



Meine Pyramide

Mit dem neuen Online-Angebot «Meine Pyramide» lässt sich eine Lebensmittelpyramide mit den persönlichen Wunschlebensmitteln zusammenstellen.

Das kostenlose Tool ist verfügbar unter www.meinepyramide.ch

Um eine abwechslungsreiche und genussvolle Ernährung geht es beim neuen, kostenlosen Online-Angebot «Meine Pyramide» der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) und des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Hier kann sich jede/r eine persönliche Lebensmittelpyramide zusammenstellen. Das Tool zeigt übersichtlich, wie viel es von welchen Lebensmittelgruppen braucht, und ermöglicht dann eine individuelle Auswahl an Lebensmitteln. Dazu wählt man aus sechs Gruppen diejenigen Lebensmittel aus, die man gerne isst.

Erstellen Sie jetzt Ihre eigene Lebensmittelpyramide auf www.meinepyramide.ch



«Meine Pyramide» regt zu einer bunten Abwechslung an und dient als Orientierung für eine ausgewogene und genussvolle Ernährung. Sie informiert auf spielerische Weise, sie gibt praktische Anregungen, und vor allem zeigt sie, dass die Lebensmittelpyramide kein starrer

Ernährungsplan ist – Ernährungsempfehlungen und persönliche Vorlieben lassen sich sehr gut miteinander kombinieren.

Mehr Informationen und interaktive Spiele zur Ernährung: www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide

Boom des Jahrhunderts? Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Donnerstag, 27. August 2015, Hochschulzentrum vonRoll, Bern

Am 27. August 2015 findet im Hochschulzentrum vonRoll, Bern die nationale Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) zum Thema «Boom des Jahrhunderts? Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten» statt.

4 bis 8 Prozent der Schweizer Bevölkerung leiden unter einer nachweisbaren Lebens-

mittelallergie. Gemäss Umfragen hingegen denkt jeder fünfte Schweizer, er reagiere allergisch auf Lebensmittel. Auch das wachsende Sortiment von «free from»-Lebensmitteln lässt einen glauben, ein Grossteil der Bevölkerung sei von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen. Woher kommt diese Diskrepanz? Diese und weitere Fragen rund um Allergien und Unverträglichkeiten bei Kindern und Erwachsenen werden im Rahmen der diesjährigen SGE-Fachtagung an Vorträgen und in Ateliers erläutert und diskutiert.

Für Anmeldungen bis zum 31. Mai 2015 beträgt die Tagungsgebühr für SGE-Mitglieder 185 Franken; für Nichtmitglieder inkl. Verpflegung 235 Franken; für Schüler/Studenten bis 25 Jahre 85 Franken (mit Ausweis).

Für Anmeldungen nach dem 31. Mai 2015 beträgt die Tagungsgebühr für SGE-Mitglieder 235 Franken; für Nichtmitglieder 285 Franken; für Schüler/Studenten bis 25 Jahre 100 Franken.

www.sge-ssn.ch/fachtagung

Programm – Boom des Jahrhunderts? Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Donnerstag, 27. August 2015, Hochschulzentrum vonRoll, Bern

08.30	Saalöffnung	
08.45–09.00	Begrüssung	Dr. Roger Darioli, Vizepräsident SGE/ Katja Reichenstein, Moderatorin
09.00–09.30	Frühstückssymposium	Mit der Unterstützung von Coca-Cola
09.30–09.45	<ul style="list-style-type: none"> Herausforderungen und Unterstützung für Menschen mit Allergien und Intoleranzen 	Dr. Georg Schächli, aha! Allergiezentrum Schweiz (d)
09.45–10.45	Vormittag: Plenumsveranstaltung	
	<ul style="list-style-type: none"> Allergien: Epidemiologie, Prävalenz, Diagnostik Lebensmittelunverträglichkeit: Epidemiologie, Prävalenz, Diagnostik 	Prof. Dr. med. Barbara Ballmer-Weber, Universitätsspital Zürich/wissenschaftlicher Beirat aha! (d) Prof. Dr. med. François Spertini, CHUV Lausanne/wissenschaftlicher Beirat aha! (f)
10.45–11.15	Pause, Posterausstellung	
11.15–12.15	<ul style="list-style-type: none"> Ernährungstherapie bei Lebensmittelallergien und -intoleranzen Allergieprävention und Desensibilisierung 	Daniel Gianelli, dipl. Ernährungsberater HF und Koch (d) Prof. Dr. med. Philippe Eigenmann, Hôpitaux Univ. Genève/wissenschaftlicher Beirat aha! (f)
12.15–12.45	Verleihung Ernährungspreis Nestlé Schweiz	Dr. Jardena Puder, Präsidentin der Jury (f)
12.45–14.00	Mittagessen, Posterausstellung	
14.00–14.30	Nachmittag, Teil 1: Plenumsveranstaltung	
	<ul style="list-style-type: none"> LM-Allergien und -Unverträglichkeiten: Psychologische Aspekte 	Helena Kistler-Elmer, dipl. Ernährungsberaterin HF (d)
14.30–15.45	Nachmittag, Teil 2: Ateliers	
	Atelier 1: Schnittstellen Medizin – Ernährungsberatung: Best-Practice-Modelle (d / f übersetzt)	Moderation: Dr. Robert Sempach, Migros Kulturprozent / Muriel Jaquet, SGE
	Atelier 2: Allergien: big business? (d)	Moderation: Dr. Bertino Somaini
	Atelier 3: Allergien und Unverträglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung (d)	Moderation: Daniel Gianelli, Hochgebirgsklinik Davos
	Atelier 4: Les allergies et intolérances alimentaires en restauration collective (f)	Moderation: Wafa Badran-Amstutz, SGE
15.45–16.15	Resultate aus Ateliers (d/f)	Moderation: Dr. Isabel Herter, ETH Zurich
ab 16.15	50 Jahre SGE	

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) feiert dieses Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum. Als Besucher/-in der Fachtagung laden wir Sie herzlich ein, anschliessend an die Fachtagung mit uns anzustossen. Details folgen.

Plenumsveranstaltung: (d) referiert/moderiert auf Deutsch

Simultanübersetzung Deutsch-Französisch/Französisch-Deutsch; (f) referiert/moderiert auf Französisch

Atelier 1: Simultanübersetzung auf Französisch/restliche Ateliers: keine Übersetzung

Nutrinet Frühlingstagung in Bern

Die Nutrinet-Frühlingstagung findet am **Mittwoch, 6. Mai 2015, von 13.45 bis 16.45 Uhr** zum Thema «**Ernährung und Migration**» in Bern statt. Es werden verschiedene Projekte aus unterschiedlichen Settings vorgestellt.

Melden Sie sich jetzt an:
www.nutrinet.ch/de/tagungen/

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
 Schwarzenstrasse 87 | Postfach 8355 | CH-3000 Bern
 T +41 31 385 00 00 | F +41 31 385 00 05 | info@sge-ssn.ch

 **nutrinet** | Info-Service für Ernährungsfragen
 T +41 31 385 00 00 | nutrinet-de@sg-ssn.ch | www.nutrinet.ch

 **tabula** | Zeitschrift für Ernährung
 Redaktion T +41 31 385 00 00 | www.tabula.ch

 **nutriolo** | Ernährungsteil
www.nutriolo.ch

 **shop sge** | T +41 31 385 14 14 | F +41 31 385 14 15
www.sge-ssn.ch/shop

 [Reisen Sie mit Facebook](https://www.facebook.com/sgeschn)

Wissen, was essen. sge-ssn.ch