

## PLATFORM PATIËNT EN VOEDING ZIET KANSEN

# 'ZET VOEDING GERICHT IN OM TE GENEZEN'

Voeding kan gericht worden ingezet als middel om te genezen, te herstellen en om ziekten te voorkomen. Maar dat gebeurt helaas niet, zegt Gaston Remmers, mede-initiator van het platform Patiënt en Voeding. Samen met Chantal Gill'ard en Cees Smit probeert hij daar verandering in te brengen.

**H**et Platform Patiënt en Voeding kwam vorig jaar oktober van de grond en zal in de loop van dit jaar formeel worden opgericht. Uit onvrede omdat voeding niet als middel wordt ingezet om ziekten te bestrijden dan wel te voorkomen. Toen Gaston Remmers in 2012 werd getroffen door tongkanker is hij zich intensiever gaan bezighouden met de mogelijkheden die voeding biedt.

Hij stond vooral versteld van het feit dat er geen specifieke aandacht was voor voeding als middel om herstel te ondersteunen. 'En met mijn specifieke slikproblemen moest ik het doen met zoete geconcentreerde medische voedseldrankjes. Helemaal niet smakelijk. Veel mede-patiënten hebben soortgelijke ervaringen. Zo gebruikt meer dan de helft van de patiënten voedingssupplementen of een specifiek dieet om het eigen herstel te ondersteunen. De reactie vanuit de behandelaar is op zijn best dan vaak: 'we kunnen niet bewijzen dat het werkt, maar we hebben er geen bezwaar tegen.'

Hij voegt toe dat voeding in een ziekenhuis als 'budgettaire sluitpost' wordt gezien, in plaats van als onderdeel van het behandelprotocol. 'Ik maak me daar kwaad over. Je gaat toch ook niet een ondermaatse CT-scanner aanschaffen?'

### Per patiënt

Het Platform Patiënt en Voeding is van oordeel dat voeding onderdeel moet worden van een 'medische interventie- en preventiestrategie.' Daarover: 'Voeding moet ingezet worden om ziekten te bestrijden en te voorkomen en herstel te bevorderen. Dat kan, er liggen mogelijkheden. Het is van belang dat voeding gedifferentieerd ingezet wordt, per patiëntgroep of zelfs per patiënt,



*Remmers is van oordeel dat voeding gericht kan worden ingezet als middel om te genezen, te herstellen en om ziekten te voorkomen.*

naar leeftijd, gewicht, geslacht, leefstijl en culturele achtergrond, conditie van de dag en stadium van de ziekte.'

Beroepsmatig houdt Remmers zich bezig met 'habitatontwikkeling.' Hij begeleidt innovatieve processen om wijken of gebieden leefbaarder, vitaler en duurzamer te maken. Landbouw en voeding spelen daarbij een rol. Door zijn ziekte ging hij zich buigen over de gezondheidszorg en de rol die eten en drinken daarin zouden moeten spelen. 'Het lichaam is een habitat in zich zelf, een leefomgeving die wij dagelijks moeten verzorgen met onder andere voeding en beweging.'

### Kennis beter benutten

Samen met Cees Smit en Chantal Gill'ard probeert hij het nodige in gang te zetten. Hij voert gesprekken met medestanders, patiëntenorganisaties, een enkele cateraar, voedselproducenten en anderen. Er is begrip, maar er moet nog veel gebeuren. Alles eigenlijk.

Belangrijk is dat de kennis over voeding, beter wordt benut. Niet eerst wachten totdat een en ander wetenschappelijk gecheckt is, zegt hij. 'Er is veel ervaringskennis die beter benut kan worden. Daar kunnen we nu al mee aan de slag. Er wordt teveel uitgegaan van algemene voedingsadviezen, dat zijn gemiddelden die heel



veel mensen niet passen en ook niet meer accepteren. De wetenschappelijke routines zijn te langzaam om waardevolle informatie boven water te krijgen. Innovaties nemen te veel tijd in beslag. Verzamel de vele verhalen en ervaringen die er zijn, help patiënten om het kaf van het koren te scheiden, en doe er wat mee. Wij willen geen common food maar personalised food.'

### Ontwikkeling versnellen

Tegelijkertijd moet de ontwikkeling van gezonde voeding versneld worden. 'De regelgeving is erg strikt, te strikt in sommige opzichten. Je mag broccoli bijvoorbeeld niet als gezond omschrijven, terwijl het dat natuurlijk wel is. Versnel die processen. Laat patiëntenorganisaties, voedselproducenten en de gezondheidszorg intensief met elkaar optrekken. Laat ze ontdekken wat de juiste matches zijn tussen voeding en individu. Dan kunnen er veel mooie dingen van de grond komen.'

Remmers is van oordeel dat er wereldwijd interessante producten bestaan die ten aanzien van de gezondheid een belangrijke rol kunnen spelen. In Azië is dat bijvoorbeeld het geval, denk aan de bittere komkommer, zegt hij. 'In Azië ervaren veel consumenten, vooral diabetici, dat deze groente een positief effect heeft op de

bloedsuikerspiegel. In Nederland zijn we er niet zo bekend mee. En dat geldt voor veel meer producten.'

### Fondsen werven

Hoe nu verder? Het Platform Patiënt en Voeding drijft op vrijwilligers en heeft nog geen middelen. 'Het is van belang om partijen bij elkaar te brengen en het aantal volgers, dat onze boodschap verspreidt, uit te breiden. Er zullen fondsen geworven moeten worden zodat het platform professionele krachten aan het werk kan zetten om onze punten te kunnen agenderen en projecten en samenwerking van de grond te tillen', zegt de oprichter.

Hij vindt het van belang dat enkele veelbelovende voedingsconcepten van ziekenhuizen verder worden doorontwikkeld. Het concept van De Gelderse Vallei in Ede bijvoorbeeld. 'Mensen kunnen daar bestellen wat ze willen en wanneer ze willen. Ze krijgen bij binnenkomst een intake op ondervoeding. Maar er is nog veel meer mogelijk als je gepersonaliseerde voeding bereidt, voeding die is afgestemd op de individuele patiënt. Onze denkwijze en aanpak kunnen leiden tot nieuwe cateringconcepten. Er kan nog heel veel ontwikkeld worden. Op het gebied van vers en sous-vide bijvoorbeeld. We staan nog maar aan het begin.' ■

*Gaston Remmers: 'Voeding wordt in een ziekenhuis als budgettaire sluitpost gezien. Daar maak ik me kwaad over. Je gaat toch ook niet een ondermaatse CT-scanner aanschaffen?'*

## ZOUTREDUCTIE

Voeding kan gericht worden ingezet om ziekten en aandoeningen te bestrijden, te voorkomen of terug te dringen, is de overtuiging van Gaston Remmers, Cees Smit en Chantal Gill'ard van het Platform Patiënt en Voeding. Cees draagt een voorbeeld uit Azië aan, bittere komkommer, waar vooral diabetici baat bij hebben. Een voorbeeld dat afkomstig is uit Zeeland, is de toepassing van gezuiverd Oosterscheldewater bij het koken. Hiermee kan een zoutreductie van 30 procent bereikt worden terwijl de smaak er niet onder lijdt. Met deze toepassing won instellingschef Hans Everse de Misset Catering Award in de categorie Innovatieve Concepten. Remmers daarover: 'Een leuk voorbeeld van een ontwikkeling die in de praktijk is ontstaan en vervolgens ook daadwerkelijk is ingevoerd. Zonder vertraging. Vooral voor nierpatiënten zou dit een welkome aanvulling kunnen zijn.' (Info verkrijgbaar via email [g.remmers@habitus.nu](mailto:g.remmers@habitus.nu))