

Eten+Welzijn: de kiem is gelegd

“We laten het toch niet gebeuren dat onze ouderen slecht te eten en drinken krijgen?” De hartenkreet van een deelnemer verwoordde het heersende gevoel van velen op de startbijeenkomst van de stichting Eten+Welzijn.

Tientallen geïnteresseerden waren op 25 april afgekomen op de eerste bijeenkomst van Eten+Welzijn voor professionals in en om de zorg. “De kiem is gelegd. Hoe mooi is het dan om te gast te zijn bij Koppert Cress”, trapte Rudi Crabbé – een van de initiatiefnemers van Eten+Welzijn – af. Herman Poos, innovatiecoach bij Koppert Cress en gastheer van de middag: “Jullie zijn medestrijders in onze missie, namelijk om van Nederland de gezondste delta van Nederland te maken.”

Visie op voeding en gezondheid

Poos introduceerde Stijn Baan, die onder meer inging op de, inmiddels wereldwijde, sterke groei van Koppert Cress. Door kwaliteit te bieden en voorop te lopen, ook als het gaat om een visie op voeding en gezondheid. “Voeding is de basis van een gezond bestaan. Gaan we dan symptomen bestrijden of bestaande kennis aan de voorkant inzetten”, hield hij de aanwezigen voor.

Rudi Crabbé nam de aanwezigen vervolgens mee in de ontwikkelingen en doelstellingen van de stichting Eten+Welzijn. “Het is onze opdracht om mensen te verbinden vanuit hun liefde voor het vak en de beroepstrots die daarbij hoort. We willen daartoe visie ontwikkelen, kennis delen, belangen behartigen en deelnemers van Eten+Welzijn ondersteunen om in de praktijk impact te creëren.”

‘Laten we de theorie in praktijk brengen’

Nadat Herman Peppelenbos en Lasca ten Kate namens de taskforce ‘Gezond eten met ouderen’ een preview toonden van hun bevindingen en resultaten, was het woord aan Jacques Dekker. De voorzitter van de stichting Agri Food & Science Center, vanuit Dekker Consultants verbonden aan Eten+Welzijn: “Het is goed dat er met deze stichting structuur wordt aangebracht in alle initiatieven, om zodoende het rendement van de activiteiten te vergroten. Laten we de beweging Eten+Welzijn vanuit de theorie in de praktijk gaan brengen.”

Dekker behandelde vervolgens het thema ondervoeding, een van de thema’s waarvoor Eten+Welzijn een lerend netwerk wil creëren met deelnemers uit de zorg. Aan de hand van een whitepaper over ondervoeding in de zorg ging Dekker in op feiten, onderzoeken, projecten, visies en inspiratie rondom dit thema.

Belang van eten en drinken in de zorg

Onder de deelnemers ontspon zich een interessante discussie rond het belang van eten en drinken in de zorg. Opmerkingen over het ontbreken van kennis en eigenaarschap bij medewerkers, bewustwording, een integrale aanpak en het vinden van ambassadeurs passeerden de revue. “We laten het toch niet gebeuren dat onze ouderen, en wij in de toekomst, slecht te eten en drinken krijgen?”, aldus een deelnemer. Rudi Crabbé sloot zich er volledig bij aan en deed een oproep aan de deelnemers en iedereen die betrokken is bij eten en drinken in de zorg: “Sta op en laat het niet gebeuren.”

Gastheer Herman Poos van Koppert Cress schreef [dit artikel](#) over de startbijeenkomst en interviewde Jacques Dekker over Eten+Welzijn.

Lees ook: [Waarom deelnemen aan Eten+Welzijn?](#)