

# Nationale Fachtagung der SGE 2018

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE führt am 11. September 2018 ihre jährliche Fachtagung im Inselespital Bern durch. Experten aus Forschung und Praxis werden Referate und Ateliers zum Thema «Ernährung am Arbeitsplatz: Mehr als ein Lunch!» halten.

Ernährung am Arbeitsplatz – wie geht das? Wer trägt die Verantwortung, und wie sieht die Praxis aus? Leistung am Arbeitsplatz ist nur möglich, wenn die Voraussetzungen stimmen. Die nationale Fachtagung der SGE wird die Bedeutung der Ernährung im Konzept des betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) veranschaulichen. Sowohl Arbeitnehmende als auch die Unternehmen sind gefordert, dem Anspruch des «gesunden Arbeitsplatzes» Rechnung zu tragen. Experten aus Forschung und Praxis zeigen auf, wie die Umsetzung erfolgreich gestaltet werden kann.

Dienstag, 11. September 2018, 8.30 bis 17 Uhr, Inselespital, Auditorium Ettore Rossi, Bern

Programmdetails und Anmeldung unter: [www.sge-ssn.ch/fachtagung](http://www.sge-ssn.ch/fachtagung)

## Mitgliederversammlung der SGE

Die Mitgliederversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE fand am 3. Mai 2018 in deren Büroräumlichkeiten in Bern statt. Die ordentliche Mitgliederversammlung bot einen Rückblick auf das Geschäftsjahr 2017, welches mit einem Verlust von rund 100 000 Franken abgeschlossen wurde. Marcel Salathé hielt im Anschluss eine Präsentation zu «Ernährung im digitalen Zeitalter». Er ist Professor an der EPFL (ETH Lausanne), wo er das «Digital Epidemiology Lab» leitet. Seine Arbeit zielt darauf ab, Gesundheit und Digitalisierung auf eine Art und Weise zusammenzuführen, die für die Anwender nützlich und für die Medizin aufschlussreich ist.

## Programmausschnitt:

Thema	Referent
Betriebliches Gesundheitsmanagement BGM – ein Konzept	Reto Kälin, Gesundheitsförderung Schweiz
Ernährung – Stellenwert im BGM	Prof. Dr. Andreas Krause, FHNW Ronja Schiftan, SGE
Snacking & eating on the go	Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW
Gemeinschaftsgastronomie	Prof. Dr. Michael Siegrist, ETH Zürich
«Kleines Gewissen» – Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie	Johanna Altenberger, Head Swiss Re Gastronomy
High Performance am Arbeitsplatz dank Ernährung?	Prof. Pierre Maechler, Universität Genf
Wasserspender und Fruchtekörbe – reicht das? Innovatives BGM rund um Ernährung und Psychologie	Charlotte Weidmann und Ronja Schiftan, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE



## Wechsel in der Geschäftsleitung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE

Silvia Schaller von der Beratungsgruppe für Verbands-Management B'VM übernimmt interimistisch die Geschäftsführung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Michèle Bowley, welche die Geschäftsführung der SGE 2018 antrat, hat die Organisation verlassen.

Silvia Schaller von der Beratungsgruppe für Verbands-Management B'VM übernimmt ab sofort interimistisch die Geschäftsleitung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Sie verfügt über 20 Jahre Erfahrung in Verbandsführung und Projektmanagement. In Zusammenarbeit mit dem Vorstand der SGE wird sie für die operative Leitung verantwortlich sein. B'VM ist unter anderem spezialisiert auf die Führung von Geschäftsstellen und die Übernahme von Präsidien. «Michèle Bowley hat festgestellt, dass ihre Vorstellungen von der Geschäftsleitungsposition und die effektiven Aufgaben nicht übereinstimmen haben. Sie hat sich deshalb noch in der Probezeit entschieden, die SGE zu verlassen», erklärt Isabelle Herter-Aeberli, Präsidentin der SGE. «Mit der interimistischen Lösung via B'VM haben wir nun genügend Zeit, nach einer geeigneten Nachfolge zu suchen, ohne dass die operativen Abläufe beeinträchtigt werden.»

## Coop lanciert Superfood aus der Schweiz



Lebensmittel mit besonders vielen wertvollen Inhaltsstoffen – so genannter Superfood – werden immer beliebter. Superfood muss aber nicht zwingend exotisch sein und von weit herkommen. Denn es gibt auch in der Schweiz viele Lebensmittel mit aussergewöhnlich vielen Vitaminen, Mineralstoffen oder Omega-3-Fettsäuren. Unter der Bio-Eigenmarke Naturaplan Bio Campiuns gibt es bei Coop ab sofort eine Auswahl an solchen Superfood-Produkten aus der Schweiz, und sie alle tragen die Knospe von Bio Suisse. Darunter etwa Leinsamen oder Rapsöl.

«Campiuns» ist rätoromanisch und bedeutet «Meister, Champion». Die Bio Campiuns enthalten mindestens einen wertvollen Inhaltsstoff und diesen in einer grossen Menge, so etwa Mineralstoffe oder Vitamine. «Zudem stammen alle Bio Campiuns aus der Schweiz und tragen die Knospe von Bio Suisse. Damit sind sie nicht nur ausgesprochen gesund, sondern sie werden auch nachhaltig produziert und ihre Transportwege sind kurz», erklärt Philipp Wyss, Stellvertretender Vorsitzender der Geschäftsleitung von Coop. Insgesamt sechs Bio Campiuns sind bereits bei Coop erhältlich, darunter Leinsamen, getrocknete Cassis oder Aroniabeeren, frische Randen, ein Kernenmix und Rapsöl. Weitere Naturaplan Bio Campiuns Produkte werden laufend folgen. Auf jeder Produktverpackung ist ersichtlich, welche wertvollen Inhaltsstoffe im jeweiligen Campiun enthalten sind und was deren gesundheitsfördernder Mehrwert ist. Die SGE unterstützt Coop insbesondere bei der Definition von Kriterien für die Bio Campiuns-Produktlinie sowie die fachliche Richtigkeit der Inhalte. Dabei stützen sich die SGE auf das Schweizer Lebensmittelrecht. Zudem bilden die Ernährungsempfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide die Basis der fachlichen Unterstützung.

Details unter: [www.naturaplan.ch/campiuns](http://www.naturaplan.ch/campiuns)

### tabula – Ernährungszeitschrift der SGE

Seit rund 200 Jahren hat die Ernährungswissenschaft den Auftrag herauszufinden, welche Inhaltsstoffe in welchem Umfang ein Mensch zu sich nehmen muss, um gesund und leistungsfähig zu sein. Im heutigen Staat spielt die Bevölkerung eine zentrale Rolle. Von ihrer Gesundheit und Leistungsfähigkeit hängt die industrielle und militärische Stärke ab. Es entsteht für die gesamte Bevölkerung die Pflicht zur Gesundheit. Aus einer Pflicht kann leicht ein Zwang werden – ein Gesundheitswahn. In der neuen Ausgabe von «tabula» (erscheint Ende Juni) beleuchtet der Ernährungsexperte und Psychologe Christoph Klotter das spannende Thema Gesundheitswahn. Weitere Details unter: [www.sge-ssn.ch/tabula](http://www.sge-ssn.ch/tabula)

tabula  
no. 2/18  
GESUND-  
HEITS-  
WAHN