

Juni | Juin | Giugno

3 / 2011



Jahreskongress NutriDays 2011 Bern
Congrès NutriDays 2011 Berne
Congresso NutriDays 2011 Berna

ENTERALE ERNÄHRUNG NUTRITION ENTERALE

Fresubin® YOcrème

Die starke Erfrischung!
Une alliée toute en force!



- **Sensationell frischer, fruchtiger Geschmack!**
Aprikose-Pfirsich, Lemon, Himbeere
- **Das Kraftpaket in kleiner Portion!**
 - Energie- und proteinreich
 - Reich an Calcium
- **Un goût agréablement frais et fruité!**
Abricot-Pêche, Citron, Framboise
- **Toute en force dans une petite portion!**
 - Hypercalorique et riche en protéines
 - Riche en calcium



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

InfoLine 0800 800 877
InfoMail@fresenius-kabi.com

Fresenius Kabi (Schweiz) AG
Postfach 344
CH-6371 Stans
Telefon 041 619 50 50
Telefax 041 619 50 80
www.fresenius.ch

2011

Fortbildungsagenda



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

→ **Parenterale Ernährung**

Grundlagen, aktuelle Empfehlungen, praktische Anwendung in der Klinik und zu Hause, Fallbesprechung
Donnerstag, 29. Sept. 2011, Oberdorf (NW),
09.00–17.00 Uhr

→ **Symposium im Rahmen des SGI**

Adjuvante Behandlungen von Sepsispatienten
Dr. med. Martin Siegemund, Baden;
PD Dr. med. John Stover, Zürich
Freitag, 9. Sept. 2011, Casino Kursaal Interlaken, 13.45 Uhr

Alle Informationen zu Veranstaltungen (Weiterbildungen, Symposien, Kongresse und die Möglichkeit zur Anmeldung) finden Sie auf unserer Homepage www.fresenius.ch.

Formation continue – Agenda

→ **Symposium Fresenius Kabi 2011**

Cancer, partie III
Jeudi 24 nov. 2011, Yverdon-les-Bains, 09h00–17h00

Vous trouverez toutes les informations sur nos événements (formations continues, symposiums, congrès, inscriptions) sur notre site internet www.fresenius.ch.

Fragen/Questions

InfoLine 0800 800 877, InfoMail@fresenius-kabi.com

Anmeldungen/Inscriptions www.fresenius.ch

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	2
NutriDays.....	4
Verbandsinfo.....	30
Weiterbildung	34

SUISSE ROMANDE

Editorial	2
NutriDays.....	4
Info de l'ASDD	30
Formation continue	34

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	2
NutriDays.....	4
Info dell'ASDD	30
Formazione continua	34

Impressum

Offizielles Organ des SVDE / Organe officiel de l'ASDD / Organo ufficiale dell'ASDD

Herausgeber / Editeurs responsables / Editore responsabile
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/-innen HF/FH
Association Suisse des Diététiciens-ne-s diplômé-e-s ES / HES
Associazione Svizzera Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP
Postgasse 17, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70, Fax +41 (0)31 313 88 99
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Verlag und Redaktion / édition et rédaction / casa editrice e redazione

Rosmarie Borle, Talbrunnliweg 8, 3098 Köniz,
Natel 079 218 42 07
redaction@svde-asdd.ch, rosmarie.borle@bluewin.ch
Rédaction romande ASDD: Muriel Lafaille Paclet (MLP),
Ch. Ochettes 40, 1040 Echallens
Tél. 079 556 44 21, muriel.lafaille@chuv.ch

Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi + Annonces / Offerte d'impiego + Annunci

SVDE ASDD, Sekretariat, Postgasse 17, Postfach 686,
3000 Bern

Abonnement/Abonnement/Abbonamento

Fr. 72.–/J., für SVDE-Mitglieder kostenlos, Ausland Fr. 85.–/J.
Fr. 72.–/an, gratuit pour les membres ASDD,
Etranger Fr. 85.–/an.
Fr. 72.–/anno, gratis per i soci ASDD, Estero Fr. 85.–/anno

Auflage/Tirage/Tiratura: 1150

Themen und Erscheinungstermine 2011 / sujets et délais d'édition 2011 / temi e termini d'edizione 2011

- 1/11: Ernährung, Onkologie, Palliativpflege / Alimentation, oncologie, soins palliatifs / Alimentazione, oncologia, cure palliative
- 2/11: Allergien, Intoleranzen / Allergies, intolérances / Allergie, intolleranze
- 3/11: Kongress SVDE ASDD 2011 / Congrès ASDD SVDE 2011 / Congresso SVDE ASDD 2011
- 4/11: Mangelernährung / Dénutrition / Malnutrizione
- 5/11: Diabetes / Diabète / Diabete
- 6/11: Ernährung und Lifestyle / Nutrition et Lifestyle / Alimentazione e stile di vita

Druck / Impression / Stampa
Multicolor Print AG, Baar

Redaktionsschluss / Délai de rédaction / Termine di redazione:

Redaktionsschluss Nr. 4: 23. Juli 2011, le 23 juillet, il 23 luglio
Erscheinungsdatum: 25. August 2011, le 25 août, il 25 agosto

Inserateschluss/délais des insertions / termine d'inserzione:

29. Juli, le 29 juillet, il 29 luglio

Tarifikomponenten / Documentation tarifaire / Documentazione delle tariffe
www.svde-asdd.ch

Geschäftsstelle/Sekretariat/Secretariato

SVDE ASDD
Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/-innen HF/FH
Association Suisse des Diététiciens-ne-s diplômé-e-s ES / HES
Associazione Svizzera Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP
Postgasse 17, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70, Fax +41 (0)31 313 88 99
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Präsidentin/Présidente/Presidente

Beatrice Conrad Frey, Platanenweg 10, 4914 Roggwil,
Tel. 062 929 01 31, beatrice.conrad@svde-asdd.ch

Vizepräsident/in / Vice-présidente/Vice presidente

Gabi Fontana, Untermüli 11, 6300 Zug
Tel. 041 760 51 00, gabi.fontana@svde-asdd.ch

Raphaël Reinert, Résidence de la Côte 60, 1110 Morges,
ekchay@bluewin.ch

Vorstand/Comité/Comitato direttivo

Bildung/Formation/Formazione:
Gabi Fontana, Raphaël Reinert
Kommunikation/communication/comunicazione:
Barbara Richli, Alla Villa, 6746 Lavorgo
Telefon 091 880 40 40, barbara.richli@svde-asdd.ch

Tarif/tarif/tariffa:
Annemarie Gluch-Bosshard,
Rychenbergstrasse 272, 8404 Winterthur
Tel. 052 242 84 00, annemarie.gluch@svde-asdd.ch
Serviceleistungen/Services/Servizio: Brigitte Christen-Hess,
Gerberstrasse 5, 6004 Luzern, Tel. 041 410 45 00,
brigitte.christen@svde-asdd.ch

Übersetzungen/traductions/traduzioni:

Büro Nicole Weiss, Nives Montemazzani Cammarata,
Diana Panizza Mathis

Titelbild: Merci Carmen Chuard! mit, avec, con Raphaël Reinert.

(Titelbild und alle NutriDays-Kongress-Bilder:
Edouard Rieben, Fotograf, Biel-Bienne)

**NEU
NOUVEAU**

**Mini Nutritional Assessment
MNA®**

✓ **Identifizierung von Mangelernährung bei älteren Menschen jetzt nur mit 6 Fragen.**

Evaluation des risques de dénutrition chez les personnes âgées maintenant en 6 questions seulement.

✓ **Verfügbar unter / Disponible sur :
www.medical-nutrition.ch**



Nestlé Suisse S.A.
HealthCare Nutrition
Entre-Deux-Villes
1800 Vevey
InfoLine: 0848 000 303
info@medical-nutrition.ch



Rosmarie Borle

Liebe Leserin, lieber Leser

Die NutriDays 2011 und die Generalversammlung SVDE ASDD sind Haupt- und Nebendarsteller dieser Juni-Ausgabe des SVDE ASDD Info. Im April trafen sich in Bern über 300 Frauen und Männer unseres Verbandes zum Meinungsaustausch und zur Weiterbildung. Auch private Kontakte wurden ausgiebig gepflegt. Das Spektrum der Referate reichte weit – von möglicher Therapie bei Epilepsie über die Rolle der Ernährungsberatung in der Gemeinschaftsgastronomie bis zur Problematik der Verpflegung bei einer Mission zum Mars. Sie finden zu allen Vorträgen und Präsentationen kurze Zusammenfassungen in dieser Nummer. Dazu präsentieren wir Ihnen auch bereits die Evaluation der Veranstaltung, die einen hohen Grad an Zufriedenheit und Zustimmung beweist.

In ruhigem Rahmen verlief die Generalversammlung – Beatrice Conrad erhielt zu ihrem 10. Präsidialjahr viel Beifall. Carmen Chuard und Daniel Piguet verlassen den Vorstand, sie werden durch Annemarie Gluch und Barbara Richli ersetzt. Diese Rochade bringt es mit sich, dass nun «nur» noch ein Romand, Raphael Reinert, im Vorstand vertreten ist – interessierte Mitglieder aus dem Welschland werden herzlich eingeladen, sich bei ihm als mögliche Verstärkung zu melden.

Einen schönen Start in den Sommer!

Rosmarie Borle
Redaktorin SVDE/ASDD Info

Chère lectrice, cher lecteur

Dans ce numéro de juin de SVDE ASDD Info, les NutriDays 2011 et l'assemblée générale de l'ASDD occupent le premier et le second rôle. En avril, plus de trois cent personnes de notre association se sont rencontrées à Berne pour échanger des vues et assurer leur formation continue. Elles ont également profité de cette occasion pour enrichir largement leurs relations privées. Des possibilités de thérapie en cas d'épilepsie à la problématique de l'alimentation lors d'une mission sur Mars en passant par le rôle des diététiciennes et diététiciens dans la restauration collective, l'éventail thématique des exposés était large. Ce numéro vous propose des résumés succincts de l'ensemble des exposés et conférences. De plus, nous vous présentons d'ores et déjà les résultats de l'évaluation de cette manifestation, qui attestent d'un degré élevé de satisfaction et d'adhésion.

L'assemblée générale s'est déroulée dans un cadre tranquille. Beatrice Conrad a été très applaudie à l'occasion de son 10^e anniversaire à la présidence de l'ASDD. Carmen Chuard et Daniel Piguet quittent le comité et sont remplacés par Annemarie Gluch et Barbara Richli. Suite à ces changements, le comité ne compte plus qu'un seul Romand, Raphael Reinert. Les membres de Romandie qui sont intéressé-e-s par un mandat au sein du comité sont cordialement invité-e-s à se faire connaître et venir apporter du renfort.

Je vous souhaite un bel été!

Rosmarie Borle
Rédactrice SVDE/ASDD Info

Cara lettrice, caro lettore

I NutriDays 2011 e l'assemblea generale SVDE ASDD sono i rappresentanti principali e secondari di questa edizione SVDE ASDD Info di giugno. In aprile si sono incontrati a Berna più di 300 donne e uomini della nostra associazione per uno scambio di opinioni e per un perfezionamento. Anche i contatti privati sono stati curati in modo approfondito. Lo spettro delle conferenze è stato più che sufficiente – dalle possibili terapie in caso di epilessia al ruolo della consulenza dietetica nella gastronomia fino alle problematiche del vitto in una missione. In questo numero trova brevi riassunti per tutte le conferenze e le presentazioni. Inoltre le presentiamo anche già la valutazione della manifestazione, che mostra un alto grado di soddisfazione e approvazione.

L'assemblea generale si è svolta in ambito tranquillo – Beatrice Conrad ha ricevuto per il suo 10^o anno presidenziale un grande applauso. Carmen Chuard e Daniel Piguet lasciano il consiglio di amministrazione, vengono sostituiti da Annemarie Gluch e Barbara Richli. Questo arrocco porta al fatto che ora rimane «solo» un romando nel consiglio di amministrazione, Raphael Reinert – membri interessati della Svizzera francese sono invitati ad annunciarsi presso di lui per un possibile rinforzo.

Buon inizio estate!

Rosmarie Borle
Redattrice SVDE/ASDD Info



Entdecken Sie Ihr Gesundheitsgewicht.

Setzen Sie auf bewusste Ernährung und Bewegung!
alli unterstützt Sie dabei und kann Ihnen helfen, 50%
mehr abzunehmen als mit Diät allein.

Wie alli funktioniert:

alli blockiert bei jeder Mahlzeit ein Viertel der Fettaufnahme. Dieses Fett wird auf natürlichem Weg ausgeschieden und erst gar nicht in den Kreislauf aufgenommen. Ihre eigenen Anstrengungen zur Gewichtsreduktion können so verstärkt werden. Denn für jeweils zwei Kilo, die Sie aus eigener Kraft abnehmen, können Sie mit alli ein weiteres Kilo verlieren.

alli ist geeignet zur Gewichtsreduktion bei übergewichtigen Erwachsenen ab 18 Jahren mit einem BMI ≥ 28 , in Verbindung mit einer kalorien- und fettreduzierten Ernährung.

alli myalli.ch



Bitte lesen Sie die Packungsbeilage.



GlaxoSmithKline, Consumer Healthcare AG, 3053 Münchenbuchsee

NUTRIDAYS 2011

JAHRESKONGRESS SVDE 2011 IN BERN, 8./9. April 2011

CONGRÈS ANNUEL 2011 DE L'ASSD À BERNE, le 8/9 avril 2011

CONGRESSO ANNUALE DELL'ASSD A BERNA, il 8/9 aprile 2011

NutriDays in Bern: Nachstehend die Abstracts der gehaltenen Referate und die entsprechenden Kontaktadressen.

NutriDays à Berne: Ci-après les abrégés des exposés et la liste d'adresses.

NutriDays a Berna: In seguito i sommari delle relazioni tenute e degli indirizzi dei contatti.

ABSTRACT REFERATE / RÉSUMÉS DES CONFERENCES

Brigitte Christen-Hess und
Beatrice Conrad-Frey

Blick in die Zukunft – Essenzen aus der Zukunftswerkstatt

Die Zukunftswerkstatt des SVDE vom 27./28. August lässt uns als starken Berufsverband in die Zukunft blicken. Die Teilnehmenden haben initiativ, kreativ und mit viel Elan zukunftsgerichtete Themen eingebracht und ihre Vorstellungen davon offensiv vertreten. Entstanden sind dreizehn wegweisende Projektvisionen, welche der SVDE im Rahmen seiner Möglichkeiten zielorientiert weiterverfolgt. So wurden die einzelnen Visionen vom Vorstand weiterbearbeitet und dem strategischen Entwicklungsprozess des SVDE zugeführt.



Brigitte Christen-Hess, SVDE-Vorstandsmitglied,
brigitte.christen@svde.ch

Beatrice Conrad-Frey, Präsidentin SVDE,
beatrice.conrad@bluewin.ch



Als strategisches Führungsorgan war es die Aufgabe des Vorstandes, nach der Zukunftswerkstatt die Visionen der Mitglieder sowie die damit verbundenen Themenkreise zu evaluieren, Lösungen zu finden und in die strategische Jahresplanung 2010–2016 einzubetten. In einem eigens dafür festgelegten Strategieworkshop wurden alle Themenkreise unter professioneller Führung vom Vorstand konsolidiert. Durch die vielfältigen Themen sowie der bereits laufenden Umsetzung einiger Ziele musste der Vorstand die in der Zukunftswerkstatt entwickelten Visionen aufbrechen und neu ordnen. Dieser Prozess hatte zur Folge, dass die ursprünglichen Visionen zu neuen Themen zusammengefügt wurden. Diese Themen wurden dann in Form eines Massnahmen-Kataloges im Jahresprogramm 2011 ergänzt sowie in die bereits bestehende strategische Jahresplanung 2010–2016 des SVDE eingefügt.

Blicken wir nun in die Zukunft. Der SVDE hat im letzten Jahr ein professionelles Kommunikationskonzept ausgearbeitet. Dieses Konzept wird u.a. dem Wunsch nach Spezialisierung, der aktiven Besetzung von Schlüsselpositionen, der Mitarbeit in Netzwerken sowie einer proaktiven Positionierung gegen aussen und der Abgrenzung gegenüber Trittbrettfahrern gerecht.

Auch ein Mentoring-Angebot für und von Mitgliedern im geschützten Mitgliederbereich wird vom Vorstand aufgegleist. Mit der Entwicklung und Umsetzung einer umfassenden Markenstrategie wird die bereits bestehende Marke gestärkt und fördert eine klare Identität. Proaktive Medienauftritte und Publikationen unterstützen die strategische Präsenz des SVDE und seiner Mitglieder. Beschäftigen wird sich der SVDE auch mit dem komplexen Umgang mit fachspezifischen Kompetenzen bzw. der Thematik von Spezialisierungen, deren Bezeichnung und einer allfälligen Erweiterung des Berufsfeldes und Leistungskataloges. Um der Akademisierung des Berufes gerecht zu werden, rücken auch die Themen Forschung und Evidence based practice ins Zentrum der strategischen Planung des SVDE.

Konkrete, praktische Umsetzungsmassnahmen werden im Referat vorgestellt.

Maryline Perroud

Réseaux d'une professionnelle passionnée

De nombreux professionnels de la diététique rencontrent, dans leur carrière professionnelle, diverses difficultés ayant pour conséquence de diminuer leur motivation à créer des projets ou à s'investir dans des interventions.

Il est effectivement parfois difficile de faire reconnaître nos compétences en tant que diététicien-ne diplômé-e, et d'obtenir des tarifs appropriés. Le thème de la nutrition suscite l'intérêt de nombreux autres professionnels, sociétés et médias, ce qui engendre une forte concurrence. Une mise à jour constante de nos connaissances est nécessaire, mais l'évolution de la science est rapide, et le sujet vaste! Ce rôle de généraliste et spécialiste de la nutrition est complexe à exercer au quotidien!

Je travaille comme diététicienne diplômée depuis 2004, en clinique ainsi que dans un cabinet pluridisciplinaire de pédiatrie, et répond à divers mandats sur demande.

Un large réseau m'aide à progresser dans mon développement professionnel et à maintenir ma motivation et ma passion pour ce métier:

1. Groupes spécialisés et régionaux, associations professionnelles
2. Personnes ou groupes «clés» et de confiance (médecins, services spécialisés et collègues)



Maryline Perroud, Diététicienne diplômée ESeHnv Yverdon
Cabinet de pédiatrie, Fribourg. maryline.perroud@ehnv.ch

Caroline Hofmann-von Rotz, dipl. Ernährungsberaterin HF,
info@lifestyle-ernaehrung.ch

3. Formations continues en Suisse et à l'étranger
4. Pluridisciplinarité
5. Communication

Ces précieuses ressources me permettent de devenir spécialiste dans certains domaines et ainsi à concentrer mes recherches et mon investissement de manière ciblée.

Une intervention, qu'elle soit réalisée en milieu hospitalier ou sur mandat, nécessite de gros investissements en temps et en coût. Ceux-ci sont cependant contrebalancés par des bénéfices tels que la reconnaissance de notre spécificité professionnelle, et ils permettent souvent d'être un tremplin pour de nouvelles collaborations sur le long terme.

Caroline Hofmann-von Rotz

Ketogene Diät – eine mögliche Therapie bei Epilepsie

Die ketogene Diät ist eine spezielle Ernährungsweise und bietet die Möglichkeit, eine Epilepsie nicht medikamentös zu behandeln. Sie ist eine der ältesten Behandlungsmethoden der Epilepsie und hat ihren Ursprung in der Beobachtung, dass Patienten mit Epilepsie während des Fastens eine verminderte Anfallshäufigkeit zeigen. Die ketogene Diät imitiert den Zustand des Fastens. Sie wurde 1921 in den USA entwickelt.

Die ketogene Diät ist eine sehr fettreiche und kohlenhydratarme Ernährung. Der Eiweissanteil ist dem Alter des Kindes angepasst, so dass genügend Eiweiss für das Wachstum zur Verfügung steht. Als erfolgsversprechendes Nährstoffverhältnis gilt: 4 Teile Fett zu 1 Teil KH/Protein. Ist die Diät erfolgreich, kann später auf ein Verhältnis von 3:1 und in einem weiteren Schritt auf 2:1 zurückgegangen werden. Nach ca. 2 Jahren wird die ketogene Diät wieder abgesetzt.



Normalerweise gewinnt das Gehirn aus Glukose Energie. Bei der ketogenen Therapie wird jedoch aus Fett Energie gewonnen. Dabei werden die Abbauprodukte der Fettsäuren – die Ketone – als Energiequelle genutzt. Die Ketone sind im Blut und Urin nachweisbar. Der genaue antiepileptische Wirkmechanismus ist bisher unbekannt. Dies gilt jedoch auch für eine Vielzahl der zur Behandlung eingesetzten Medikamente.

In vielen Untersuchungen und Studien konnte die Wirksamkeit belegt werden. Bei etwa 1/3 der Patienten mit ketogener Diät kommt es zu einer sehr guten Anfallsreduktion (um mind. 90%). Ein weiteres Drittel zeigt ein mässiges Ansprechen mit einer Anfallsreduktion von 50–90%. Und



bei ⅓ kommt es zu keinem nennenswerten Erfolg. In diesem Fall wird die ketogene Therapie rasch beendet.

Ob die ketogene Diät Erfolg haben wird, kann im Voraus nicht gesagt werden.

Eine ketogene Diät eignet sich:

- bei jüngeren, therapieresistenten Kindern, ca. 1–9-jährige
- als letzte Möglichkeit, wenn alle medikamentösen Therapien versagt haben
- am erfolgreichsten bei Myoklonien, Absencen, atonischen Anfällen, Lennox-Gastau-Syndrom

Serge Pieters

De Youri Gagarine aux premiers pas de l'homme sur Mars: Évolution de l'alimentation spatiale et retombées terrestres

– Planète Mars, année 2035 –

Les premiers astronautes viennent de fouler le sol. Après un voyage épuisant de plus de 6 mois, ils éprouvent à nouveau le plaisir de marcher. Néanmoins, ils arrivent dénutris, leurs muscles ont en partie fondu et les os sont fragiles, ... mais ils sont heureux et fiers de pouvoir participer à la première mission extra-planétaire.

Les conditions de vie sur Mars sont difficiles, c'est pour cela que toutes les agences spatiales étudient depuis les années 80 le scénario d'une telle mission. Un voyage d'une telle ampleur se doit d'être parfait, une erreur et c'est la vie des astronautes qui est en jeu. L'Agence Spatiale Européenne (ESA) n'est pas en reste avec le projet MELISSA (Micro-Ecological Life Support System Alternative). Elle étudie la possibilité de recycler, en système clos, de l'oxygène, de l'eau et des nutriments. En effet, chaque astronaute consomme par jour l'équivalent de 5 kg sous forme d'oxygène, d'eau et de nourriture. Il est impossible d'imaginer emporter un tel poids depuis la terre. Dans ce but, l'ESA s'est inspiré de la nature et plus spécialement du travail de certaines bactéries des marais, pour tout recycler.

Projet utopiste? Non, en juin 2009, l'ESA a inauguré, à Barcelone, un «Pilot Plant» qui



Serge Pieters, Diététicien-Enseignant à l'Institut Paul Lambin (Bruxelles) et Consultant en Nutrition et Diététique pour l'ESA – Projet MELISSA. serge.pieters@ipl.be

permet de faire vivre 40 rats. L'ESA envisage également de faire pousser sur Mars 10 plantes en culture hydroponique (blé, soja, pommes de terre, tomates, ... et spiruline). L'objectif est de fournir plus de 40 % des besoins alimentaires par ces aliments. Mais avant qu'ils ne puissent savourer du pain martien servi avec des gnocchi à la spiruline, ...de nombreuses recherches doivent encore être menées.

Effectivement, tout au long de son évolution, l'homme s'est développé sous la contrainte de la gravité terrestre. L'atmosphère de la terre a contribué à protéger son milieu de vie des effets délétères des rayons cosmiques. En voulant explorer les planètes proches ou encore travailler dans la haute atmosphère, l'homme s'expose brutalement à une quasi-absence de gravité. Évoluer en microgravité crée un phénomène fabuleux qui permet à tout corps de «flotter». Mais ces facteurs peuvent avoir des effets néfastes sur l'organisme humain. L'homme doit dès lors découvrir, s'habituer et s'adapter à ce nouvel environnement.

Dans ce projet, l'alimentation joue un rôle primordial comme élément de contre-mesure dans la dénutrition, la fonte musculaire, la décalcification osseuse, etc. Mais également indispensable pour la note de plaisir et de convivialité de l'équipage.

Sigrid Beer-Borst

Die Good-Practice-Strategie: Möglichkeiten und Grenzen eines in der Gemeinschaftsgastronomie angewendeten Konzepts der Gesundheitsförderung – ein Erfahrungsbericht

Hintergrund

In Anbetracht der heutigen Übergewichtsepidemie sind für die öffentliche Gesundheit besonders jene Ernährungswelten von Bedeutung, die es ermöglichen, alle Bevölkerungsgruppen zu erreichen. Die Gemeinschaftsgastronomie (GG) erreicht täglich rund 15% der Schweizer Bevölkerung und bietet so ein ideales Umfeld für gesundheitsfördernde Aktivitäten.

Ziele

Freiwillige Einbindung von GG-Betrieben in ein gemeinschaftlich getragenes Projekt, um vermehrt jene Faktoren zu beeinflussen bzw. zu kontrollieren, die den Gesundheitszustand verschiedener Bevölkerungsgruppen beeinflussen. Unterstützung der GG im Bestreben, ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot anzubieten und letztendlich den Konsumenten/innen zu helfen, eine gesunde, ausgewogene Lebensmittelauswahl zu treffen.

Methode

Beispiele guter Praxis werden seit Ende 2009 laufend ermittelt, das sind erfolgreiche Ansätze zur Umsetzung einer gesundheitsfördernden GG unter Berücksichtigung anerkannter Standards. Mittels einer zweiteiligen Online-Befragung werden GG-Betriebsdaten, und soweit zutreffend, realisierte gesundheitsfördernde Projekte erfasst. Letztere werden von einer unabhängigen Jury in Bezug auf die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde GG beurteilt (s. www.gp-gemgastro.ch). Auf dieser Grundlage werden praktische Hilfestellungen für die Branche erstellt. Ergänzend wurden Anfang 2010 in 31 leitfadengestützten Experteninterviews, vier Fokusgruppengesprächen und 10 Einzelgesprächen die Meinungen von Experten/innen sowie von Konsumenten/innen zu den Themen Gesundheitsför-



Sigrid Beer-Borst für die Forschungsgruppe «Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie», Leiterin a.I. aF&E Ernährung und Diätetik, Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit

derung in der GG und Umsetzung von Qualitätsstandards ermittelt.

Resultate

Die Schweizer GG ist heterogen und schwer zu erreichen. Bisher haben sich 140 GG-Betriebe für die weiterhin laufende Online-Befragung registriert; 87 komplette Datensätze konnten ausgewertet werden. Es besteht Optimierungspotenzial beim Verpflegungsangebot, im Bereich der Kommunikation, aber auch bei gesundheitsförderlichen Aktivitäten. Von nur fünf Projekteingaben wurden zwei als Beispiele guter Praxis beurteilt. Grundsätzlich fällt die meist lückenhafte Dokumentation der gesundheitsfördernden Projekte auf. Die Anspruchs-/Interessengruppen zeigten sich an den Schweizer Qualitätsstandards interessiert. Zur Umsetzung der Qualitätsstandards äusserten sie sich eher zurückhaltend. Es wurden Fragen der Regelung und Kontrolle, des Informationsflusses, der professionellen Unterstützung, des Wettbewerbs, der finanziellen Folgen oder der letztlich Verantwortlichkeit aufgeworfen.

Schlussfolgerung

Für eine erfolgreiche Umsetzung der Good-Practice Strategie braucht es im konkurrenzbetonten Gastgewerbe überzeugte Pioniere. Verpflegungsanbieter müssen lernen, das gesundheitsfördernde Engagement gemeinsam zu vermarkten, denn der Sektor trägt Verantwortung dafür, dass die Kunden ihren Bedürfnissen

und geltenden Empfehlungen entsprechend Essen und Trinken können.

Finanzierung (2007–2012): Bundesamt für Gesundheit, Berner Fachhochschule, Haute école de santé – Genève, SV-Stiftung

Adrian Müller

Die Rolle der diplomierte Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater HF/FH in der Gemeinschaftsgastronomie – eine Zukunftsvision

Auf der Homepage des SVDE wird die Arbeit im Bereich Prävention und Gesundheitsförderung als ein Tätigkeitsfeld der diplomierten Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater HF/FH genannt. Die Gemeinschaftsgastronomie kann als Teilgebiet davon verstanden werden. Das Potenzial für die Volksgesundheit wird ersichtlich, wenn man berücksichtigt, wie viele Menschen sich täglich in Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie verpflegen. Schätzungen gehen von täglich mindestens einer Million Personen aus (For-



Adrian Müller, dipl. Ernährungsberater HF, Dozent Berner Fachhochschule. adrian.mueller@bfh.ch

schungsgruppe Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie, 2009).

Unter diesem Blickpunkt betrachtet erscheint es interessant, dass in der Berufsstatistik über die Mitglieder des Schweizerischen Verbands diplomierter Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater HF/FH aus dem Jahr 2010 die Gemeinschaftsgastronomie nur einen kleinen Anteil ausmacht, da nur 7% der Befragten angegeben haben, mind. 25% ihrer beruflichen Tätigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie nachzukommen. Somit kann festgehalten werden, dass heutzutage die Gemeinschaftsgastronomie für diplomierte Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater HF/FH einen geringen Stellenwert besitzt. Diese Tatsache kann wahrscheinlich mit der Entwicklung des Berufsbildes weg von der Küche hin zu beratenden Tätigkeiten erklärt werden.

Im Jahr 2009 wurden von einer Forschungsgruppe Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie für die Schweiz erarbeitet. (Forschungsgruppe Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie, 2009). Diese Qualitätsstandards umfassen Aspekte zu den Rahmenbedingungen, der Gestaltung des Verpflegungsangebotes, zur Kommunikation, zum Ambiente, zu Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit sowie zur deren Umsetzung. Für die Umsetzung dieser Qualitätsstandards wurde der Einbezug einer Ernährungsfachkraft als ein Muss-Kriterium definiert. Um die komplexen Anforderungen in der Gemeinschaftsgastronomie zu erfüllen, benötigt die Ernährungsfachkraft fundierte Kenntnisse in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Qualitäts- und Hygienemanagement, über rechtliche Bestimmungen, Küchentechnik, Betriebswirtschaft, Marketing und Projektmanagement. Somit geht die Arbeit in der Gemeinschaftsgastronomie weg von der blossen Überprüfung und Zusammenstellung von ausgewogenen



Véronique Maindix, diététicienne-nutritionniste, Maître Assistant
Institut Paul Lambin – Haute Ecole Léonard de Vinci
1200 Bruxelles – Belgique. veronique.maindix@ipl.be

Menüplänen hin zu einem vielschichtigen Arbeitsgebiet der Gesundheitsförderung. Diplomierte Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater HF/FH weisen die Kompetenzen auf, um die formulierten Anforderungen in der Gemeinschaftsgastronomie zu erfüllen. Jetzt ist es an der Zeit, sich in diesem Tätigkeitsfeld neu zu positionieren, um den Anteil der Gemeinschaftsgastronomie an der beruflichen Tätigkeit in den nächsten Jahren kontinuierlich zu erhöhen.

Véronique Maindix

De la réaction de Maillard au stress glycoxydant: comment en contrôler les risques?

Il y a maintenant 100 ans, Louis Camille Maillard décrivait pour la première fois ces molécules brunes et aromatiques produites dans les aliments lors du chauffage suite à la réaction entre des sucres réducteurs et des acides aminés. Depuis lors, l'intérêt pour ces molécules n'a cessé de croître, surtout ces dernières années. On les appelle maintenant les advanced glycation end products (AGEs) ou produits terminaux de glycation.

Bien connus dans les aliments, ces AGEs sont également produits dans l'organisme lors de conditions particulières (hyperglycémie, stress oxydatif).

Qu'ils soient d'origine endogène ou alimentaire, la plupart des AGEs circulent dans le sang, perturbent des fonctions biologiques et sont associés au vieillissement physiologique ainsi qu'aux complications de pathologies chroniques. Ils ont tendance à s'accumuler dans les tissus et les organes et à augmenter le stress oxydatif et l'inflammation. On les appelle également «toxines du vieillissement».

Chez les patients diabétiques, il existe une corrélation entre les taux d'AGEs et le développement de complications (néphropathies, neuropathies, rétinopathies, complications cardio-vasculaires).

En tant que professionnels de l'alimentation et de la nutrition, les diététiciens sont amenés à donner des conseils concrets, tant aux diabétiques qu'aux individus sains, afin de contrôler leur ingestion d'AGEs dès le plus jeune âge (techniques de cuisson, choix alimentaires, épices...), mais aussi à favoriser des pratiques alimentaires permettant de diminuer les conséquences néfastes des AGEs (antioxydants).

D'autre part, les industriels, suite aux recommandations de la CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE) et de l'EFSA (European Food Safety Authority), ont consenti à quelques modifications dans leurs techniques de production, afin de baisser le niveau estimé d'ingestion en acrylamide.

Bibliographie partielle

Uribarri J et al. Advanced Glycation End Products in foods and a practical guide to their reduction in the diet. *J Am Diet Assoc* 2010; 110:911-916

Tessier JF. The Maillard reaction in the human body. The main discoveries and factors that affect glycation. *Pathologie Biologie* 2010; 58:214-219

Boulangier E et al. Aging: role and control of glycation. *Revue de Médecine Interne* 2007; 28:832-840

Negrean M et al. Effects of low- and high- advanced glycation endproduct meals on macro- and microvascular endothelial function and oxidative stress in patients with type 2 diabetes mellitus. *Am J Clin Nutr* 2007; 85:1236-43

Birlouez-Aragon I et al. The health and technological implications of a better control of neoformed contaminants by the food industry. *Pathologie Biologie* 2010; 58:232-238

Christine Römer-Lüthi

Nutrigenomics: Beeinflussen Lipide auch unsere Gene?

Im Februar 2001 wurde in «Nature» erstmals die Sequenzierung von über 90% des menschlichen Genoms publiziert (über 3 Milliarden Basenpaare). Seither ist die DANN-Analytik stetig weiterentwickelt worden. Die Kosten haben sich deutlich reduziert. Sie betragen heute weniger als 1 Dollar pro Nukleotid. Das hat weltweit die Erforschung von Zusammenhängen zwischen der Genetik und verschiedenen Umweltfaktoren stark gefördert und beschleunigt.

Zu den wichtigen Umweltfaktoren, auf welche sich das Forschungsinteresse richtet, gehören die Ernährung und damit zugeführte Nahrungsinhaltsstoffe. Von solchen ist aus epidemiologischen Untersuchungen schon lange bekannt, dass sie das Krankheitsrisiko beeinflussen. Mit den neuen genanalytischen Methoden eröffnen sich neue Möglichkeiten, Gen-Nährstoff-Interaktionen gezielt zu untersuchen. Es interessieren dabei die Einflussmöglichkeiten von einzelnen Nährstoffen oder Nahrungsmitteln auf bestimmte Gene, aber auch, inwieweit sich einzelne Individuen in ihrer individuellen Reaktion auf solche Einflussfaktoren unterscheiden.



Christine Römer-Lüthi, Dr. phil. nat., Studiengangsleiterin Ernährung und Diätetik, Berner Fachhochschule. christine.roemer-luethi@bfh.ch

Heute tauchen in diesem Zusammenhang zwei Begriffe in der Literatur auf:

Nutrigenetics untersuchen, welche genetischen Hintergründe dafür verantwortlich sind, dass Individuen mit ähnlichen oder gleichen Krankheitsbildern sehr unterschiedlich auf ein und dieselbe Ernährungsmassnahme reagieren, z.B. auf eine standardisierte cholesterinsenkende Diät.

Nutrigenomics untersuchen einerseits den direkten Einfluss von Nahrungsinhaltsstoffen auf die Genexpression und die dabei gebildeten Proteine und anderer-

seits die Ausdifferenzierung von unterschiedlichen nahrungsbedingten Genvorkommen an unterschiedlichen Orten auf der Erde.

Nicht alle Publikationen unterscheiden klar zwischen den beiden Begriffskategorien. Das Referat schliesst darum beide Aspekte mit ein. Der Fokus beschränkt sich dabei auf Zusammenhänge zwischen Nahrungslipiden und der Genaktivität.

Die Entwicklungen auf dem Gebiet der Nutrigenetics/Nutrigenomics deuten darauf hin, dass in der Zukunft auch in der Ernäh-

rungsberatung der Ruf nach personalisierter, auf die Genetik des Individuums abgestimmter Beratung laut wird. Noch sind die Grundlagen dafür nicht gesichert genug, ist die Datenlage ganz allgemein noch zu schwach. Die Entwicklung wird aber kaum aufzuhalten sein. Momentan laufen weltweit mehrere grossangelegte Studien, welche diese Zusammenhänge untersuchen. Es ist empfehlenswert, sich als Berufsgruppe mit solchen neuen Entwicklungen zu befassen.

MÜNDLICHE PRÄSENTATIONEN UND POSTERS / PRÉSENTATIONS ORALES ET POSTERS

Valérie Miserez, Carmen Chuard*

Evaluation des changements et des difficultés alimentaires post-migratoires d'une popula- tion latino-américaine à Genève

* Diététiciennes dipl. HES. Service de médecine de premier recours (SMPR), Département de médecine communautaire et de premier recours (DMCPR), Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG)

Introduction

L'Unité mobile de soins communautaires (UMSCO) reçoit 93% de patients d'origine latino-américaine sans statut légal à Genève. 64% des patients ont pris en moyenne +8 kg lors de la migration et la prévalence de pathologies associées est élevée. Cette enquête qualitative vise à connaître les spécificités alimentaires de cette population afin d'adapter la thérapie nutritionnelle sur le plan socio-économique et culturel.

Méthode

Des entretiens semi-structurés ont été menés en espagnol dans 5 lieux de rencontre des populations latino-américai-

nes. L'analyse qualitative est basée sur les phrases clés relevées par un observateur.

Résultats

L'échantillon de 57 participants comptait 86% de femmes, d'âge estimé entre 30 et 50 ans, majoritairement en surpoids (79% IMC > 25). La durée de séjour en Suisse était inférieure à 5 ans pour 40% des participants. Origine: Bolivie (40%), Pérou (16%), et Équateur (14%), autre (30%).

Lors de la migration, la consommation de riz et de viande diminuait au profit du pain, des pâtes, des pommes de terre et des produits laitiers. Les participants jugeaient les produits suisses plus «chimiques» et regrettaient leur traditionnelle soupe de légumes. Les difficultés à assurer une alimentation traditionnelle satisfaisante étaient le manque de temps, un accès alimentaire inadapté pour les repas pris hors du domicile, un manque de moyens techniques et financiers ainsi que des connaissances nutritionnelles lacunaires. Des facteurs psycho-émotionnels ont également été cités. Les participants mettaient en lien la qualité de leur alimentation et leur santé, toutes deux essentielles à la préservation de leur emploi et de leur situation en Suisse.

Discussion

Un phénomène d'acculturation alimentaire et d'adaptation au contexte a été relevé. D'un point de vue nutritionnel, ces changements alimentaires sont peu favorables pour la santé. L'échantillon de parti-

cipant n'est pas issu de la population de patients, mais est comparable.

Conclusion

Certains changements alimentaires sont liés à l'acculturation, d'autres au contexte socio-économique. Une intervention nutritionnelle communautaire visant une réappropriation des habitudes traditionnelles saines et une adaptation au contexte précaire paraît pertinente.

valerie.miserez@hcuge.ch

Véronique Girod*

Stratégies de professionnalisation des diététiciennes: Analyse de contenu des articles d'une revue professionnelle de 1996 à 2006

* Diététicienne dipl. ES

Cette recherche exploratoire est centrée sur une analyse de contenu de documents décrivant les démarches entreprises par une association professionnelle (ASDD) dans un contexte de transformation de son organisation et de ses pratiques. L'axe principal de la problématique est de saisir l'évolution contextualisée (historique et contemporaine) d'un métier dans un processus de professionnalisation.

Son objectif est de mettre en évidence les pistes suivies par un groupe professionnel et répondre aux questions sur:

- son adaptation en réponse aux exigences de son époque et à la garantie d'une place sur le marché du travail;
- les changements observés et les moteurs de cette adaptation;
- la présence d'un processus de professionnalisation.

Le but de ce travail est de partir de ce qui a été écrit (journal associatif) pour saisir ce qui se passe sur le terrain et aller vers plus de généralité. Il s'inscrit dans une épistémologie inductive de type exploratoire (Huberman, A.M., Miles, M.B. (2005) *Analyse qualitative des données*).

Les résultats montrent trois axes suivis par le groupe professionnel:

- la défense des intérêts de la profession et de ses membres,
- le contrôle de la qualité
- le développement d'alliances et d'un programme d'activités rendant la profession attractive.

Ils permettent de conclure que le groupe étudié est entré dans un processus complexe, protéiforme et continu, dans lequel évoluent activités, groupes et personnes: la professionnalisation.

Cette mise en mouvement est influencée par les contextes économiques, politiques, et leurs temporalités. Puis, à son tour, elle va redéfinir l'image et la visibilité de la profession. Le choix des partenaires, la valorisation du travail effectué, la confiance des membres, une identité professionnelle habitée seraient les produits de mise en œuvre partielle, alors que l'image résulterait d'un profond remaniement associé aux stratégies de professionnalisation. Une réflexion sur le futur du métier et de la profession serait l'occasion de revisiter leur évolution (historique), le référentiel de l'exercice du métier et de la formation et d'analyser les changements de repères, ainsi que la dynamique du groupe professionnel (cohésion interne, concurrence entre l'expérience et les savoirs) dans un esprit de promotion d'une profession en mouvement: «ce n'est pas en essayant

d'améliorer la bougie que l'on a inventé l'électricité».

Texte intégral:

<http://archive-ouverte.unige.ch/vital/access/manager/Repository>

vgiroad@gmx.ch

Caroline Kiss und Raoul I. Furlano*

Sondenentwöhnung – ein Fallbericht

* Ernährungsberatung/-therapie, Basel, Furlano RI, Pädiatrische Gastroenterologie, Universitäts-Kinderspital beider Basel (UKBB)

Die Ernährung per Sonde in den ersten Lebenswochen ist häufig als lebenserhaltende Massnahme nötig. Gelegentlich ist die Rückkehr zur oralen Nahrungsaufnahme schwierig bis unmöglich, obwohl sich der Gesundheitszustand des Kindes gebessert hat. Gründe dafür können u.a. sein, dass die oralmotorischen Fähigkeiten nicht entwickelt werden, im Mundbereich oft unangenehme Erfahrungen ertragen werden müssen und das Kind den Zusammenhang von aktivem Saugen bei Hunger und wohliger Sättigung nicht erlernen kann. Mit der Trink- und Essverweigerung versucht das Kind sich vor weiteren unangenehmen Erfahrungen zu schützen und es ist seine einzige Möglichkeit, Kontrolle auszuüben.

In vielen Fällen könnten diese negativen Erfahrungen minimiert werden, wenn bei jeder Sondeneinlage von Beginn an präventive Massnahmen ergriffen werden. Dazu gehören mundmotorische Stimulation unter Anleitung einer Logopädin, Beizug einer Ernährungsberaterin zur Vermeidung von Überernährung, nach Möglichkeit Fortsetzen eines Hunger-Sättigungs-Rhythmus und Assoziation von oraler Aktivität und Zufriedenstellen von Hunger, psychologische Unterstützung der Mutter/Eltern, raschestmögliche Entlassung nach Hause mit Unterstützung durch Pflegefachpersonen (z.B. Kinderspietex) und regelmässige interdisziplinäre

Nachkontrollen zur Neubeurteilung der Indikation zur Sondenernährung.

Eine Sondenentwöhnung ist ein für die Eltern und das Kind emotional schmerzhafter Prozess, der aber nach erfolgreicher Sondenentwöhnung eine Normalisierung der Beziehung der Eltern zum Kind und zwischen den Eltern selbst führt. Ziel ist ein lustvolles, selbstreguliertes Essen des Kindes und ein befriedigendes und ebenfalls lustvolles Füttern für die Eltern. Das Ergebnis einer erfolgreichen Therapie ist, dass die Sonde überflüssig wird. Eltern, Therapeuten und das gesamte soziale Umfeld des Kindes müssen an die Kompetenzen des Kindes zur Selbstregulation glauben, dies ist eine Voraussetzung der Entwöhnung.

Anhand eines Fallbeispiels wird das Konzept zur Sondenentwöhnung vorgestellt, wie sie am UKBB durchgeführt wird.

kissc@bluewin.ch

Ludivine Soguel Alexander, Jocelyne Depeyre, Corinne Jotterand, Magali Voléry, Sophie Bucher und Maaike Kruseman (Groupe Spécialisé en Recherche de l'ASDD)*

Développement d'une définition de «l'Evidence-Based Dietetics Practice»: un projet international de l'ICDA (International Confederation of Dietetic Associations)

* Ludivine Soguel Alexander, Groupe Spécialisé en Recherche de l'ASDD (Groupe ReDi)

En juin 2009, l'ICDA (International Confederation of Dietetic Associations) a formé un groupe de travail pour élaborer une définition internationale de «l'Evidence-based dietetics practice». Le groupe ReDi (Groupe Spécialisé en Recherche) de l'ASDD (Association Suisse des Diététicien-ne-s Diplômé-e-s) a représenté la Suisse.

Les cheffes de projet, diététiciennes PhD de l'Association Canadienne, D. MacLellan (DML) et J. Thirsk (JT), ont contacté les 31

délégué-e-s des associations professionnelles des 16 pays participants, en novembre 2009.

Phase 1: Etat des lieux par mail

- Recueil des définitions existantes, points essentiels à considérer pour la définition et pour l'organisation du travail.
- Synthèse par DML et JT.
- Feedback au groupe.

Phase 2: Discussion et choix de la méthodologie

- Téléconférence internationale: discussion des aspects importants, divergences et argumentation.
- Approbation de la méthode Delphi pour la construction du consensus.

Phase 3: Delphi 1^{er} tour

- Sélection par DLM et JT de 35 items (sur la base des résultats des phases 1–2 et de la littérature).
- Prise de position de chaque pays: identification des éléments à supprimer et à ajouter à la définition.
- Analyse et synthèse par DLM et JT.

Phase 4: Delphi 2^e tour

- Identification et listing par DLM et JT de 32 items: 10 pour le préambule et 22 pour la définition.
- Prise de position de chaque pays:
 - Items du préambule: à retenir ou non
 - Items de la définition: classement par ordre d'importance

Phase 5: Première version

- Rédaction par DML et JT sur la base des résultats des phases précédentes.
- Prise de position de chaque pays.
- Evolution du texte en fonction des feedbacks.

Phase 6: Présentation à l'ICDA Board pour validation

En novembre 2010, l'ICDA Board a approuvé la définition proposée. La voici en version originale:

Evidence-based dietetics practice is about asking questions, systematically finding research evidence, and assessing the validity, applicability and importance of that

evidence. This evidence-based information is then combined with the dietitian's expertise and judgment and the client's or community's unique values and circumstances to guide decision-making in dietetics.

Le rapport complet et le préambule à la définition sont téléchargeables sur le site de l'ICDA: www.internationaldietetics.org. L'ASDD prépare la stratégie pour implémenter cette définition, étape importante pour le renforcement d'une pratique professionnelle de qualité.

ludivine.soguel@hesge.ch

Stefanie Heiber und Caroline Kiss*

Gewichtszunahme bei chronischer Malnutrition im Rahmen einer komplexen Grunderkrankung – ein Fallbericht

* Ernährungsberatung, Abteilung für Diabetologie, Endokrinologie und Metabolismus; Universitätsspital Basel. sheiber@uhbs.ch

Einführung

Dank Fortschritten in der Medizin überleben Patienten schwere Erkrankungen trotz multiplen Komplikationen. Die Ernährungstherapie im Verlauf und in der oft jahrelangen Rehabilitation stellt für die Ernährungsberatung eine besondere Herausforderung dar und erfordert gute multidisziplinäre Zusammenarbeit.

Zusammenfassung

Ein 25 Jahre alter Patient wurde als Jungendlicher bei akuter lymphatischer Leukämie mit einer allogenen Stammzelltransplantation behandelt. Im Rahmen dieser Therapie kam es zu einer Graft-versus-Host-Reaktion (GvHR; Transplantat vs. Wirt-Reaktion) der Lunge. Bei zunehmender Einschränkung der Lungenfunktion aufgrund der Bronchiolitis obliterans und ständigem Sauerstoffbedarf wurde im 2008 eine Lungentransplantation erforderlich.

Nach Lungentransplantation hatte der Patient ein Körpergewicht von 35 kg (BMI 11.4

kg/m²). Mit einer Energiezufuhr von 50–60 kcal/kg Körpergewicht (kurzfristig parenteral und enteral, danach enteral und oral) konnte er das Gewicht innerhalb eines Jahres auf 50 kg steigern. Die PEG-Sonde, die bis dahin ergänzend Verwendung fand, wurde 01/10 entfernt. Mit ausschliesslich oraler Ernährung konnte er sein Gewicht noch 6 Monate halten, danach nahm er innert 10 Monaten auf 45 kg (BMI 14.7 kg/m²) ab.

Die Messung des Ruhe-Energie-Bedarfes mittels indirekter Kalorimetrie (Delta-tracTM) ergab 1160 kcal. Die Energieaufnahme wurde aufgrund des Essprotokolls berechnet und betrug ca. 2400 kcal.

Diskussion

Entsprechend einer Energiezufuhr von 53 kcal/kg KG hätte eine Gewichtszunahme erwartet werden können oder zumindest kein Gewichtsverlust erfolgen sollen. Die indirekte Kalorimetrie ergab keinen erhöhten Ruhe-Energie-Bedarf, und es gab keine Energieverluste durch Diarrhöe oder Erbrechen. Möglicherweise liegt ein Over-Reporting der Nahrungsaufnahme vor oder aber es braucht im Rahmen der komplexen Grunderkrankung eine sehr hohe Energiezufuhr, um Gewicht zuzunehmen zu können.

Schlussfolgerung

In der Ernährungsberatung geht es nun darum, mögliche Gründe für den Gewichtsverlust zu eruieren, den genauen Energiebedarf und die Energieaufnahme regelmässig zu evaluieren und Möglichkeiten für eine optimierte Energiezufuhr zusammen mit dem Patienten zu erarbeiten.

Contact: sheiber@uhbs.ch

Création d'un concept de jeu destiné aux enfants obèses

Carine Buntschu¹, Valérie Nobs¹, Sophie Bucher Della Torre², Maïke Kruseman¹

¹Haute école de santé, filière Nutrition et diététique

²Programme Contrepoids, Hôpitaux Universitaires de Genève

En Suisse, la prévalence du surpoids et de l'obésité a augmenté considérablement chez les enfants âgés entre 6 et 13 ans. Des programmes multidisciplinaires ont été mis en place en 2008. Les responsables du programme « Contrepoids » des Hôpitaux Universitaires de Genève, ont exprimé le besoin d'un outil pédagogique pour les consultations de groupe. La création d'un jeu semblait appropriée pour sensibiliser et faire évoluer les enfants dans leur processus thérapeutique.

Méthode

Population cible : Enfants obèses âgés entre 8 et 11 ans.

Processus :

- Revue de littérature sur l'obésité infantile, les stades du développement de l'enfant, la pédagogie du jeu.
- Brainstorming avec deux groupes de professionnels de l'obésité infantile et de la pédagogie.
- Interview de deux professionnels du jeu.
- Création d'une grille d'analyse permettant d'évaluer un jeu : 22 critères de pertinence, de qualité répartis dans six thèmes : apparence du jeu, contenu pratique du jeu, règles du jeu, objectifs et compétences, contenu, esprit du jeu.
- Analyse de dix jeux existants.
- Création du concept de jeu et élaboration d'un prototype de jeu (figure 1)
- Rédaction des règles du jeu et d'un livret explicatif à destination des professionnels ou des parents



Figure 1 : Prototype de jeu

Fiche technique

Objectif :

Sensibiliser les enfants à adopter des habitudes et des comportements alimentaires correspondant aux recommandations alimentaires, comportementales et de mouvements soutenues par le programme « Contrepoids »

Thèmes abordés :

Alimentation, activité physique, sensations alimentaires/émotions

Type de jeu : Jeu de plateau

Nombre de joueurs : 4 à 6

Age : 8 à 11 ans

Durée : 30 minutes

Discussion

Le jeu dans l'enseignement est un outil pédagogique permettant l'acquisition de connaissance de manière ludique. Il facilite l'apprentissage et maintient la motivation. Tester le jeu auprès du public cible dans le but de justifier l'intérêt et l'efficacité du jeu dans la thérapie de l'obésité est une perspective d'avenir à envisager.

Poster von Buntschu und Nobs

Poster von Scherer und Seiler

Berner Fachhochschule
Gesundheit

Working Poor, kleines F ausgewogene und

Eine

Julia Scherer

Studiengang Ernährung und

Einleitung

Immer mehr Schweizer Haushalte geraten in die Armut. Ein Grund dafür ist eine unzureichende schulische Ausbildung in Folge eines tiefen sozioökonomischen Status [1]. Dies ist ebenfalls einer der Risikofaktoren um in die Gruppe der Working Poor zu fallen. Rund ein Drittel der Schweizer Bevölkerung wird durch das Gesundheitssystem verursacht. Mit diesen Kosten im Schweizer Gesundheitssystem werden ernährungsbeeinflusste Krankheiten verursacht. 30 % der Schweizer Bevölkerung könnte mindestens 30 % der spezifischen Hilfsmittel angesprochen werden, was sich die konstant steigenden Kosten markant reduzieren würden [2]. Diese Arbeit befasst sich nun mit der Frage, es für einen Working Poor Haushalt möglich ist, eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu realisieren, wenn das Budget für den Einkauf von Lebensmitteln begrenzt ist (Abb. 1). Gleichzeitig wird möglichen Hilfestellungen für die Zielgruppe gesucht.

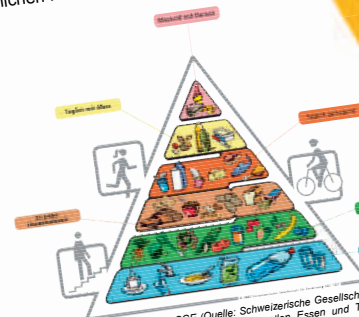


Abb. 1: Lebensmittelpyramide der SGE (Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, 2009). Empfehlungen zum gesunden und genussvollen Essen und Trinken. Lebensmittelpyramide. Bern: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung.

Methodik

Bei neun Probanden, welche in die Definition des Working Poor fallen, wurde eine Umfrage durchgeführt. Anhand offener Fragen konnten Vorstellungen zur ausgewogenen Ernährung wie auch zum aktuellen Einkaufsverhalten gewonnen werden. Die Einkaufsverhalten wurden qualitativ ausgewertet. Ein Preisvergleich des Einkaufes bei den Grossverteilern wurde durchgeführt (Tab. 1).

Migros - Normalpreis	Migros - Migros Express	Coop - Coop Extra
CHF 22.85	CHF 11.30	CHF 11.30

Tab. 1: Preisvergleich am Beispiel eines Menüs (2 Erwachsene, 1 Kind, 100g Fleisch, 100g Gemüse, 100g Getreide, 100g Milch, 100g Obst, 100g Nüsse und Samen, 100g Fett, Öl, Zucker, Salz). (Quelle: eigene Darstellung).

L'alimentation per os des patients de réanimation : peu considérée et pourtant critique

Oswaldo T.^A, Sahinpasic L.^A, Reinert R.^B, Soguel L.^B

^A Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO), Filière Nutrition et diététique
(^A Thèse de Bachelor, ^B Superviseur)

Introduction

Les patients de réanimation se caractérisent par un état général instable et un niveau d'agression élevé. Ils présentent par conséquent un terrain propice à la péjoration de leur état nutritionnel. Dans la plupart des cas, ils bénéficient d'un support nutritionnel mais les évaluations des pratiques en réanimation montrent que ce dernier est variable et souvent insuffisant, créant un déficit nutritionnel lourd de conséquences (Villet S. et al. Clin Nutr 2005).

La plupart des études d'évaluation des apports nutritionnels en réanimation se sont intéressées à des patients ventilés bénéficiant d'un support nutritionnel artificiel. La nutrition per os (PO), qui concerne les patients les moins graves ou sortis de la phase critique, est peu étudiée.

Le but de cette étude est de réaliser un état des lieux des pratiques nutritionnelles actuelles dans le service de réanimation médico-chirurgicale des HUG (Hôpitaux Universitaires de Genève).

Méthode

Design de l'étude: étude observationnelle prospective menée sur une période de six semaines. Elle s'intègre dans une étude portant sur l'impact économique des diarrhées aux soins intensifs (SI).

Les apports nutritionnels ont été récoltés à partir du dossier patient informatisé. Des précisions ont été recueillies auprès des soignants si les informations étaient lacunaires. Les apports PO ont été estimés sur la base de la composition nutritionnelle standard des repas (PD=400kcal, Mid/soir=700kcal, Collation=100 à 150kcal selon précisions). Les suppléments nutritifs oraux ont été inclus dans les apports PO.

La cible calorique a été fixée à 30kcal/kg pour les hommes et 25kcal/kg pour les femmes (ESPEN Guidelines 2006), sur la base du poids mesuré ou anamnestique ou correspondant à un BMI de 22.5 en cas d'obésité.

Critères d'inclusion: tous les patients ≥ 18 ans avec un séjour >24 h en réanimation admis entre le 08 mars et le 05 avril 2010.

Critères d'exclusion (liés à l'étude sur les diarrhées): présence d'une entérostomie, d'une colostomie ou d'une chirurgie digestive durant le séjour.

Résultats

693 journées-patients ont été analysées, issues de 114 patients dont les caractéristiques sont les suivantes :

	Moyenne $\pm$ DS	Médiane (min-max)
Age (années) (n=114)	57.7 $\pm$ 15.8	59.0 (18-86)
BMI (kg/m ²) (n=107)	25.3 $\pm$ 5.8	24.7 (17-40)
Durée de séjour (j.) (n=114)	6.3 $\pm$ 7.8	3.1 (1-40.6)
Score SAPS II (n=108)	42.8 $\pm$ 18.1	43 (6-90)

Fig. 1 : Caractéristiques cliniques et démographiques de la population

12 patients présentaient l'un des critères d'exclusion (2 âge < 18 ans, 1 présence d'une colostomie et 9 chirurgie digestive durant le séjour).

Type de nutrition (fig. 2):

Les journées durant lesquelles le patient a reçu et consommé au moins partiellement un apport per os et/ou un SNO représentent 18% (n=122) des journées étudiées. 25% (n=170) ne comportent aucun apport nutritionnel.

Même si la nutrition PO se retrouve majoritairement en fin de séjour de SI (39/122 le dernier jour et 31/122 l'avant dernier jour), près de la moitié (42%) de ces journées se situent plus de 2 jours avant la sortie des SI et appartiennent donc clairement au séjour en SI.

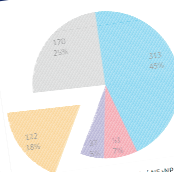


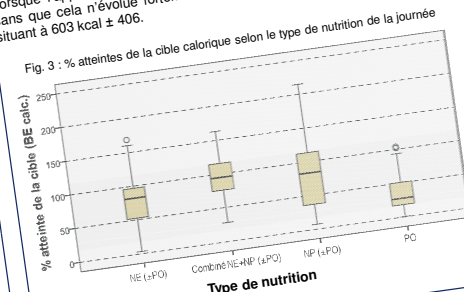
Fig. 2 : répartition des types de nutrition par journées étudiées.

Limites et biais

Les poids relevés dans l'étude n'ont pas pu être mesurés systématiquement lors de l'entrée du patient dans les unités des SI. Les calculs des apports caloriques per os ont été faits sur la base de repas standards servis aux patients et dont les soignants estimaient la consommation (1, 1/2, 1/4 portion). De plus, ces calculs ne tiennent pas compte des éventuels apports externes.

Couverture des besoins énergétiques (fig. 3):

Les journées durant lesquelles les patients atteignent le mieux leur cible calorique sont celles au bénéfice d'une nutrition combinée (NE + NP). Lorsque l'apport est exclusivement PO, la cible est très rarement atteinte sans que cela n'évolue fortement durant le séjour. Les apports moyens se situent à 603 kcal $\pm$ 406.



Conclusion et perspective

La nutrition PO est très présente en SI. La très faible couverture des besoins calorique liée à ce type d'alimentation classe ces patients dans la catégorie à risque nutritionnel important.

Les compétences d'un-e diététicien-ne et sa familiarité avec les différents modes de nutrition (artificiels et per os), en font un maillon indispensable lors d'une prise en charge nutritionnelle interdisciplinaire dans les services de réanimation.

Une évaluation plus précise des apports protéino-énergétique devrait être réalisée afin de quantifier plus exactement les déficits et un suivi de l'évolution de ces patients apporterait un éclairage important.

Contacts : tania.oswald.83@gmail.com ; leilasahinpasic@hotmail.com ; ludvine.soguel@hesge.ch
Remerciements : au Professeur Claude Pichard et à Mme Séverine Graf des HUG pour avoir rendu ce travail possible et pour l'encadrement sur le terrain.

Poster von Oswald und Schaninpasic

Budget und trotzdem eine gesunde Ernährung!

Analyse.
r, Nicole Mirina Seiler
Diätetik (Bsc) Bachelor -Thesis 2010

Ergebnisse

Eine ausgewogene und gesunde Ernährung lässt sich mit einem am Existenzminimum liegenden Haushaltsbudget für einen Working Poor Haushalt finanzieren. Diese Erkenntnis resultiert aus den Berechnungen zum Lebensmitteleinkauf bei den beiden Schweizer Grossverteilern (Tab. 2).

Migros - Normalpreis	Migros - Basispreis	Coop - Normalpreis	Coop - Basispreis
1758.77	1200.45	1722.40	1232.10

Tab. 2: Preisergebnisse fünf-Personen-Haushalt (2 Erwachsene und 3 Kinder mit 6, 12 und 16 Jahren). Berechnung auf Grund Wochenmenüübersicht (Quelle: eigene Darstellung).

Diskussion

Für die Einhaltung der Budgetvorgaben wird eine gezielte Menüplanung sowie Nahrungsmittelaufbau benötigt. Weiter müssen Sonderangebote und Produkte aus Billiglinien berücksichtigt werden. Unterstützung bieten spezifische Hilfsmittel und Fachinformationen. Als Berechnungsgrundlage dienen die Budgetvorlagen der Budgetberatung Schweiz (Tab. 3).

monatliches Nettoeinkommen pro Haushalt ohne 13. Monatsrente	verfügbares monatliches Budget für Nahrungsmittel und Getränke	Erhöhung der verfügbaren Lebensmittel pro Kind ab 13 Lebensmonat	total verfügbares Monatsbudget für Nahrungsmittel und Getränke
1500.-	1500.-	200.-	1700.-

Tab. 3: Veranschaulichung des mindest zur Verfügung stehenden monatlichen Budgets für den Lebensmitteleinkauf. Berechnung auf Grund Budgetvorlage der Budgetberatung Schweiz, tiefste monatliche Einkommensklasse (Quelle: eigene Darstellung).

Schlussfolgerung

In Zusammenarbeit mit Organisationen wie beispielsweise der Caritas Schweiz sowie den Grossverteilern Coop und Migros wird das Hilfsmittel überarbeitet und herausgegeben. Für eine optimale Umsetzung im Alltag eines Working Poor Haushaltes bedarf es zusätzlich zum Hilfsmittel eine zielgruppengerechte Betreuung durch eine Ernährungsberaterin.

Literatur:

- [1] Coradi Vellacott, M., & Wolter, S.C. (2002). Soziale Herkunft und Chancengleichheit. In Bundesamt für Statistik (BFS) & Schweizerische Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren (EDK) (Hrsg.), Für das Leben gelistet? Die Grundkompetenzen der Jugendlichen (S. 90-112). Neuchâtel: Bundesamt für Statistik.
- [2] Eichholzer, M., Bernasconi, F., Jordan, P., & Gutzwiller, F. (2005). Ernährungsdaten der pISA 2000 (S. 90-112). Neuchâtel: Bundesamt für Statistik.
- [3] Schweizerische Gesundheitsbefragung 2002. In Eichholzer, M., Camenzind-Frey, E., Matzke, A., Amadó, A., Galtner, P.E., Beer, M., et al (Hrsg.), Fünftes Schweizerischer Ernährungsbericht (Bd. 1, S. 259-278). Bern: Bundesamt für Gesundheit.

Kontakt:
Julia Scherer: schej7@bhf.ch, Nicole Mirina Seiler: seiln2@bhf.ch

Bericht über die 69. ordentliche Generalversammlung des SVDE ASDD vom 9. April 2011 in Bern, anlässlich der Nutridays

Karin Stuhlmann, Rosmarie Borle

Die Präsidentin Beatrice Conrad begrüßte die 118 stimmberechtigten Mitglieder zur Generalversammlung. Das GV-Protokoll 2010 wurde einstimmig bei zwei Enthaltungen genehmigt, der Jahresbericht ebenfalls einstimmig mit einer Enthaltung. Zur Ergebnisrechnung 2010 und Bilanz gab es keine Bemerkungen, auch der Revisionsbericht wurde einstimmig bei einer Enthaltung gutgeheissen, die Décharge wurde mit zwei Enthaltungen erteilt.

Ethik-Code

Nach den statutarischen Geschäften präsentierte Carmen Chuard, Vorsitzende der Qualitätskommission, den Ethik-Code. Der Ethik-Code ist ein wichtiges Instrument für den Berufsstand. Auf die Frage aus dem Plenum: «Wenn man den Ethik-Code heute annimmt, kann man daran später noch Anpassungen vornehmen?», schlug Carmen Chuard vor, den Code vorerst für eine Zeitspanne von zwei Jahren zu akzeptieren. In dieser Zeit könne damit prakti-

sche Erfahrungen gesammelt werden. Nach Ablauf dieser Frist werde diskutiert, ob und welche Anpassungen notwendig sind. Der Ethik-Code wird einstimmig, ohne Enthaltungen, für diese Zeitdauer von zwei Jahren genehmigt.

Genehmigung der revidierten strategischen Planung 2010–2016 und des Aktivitätenprogramms 2011

Beatrice Conrad stellte die revidierte strategische Planung 2010–2016 und das Akti-

vitätenprogramm 2011 vor. Beides wurde auf Grund der Ergebnisse der Zukunftswerkstatt ergänzt. Auf Frage aus dem Plenum erklärte Beatrice Conrad, dass das Jahresprogramm 2011 auch ohne Mitgliederbeitragerhöhung umgesetzt werden könnte. Jedoch würde dies zu einem erneuten Defizit in der Jahresrechnung führen. Dies gelte es zu verhindern, da der Verband keine Reserven mehr habe.

Zur Wortmeldung: Sind Aktivitäten im Bereich gemeinsame Leitlinien/Broschüren geplant?, führte Beatrice Conrad aus, dass



(von links nach rechts:) Beatrice Conrad Frey, Annemarie Gluch, Brigitte Christen-Hess, Gabi Fontana, Raphaël Reinert, Barbara Richli.

der SVDE vermehrt plane, mit Interessen-/ Fachgruppen zusammenzuarbeiten. Dabei seien unter anderem auch gemeinsame Leitlinien und Broschüren möglich sowie andere weiterführende Kooperationen. Das Jahresprogramm und die strategische Planung werden einstimmig, ohne Enthaltung, angenommen.

Festsetzung der Mitgliederbeiträge 2011

Um den Verband auf finanziell gesunde Beine zu stellen und um auch künftig handlungs- und entwicklungsfähig zu sein, beantragte der Vorstand, die letztmals vor 10 Jahren angepassten Mitgliederbeiträge anzuheben und schlug drei Varianten vor.

Den Einwand aus dem Plenum, man könnte dadurch auch Mitglieder verlieren, nahm Beatrice Conrad ernst, meinte aber, man müsse dieses Risiko tragen, um den Verband mittelfristig zu stärken. Aus dem

Plenum rechnete jemand vor, dass 420 Franken 1.15 Franken pro Tag entsprächen, wenn man bedenke, was man täglich zum Beispiel nur schon für Kaffee ausgeben, dann sei das vergleichsweise wenig. Die Präsidentin verspricht die Anregung, auch Kollektivmitgliedschaften zu führen, im Vorstand zu überdenken, dies hätte ja dann auch eine Statutenänderung zur Folge. Der Antrag auf eine gestaffelte Erhöhung wird «als Salamiakt» abgelehnt. Schliesslich wird der Vorschlag des Vorstandes, die Variante 3, mit 109 Ja-Stimmen, zwei Gegenstimmen und sieben Enthaltungen angenommen.

Erneuerungswahlen

Beatrice Conrad wurde einstimmig für weitere zwei Jahre als Präsidentin des SVDE gewählt. Gabi Fontana gratulierte ihr im Namen des SVDE zum 10-Jahres-Jubiläum und würdigte ihr Engagement für den Verband.

Gabi Fontana und Brigitte Christen-Hess wurden einstimmig, für weitere zwei Jahre in den Vorstand des SVDE gewählt.

Neuwahlen

Barbara Richli und Annemarie Gluch stellten sich für die Mitarbeit im SVDE-Vorstand zur Verfügung und wurden einstimmig für zwei Jahre in den Vorstand gewählt.

Verabschiedung

Carmen Chuard und Daniel Piguet wurden aus dem Vorstand verabschiedet. Daniel Piguet, der erst im letzten Jahr in den Vorstand gewählt wurde, musste kurz nach seiner Wahl aus persönlichen Gründen demissionieren. Der Vorstand wünschte ihm alles Gute. Carmen Chuard wurde für ihre zweijährige Vorstandstätigkeit als Ressortleiterin Berufsqualität und Tarif herzlich gedankt.



Für mehr Lebensqualität.

Bei Allergien und Intoleranzen: Die über 50 schmackhaften Produkte von Free From, DS Food und Schär sind frei von Lactose, Gluten und anderen Allergenen. Erhältlich sind sie in allen grösseren Filialen oder unter www.coopathome.ch

Verpassen Sie nichts und nutzen Sie den Free From Newsletter: www.coop.ch/freefrom



Für Genuss ohne Beschwerden.

Verabschiedungen und Verdan- kung von Kommissionsmitgliedern

Folgende Rücktritte waren zu verzeichnen:

- *Aus der Bildungskommission:*
Catherine Held
- *Aus der Redaktionskommission:*
Anita Wenk
- *Aus der Arbeitsgruppe Profiline:*
Anja Walder und Melanie Berger
- *Aus der Tariffkommission:*
Maya Rühlin und Cornelia Rolle
- *Aus der Qualitätskommission:*
Karin Dubi und Nicole Schäfer
- *Aus der Projektgruppe Kongress:*
Isabella Zadow

Der Vorstand dankte allen für die grosse, geleistete Arbeit und benutzte den Anlass, auch denjenigen Mitgliedern herzlich zu danken, die im Jahr 2010 tatkräftig mitgearbeitet hatten und sich weiterhin für die Anliegen des Berufsstandes einsetzen.

Ohne ihren grosszügigen und engagierten Einsatz könnte der SVDE nicht existieren. Ein grosses Merci allen!

- Ludivine Soguel Alexander, Christine Römer (Bildungskommission)
- Simone Berger, Caroline Hofmann, Franziska Huber, Ursula Zehnder (Arbeitsgruppe Weiterbildung D-CH)
- Marie-Paule Depraz Cissoko, Chantal Nègre, Stéphanie Oreiller, Olivier Tejerina, Laurence Vernay Lehmann, Magali Volery, Dominique Allamand (groupe Formation continue Romandie)
- Andrea Schmid, Helena Kistler, Mélanie Berrut (Mediengruppe)
- Barbara Richli, Anne Blancheteau, Muriel Lafaille (Redaktionskommission)
- Rebecca Mayer, Annemarie Gluch, Nicole Leonhard, Priska Gnägi, Nathalie Zumbrunn, Maryline Tièche, Vanja Paveri (Arbeitsgruppe Profiline)
- Esther Moor, Anna Barbara Sterchi, Valéri Viatte (Tariffkommission)

- Fabienne Conconi, Karin Weiss, Stefan Siegenthaler (Qualitätskommission)
- Esther Infanger, Brigitte Buri, Claudia Neuenschwander, Caro Bernet, Marion Wäfler, Carlo Lauven, Sylvia Egli (Projektgruppe Kongress plus Helfer der PR-Kommission)

Ein Dank ging auch an die Geschäftsstelle

Karin Stuhlmann, Karin Scherrer, Anuschka Paris (Stellvertretung Karin Scherrer), Samuel Rar, Cordelia Nicklès, Rosmarie Borle; sie arbeiten an der Postgasse in Bern.

Ausblick auf GV 2012

Der SVDE-Jahreskongress 2012 findet am 30./31. März 2012 im Beaulieu in Lausanne statt.

Compte rendu de la 69e Assemblée générale ordinaire de l'ASDD du 9 avril 2011 à Berne, qui s'est tenue dans le cadre des NutriDays

Karin Stuhlmann, Rosmarie Borle

La présidente, Beatrice Conrad, a souhaité aux 118 membres ayant le droit de vote présents une cordiale bienvenue à l'assemblée générale. Le procès-verbal de l'AG 2010 a été approuvé à l'unanimité avec deux abstentions et le rapport annuel l'a aussi été à l'unanimité avec une abstention. Aucune remarque n'a été formulée à propos du compte de résultat 2010 et du bilan. Le rapport de révision a également été approuvé à l'unanimité avec une abstention. Il a été donné décharge avec deux absents.

Code éthique

Après les points statutaires, Carmen Chuard, présidente de la commission Assurance qualité, a présenté le Code éthique. Le Code éthique est un instrument important pour la profession. Suite à la question de l'assistance: «Si le Code éthique est accepté aujourd'hui, restera-t-il possible par la suite d'y apporter des adaptations?», Carmen Chuard a proposé

d'accepter le Code pour une période de deux ans dans un premier temps. Elle a expliqué que dans cet intervalle, des expériences pratiques pourraient ainsi être accumulées. Passé ce délai, il conviendra de discuter de la nécessité d'y apporter des modifications tout en précisant lesquelles. Le Code éthique est approuvé à l'unanimité et sans abstention pour la période définie de deux ans.

Approbation du renouvellement de la planification stratégique 2010 à 2016 et du programme d'activités 2011

Beatrice Conrad a présenté le renouvellement de la planification stratégique 2010 à 2016 et le programme d'activités 2011, qui ont tous les deux été complétés sur la base des résultats de l'Atelier de l'avenir. Par rapport à la question de l'assistance, Bea-



Willkommen im Vorstand, bienvenu au comité, benvenuti al comitato: Annemarie Gluch und Barbara Richli.

trice Conrad a expliqué que le programme annuel 2011 pourrait également être mis en œuvre en l'absence d'une augmentation de la cotisation de membre, mais qu'il en résulterait un nouveau déficit dans les comptes annuels et qu'il serait préférable d'éviter une telle situation étant donné que l'association n'a plus de réserves. Un membre de l'assistance prend la parole

pour se renseigner au sujet des activités planifiées en rapport avec les brochures et directives communes. Beatrice Conrad explique alors que l'ASDD prévoit de collaborer davantage avec des groupes d'intérêts/spécialisés. Elle précise dans ce contexte que des brochures et directives communes sont entre autres possibles, ainsi que de nouvelles coopérations en aval. Le programme annuel et la planification stratégique sont acceptés à l'unanimité, sans abstention.

Fixation des cotisations annuelles 2011

Afin de rétablir la santé financière de l'association et de lui donner les moyens pour pouvoir agir et se développer à l'avenir, le comité a proposé de relever les cotisations annuelles, dont la dernière augmentation remonte à dix ans, et a proposé trois variantes.

Beatrice Conrad a pris au sérieux l'objection de l'assistance selon laquelle cette augmentation pourrait entraîner le départ de membres, mais elle a estimé que ce risque devait être pris dans le but de renforcer l'association à moyen terme. Une personne de l'assistance a calculé que la somme de 420 francs par année représenterait 1 franc 15 par jour, ce qui comparativement ne serait pas énorme compte tenu du montant dépensé quotidiennement pour un café, par exemple. La présidente promet de mener une réflexion au sein du comité en rapport avec la suggestion de permettre les affiliations collectives. Cette possibilité entraînerait aussi une modification des statuts. La proposition d'augmentation échelonnée est refusée et qualifiée de tactique de saucissonnage. Finalement, la variante n° 3 proposée par le comité est acceptée par 109 voix favorables, deux voix contre et sept abstentions.



Pour une meilleure qualité de vie.

Les allergies et les intolérances alimentaires ne sont plus une raison de se priver! Free From, DS Food et Schär proposent plus de 50 produits savoureux sans lactose, sans gluten et sans aucun autre allergène. En vente dans toutes les grandes Coop et en ligne sur www.coopathome.ch

Et pour être toujours au courant des nouveautés Free From, découvrez la newsletter sur www.coop.ch/freefrom



Pour savourer sans les effets secondaires.

Réélections

Beatrice Conrad a été élue présidente de l'ASDD à l'unanimité pour un nouveau mandat de deux ans. Au nom de l'ASDD, Gabi Fontana l'a félicitée pour ses 10 ans de loyaux services et a rendu hommage à son engagement pour le compte de l'association.

Gabi Fontana et Brigitte Christen-Hess ont été élues à l'unanimité pour un nouveau mandat de deux ans au sein du comité de l'ASDD.

Elections

Barbara Richli et Annemarie Gluch se sont portées candidates pour coopérer au sein du comité de l'ASDD et ont été élues à l'unanimité pour un mandat de deux ans au sein du comité.

Démissions

Carmen Chuard et Daniel Piguet ont démissionné du comité. Daniel Piguet, qui faisait partie du comité depuis l'année dernière seulement, a dû présenter sa démission pour des raisons personnelles peu de temps après son élection. Le comité lui a souhaité une bonne continuation. Carmen Chuard a été remerciée chaleureusement pour ses deux ans d'activités au sein du comité en tant que responsable du ressort Exercice de la profession et tarif.

Démissions et remerciements de membres des commissions

Les démissions suivantes ont été enregistrées:

- *de la commission de formation:*
Catherine Held;
- *de la commission de rédaction:*
Anita Wenk;
- *du groupe de travail Profiline:*
Anja Walder et Melanie Berger;
- *de la commission tarifaire:*
Maya Rühlin et Cornelia Rolle;
- *de la commission Assurance qualité:*
Karin Dubi et Nicole Schäfer;
- *du groupe de projet Congrès:*
Isabella Zadow.

Le comité a remercié chacun et chacune pour le grand travail accompli. Il a profité de l'occasion pour remercier chaleureusement aussi les membres qui ont apporté leur concours dynamique en 2010 et continuent à s'engager pour la cause de la profession. Sans leur travail généreux et volontaire, l'ASDD ne pourrait pas exister.

- Ludivine Soguel Alexander, Christine Römer (commission de formation);
- Simone Berger, Caroline Hofmann, Franziska Huber, Ursula Zehnder (groupe de travail Formation continue Suisse alémanique);
- Marie-Paule Depraz Cissoko, Chantal Nègre, Stéphanie Oreiller, Olivier Tejerina, Laurence Vernay Lehmann, Magali Volery, Dominique Allamand (groupe Formation continue Romandie);

- Andrea Schmid, Helena Kistler, Mélanie Berrut (groupe en charge de la communication avec les médias);
- Barbara Richli, Anne Blancheteau, Muriel Lafaille (commission de rédaction);
- Rebecca Mayer, Annemarie Gluch, Nicole Leonhard, Priska Gnägi, Nathalie Zumbunn, Maryline Tièche, Vanja Pavveri (groupe de travail Profiline);
- Esther Moor, Anna Barbara Sterchi, Valéri Viatte (commission tarifaire);
- Fabienne Conconi, Karin Weiss, Stefan Siegenthaler (commission Assurance qualité);
- Esther Infanger, Brigitte Buri, Claudia Neuenschwander, Caro Bernet, Marion Wäfler, Carlo Lauven, Sylvia Egli (groupe de projet Congrès et auxiliaires de la commission PR).

Des remerciements ont également été adressés aux membres du secrétariat

Karin Stuhlmann, Karin Scherrer, Anuscha Paris (remplaçante de Karin Scherrer), Samuel Rar, Cordelia Nicklès et Rosmarie Borle.

AG 2012 en perspective

Le Congrès annuel 2012 de l'ASDD se tiendra les 30 & 31 mars 2012 à Beaulieu Lausanne.

Die SVDE-Geschäftsstelle bleibt vom 18. Juli bis 05. August 2011 geschlossen. Gerne kümmern wir uns ab dem 08. August 2011 wieder um Ihre Anliegen. Wir danken Ihnen für das Verständnis.
Herzliche Grüsse
Ihre Geschäftsstelle

Le secrétariat ASDD sera fermé du 18 juillet au 05 août 2011. C'est avec plaisir que nous nous occuperons à nouveau de vos demandes à partir du 08 août 2011. Nous vous remercions de votre compréhension.
Cordialement
Votre secrétariat

La segreteria ASDD rimarrà chiusa dal 18 luglio al 05 agosto 2011. E' con piacere che a partire dal 08 agosto 2011 ci prenderemo di nuovo cura delle vostre richieste. Ringraziamo per la vostra comprensione.
Cordialmente
La vostra segreteria

Tel. 031 313 88 70, www.svde-asdd.ch

swissmilk Symposium

6. September 2011, Kultur-Casino Bern



Wenn Lebensmittel Beschwerden machen – Neues zu Intoleranzen und Allergien

- ➔ Wie werden Unverträglichkeiten und Allergien auf Nahrungsmittel erkannt?
- ➔ Wie sieht die Ernährungstherapie bei Säuglingen und Kleinkindern mit Intoleranzen aus?
- ➔ Sind Ersatzprodukte für Allergiker wirklich nötig?
- ➔ Was bewirkt die Ernährung in der Allergie-Prävention?

Expertinnen und Experten aus der Ernährungswissenschaft und der Medizin stellen am diesjährigen Symposium für Ernährungsfachleute die neuesten Aspekte in der Prävention und Therapie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien vor. Anhand von vielfältigen Beispielen wird aufgezeigt, wie diese Erkenntnisse in der Ernährungsberatung genutzt werden können.

Das Symposium für Ernährungsfachleute wird organisiert von Swissmilk, der Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP, in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Verband der diplomierten Ernährungsberater/-innen SVDE.

Programm und Online-Anmeldung:

www.swissmilk.ch/symposium

Schweizer Milchproduzenten SMP
Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10
3000 Bern 6
031 359 57 53
pr@swissmilk.ch



Schweiz. Natürlich.



Resoconto della 69. assemblea generale dell' ASDD del 9 aprile 2011 a Berna, in occasione dei NutriDays

Karin Stuhlmann, Rosmarie Borle

La presidente Beatrice Conrad dà il saluto ai 118 membri aventi diritto di voto dell'assemblea generale. Il verbale dell'assemblea generale 2010 viene accettato all'unanimità, il resoconto annuale viene approvato dalla maggioranza, con un astenuto. Non ci sono state osservazioni sui conti e bilanci 2010, anche il rapporto dei revisori è stato accettato con un astenuto, il mandato è stato approvato con due astenuti.

Codice etico

Carmen Chuard, rappresentante della commissione qualità, presenta il codice etico secondo gli statuti aziendali. Il codice etico è uno strumento importante per la posizione professionale. Visto la domanda del plenum: «Se oggi accettiamo il codice etico, potremmo in futuro fare degli adattamenti?», Carmen Chuard propone di accettare il codice per un periodo di due anni. In questo periodo si possono accumulare esperienze pratiche. Allo trascorrere di questo tempo si discuterà se e quali adattamenti sono necessari. Il codice etico è stato approvato senza astenuti, per un periodo di due anni.

Accettazione della pianificazione strategica rivista 2010–2016 e del programma di attività 2011

Beatrice Conrad presenta la pianificazione strategica rivista 2010–2016 ed il programma di attività 2011. Entrambi sono stati adattati prendendo in considerazione i risultati scaturiti dallo «studio del futuro». Su richiesta del plenum Beatrice Conrad spiega che il programma annuale 2011 potrebbe essere attuato anche senza l'aumento della quota dei membri. Questo però porterebbe ad un ulteriore deficit dei conti annuali. Ciò che sarebbe da evitare siccome l'associazione non ha più riserve. Vi è una richiesta di prendere parola: sono pianificate attività nell'ambito linee guida/opuscoli? Beatrice Conrad risponde che l'ASDD pianifica di lavorare maggiormente con gruppi specializzati. In questo modo sarebbe possibile lavorare su linee guida, opuscoli così come altre cooperazioni. Il

programma annuale e la pianificazione strategica vengono approvate senza astenuti.

Determinazione della quota dei membri 2011

Il comitato propone di aumentare la quota dei membri (che tra l'altro non è cambiata da 10 anni) per poggiare l'associazione su gambe solide e per essere anche in futuro capace di agire e svilupparsi; suggerisce tre varianti. Il plenum rende attento che si potrebbero perdere dei membri, Beatrice Conrad considera questa evenienza seriamente ma ritiene che dobbiamo assu-

merci questo rischio per rafforzare l'associazione a medio termine. Qualcuno del plenum calcola che 420.– equivalgono a 1.15 franchi al giorno; se lo confronta a quanto si spende giornalmente per un caffè, questo importo sembra basso. Beatrice Conrad promette di discutere in comitato la proposta di creare anche membri collettivi; questo causerebbe però un cambiamento degli statuti.

La richiesta di un aumento graduale viene bocciata e considerata una «tattica a salame».

Infine viene accettata con 109 Sì, 2 No e 7 Astenuti la 3. variante delle proposte del comitato.

Rielezioni

Beatrice Conrad è stata rieletta all'unanimità come presidente dell'ASDD, per i prossimi due anni. Gabi Fontana si congratula con lei, in nome dell'ASDD, per il suo 10. anniversario e per il suo impegno presso l'associazione.

Gabi Fontana e Brigitte Christen-Hess vengono rielette all'unanimità per i prossimi due anni nel comitato.

Nuove elezioni

Barbara Richli e Annemarie Gluch si mettono a disposizione per il lavoro in seno al comitato ASDD e vengono elette all'unanimità per due anni.

Commiati

Carmen Chuard e Daniel Piguet hanno preso commiato dal comitato. Daniel Piguet, appena eletto l'anno scorso nel comitato, ha dovuto dimissionare per ragioni personali poco dopo la sua elezione. Il co-



Karin Stuhlmann

mitato gli fa' tanti auguri. Si ringrazia di cuore Carmen Chuard per la sua attività biennale in seno al comitato in qualità di direttrice dell'ambito qualità professionale e tariffe.

Commiati e ringraziamenti a membri di commissioni

Sono da segnalare le seguenti dimissioni:

- *dalla commissione formazione:*
Catherine Held
- *dalla commissione redazione:*
Anita Wenk
- *dal gruppo di lavoro Profiline:*
Anja Walder e Melanie Berger
- *dalla commissione tariffaria:*
Maya Rühlin e Cornelia Rolle
- *dalla commissione qualità:*
Karin Dubi e Nicole Schäfer
- *dal gruppo progetto congressi:*
Isabella Zadow

Il comitato ringrazia tutti per il gran lavoro svolto e approfitta dell'occasione per rin-

graziare calorosamente anche quei membri che nel 2010 hanno collaborato attivamente e si sono impegnati per le questioni a livello professionale. L'ASDD non potrebbe esistere senza il loro generoso ed impegnato intervento.

- Ludivine Soguel Alexander, Christine Römer (commissione formazione)
- Simone Berger, Caroline Hofmann, Franziska Huber, Ursula Zehnder (gruppo di lavoro formazione continua CH tedesca)
- Marie-Paule Depraz Cissoko, Chantal Nègre, Stéphanie Oreiller, Olivier Tejerina, Laurence Vernay-Lehmann, Magali Volery, Dominique Allamand (gruppo formazione continua romandia)
- Andrea Schmid, Helena Kistler, Mélanie Berrut (gruppo media)
- Barbara Richli, Anne Blancheteau, Muriel Lefaille (commissione redazionale)
- Rebecca Mayer, Annemarie Gluch, Nicole Leonhard, Priska Gnägi, Nathalie Zumbunn, Maryline Tièche, Vanya Pavveri (gruppo di lavoro Profiline)

- Esther Moor, Anna Barbara Sterchi, Valéri Viatte (commissione tariffaria)
- Fabienne Conconi, Karin Weiss, Stefan Siegenthaler (commissione qualità)
- Esther Impfanger, Brigitte Buri, Claudia Neuenschwander, Caro Bernet, Marion Wäfler, Carlo Lauven, Sylvia Egli (gruppo progetto congressi e aiuto per la commissione PR)

Un grazie anche al segretariato

Karin Stuhlmann, Karin Scherrer, Anuschka Paris (sostituta di Karin Scherrer), Samuel Rar, Cordelia Nicklès, Rosemarie Borle

Visuale sull'assemblea generale 2012

Il congresso annuale ASDD 2012 avrà luogo il 30/31 marzo 2012 nel Beaulieu di Losanna.



Per più qualità di vita.

In caso di allergie e intolleranze alimentari: gli oltre 50 gustosi prodotti delle linee Free From, DS Food e Schär sono privi di lattosio, glutine e altri allergeni. Questi prodotti sono in vendita nei grandi supermercati Coop o sul sito www.coopathome.ch

Per essere sempre informati sulle novità, iscrivetevi alla newsletter Free From: www.coop.ch/freefrom



Per più gusto e benessere.

NutriDays – zwei Tage von ErnährungsberaterInnen für ErnährungsberaterInnen-Auswertung

Esther Infanger (für die Projektgruppe Kongress)

Am 8. und 9. April fanden in Bern die ersten NutriDays statt und als Veranstalter können wir zufrieden sagen: «Sie waren ein Erfolg». Doch halt, vielleicht wissen ja noch gar nicht alle, was die Nutridays sind. Einleitend deshalb ein paar erklärende Worte. Jährlich lädt der SVDE im Frühling zu einem 2tägigen Jahreskongress mit Generalversammlung ein. Dieser stand bisher jeweils unter einem spezifischen Fachthema. Je nach Thema sprach der Kongress damit eher die klinisch tätigen oder die freischaffenden Kolleg/innen an, was sich dann entsprechend in den Kongressfeedbacks nachlesen liess. Wir fanden deshalb, es sei an der Zeit, den SVDE-

Jahreskongress als DIE jährliche Veranstaltung und Plattform für alle dipl. Ernährungsberater/innen – egal in welchem Berufsfeld tätig – zu deklarieren und organisieren. Und so waren sie geboren, die NutriDays.

Neue Struktur, neue Rubriken

Die neue Programmstruktur mit den Rubriken «Rund um den Beruf», «Aus der Praxis», «Aus der Forschung», «Trends», «Mündliche Präsentationen», «Industrie-Symposien» hat Anklang gefunden. Drei von vier TeilnehmerInnen gefällt sie gut oder sogar sehr gut. Als Anregung für die

nächsten NutriDays nehmen wir auf, die Verteilung der Themenblöcke besser auf die beiden Tage zu verteilen.

Wissen erweitern oder Kontakte pflegen?

Es wird niemanden erstaunen, dass Wissenserweiterung ein wichtiger Teilnahmegrund am Kongress ist. Doch dessen Bedeutsamkeit hat etwas abgenommen und Kontakte knüpfen, bzw. pflegen, sowie Erfahrungsaustausch werden unterdessen als fast genau so wichtig erachtet. Ein grosser und wichtiger Teil stellt auch die Industrieausstellung dar, welche es den BesucherInnen ermöglicht, sich über Trends und neue Produkte zu informieren und sich mit KollegInnen aus der Industrie auszutauschen.

Insgesamt 95% gaben an, dass der Kongress ihre Erwartungen erfüllte. Dies sind nicht nur mehr als in vergangenen Jahren, sondern auch der Anteil jener, die vollumfänglich zufrieden waren, ist deutlich angestiegen. Wir nehmen dies als Zeichen, dass das neue Kongress-Konzept gut ankommt und freuen uns auf die Organisation der nächsten NutriDays.

Abb. 1: Erwartungen der Kongressteilnehmer/innen (%)

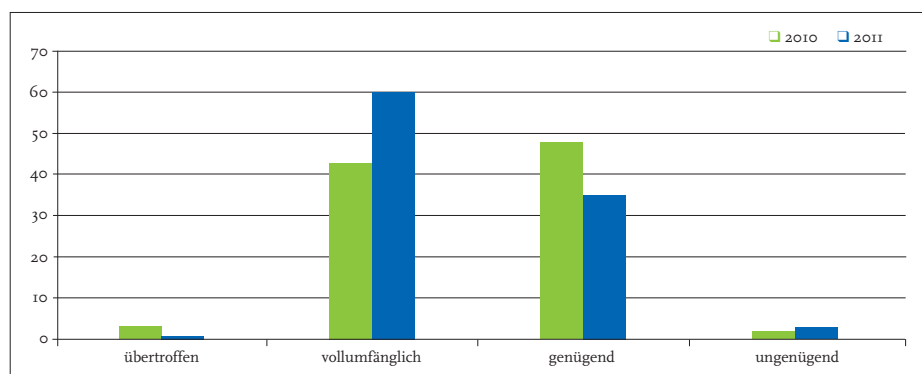
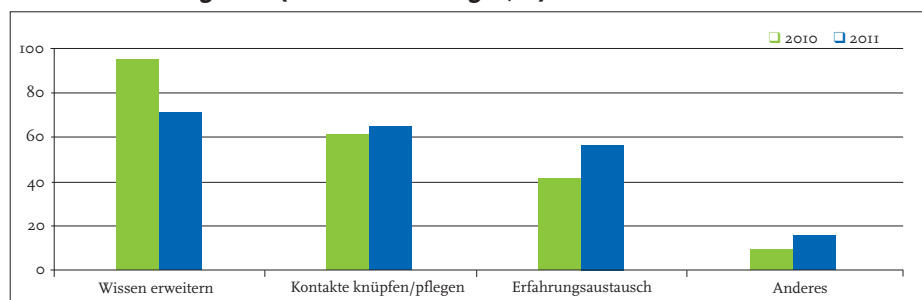


Abb. 2: Teilnahmegründe (Mehrfachnennungen, %)



OMEGA-life®: 1 × täglich fürs Leben. 1 × par jour pour la vie.

Hochkonzentrierte Omega-3-Fettsäuren aus dem Meer.

OMEGA-life® enthält die langkettigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA. Der Körper kann diese nicht selbst herstellen. Sie beeinflussen die Blutfettregulation und tragen zur normalen Entwicklung des Organismus bei. Eine Kapsel deckt den täglichen Bedarf.

Erhältlich in Apotheken, Drogerien und Reformhäusern. Auch in der 120er-Dose.



Acides gras oméga-3 hautement concentrés issus de la mer.

OMEGA-life® contient les acides gras oméga-3 AEP et ADH à longue chaîne. L'organisme ne peut pas les synthétiser lui-même. Ils ont une influence sur la régulation des lipides sanguins et contribuent au développement normal de l'organisme. Une capsule couvre les besoins journaliers.

Disponible dans les pharmacies, drogueries et magasins diététiques. Existe aussi en boîte de 120 capsules.

NutriDays – deux jours de diététicien-ne-s à diététicien-ne-s

Evaluation

Esther Infanger (pour le groupe de projet du congrès)

Les premiers NutriDays se sont déroulés à Berne les 8 et 9 avril derniers, et en tant qu'organisateur, nous pouvons affirmer avec satisfaction: «Ce fut un succès». Mais attendez un instant, peut-être ne savez-vous pas de quoi il s'agit et en quoi consiste les NutriDays. Permettez-nous donc de vous donner quelques explications introductives: Chaque année au printemps, l'ASDD organise un congrès de deux jours avec l'Assemblée générale. Celui-ci a toujours pour thème un sujet spécifique. Selon le thème choisi, le congrès concernait plutôt les clinicien(e)s, ou au contraire, davantage les collègues indépendant(e)s, et les commentaires après le congrès, le fai-

saient bien remarquer. Nous avons alors pensé que le congrès de l'ASDD devait être LA rencontre annuelle et la plate-forme de toutes les diététiciennes et de tous les diététiciens, quel que soit leur domaine d'activité. C'est ainsi que sont nés les NutriDays.

Nouvelle structure, nouvelles rubriques

La nouvelle structure du programme contenant les rubriques «Autour de la profession», «Pratique avancée», «Recherche appliquée», «Tendances», «Présentations orales», «Colloques industries», a rencon-

tré l'approbation générale. Elle est appréciée, voire très appréciée par trois participants sur quatre. À titre de suggestion pour les prochains NutriDays, nous retenons celle relative à la répartition des blocs thématiques qui devrait être améliorée et mieux étalée sur les deux jours.

Approfondir ses connaissances ou entretenir ses relations?

Personne ne sera surpris de voir que l'approfondissement des connaissances est un motif important de participation au congrès. Néanmoins son importance a quelque peu diminué, et le fait de pouvoir y entretenir ses relations, de nouer de nouveaux contacts ou de profiter de l'échange d'expériences sont considérés comme presque aussi essentiels. Un grand nombre de visiteurs citent également la présence des industries et l'exposition des nouveaux produits qui leur permet d'obtenir des informations sur les tendances et dernières avancées, ainsi que d'établir des liens avec des collègues de l'industrie.

Au total, 95% déclarent que le congrès a répondu à leurs attentes. Ce score montre non seulement une progression par rapport aux années passées, mais souligne aussi que la proportion de celles et ceux qui ont été pleinement satisfaits a augmenté de manière significative. Nous considérons cette évolution comme un signe positif en faveur du nouveau concept d'organisation du congrès qui semble avoir été bien accueilli, et nous nous réjouissons d'ores et déjà de mettre les prochains NutriDays sur pied.

Fig. 1: Attentes des participant(e)s au congrès (%)

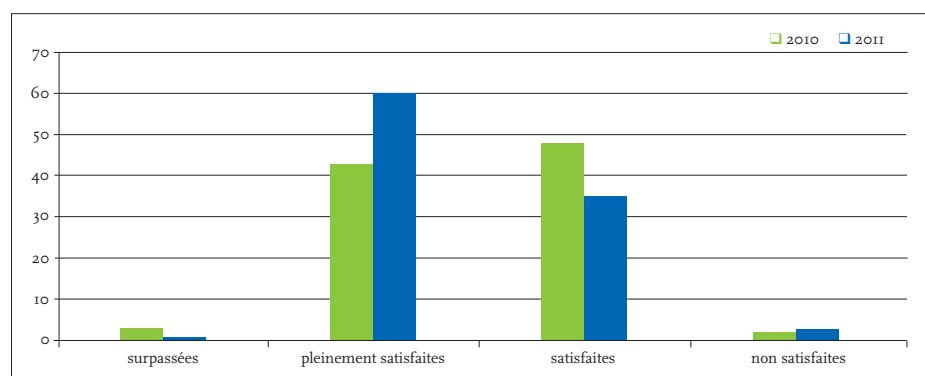
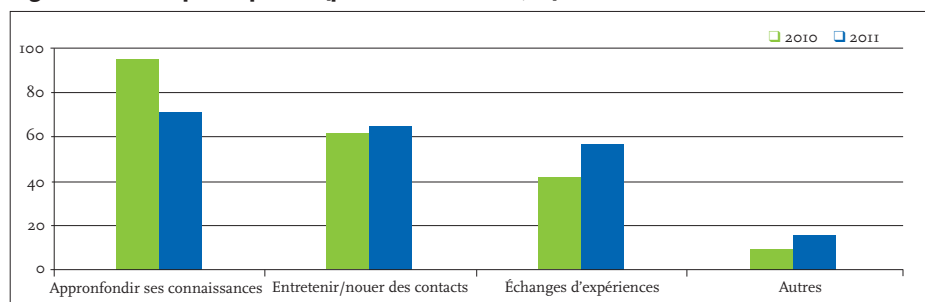


Fig. 2: Motifs de participation (plusieurs fois cités, %)



NutriDays – 2 giorni dalle/dai dietiste/i per le/i dietiste/i Elaborazione

Esther Infanger (per il gruppo di lavoro Congressi)

L'8 ed il 9 aprile hanno avuto luogo a Berna i primi Nutridays; come organizzatori possiamo affermare, contenti: «sono stati un successo». Ma forse non tutti sanno cosa sono i Nutridays. Eccovi un paio di parole di spiegazione. Ogni anno l'ASDD vi invita ad un congresso di 2 giorni includente anche l'assemblea generale. Fino ad ora queste due giornate avevano un tema specifico. A seconda del tema, il congresso toccava maggiormente le/i dietiste/i cliniche/i o le/i colleghe/i indipendenti, come si poteva poi leggere dai feedback del congresso. Abbiamo dunque pensato che era giunto il momento di dichiarare ed organizzare il congresso annuale dell'ASDD come LA manifestazione annuale e la piattaforma per tutte/i le/i dietiste/i, indipendentemente dal loro campo di lavoro. E così sono nati i Nutridays.

Nuova struttura, nuova rubrica

La nuova struttura del programma con le rubriche «Attorno alla professione», «Dalla pratica», «Dalla ricerca», «Tendenze», «Presentazioni orali», «Simposi dell'industria» ha fatto successo. Tre quarti delle partecipanti l'hanno trovata buona fino a molto buona. Abbiamo ricevuto il consiglio, per i prossimi Nutridays, di suddividere meglio i blocchi tematici sui due giorni.

Ampliare le conoscenze o curare i contatti?

Non sorprende nessuno che un motivo importante per la partecipazione al congresso sia l'ampliamento delle proprie conoscenze. La sua importanza è però diminuita, quasi altrettanto determinanti sono l'allacciamento, la cura dei contatti e lo scambio di esperienze. Un'altra parte grande ed importante è rappresentata da

Fig. 1: Aspettative delle/dei partecipanti al congresso (%)

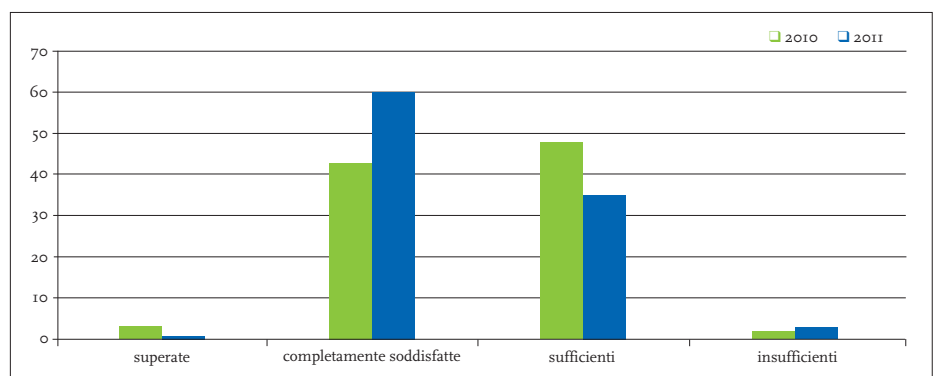
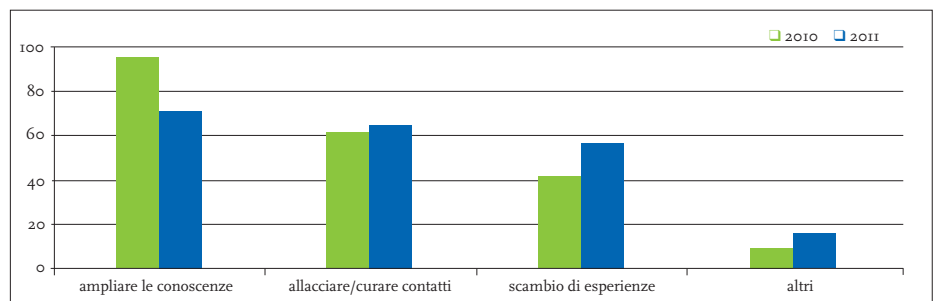


Fig. 2: Motivo della partecipazione (possibili più risposte, %)



gli stand delle industrie che permettono alle/ai sue/suoi visitatrici/visitatori di informarsi sulle nuove tendenze e sui nuovi prodotti così come di avere uno scambio con le/i colleghe/i dell'industria.

Il 95% del totale ha ammesso che il congresso ha rispecchiato le sue aspettative. Questa percentuale è aumentata rispetto agli anni passati, inoltre è aumentato anche il numero di quelli che sono pienamente soddisfatti. Riteniamo questo un segnale che il nuovo concetto congressuale sia ben accettato e ci rallegriamo per l'organizzazione dei prossimi Nutridays.



(Fotos: Edouard Rieben, Biel)

SVDE ASDD Info 3/2011

NutriDays

Jahreskongress 8. und 9. April 2011
Congrès annuel 8 et 9 avril 2011

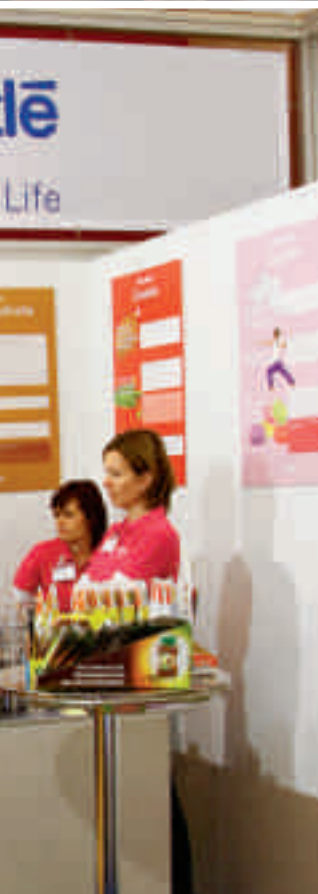
Eingang / Entrée



IMPRESSIONEN JAHRESKONGRESS NUTRIDAYS 2011 BERN
IMPRESSIONS DU CONGRÈS NUTRIDAYS 2011 BERNE
IMPRESSIONI DEL CONGRESSO NUTRIDAYS 2011 BERNA



**KONGRESS NUTRIDAYS
CONGRÈS NUTRIDAYS
CONGRESSO NUTRIDAYS**





Liebe Mitglieder

Nachdem der SVDE im Vorfeld der Generalversammlung einen Aufruf zur Verstärkung des Vorstandes gemacht hat, haben einige Mitglieder ihr Interesse an Vorstandsarbeit bekundet. So konnten wir erfreulicherweise neue Mitglieder für Kommissionstätigkeiten gewinnen und zwei vakante Vorstandssitze neu besetzen und an der ersten Vorstandssitzung im neuen Verbandsjahr die Ressorts neu verteilen. Im Bereich Bildung sind nach wie vor Gabi Fontana für die Deutschschweiz und Raphael Reinert für die Romandie zuständig. Das Ressort «Serviceleistungen» betreut weiterhin Brigitte Christen – sie beschäftigt sich vor allem mit dem Thema Praxishandbuch. Die Leitung der Tarifkommission übernimmt unser neues Mitglied Annemarie Gluch. Der Bereich Kommunikation liegt in der Verantwortlichkeit unseres neuen Vorstandsmitglieds Barbara Richli. Für das Ressort Qualitätssicherung gibt es im Moment noch eine Vakanz. Da allerdings Carmen Chuard in der AG Qualität verbleibt und wir in Florine Christen ein weiteres Mitglied gefunden haben, welches dafür verantwortlich ist, die Kommunikation zwischen Arbeitsgruppe und Vorstand sicherzustellen, sind wir zuversichtlich, dass die Arbeiten auch in diesem Bereich vorangetrieben werden. Vizepräsidenten bleiben Gabi Fontana und Raphael Reinert, der leider als einziges francophones Mitglied im Führungsgremium bleibt. Westschweizer Interessent (innen) für das Vorstandsmandat können sich mit ihm gerne in Verbindung setzen. Mit der Unterstützung der professionell geführten Geschäftsstelle und dank der Mitarbeit der vielen motivierten Ehrenamtsträger(innen) nehmen wir die Aufgaben unseres Verbandes an die Hand.

Beatrice Conrad, Präsidentin

Chers membres

L'appel lancé par l'ASDD avant l'AG pour inciter au renforcement du Comité, a été entendu par certains membres qui ont manifesté leur intérêt pour le travail au sein du Comité. Nous nous réjouissons d'avoir ainsi réussi à attirer de nouveaux membres pour les activités des Commissions. Cela a en effet permis de pourvoir deux sièges vacants et de procéder, lors de la première réunion du Comité, au remaniement des ressorts pour la nouvelle année associative. Dans le domaine de la formation, les responsables restent les mêmes, à savoir Gabi Fontana pour la Suisse alémanique et Raphael Reinert pour la Romandie. De même, le ressort «Services» continue à être dirigé par Brigitte Christen qui s'occupe essentiellement du manuel pratique. Notre nouvelle membre, Annemarie Gluch prend en charge la Commission Tarifs, tandis que le domaine de la communication va à notre nouvelle membre du Comité, Barbara Richli. Pour ce qui est du ressort Qualité, le poste demeure encore vacant. Toutefois, comme Carmen Chuard reste dans le groupe de travail Qualité et que nous avons trouvé en la personne de Florine Christen, une autre membre qui est chargée d'assurer la communication entre les groupes de travail et le Comité, Gabi Fontana et Raphael Reinert conservent la vice-présidence. Grâce au soutien du secrétariat général géré avec beaucoup de professionnalisme, et à la collaboration de nombreux bénévoles motivés, nous prenons les choses en main et nous chargeons des multiples tâches de notre association. Il reste cependant un léger bémol: Raphael Reinert est l'unique membre francophone de l'organe exécutif. Les personnes qui seraient intéressées par un mandat au Comité peuvent à tout moment et sans engagement, se mettre en relation avec Raphael Reinert.

Beatrice Conrad, Présidente

Cari membri

Dopo che l'ASDD alla vigilia dell'assemblea generale ha fatto un appello per rinforzare il consiglio di amministrazione, alcuni membri hanno manifestato il loro interesse per il lavoro del consiglio d'amministrazione. Con piacere abbiamo così acquisito nuovi membri per le attività della commissione, rioccupato due posti vacanti e nella prima riunione del consiglio di amministrazione abbiamo distribuito di nuovo le funzioni per il prossimo anno dell'associazione. Nel settore della formazione sono rimasti responsabili Gabi Fontana per la Svizzera tedesca e Raphael Reinert per la Svizzera romanda. Brigitte Christen ha ancora la competenza dell'«efficienza del servizio» – lei si occupa soprattutto del tema «Manuale della pratica». Il nostro nuovo membro Annemarie Gluch prende in consegna la guida della commissione tariffaria. Il settore della comunicazione è nelle competenze del nostro nuovo membro del consiglio di amministrazione Barbara Richli. La funzione nella sicurezza della qualità al momento è ancora vacante. Ma siccome Carmen Chuard rimane nella SA qualità e Floride Christen è un nuovo membro responsabile di assicurare la comunicazione tra il gruppo di lavoro ed il consiglio di amministrazione. Vicepresidenti rimangono come finora Gabi Fontana e Raphael Reinert. Con il supporto della cancelleria gestita professionalmente e grazie al lavoro di molti dietisti onorari motivati, prendiamo per mano i molteplici compiti della nostra associazione. Resta una piccola punta d'amaro: con Raphael Reinert rimane nella direzione un solo membro francofono. Romandi interessati ad un mandato nel consiglio d'amministrazione possono mettersi in contatto in ogni momento e senza vincoli con Raphael Reinert.

Beatrice Conrad, Presidentessa



Verlust von Muskelmasse?
Perte de la masse musculaire ?

Ensure® Plus Advance



Ensure® Plus Advance ist eine einzigartige Trinknahrung angereichert mit **Nutrivigor™** – einer Kombination aus Protein, Vitamin D und HMB* – **zum Aufbau der Muskelmasse und zur Förderung der Muskelkraft.**

Ensure® Plus Advance est un supplément nutritionnel oral, unique en son genre, enrichi avec **Nutrivigor™** – une combinaison de protéines, vitamine D et de HMB* – **pour la structure de la masse musculaire et pour favoriser la force musculaire.**

Vanille • Chocolat • Banane

Voller Kraft. Voller Leben.
Pleine puissance. Pleine vie.

*B-Hydroxy-B-Methylbutyrat(e)

sermed **informiert / informe / informato**

«Einfacher Diebstahl auswärts» – was heisst das?

Die Hausratversicherer unterscheiden drei Diebstahlarten: den Einbruch, die Beraubung und den «einfachen Diebstahl». Die Beraubung umfasst Diebstahlschäden unter Gewaltandrohung oder Gewaltanwendung gegen Personen. Beim Einbruch im versicherungstechnischen Sinn wird das gewaltsame Eindringen in ein Gebäude, in den Raum eines Gebäudes oder das Aufbrechen eines Behältnisses innerhalb eines Gebäudes verlangt. Der «einfache Diebstahl» umfasst alle übrigen Diebstahlarten. Die meisten Diebstahlschäden ereignen sich unterwegs oder eben auswärts. Besonders verbreitet sind dabei die Trickdiebstähle, der Fahrraddiebstahl und der Diebstahl durch Aufbrechen parkierter Autos. Wenn man auf den Versicherungsbaustein «einfacher Diebstahl auswärts»

verzichtet, sollte man sich der Risiken bewusst sein, die dann nicht versichert sind.

Risiken unterwegs genügend absichern

Bei Dieben sind modische Jacken und wertvolle Mäntel, prallvolle Handtaschen und Fahrräder besonders beliebt. Auf einer Ferienreise werden auch ganze Autos samt Inhalt entwendet oder teure Mountain-Bikes verschwinden vom Dach des Fahrzeugs. Im Winter werden oft Snowboard- und Skiausrüstungen der ganzen Familie gestohlen. In diesen Fällen kann ein Schaden schnell einmal mehrere tausend Franken betragen. Es ist daher ratsam, sich gegen Diebstähle unterwegs durch den Einschluss einer angemessenen

Versicherungssumme für «einfachen Diebstahl auswärts» in der Hausratversicherung zu schützen. Reiseversicherungen und die Versicherung für mitgeführte Effekten in der Motorfahrzeugversicherung runden das Angebot der Versicherer für die Risiken unterwegs ab.

Wir empfehlen Ihnen, Ihre aktuelle Versicherungsdeckung zu prüfen!

Für eine unverbindliche Beratung oder Offerte nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

«Vol simple à l'extérieur» – de quoi s'agit-il?

Les assureurs ménage distinguent trois types de vol: l'effraction, le détournement et le «vol simple». Le détournement concerne les sinistres vol avec menace ou usage de la force contre des personnes. Il y a effraction, au sens technique que les assureurs donnent à ce mot, lorsqu'il est fait usage de la violence pour entrer dans un bâtiment, dans une pièce ou pour ouvrir un contenant fermé dans un bâtiment. Le «vol simple» désigne l'ensemble des autres cas de vol. La plupart des sinistres vol se produisent lors d'un déplacement ou justement à l'extérieur. Sont particulièrement répandus: le vol à l'astuce, le vol de bicyclettes et le vol avec effraction sur une voiture parkée. Si l'on renonce au module de couverture «Vol simple à l'extérieur», il

faut être conscient des risques qui ne sont pas assurés.

Bien couvrir les risques liés à la mobilité

Les voleurs apprécient particulièrement les vestes à la mode et les manteaux luxueux, les sacs à main bien remplis et les bicyclettes. Sur la route des vacances, des voitures entières sont dérobées avec tout leur contenu, ou d'onéreux VTT disparaissent du toit d'un véhicule. En hiver, ce sont souvent les snowboards et équipements de ski de toute la famille qui y passent. Dans tous ces cas, un sinistre vol peut vite coûter des milliers de francs. Voilà pourquoi il est judicieux de se protéger

contre le risque de vol hors de chez soi en incluant, dans la police ménage, une somme d'assurance raisonnable pour le «Vol simple à l'extérieur». La palette pour les risques rencontrés en route est complétée par les assurances voyage et la couverture des effets emportés proposée dans l'assurance véhicule à moteur.

Nous vous recommandons de vérifier votre couverture d'assurance actuelle!

Pour un conseil sans engagement ou une offre, veuillez prendre contact avec nos services.

«Furto semplice fuori casa» – cosa significa concretamente?

Gli assicuratori di mobilia domestica distinguono tre tipologie di furto: effrazione, rapina e «furto semplice». La rapina comprende i danni che derivano dal furto con minaccia o con uso della violenza contro le persone. Nel gergo tecnico-assicurativo, si parla di effrazione quando l'accesso all'interno di un edificio o di una stanza avviene con l'uso della forza, oppure quando un contenitore posto all'interno di una struttura viene forzato. Il «furto semplice» comprende tutte le altre tipologie di furto. I danni maggiori causati da un furto si verificano mentre si è in viaggio o semplicemente fuori casa. Particolarmente diffusi sono i furti con raggiro, il furto di biciclette e il furto con scasso di automobili parcheggiate. Se si rinuncia alla voce assicurativa «furto semplice fuori casa», si dovrebbe es-

sere consapevoli dei rischi che non verranno coperti dall'assicurazione.

Adeguate copertura dei rischi quando si è in viaggio

I ladri prediligono soprattutto giacche alla moda, cappotti lussuosi, borsette strapiene e biciclette. Durante una vacanza, i furti possono riguardare anche automobili (con tutti i propri averi all'interno), o costose biciclette mountain bike sistemate sul loro tetto. In inverno, l'attenzione dei ladri è concentrata, invece, sugli snowboard e sull'attrezzatura da sci di tutta la famiglia. In questi casi un furto comporta un danno economico notevole che può ammontare anche a migliaia di franchi. Proprio per questa ragione è consigliabile tutelarsi

contro i furti che si verificano quando si è in viaggio sottoscrivendo un'assicurazione dal premio adeguato contro i «furti semplici fuori casa» nel contesto di quella sulla mobilia domestica. L'offerta dell'assicuratore a tutela dei rischi che si corrono quando si è in viaggio viene infine completata dalle assicurazioni viaggi e dalla copertura degli effetti personali compresa nell'assicurazione veicoli a motore.

Vi consigliamo di verificare la vostra attuale copertura assicurativa!

Per richiedere senza impegno una consulenza o un'offerta, non esitate a contattarci ai seguenti recapiti.



www.sermed.ch
Tel. 0848 848 810
info@sermed.ch

sermed Geschäftsstelle/
Secrétariat sermed/
Bahnhofstrasse 7b
6210 Sursee

Ernährungssoftware

EBISpro2011 – für die Schweiz

Die professionelle Software für Beratung und Forschung.

Ausgestattet mit den aktuellsten Datenbanken aus der Schweiz und aus Deutschland (BLS 3.01).

Einfach in der Bedienung, gut anpassbar auf individuelle Anforderungen.

Einzellizenz CHF 750.–
Mehrplatzlizenz (7 Plätze) CHF 1500.–

Demoversion (gratis) und Kontakt:
info@ebis-schweiz.ch

EBIS-Schweiz Jacob&Wälti,
Steinbrüchelstrasse 69, 8053 Zürich

Agenda

Datum	Ort	Veranstaltung	Auskunft	SVDE-Punkte
01.01.2010–31.12.2020	online	Grundlage professionelle Kommunikation NLP Kurs 1: Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung. Zur Implementierung in die Arbeit im Alltag werden ergänzende Kurstage angeboten (ab Herbst 2010)	http://m2p.ch	2
01.01.2010–31.12.2020	online	Professionelle Veränderungsarbeit mit NLP Kurs 2: Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung. Zur Implementierung in die Arbeit im Alltag werden ergänzende Kurstage angeboten (ab Herbst 2010)	http://m2p.ch	1
01.01.2010–31.12.2020	Basel, Bern, Luzern, Winterthur, St. Gallen, Zürich	Wahrnehmung & Kommunikation Einstieg laufend über ein 2-tägiges Grundlagenseminar	http://www.nlp.ch	6
01.01.2010–31.12.2020	Basel, Bern, Luzern, Winterthur, St. Gallen, Zürich	Analyse & Coaching Einstieg laufend über ein 2-tägiges Grundlagenseminar	http://www.nlp.ch	6
01.01.2011–31.12.2020	online	Marketing für Praxisinhaberinnen und -inhaber Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung. Zur Implementierung in die Arbeit im Alltag werden ergänzende Kurstage angeboten. Zertifizierungsprozess läuft.	http://www.m2p.ch	–
30.06.2011–01.07.2011	Bern	Unspezifische Magen-Darm-Beschwerden – der Weg der Patienten von Pontius zu Pilatus Berner Fachhochschule Gesundheit	http://www.gesundheit.bfh.ch	4
08.07.2011	Zürich	EFB6: Die Ernährungsberatung bei Anorexie und Bulimie IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	2
20.07.2011–22.07.2011	Malaysia-Sarawak	Scientific Conference 2011 – «Bridging Gaps in Nutrition Care for the Community – A Multidisciplinary Approach» Malaysian Dietitians' Association (MDA)	http://www.dietitians.org.my	–
31.08.2011–01.09.2011	Zürich	2. Zurich Forum for Applied Sports Sciences ZFASS	http://www.zfass.com	2
05.09.2011–08.09.2011	Sydney, Australien	ICD 2012 Congress 16th International Congress of Dietetics	http://www.icd2012.com	–
06.09.2011	Bern	SMP-Symposium: Wenn Lebensmittel Beschwerden machen – Neues zu Intoleranzen und Allergien Schweizer Milchproduzenten SMP	–	2
08.09.2011	Lausanne	Ligue suisse contre le cancer Atelier interprofessionnel de psycho-oncologie	http://www.svde-asdd.ch	2
09.09.2011–08.12.2011	Bern	Reflektierte Praxis – Wissenschaft verstehen: Fachkurs zum nachträglichen Titelerwerb (NTE)	–	–
09.09.2011	Interlaken	GESKES-Tagung Joint Venture mit der Schweizerischen Gesellschaft für Intensivmedizin	–	–
13.09.2011–14.09.2011	Lausanne	CHUV Centre hospitalier universitaire vaudois Cours Société Suisse de Nutrition Clinique	http://www.svde-asdd.ch	4
16.09.2011–17.09.2011	Überlingen am Bodensee	UGB-Drei-Länder-Tagung «Ernährung im Fokus»	http://www.svde-asdd.ch	3
16.09.2011	Bern	SGE-Fachtagung «Ernährung und Psyche»	http://www.sge-ssn.ch	2
17.09.2011	Zürich	KFB4: Wissens-Update und Supervision IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	2
23.09.2011–24.09.2011	Zürich	EFB7: Beraten nach dem Motto: «Der Dreh weg vom Problem – hin zur Lösung» IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	4

BRINGT SELBST ITALIENER ZUM SCHWEIGEN.



Buitoni

*Ricotta
Spinaci*

3
min
al dente

2-3 porzioni

Tiefgekühlt
ins kochende
Wasser und in
3 min al dente.



Pasta Fresca von BUITONI verspricht puren Genuss. Besonders überzeugen die fein abgestimmten Füllungen – ein kreatives Zusammenspiel einfacher Zutaten von allerbesten Qualität. Überaus praktisch ist auch die schnelle und fettarme Zubereitung: In 3 Minuten al dente. Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Geschmacksverstärkern.

Datum	Ort	Veranstaltung	Auskunft	SVDE-Punkte
28.09.2011	Zürich	SVDE ASDD Gesundheitsziele mit Motivation und Willenskraft versehen Achtung: Bereits ausgebucht		2
29.09.2011	Oberdorf	Fresenius Kabi Parenterale Ernährung Grundlagen, aktuelle Empfehlungen, praktische Anwendung, Fallbesprechung	http://www.svde-asdd.ch	2
29.09.2011	Lausanne	CHUV Centre hospitalier universitaire vaudois SSNC-Cours de Certificat en Nutrition Clinique «Assistance nutritionnelle et Diabète»	http://www.svde-asdd.ch	2
30.09.2011–01.10.2011	Bern	Mehr Kompetenz und Sicherheit in der Beratung Betroffener mit «Unverträglichkeiten» aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma	http://www.ahaswiss.ch	4
05.10.2011	Bellinzona	6° Simposio Ticinese di Nutrizione Clinica GESKES Kurs	http://www.svde-asdd.ch	1
05.10.2011–08.10.2011	Stels im Prättigau	Max Schlorff Grundkurs in Lösungsorientiertem Beraten für ErnährungsberaterInnen	http://www.schlorff.ch	6
06.10.2011–08.10.2011	Bochum	Deutsche Adipositas Gesellschaft 27. Jahrestagung der Deutschen Adipositas-Gesellschaft e.V.	http://www.adipositas2011.de	4
20.10.2011	Bern	GESKES-Zertifikatskurs SwissDRG und Ernährung: Sind wir bereit?	http://www.svde-asdd.ch	1
25.10.2011–27.10.2011	Kosice, Slovakia	International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics – IPC2011	http://www.foodandfunction.net	–
28.10.2011–29.10.2011	München	Update Ernährungsmedizin 2011 Z I E L – TUM Akademie	http://www.svde-asdd.ch	2
28.10.2011–30.10.2011	Zürich	KFB5: ADS/ADHS: Verhaltensoriginell, verhaltensauffällig oder verhaltensgestört? IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	6
03.11.2011	Bern	Schweizerische Gesellschaft für Endokrinologie und Diabetologie AID FIT plus Tagung 2011 Anmeldung unter www.sgedssed.ch	http://www.svde-asdd.ch	2
03.11.2011	Olten	Methodik – Didaktik in der modernen Ernährungsberatung	http://www.svde-asdd.ch	2
08.11.2011–12.06.2012	HES-SO Genève + CHUV Lausanne	Cours Suisse de Nutrition Clinique Pratique clinique de l'évaluation nutritionnelle de l'adulte	http://www.svde-asdd.ch	8
10.11.2011	Zürich	Profiline® Herbst-Weiterbildung	http://www.svde-asdd.ch	1
11.11.2011	Zürich	EFB8: Stress und Übergewicht – nicht nur Zufall IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	2
12.11.2011	Zürich	KFB6: Die 4 Grundkräfte der Persönlichkeit IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	2
22.11.2011	Zürich	Gesundheitsziele mit Motivation und Willenskraft versehen Achtung: Bereits ausgebucht	http://www.svde-asdd.ch	2
23.11.2011	Zürich	GESKES Ernährung auf der Intensivstation	http://www.geskes.ch	1
24.11.2011	Yverdon-les-Bains	Fresenius Kabi Symposium Fresenius Kabi: Parcours d'un patient en concérologie	http://www.svde-asdd.ch	2
26.11.2011	Zürich	Max Schlorff Aufbaukurs in Lösungsorientiertem Beraten für ErnährungsberaterInnen	http://www.schlorff.ch	2
13.01.2012–14.01.2012	Zürich	KFB7: Provozieren mit paradoxer Intervention – aber richtig! IKP Zürich	http://www.svde-asdd.ch	4
24.01.2012	Zürich	Gesundheitsziele mit Motivation und Willenskraft versehen Achtung: Bereits ausgebucht	http://www.svde-asdd.ch	2
31.05.2012–01.06.2012	Winterthur	zhaw Gesundheit Swiss Congress for Health Professions Wissensaustausch unter den Gesundheitsberufen	http://www.schp.ch	–
05.09.2012–08.09.2012	Sydney, Australien	Sydney Convention and Exhibition Centre 16th International Congress of Dietetics	http://www.icd2012.com	–

MÊME LES ITALIENS EN RESTENT SANS VOIX.

Au rayon
des surgelés



Buitoni

*Ricotta
Spinaci*

3
min
al dente

2-3 personnes

Surgelés à l'eau
bouillante
et al dente
en 3 min.



Pasta Fresca de BUITONI promet un plaisir inégalé. Vous vous laisserez séduire tout particulièrement par les farces originales et raffinées, créées à partir des meilleurs ingrédients. Le mode de préparation rapide et pauvre en graisses est également très pratique: al dente en 3 minutes. Sans adjonction de conservateurs et d'exhausteurs de goût.

Noch mehr Aromen...

Encore plus d'arômes...

Ein noch besserer
Geschmack
Un goût amélioré

100% Molken-
eiweisshydrolysat
100% de protéines
de lactosérum



Jetzt in 5 leckeren
Aromavarianten.
Entdecken Sie :
Maintenant 5 délicieux
arômes, découvrez :

NEU
NOUVEAU



Ananas-Orange



Orange



Himbeere-Schwarze
Johannisbeere
Framboise-cassis



Birne-Kirsche
Poire-cerise



Apfel
Pomme

Die fruchtig-frische Alternative

L'alternative rafraîchissante et fruitée