

## DOMBURG EETGEZOND

### Inleiding

Domburg is een van de plaatsen waar in Zeeland een pilot plaats vindt in het kader van het Europese INTERREG project SAIL (Staying Active and Independent Longer).

De 2 Zeeën kustregio's, waar ook Domburg onder valt, binnen het INTERREG project SAIL hebben te maken met specifieke uitdagingen op het gebied van vergrijzing, gerelateerd aan een diverse mix van senioren: niet alleen lokale senioren, maar ook nieuwkomers en gasten met een hogere gemiddelde leeftijd. Nergens in de samenleving is het onderscheid tussen inwoners en bezoekers zo vervaagd als in deze kustregio's. Aangezien deze populatie druk uitoefent op de gezondheids- en sociale zorgvoorzieningen is het essentieel om deze doelgroep langer actief en onafhankelijk te houden, hun welzijn en kwaliteit van leven te verhogen om zodoende kosten en druk op de zorgvoorziening te verminderen.

De doelstelling van SAIL is het stimuleren van actief ouder worden en langer zelfstandig wonen door het vinden van nieuwe manieren die mensen helpen om zelfredzamer en minder afhankelijk van traditionele gezondheids- en sociale zorgvoorzieningen te zijn. Binnen het project SAIL beogen we om producten/services te ontwikkelen voor zowel inwoners als toeristen zodat inwoners ook profiteren van voorzieningen die er voor toeristen zijn en andersom. Focus op actieve betrokkenheid van lokale inwoners (actief eigenaarschap) is hierbij belangrijk. Dit doen we door een sociaal innovatieproces van co creatie te starten gericht op het identificeren van nieuwe samenwerkingsvormen, vooral op het gebied van onvoorziene combinaties tussen diverse sectoren, om op die manier nieuwe, duurzame, economisch rendabele modellen te ontwikkelen die actief ouder worden stimuleren.

Op 12 maart 2014 is de Badstatus toegekend aan Domburg. Daarmee voldoet Domburg aan de internationale criteria die zijn vastgesteld door de European Spas Association (ESPA) voor een erkenning als heilzame Zeebadplaats. Meer achtergrondinformatie is terug te vinden in bijlage 1.

Binnen SAIL is de doorontwikkeling van de Badstatus Domburg één van de pilots binnen het thema FOOD and Wellbeing, welke dus aansluit bij de ambities van de gemeente Veere. Dit plan beschrijft een van de pilot ideeën voor Seaside resort Domburg.

## PROCES SAIL PROJECT

Om te komen tot pilot ideeën die aansluiten bij de behoeften van de inwoner en toerist en aansluit bij ideeën van stakeholders hebben we diverse stappen ondernomen.

Stappen:

- Behoeften ophalen bij inwoners en toeristen;
  - Enquêtes
  - Interviews toeristen
  - Inwonerslunch Markt Zes
- Gesprekken stakeholders, individueel en via Commissie welzijn Veere en Stichting welzijn Veere
- Onderzoek studenten HZ Saamhorigheid Domburg
- Lunch voor inwoners; ophalen ideeën rondom thema's:
  - eenzaamheid en sociale contacten als je ouder wordt
  - gezond blijven eten als je ouder wordt
  - doorontwikkeling bad status en mogelijkheden voor vitaliteit
- Stakeholders bijeenkomst rondom pilot ideeën (maart 2018):  
Opgehaalde pilot ideeën:
  1. Creëer flexibel beweegaanbod
  2. Publieke moestuin
  3. Domburg eet gezond inclusief samen koken & eten
- Gesprekken inhoudsdeskundigen mbt pilot ideeën, en mogelijke combinaties bijvoorbeeld wildpluk wandeling, kookworkshops voor horeca-ondernemers, kookworkshops voor ouderen ism met jeugd.
- Verkennen mogelijkheden voor financiën mbt uitvoering van pilots (april 2018 tot heden).
- Verkennen vereisten gemeentelijke procedures/vergunningen
- Opstellen plan van aanpak voor idee 3 inclusief begroting. Idee 2 wordt niet verder uitwerkt vanwege de haalbaarheid in de tijd (ivm vergunningen). Idee 1 past minder binnen het thema food & wellbeing. Echter we zullen het onderdeel fitheidstesten als kick off inzetten om de pilot Domburg eet gezond in te luiden. We zullen de fitheidstesten gebruiken om inwoners en/ of toeristen inzicht te geven in de mate van hun vitaliteit en hen te stimuleren om gezond(er) te leven. Daarnaast wordt de geanonimiseerde data vanuit de fitheidstesten meegenomen binnen de nulmeting van het SAIL-project. De data geeft tevens inzicht in de leefstijlthema's voor de gemeente Veere, in het bijzonder Domburg en Oostkapelle. Deze informatie kan bruikbaar zijn o.a. voor de leefstijlcoach van de gemeente Veere.
- September-oktober: definitief maken plan van aanpak inclusief financiering voor de pilot
- November start workshops

Dit plan is ten behoeve van de uitwerking van het pilot idee 'Domburg eet gezond'

## PILOTIDEE DOMBURG EET GEZOND

### 3 pijlers (zie bijlage 1)

- Samen eten
- Gezond aanbod in horeca (senioren menu)
- Gezond aanbod bij supermarkt/aanbieders van voeding

Deze 3 pijlers worden verder uitgewerkt met een groep van enthousiaste ondernemers en betrokken inwoners.

Stap 1: organisatie kick off meeting Domburg eet gezond.

#### Onderdeel:

- Fitheidstesten oudere inwoners/ toeristen
- Advies gezonde leefstijl
- Nulmeting vitaliteit ouderen
- Inluiden pilot Domburg eet gezond

We zullen de fitheidstesten gebruiken om inwoners en/ of toeristen inzicht te geven in de mate van hun vitaliteit en hen te stimuleren om gezond(er) te leven. Daarnaast zullen de deelnemers worden gewezen op het nieuwe (en bestaande) beweegaanbod voor senioren in en om Domburg. De data geeft tevens inzicht in de leefstijlthema's voor de gemeente Veere, in het bijzonder Domburg. Deze informatie kan bruikbaar zijn o.a. voor de leefstijlcoach van de gemeente Veere.

Vergoeding?

€ 4.500,- (Zie begroting Excelbestand)

#### Aanpak pilotidee Domburg eet gezond – samen eten/ koken

Wie betrekken?

- Wim de Regt
- Hans Everse
- Commissie Welzijn Domburg: Ria Huls
- Stichting Welzijn: Joke Damen

Wat zijn de uitgangspunten:

- Gezond eten en koken stimuleren
- Bewustzijn over gezonde voeding
- Veranderd eetpatroon en voedingsbehoefte als je ouder wordt
- Voedsel dichtbij verkrijgbaar/ seizoensgebonden
- 80% groenten - 20% vlees/vis/vervanger (uitgangspunten voedingscentrum)
- 80% vol is al goed
- Koppeling jong en oud

Hoe?

- Reeks van kookworkshops gekoppeld aan een thema
  - o met vergeten groenten
  - o gerechten van vroeger
  - o seizoen groenten
  - o streekproducten
- Culiwalk
- Culturele wandeling gekoppeld aan eten
  - o Mondriaanroute (Nico Out)
- Toewerken naar een jaarprogramma → tevens kijken hoe dit programma gecontinueerd kan worden.

Vergoeding?

€ 9.000,- (Zie begroting Excelbestand)

Aanpak pilotidee Gezond Domburgs senioren menu ; Smaak van Domburg. (Gezond aanbod in de horeca)

Wie betrekken?

- Wim de Regt
- Hans Everse
- André Riemens (Westkaap)
- Michel van Espen/ Ankie Vermeulen (Badhotel)
- Ronald (Steaker)
- Sander de Jong (Mezger restaurant)
- Ronald Bezooijen (Steaker)

- OBD: Yvon Corré (Visbar/ Boterkapel)

Wat zijn de uitgangspunten:

- Gezonde keus in de horeca
- Ontwikkelen Domburg gezond menu en/of seniorenmenu bij 50% horeca-bedrijven met Zeeuwse streekproducten: menu voor ouderen (bv aangepaste porties, eiwitrijker etc)
- 50% van de restaurants hebben een gezond Domburgs menu met streekproducten (herkenbaar)
- 80% groenten - 20% vlees/vis/vervanger (uitgangspunten voedingscentrum)
- Ontwikkelen: De smaak van Domburg

Hoe?

- Bewustwording en inspiratie
- Kookworkshop
- Zeeuws menu bestaat uit aantal criteria (gezamenlijk vaststellen met werkgroep van ondernemers) en iedere horeca-ondernemer kan daaraan zijn eigen couleur geven.
- Gezonde takeaway (na het strandbezoek een gezonde snack ipv friet)
- Testen menu bij Commissie Welzijn Domburg en Stadsraad Domburg

Vergoeding?

- Ontwikkelkosten voedingsexpert
- Inhoudelijke kookworkshops voor horeca-ondernemers
- Op basis van workshops aan de slag met groepje ondernemers om een menu te ontwikkelen

€ 11.500,- (zie begroting Exceloverzicht)

## Aanpak pilotidee Domburg eet gezond – gezond aanbod (supermarkt)

### Wie betrekken?

- Albert Heijn: Gertjan de Kok
- Inwoner: mw. Beijsterveld
- Leefstijlcoach: Sonja Engels
- Project Jong leren eten- koppelen met ouderen
- Wim de Regt – Voedingsdeskundige
- Marga de Brauwer
- Orionis

### Wat zijn de uitgangspunten:

- Stimuleren meer groente en meer fruit
- Minder kant en klaar, minder zakjes → puur eten
- Gezond eten makkelijk beschikbaar maken, ook voor mensen die niet of minder mobiel zijn (thuis brengen of ouderen ophalen)
- Boodschappen doen als sociale ontmoetingsactiviteit, onderhouden sociaal netwerk en behouden van zelfstandigheid
- Gezond voeding op maat (1-persoonsporties of alternatief voor restant (ideeën voor andere gerechten met hetzelfde product)
- Rekening houden met oudere doelgroep: senior-proof, zoals dementievriendelijke kassa
- Faciliteren toegankelijkheid voorzieningen en faciliteren van ontmoeten bij bv de supermarkt door inzet vervoermiddel om ouderen op te halen en weg te brengen naar bv de supermarkt. Busjes kunnen bestuurd worden door o.a. mensen van Orionis bestuurd wordt.
- Toegankelijkheid vanuit dorp naar AH rollatorproof, bankje tussendoor (ouderen gelegenheid bieden om even te stoppen en uit te rusten)

### Hoe?

- Educatie & bewustwording gezond eten → rondleiding en uitleg ism jongeren gekoppeld aan kookworkshop
- Organiseren vervoer
- Opleiden personeel winkels (bv cursus dementievriendelijke supermarkt)
- Rondleiding AH (gratis)
- Cursus dementievriendelijke supermarkt



Vergoeding:

€ 1.000,- (Zie begroting Excelbestand)



**Interreg**   
2 Seas Mers Zeeën

**SAIL**

European Regional Development Fund





## BIJLAGE 1

### Achtergrond

Domburg is een plaats aan de Walcherse kust en is onderdeel de gemeente Veere. Domburg heeft 1730 inwoners waarvan ruim een derde (33% ) 65 plus is (Zeelandscan, 2014). Verwachting is dat het aantal ouderen in Zeeland de komende jaren zal toenemen. Opvallend is dat Domburg 40% eenpersoonshuishoudens telt (Zeelandscan, 2014).

De toename van ouderen zorgt o.a. voor een extra druk op sociale- en gezondheidszorg voorzieningen. Er wordt van mensen verwacht dat ze zolang mogelijk zelfstandig thuis wonen, deelnemen aan de maatschappij en in geval van ‘problemen’ zoveel mogelijk binnen hun eigen netwerk oplossingen te zoeken (de participatiesamenleving). Het is van groot belang dat mensen zo vitaal mogelijk oud worden. Om vitaal oud te worden weten we dat het belangrijk is om voldoende te bewegen, gezond te eten, je te omringen met vrienden en familie, mentaal te kunnen ontspannen, in balans te zijn, een doel te hebben om voor op te staan en financieel niet de veel zorgen te hebben (De Vitale Revolutie, Blue Zones). Om dit te bereiken is een omgeving die uitlokt tot gezond gedrag van belang. Een omgeving waar de gezonde keuze de makkelijke keuze is. Gelukkig heeft Zeeland en zeker ook Domburg veel ingrediënten die hiertoe bijdragen. Onder andere een prachtige omgeving om te bewegen en te ontspannen. Een aanbod van lokale producten in boerderijwinkels in de omgeving en stalletjes langs de weg en niet te vergeten de gezonde zeelucht. Dit maakt dat voor zowel inwoner als toerist Domburg veel in zich heeft om vitaal oud te worden en vitaal te recreëren.

#### *Eten en drinken*

Steeds meer mensen kiezen voor een gezonde leefstijl, die onder andere kan inhouden dat men biologisch of vegetarisch wil eten, ook of juist tijdens het verblijf elders (Chang, 2014, Presenza and Del Chiappa, 2013). Consumenten zijn zich steeds meer bewust van het belang van een gezonde voeding. Daarnaast geven bezoekers van Zeeland aan veel waarde te hechten aan gezonde producten tijdens hun verblijf in Zeeland.

Ook het aanbod bepaald wat mensen eten en drinken, onze omgeving stimuleert ons om te veel te eten en te weinig te bewegen. We leven in een ‘obesogene’ samenleving. De voedselomgeving bepaald in belangrijke mate het voedingspatroon van het individu (Diagnose voeding & gezondheid, Bebright en Rabobank 2018). Het is een uitdaging om de omgeving zo in te richten dat deze uitlokt tot het kopen en eten van gezonde voeding.

De vraag naar biologische producten neemt de laatste jaren sterk toe. Alleen al in 2015 groeide deze markt met ruim 11 procent. Biologisch en gezond eten wordt veelal gekoppeld aan een levensstijl. Als onderdeel van een verantwoorde leefstijl kiezen steeds meer mensen voor biologisch geteeld voedsel:

eten of drinken, geproduceerd zonder schade toe te brengen aan de natuur en zonder gebruik te maken van kunstmatige meststoffen en bestrijdingsmiddelen.

Eten en drinken vormen een essentieel onderdeel van de toeristische beleving, die altijd is gericht op het breken met de dagelijkse routine (Bessiere and Tibere, 2013). Binnen de toeristische ervaring kan de lokale keuken daar nog iets aan toevoegen: het is een manier om te ontsnappen aan de dagelijkse routine, door binnen te stappen in een onbekend gebied (Bessiere and Tibere, 2013). Eten en drinken kan ook bewust worden ingezet bij de ontwikkeling van een bestemming (Moginon et al., 2012) en om de beleving van bezoekers aan een gebied te versterken en daarmee te helpen om de levensvatbaarheid van lokale voedselproductie en de verwerkende sector te verbeteren (Boyne et al., 2003). Veel enthousiasme was er dan ook voor 'Van bron naar bord' op Horecava. Waarbij het draait om het laten zien van waar het eten vandaan komt en door wie het is geproduceerd. Dat zorgt volgens experts voor mooie verhalen en biedt juist kansen voor het platteland en de kust (Pretwerk, 2017).

De opkomst van de groente. Waar vroeger groente slechts een bijzaak was, besteden horecazaken steeds meer aandacht aan groente. Er is zelfs sprake van een 80/20 verdeling, 80% groente en 20% vlees. Het accent verschuift naar de rijkheid van smaken van de verschillende groenten. In sommige restaurants is er zelfs sprake van 'botanical dining', waarbij groente als een boeket op het bord wordt gepresenteerd (Koeleman, 2017).

Al deze trends samen dragen bij aan een verduurzaming van de keten; opkomst van biologische, lokale producten en het voorkomen van verspilling.

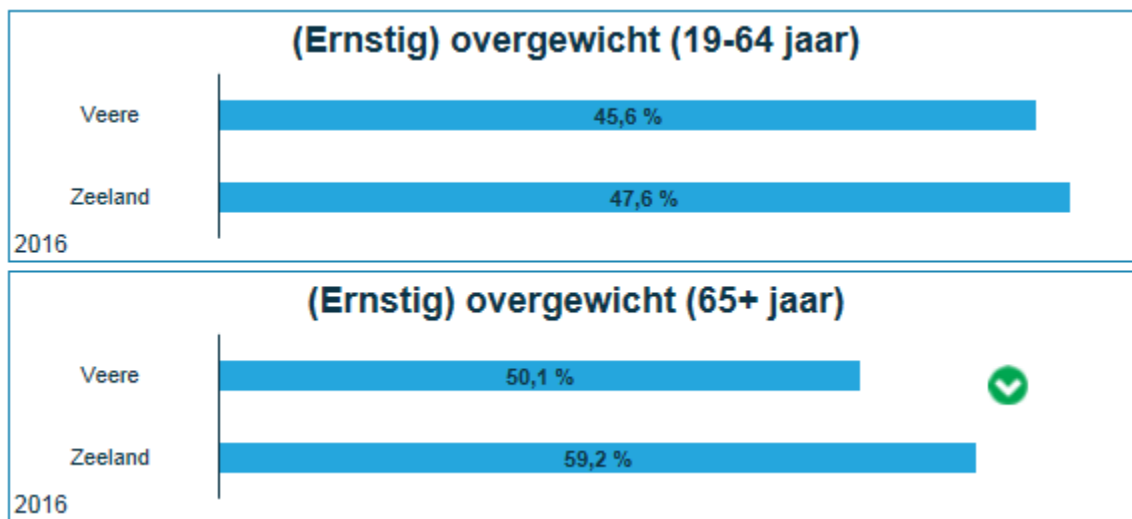
### *Fysiek*

Sinds een aantal jaar zien we weer dat Nederlanders meer zijn gaan bewegen, met name 55-plussers. Ook neemt het percentage inactieve volwassenen af. Naast de ontwikkeling dat Nederlanders steeds meer bewegen, zien we eveneens een groei onder sportdeelname. Factoren die van invloed zijn op sportdeelname zijn opleidingsniveau en de levensfase waarin zij zich bevinden (mensen met kinderen sporten minder). Steeds meer mensen sporten individueel. Niet voor niets is fitness de meest beoefende sport onder volwassenen. Jongeren kiezen vaak voor hardlopen en 50 plussers voor wandelen, fietsen en zwemmen. Tegelijkertijd zien we dat het lidmaatschap van Nederlanders bij (sport)verenigingen terug loopt. Toch hebben mensen in deze steeds individueler wordende samenleving de behoefte om ergens onderdeel vanuit te maken, bijvoorbeeld van bepaalde (online) communities (Asperen, 2015) (Visser, 2016).

### *Cijfers*

Kijken we naar de cijfers van gezondheidsmonitor van de GGD Zeeland dan zien we dat in Veere van de ouderen 50% (ernstig)overgewicht heeft en 17% van de 65+ niet aan de (oude) beweegnorm voldoet. Van de ouderen drinkt 35% te weinig. En voldoet 45% niet aan de nieuwe norm alcoholgebruik (max. 1 glas per dag). 4% gebruikt minder dan 4 keer per week een warme maaltijd en slechts 3% voldoet niet

aan de norm van minimaal 5 keer per week ontbijten (Gezondheidsmonitor Zeeland 65 jaar en ouder 2016-2017).



Bron: Zeelandscan

#### VOEDING EN BEWEGEN

##### *Domburg/Vrouwenpolder/Oostkapelle*

- 17% van de 65+ voldoet niet aan (oude) beweegnorm
- 35 % van 65+ drinkt onvoldoende vocht

Bron: Zeelandscan

#### Quotes van inwoners die opgehaald zijn tijdens de diverse stakeholderbijeenkomsten

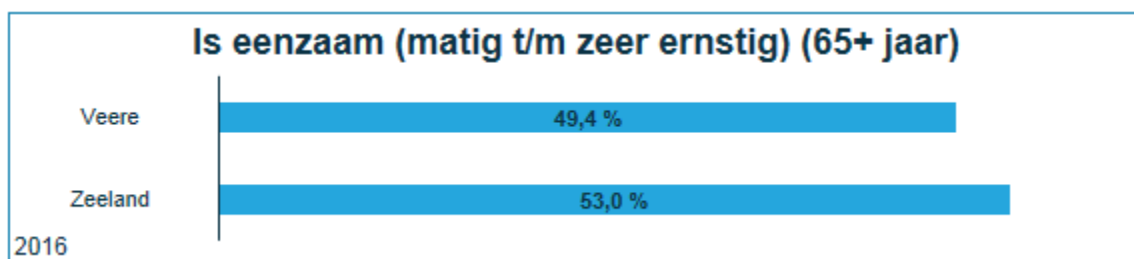
Eten

- *'Of ik nog zelf kook? Ja, dat moet je ook blijven doen anders heb je ook je boodschappen niet meer, dan ben je d'r ook nog even uit.'*

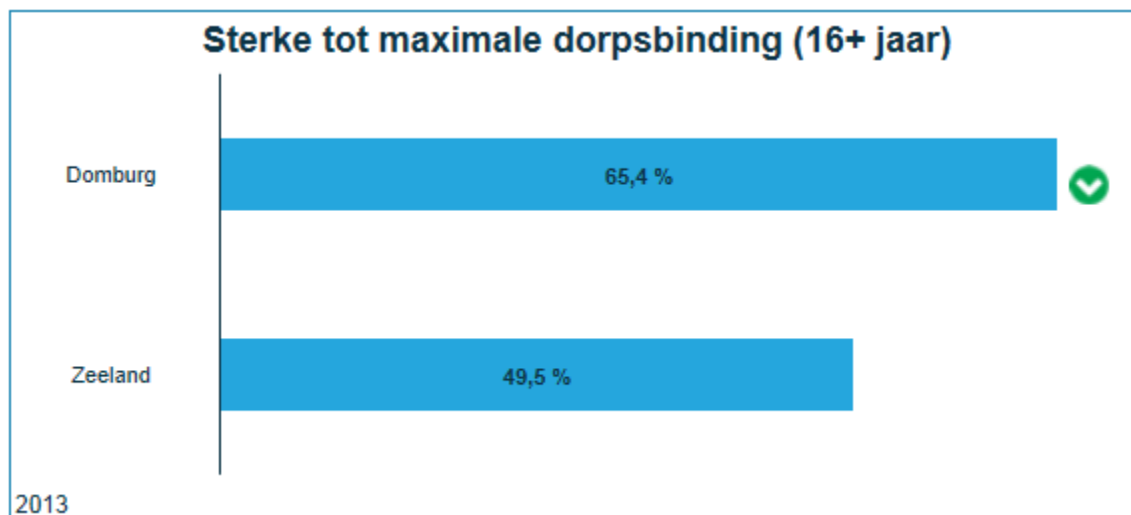
- *‘Wij houden van verse gezonde producten’, ‘vers is gezonder’ ‘geen kant en klaar maaltijden’*
- *Veel mensen halen boodschappen bij Albert Heijn, ‘AH bepaalt wat wij eten’.*

**Bewegen**

- *‘Ik durf niet meer in het dorp te fietsen, het is me te druk’*
- *‘We wandelen veel, ons doel is ieder dag de zee zien’*
- *De bestrating van de stoep en de straat ligt zo scheef dat ik er moeilijk kan lopen...*
- *‘Met de rollator is het niet te doen om een rondje te lopen’*



Bron: Zeelandscan



Bron: Zeelandscan

Quotes van inwoners die opgehaald zijn tijdens de diverse stakeholders bijeenkomsten

- *'Ik voel me wel eens eenzaam, mijn kinderen wonen wel dichtbij maar ze zijn allemaal zo druk.'*
- *'Ik was best eenzaam omdat mijn familie en vrienden werken, ik doe nu vrijwilligers werk'*
- *'Het zou best leuk zijn om 1x per maand in Simnia te eten, maar dan geen magnetronmaaltijd'.*
- *'Ik heb aan beide kanten burens ..... En die helpen mij als ik iets nodig heb.'*

## BIJLAGE 2: DOMBURG EET GEZOND

### WAT VERSTAAN WE HIERONDER?

#### Samen eten/ koken

- Bewustwording, daar begint het mee. Wat is gezond? Goedkoop is niet altijd gezond.
- Interesse; hoe zorg je dat mensen geïnteresseerd raken?
- Het moet leuk zijn.
- Men moet bekend raken met bepaalde voeding
- Zelf doen met elkaar, 'koken met inhoud' dus samen koken en educatief verhaal
- Wat kun je doen met restjes? (past ook in verhaal duurzaamheid)
- Lezing over wat gezonde voeding met je kan doen, door bv leefstijlcoach of een arts (iemand met autoriteit)
- Huisarts betrekken bij activiteiten rondom gezonde voeding
- Lokale voeding met wandeling langs telers/boeren
- Oudere mensen zorgen graag, doe een appel op dat 'zorgen voor' bij het samen koken en eten.
- 'Zorgen voor' kan een doel zijn om te koken, valt weg als je alleen bent.  
Gezond en vitaal blijven kan ook een doel zijn/worden. Daar op in steken.
- Eetclub met de buurt of met vrienden en dan om de beurt koken.
- Koken op wisselende locaties, in bv verblijfsrecreatie/ horeca in winter minder druk dan keuken gebruiken voor bv samen koken en eten (oa. Badhotel)
- Teler van bv zeekraal/Zeeuwse producten iets laten vertellen over het product en daarna samen koken met dat product.
- Gezondheidsdag, Zeeuwse producten gecombineerd met wellness activiteiten, kapper, massage  
Kruidenworkshop in Terra Maris, samen met koken.
- Koken met ouderen en jongeren (verbinding maken jong en oud)
- Ondernemers en ouderen samen brengen
- BBQ voor ouderen verzorgd door leerlingen (Wim de Regt)
- Cultuur koppelen met eten. BV opening van expositie in Marie Tak van Poortvliet en dan daarna samen eten.
- Wandelen/lopen gecombineerd met eten.
  - Bijvoorbeeld een culi walk, 'De Mondriaantocht'; een wandeling en dat er in de diverse horeca gelegenheden een gang/gerecht (je) wordt gegeten.
  - Thema wandeling met producten van het seizoen zoals bv 'aspergeroute'
- In kleine stapjes

## Horeca

- Gezond Domburgsmenu 55+ met Zeeuwse producten, momenteel wordt er een Zeeuws kindermenu ontwikkeld.  
Producten uit de buurt. Iedere ondernemer kan hier aan mee doen, het menu voldoet aan een aantal op te stellen criteria en iedere ondernemer kan daar zijn eigen couleer aan geven. Niet te duur, goedkoper voor inwoners, kan zorgen voor een stukje verbinding goodwill inwoners naar ondernemers
- Porties aanpassen aan de leeftijd,
- 20-80 verhouding (80 = groente), niet meer (alleen) keuze vlees of vis maar (ook) keuze in groenten, dit koppelen aan het menu.
- Groentes moet je kunnen bestellen en er moet veel keuze zijn.
- Bij de plaatselijke frietkraam (van de Rode Leeuw?) ook de keuze hebben voor Zeeuwse friet van lokale aardappel. (naar voorbeeld Bostent Oostkapelle, zie je dat de aardappels worden egschild en gesneden).
- Klanten moeten keuze hebben, dus ook een gezond menu
- Gezonde 'afhaal' take away als je bv van het strand komt
- Thema koppelen met ESPA, toegang inwoners op ESPA, Domburg profileren met gezonde streek en seizoensgebonden producten.
- Menukaart met rood geel groen vlag
- Dutch cuisine norm (80-20), 5 principes (Wim de regt)
- Zeewierburger
- Koppeling maken et Biotoop/moestuin, producten gebruiken uit de tuin.
- Uitdaging ligt in het lager segment
- Vegetarisch is niet afwijkend
- Vegetarisch/biologisch/regionaal is de norm
- Gezonde borrelsnaak

## Supermarkt/aanbieders van voeding:

- Het gaat er ook over hoe groenten aangeboden wordt. Bv een bloemkool is vaak te groot als je alleen of met z'n tweeën bent en broccoli is met 2 verpakt.
- Op een bord de herkomst van producten benoemen
- Een hoekje met lokale producten maken/ Een Zeeuws Schap
- AH betrekken; ouderen zijn de doelgroep van de toekomst. Inrichting en aanbod afstemmen op ouderen? Ouderen zijn de doelgroep van de toekomst.
- Porties aanpassen aan leeftijd/ alleenstaanden

- Gezond aanbod op de Zomermarkt (groenten, noten, vis, vlees bij elkaar)
- Gezond aanbod in Camping winkels, bv Zeeuws brood

#### WAT HEBBEN WE NODIG OM DEZE PILOT VERDER TE ONTWIKKELEN?

- Albert Heijn betrekken, wat kan AH betekenen voor Domburg?
- Initiatieven zoals op Vers op Walcheren, Hof Welgelegen..
- Voorlichting: oa welke voeding heb je nodig als je ouder wordt, belang van voldoende drinken, fruit en suiker, eten en lichamelijke inspanning....
- Een keuken om te kunnen koken met een groep. Tafel thuis heeft spullen die meegenomen kunnen worden om bv in Schutterhof te koken, Terra Maris,....
- Eten bij de Biotoop.
- Eventueel vervoer voor deelnemers
- Tijdstip dat aansluit bij wensen deelnemers (bv 's avonds niet in donker, tenzij vervoer en thuisbrengen is geregeld.)
- Doelgroep die mee denkt (inwoner/toerist)
- Domburgsmenu 55+
  - Criteria; waar voldoet het Domburgsmenu 55+ aan?
    - Naam
    - Lokale producten uit de buurt van Domburg, seizoensgebonden
    - Horecaondernemers die enthousiast zijn en mee doen, afspraak
    - Creativiteit van ondernemers
    - Horeca bij elkaar roepen en enthousiasmeren voor Domburgs 55+menu en samen bedenken
      - Workshop
      - Presentaties
      - Menu maken
      - flyer

#### WIE HEBBEN WE NODIG?/

- Horecaondernemers uit Domburg
- Eigenaar Rode Leeuw (ivm frietkraam)
- Albert Heijn ( Gert Jan de Kok)
- Inwoners (Commissie Welzijn, Stadsraad) (Ria Huls?/ Mw. Beijsterveld)



- Stichting Welzijn Veere (borging)(Joke Daamen)
- Gemeente (Marga de Brauwer en Rene Dekker)
- Huisarts/praktijkondersteuner (Dhr Spekhorst en Mw Karin Goense)
- Leefstijlcoach (Sonja Engels)
- Lokale telers/boeren/ producenten van Zeeuwse producten
- Kartrekker (Hans Everse en Wim de Regt en een horecaondernemer)
- Iemand met verstand van gezonde voeding 55+ (huisarts, leefstijlcoach, diëtist, Wim de Regt?)
- Fysiofitness de Driehoek ivm de wandeling (Willy de Nooijer)
- Fysiotherapeut (ivm doorverwijzen naar diëtist)
- Simnia (gezond koken en eten Simnia, dhr Ruissen)
- VVV
- Combi met de Biotoop? (Peter Bommelje, Biologe)
- Exploitanten Zomer markt
- Lokaal groente stalletje (richting Westkapelle)
- Boerderij met biologisch Vlees/kaas/brood
- Bakker Blik
- Badhotel (Ankie)
- Vers op Walcheren (logistiek?)

#### WIE WIL ZICH VERBINDEN?

- Wim de Regt, Makelaar Gezond in Zeeland, voeding
- Hans Everse, Tafel thuis/ Zilt-E
- Marga de Brauwer, gemeente Veere
- Sonja Engels, vitaliteitscoach Veere
- Ankie Vermeulen, Badhotel Domburg
- Mw. Beijsterveld , inwonster
- Ria Huls, Commissie Welzijn Domburg