

Enhanced knowledge and skills of professional caregivers, cooks and ready meals suppliers to improve food and nutrition in healthcare.

Europees Sociaal Fonds (ESF)-PROJECT

Kick off meeting

Donderdag 7 september 2017 – 14.00 uur
Karel de Grote Hogeschool, Campus Zuid, Brusselstraat 45, 2018 Antwerpen

Inschrijven voor 5 september via

<http://www.centerforgastrology.com/nl/activiteiten/esf-project>

Toegang gratis

Programma

uur	Agenda	Spreker	Lokaal
Vanaf 13.30	Ontvangst aan de receptie van KdG-Campus Zuid		
14.00	Verwelkoming: waarom dit ESF project?	Nina Geuens	Z.03.01
14.20	Voorstelling van de partners	Luk Raymaekers	
14.40	Europese visie op zorg voor voeding in de gezondheidszorg: het 2-piramiden model (met focus op Primary Food Care)	Bart Geurden	
15.00	Visie op de transmurale opleiding voor chefs, de rol van selectieve smaaksturing voor kwetsbare groepen en de G.O.D-aanpak	Edwig Goossens	
15.20	Selectieve smaaksturing toegelicht voor oncologische patiënten: van de O-box tot smaak-gestuurd brood	Andy Verroeye	
15.40	Resultaten pilootstudie	Bart Geurden	
16.00	Demo en proeverij van O-brood Netwerking met drank en hapjes	Medirest (Compass-Group Belgilux)	Panorama zaal
17.00	Einde		

A transnational partnership of:

Center for Gastrology Leuven, Karel de Grote University College Antwerp, University College Odisee Ghent, VTI Hotelschool Leuven, Medirest (Compass-Group Belgilux) and Department of Public Health Federico II University and Hospital Naples.

