sge Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
san Société Suisse de Nutrition
san Società Svizzera di Nutrizione

Wissen, was essen. sge-ssn.ch

Nutrinfo® – Der Informationsdienst für Ernährungsfragen

Der kostenlose Informationsdienst der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE gibt Auskunft zu Fragen über Ernährung und Lebensmittel. Nutrinfo® hat dabei weder kommerzielle noch ideologische oder politische Interessen und beruft sich auf gesicherte wissenschaftliche Quellen. Wir geben Auskunft in den drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch.

Das Nutrinfo®-Team der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE (v.l.): Marion Wäfler, Muriel Jaquet, Steffi Schlüchter

Nutrinfo® steht Privatpersonen, Auszubildenden, verschiedenen Institutionen als auch Medienschaffenden zur Seite. Wir unterstützen beispielsweise bei der Suche nach Merkblättern oder bei der Recherche für Fachartikel.
Fragen, die im Alltag auftauchen und möglicherweise zu Verunsicherung führen, erreichen uns regelmässig. Gern helfen wir, Klarheit zu schaffen. Hier ein Beispiel:

Frage zu Olivenöl:

Mein angebliches «extra-vergine»-Olivenöl flockt bei 10° C nicht aus. Stimmt es, dass dies darauf hinweisen könnte, dass es sich hier eigentlich um ein raffiniertes Öl handelt?

Nutrinfo®-Antwort:

Der Erstarrungspunkt von Olivenöl liegt bei -5° bis -9° C. Bereits bei etwas höheren Temperaturen (z.B. bei der Lagerung im Kühlschrank) kann es zu einer Ausflockung kommen, die wieder verschwindet, wenn das Öl bei Raumtemperatur gelagert wird. Qualitative Einbussen sind dadurch nicht zu erwarten.
Bei der Raffination wird die Zusammensetzung des Öls, die für den Erstarrungspunkt verantwortlich ist, nicht verändert. Deshalb kann man anhand der Ausflockung ab einer bestimmten Temperatur nicht sagen, ob es sich um ein «extra-vergine»-Olivenöl oder um ein raffiniertes Produkt handelt. Merkmale von «extra-vergine»-Olivenöl sind der charakteristische Geruch und Geschmack sowie das grünliche Aussehen. Raffiniertes Olivenöl hingegen ist milder in Geruch und Geschmack und besitzt eine hellgelbe Farbe. Um ganz sicher zu gehen, wie das Olivenöl behandelt wurde, müssten allerdings analytische Tests im Labor gemacht werden.

Kontakt Nutrinfo®:
Per Mail: nutrinfo-d@sge-ssn.ch
Per Telefon: 031-385 00 08
Montag–Freitag 8.30 bis 12.00 Uhr
Per Fax: 031-385 00 05

Schriftlich:
Nutrinfo®
Postfach 8333, 3001 Bern

«Am Arbeitsplatz»

Neue Rubrik auf der Website der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE

Rund 4,5 Millionen Erwerbstätige zählt die Schweiz. Viele Faktoren, welche die Gesundheit beeinflussen, sind von der Arbeit selbst oder den Rahmenbedingungen abhängig. Die SGE bietet in der neuen Rubrik «Am Arbeitsplatz» Informationen und Dienstleistungen für Arbeitnehmende und Arbeitgebende zur Thematik der betrieblichen Gesundheitsförderung. Besuchen Sie unsere Website auf www.sge-ssn.ch/arbeitsplatz, oder schreiben Sie uns eine E-Mail auf arbeitsplatz@sge-ssn.ch

Kooperationen mit Unternehmen

Die SGE unterstützt Firmen bei Ernährungs- und Bewegungsfragen, zum Beispiel anhand von Analysen, Beratungen und Konzepten. Zahlreiche weitere Kooperationsmöglichkeiten sind jederzeit nach Absprache möglich.

Die Unternehmen, die gerne Gönnerfirmen der SGE sein möchten, finden alle Details zur Gönnerschaft sowie zu den verschiedenen Vorteilen unter «Unterstützen Sie uns» – www. sge-ssn.ch/unterstuetzen.

Ernährungsanalyse und Beratung

- Ernährungstest Nutricalc® der SGE
- Gemeinsame Publikationen
- Ernährungskommunikation
- Benützung des kostenlosen Informationsdienstes für Ernährungsfragen Nutrinfo®
- Newsletter
- Beilage in unserer Ernährungszeitschrift Tabula

Ernährungs- und Verpflegungskonzepte

- Vorträge
- Aktionen und Kampagnen
- Analyse und Optimierung von Menüs
- Betriebliche Gesundheitsförderung für einen aktiven Lebensstil

Vorteile für unsere Gönnermitglieder

- Imagegewinn dank fachlicher Abstützung und Anerkennung
- Vorteile in der externen Kommunikation durch Hinweis auf die SGE-Gönnermitgliedschaft («Gönnermitglied der SGE»/«Unterstützt die Ziele der SGE»…)
- Erwähnung mit Logo und Namen auf der Website der SGE
- Vergünstigungen bei Publikationen, Veranstaltungen usw.
- Sonderdruck von Flyern
- Weitere spezifische Kooperationen entsprechend den individuellen Bedürfnissen