

# Speciale gasten conferentie Duurzaam en Gezond aan Tafel 5 september 2017

Wie kunt u verwachten?



**Willem Lageweg**  
Dagvoorzitter  
De oprichter en  
voormalig directeur

van het grootste Europese duurzaamheidsplatform MVO Nederland maakt al decennialang maatschappelijk verantwoord ondernemen en organiseren voor kleine en grote organisaties mogelijk. Tegenwoordig is hij o.a. kwartiermaker voor de transitiecoalitie voedsel, landbouw en gezondheid. Willem Lageweg is tevens actief in bestuurlijke functies bij o.a. Triodos, Institute Positive Health, Louis Bolk Instituut en het platform Integriteit en Bedrijfsethiek. Met zijn scherpe observaties en zijn niet aflatend optimisme zal hij ons op inspirerende wijze de toekomst laten verkennen van goed en duurzaam eten in de zorg.



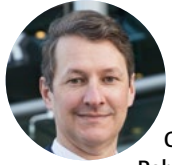
**Ton de Kort**  
Moderator  
Journalist,  
publicist en

presentator van diverse evenementen in zorg, facilitair, gastvrijheid en gezondheid. Enthousiast, immer goedgehumt, welbespraakt en creatief; geeft graag nieuwe betekenis aan het begrip 'kantelen'. Tevens de spreekstalmeester bij alle Masterclasses van Duurzaam en gezond aan tafel. Voor het middagprogramma waarin alle deelnemers hun successen vieren, is er geen betere moderator te bedenken.



**Kees van der Burg**  
Directeur-generaal  
Langdurige Zorg  
Ministerie Volks-

gezondheid, Welzijn en Sport  
Als Directeur-generaal Langdurige Zorg was Kees van der Burg één van de 'aanstichters' van de landelijke uitrol van Duurzaam en Gezond aan Tafel. 'Ruimte voor kwaliteit van leven' is één van de thema's waar zijn hart sneller van klopt. Wat vindt Van der Burg van de relatie tussen voedselverspilling, kosten en kwaliteit van eten en leven in de zorg?



**Michel van Schaik**  
Directeur  
Gezondheidszorg  
Rabobank Nederland

Met zijn 'Diagnose'-boekenreeks schetst de Directeur Gezondheidszorg Rabobank Nederland verschillende perspectieven op gezondheid en duurzame innovatie in de Nederlandse zorg. 'Zijn' Rabobank heeft niet alleen het Duurzaam Gezond aan Tafel-programma omarmd, maar is ook actief partner in de 'next step': in het programma Gezonde Korte Ketens brengt Diverzio namelijk de agrarisch ondernemers een stap verder om de aansluiting te vinden met zorgorganisaties die vers willen inkopen in hun eigen regio.



**Gerda Feunekes**  
Directeur  
Voedingscentrum

Gerda Feunekes is gespecialiseerd in de relatie tussen voeding en consumentengedrag. Een van haar speerpunten is om consumenten nog beter te stimuleren tot een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze. Feunekes publiceerde ruim veertig wetenschappelijke artikelen, o.a. over het meten van vet- en alcoholconsumptie, de sociale aspecten van eetgedrag, labeling van voedingsmiddelen en zoutreductie. Eerder werkte Gerda Feunekes bij Unilever Research & Development.



**Hubert Bruls**  
Voorzitter Regio  
Rijk van Nijmegen  
Hubert Bruls is sinds

2012 burgemeester van Nijmegen. Eerder was hij burgemeester van Venlo en Tweede Kamerlid voor het CDA, waar hij zich bezighield met o.a. werkgelegenheid en zorg. Hubert Bruls heeft verschillende nevenfuncties zoals voorzitter van de Economic Board Arnhem Nijmegen, regioburgemeester Oost Nederland, vice-voorzitter VNG (Vereniging Nederlandse Gemeenten) en voorzitter Euregio Rijn-Waal.



**Coert Veenstra**  
Bestuurder  
stichting Vrijwaard  
Bij ouderenzorg-  
instelling Vrijwaard in

Den Helder is het levensgeluk en het welzijn van de senior bewoners het allerbelangrijkst. Sterker nog, het is de missie - belangrijker dan welke zorg dan ook. Duurzaam eten is hier integraal onderdeel van: het zorgt ervoor dat mensen op gewicht blijven en alle vitamines binnenkrijgen. Het heeft een enorme impact op gezondheid en levensgeluk, zeker voor mensen op leeftijd. Gezond en duurzaam eten betaalt zichzelf terug. Veenstra kan hierover meepraten.



**Nils van Mourik**  
Manager Facilitair  
Bedrijf en Vastgoed  
Westfriesgasthuis en

Waterlandziekenhuis  
Nils van Mourik ziet veel positieve beweging in de zorg. "De zorg is volop bezig met duurzaam ondernemen, ontwikkelen van gastvrijheidsvisies, terugdringen van voedselverspilling, minder ondervoeding en gepersonaliseerd eten" aldus deze bevlogen manager. Het Westfriesgasthuis is in 2015 uitgeroepen tot meest gastvrije ziekenhuis van Nederland.



**Foppe Hemminga**  
Adviseur Business-  
en Klantinnovatie -

De Friesland Zorgverzekeraar Stichting De Friesland (gelieerd aan De Friesland Zorgverzekeraar) stimuleert initiatieven, innovatie en ontwikkelingen om de gezondheidszorg en volksgezondheid te verbeteren. Daarom ondersteunen wij graag projecten gericht op de thema's vitaliteit en zelf- en samenredzaamheid. Dit is van maatschappelijk belang en houdt de zorg nu en in de toekomst voor iedereen betaalbaar. Eten en drinken in de zorg staat meer dan ooit in de belangstelling. Eten en drinken is immers veel méér dan alleen een kostenpost. De juiste voeding kan een belangrijke bijdrage leveren bij herstel, preventie en welbevinden.



**Bea Schouten**  
Gedeputeerde  
Provincie  
Gelderland

is sinds 2015 gedeputeerde bij de Provincie Gelderland. Daarin heeft zij een bijzondere passie voor een gezonde en duurzame leefomgeving van mensen. Niet vreemd, want voor ze provinciaal bestuurder werd, was ze jarenlang werkzaam in de zorg. Ze werkte onder andere bij een asielzoekerscentrum en als manager bij de GGD in Brabant. "Goed voedsel draagt bij aan de gezondheid van mensen. Het helpt bij herstel en werkt preventief om in een goede conditie te komen. Alle reden om hier vol op in te zetten!" Naast leefbaarheid heeft Schouten onder andere ook het World Food Centre in haar portefeuille. Het internationale voedselcentrum dat van over heel de wereld voedselbedrijven en -innovatie naar Ede trekt. "Nijmegen heeft Health, Ede en Wageningen Food. Het project Duurzaam en Gezond aan Tafel combineert die twee en dat sluit perfect aan bij de ambities van de provincie."



**Jacqueline Pieters**  
Global Head,  
Rabobank Banking

for Food Inspiration Centre  
Als Global Food & Agri Bank is Rabobank wereldwijd koploper op het gebied van voedsel en landbouw. Jacqueline Pieters voert hiervoor met het Banking for Food Inspiration Centre de strategie uit die het klantbelang behartigt. Hiervoor maakt zij gebruik van de vijf pijlers Research, Education, Positioning, Partnerships en Innovation. Onze klanten over de hele wereld toegang geven tot kennis, netwerken en financiën, dát is waar we het voor doen! Samen met onze klanten werken wij aan de bewustwording en het belang van onze gezamenlijke missie om de wereld duurzaam te voeden.

