

Woensdag 9 oktober 2013
Hogeschool VHL, Agora 1 Leeuwarden
AUDITORIUM 13.00 - 17.00 uur

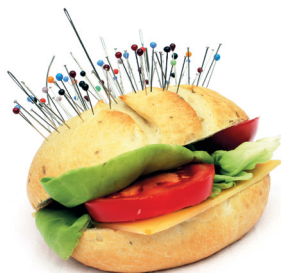
100%
HBO



Hogeschool
VHL
University of Applied Sciences

Symposium Eetprikkels

...hoe je eetgedrag onbewust beïnvloed wordt.



Het menu

13.00 Ontvangst met koffie

13.15 Opening

Feike van der Leij
*lector Health & Food, Hogeschool VHL,
LS&T Leeuwarden*

13.30 'Verslaafd aan lekker eten?'

Anton Scheurink
hoogleraar Dierfysiologie, RU Groningen

TUSSENDOORTJE: Gezonde oefeningen prikkelen
tot aandacht!

14.00 'Samen smaakt naar meer?'

Laura Bouwman
*universitair docent Gezondheid
& Maatschappij, Wageningen University*

14.30 'Nudging in Leeuwarden'

Anna Maaskant
*onderzoeker Restaurant van de Toekomst,
WageningenUR*

15.00 'Canteen@Stenden'

Albert Kooy
SVH meesterkok, Stenden University Hotel

15.10 PAUZE

15.40 'Smaak prikkelt ...'

Peter Klosse
lector Gastronomie Stenden hogeschool

16.10 DISCUSSIE met als thema:

Hoe krijgen we de kantines gezonder
op de lange termijn

16.30 Afsluiting en netwerkborrel



De Groene Kenniscoöperatie (GKC) is een door het rijk in het leven geroepen samenwerking tussen alle “groene” onderwijsinstellingen van Nederland. Op het gebied van onderwijsinnovatie heeft de GKC veel projecten mogelijk gemaakt waarin onderwijs, onderzoek en ondernemingen de handen ineen slaan. Dergelijke projecten staan bekend als KIGO-projecten (regeling Kennisverspreiding en Innovatie Groen Onderwijs). Het project “Weet wat je eet en eet wat je weet” is in het najaar van 2011 gestart in Leeuwarden op de locatie van Hogeschool VHL en het Nordwin College. Samen met de cateraar (destijds Albron, thans Cormet) is in de kantine van Agora 1 onderzocht wat het consumptiegedrag van studenten en docenten was, en of dat is te beïnvloeden. In diverse modules is aan gezonde producten gewerkt, evenals aan bewustwording. Zo heeft de opleiding Design van het Nordwin College samen met studenten Health & Food en Voedingsmiddelentechnologie twee maal een magazine gemaakt. Afsluiter van het project is het symposium EETPRIKKELS. Als opmaat daartoe is een “Nudging” experiment in Leeuwarden uitgevoerd, samen met het Restaurant van de Toekomst (Wageningen UR).



**Groene Kennis
Coöperatie**

IWP Health, Food & Technology

innovatiewerkplaats

“Food for Thought”

Het symposium EETPRIKKELS is tevens de eerste bijeenkomst in de serie “Food for Thought”: een startende traditie binnen de Innovatiewerkplaats Health, Food, & Technology. Deze “IWP” omvat een combinatie van projecten welke binnen het Centre of Expertise Healthy Ageing wordt uitgevoerd. Deze projecten richten zich op innovatieve oplossingen die leiden tot hoogwaardige producten waarmee we langer gezond kunnen blijven. Duurzaamheid is daarbij belangrijk: het doel is uit voorheen waardeloze reststromen hoogwaardige voedingsproducten te maken. Onder het motto “Slow Carb, High Protein” richt de IWP zich op twee belangrijke doelgroepen die in het licht van Healthy Ageing (“langer gezond”) zijn aan te wijzen. Ten eerste de toenemende groep van te dikke kinderen (die daarmee een hypotheek leggen op hun toekomstperspectief wat betreft obesitas, diabetes en metabool syndroom), en ten tweede de groep van kwetsbare 85+-ers die dikwijls ondervoed in het ziekenhuis belanden.

De technologie binnen de IWP Health, Food, & Technology draait om langzaam verteerbare koolhydraten en hoogwaardig eiwit uit reststromen van twee belangrijke voedselketens. Vanuit de zuivel betreft het wei-eiwitten die bij de kaasbereiding gewonnen worden en die in “medische” voeding toegepast kunnen worden, en vanuit de zee betreft het de garnalenverwerking welke in Lauwersoog momenteel belangrijke innovaties ondergaat, met nieuwe producten in het verschiet. De IWP is ook een opstap voor nog uit te breiden initiatieven: Het “broodje Zeewier” van de Dutch Weedburger is een mooi voorbeeld van hoogwaardig eiwit dat uit de zee verkregen kan worden.

