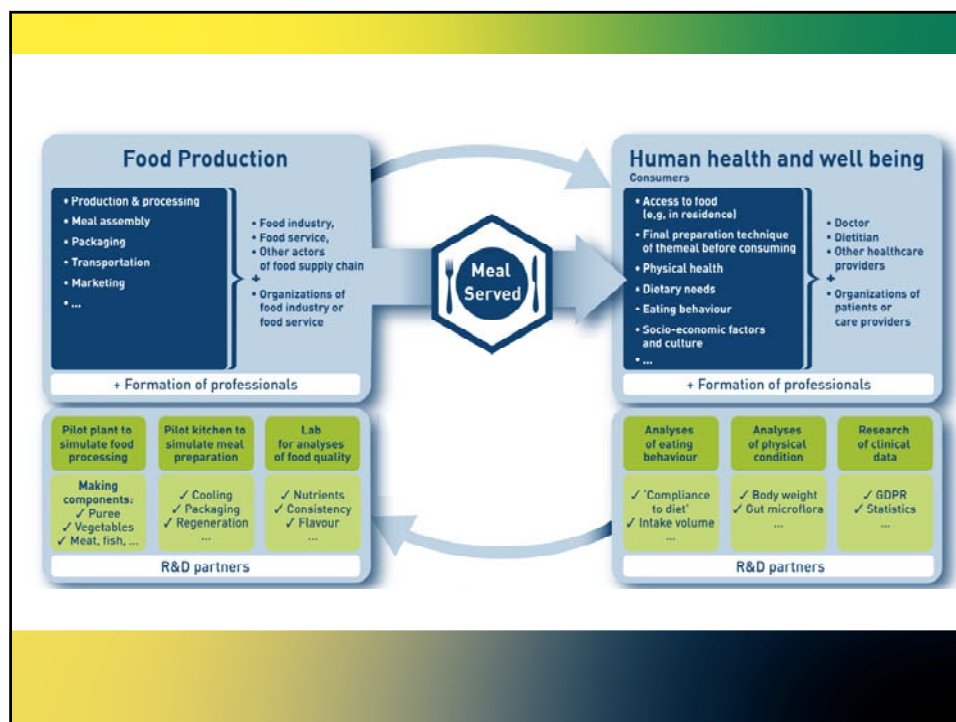
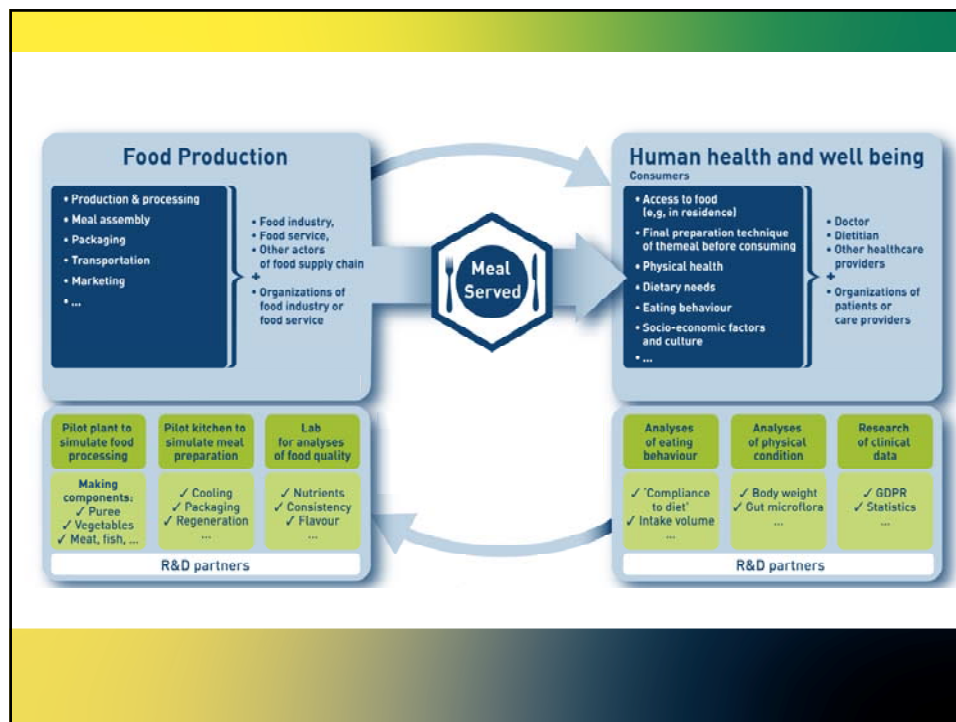
- open onderzoeks- en innovatiecentrum
- dat de disciplines Nutrition, Health en Care samenbrengt
- in een Systemische benadering

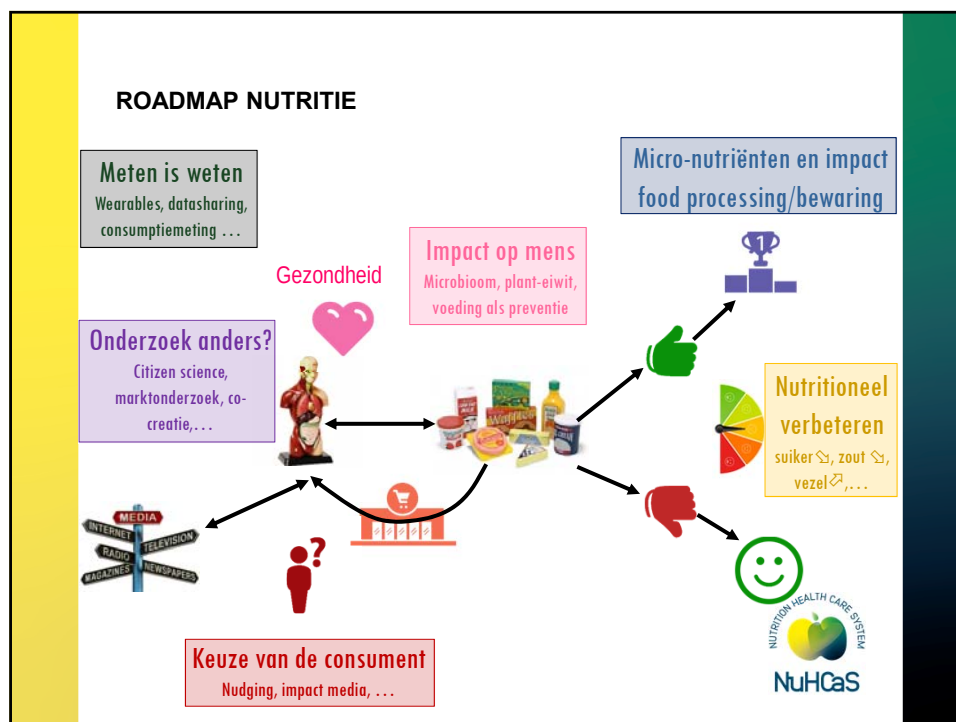
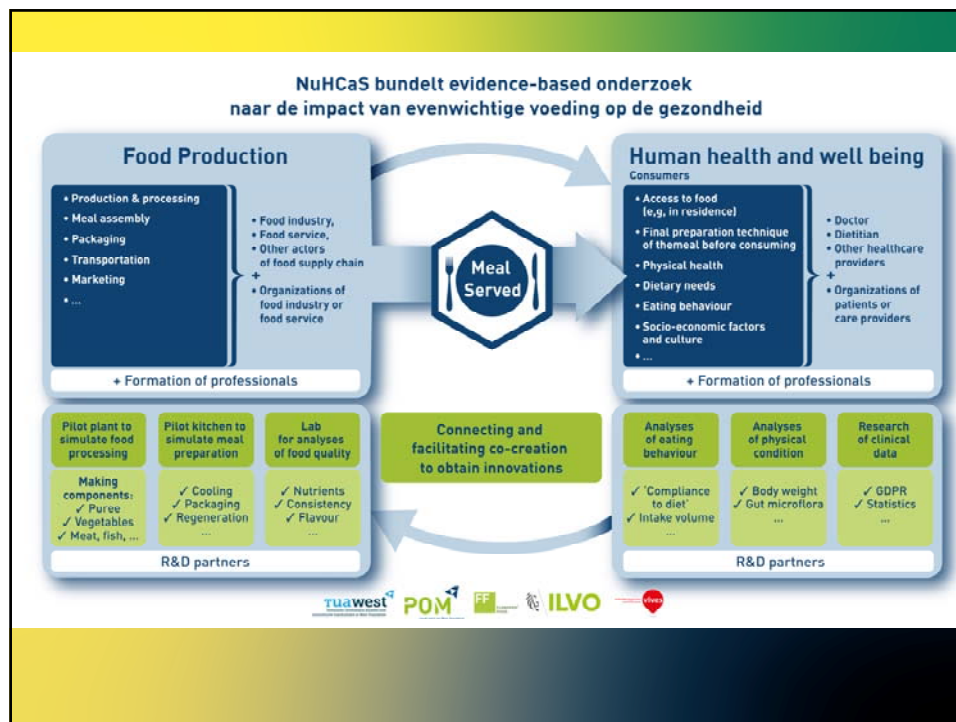
NuHCaS bundelt
multidisciplinair, evidence-based onderzoek
naar de impact van
evenwichtige voeding op gezondheid

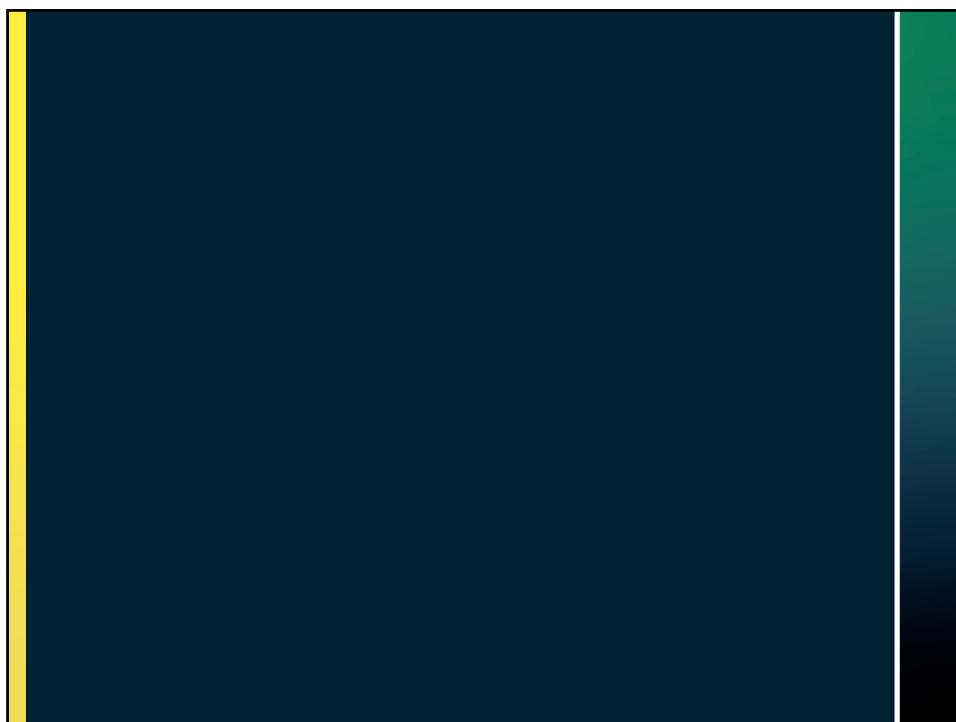
in een genetwerkte en praktijkgerichte setup











DEBAT

Ann Vermeire

Wit Gele kruis West-Vlaanderen

Pieter Vandecandelaere

AZ Delta

Sofie Bekaert

VIB



OPROEP TOT PARTICIPATIE

Inge Arents
Flanders' FOOD


maak werk van West Vlaanderen


vroegkennis Vlaanderen




tuawest


Agentschap INNOVATIE & ONDERNEMEN


FF FLANDERS' FOOD


NUTRITION HEALTH CARE SYSTEM
NuHCaS

VANUIT ONZE BEVRAGINGEN

- **Vanuit de FOOD-kant:**
 - Wat zijn de noden vanuit de zorg? Hoe breed is elke doelgroep?
 - Waar stopt preventie en waar begint zorg?
 - Hoe juist communiceren over impact van voeding?
 - Hoe weten welk onderzoek al bestaat?
- **Vanuit de HEALTH-kant:**
 - Patiënt staat centraal,
 - Hoe informatie op maat van de (thuiswonende) "patiënt"?


NUTRITION HEALTH CARE SYSTEM
NuHCaS

VANUIT ONZE BEVRAGINGEN

- **Vanuit kennisinstellingen:**
 - Hoe worden resultaten concreet omgezet in producten en vertaald naar consumenten/patiënten?
 - Hoe verloopt de doorstroom van kennis?
 - Hoe kan fundamenteel onderzoek hieraan bijdragen?
- **Vlaamse sterktes identificeren**
 - Opportuniteiten vanuit digitalisering
 - Opportuniteiten vanuit een bewuste, kritische consument/patient



CALL TO ACTION

- Concrete vragen van onze kant:
 - Roadmap nutritie bekeken vanuit de consument (zorg)
 - Wil je hieraan meewerken?
- Adviesraad voor projecten



CALL TO ACTION

Input van jullie kant



Innovatieve
ideeën
altijd welkom

CONTACTEER ONS

info@nuhcas.be

Ik wil op de hoogte
blijven

Ik wil
participeren

Ik ben op zoek naar
expertise

Ik heb een
idee/vraag



ENKELE VOORBEELDEN

- Strategisch basisonderzoek
 - Microbioom
 - Single component
 - Interactie in mens en in voedingsmatrix



ENKELE VOORBEELDEN

- Strategisch basisonderzoek
- Voorzien van pilootinfrastructuur
 - Kitchen pilot



ENKELE VOORBEELDEN

- Strategisch basisonderzoek
- Voorzien van pilootinfrastructuur
- Voorzien onderzoeksinfrastructuur?



ENKELE VOORBEELDEN

- Strategisch basisonderzoek
- Voorzien van pilootinfrastructuur
- Voorzien onderzoeksinfrastructuur?
- Collectieve projecten/
precompetitief onderzoek
 - FineSweet
 - Reductie vet, suiker, zout
 - Stevia
 - Dagelijkse Kost



ENKELE VOORBEELDEN

- Strategisch basisonderzoek
- Voorzien van pilootinfrastructuur
- Voorzien onderzoeksinfrastructuur?
- Collectieve projecten/
precompetitief onderzoek
- Bedrijfsprojecten
 - Ontbijtshake
 - Aangepast vlees voor ouderen
 - FingerFood



ENKELE VOORBEELDEN

- Strategisch basisonderzoek
- Voorzien van pilootinfrastructuur
- Voorzien onderzoeksinfrastructuur?
- Collectieve projecten/
precompetitief onderzoek
- Bedrijfsprojecten
- Andere
 - Parki's kookatelier
 - NPCC



VIND ONS OP DE RECEPTIE

Ellen Fierens
Flanders' FOOD



Inge Arents
Flanders' FOOD



Marc Deloose
ILVO



Karen Verstraete
ILVO



Elke
Denys
VIVES



Steffi Rijs
VIVES



Lisa Kerckhof
VIVES



Geert Dangreau
POM West-Vlaanderen



Inge Taillieu
POM West-Vlaanderen



Emmelie Houzet
TUA West



Charlotte Destoop
TUA West



NuHCaS

