Jahresbericht 2014

© S/I/Dick Vredenburg

Dr. Ulrich Moser,
Präsident SGE

Die SGE im 2014

Mehr als ein halbes Jahrhundert ist es her, seit die Ernährung in den Fokus der Gesundheit gerückt ist. Aktivitäten der damaligen SVE wurden zu Beginn zur Hauptsache durch das Bundesamt für Gesundheit unterstützt. Natürlich waren die Mitgliederbeiträge schon immer ein wichtiger, weil kalkulierbarer Bestandteil der Aktiva. Die SGE dankt ihren Mitgliedern an dieser Stelle herzlich! Die Wissenschaft postulierte immer mehr und neue, z.T. auch widersprüchliche, Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. Der Nationalfonds hat kürzlich in einer Ausschreibung festgehalten, dass in der Schweiz ca. ein Drittel der Gesundheitskosten, also etwa CHF 20 Mia. pro Jahr, durch degenerative Krankheiten mit Bezug zur Ernährung verursacht werden. In diesem Umfeld ist die SGE in zweierlei Hinsicht gefordert: Erstens ist der Umfang der durch den Bund unterstützten, für die SGE zentralen Projekte eher rückläufig. Zweitens steigen die Anforderungen an wissenschaftlich fundierter Information und es müssen auch die neuen Medien

genutzt werden, was mit Kosten verbunden ist. Um die Finanzierung breiter abzustützen, ist es naheliegend, die Kompetenz der SGE für Betriebe im Lebensmittelbereich nutzbar zu machen. Dabei müssen natürlich strenge Regeln eingehalten werden. Die SGE ist hier ein Anbieter von Dienstleistungen und keinesfalls Werbeträger. Der Erfolg dieser Kooperationen beweist eindeutig deren Notwendigkeit, und dass die SGE hier auf dem richtigen Weg ist.

In der Geschäftsstelle hat sich Thomas Langenegger für seine ausgedehnte Hochzeitsreise verabschiedet, er wird während dieser Zeit durch Frau Nicole Jeanneret und Monika Müller kompetent vertreten. Die SGE hat in Lausanne ein Büro mit der Fachberaterin Wafa Badran-Amstutz eröffnet, um in der Romandie besser präsent zu sein. Hanspeter Bachmann hat im Vorstand wegen neuen beruflichen Verpflichtungen demissioniert, an seiner Stelle wurde Frau Magali Chollet, Agroscope, gewählt. Somit ist diese wichtige Institution weiterhin im Vorstand vertreten.

Die Fachtagung in Bern zum Thema «Nachhaltigkeit und Ernährung» vermochte wiederum den Saal Ettore Rossi in der Insel in Bern zu füllen. Nicht nur Lebensmittelprodukte selbst brauchen einen Qualitätssiegel, sondern auch deren Herstellung. In den Referaten wurde ersichtlich, wie wichtig der sorgsame Umgang mit den Ressourcen ist. In Ateliers wurden einzelne Konzepte der Nachhaltigkeit vertieft diskutiert.

Dank

Die Geschäftsstelle der SGE ist eine Schaltzentrale, die sich stetig im anspruchsvollen Umfeld von Begehrlichkeit, Wünschbarkeit und Machbarkeit durchsetzen muss. Ich möchte deshalb allen Mitarbeitenden der Geschäftsstelle für den grossen Einsatz und die ausgezeichnete Arbeit danken. Partnern und Gönner-Mitgliedern danke ich für die kontinuierliche und die gute Zusammenarbeit. Erfreulich ist die immer grösser werdende Zahl von industriellen Partnern, was uns anzeigt, dass unser Wissen auch genutzt wird. Besonderer Dank gilt Gesundheitsförderung Schweiz und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, dort vor allem Herrn M. Beer und Frau L. Bruggmann mit ihren MitarbeiterInnen sowie Frau A. Renggli bei den Diskussionen um wissenschaftliche Aspekte der Ernährung. Die substantielle finanzielle und fachliche Unterstützung des BLV ist für die SGE erfolgsbestimmend. Die Zusammenarbeit mit Gesundheitsförderung Schweiz ist sehr wertvoll und bringt die Angebote der SGE vermehrt in die Kantone. Ein spezieller Dank geht auch an alle Kolleginnen und Kollegen vom Vorstand und den Kommissionen für ihr Engagement und für die tatkräftige Unterstützung. Ihnen allen danke ich für Ihren Einsatz und Ihr Vertrauen.

Dr. Ulrich Moser

Impressum:

_HERAUSGEBERIN: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, Schwarztorstrasse 87, 3001 Bern, Tel. +41 31 385 00 00 / SGE-Spendenkonto: PC 30-33105-8 / info@sge-ssn.ch / www.sge-ssn.ch **_REDAKTION:** Nicole Jeanneret, Christian Ryser **_MITARBEIT:** Dr. Ulrich Moser, Geschäftsstelle SGE **_LAYOUT:** Nicole Jeanneret **_DRUCK:** Erni Druck & Media, Kaltbrunn **_TITELBILD:** truc g+k

3_PROJEKTE

4_BILDUNG UND SCHULE

5_DIE SGE ALS FACHPARTNERIN

6_RECHNUNG UND BUDGET

7_BILANZ

8_VERANSTALTUNGEN

9_DIENSTLEISTUNGEN

9_KOMMUNIKATION UND MEDIEN

10_BÜCHER UND PUBLIKATIONEN

11_VORSTAND / MITARBEITER/-INNEN

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.

Mit den interaktiven Online-Angeboten rund um die Schweizer Lebensmittelpyramide (www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide) lässt sich spielerisch entdecken, wie sich ausgewogen und genussvoll essen und trinken lässt. Bisher bestand das Angebot aus drei Spielen, einem Test sowie Hintergrundinformationen und praktischen Tipps. Im 2014 kam das neue Tool «Meine Pyramide» hinzu. Dieses Tool bietet online die Möglichkeit, eine Lebensmittelpyramide mit den persönlichen Wunschlebensmitteln zusammenzu-

stellen. «Meine Pyramide» 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, bzw. in Zukunft häufiger essen möchte.

«Meine Pyramide» regt zu einer bunten Abwechslung an und dient als Orientierung für eine ausgewogene und genussvolle Ernährung. Sie informiert, 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 vereinbaren.

Herzlicher Dank gilt dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV für die finanzielle Unterstützung des Projektes!

Angelika Hayer

FOODprints® – Tipps zum nachhaltigen Essen und Trinken

Was wir essen, beeinflusst nicht nur unsere persönliche Gesundheit und unser Wohlbefinden. Unsere Ernährungsweise hat auch Auswirkungen auf die Umwelt, die Wirtschaft, die Gesellschaft und das Tierwohl. Die FOODprints® geben konkrete Anregungen für einen gesunden und verantwortungsbewussten Konsum (www.foodprints.ch).

Die FOODprints® sind sechs Tipps zum nachhaltigen Essen und Trinken. Sie wurden von der SGE in Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachinstitutionen formuliert und im August 2014 veröffentlicht. Ein SGE-Merkblatt auf www.foodprints.ch erläutert anschaulich die FOODprints® und gibt praktische Anregungen, wie diese im Alltag umgesetzt werden können. Bereits wenn ein Teil der Tipps regelmässig im Alltag umgesetzt wird, kann damit ein wertvoller Beitrag für die eigene Gesundheit, die soziale Gerechtigkeit, das Tierwohl sowie für den Umwelt – und Ressourcenschutz geleistet werden.

Angelika Hayer

Setting Schule – der Ball rollt weiter!

Es ist uns wichtig, dass bei den Lehrpersonen die SGE als nationale Fachpartnerin bezüglich Ernährung und unser breites Angebot für Schulen bekannt sind. In diesem Sinn wurden 2014 Kontakte in Netzwerken ausgebaut, Schulprojekte fachlich begleitet, Weiterbildungsangebote für pädagogische Hochschulen durchgeführt und Weiterbildungsmodulare für Kindertagesstätten (Kita) Mitarbeitende angeboten. Auch die Überarbeitung der Unterrichtsmaterialien von NUTRIKID® wurde in diesem Rahmen vorangetrieben.

Schulprojekte, Zusammenarbeit mit pädagogischen Hochschulen, magistra

Als fachlicher Partner begleitete die SGE auch im Jahr 2014 verschiedene Projekte im Schulbereich. Bike2school, feelok, fit4future, Gorilla und muuvit konnten von der Unterstützung im Bereich Ernährung profitieren.

Jährlich findet parallel zu den Kursen von Schule und Weiterbildung Schweiz (swch.ch) die Lehrmittel- und Fachausstellung magistra statt. Bereits zum zweiten Mal war die SGE diesmal in Luzern mit einem Stand vertreten. Auch im 2015 werden wir vom 7. – 15. Juli an der «magistra15» in Brugg-Windisch wieder mit dabei sein.

BILD: FIT4FUTURE

An den Pädagogischen Hochschulen Wallis und St. Gallen konnten insgesamt drei gut besuchte Weiterbildungen für Hauswirtschaftslehrpersonen durchgeführt werden. Für das kommende Jahr sind Kurse an weiteren Fachhochschulen ausgeschrieben.

Ausgewogene Ernährung im Vorschulalter

Im Verlauf von 2014 konnten wieder verschiedene Kursangebote für Kita-Mitarbeitende angeboten werden. Nennenswert ist hier das Kursangebot, welches im Rahmen der Purzelbaumtagung stattfand. Es war schnell ausgebucht und das Echo der Teilnehmenden war sehr gut. Der hohe Praxisbezug des Kurses wurde besonders geschätzt.

2015 werden neue Module zu unterschiedlichen Themen angeboten. Auf Anfrage können die Module auch an die Bedürfnisse der Auftraggeber angepasst werden. Bei den neuen Modulen handelt es sich um «Praktisches Arbeiten mit der Ernährungsscheibe für Kinder» und «Partizipation der Kinder bei der Mahlzeitenzubereitung». Weitere Module können bei Bedarf 2015 entwickelt werden.

Esther Jost

NUTRIKID®

Die Überarbeitung von NUTRIKID® nahm 2014 eine Wendung in Richtung Professionalisierung. Die Neuauflage der bestehenden Unterlagen erwies sich als herausfordernd und zeitaufwändig. Es wurden drei Module erstellt. Diese sind inhaltlich gebrauchsfertig, müssen jedoch noch gestaltet und in geeigneter Form zugänglich gemacht werden. Für die weiteren Schritte werden ab 2015 wiederum zeitliche und finanzielle Ressourcen zur Verfügung stehen. So können die nächsten Schritte effizient eingeleitet und umgesetzt werden.

Esther Jost

Ernährungsscheibe für Kinder

Anknüpfend an die Evaluation der Ernährungsscheibe für Kinder im Jahr 2013 hat die Überarbeitung derselben nun begonnen. Im Rahmen einer Projektgruppensitzung wurden die wichtigsten Ergebnisse aus dieser Arbeit diskutiert und es konnten wegweisende Verbesserungen festgehalten werden. Dank der vielfältig zusammengesetzten Projektgruppe (Ernährungsfachpersonen, Lehrpersonen aus unterschiedlichen Schulstufen, Erwachsenenbildner) konnten für die verschiedenen Bedürfnisse der unterschiedlichen Zielgruppen sinnvolle Anpassungen formuliert werden. Im Jahr 2015 gilt es nun, den wertvollen Input aus der Projektgruppe umzusetzen und eine inhaltlich wie äusserlich angepasste Ernährungsscheibe mit Wiedererkennungseffekt zu erarbeiten.

Marion Wäfler

Know-how gefragt

In zahlreichen Projekten hat die SGE als Fachpartnerin mitgewirkt. Im Folgenden werden einige Kooperationen vorgestellt.

Schweizer Nährwertdatenbank

Die Schweizer Nährwertdatenbank ist eine kostenlose und frei zugängliche Datensammlung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV. Im Rahmen eines wechselnden Pensums ist die SGE seit 2011 für die Pflege und Erweiterung

der Datenbank verantwortlich. Auch für die nächsten zwei Jahre hat das BLV die SGE zur Pflege der Datenbank beauftragt. Aufgrund von Problemen mit der Datenbanksoftware konnten im 2014 nur Hintergrundarbeiten durchgeführt, aber kein Update publiziert werden. Das nächste Update wird voraussichtlich im ersten Halbjahr 2015 veröffentlicht werden können.

Esther Infanger

Betriebliche Gesundheitsförderung

2014 hat die SGE den Bereich der betrieblichen Gesundheitsförderung ausgebaut und den Dialog mit Personalverantwortlichen im Rahmen der Messe «Personal Swiss» in Zürich und dem «Salon RH» in Genf, aber auch mit Akteuren wie der Gesundheitsförderung Schweiz verstärkt. Das Dienstleistungsangebot für Arbeitnehmer und Arbeitgeber ist nun auf der Internetseite prominent ersichtlich. Die entsprechenden Anfragen sind gestiegen, so zum Beispiel interessieren sich immer mehr Firmen für die Analyse und Optimierung ihrer Menus.

Nathalie Faller/Stéphanie Hochstrasser

Gesundheitsförderung Schweiz

Zusammenarbeit mit Gesundheitsförderung Schweiz und Kantonen

Im Jahr 2014 haben innerhalb des Beratungsmandates von Gesundheitsförderung Schweiz wiederum verschiedene Aktivitäten für und mit den kantonalen Aktionsprogrammen (KAP) Gesundes Körpergewicht stattgefunden. Neben direkten Gesprächen und Informationen wurden in den Kantonen einige Merkblätter erarbeitet, bei denen die SGE die fachliche Begleitung und das Lektorat übernahm. Die SGE konnte an den Regionalkonferenzen der kantonalen Gesundheitsbeauftragten das Angebot der SGE für die KAP präsentieren. Die Information und das Angebot stiessen auf reges Interesse. Die Zusammenarbeit mit den Kantonen aller Sprachregionen wird auch im Jahr 2015 weiter gepflegt. Die Romandie kann in Zukunft besser betreut werden, da die SGE im 2014 eine neue Niederlassung in Lausanne eröffnet hat.

Esther Jost

Fourchette verte

Fourchette verte konnte 2014 ausbauen.

Die Zusammenarbeit mit der SV-Group zeigt, dass auch in der Deutschschweiz der Bedarf nach einem Qualitätslabel vorhanden ist. Wichtige Sitzungen konnten in den Räumen der SGE abgehalten werden. Durch die räumliche Nähe

konnten auch in diesem Jahr wichtige Absprachen bezüglich Zusammenarbeit und dem Auftritt nach aussen speditiv und kooperativ geführt werden. Fourchette verte Schweiz hat seit September 2014 eine neue Mitarbeiterin. Elizabeth Bieri ist unter anderem dipl. Ernährungsberaterin FH und bringt einige Jahre Berufserfahrung mit. Die SGE gratuliert Elizabeth Bieri zu ihrem neuen Posten in Lausanne und wünscht ihr einen guten Start.

Esther Jost

Tellermodell

Neue Rezepte zum Tellermodell

Acht neue Rezepte zum Tellermodell wurden im vergangenen Jahr von Proviande und der SGE erarbeitet und ergänzen die Bestehenden. Wie im Jahr 2013 wurden die Rezepte von der SGE auf deren Ausgewogenheit überprüft und angepasst und von einer Köchin betreffend Machbarkeit kritisch angeschaut. Das Fotoshooting selber fand wieder bei Jules Moser in Bern statt. Die typisch schweizerischen Gerichte mit Fleisch stehen seit Ende 2014 auf der Webseite der SGE in den drei Landesprachen kostenlos zur Verfügung.

Marion Wäfler

Nachhaltige Ernährung macht Schule

Die Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch und die SGE bieten neu den Weiterbildungskurs «Nachhaltige Ernährung macht Schule» für (Hauswirtschafts-)Lehrpersonen an. Der Kurs vermittelt praktische Unterrichtsideen und fundiertes Fachwissen zum Thema «nachhaltige Ernährung».

Angelika Hayer

Fernfachhochschule FFHS

Auch in diesem Jahr unterrichtet die SGE an der Fernfachhochschule FFHS im MAS Gesundheitsförderung das Modul «gesunde Ernährung». Aufgrund des regen Interesses konnte das Modul in Bern und Zürich durchgeführt werden.

Nathalie Faller

Rechnung und Budget

	Budget 2014	Rechnung 2014	Budget 2015
Betriebsertrag			
Mitgliederbeiträge	577 000	569 475.99	633 000
BLV – Lebensmittel und Ernährung	139 700	250 000.00	264 700
BAG bildung + gesundheit	5 000	2 592.59	30 000
SCNAT-Beiträge	52 000	48 605.56	48 000
Mandate	380 000	250 728.45	368 000
Verlag und Vertrieb	125 000	141 933.43	184 000
Uebrige Objekte	20 000	29 970.00	20 000
Diverse Einnahmen	390 000	488 355.30	451 996
Erlösminderungen auf Betriebsertrag	-48 000	-48 780.81	-48 000
Total Betriebsertrag	1 640 700	1 732 880.51	1 951 696
Betriebsaufwand			
Mitglieder und Kooperationen	41 500	44 207.27	43 500
Projekte	71 000	94 006.85	76 000
Dienstleistungen	41 000	48 923.47	91 000
Raumaufwand	85 800	81 663.40	90 000
Personalaufwand	913 900	942 176.85	1 100 000
Sonstiger Personalaufwand/Sozialleistungen	203 430	207 858.84	239 700
Unterhalt / Energie / Versicherungen	14 600	39 399.04	19 600
Verwaltungsaufwand / Werbung	118 000	50 811.62	112 000
Material und Fremdleistungen	183 000	199 876.67	208 000
übriger Betriebsaufwand	1 200	525.10	1 200
Total Betriebsaufwand	1 673 430	1 709 449.11	1 981 000
Betriebsgewinn	-32 730	23 431.40	-29 304
Ausserordentlicher Aufwand/Ertrag	50 000	-50 925.00	50 000
Abschreibungen	-6 500	12 210.55	-9 500
Finanzerfolg	-1 500	-554.27	-1 500
Jahresgewinn	9 270	62 700.12	9 696

Kommentar zur Jahresrechnung 2014

Ertrag

- Der Rückgang bei den Beiträgen durch Einzelmitglieder hält an.
- Die Einkünfte durch den Vertrieb konnten gesteigert werden, nicht zuletzt auch durch die gute Zusammenarbeit mit dem neuen Vertriebspartner BAND.
- Durch den Wechsel der Zuständigkeiten beim Bund vom BAG zum BLV wurde der bisherige Posten «BAG-Lebensmittelwissenschaften» in «BLV-Lebensmittel und Ernährung» umbenannt.
- Der Anteil der Dienstleistungen konnte erhöht werden.
- Ein weiteres Mal wurden Rückstellungen für die Mehrwertsteuer aufgelöst.
- Der Posten «Weitere Beiträge» wurde neu in «Mandate» umbenannt.

Aufwand

- Zusätzliche Projektaufträge haben auch zu zusätzlichen externen Kosten geführt.
- Investitionen im IT- und Web-Bereich mussten getätigt werden.
- Zahlreiche Kommunikationsleistungen konnten intern erbracht werden.

Kommentar zum Budget 2015

- Die Erhöhung der Mitgliederbeiträge ist berücksichtigt, gleichzeitig fällt eine Erhöhung der Stellenprozentage ins Gewicht.

Bilanz

Bilanz per 31.12.2014	2013	2014
Aktiven		
Kassen	415.64	663.64
Postcheck Schweiz	170 096.73	153 772.60
Postcheck Diverses	1 674.04	52 049.94
Postcheck Schweiz EUR	737.75	3 129.07
Postcheck Ausland EUR	5 063.31	7 332.39
Postscheck E-Deposito	159 714.92	29 915.06
Valiant Bank Bern	44 782.60	45 543.70
Aktive Rechnungsabgrenzungen	24 454.35	23 206.90
Flüssige Mittel	406 939.34	315 613.30
Debitoren	385 630.98	239 902.47
Delkredere	-10 000.00	-10 000.00
Debitoren	375 630.98	229 902.47
Verrechnungssteuer / Vorsteuer	648.66	542.53
Übrige Forderungen	648.66	542.53
Wertschriften	27 300.00	27 300.00
Valiant Bank Sparkonto SGE-Fonds	65 863.20	65 994.90
Valiant Bank Aktionärskonto	284.45	285.20
Finanzanlagen	93 447.65	93 580.10
Büromatik, EDV	7 200.00	9 160.50
Mobilier	4 500.00	3 050.00
Sachanlagen	11 700.00	12 210.50
Broschürenlager	48 640.00	67 000.00
Vorräte	48 640.00	67 000.00
Total Aktiven	937 006.63	718 848.90
Passiven		
Kreditoren	79 588.40	79 717.65
Passive Rechnungsabgrenzungen	328 786.06	80 883.90
Übrige Verbindlichkeiten	16 208.25	26 763.31
Kurzfristige Verbindlichkeiten	424 582.71	187 364.86
Vorauszahlungen	15 960.00	22 320.00
Rückstellungen Expertennetzwerk	5 900.00	5 900.00
Rückstellungen MWST auf Leistungsvertrag	147 012.35	97 012.35
Rückstellungen Übrige	0.00	0.00
Valiant Bank Sparkonto SGE-Fonds	65 501.35	65 501.35
Langfristige Verbindlichkeiten	218 413.70	168 413.70
Verlustvortrag (-) / Gewinnvortrag (+)	201 716.03	278 050.22
Jahresgewinn	76 334.19	62 700.12
Eigenkapital	278 050.22	340 750.34
Total Passiven	937 006.63	718 848.90

Kommentar zur Bilanz 2014

- Die Eigenkapitaldecke konnte auch im 2014 leicht erhöht werden auf CHF 340'750.-. Darin eingeschlossen: Gemäss Beschluss des Vorstandes wird der SGE-Fonds mit CHF 20'000.- für die Aktivitäten im Rahmen des Jubiläums «50 Jahre SGE» als Defizitgarantie dienen.

Nationale Fachtagung und Mitgliederversammlung

Am 21. August 2014 fand am Inselspital Bern die nationale Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE zum Thema «Ernährung und Nachhaltigkeit» statt. Die Mitgliederversammlung war dieses Jahr Gast an der ZHAW in Wädenswil.

Vor der offiziellen Eröffnung der Fachtagung fand ein Symposium zum Thema «EPODE: 20 Jahre Erfahrung in der Prävention von Adipositas im Kindesalter» statt. Herr Pierre Richard ist Marketing- und Kommunikationsexperte und federführend bei der strategischen Entwicklung des EPODE European Network sowie des EPODE International Network, einer internationalen NGO zur Prävention von Adipositas bei Kindern. Er stellte uns vor, wie Übergewicht bei Kindern so auf Gemeinschaftsebene bekämpft wird und dies mit grossem Erfolg. Die Teilnehmer konnten alsdann verschiedene Vorträge zu folgenden Themen verfolgen:

Nachhaltige Ernährung: Dimensionen und Grundsätze

Zum Auftakt der Fachtagung präsentierte Dr. Karl von Kober von der Technischen Universität München die fünf gleichrangigen Betrachtungs-Dimensionen einer «Nachhaltigen Ernährung»: Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft, Gesundheit und Kultur. Dabei werden alle Stufen der Nahrungsvorsorgung einbezogen: Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung sowie Zubereitung und Abfallentsorgung.

Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Ernährung – FOODprints®

Frau Angelika Hayer, Leiterin Fachbereich Ernährungswissenschaften und Gesundheitsförderung bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE, stellte die von der SGE formulierten handlungsorientierten und praxisnahen Tipps für eine nachhaltige Ernährung mit Zielgruppe Konsumentinnen und Konsumenten vor. Diese sechs Tipps wurden Mitte August 2014 unter dem Titel «Die FOODprints® – Tipps zum nachhaltigen Essen und Trinken» veröffentlicht.

Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Fleischkonsum

Dr. Ruth Badertscher, Bundesamt für Landwirtschaft BLW, zeigte in ihrer Präsentation die wirtschaftliche, soziale und ökologische Bedeutung des Fleischkonsums mit Schwerpunkt Schweiz auf. Besonderheiten der Schweizer Fleischproduktion im Vergleich zum Ausland sowie Handlungsmöglichkeiten und Empfehlungen zum Fleischkonsum wurden erläutert.

Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Fischkonsum

Frau Monika Müller, dipl. Ernährungsberaterin HF, erklärte, wieso die Ernährungsempfehlungen zum Fischkonsum mit einer nachhaltigen Ernährung kaum vereinbar sind. Sie konzentrierte sich in ihrem Referat auf die Fragen, welche Lösungsansätze es gibt, wie der Stellenwert der nachhaltigen Fischzucht zu gewichten ist und wie derjenige von alternativen Quellen wie Eier, Algenöl oder Krill.

Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Getränkekonsum

Frau Barbara Pfenniger, Fédération Romande des Consommateurs FRC, erinnerte uns daran, dass das Hochkommissariat für Menschenrechte das Grundrecht auf trinkbares Wasser in den Artikel 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der UNO aufgenommen hat. Idealerweise sollte Trinkwasser von annehmbarer Qualität allen Bevölkerungsgruppen in ausreichender Menge zur Verfügung stehen, und zwar permanent und zu einem erschwinglichen Preis. In der Schweiz ist das der Fall.

Christian Ryser

Mitgliederversammlung

Die Mitgliederversammlung fand am 24. April 2014 an der ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil statt. Im Anschluss an die Mitgliederversammlung präsentierte sich das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) bei einem Rundgang.

Christian Ryser

NUTRINET

Am 7. Mai 2014 fand die Frühlingstagung zum Thema: «Nachhaltig essen & trinken – Beispiele aus der Praxis» in Bern statt. Nebst Schnittstellen zur Gesundheitsförderung und der nachhaltigen Entwicklung und der Gesundheitsförderung im Setting Schule, erhielten die Teilnehmenden Einblicke in innovative Projekte. Im Oktober 2014 organisierte hepa die Tagung «Bewegung hier und jetzt». Die diesjährige Frühlingstagung findet am 6. Mai 2015 zum Thema «Ernährung und Migration» statt.

Nathalie Faller

NUTRINFO®/MEDIENSERVICE

Auch dieses Jahr wurde nutrinfo® häufig von Medienfachleuten kontaktiert (31%). Die SGE war mit 8 TV-Auftritten, 23 Radio-Interviews und 107 Print-/Online-Interviews in den Medien präsent. Anfragen von Privatpersonen machten 27% aus, die von Mediatoren wie z.B. Ernährungsberaterinnen, Ärzten und Lehrpersonen 21%. Der SGE-Newsletter erschien wie bisher zweimonatlich und kann von allen Ernährungsinteressierten sowie Medienschaffenden kostenlos abonniert werden. Die SGE bedankt sich für die finan-

zielle Unterstützung von nutrinfo® durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV.

Steffi Schlüchter

AUSBILDUNG STUDIERENDE

Dieses Jahr hat die SGE erfolgreich 11 Studentinnen und Studenten der Berner Fachhochschule BFH, eine Studentin der Genfer Fachhochschule HEEdS sowie eine Studentin der Universität Wien betreut.

Steffi Schlüchter

Kommunikation und Medien

2014 stand im Zeichen der Konsolidierung der im Rahmen der integrierten Kommunikationsstrategie definierten Ziele. Die SGE erhöhte ihren Bekanntheitsgrad durch eine zunehmende Verbreitung auf dem entsprechenden Dienstleistungsmarkt. Zahlreiche Kooperationen sind im Jahr 2014 ins Leben gerufen worden, die bestehenden konnten erfreulicherweise durch interessante gemeinsame Projekte gefestigt werden. Zudem versorgte die SGE sowohl Fachleute wie auch die breite Bevölkerung mit Informationen zur ausgewogenen Ernährung.

Wissen was essen! Auch 2014 verbreitete die SGE ihren Slogan über interne Kanäle und Partnerorganisationen. Ein neues Symbol – die FOODprints® – ergänzt die bereits vorhandenen Symbole für Dienstleistungen / Angebote.

Unsere Website wurde um die neue Rubrik «Am Arbeitsplatz» zu den drei Kernthemen des betrieblichen Gesundheitsmanagements erweitert: Ernährung, Bewegung und Entspannung. Die SGE hat zudem zahlreiche neue Fans auf ihrer Facebook-Seite gewonnen. Dies zeigt, dass die Entscheidung für eine Kommunikation über die sozialen Medien richtig war.

Das Thema «Gesundheit am Arbeitsplatz» ist aktiv weiterverfolgt worden und die SGE ist am «Salon RH» in Genf und Zürich sowie an der Konferenz «Stress sur le lieu de travail» in Genf vertreten gewesen. Anlässlich dieser Events konnte die SGE an Bekanntheit gewinnen und ihre Leistungen durch eine grössere Nähe zu Öffentlichkeit und Berufsleuten besser bekannt machen. Auch 2015 wird die SGE an einigen dieser interessanten Veranstaltungen teilnehmen.

Mit dem Ziel, ihre Leistungen im Bereich Schule und Ausbildung besser bekannt zu machen, hat die SGE mit einem Stand an der Magistra in Luzern teilgenommen.

Die nationale Fachtagung der SGE war erneut ein grosser Erfolg gewesen und konnte ein Publikum begrüßen, das sich für das Thema «Ernährung und Nachhaltigkeit» be-

geisterte. Bei dieser Gelegenheit stellte die SGE auch ihre FOODprints® vor.

Die verschiedenen Aktionen waren von zahlreichen Kontakten zur Presse begleitet, die sich als wichtiger Vermittler bei Berufsleuten der Branche und bei der Bevölkerung erwies. Das Jahr 2014 markiert einen Wendepunkt, da es der SGE gelang, nachhaltige Verbindungen zu knüpfen und ihre Bekanntheit zu festigen. Auch 2015 wird sie weiter wachsen mit spannenden Projekten wie der Lancierung von «meine Pyramide», der Fortsetzung unserer Unterstützung von Unternehmen im Rahmen von «Gesundheit am Arbeitsplatz» oder auch der Weiterentwicklung des Themas der Nachhaltigkeit. 2015 wird zudem ein ganz besonderes Jahr, da die SGE mit Ihnen ihr 50-jähriges Dasein feiert!

Christine Dudle-Crevoisier

FACEBOOK

Der Facebook-Auftritt der SGE wächst stetig. Per Ende 2014 konnten wir auf Deutsch mit 505 „Gefällt mir“-Angaben die 500-Marke knacken, beim französischen Auftritt zählen wir 254 „Gefällt mir“-Angaben. Am meisten Interaktion löste der Beitrag zum Online-Tool der persönlichen Lebensmittelpyramide aus. Die höchste Reichweite erzielten wir mit der Vorankündigung zur SGE-Fachtagung sowie mit Links zu anderweitig veröffentlichten Untersuchungen und Artikeln. Mit den vielseitigen und unterschiedlichen Postings zu Themen rund um die ausgewogene und genussvolle Ernährung sind wir auf dem richtigen Weg, unsere bestehenden wie auch neue Fans zu erreichen.

Nicole Jeanneret

Neuerscheinungen 2014

**Tabula –
die Zeitschrift für
Ernährung**

Preis SGE-Mitglieder:
gratis
Nichtmitglieder:
CHF 30.–/Jahr
www.tabula.ch

**TABULA 1/14:
AROMASTOFFE**

**TABULA 2/14:
NAHRUNGSMITTEL-
SPEKULATION**

**TABULA 3/14:
VITAMIN D**

**TABULA 4/14:
SALZ**

**Im Gleichgewicht –
Gesund abnehmen**

1. Auflage 2014
136 Seiten

Preis SGE-Mitglieder:
CHF 15.70
Nichtmitglieder:
CHF 19.60

136 Seiten Wissen, Tipps und Ideen rund um die Themen Essen, Bewegung und Entspannung. Das Buch hilft dem Leser, die persönliche Motivation zur Gewichtsreduktion zu hinterfragen und unterstützt ihn auf der Suche nach einem individuellen Weg zum genussvollen, ausgewogenen Essen und einem gesunden Lebensstil. «Im Gleichgewicht» sensibilisiert, relativiert, motiviert und ist auch ein Appell an den gesunden Menschenverstand.

Kooperationen

**Schweizer Zeitschrift
für Ernährungsmedizin**

SGE-Mitglieder können die SZE zu
Sonderkonditionen abonnieren.

Ernährungs Umschau

Die SGE kooperiert seit Mitte 2008 mit
der Ernährungs Umschau. SGE-Mitglieder
können die Zeitschrift zu Sonderkonditionen
abonnieren.

Dienstleistungen und Produkte

nutrinfo® – alle Antworten auf Ihre Fragen
Der kostenlose SGE-Informationsservice gibt Antworten
auf Ihre Fragen zum Thema Ernährung und Lebensmittel.
www.nutrinfo.ch

shop – alles rund um die Ernährung
Der Online-Shop der SGE bietet Ihnen verschiedene
Produkte wie Bücher und Broschüren, wissenschaftliche
Publikationen, Multimedia, usw.
www.sge-ssn.ch/shop

tabula – die Ernährungszeitschrift
Spannend, informativ und fundiert: Mit der SGE-Ernährungs-
zeitschrift Tabula erfahren Sie Wissenswertes zu ausge-
wählten Themen.
www.tabula.ch

nutrivalc® – der Ernährungstest
Der Ernährungstest Nutrivalc® beurteilt mittels 40 Fra-
gen die persönlichen Ess- und Trinkgewohnheiten und
gibt praktische Optimierungstipps. Der Test richtet sich
an Erwachsene.
www.nutrivalc.ch

Der SGE-Vorstand 2014

Präsident

Dr. Ulrich Moser, Basel

Vizepräsidenten

Prof. Dr. med. Roger Darioli, Policlinique médicale universitaire, Lausanne

Beatrice Conrad, dipl. Ernährungsberaterin FH, Roggwil

Beisitzer

Magali Chollet, Agroscope Liebefeld-Posieux, Bern

Dr. phil. I Carmen Keller, ETH Zürich, Zürich

Dr. oec. troph. Annette Matzke, Thun

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin, Pädagogischen Hochschule Freiburg, Freiburg

Barbara Pfenniger, Fédération Romande des Consommateurs, Lausanne

Ph. D. Prof. Peter J. Schulz, Institute of Communication and Health (Director), Lugano

Die Mitarbeiter/innen der SGE

Christian Ryser
Geschäftsführer

Karin Amatucci
Leiterin Finanzen und Administration

Wafa Badran-Amstutz
Fachberaterin Romandie

Christine Dudle-Crevoisier
Leiterin Kommunikation / PR

Nathalie Faller
Leiterin Kooperationen und Betriebliche Gesundheitsförderung

Angelika Hayer
Leiterin Ernährungswissenschaften und Gesundheitsförderung

Stéphanie Hochstrasser
Projektmitarbeiterin

Esther Infanger
Projektleiterin

Muriel Jaquet
Fachberaterin Nutrinfo® / Projektleiterin

Nicole Jeanneret
Fachfrau Online-Medien / Kommunikation

Esther Jost
Leiterin Bildung und Schule

Thomas Langenegger
Leiter Redaktion Tabula / Fachmann Kommunikation

Monika Müller
Stellvertreterin Redaktion Tabula

Steffi Schlüchter
Leiterin Nutrinfo® und Medienservice

Sandra Stauffer
Leiterin Sekretariat

Marion Wäfler
Fachberaterin Nutrinfo®, Projektleiterin

Einzel-, Kollektiv – und Gönnermitglieder der SGE

Unser Dank gilt:

- unseren rund 5200 Einzelmitgliedern und Abonnenten
- unseren rund 250 Kollektivmitgliedern
- unseren 39 Gönnermitgliedern, insbesondere unseren Hauptgönnern:

Die SGE ist gemeinnützig und kommerziell unabhängig; Geschäftsstelle und Vorstand bürgen für die wissenschaftlich fundierte Qualität ihrer Tätigkeiten. Unsere Firmengönner unterstützen die Ziele der SGE mit einem erhöhten Mitgliederbeitrag (Statuten Art. 4c) und zeigen damit ihr aktives Engagement für ausgewogene Ernährung.

Partner der SGE

Ein grosses Dankeschön gilt auch unseren Partnern, welche die verschiedenen Tätigkeiten der SGE im Jahr 2014 ermöglicht haben:

- A.E.P.S. Europäische Vereinigung für die Förderung der Gesundheit
- Akademie der Naturwissenschaften Schweiz
- Band-Genossenschaft
- Berner Fachhochschule
- Bundesamt für Gesundheit BAG
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Ernährungs Umschau
- ETH Zürich
- Fédération Romande des Consommateurs FRC
- NUTRIKID®: FIAL, Nestlé Suisse S.A. und Ernährungsmuseum Alimentarium
- Fourchette verte Suisse
- Gesundheitsförderung Schweiz
- Haute école de santé Genève, filière diététique
- Österreichische Gesellschaft für Ernährung
- Stiftung zur Förderung der Ernährungsforschung in der Schweiz SFEFS
- Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH
- Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin
- SV Stiftung
- Vereinigung der kantonalen Beauftragten für Gesundheitsförderung in der Schweiz (VBGF)

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
Schwarztörstrasse 87 | Postfach 8333 | CH-3001 Bern
T +41 31 385 00 00 | F +41 31 385 00 05 | info@sge-ssn.ch

nutrinfo | Info-Service für Ernährungsfragen
T +41 31 385 00 08 | nutrinfo-d@sge-ssn.ch | www.nutrinfo.ch

tabula | Zeitschrift für Ernährung
Redaktion T +41 31 385 00 04 | www.tabula.ch

nutricalc | Ernährungstest
www.nutricalc.ch

shop sge | T +41 58 268 14 14 | F +41 58 268 14 15
www.sge-ssn.ch/shop

Besuchen Sie uns auf Facebook

Wissen, was essen. sge-ssn.ch