

## Kellogg's geeft drie studenten diëtetiek een duwtje in de rug bij de start van hun carrière

*Erasmus Hogeschool Brussel, Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende en Plantijn Hogeschool Antwerpen delen in de prijzen*

Brussel, 06/02/2014 – Kellogg's kondigt vandaag met trots de drie winnaars van de 25e Prijs voor de Diëtetiek aan. Deze prijs werd in 1989 opgezet om het werk van pas afgestudeerde studenten diëtetiek te ondersteunen en een impuls te geven aan wetenschappelijk onderzoek op het vlak van voeding en voedingsgewoonten. Drie eindwerken hebben zich onderscheiden door de actualiteit en de originaliteit van het onderwerp en door de uitstekende kwaliteit van het onderzoekswerk. De winnaars van de 25<sup>e</sup> editie van de Prijs voor de Diëtetiek zijn Lynn De Boeck (Erasmus Hogeschool Brussel), Laure Hollez (Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende) en Joke Verbist (Plantijn Hogeschool Antwerpen).

### Toegankelijke voedingsinformatie

Dit jaar vierde Kellogg's de 25<sup>e</sup> editie van de Prijs voor de Diëtetiek met het thema "toegankelijke voedingsinformatie". De winnaars hebben alle drie gezocht naar een manier om voedingsinformatie op een eenvoudige, duidelijke en toegankelijke manier over te brengen:

- De eerste prijs gaat naar Lynn De Boeck van de Erasmus Hogeschool Brussel voor haar bewonderenswaardige infobrochure voor personen met het syndroom van Down die lijden aan glutenintolerantie.
- De jury was ook onder de indruk van een onderzoek naar een actuele problematiek – de impact van jodium in voeding – gevoerd door Laure Hollez van de Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende, die daarmee de tweede prijs in de wacht sleept.
- Joke Verbist van de Plantijn Hogeschool van Antwerpen werd bekroond met de derde prijs voor haar compilatiegids met uitgebreid advies over voeding en voedselveiligheid bestemd voor leiders van jeugdbewegingen.

### Praktisch en ludiek

*"De juryleden feliciteren de winnaars voor hun vermogen om vaak complexe voedingsbegrippen duidelijk te maken en toegankelijk te verwoorden", zegt Ariane Louwaeye, diëtiste bij SanaVida gespecialiseerd in obesitas bij kinderen. "Ze hebben de problematiek van de doelgroep die ze aanspreken echt doorgrond en weten wetenschappelijke informatie om te zetten in praktische en ludieke brochures, dat zijn twee essentiële vaardigheden voor een diëtiste."*

### Transparant

In 1923 was Kellogg's het eerste bedrijf ooit om een diëtiste, Mary Barber, in dienst te nemen en kort nadien al begon Kellogg's voedingsinformatie op de verpakkingen van zijn producten af te drukken. Kellogg's hecht ontzettend veel belang aan voeding en gezondheid. De Prijs van de Diëtetiek sluit dan ook naadloos aan op de missie van Kellogg's om consumenten op een relevante, duidelijke en transparante manier te informeren, opdat elke consument weloverwogen keuzes kan maken op het vlak van voeding.

###

**Noot voor de redactie (niet publiceren):**

---

Indien u meer informatie wenst of een interview wilt met een van de winnaars, de juryleden of een woordvoerder van de verenigingen van diëtisten of van Kellogg's, kunt u altijd contact opnemen met:

**Weber Shandwick**

Karen Verstappen

kverstappen@webershandwick.com

**02 894 90 00**

**Over Kellogg Company**

Kellogg Company (NYSE: K) wil de wereld verrijken en verrassen met voedsel en merken die het verschil maken. Met een omzet van \$ 14,2 miljard in 2012 is Kellogg 's werelds grootste producent van ontbijtgranen, de op één na grootste producent van koekjes en zoute en zoete snacks en een toonaangevend Noord-Amerikaans bedrijf op vlak van diepvriesvoeding. Elke dag voeden de heel populaire merken – geproduceerd in 18 landen en verkocht in meer dan 180 landen - families, zodat ze het beste uit zichzelf kunnen halen. Enkele van deze merken zijn Kellogg's®, Keebler®, Special K®, Pringles®, Frosted Flakes®, Pop-Tarts®, Corn Flakes®, Rice Krispies®, Kashi®, Cheez-It®, Eggo®, Coco Pops®, Mini-Wheats® en vele andere.

Omdat Kellogg gelooft in de kracht van het ontbijt, zet de firma zich in om de honger in de wereld te bestrijden door middel van het liefdadigheidsprogramma Breakfasts for Better Days™. Dit initiatief wil tegen eind 2016 1 miljard porties graanproducten en snacks – waarvan meer dan de helft in de vorm van een ontbijt - bezorgen aan kinderen en families in nood.

Voor meer informatie over de Kellogg Company kunt u terecht op [http://www.kelloggs.be/nl\\_BE/home.html](http://www.kelloggs.be/nl_BE/home.html).

## Laureaten 25<sup>e</sup> Prijs van de Diëtetiek



*“Coeliakie bij mensen met het syndroom van Down”*

**Lynn De Boeck - Erasmus Hogeschool Brussel**

Glutenintolerantie of coeliakie is een erfelijke ziekte gekenmerkt door darmproblemen die kunnen verschillen van patiënt tot patiënt. Mensen die aan deze ziekte lijden, kunnen geen gluten verdragen, een eiwit dat voorkomt in verschillende soorten granen (tarwe, rogge, gerst ...). Daardoor gaat hun lichaam bepaalde voedingsstoffen (vitamines, ijzer, calcium ...) minder goed absorberen, wat dan weer leidt tot voedingstekorten. Omdat deze ziekte niet met geneesmiddelen te behandelen is, moeten deze personen de rest van hun leven een heel streng glutenvrij dieet volgen.

Het is zo al moeilijk om aan kinderen met een glutenintolerantie uit te leggen wat ze wel en niet mogen eten. Bij kinderen met het syndroom van Down (beter bekend als ‘trisomie 21’) die coeliakie hebben, wordt dat echter nog moeilijker. Door haar medewerking als vrijwilligster aan de Paralympische Spelen besloot Lynn De Boeck om dit onderwerp te behandelen in haar eindschrijft. Op de Spelen ontmoette ze immers een moeder van een twaalfjarige jongen met trisomie bij wie onlangs een glutenintolerantie werd vastgesteld. Deze moeder werd geconfronteerd met een nijpend gebrek aan informatief materiaal voor personen met het syndroom van Down. Lynn licht haar werkwijze toe: *“Ik besloot om deze eindschrijft te schrijven om ouders te helpen, of iedereen die in contact komt met Down-patiënten. Zodra de brochure af was, besepte deze jongen wat hij moest doen, want hij kon lezen. Hij was heel blij en volgt zijn dieet nu veel beter.”*

De combinatie van een innovatief onderwerp, een kwaliteitsvol onderzoek en een goed opgebouwd idee werd een succes. De jury was onder de indruk van deze aanpak: *“Wat een schitterend idee om een brochure uit te werken voor deze moeilijk op te voeden doelgroep! De studente is er echt in geslaagd om haar motivatie en haar betrokkenheid bij dit onderwerp te doen doorschijnen. Haar werk, dat stevig wetenschappelijk onderbouwd is, heeft geleid tot een mooi uitgevoerde, ludieke en zeer bruikbare brochure.”*



*“Jodium gewikt en gewogen: Jodiumstatus van een beperkte onderzoeksgroep en brochure jodiumarme voeding”*

**Laure Hollez - Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende**

*“Voor mijn eindschrijft heb ik gekozen voor een belangrijke problematiek in België: het tekort aan jodium en schildklierandoeningen. Ik wilde iets anders doen; hoewel dit een heel actueel thema is, was dit in nog geen enkele eindschrijft behandeld”,* legt Laure Hollez uit. Er wordt inderdaad al jaren vastgesteld dat de Belgische bevolking te weinig jodium binnenkrijgt. Een tekort aan jodium kan tal van fysieke aandoeningen veroorzaken. Als dit tekort redelijk beperkt blijft, uit dit zich in gebrek aan energie, vermoeidheid, verlies van eetlust, vertraagde polsslagen, depressie en daling van de vruchtbaarheid. De symptomen van een ernstiger tekort zijn veel opvallender: de schildklier zwelt zichtbaar op, wat leidt tot ademhalingsmoeilijkheden en slikproblemen. De Belgische overheid heeft dan ook beslist maatregelen te nemen om dit tekort weg te werken: er werd een

overeenkomst afgesloten met de bakkerssector zodat bakkers voortaan meer jodiumzout toevoegen aan het brood. Is die maatregel voldoende om de schildklierproblemen tegen te gaan? Dat is de eerste vraag waarop Laure een antwoord tracht te geven. Hoewel de bevolking het advies krijgt om meer jodium te consumeren, moeten personen die lijden aan schildklierkanker dan weer opteren voor een jodiumarme voeding zodat hun lichaam beter radioactief jodium opneemt. Om deze mensen te helpen, heeft Laure een informatieve brochure opgesteld waarin staat wat ze wel en niet mogen eten, samen met een voorbeeldmenu. Cécile Royer, zelfstandig diëtiste in bijberoep en verbonden aan de Clinique Edith Cavell, licht de keuze van de jury toe: *“Deze uitstekende analytische eindschrijftie behandelt een zeer actuele problematiek. De conclusies zijn opmerkelijk en duidelijk toegelicht. De studente gaat innovatief te werk door andere mogelijkheden te verkennen dan zout om jodiumtekort tegen te gaan.”*



*“Opstelling van een handleiding voor de leiders van jeugdbewegingen”.*

### **Joke Verbist - Plantijn Hogeschool Antwerpen**

Geen enkel land telt zoveel jeugdbewegingen als België. Een bezoekje aan de kust of de Ardennen in juli en augustus en de toon is gezet: de jongeren van het land gaan enkele weken naar het platteland, met tenten, korte broeken, kampvuren en, natuurlijk, een team van leiders die de magen van deze jongeren gevuld moeten houden. Joke Verbist was één van die jongeren: *“Ik was enkele jaren kok en ben bij gelegenheid zelfs leider geweest.”* Dan komen de vragen: hoe de porties inschatten? Hoe een technisch haalbaar menu samenstellen? Hoe met een beperkt budget toch evenwichtige maaltijd bereiden? En tot slot, hoe de hygiëne en voedselveiligheid garanderen in de typische kampomstandigheden? Om deze moeilijke vragen te beantwoorden en haar praktische ervaring gecombineerd met haar kennis opgedaan tijdens haar studies te delen, besloot ze om een brochure op te stellen voor de leiders. De studente maakte eerst een overzicht van alle problemen in verband met hygiëne en voedselveiligheid, zowel in de keuken als daarbuiten. Daarna heeft ze haar kennis omgezet in praktische tips die toegepast kunnen worden op het terrein: het menu plannen, de hoeveelheden inschatten, het budget beheren, kooktechnieken, aangepaste voeding ... Resultaat? Een gids van een negentigtal pagina's, gebruiksvriendelijk en met veel afbeeldingen.

Katty Uyttersprot, zelfstandig diëtiste en voedingsdeskundige legt uit wat de balans heeft doen overslaan: *“Er is indrukwekkend veel werk in gestoken. De brochure is ludiek, met een aantrekkelijke grafische vormgeving. En dit heeft ook echt potentieel. Het is in elk geval de moeite waard om de brochure te herwerken tot een beknoptere versie en die dan voor te stellen aan enkele vertegenwoordigende instanties van jeugdbewegingen – het begin van een mooie samenwerking?”*

## De Prijs voor de Diëtetiek van Kellogg's

### Informatie

#### Kellogg's, een onderneming met een passie voor voeding

Kellogg's is een levensmiddelenbedrijf dat heel veel belang hecht aan voeding en gezondheid. Meer dan 100 jaar geleden besefte W.K. Kellogg, de oprichter van het bedrijf, al hoe belangrijk graanproducten zijn. Overtuigd van het belang van voeding voor de gezondheid verbindt de onderneming Kellogg's zich ertoe om kwaliteitsvolle voedingsproducten aan te bieden aan families. De firma doet er ook alles aan om de consumenten op een relevante, duidelijke en transparante manier te informeren, zowel via de voedingsinformatie afgedrukt op de verpakking van de producten als via informatiecampagnes. Zo kan elke consument weloverwogen keuzes maken op het vlak van voeding.

#### De Prijs voor de Diëtetiek, een jaarlijkse prijs om jonge diëtisten aan te moedigen

Feit is dat voeding een centrale rol speelt in ons leven en een andere dimensie krijgt als je jong bent en aan diabetes lijdt, als je sportieve ambities hebt en gezond wilt blijven of als je beslist om vegetariër te worden. Hoe dan ook, voeding is cruciaal en moet gezond blijven. Luisteren, advies geven, aangepaste menu's opstellen voor elk profiel, dat is de rol van de diëtist. De diëtist is, meer dan ooit, een gids voor de patiënt.

Om dit beroep in België te ondersteunen, organiseert Kellogg's al 25 jaar de Prijs voor de Diëtetiek om jonge diëtisten die net afgestudeerd zijn een duwtje in de rug te geven om van start te gaan in dit beroep. De Prijs voor de Diëtetiek wil ook een impuls geven aan wetenschappelijk onderzoek op het vlak van voeding en voedingsgewoonten.

#### De jury van de Prijs voor de Diëtetiek 2013

Om de drie laureaten te selecteren, deed Kellogg's een beroep op vertegenwoordigers uit de Belgische beroepsverenigingen van diëtisten, de VBVD en de UPDLF. Dit jaar was de jury samengesteld uit:



- **Ariane Louwaeye**, diëtiste gespecialiseerd in obesitas bij kinderen, gezondheidscoach voor Sanavida, belast met de technische en wetenschappelijke bemiddeling voor FEVIA, afgestudeerd aan de Katholieke Hogeschool Sint Lieven, Gent ;
- **Katty Uytersprot**, zelfstandig diëtiste en voedingsdeskundige, afgestudeerd aan de Vesalius Hogeschool, Gent;
- En **Cécile Royer**, zelfstandig diëtiste in bijberoep en verbonden aan de Clinique Edith Cavell in Ukkel, auteur van het boek "Et si manger redevenait un plaisir?" , afgestudeerd aan het Institut Paul Lambin en zelf ook laureate van de Prijs voor de Diëtetiek in 2006.

#### De Prijs voor de Diëtetiek in een notendop

Sinds zijn oprichting hecht Kellogg's enorm veel belang aan informatieverstrekking rond voeding. Kellogg's speelt een baanbrekende rol op het vlak van informatie gericht op een gezonde voeding: al in 1924 stelde Kellogg's pedagogisch materiaal op met betrekking tot evenwichtige voeding.

De Prijs voor de Diëtetiek, opgericht in 1989, ligt in het logische verlengde van deze filosofie. In de voorbije 25 jaar werden 72 winnaars bekroond, afgestudeerd aan 11 Belgische diëtetiekscholen:

- Erasmushogeschool Brussel;
- Katholieke Hogeschool Leuven – Departement REGA;
- Hogeschool Gent – Departement Gezondheidszorg – Vesalius;
- Katholieke Hogeschool Brugge-Oostende (KHBO);
- Katholieke Hogeschool St.-Lieven Gent;
- Katholieke Hogeschool Kempen;
- Plantijn Hogeschool Antwerpen;
- Institut Paul Lambin Brussel;
- Haute Ecole de la Province de Liège;
- Haute Ecole provinciale du Hainaut occidental (HEPHO);
- Haute Ecole Lucia de Brouckère – Institut Arthur Haulot.

