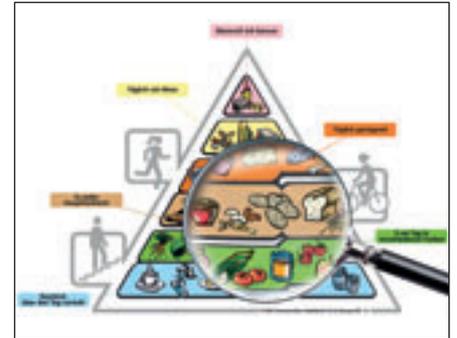


Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

Die SGE ist die nationale Organisation für Ernährungsfragen. Sie informiert die Bevölkerung und die Fachwelt über Ernährungsthemen und beantwortet Fragen mit wissenschaftlich abgesicherten Informationen, vernetzt Fachleute im Ernährungsbereich und fördert die ernährungswissenschaftliche Forschung. Die SGE zählt rund 7000 Mitglieder und Abonnenten, die meisten davon Fachleute aus dem Ernährungs-, Gesundheits- und Bildungsbereich sowie ernährungsinteressierte Konsumenten.

Die SGE führt jährlich Fachtagungen – die nächste unter dem Thema «Der Kopf isst mit» findet am 16. September 2011 in Bern statt – und wissenschaftliche Symposien durch. Für die breite Öffentlichkeit werden regelmässig Bücher, Broschüren, Falblätter, Poster und CD-ROM zur allgemeinen Ernährungsinformation veröffentlicht. Da die SGE gesamtschweizerisch tätig ist, werden die meisten Produkte und Dienstleistungen zweisprachig (deutsch/französisch) angeboten, zum Teil zusätzlich auch noch auf



Erfahren Sie mehr über Ihre Ernährungsgewohnheiten mit unserem Online-Test NUTRICALC!
www.nutricalc.ch

Italienisch. In der Ernährungszeitschrift TABULA werden 4-mal jährlich aktuelle Ernährungsthemen behandelt. Die SGE-Website (www.sge-ssn.ch) umfasst viele Themen rund um das Thema Ernährung und wird laufend aktualisiert. Zum weiteren Angebot gehören das elektronische Mailing für Medienschaffende sowie die Erteilung von Ernährungsauskünften im Informationsdienst NUTRINFO® (siehe Kästchen).



Spannend, informativ und fundiert: TABULA – die Ernährungszeitschrift der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. www.tabula.ch

Talon:

- Ich möchte SGE-Mitglied werden (Jahresbeitrag Fr. 75.–, TABULA-Abonnement inbegriffen)
- Ich möchte TABULA abonnieren (4 Nummern pro Jahr). Preis: Fr. 30.– Inland, Fr. 40.– Ausland (Versandkosten inbegriffen)

Name/Vorname

Beruf

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

Das bietet NUTRINFO® – der Informationsdienst für Ernährungsfragen der SGE

Das bietet NUTRINFO®:

- Auskunftserteilung an Ratsuchende in den drei Landessprachen D, F, I
- Zustellung von Merkblättern, Broschüren, Unterrichtshilfsmitteln
- Vermittlung von Adressen, Referenten, Kursleitern
- Weiterleitung von Personen mit komplexen Problemen an spezifische Fachstellen
- Beratungen sind in der Regel unentgeltlich; bei schwierigen Fragestellungen oder Versand von Unterlagen wird, nach Absprache, ein Unkostenbeitrag erhoben.
- Der SGE-Informationsdienst hat weder kommerzielle noch ideologische oder politische Interessen und beruft sich auf gesicherte wissenschaftliche Quellen.

... und so unterbreiten Sie uns Ihre Fragen:

Per E-Mail: nutrinfo-d@sge-ssn.ch

Per Telefon: 031-385 00 08

Montag bis Freitag 8.30–12.00 Uhr

Per Fax: 031-385 00 05

Schriftlich:

NUTRINFO, Postfach 8333, 3001 Bern

Talon einsenden an: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, c/o Schulverlag plus AG, Güterstrasse 13, 3008 Bern

Die SGE betreut weiter den Ernährungstest Nutrical® (www.nutrical.ch) zur Beurteilung und Verbesserung des individuellen Ernährungsverhaltens. Für Kindergarten und Schulen bietet die SGE spezifische Materialien und Dienstleistungen wie zum Beispiel Weiterbildungen für Kindergartenlehrpersonen, Unterrichtsmaterialien, Beurteilung von Lehrmitteln und so weiter an. Die SGE zählt rund 7000 Mitglieder und Abonnenten. 70 Prozent der Mitglieder sind Frauen, 25 Prozent Männer und 5 Prozent Kollektiv- oder Freimitglieder.

Viele der rund 5700 Einzelmitglieder sind Mediatoren wie Hauswirtschaftslehrerinnen, Gewerbe- oder Grundschullehrer/innen, Ernährungsberaterinnen, Apotheker und Drogisten sowie Mediziner.

Unter den rund 300 Kollektiv- und Freimitgliedern finden sich unter anderem Lebensmittelproduzenten, Grossverleiher, Schulen, Fach- und Berufsverbände sowie nationale und internationale Organisationen.



Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
 Schwarzenstrasse 87 | Postfach 8222 | CH-3001 Bern
 T +41 31 385 00 00 | F +41 31 385 00 02 | info@sge-ssn.ch
 nutrinfo | Info-Service für Ernährungsfragen
 T +41 31 385 00 28 | nutrinfo@sge-ssn.ch | www.nutrinfo.ch
 tabula | Zeitschrift für Ernährung
 Redaktion T +41 31 385 00 02 | www.tabula.ch
 shop sge | T +41 58 088 14 14 | F +41 58 088 14 15
www.sge-ssn.ch/shop
 Wissen, was essen. sge-ssn.ch

Essen? Aber sicher!

Salmonellen und Schimmel beunruhigen die Schweizer Konsumenten, Schweizer Produkte werden als sicher eingestuft, und Frauen sind besonders sensibilisiert für Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können.



Diese Ergebnisse und viele weitere zum Thema «Essen? Aber sicher!» sind in der aktuellen Coop-Studie nachlesbar (www.sge-ssn.ch, Rubrik «Für Medien/Presse»/Medienmitteilungen). Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE begleitet das Projekt «Ess-Trends im Fokus» fachlich und stellt sicher, dass es wissenschaftlichen Ansprüchen genügt. In der sechsten Befragung wurden folgende Bereiche erforscht:

- Sicherheit und Vertrauenswürdigkeit in Bezug auf Lebensmittel
- Gesundheitliche Risikofaktoren und Risikoeinschätzung

Skepsis am grössten bei Fleisch, Fisch und Geflügel

Die Hälfte aller Befragten ist beim Einkaufen von Lebensmitteln beunruhigt über Schimmel, Salmonellen sowie Schwermetall-, Quecksilber- und Dioxinrückstände.

46 Prozent geben an, Acrylamid als Schadstoff nicht zu kennen. Am stärksten auf die Sicherheit achten die Kunden bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Wichtigste Orientierungshilfen zur Beurteilung der Vertrauenswürdigkeit der Lebensmittel sind ein frisches Aussehen (91% Zustimmung), Haltbarkeit (81% Zustimmung) und Herkunft (75% Zustimmung). Gütesiegel (z.B. Bio Suisse Knospe) spielen ebenfalls eine Rolle. Ein hoher Preis hingegen schafft kein zusätzliches Vertrauen. Die Gefahr durch Lebensmittel wird bei den Befragten deutlich höher eingeschätzt als das Risiko, Opfer eines Verbrechens zu werden. Frauen sind besonders sensibilisiert für Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen. Dies zeigt sich vor allem beim Einkaufen, wo sich zwei Drittel der Frauen, aber nur die Hälfte der Männer Gedanken machen zur Sicherheit der Esswaren.

Frauen vertrauen dem Haltbarkeitsdatum, Männer ihrem Geruchssinn

In der Schweiz hergestellte Lebensmittel gelten als relativ sicher. So halten 71 Prozent der Befragten Schweizer Produkte für sicherer als Importware. Gefahren für die Lebensmittelsicherheit lauern auch am Ende der Lebensmittelkette bei der Aufbewahrung und Zubereitung zuhause. Hier erweist sich die Bevölkerung als gut informiert: 87 Prozent der Befragten waschen sich vor dem Kochen die Hände, und knapp zwei Drittel kennen den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Doch während Frauen öfters nach dem Haltbarkeitsdatum gehen, vertrauen Männer mehr ihrem Geruchssinn.

Marion Wäfler Gassmann
 dipl. Ernährungsberaterin HF