



Inhaltsverzeichnis

Plenumsveranstaltung

Betriebliches Gesundheitsmanagement BGM – Ein Konzept	3
Reto Kälin, Projektleiter Partner Relations BGM, Gesundheitsförderung Schweiz	
Ernährung - Theoretische Verortung und aktuelle Relevanz	3
Prof. Dr. Andreas Krause, Professor und Dozent für Angewandte Psychologie, FHNW Olten Ronia Schiffan, Fachverantwortung Psychologie und Betriebliches Gesundheitsmanagement, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE	
Snacking & eating on the go - Veränderungen des Ausserhausverzehrs und mögliche Folgen	4
Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW Life Science und Facility, Wädenswil	
Gemeinschaftsgastronomie - Potenziale durch Nudging und Priming	4
Prof. Dr. Michael Siegrist, Institut für Umweltentscheidungen, ETH Zürich	
Das Kleine Gewissen	4
Johanna Altenberger, Head Swiss Re Gastronomy, Zürich	
High Performance am Arbeitsplatz dank Ernährung?	5
Prof. Pierre Maechler, Département de Physiologie Cellulaire et Métabolisme, Université de Genève	
Ateliers	6

Präsentationen herunterladen

Die Präsentationen der Referenten können Sie ab dem 12. September 2018 nach der Tagung unter folgendem Link herunterladen:

www.sge-ssn.ch/fachtagung

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Referenten die Veröffentlichung der Präsentationen wünschen.



Betriebliches Gesundheitsmanagement BGM – Ein Konzept Was steckt dahinter? Was bringt's?

Reto Kälin, Projektleiter Partner Relations BGM, Gesundheitsförderung
Schweiz

Reto Kälin (42) arbeitet seit 2016 bei der Gesundheitsförderung Schweiz und ist seit diesem Frühjahr Teamleiter Partner Relations. Davor war er zehn Jahre im strategischen und operativen HR in unterschiedlichen Klein- und Grossbetrieben tätig. Er hat an der Berner Fachhochschule Betriebsökonomie studiert. 2009 hat er das CAS Betriebliches Gesundheitsmanagement an der Fachhochschule Nordwestschweiz absolviert.

Ernährung im BGM Theoretische Verortung und aktuelle Relevanz

Prof. Dr. Andreas Krause, Professor und Dozent für Angewandte Psychologie,
FHNW, Olten

Studium der Psychologie an der Universität Osnabrück; Diplom in Psychologie mit Auszeichnung (1997). Wissenschaftlicher Mitarbeiter des Fachgebietes Arbeits- und Organisationspsychologie (Leitung: Prof. Dr. Heiner Dunckel/ Prof. Dr. Marianne Resch) am Internationalen Institut für Management der Universität Flensburg; Magisterstudiengang «Betriebliche Bildung und Management» sowie Bachelor- und Masterstudiengang «Internationales Management» (1997-2002). Erlangung des Doktorgrades (Dr. phil.) an der Universität Flensburg mit Auszeichnung; Dissertationsschrift «Psychische Belastungen im Unterricht – Ein aufgabenbezogener Untersuchungsansatz. Analyse der Tätigkeit von Lehrerinnen und Lehrern» (2002). Wissenschaftlicher Assistent in der Arbeitsgruppe Arbeits- und Organisationspsychologie an der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg im Breisgau (2002-2006). Seit 01.10.2006 Professor und Dozent für Angewandte Psychologie an der FHNW.

Kompetenzschwerpunkte: Betriebliche und schulische Gesundheitsförderung, Innovatives Gesundheitsmanagement, Unternehmenssteuerung und psychische Belastungen.

Ronia Schiftan, Fachverantwortung Psychologie und Betriebliches Gesundheitsmanagement, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

Ronia Schiftan, MSc Angewandte Psychologie, ist Fachverantwortliche Psychologie und Betriebliches Gesundheitsmanagement bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Mit ihrem Hintergrund der Arbeits- Organisations-, Medien- und Ernährungspsychologie beleuchtet Sie die Zusammenhänge zwischen der Psyche und dem Essverhalten. Ihr spezielles Interesse gilt der Welt der sozialen Medien und deren Einfluss auf die Gesundheit, der Ernährungssituation im Arbeitskontext sowie Fragen rund ums Thema Körperbild. Freischaffend ist sie als Dozentin für BGM, Ernährungs- und Medienpsychologie an verschiedenen Hochschulen tätig.



Snacking & eating on the go

Veränderungen des Ausserhausverzehrs und mögliche Folgen

Prof. Dr. oec. troph Christine Brombach, ZHAW Life Sciences und Facility, Wädenswil

Prof. Dr. Christine Brombach ist seit 2009 am Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil, Schweiz als Dozentin tätig. Sie studierte in Giessen (D) und Knoxville, TN, (USA), Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Nach dem Diplom in Giessen erwarb sie sich einen Master of Science in Nutrition mit dem Schwerpunkt Gerontologie in Manhattan, KS, (USA). Sie promovierte an der Universität Giessen zum Thema „Ernährungsverhalten von Frauen über 65 Jahren“. Für vier Jahre leitete sie als Projektkoordinatorin die Nationale Verzehrsstudie II am Max Rubner-Institut in Karlsruhe (D).

Gemeinschaftsgastronomie

Potenziale durch Nudging und Priming

Prof. Dr. Michael Siegrist, Institut für Umweltentscheidungen, ETH Zürich

Michael Siegrist ist Professor für Consumer Behavior an der ETH Zürich. Er studierte an der Universität Zürich Psychologie, Betriebswirtschaftslehre und Publizistikwissenschaft. Die Forschungsschwerpunkte von Michael Siegrist beinhalten Risikowahrnehmung, Risikokommunikation, Akzeptanz neuer Technologien und Entscheidungen unter Unsicherheit. Spezifischer Schwerpunkt bildet dabei das Konsumentenverhalten im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln.

Das kleine Gewissen

Johanna Altenberger, Head Swiss Re Gastronomy, Zürich

Johanna Altenberger ist seit 2016 Head Swiss Re Gastronomy. Zuvor war sie bei der Swiss Re als Head XM (2011-2016) sowie Operational Catering Manager (2010-2011) tätig.



Food for thought!

L'alimentation, facteur de performance au travail?

Prof. Pierre Maechler, Département de Physiologie Cellulaire et Métabolisme,
Faculté de médecine, Université de Genève

Pierre Maechler étudie la biologie à l'université de Genève. Dès l'obtention de son diplôme en 1986, il part pour l'industrie pharmaceutique. Il y dirige une équipe de recherche qui étudie de nouvelles cibles pour le traitement de l'athérosclérose. En parallèle, il conduit une recherche sur les mécanismes cellulaires de l'absorption du cholestérol, lui permettant d'obtenir son doctorat (Ph.D.) en 1993. En 1995, il rejoint le monde académique comme chercheur associé dans le groupe du professeur Claes Wollheim où il identifie le glutamate comme un nouveau messenger intracellulaire. Pierre Maechler obtient en 2001 une bourse de relève académique de la fondation Max Cloetta pour ses travaux sur le rôle des mitochondries dans la sécrétion d'insuline, ce qui lui permet de démarrer son propre groupe de recherche. En 2006, il est nommé professeur associé en métabolisme énergétique à la Faculté de médecine, puis professeur ordinaire en 2011. Pierre Maechler enseigne aux étudiants de médecine la biochimie et le métabolisme. Actuellement, son groupe étudie les conséquences de dysfonctions mitochondriales sur les cellules bêta-pancréatiques et celles du cerveau, ainsi que leurs possibles interactions.



Ateliers

Nacht- und Schichtarbeit: Erfahrungen aus der Praxis Dr. med. Rolf Abderhalden, Arbeitsmedizin Abderhalden, Thun	7
Nacht- und Schichtarbeit: Gesetzliche Grundlagen und Erfahrungen aus der Praxis Dr. med. Samuel Iff, Staatssekretariat für Wirtschaft SECO, Bern	7
Good Practice: nutriMenu: Restauration collective durable et qualité nutritionnelle Dr. Maryam Yepes, directrice Myravan solutions, cheffe de projet du développement nutriMenu / Claudia Wuttke	8
Good Practice: «lunch4vitality» Vinzenz Meier, Bereichsleiter Hotellerie, Inselspital, Universitätsspital Bern	8
Praxisbeispiele Ausserhausverpflegung: lunchidée Sophie Frei, freistil, Bern	9
Praxisbeispiele Ausserhausverpflegung: Fourchette verte Elisa Pedrazzini, Fourchette verte, Vezia (TI)	9
Développement durable dans la gastronomie collective Stéphane Montangero, Fourchette verte Schweiz	10



Atelier 1: Nacht- und Schichtarbeit: Erfahrungen aus der Praxis

Dr. med. Rolf Abderhalden, Arbeitsmedizin Abderhalden, Thun

Dr. med. Rolf Abderhalden, FMH Arbeitsmedizin. Seit 1999 selbstständig tätig in eigener arbeitsmedizinischer Praxis (Arbeitsmedizin Abderhalden) in Thun mit Betreuung und Beratung von Betrieben und ganzen Branchen..

Atelier 1: Nacht- und Schichtarbeit: Gesetzliche Grundlagen und Erfahrungen aus der Praxis

Dr. med. Samuel Iff, Staatssekretariat für Wirtschaft SECO, Bern

Dr. med. Samuel Iff nach seinem Medizinstudium am Universitätsspital Bern in verschiedenen Positionen gearbeitet. Seine Ausbildung zum Spezialisten für Prävention und Gesundheitswegen hat er an der Universität Bern und Sydney vollendet. Nach einigen Jahren in der Epidemiologie ist er zum SECO gewechselt, wo er seine zweite Facharztausbildung in Arbeitsmedizin abgeschlossen hat. Seine aktuellen Fachgebiete sind Mutterschutz, Jugendarbeitschutz, Schicht- und Nachtarbeit sowie Arbeit mit älteren Arbeitnehmenden. In der Freizeit findet man ihn oft im Gym für Training und Beratung..



Atelier 2: Good Practice: nutriMenu: Restauration collective durable et qualité nutritionnelle

Dr. Maryam Yepes, directrice Myravan solutions, cheffe de projet du développement nutriMenu

Dr. Yepes a obtenu son doctorat en Santé Publique et l'Economie de la Santé de la Faculté de Biologie et de Médecine de l'Université de Lausanne. Une diététicienne diplômée de l'Université McGill et l'ancien professeur de nutrition à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, elle est la fondatrice de Myravan Solution qui offre des prestations en nutrition et la santé ainsi qu'en développement de solutions innovantes pour une alimentation saine tel que D-Menu et nutriMenu.

Dr. Yepes est la responsable du label nutriMenu pour faciliter et de valider la conformité aux exigences nutritionnelles officielles de la SSN et de l'OSAV pour les repas servis dans la restauration collective et privées. Depuis 2016, nutriMenu a été adopté par la Ville de Lausanne dans le Plan Restauration Collective Durable et en 2017 nutriMenu a reçu le 1er prix du Grand Prix Suisse «Citizen@Work» pour la santé en entreprise.

Atelier 2: Good Practice: «lunch4vitality»

Vinzenz Meier, Bereichsleiter Hotellerie, Inselspital, Universitätsspital Bern

Seit August 2014 Bereichsleiter Hotellerie für das Inselspital und Spital Tiefenau in Bern. Dies beinhaltet sowohl die Patientenverpflegung wie auch die Mitarbeitenden- und Besucherverpflegung. Nach der Schule zwei Berufslehren abgeschlossen: als Koch und im Service. Danach folgten die obligaten Wanderjahre von Gourmetrestaurants bis hin zur Hotellerie. Abschluss Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, einem NDS und dem EMBA in Business Administration. Über 10 Jahre tätig als Area Manager und Operations Director in der Personalgastronomie. Im Aargau aufgewachsen und nach den Wanderjahren wieder dorthin zurückgekehrt.



Atelier 3: Praxisbeispiele Ausserhausverpflegung: lunchidee

Sophie Frei, freistil, Bern

Seit 2005 lebt und arbeitet Sophie Frei in Bern als Ernährungswissenschaftlerin in den Bereichen Gesundheitsförderung und Prävention. Nach der Leitung der nationalen Projektförderstelle Suisse Balance, getragen vom Bundesamt für Gesundheit und von Gesundheitsförderung Schweiz, arbeitete sie ein Jahr bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und verfasste dort Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Ernährung. 2014 entschied sie sich für die Selbstständigkeit, gründete die Einzelfirma freistil – Ernährung und Bewegung und bildete sich an der Universität Bern im Bereich nachhaltige Entwicklung weiter.

Sophie Frei interessiert sich insbesondere für die Auswirkungen des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens auf die Gesundheit, die Umwelt und die Gesellschaft und engagiert sich mit freistil für eine bewusste Esskultur sowie einen bewegten Alltag.

Atelier 3: Praxisbeispiele Ausserhausverpflegung: Fourchette verte

Elisa Pedrazzini, Fourchette verte, Vezia (TI)

Atelier 4: Développement durable dans la gastronomie collective

Stéphane Montangero, Fourchette verte Schweiz

Stéphane Montangero travaille depuis 2009 comme secrétaire général de la fédération Fourchette verte Suisse, le label de l'alimentation équilibrée. Il est titulaire d'un Master en administration Publique de l'IDHEAP et a un long parcours professionnel dans le domaine de la communication et du management.

Président du Parti socialiste vaudois de 2014 à 2018, Stéphane Montangero a fait aboutir l'initiative vaudoise limitant le poids des primes d'assurance maladie à 10% et fait partie du comité qui a lancé les deux «initiatives santé» en octobre 2017. Egalement Député au Grand Conseil vaudois depuis 2007, il en est actuellement vice-président de la commission des finances, après avoir siégé dans la commission de santé publique lors de la précédente législature.

Outre ses mandats politiques, il s'est engagé auprès de nombreuses organisations (vice-président du WWF Vaud, porte-parole de la Croix-Rouge vaudoise, etc.) et préside actuellement l'association des Amis du festival de bandes dessinées de Lausanne BDFIL, ainsi que depuis juin 2018 l'OSEO-Vaud.

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

 **tabula** | Zeitschrift für Ernährung
Redaktion T +41 31 385 00 17 | tabula.ch

 **Ernährungstests**
www.sge-ssn.ch/tests

 **shop sge** | Der Online-Shop der SGE
T +41 31 385 00 00 | F +41 31 385 00 05 | www.sge-ssn.ch/shop

Folgen Sie uns auf



Wissen, was essen. sge-ssn.ch