SVDE ASDD

Schweizerischer Verband
der Ernährungsberater/innen

Association suisse
des diététicien-ne-s

Associazione Svizzera
delle-dei Dietiste-i

SVDE ASDD

Info

2 / 2018

April | Avril | Aprile

NCD- und Ernährungsstrategie
Stratégie MNT et Stratégie de nutrition
Strategia MNT e Strategia nutrizionale

Starke Lösungen in Pulverform

Des solutions efficaces sous forme de poudre

ZUR ANREICHERUNG UND EINDICKUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

POUR L'ENRICHISSEMENT ET L'ÉPAISSISSEMENT DES METS ET DES BOISSONS

www.nestlehealthscience.ch

Nestlé Health Science

INHALT
CONTENU
CONTENUTO

Impressum

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

Herausgeber / Editeurs responsables / Editore responsabile
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
Association suisse des diététicien-ne-s
Associazione Svizzera delle-dei Dietiste-i
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Redaktion / Rédaction / Redazione
SVDE ASDD, Stefanie Trösch,
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8,
redaction@svde-asdd.ch

Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi + Annonces / Offerte d'impiego + Annunci
SVDE ASDD, Sekretariat, Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8

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: 1400

Themen / Sujets / Temi
1/2018 Psychopharmaka = Gewichtszunahme?
Médicaments psychotropes = prise de poids?
Psicofarmaci = aumento di peso?

2/2018 Nicht übertragbare Krankheiten – NCD
Maladies non transmissibles – MNT
Malattie non trasmissibili – MNT

3/2018 NutriDays – Update Nutrition Care Process and Terminology NCP/T
NutriDays; mise à jour du processus de soins en nutrition et de la terminologie PSN/T
NutriDays – Update Nutrition Care Process and Terminology NCP/T

4/2018 Alternative Proteinquellen/Entomophagie
Sources de protéine alternatives/entomophagie
Fonti proteiche alternative/Entomofagia

5/2018 Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen
Allergies et intolérances alimentaires
Allergie e intolleranze alimentari

6/2018 Dysphagie
Dysphagie
Disfagia

Druck / Impression / Stampa
Multicolor Print AG, Baar

Redaktions- und Inserateschluss / Délais des insertions et de rédaction / Termine d'inserzione et di redazione:
3/18: 4. Mai 2018, 4 mai 2018,
4 maggio 2018

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

Geschäftsstelle / Secrétariat / Secretariato
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen
Association suisse des diététicien-ne-s
Associazione Svizzera delle-dei Dietiste-i
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Präsidentin / Présidente / Presidentessa
Gabi Fontana
gabi.fontana@svde-asdd.ch

Vizepräsident/in / Vice-présidentes / Vice presidenti
Adrian Rufener
adrian.rufener@svde-asdd.ch
Barbara Richli
barbara.richli@svde-asdd.ch

Vorstand / Comité / Comitato direttivo
Bildungsstandards / Standards de formation / Standard formativi
Adrian Rufener
adrian.rufener@svde-asdd.ch

Kommunikation / Communication / Comunicazione:
Barbara Richli
barbara.richli@svde-asdd.ch

Tarifverhandlungen & DRG / Négociations tarifaires & DRG / Negoziazione tariffaria & DRG
Gabi Fontana
gabi.fontana@svde-asdd.ch

Serviceleistungen / Services / Servizio:
Brigitte Christen-Hess
brigitte.christen@svde-asdd.ch

Arbeitsstandards / Standards de travail / Standard lavorativi
Florine Riesen
florine.riesen@svde-asdd.ch

Fortbildung / Formation continue / Formazione continua
Anne Blancheteau
anne.blancheteau@svde-asdd.ch

Titelbild / Photo de couverture / Illustrazione di copertina

© Pexels

ISSN 2504-1681
Schlüsseltitel: Info
(Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen)

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial 2
Fachteil 4
Verbandsinfo 26
Wort der Präsidentin 27
Aktuelles 28
Mitglieder im Fokus 35
Buchrezension 41
Fortbildung 42
Kursübersicht 43

SUISSE ROMANDE

Editorial 2
Rubrique professionnelle 12
Info de l'asdd 26
Le mot de la présidente 27
Actualité 31
Membres en bref 37
Formation continue 42
Vue d'ensemble des cours 43

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale 2
Rubrica professionale 19
Info dell l'asdd 26
Parola della presidentessa 27
Attualità 33
Membri in primo piano 39
Formazione continua 42
Panoramica dei corsi 43

Gabi Fontana
Präsidentin
Présidente
Presidentessa

Liebe Leserin und lieber Leser

Die NCD-Strategie ist eine der fünf Prioritäten der bundesrätlichen Strategie Gesundheit2020. Ein Viertel der Schweizer Bevölkerung leidet bereits heute an einer nichtübertragbaren Krankheit (Englisch: non-communicable diseases, kurz NCD). Diese Krankheitsgruppe ist die häufigste Todesursache in unserer Gesellschaft. NCDs verursachen viel persönliches Leid und sind für einen grossen Teil der Gesundheitskosten verantwortlich. Ob jemand an einer nichtübertragbaren Krankheit erkrankt, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Eine entscheidende Rolle spielen dabei lebensstilbezogene Faktoren (Ernährung, Bewegung, Tabak, Alkohol). Aus diesem Grund wurden verschiedene spezifische Strategien in den vergangenen Jahren erarbeitet, welche dazu beitragen, dass die NCD-Strategie erfolgreich umgesetzt werden kann. Dazu gehört auch die Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024. Die NCD- und die Schweizer Ernährungsstrategie sind für uns Ernährungsberater/innen SVDE von besonderer Bedeutung. Aus diesem Grund widmet sich der Fachteil dieser Ausgabe des SVDE ASDD Info der Umsetzung der beiden Strategien. Dabei werden die drei Massnahmenbereiche des NCD-Massnahmenplans mit praktischen Beispielen vor allem aus dem Bereich Ernährung erläutert. Für die Erarbeitung des Fachteils wurden wir durch das BAG (NCD-Strategie) und das BLV (Schweizer Ernährungsstrategie) unterstützt – an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die beiden Bundesämter!

Chère lectrice, cher lecteur

La stratégie MNT est l'une des cinq priorités de la stratégie Santé 2020 du Conseil fédéral. Aujourd'hui déjà, un quart de la population suisse souffre de maladies non transmissibles (MNT), en anglais «non-communicable diseases» (NCD). Ce groupe de maladies constitue la première cause de mortalité dans notre société. Les MNT engendrent de grandes souffrances personnelles et sont à l'origine d'une grande partie des dépenses de santé. Différents facteurs sont déterminants par rapport au fait de contracter ou pas une maladie non transmissible. Les facteurs relatifs au style de vie jouent un rôle important: alimentation, activité physique, tabac et alcool. Dans ce contexte, plusieurs groupes de mesures spécifiques ont été élaborés au cours de ces dernières années, qui contribuent à la mise en œuvre de la stratégie MNT. La Stratégie suisse de nutrition 2017–2024 en fait aussi partie. La stratégie MNT et la Stratégie suisse de nutrition occupent une place importante dans notre travail de diététicien-ne-s ASDD. C'est pourquoi la rubrique professionnelle de ce numéro de SVDE ASDD Info est consacrée à la mise en œuvre des deux stratégies. Les trois domaines du plan de mesures MNT sont ainsi expliqués par des exemples pratiques provenant essentiellement de la nutrition. Pour la rédaction de la rubrique professionnelle, nous avons bénéficié du soutien de l'OFSP (stratégie MNT) et de l'OSAV (Stratégie suisse de nutrition). Il convient ici de remercier vivement chacun des deux offices fédéraux!

Cara lettrice, caro lettore

La Strategia MNT è una delle cinque priorità dell'agenda Sanità 2020 del Consiglio federale. Un quarto della popolazione svizzera soffre già oggi di una malattia non trasmissibile (MNT o abbreviata in inglese NCD: non-communicable diseases). Questa categoria di malattie è la più frequente causa di decesso nella nostra società. Le MNT sono fonte di grandi sofferenze per le persone colpite e causano una gran parte dei costi sanitari. La probabilità di ammalarsi di una malattia non trasmissibile dipende da diversi fattori. Tra di essi hanno un ruolo fondamentale quelli legati allo stile di vita (alimentazione, attività fisica, consumo di tabacco o alcool). Per questo motivo negli ultimi anni sono state elaborate diverse strategie specifiche che contribuiscono all'attuazione efficace della Strategia MNT. Di queste fa parte anche la Strategia nutrizionale svizzera 2017–2024. La Strategia MNT e la Strategia nutrizionale svizzera sono di particolare importanza per noi dietiste e dietisti ASDD. Per questa ragione la parte specialistica di questo numero di SVDE ASDD Info è dedicata proprio all'applicazione delle due strategie. I tre gruppi di misure del piano di misure MNT verranno illustrati con esempi pratici principalmente dell'ambito dell'alimentazione. Nella stesura degli articoli specialistici siamo stati aiutati dall'UFSP (Strategia MNT) e dall'USAV (Strategia nutrizionale svizzera). Cogliamo l'occasione per ringraziare cordialmente entrambi gli Uffici federali!

Intolérance au lactose
Pour les diététiciens et les patients

Pour les patients

- **Documentation pour le patient**
  «L'intolérance au lactose et son traitement»
  Recommandations nutritionnelles et conseils pratiques.
  (gratuit, dès 4 exemplaires: 1 CHF l'unité)
  N° art. 142112F

- **Brochure sur l'intolérance au lactose**
  «Alimentation et bien-être au quotidien»
  (gratuit) n° art. 142093F

Pour les professionnels de la santé

- **Matériel pour les consultations**
  «L'intolérance au lactose et son traitement»
  Comprend un lot de cartes pour expliquer l'intolérance au lactose. (gratuit, dès 4 exemplaires: 1 CHF l'unité)
  N° art. 142111F

Pour passer commande:

commande@swissmilk.ch
téléphone 031 359 57 28

Newsletter gratuite
Toute l'actualité!

Pour rester au courant de l'actualité de la recherche en nutrition, abonnez-vous à la newsletter pour les professionnels de la nutrition sur www.swissmilk.ch/nutrition

swiss milk
Suisse. Naturellement.
SUISSE GARANTIE

swissmilk

Prävention in der Gesundheitsversorgung

Seit Herbst 2012 bieten die Solothurner Spitäler (soH) ihren Patientinnen und Patienten nicht nur die Möglichkeit, sich im Falle einer Erkrankung oder Verletzung behandeln zu lassen. Unter dem Dach von Prävention soH werden seitdem alle Angebote zum Vorbeugen gegen Erkrankungen und deren Folgen zugunsten der Solothurner Bevölkerung im Auftrag des Kantons gebündelt.

Kathrin Reinli
Lic. phil.-nat, MPH,
Leiterin Prävention soH,
Solothurner Spitäler AG,
Schöngrünstrasse 36a,
4500 Solothurn,
katharina.reinlikohler@
spital.so.ch

Prävention soH koordiniert und finanziert Präventionsangebote an den soH-Standorten und vernetzt sie mit Partnerorganisationen und Gesundheitsligen. Das Angebot umfasst sowohl Einzelmassnahmen als auch Gruppenprogramme für Personen mit Risikofaktoren, Patientinnen und Patienten, Angehörige sowie Schwangere und Mütter mit Kleinkindern bis zum ersten Lebensjahr.

Spitalinterne Vernetzung

Prävention soH ist organisatorisch der ärztlichen Direktion soH unterstellt und wird von einem interprofessionellen Beratergremium begleitet. Das Beratergremium setzt sich aus dem ärztlichen Direktor soH, dem Kantonsarzt sowie Vertreterinnen und Vertretern der niedergelassenen Ärzteschaft, der Pflege, der Therapie und der Ärzteschaft des Bürgerspitals Solothurn, des Kantonsspitals Olten und der Kliniken für Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik zusammen.

Die gute Vernetzung führt dazu, dass gemeinsam neue Angebote entwickelt wurden, wie zum Beispiel der Kinaestetics-Kurs für pflegende Angehörige. Der zweiteilige Kurs gibt Ideen, wie pflegende Angehörige bei ihrer Tätigkeit gezielter auf ihre eigene Gesundheit achten und die körperliche Belastung reduzieren können. Der Anstoss zu diesem Kursangebot kam von der Vertreterin der Pflege im Beratergremium und wurde von Prävention soH umgesetzt. Es ist häufig so, dass das Spitalpersonal Ideen für präventive Angebote hat, diese aber wegen Zeitdruck und mangelnder Finanzierung nicht selber umsetzen kann. Hier hat Prävention soH die Kapazität, die Idee aufzunehmen, umzusetzen und zu finanzieren.

Sehr wichtig ist die Anbindung ans Spital, auch bei der Rekrutierung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. So machen die Ärztinnen und Ärzte der Frauenkliniken die schwangeren Frauen auf das Angebot von «fit+ mami» aufmerksam. Brustkrebspatientinnen werden noch vor einer operativen Behandlung eingeladen, bei der Krebssportgruppe vorbeizuschauen, mit dem Ziel, dass sie nach der Operation regelmässig am Training teilnehmen.

Angebote von Prävention soH 2018

Alkohol und Tabak	• Rauchstoppberatung • Rauchfreie Lehre • Problematischer Alkoholkonsum bei Patientinnen und Patienten
Ernährung und Bewegung	• fit+ mami • DOK TOUR – Die gesunde Velotour der Solothurner Hausärztinnen und Hausärzte
Gesundheitskompetenz	• Evivo Selbstmanagement für chronisch Kranke
Adipositas Erwachsene	• Kochkurse Adipositaszentrum • Aktiv gegen Übergewicht
Adipositas Kinder	• Move! – Bewegungsprogramm
Psychische Gesundheit	• Angehörigenarbeit Erwachsenenpsychiatrie • Angehörigenarbeit Kinder- und Jugendpsychiatrie
Krebs	• Bewegung und Sport bei Krebs • Infoabend Darmkrebs
Muskuloskelettale Erkrankungen	• Osteoporoseprävention (Vorträge) • Kinaestetics-Kurs für pflegende Angehörige
Information	• VIVA+ Gesundheitswoche Prävention
Koordination	• Internetseite Prävention

Zusammenarbeit mit Gesundheitsligen

Von Beginn an suchte Prävention soH die Zusammenarbeit mit den Gesundheitsligen. So entstand die «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» an der Herbstmesse in Solothurn (HESO). Täglich wechselnd ist eine andere Gesundheitsliga mit einem Präventionsthema am Stand präsent. Ziel der «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» ist es, die Messebesucher über einen aktiven und gesunden Lebensstil zu informieren, damit jede und jeder möglichst lange gesund und behinderungsfrei ein aktives und selbständiges Leben führen kann. Darüber hinaus zeigt die «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» auf, wo man im Krankheitsfall Unterstützung findet, um das Leben trotz Krankheit wieder in den Griff zu bekommen.

Internetseite Prävention

Die etablierte Zusammenarbeit von Prävention soH mit den Gesundheitsligen bildet die Grundlage für die geplante Internetseite Prävention im Kanton Solothurn. Bislang war es für Interessierte eher schwierig, sich im Internet eine Gesamtübersicht zu den Präventionsangeboten der Spitäler, des Kantons und der Gesundheitsligen zu verschaffen. Prävention soH plant, zusammen mit den Gesundheitsligen und dem Kanton Solothurn eine neue Internetseite ins Leben zu rufen, welche die Angebote der Anbieter zusammenführt und dem Seitenbesucher einen schnelleren Überblick verschafft. Die Internetseite soll auch von Hausärztinnen und Hausärzten genutzt werden, um rasch ein für ihre Patientinnen und Patienten geeignetes Präventionsangebot zu finden. Der Start der Internetseite Prävention ist für November 2018 geplant.

Haben Sie Fragen, Ideen und Anregungen zu unserem Präventionsangebot? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Schon reserviert?

NutriDays 2019

SVDE ASDD

29. + 30. März 2019 in Bern

Die SVDE-Generalversammlung findet im Rahmen der NutriDays am 30. März 2019 statt.

www.nutridays.ch

Gesundheitsförderung mit Augenzwinkern

Hand aufs Herz: Begriffe wie «Standards» und «Gesundheitsförderung» klingen nach Vorschriften – und im Zusammenhang mit Ernährung nicht wirklich nach Genuss. Die vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie entwickelte Kampagne «Kleines Gewissen» bringt Lockerheit in die Gesundheitsförderung – und kann damit auch die Türen für die Ernährungsberatung öffnen.

Thomas Leu
Präsident Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG)

Schätzungen zufolge verpflegen sich in der Schweiz rund eine Million Menschen täglich in einem Betrieb der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Diese Branche trägt also eine grosse Verantwortung für die gesunde Ernährung der Bevölkerung. Der Bund hat daher den Auftrag erteilt, die «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» zu entwickeln, und diese stehen seit 2012 zur Verfügung. Die Standards berücksichtigen nicht nur alles rund ums Essen und dessen Zubereitung, sondern auch weitere die Gesundheit beeinflussende Faktoren wie Kommunikation, Ambiente sowie Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.

Gesund ist, was schmeckt?

Bei Gästen, Patienten und Bewohnern lässt sich mit Standards nicht punkten. Kreativität, Flexibilität, Vielfalt und Abwechslung sind gefragt. Als gesund wird gerne das empfunden, was gerade schmeckt, und die Frage «Tut mir das gut?» rückt dabei häufig in den Hintergrund. Gesundheitsfördernde Angebote sind selbstverständlich täglich verfügbar. Die Wahl der Gäste fällt aber längst nicht immer auf diese – und der Gastronom hat die Entscheidung des Gastes zu respektieren.

Was also tun, damit die Umsetzung der «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» zur Selbstverständlichkeit wird? Damit sich jeder einzelne Mitarbeitende – vom Betriebsleiter bis zur Küchenhilfe – der Wichtigkeit gesunder und ausgewogener Ernährung bewusst ist und diese im Alltag subtil fördert? Und damit gesunde Ernährung auch für die Gäste ganz automatisch und ohne Zwang zur ersten Wahl wird?

Die Standards in der Praxis verankern

Das BLV hat den Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) damit beauftragt, Antworten auf diese Fragen zu finden, die Standards praxistauglich aufzubereiten und in der Branche bekannter zu machen. In einem ersten Schritt setzte sich der SVG im Dezember 2015 mit rund einem Dutzend Branchenvertretern zu einem Innovationsworkshop zusammen. Die Gruppe war sich einig, dass die «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» an sich korrekt, umfassend und auch umsetzbar sind. Aber es wurde auch klar, dass sie in ihrer ursprünglichen Form als «Papiertiger» keine Chance haben, den Weg aus der Schublade in die Gastronomiebetriebe und zu den Gästen zu finden.

Was kompliziert klingt, wird leicht gemacht: Das Kleine Gewissen hilft bei der Umsetzung der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie.

Die Teilnehmer des Workshops erkannten drei grosse Herausforderungen: Es braucht – anstelle des komplizierten und langen Begriffs – eine attraktive und leicht einprägsame Marke, die für Leichtigkeit, Freude und Genuss steht. Für die Betriebe sind zur Unterstützung und Überprüfung bei der Umsetzung zeitgemässe und zeitsparende Tools zu entwickeln. Und last but not least: Der Gast muss auf sympathische Weise angesprochen und aktiv einbezogen werden.

Was sagt der Gast?

Da der Gast derjenige ist, der die finale Entscheidung über seine eigene Ernährung trifft, wurde zuerst sein Puls gemessen. Rund 900 Gäste der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie wurden daher gefragt, was ihnen ganz persönlich in Sachen Gesundheitsförderung beim Auswärtsessen wie wichtig ist. Für fünf verschiedene Aspekte – basierend auf den Qualitätsstandards – galt es, eine ganz persönliche Rangliste zu erstellen.

Ob Gast im Personalrestaurant, Patient im Spital oder Bewohner im Seniorenheim, ob Jung oder Alt, ob Mann oder Frau – das Ergebnis der Umfrage war deutlich: Die Produktequalität (frisch, bio, saisonal) steht bei allen auf Platz 1, dicht gefolgt von der Auswahl (Vielfalt und Abwechslung). Platz 3 belegt das Ambiente (Licht, Luftqualität, Platzverhältnisse, Geräuschpegel), dann erst folgt das an individuelle Bedürfnisse wie Alter, Aktivität u. a. angepasste Speiseangebot. Abgeschlagen auf dem letzten Rang landete «Informationen zu Zutaten, Nährwerten und Ernährung allgemein». Wenn auch nachvollziehbar ist, dass nüchterne Fakten bei den Gästen wenig Begeisterung hervorrufen – die Deutlichkeit, mit der der Punkt «Information» auf den letzten Platz verwiesen wurde, überraschte dann doch.

Gesundheitskompetenz verbessern

Auch wenn «Informationen zu Zutaten, Nährwerten und Ernährung allgemein» bei den Gästen auf dem letzten Platz landete, liegt hier ein ganz zentraler Punkt, der keinesfalls vernachlässigt werden darf. Aber Gesundheitsförderung verlangt nach Kompetenz und muss mit Prävention Hand in Hand gehen, wenn die Zahl der durch den individuellen Lebensstil beeinflussten nichtübertragbaren Krankheiten nicht weiter in erschreckendem Mass zunehmen soll. Hier besteht Handlungsbedarf und es entstehen Handlungsfelder für die Ernährungsberatung, damit Kompetenz und Fachwissen praxistauglich aufbereitet den Weg zu Gastronomen und Gästen finden, damit «Halbwissen» zu Wissen wird und Gastronomen sowie Gäste ihre (Eigen-)Verantwortung besser wahrnehmen können und sich dabei auch sicher fühlen.

Ein komplizierter Begriff bekommt eine einprägsame Marke

Doch vorerst zurück zum Auftrag des Bundes. Zur Förderung und Verbreitung der Qualitätsstandards hat der SVG die Marke «Kleines Gewissen» geschaffen. Ein komplexes und vielfältiges Thema erhält damit einen einfachen und verständlichen Namen. Das Kleine Gewissen spricht zu den Gastronomiemitarbeitenden genauso wie zu den Gästen. Es hat eine Fröhlichkeit und Leichtigkeit, die motiviert. Es ist nie belehrend – hält aber eine Menge Tipps bereit. Dabei liegt der Schwerpunkt in der Kommunikation mit den Gästen bei der Speiseauswahl – nicht nur, weil Gäste diese als wichtigsten Punkt für ihre Gesundheitsförderung einstufen, sondern weil sie dort auch den grössten Einfluss durch die eigenen Entscheidungen nehmen können.

Das Kleine Gewissen informiert zudem auf seiner Webseite über die Qualitätsstandards – und zwar mit Augenzwinkern und in leicht verdaulicher «Häppchenform». Für die Gastronomen steht auf der Webseite ein kostenloses Online-Evaluierungstool zur Verfügung. Es erlaubt die rasche Eingabe der relevanten Betriebsdaten auf einer benutzerfreundlichen und zeitgemässen Oberfläche. Nach Erfassung sind das Gesamtergebnis und die Ergebnisse je Kategorie der Standards sofort ersichtlich, und je nach Ergebnis gibt das «Kleine Gewissen» gleich Tipps zur Optimierung, zum Beispiel in Form von passenden Weiterbildungen.

Um den Gastronomen die Kommunikation mit Gastronomiemitarbeitenden und Gästen zu erleichtern, zieht das Kleine Gewissen gern direkt im Betrieb ein – und es hat Gepäck dabei! «Meine Kleine Toolbox» enthält zahlreiche Hilfsmittel, die an unterschiedlichen, strategisch wichtigen Orten im gesamten Betrieb platziert werden können. Auf fröhliche Art und Weise werden Gastronomiemitarbeitende und Gäste durch das Kleine Gewissen zu gesünderer Ernährung motiviert. Es ist davon auszugehen, dass das Kleine Gewissen vielerorts für ein Lächeln sorgen wird. Ein durchaus erwünschter Nebeneffekt, denn auch Lächeln fördert die Gesundheit.

Aus dem Gepäck des Kleinen Gewissens: Mit einem ablösbaren Aufkleber motiviert es zum Genuss von Wasser anstelle von Süssgetränken. Der Kühlschrankmagnet (rechts) erinnert daran, dass es für Salz gesündere Alternativen gibt.

SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Der SVG wurde vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) beauftragt, die «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» in der Branche zu fördern und zu verbreiten. Im Rahmen der Igeho 2017 wurde der Öffentlichkeit das Ergebnis präsentiert. Die Kampagne – mit der Marke Kleines Gewissen und allen dazugehörigen Hilfsmitteln – wird nun selbständig durch den SVG weitergeführt und steht allen Betrieben der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, aber auch interessierten Gästen und weiteren Vertretern aus der Gastronomie und verwandten Branchen zur Verfügung.

www.kleines-gewissen.ch

Eine Chance für die Ernährungsberatung

Ob Beratungen, Analysen, Praxisbegleitung – beim Thema «Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie» sind Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater die Profis! Damit sich Synergien auftun, bietet das Kleine Gewissen die Möglichkeit einer Partnerschaft. So erschliesst sich der Ernährungsberatung die Möglichkeit, an die teilnehmenden Gastronomen zu gelangen und so ihr Know-how und ihre Dienstleistungen innerhalb der Branche anzubieten. Weitere Infos: www.kleines-gewissen.ch/partner

Interview mit Andrea Arz de Falco und Michael Beer

Michael Beer
Vizedirektor BLV, Leiter Lebensmittel und Ernährung

Andrea Arz de Falco
Vizedirektorin BAG, Leiterin Direktionsbereich Öffentliche Gesundheit

Warum braucht es eine NCD-Strategie?

Andrea Arz de Falco: Mit der NCD-Strategie wollen wir dafür sorgen, dass die Menschen in unserem Land ausreichend darüber informiert sind, was für ihre Gesundheit gut ist. Daneben wollen wir, dass Prävention ein selbstverständlicher Teil der medizinischen Versorgung wird – in der Arztpraxis, in der Apotheke, bei der Spitex, im Spital und im Pflegeheim. Aber auch die Arbeits- und Lebensbedingungen sind so zu gestalten, dass sie uns einen gesunden Lebensstil ermöglichen. Gemeinsam mit der Wirtschaft wollen wir das betriebliche Gesundheitsmanagement stärken und Partnerschaften ausbauen.

Wie verbindet sich die Ernährungsstrategie mit der NCD-Strategie?

Michael Beer: Eine ausgewogene Ernährung spielt eine zentrale Rolle bei der Vorbeugung nichtübertragbarer Krankheiten. Die Verbesserung der Zusammensetzung von Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung und von verarbeiteten Lebensmitteln sowie die Stärkung der Ernährungskompetenzen der Bevölkerung sind Ziele, die wir zur Förderung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung in unserem Land mit der Schweizer Ernährungsstrategie 2017–2024 verfolgen. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Akteuren aus der Gesundheitsförderung, Prävention, aus dem Ernährungsbereich, Forschung, Wirtschaft sowie den Kantonen. Die Schweizer Ernährungsstrategie trägt damit zur Strategie des Bundesrates zur Prävention nichtübertragbarer Krankheiten bei, welche eine der Hauptprioritäten der Gesundheitspolitik ist.

Der Massnahmenplan zur Umsetzung der NCD-Strategie sieht drei grosse Massnahmenbereiche vor. In welchem Bereich sind Ernährungsberater/innen SVDE gefordert?

Andrea Arz de Falco: In allen drei Massnahmenbereichen sind wir auf das Know-how und die Mitarbeit der Ernährungsberater/innen angewiesen, denn die ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Schutzfaktor vor Übergewicht und Adipositas sowie vor nichtübertragbaren Krankheiten. Bei bereits erkrankten Menschen ist es wichtig, im Rahmen der Behandlung auch die Ernährung zu thematisieren, und sie mit einem Profi anzuschauen. Und auch bei den Betrieben gibt es noch viele Verbesserungsmöglichkeiten, um den Mitarbeitenden gesunde Mahlzeiten und den Konsumentinnen und Konsumenten gesunde Lebensmittel anzubieten.

Auch zur Umsetzung der Ernährungsstrategie wurde ein Aktionsplan erarbeitet. Wie sieht dieser aus und wo sind da Ernährungsberater/innen SVDE gefordert?

Michael Beer: Der SVDE hat bereits bei der Erarbeitung des Aktionsplans der Schweizer Ernährungsstrategie mitgewirkt. Der Aktionsplan beschreibt konkrete Massnahmen in vier Handlungsfeldern. Bei der «Information und Bildung» gilt es, die Ernährungskompetenzen der Bevölkerung zu stärken; im Handlungsfeld «Rahmenbedingungen» wird das Umfeld (z.B. Verbesserung der Lebensmittel- und Mahlzeitenzusammensetzung) so gestaltet, dass die gesunde Wahl zur einfachen Wahl wird; im Handlungsfeld «Koordination und Kooperation» gilt es, die Ziele und Aktivitäten der verschiedenen Akteure abzustimmen und Synergien zu nutzen, und im Handlungsfeld «Monitoring und Forschung» werden die wichtigen wissenschaftlichen Grundlagen für die Weiterentwicklung der Schweizer Ernährungsstrategie erarbeitet. Der Aktionsplan ist nicht der Plan des BLV, sondern der Plan aller Akteure im Ernährungsbereich. Daher sind die Kompetenzen, Erfahrungen und das Wissen von Ernährungsfachleuten wie z.B. Ernährungsberater/innen SVDE in allen Handlungsfeldern gefragt.

Welche Erwartungen stellen die jeweiligen Strategien an Ernährungsberater/innen SVDE?

Andrea Arz de Falco: Generell möchten wir, dass die verschiedenen Berufsgruppen im Gesundheits- und Sozialwesen künftig enger zusammenarbeiten, gut vernetzt sind und dass jede Berufsgruppe ihr Fachwissen einbringen kann. Für mich sind Ernährungsberater/innen wichtige Multiplikatoren. Ein Beispiel: Wenn eine Person mit Übergewicht in die Beratung kommt, ist das eine gute Möglichkeit, auch die anderen Risiko- und Schutzfaktoren (Alkohol, Tabak, Bewegung, Stress usw.) anzuspre-

chen und dann bei Bedarf die Person auf geeignete Angebote aufmerksam zu machen oder sie weiterzuverweisen.

Michael Beer: Zudem ist es wichtig, dass die Ernährungsberater/innen sich nicht nur auf ihre klassischen Einsatzbereiche beschränken. Sie spielen heute gemeinsam mit weiteren Ernährungsfachpersonen eine bedeutende Rolle in der Lebensmittelindustrie, der Gemeinschaftsgastronomie, Verwaltung, Erarbeitung und Weiterentwicklung von Präventionsprojekten und in der Forschung.

Gibt es bereits konkrete Projekte, in welchen Ernährungsberater/innen SVDE eine Rolle spielen?

Andrea Arz de Falco: Einige Projekte zeigen Sie ja in dieser Ausgabe Ihres Magazins bereits auf. Aber natürlich gibt es noch weitere. Ein Projekt, das mir gerade in den Sinn kommt, ist die multiprofessionelle Behandlung für Jungen und Mädchen mit Übergewicht. Hier gibt es mit dem Artikel 22 der Krankenversicherungsverordnung auch bereits einen gesetzlichen Auftrag.

Michael Beer: Das BLV ist auf fundiertes Ernährungswissen angewiesen z. B. bei der Erarbeitung und Weiterentwicklung von Ernährungsempfehlungen. Aus diesem Grunde haben wir im BLV auch Ernährungsberater/innen angestellt.

Wie werden Projekte zur Umsetzung finanziert und wer entscheidet, welche Projekte gefördert werden?

Andrea Arz de Falco: Gesundheitsförderung Schweiz fördert ab 2018 in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit die Prävention in der Gesundheitsversorgung: Bis 2024 finanziert die Stiftung Projekte in den Bereichen nichtübertragbare Krankheiten, Sucht und psychische Gesundheit mit fünf Millionen Franken pro Jahr. Diese Projekte sollen neue, verbesserte Ansätze und Praktiken aufzeigen, um präventive Angebote in die Gesundheitsversorgung einzubauen. Diese Angebote richten sich an Personen, die bereits erkrankt sind oder ein erhöhtes Erkrankungsrisiko aufweisen: Sie fördern die Gesundheitskompetenz und erhöhen die Lebensqualität der Patienten.

Michael Beer: Das BLV finanziert Projekte für die Umsetzung der Schweizer Ernährungsstrategie über Mandate, die gemäss öffentlichem Beschaffungswesen vergeben werden. Zusätzlich betreibt das BLV in kleinem Umfang angewandte Forschung und unterstützt Projekte anderer Institutionen, v. a. Universitäten. So beschafft sich das Amt die wissenschaftlichen Grundlagen, die es benötigt, um seinen Auftrag zu erfüllen.

Für Genuss und Wohlbefinden.

Vertragen Sie selbst oder jemand in Ihrem Umfeld gewisse Lebensmittel nicht? Seit über zehn Jahren engagiert sich Coop dafür, dass Sie unkompliziert einkaufen und unbesorgt geniessen können.

Nebst dem grössten Angebot an Spezialprodukten im Schweizer Detailhandel bietet Coop viele weitere Dienstleistungen. Jetzt entdecken: **coop.ch/freefrom**

free from

coop
Für mich und dich.

Ausgewogen essen im Tessin

Einführung von schweizerischen «Good Practice» der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie in den sozialen Einrichtungen der Stadt Lugano.

2014 führte die Stadt Lugano in ihren Altersheimen, Kinderkrippen und Erziehungsheimen die schweizerischen «Good Practice» der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie ein. Unter anderem mit frischen und saisonalen Speisen und Produkten lokaler Herkunft sollte die gesunde Ernährung aller Gäste gefördert werden. Begleitet wurde dieses Projekt von einer externen Ernährungsberaterin.

Eva Zwahlen
Kommunikation Abteilung Prävention nichtübertragbarer Krankheiten, Bundesamt für Gesundheit (BAG), Schwarzenburgstrasse 157, 3003 Bern

Die Standards der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie, die in den sozialen Einrichtungen in der Stadt Lugano eingeführt wurden, basieren auf Grundlagen der Berner Fachhochschule (BFH) sowie auf Leitlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) und des Kantons Tessin zur gesundheitsfördernden Ernährung bei Kindern.

Aktionsversprechen im Rahmen von «actionsanté»

Die Einführung der «Good Practice» in Altersheimen, Kinderkrippen und Erziehungsheimen war ein Aktionsversprechen im Rahmen von «actionsanté» (siehe Kasten). Damit setzte sich Michele Battaglia, Leiter der sozialen Einrichtungen der Stadt Lugano, zum Ziel, den gesamten Prozess vom Einkauf der Lebensmittel bis zum Mahlzeitenkonsum durch die Bewohnerinnen und Bewohner kritisch zu hinterfragen sowie zu optimieren. So sollten nebst frischen, lokalen und saisonalen Speisen den Gästen ständig Hahnenwasser zur Verfügung stehen. Den Mitarbeitenden wurden unter anderem vergünstigte Mitgliedschaften in Fitnesscentern ermöglicht. Weiter wurde darauf geachtet, den eigenen ökologischen Fussabdruck möglichst klein zu halten.

Professionelle externe Perspektive brachte einen grossen Mehrwert

Die Veränderungen lösten sowohl bei den Gästen, als auch bei ihren Angehörigen durchwegs positive Rückmeldungen aus. Die Mehrzahl der Mitarbeitenden kennt heute dank eines umfassenden Weiterbildungsangebots durch eine externe Ernährungsberaterin die Leitlinien einer ausgewogenen Ernährung und kann diese in ihrer täglichen Arbeit mit den Gästen einbringen. Die Wirkung der Massnahmen und ihr Erfolg wurden laufend überprüft, bei Bedarf wurden Anpassungen eingeleitet. Der Einsatz der Ernährungsberaterin hat sich auch sonst sehr bewährt: So erteilte Michele Battaglia der Fachfrau den Auftrag, das gesamte Projekt professionell zu begleiten und zwischen den verschiedenen involvierten Abteilungen und Berufsgruppen bei Bedarf als Mediatorin zu wirken. Durch die externe Perspektive konnten so zudem neue Visionen und Lösungsvorschläge eingebracht werden.

Unternehmen übernehmen Verantwortung im Rahmen von actionsanté

Die Initiative actionsanté dient der Förderung des Dialogs zwischen Unternehmen und dem Bund. Durch freiwillige Engagements soll den Konsumenten die gesunde Wahl in den Bereichen Ernährung und Bewegung dank attraktiver und leicht zugänglicher Produkte und Angebote erleichtert werden. actionsanté zielt somit darauf ab, die Rahmenbedingungen zu verändern, ganz nach dem Motto «Make the healthy choice the easy choice». actionsanté wird vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) getragen.
Die Initiative ist Teil der Umsetzung der NCD-Strategie und der Schweizer Ernährungsstrategie.

Weitere Informationen unter: www.actionsante.ch

Kontakt:
Büro actionsanté
Bundesamt für Gesundheit BAG
CH-3003 Bern
info@actionsante.ch

actionsanté, eine Initiative des BAG und des BLV.

actionsanté
besser essen
mehr bewegen

Einfache und effektive Ernährungslösung zur Senkung des Cholesterinspiegels – Emmi Benecol®

Im Rahmen der NCDs (engl. noncommunicable diseases) gehören Herz-Kreislauf-Krankheiten weltweit zu den häufigsten Todesursachen – auch in der Schweiz. Ein ungesunder Lebensstil und erhöhte Cholesterinspiegel, vor allem hohe LDL-Werte gelten als signifikante Risikofaktoren für die Entstehung von kardiovaskulären Erkrankungen. Im Rahmen von gezielten Lifestyle- und Ernährungsinterventionen empfehlen verschiedene internationale Gremien[1] daher auch den Konsum von Nahrungsmitteln, die cholesterinsenkende Pflanzenstanole enthalten.

Emmi Benecol® mit Pflanzenstanolester – 1× täglich zu einer Hauptmahlzeit

In über 70 publizierten klinischen Studien[2] wurde die cholesterinsenkende Wirkung von Pflanzenstanolen bisher nachgewiesen. Ein regelmässiger Konsum von 2 g Pflanzenstanolen pro Tag senkt den Cholesterinspiegel nach 2 – 3 Wochen um bis zu 10 %. Die cholesterinsenkende Wirkung zeigt sich als wirksam unabhängig von der Ernährungsweise, auch in Ergänzung zu einer medikamentösen Therapie und im Zusammenhang mit unterschiedlichen Patientengruppen. Dies gilt insbesondere für:

- Personen mit hohem LDL Cholesterinspiegel und geringem oder mittlerem kardiovaskulärem Risiko, die nicht für eine Statin-Therapie infrage kommen
- Patienten mit hohem und sehr hohem Risiko wie jene mit Diabetes, die ihre Zielwerte für den LDL Cholesterinspiegel mit Statinen alleine nicht erreichen können oder eine Statin-Intoleranz aufweisen
- Patienten mit familiärer Hypercholesterinämie

Aufgrund unterschiedlicher Mechanismen sind die cholesterinsenkenden Wirkungen von Statinen und Pflanzenstanolen additiv. Nehmen Patienten zusätzlich zu Statinen auch Pflanzenstanole zu sich, verringert sich ihr LDL-Cholesterinspiegel durchschnittlich um weitere 10 %.

Wirksame Senkung der Gesamt- und LDL Cholesterinwerte

Ein Fläschchen (65 ml) Emmi Benecol® enthält eine effektive Tagesdosis von 2 g Pflanzenstanolen in Form von wirksamen Pflanzenstanolester. Klinische Studien zeigen nachweislich, dass Pflanzenstanole zur Senkung des Cholesterinspiegels beitragen können. Der Emmi Benecol® Jogurtdrink enthält als einziges Produkt in der Schweiz Pflanzenstanole und kann auf einfache Art in die Ernährung integriert werden.

[1, 2] Eine Liste mit den publizierten klinischen Studien zu Pflanzenstanolen und zu internationalen Guidelines, die den Konsum von Pflanzenstanolen empfehlen, ist auf Anfrage erhältlich bei Emmi Schweiz AG, ernährungsinfo@emmi.com

Une solution alimentaire simple et efficace pour réduire le taux de cholestérol – Emmi Benecol®

Parmi les maladies non transmissibles, les affections cardiovasculaires représentent l'une des principales causes de décès à l'échelon mondial – y compris en Suisse. Un style de vie malsain et un taux de cholestérol trop élevé, surtout lorsqu'il s'agit du cholestérol LDL, sont considérés comme d'importants facteurs de risque favorisant l'apparition de maladies cardiovasculaires. Dans le cadre de mesures ciblées au niveau du style de vie et de l'alimentation, divers organismes internationaux[1] recommandent donc entre autres la consommation d'aliments contenant des stanols végétaux à effet anticholestérol.

Emmi Benecol® avec esters de stanols végétaux – 1× par jour au cours d'un repas principal

L'effet bénéfique des stanols végétaux sur le cholestérol a été démontré dans plus de 70 études cliniques publiées jusqu'ici[2]. Ainsi, la consommation quotidienne de deux grammes de stanol végétal peut abaisser le taux de cholestérol jusqu'à 10 % en l'espace de deux à trois semaines. Elle s'avère efficace indépendamment de l'alimentation, également en complément d'un traitement médicamenteux et pour différents groupes de patients. Ceci vaut en particulier pour:

- les personnes à taux de cholestérol LDL élevé et à risque cardiovasculaire faible ou moyen, pour lesquelles un traitement avec des statines n'est pas indiqué;
- les patients à risque élevé ou très élevé, tels que les personnes atteintes de diabète qui ne parviennent pas à atteindre leur taux LDL cible à l'aide des statines seules, ou qui présentent une intolérance aux statines;
- les patients atteints d'hypercholestérolémie familiale.

En raison des mécanismes d'action différents, les impacts sur le taux de cholestérol des statines et des stanols végétaux sont cumulatifs. Ainsi, lorsque les patients prennent des stanols végétaux en plus des statines, leur taux de cholestérol LDL diminue en moyenne de 10 % supplémentaires.

Un moyen efficace d'abaisser les taux de cholestérol total et LDL

Un flacon (65 ml) d'Emmi Benecol® contient une dose journalière effective de 2 g de stanols végétaux sous forme d'esters de stanols végétaux efficaces. Des études cliniques ont démontré que les stanols végétaux peuvent contribuer à faire baisser le taux de cholestérol. Seul produit en Suisse à contenir des stanols végétaux, le yogourt à boire Benecol® d'Emmi peut être facilement intégré à l'alimentation.

[1, 2] Une liste des études cliniques publiées sur les stanols végétaux et les normes internationales recommandant la consommation de ces stanols est disponible sur demande chez Emmi Suisse SA, ernährungsinfo@emmi.com.

La prévention dans le domaine des soins

Depuis l'automne 2012, les Hôpitaux soleurois (soH) ne se contentent plus de soigner les patient-e-s malades ou blessé-e-s. Sous l'égide de Prävention soH, entité née d'une initiative cantonale, sont regroupées toutes les offres visant à prévenir les maladies et leurs conséquences, pour le bien de la population soleuroise.

Kathrin Reinli
Lic. phil. nat, MPH,
responsable de Prävention soH,
Solothurner Spitäler AG,
Schöngrünstrasse 36a,
4500 Soleure,
katharina.reinlikohler@spital.so.ch

Prävention soH coordonne et finance les offres de prévention sur les différents sites des soH, qu'elle met par ailleurs en relation avec des organisations partenaires et des ligues de santé. Il s'agit à la fois de mesures individuelles et de programmes collectifs s'adressant aux personnes présentant des facteurs de risque, aux patient-e-s et à leurs proches, ainsi qu'aux femmes enceintes et aux jeunes mamans (enfants de moins de 12 mois).

Réseautage à l'intérieur de l'hôpital

Sur le plan organisationnel, Prävention soH est subordonnée à la direction médicale des soH et encadrée par un organe consultatif interprofessionnel. Ce dernier se compose du directeur médical des soH, du médecin cantonal, de représentant-e-s des médecins exerçant en cabinet, des infirmiers/ères, des thérapeutes, ainsi que des médecins du Bürgerspital de Soleure, de l'Hôpital cantonal d'Olten et des cliniques de psychiatrie, de psychothérapie et de soins psychosomatiques.

Comme les parties prenantes entretiennent de bonnes relations, elles ont pu développer ensemble de nouvelles offres, au nombre desquelles les cours de Kinaesthetics pour les proches dispensant des soins. Cette formation en deux parties donne des idées sur comment faire attention à sa santé de manière plus ciblée et réduire les sollicitations corporelles dans le cadre de l'aide apportée. La représentante des soins infirmiers au sein de l'organe consultatif a donné l'impulsion pour cette offre de cours qui a ensuite été mise en œuvre par Prävention soH. Bien souvent, le personnel hospitalier a des idées d'offres préventives qu'il n'est pas en mesure de réaliser lui-même par manque de temps ou de moyens. Ainsi, Prävention soH a la capacité de reprendre ces idées, de les concrétiser et de les financer.

Son rattachement à l'hôpital joue un rôle très important, même au niveau du recrutement des participant-e-s. Par exemple, les médecins des maternités attirent l'attention des femmes enceintes sur l'offre de «fit+ mami». Les patientes atteintes d'un cancer du sein sont invitées, avant même leur opération, à venir jeter un coup d'œil à une séance d'entraînement du groupe de sport cancer dans le but de les

Offres de Prävention soH 2018

Alcool et tabac	• Consultations d'aide au sevrage tabagique • Apprentissage sans tabac • Consommation d'alcool problématique chez certain-e-s patient-e-s
Alimentation et activité physique	• fit+ mami (cours de gymnastique pour les femmes enceintes à partir de la 15e semaine) • DOK TOUR – Promenade santé à vélo des médecins de famille soleurois-es
Compétences santé	• Programme Evivo pour vivre en autogestion avec une maladie chronique
Obésité chez les adultes	• Cours de cuisine au centre dédié • Activité physique pour combattre le surpoids
Obésité chez les enfants	• Programme d'exercice physique Move!
Santé psychique	• Travail avec les proches en psychiatrie pour adultes • Travail avec les proches en psychiatrie pour enfants et adolescents
Cancer	• Activité physique et sport en cas de cancer • Soirée d'information sur le cancer colorectal
Maladies musculosquelettiques	• Prévention de l'ostéoporose (exposés) • Cours de Kinaesthetics pour les proches dispensant des soins
Information	• VIVA+ Gesundheitswoche Prävention (semaine de prévention)
Coordination	• Site Internet sur la prévention

inciter à y assister régulièrement après leur intervention chirurgicale.

Collaboration avec les ligues de santé

Prävention soH a cherché dès sa création à développer une collaboration avec les ligues de santé. C'est ainsi qu'a vu le jour la semaine de la prévention «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» dans le cadre de la Herbstmesse de Soleure (HESO). A cette occasion, les ligues de santé se relaient tous les jours pour animer un stand en rapport avec un thème relatif à la prévention. La semaine «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» a pour but d'informer les visiteurs et les visiteuses du salon sur un mode de vie sain et actif, pour permettre à chacun-e de rester le plus longtemps possible en bonne santé, sans handicap, tout en menant une vie autonome. Lors de cette semaine axée sur la prévention, il est en outre possible de se renseigner sur la manière de trouver du soutien en cas de maladie, afin de pouvoir reprendre sa vie en main malgré tout.

Site Internet sur la prévention

La collaboration bien établie entre Prävention soH et les ligues de santé a marqué le point de départ du projet de site Internet dédié à la prévention dans le canton de Soleure. Jusqu'ici, il était plutôt difficile pour les personnes concernées d'obtenir sur Internet une vue d'ensemble de l'offre globale des hôpitaux, du canton et des ligues de santé. Prävention soH prévoit ainsi de créer un tel site Internet, en collaboration avec les ligues de santé et le canton de Soleure, sur lequel seront regroupées les offres des prestataires, de façon à donner un aperçu plus rapide aux internautes. Les médecins de famille utiliseront également ce site pour trouver plus facilement une offre de prévention adaptés à leurs patient-e-s. Le lancement du site Internet sur la prévention est prévu pour novembre 2018.

Si vous avez des questions, des idées ou des suggestions sur notre offre de prévention, n'hésitez pas à nous contacter.

Déjà réservé?

NutriDays 2019

SVDE ASDD

29 + 30 mars 2019 à Berne

L'assemblée générale de l'ASDD se tiendra le 30 mars 2019 dans le cadre des NutriDays.

www.nutridays.ch

La promotion de la santé avec un peu de légèreté

Soyons sincères: des termes tels que «standards» et «promotion de la santé» font plutôt référence au registre normatif, et dans le contexte de l'alimentation, ils ne nous ouvrent pas vraiment l'appétit. La campagne «La Petite Conscience» développée par l'Association suisse pour la restauration collective apporte un peu de légèreté dans le domaine de la promotion de la santé, ce qui pourrait ouvrir des portes aux diététicien-ne-s.

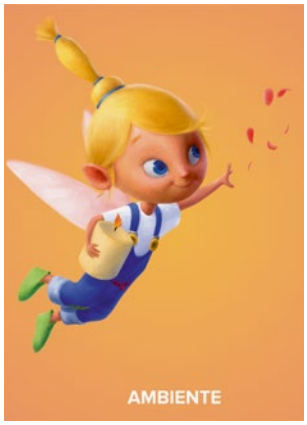
Thomas Leu
Président de l'Association suisse pour la restauration collective (ARC)

Selon certaines estimations, environ un million de personnes mangent chaque jour en Suisse dans une structure de restauration collective, que cela soit à l'hôpital, dans un EMS, dans un restaurant du personnel ou autre. Ce secteur assume donc une grande responsabilité en rapport avec l'alimentation saine de la population. C'est pourquoi la Confédération a conféré le mandat de développer les «Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé», qui sont disponibles depuis 2012. Ceux-ci ne prennent pas uniquement en compte tout ce qui concerne les repas et leur préparation, mais aussi d'autres facteurs ayant un impact sur la santé tels que la communication, l'ambiance, le développement durable et la rentabilité.

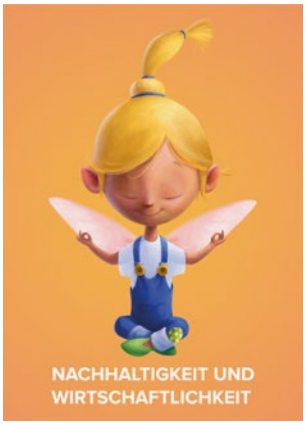
Ce qui a bon goût est-il sain?

Les standards ne permettent pas forcément de susciter l'enthousiasme des client-e-s, des patient-e-s et des résident-e-s. Il faut faire preuve de créativité, de flexibilité, de diversité et de variété. Les gens ont souvent l'impression que ce qui a bon goût a un effet bénéfique pour leur santé et la question «cela est-il bon pour moi?» passe souvent au second plan. Bien entendu, des offres promouvant la santé sont chaque jour disponibles. Toutefois, les client-e-s ne les choisissent pas systématiquement, loin s'en faut. Et le restaurateur doit respecter la décision des client-e-s.

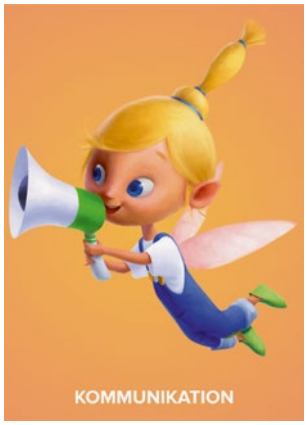
Alors que faire pour que la mise en œuvre des «Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé» s'impose comme une évidence? Pour que chaque collaborateur/trice, du/de la responsable d'établissement à l'aide de cuisine, prenne conscience de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, et qu'il/elle l'encourage de manière subtile au quotidien? Et que choisir des menus sains devienne ainsi un automatisme, sans contrainte?



Ambiance



Développement durable et rentabilité



Communication

Sous une forme ludique et motivante, «La Petite Conscience» guide à travers tous les domaines des Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé, qui intègrent entre autres des aspects tels que l'ambiance, le développement durable/la rentabilité et la communication.

Ancrer les standards dans la pratique

L'OSAV a mandaté l'Association suisse pour la restauration collective (ARC) pour qu'elle trouve des réponses à ces questions, qu'elle rende les standards compatibles avec la pratique et les relaie au sein de la branche. Dans une première étape, l'ARC a organisé un atelier d'innovation en décembre 2015, auquel étaient présents une douzaine de représentant-e-s de la branche. Le groupe de travail s'est alors accordé sur le fait que les «Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé» étaient en eux-mêmes corrects et complets, et qu'ils pouvaient donc être mis en œuvre. Dans le même temps, il est toutefois apparu clairement que sous sa forme initiale, le «tigre de papier» n'avait aucune chance de sortir des tiroirs des établissements de restauration collective pour être mis en application auprès de la clientèle.

Les participant-e-s à cet atelier ont alors identifié trois défis de taille: en lieu et place du titre compliqué et long, il fallait une marque attrayante, facile à retenir, qui incarne la légèreté, la joie et le plaisir. Pour les établissements, il fallait développer des outils adaptés aux besoins actuels et permettant de gagner du temps afin de soutenir et de vérifier la mise en œuvre. Enfin et surtout: le client devait être interpelé de manière sympathique et amené à s'impliquer activement.

Et que dit le client?

Puisque le client décide en dernier lieu de son alimentation, il a fallu le cerner et prendre le pouls de la situation. Ainsi, une enquête a été réalisée auprès de 900 cli-

ent-e-s de la restauration collective. Nous leur avons demandé ce qui était personnellement important pour eux en termes de promotion de la santé quand ils mangent à l'extérieur. Ils devaient classer par ordre de préférence cinq aspects différents, qui avaient été définis sur la base des standards de qualité.

Qu'il s'agisse de la clientèle des restaurants du personnel, de patient-e-s hospitalisé-e-s ou de résident-e-s de maisons de retraite, d'hommes ou de femmes et quel que soit leur âge, le résultat de l'enquête a été clair et net: la qualité des produits (frais, bio, de saison) vient en premier pour tout le monde, suivie de près par le choix (diversité et variété). L'ambiance se classe en 3e place (lumière, qualité de l'air, place disponible, niveau de bruit), puis vient ensuite l'offre de menus adaptée aux besoins individuels tels que l'âge, l'activité, etc. En queue de peloton, on trouve les «Informations sur les ingrédients, les valeurs nutritives et l'alimentation en général». Même si l'on peut comprendre que de telles indications ne suscitent pas vraiment l'enthousiasme des client-e-s, le classement en toute dernière place du point «Information» a néanmoins été surprenant.

Améliorer les compétences en matière de santé

Or, si les «Informations sur les ingrédients, les valeurs nutritives et l'alimentation en général» ont atterri à la dernière place dans le classement de la clientèle, il s'agit là d'un élément tout à fait essentiel, à ne négliger en aucun cas.
La promotion de la santé requiert des compétences et doit évoluer en parfaite concordance avec la prévention si l'on souhaite que les maladies non transmissibles influencées par le style de vie individuel ne continuent pas à augmenter dans une mesure effrayante. Il est nécessaire d'agir à ce niveau et cela génère des champs d'activité pour les diététicien-ne-s, qui doivent intervenir pour que les compétences et les connaissances spécialisées soient adaptées aux besoins pratiques pour parvenir jusqu'aux établissements de restauration et aux client-e-s, pour que les demi-vérités se transforment en connaissances et que les restaurateurs et les clients puissent mieux assumer leurs responsabilités et ainsi gagner en assurance.

Quand une marque facile à retenir est attribuée à un concept compliqué

Revenons au mandat de la Confédération. Afin de promouvoir et de diffuser les standards de qualité, l'ARC a créé la marque «La Petite Conscience». Un nom simple et compréhensible a ainsi été donné à un sujet complexe comportant de multiples facettes. «La Petite Conscience» s'adresse à la fois aux collaborateurs/trices de la restauration et aux client-e-s. Elle cultive une certaine gaieté et une certaine légèreté qui sont motivantes. Elle propose une série de bons conseils, sans jamais faire de leçons de morale. Dans la communication avec la clientèle, l'accent se porte sur le choix des menus, non seulement parce que les client-e-s considèrent qu'il s'agit d'un point essentiel dans la promotion de leur santé, mais aussi parce que c'est aussi ce qu'ils/elles peuvent influencer le plus facilement.

Sur son site Internet (actuellement qu'en allemand), «La Petite Conscience» informe en outre des standards de qualité, de manière facétieuse et «à petites doses», ce qui rend les conseils plus digestes. Pour les professionnels de la restauration, un outil d'évaluation en ligne est disponible gratuitement. Sur une interface moderne et conviviale, il permet d'entrer rapidement les données déterminantes de l'établissement. Une fois la saisie terminée, le résultat global et les résultats par catégorie de standards s'affichent immédiatement, et en fonction de ceux-ci, «La Petite Conscience» donne immédiatement des conseils d'optimisation, par exemple sous la forme de formations continues adaptées.

Afin de faciliter la tâche des responsables d'établissement pour leur communication avec le personnel et la clientèle, «La Petite Conscience» aime bien s'installer directement dans le restaurant et ne vient pas sans bagages! «Meine Kleine Toolbox» contient de nombreux moyens auxiliaires, qui peuvent être placés dans tout l'établissement à différents endroits stratégiquement importants. Ainsi, sur un ton gai et enjoué, «La Petite Conscience» incite le personnel et la clientèle à se soucier d'une alimentation plus saine. On peut supposer que «La Petite Conscience» sera présente à plusieurs endroits pour déclencher des sourires. Un effet secondaire tout à fait souhaitable, puisque sourire est bon pour la santé.

SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

L'ARC a été mandatée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) pour promouvoir et diffuser dans la branche les «Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé». Les résultats ont été présentés publiquement dans le cadre du Igeho 2017. La campagne, avec la marque «La Petite Conscience » et l'ensemble des moyens auxiliaires correspondants, est maintenant gérée de manière autonome par l'ARC et est à la disposition de tous les établissements de restauration collective (des hôpitaux, des EMS et autres), mais aussi de la clientèle intéressée et des autres représentant-e-s de la restauration et des branches apparentées.

www.kleines-gewissen.ch

Une opportunité pour les diététicien-ne-s

Que cela soit pour des conseils, des analyses ou un accompagnement pratique, les diététicien-ne-s sont les professionnel-le-s sur le thème de la «promotion de la santé dans la restauration collective»! Afin de dégager des synergies, «La Petite Conscience» offre la possibilité d'un partenariat. Dans ce contexte, les diététicien-ne-s peuvent se rendre dans les établissements de restauration participants et proposer ainsi leur savoir-faire et leurs services au sein de la branche.

Pour de plus amples informations:
www.kleines-gewissen.ch/partner

Interview d'Andrea Arz de Falco et Michael Beer

Michael Beer
Vice-directeur OSAV, responsable de la division Denrées alimentaires et nutrition

Andrea Arz de Falco
Vice-directrice OFSP, responsable de l'unité de direction Santé publique

Pourquoi une stratégie MNT est-elle nécessaire?

Andrea Arz de Falco: Avec la stratégie MNT, nous voulons veiller à ce que la population de notre pays soit informée de ce qui est bon pour sa santé. De plus, nous voulons que la prévention fasse systématiquement partie des soins médicaux, au cabinet médical, à la pharmacie, au service d'aide et de soins à domicile, à l'hôpital et dans l'établissement médico-social. Dans le même temps aussi, les conditions de vie et de travail doivent être organisées de façon à nous permettre d'avoir un mode de vie sain. En collaboration avec les acteurs économiques, nous voulons renforcer la gestion de la santé en entreprise et développer des partenariats.

Quel est le lien entre la stratégie de nutrition et la stratégie MNT?

Michael Beer: Une alimentation équilibrée joue un rôle central dans la prévention des maladies non transmissibles. L'amélioration de la composition des repas de la restauration collective et des aliments transformés, ainsi que le renforcement des compétences nutritionnelles de la population, sont des objectifs que nous poursuivons pour la promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans notre pays, dans le cadre d'une Stratégie suisse de nutrition 2017 à 2024. Cela intervient en étroite collaboration avec différents acteurs de la promotion de la santé, de la prévention, de la nutrition, de la recherche, de l'économie et des cantons. La Stratégie suisse de nutrition contribue ainsi à la stratégie du Conseil fédéral de prévention des maladies non transmissibles, qui est l'une des principales priorités de la politique en matière de santé.

Le plan de mesures pour la mise en œuvre de la stratégie MNT prévoit trois grands groupes. Dans quel domaine les diététicien-ne-s sont-ils/elles sollicité-e-s?

Andrea Arz de Falco: Nous avons impérativement besoin du savoir-faire et de la coopération des diététicien-ne-s dans chacun des trois groupes de mesures, car l'alimentation équilibrée est un facteur de protection important contre le surpoids et l'obésité, et contre les maladies non transmissibles. Pour les personnes qui sont déjà malades, il est important d'évoquer aussi le thème de l'alimentation dans le cadre du traitement, et de se pencher sur celle-ci avec un-e professionnel-le. Au niveau des entreprises également, il existe de nombreuses possibilités d'amélioration pour proposer des repas sains au personnel et des aliments sains aux consommatrices et consommateurs.

Un plan d'action a été élaboré pour la mise en œuvre de la Stratégie de nutrition. Comment se présente-t-il et à quel niveau les diététicien-ne-s ASDD sont-ils sollicités dans ce contexte?

Michael Beer: L'ASDD a déjà participé à l'élaboration du plan d'action de la Stratégie suisse de nutrition. Ce dernier décrit des mesures concrètes dans quatre champs d'action. Dans le domaine «information et formation», il s'agit de renforcer les compétences nutritionnelles de la population; le champ d'action «conditions-cadres» met en place un environnement de nature à faciliter les choix propices à la santé (p.ex.: amélioration de la composition des aliments et des repas); dans le champ d'action «coordination et coopération», l'enjeu est que les différents acteurs se concertent dans la définition de leurs objectifs et de leurs activités et dans le champ d'action «suivi et recherche», les bases scientifiques importantes sont posées pour le développement de la Stratégie suisse de nutrition. Le plan d'action n'est pas le plan de l'OSAV, mais celui de tous les acteurs du domaine de la nutrition. C'est pourquoi les compétences, expériences et connaissances des professionnel-le-s de la nutrition, tels que les diététicien-ne-s ASDD, sont demandées dans tous les champs d'action.

Quelles sont les attentes des stratégies correspondantes à l'égard des diététicien-ne-s ASDD?

Andrea Arz de Falco: De manière générale, nous souhaiterions que les différents groupes professionnels du domaine de la santé et social collaborent plus étroitement à l'avenir, qu'ils disposent d'un bon réseau et que chacun d'eux puisse faire valoir ses connaissances spécialisées. J'estime que les diététicien-ne-s sont des agents multiplicateurs importants. Prenons un exemple: quand une personne en surpoids vient en consultation, c'est une bonne opportunité pour aborder avec elle les autres facteurs de risque (alcool, tabac, exercice physique, stress, etc.) et au besoin pour attirer son attention sur les offres adéquates, ou pour l'adresser à un-e autre professionnel-le de la santé.

Michael Beer: Il importe par ailleurs que les diététicien-ne-s ne se limitent pas à leurs domaines d'intervention classiques. Avec d'autres professionnel-le-s de la nutrition, ils/elles jouent aujourd'hui un rôle majeur dans l'industrie alimentaire, la restauration collective, l'administration, l'élaboration et le développement de projets de prévention, ainsi que dans la recherche.

Y a-t-il déjà des projets concrets dans lesquels les diététicien-ne-s ASDD jouent un rôle?

Andrea Arz de Falco: Oui, et vous en présentez déjà quelques-uns dans ce numéro. Mais il y en a d'autres bien sûr. Un projet qui me vient précisément à l'esprit est le traitement pluriprofessionnel des garçons

et des filles en surpoids. Il existe déjà un mandat légal correspondant avec l'article 22 de l'ordonnance sur l'assurance-maladie.

Michael Beer: L'OSAV ne peut se passer de connaissances solides en nutrition, par exemple pour l'élaboration et le développement des recommandations alimentaires. C'est la raison pour laquelle nous avons également engagé des diététicien-ne-s à l'OSAV.

Comment les projets de mise en œuvre sont-ils financés et qui sélectionne les projets soutenus?

Andrea Arz de Falco: Depuis cette année, Promotion Santé Suisse soutient la prévention dans le domaine des soins en collaboration étroite avec l'Office fédéral de la santé publique: d'ici 2024, la fondation financera des projets dans les domaines des maladies non transmissibles, des addictions et de la santé psychique à hauteur de cinq millions de francs par année. Ces projets doivent mettre en évidence de nouvelles approches et pratiques plus efficaces pour intégrer les offres de prévention au domaine des soins. Ces dernières s'adressent aux personnes malades ou qui présentent un risque accru de maladie: elles stimulent le développement des compétences en matière de santé tout en améliorant la qualité de vie des patient-e-s.

Michael Beer: L'OSAV finance des projets de mise en œuvre de la Stratégie suisse de nutrition par le biais de mandats attribués sous forme de marchés publics. L'office poursuit en outre dans une moindre mesure ses propres activités de recherche appliquée et soutient des projets d'autres institutions, notamment des universités. On peut dire ainsi qu'il se procure les bases scientifiques nécessaires à l'exécution de sa mission.

Pour allier plaisir et bien-être.

Depuis plus de dix ans, Coop s'engage activement pour faciliter la vie aux personnes souffrant d'une intolérance alimentaire et leur permettre de se faire plaisir sans craindre d'effets secondaires.

En plus d'offrir le plus vaste choix de produits spéciaux du commerce de détail suisse, Coop propose également de multiples services aux personnes souffrant d'une intolérance alimentaire. Pour en savoir plus: **coop.ch/freefrom**

free from

coop
Pour moi et pour toi.

Une alimentation équilibrée dans le Tessin

Introduction des bonnes pratiques suisses de la restauration collective promouvant la santé dans les établissements sociaux de la ville de Lugano.

En 2014, la ville de Lugano a introduit les bonnes pratiques suisses de la restauration collective promouvant la santé dans ses homes pour personnes âgées, ses crèches et ses foyers éducatifs. L'objectif était de promouvoir une alimentation saine pour l'ensemble des client-e-s ou pensionnaires grâce à des mets et produits de saison frais. Une diététicienne externe a encadré de projet.

Eva Zwahlen
Division Prévention des maladies non transmissibles, Office fédéral de la santé publique (OFSP), Schwarzenburgstrasse 157, 3003 Berne

Les standards de la restauration collective promouvant la santé qui ont été introduits dans les établissements sociaux de la ville de Lugano reposent sur les fondements de la Haute école spécialisée bernoise (BFH) ainsi que sur les recommandations de la Société Suisse de Nutrition (SSN) et du canton du Tessin concernant l'alimentation saine des enfants.

Promesses d'action en faveur de la santé dans le cadre de l'initiative actionsanté

L'introduction des bonnes pratiques dans les homes pour personnes âgées, les crèches et les foyers éducatifs était une promesse d'action dans le cadre de l'initiative actionsanté (voir encadré). Michele Battaglia, responsable des établissements sociaux de la ville de Lugano, s'était ainsi fixé comme objectif de porter un regard critique sur le processus global, allant de l'achat des aliments à la consommation des repas par les pensionnaires, dans une optique d'optimisation. Ainsi, parallèlement à des mets frais, locaux et saisonniers, il fallait en permanence mettre de l'eau du robinet à la disposition des pensionnaires. Des réductions sur l'adhésion aux centres de fitness ont également été proposées au personnel de ces établissements. De plus, la minimisation de l'empreinte écologique faisait partie des objectifs à atteindre.

Une perspective professionnelle externe a apporté un véritable plus

Les changements ont donné lieu à des retours très positifs, et ont à la fois été appréciés par les pensionnaires et leurs proches. Aujourd'hui, grâce à l'offre complète de formation continue dispensée par une diététicienne externe, la majorité des collaborateurs/trices connaissent les recommandations relatives à une alimentation équilibrée et sont en mesure de les faire valoir dans leur travail quotidien avec les pensionnaires. L'impact de ces mesures et leur succès sont vérifiés en permanence et des adaptations sont apportées en cas de besoin. Le recours à la diététicienne a réellement fait ses preuves: Michele Battaglia a ainsi mandaté la professionnelle pour accompagner tout le projet et au besoin intervenir en tant que médiatrice entre les différents services et groupes professionnels impliqués. Son point de vue extérieur a ouvert de nouvelles perspectives et donné lieu à de nouvelles propositions de solutions.

actionsanté: les entreprises s'engagent

L'initiative actionsanté favorise le dialogue entre les entreprises et la Confédération. L'engagement volontaire des acteurs de l'économie privée doit motiver les consommateurs/trices à faire des choix sains en matière d'alimentation et de l'activité physique grâce à des offres et des produits attrayants et faciles d'accès. actionsanté a pour ambition de faire évoluer les conditions cadres, suivant la devise «Make the healthy choice the easy choice».
actionsanté est une initiative emmenée par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Elle s'inscrit dans la mise en œuvre de la stratégie MNT et de la Stratégie suisse de nutrition.

Pour de plus amples informations: www.actionsante.ch

Contact:
Bureau actionsanté
Office fédéral de la santé publique OFSP
CH-3003 Berne
info@actionsante.ch

actionsanté, une initiative de l'OFSP et de l'OSAV.

actionsanté
manger mieux
bouger plus

Prevenzione nell'ambito delle cure

Dall'autunno 2012 gli istituti dei Solothurner Spitäler (soH) non offrono ai loro pazienti solamente la possibilità di farsi curare in caso di malattia o infortunio. Da allora, su incarico del Cantone, sotto il mantello di «Prävention soH» vengono riunite tutte le offerte a disposizione della popolazione solettese nell'ambito della prevenzione delle malattie e delle loro conseguenze.

Kathrin Reinli
Lic. phil. nat., MPH,
Direttrice Prävention soH,
Solothurner Spitäler AG,
Schöngrünstrasse 36a,
4500 Soleure,
katharina.reinlikohler@
spital.so.ch

Prävention soH coordina e finanza le offerte per la prevenzione dei siti soH e cura il loro networking con le organizzazioni partner e le leghe per la salute. L'offerta comprende sia misure personali che programmi di gruppo destinati a persone con fattori di rischio, pazienti, familiari, donne in gravidanza o madri con bambini di meno di un anno di età.

Networking interno all'ospedale

Sul piano organizzativo, Prävention soH è soggetta alla direzione medica dei soH ed è sostenuta da una commissione interprofessionale di consulenti. La commissione di consulenti è composta dal direttore medico dei soH, dal medico cantonale e da rappresentanti dei medici in proprio, del personale curante e terapeutico nonché dei medici degli ospedali Bürgerspital Solothurn, Kantonsspital Olten e delle cliniche di psichiatria, psicoterapia e psicosomatica.

Il valido networking ha permesso di creare insieme nuove offerte, quali ad esempio il corso di Kinaesthetics per i familiari curanti. Il corso della durata di due giorni fornisce idee ai familiari curanti affinché possano prestare maggiore attenzione alla propria salute e ridurre il carico fisico nella loro attività. L'input per questa offerta di corsi è stato dato dalla rappresentante delle cure nella commissione di consulenti ed è stato concretizzato da Prävention soH. Spesso il personale degli ospedali ha delle idee di offerte per la prevenzione ma non può realizzarle per mancanza di tempo e fondi. Prävention soH ha invece le risorse per accogliere, realizzare e finanziare le idee.

Il legame con l'ospedale è molto importante, anche per reclutare i partecipanti. I medici delle cliniche ginecologiche, ad esempio, informano le donne incinte sull'offerta di «fit+ mami». E le pazienti con un tumore al seno vengono invitate già prima dell'operazione ad andare a vedere il gruppo di supporto con l'obiettivo che dopo l'operazione partecipino regolarmente all'allenamento.

Le offerte di Prävention soH 2018

Alcool e tabacco	• Consulenza per smettere di fumare • Apprendistato senza fumo • Consumo di alcool problematico nei pazienti
Alimentazione e attività fisica	• fit+ mami • DOK TOUR – Il sano giro ciclistico dei medici di famiglia solettesi
Competenza in materia di salute	• Evivo – Gestione della propria malattia cronica
Obesità negli adulti	• Corsi di cucina al centro per l'obesità • Attivi contro il sovrappeso
Obesità nei bambini	• Move! – Programma di attività fisica
Salute psichica	• Lavoro con i familiari nella psichiatria adulta • Lavoro con i familiari nella psichiatria infantile e dell'adolescenza
Cancro	• Attività fisica e sport per malati di cancro • Serata informativa sul tumore intestinale
Malattie muscoloscheletriche	• Prevenzione dell'osteoporosi (conferenze) • Corso di Kinaesthetics per familiari curanti
Informazione	• VIVA+ Gesundheitswoche Prävention (settimana della prevenzione)
Coordinamento	• Sito internet sulla prevenzione

Collaborazione con le leghe per la salute

Già dall'inizio Prävention soH ha cercato la collaborazione con le leghe per la salute. È nata così «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» in occasione della fiera di autunno di Soletta (HESO). Ogni giorno nello stand è presente una lega diversa per la salute con un tema legato alla prevenzione. L'obiettivo di «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» è informare i visitatori della fiera su uno stile di vita sano e attivo affinché tutti possano vivere il più a lungo possibile, sani e senza disabilità, una vita attiva e indipendente. Inoltre, «VIVA+ Gesundheitswoche Prävention» mostra dove, in caso di malattia, si possa trovare l'aiuto necessario per riprendere in mano la propria vita.

Sito Internet sulla prevenzione

La collaudata collaborazione di Prävention soH con le leghe per la salute costituisce la base del previsto sito Internet sulla prevenzione nel Canton Soletta. Per ora in Internet è piuttosto difficile, per chi vi sia interessato, farsi un'idea completa delle offerte per la prevenzione di ospedali, Cantone e leghe per la salute. Prävention soH, assieme alle leghe per la salute e al Canton Soletta, sta progettando di creare un nuovo sito Internet che riunisca le offerte di tutti gli attori e permetta ai visitatori del sito di averne una rapida visione completa. Il sito Internet è destinato anche ai medici di famiglia che potranno così trovare rapidamente l'offerta adatta ai loro pazienti. Il lancio del sito Internet sulla prevenzione è previsto per novembre 2018.

Avete domande, idee o proposte per la nostra offerta legata alla prevenzione? Non esitate a contattarci.

La promozione della salute fa l'occhiolino

Siamo onesti: se riferiti all'alimentazione, i termini come «standard» e «promozione della salute» fanno per lo più pensare alle regole e non certo al piacere di mangiare. La campagna «La Vocina della Coscienza» svolta dall'Associazione svizzera per la ristorazione collettiva (ARC) aggiunge un tocco di leggerezza alla promozione della salute e apre quindi le porte anche a dietiste e dietisti.

Thomas Leu
Presidente dell'Associazione svizzera per la ristorazione collettiva (ARC)

Secondo le stime ogni giorno in Svizzera circa un milione di persone mangia al ristorante di un ospedale, di una casa di cura o della ristorazione collettiva. Su questo settore ricade quindi una grande responsabilità per l'alimentazione sana della popolazione. La Confederazione ha dunque dato l'incarico di creare gli «Standard di qualità svizzeri per una ristorazione collettiva volta alla promozione della salute» che sono disponibili già dal 2012. Gli standard non considerano unicamente tutto quel che concerne il cibo e la sua preparazione ma anche altri fattori che influiscono sulla salute, quali comunicazione, atmosfera, sostenibilità ed economicità.

È sano quel che piace?

Con gli standard non si guadagnano punti presso clienti, pazienti e ospiti. Occorrono creatività, flessibilità, varietà e variazione. Si tende a percepire come sano quel che piace e la domanda «Mi fa bene?» spesso passa in secondo piano. Ovviamente tutti i giorni vengono proposte offerte che promuovono la salute, ma il cliente si guarda bene dallo sceglierle sempre e il gastronomo, dunque, deve rispettarne la decisione.

Cosa possiamo fare allora, affinché l'attuazione degli «Standard di qualità svizzeri per una ristorazione collettiva volta alla promozione della salute» diventi un qualcosa di ovvio? Affinché ogni singolo collaboratore, dal direttore all'aiuto cucina, sia consapevole dell'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata e la promuova con semplicità ogni giorno? E affinché, anche per i clienti, l'alimentazione sana diventi automaticamente e spontaneamente la prima scelta?

Definire gli standard nella pratica

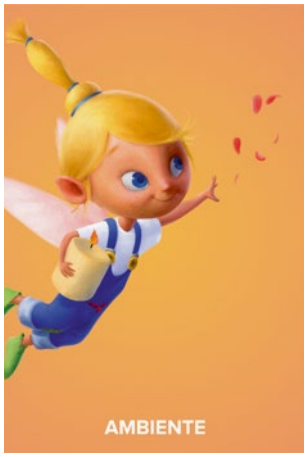
L'USAV ha incaricato l'Associazione svizzera per la ristorazione collettiva (ARC) di trovare risposta a queste domande e di rielaborare gli standard per far sì che diventino più praticabili e più conosciuti nel settore. In una prima fase, nel dicembre 2015 la SVG si è riunita in un workshop per l'innovazione con una dozzina di rappresentanti del settore. Il gruppo si è trovato concorde sul fatto che gli «Standard di qualità svizzeri per una ristorazione collettiva volta alla promozione della salute» in sé siano corretti, completi e applicabili. È però emerso con chiarezza che nella loro forma originale di «mostro cartaceo» non hanno alcuna possibilità di uscire dal cassetto per raggiungere i clienti e le aziende della ristorazione.

I partecipanti al workshop hanno individuato tre grandi sfide: 1) Al posto di concetti lunghi e complicati occorre un marchio attrattivo e facile da ricordare, che evochi leggerezza, gioia e piacere. 2) Per sostenere le aziende nell'attuazione e nella verifica vanno sviluppati strumenti moderni, che permettono di risparmiare tempo. 3) Ultimo, ma non per questo meno importante, l'approccio con il cliente deve essere cordiale e mirato al coinvolgimento attivo.

Cosa dice il cliente?

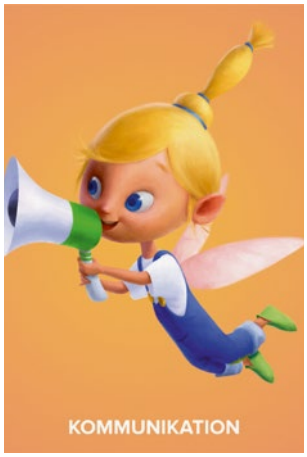
Dato che il cliente è quello che in definitiva decide la propria alimentazione, per prima cosa gli abbiamo tastato il polso. Abbiamo quindi chiesto a circa 900 clienti della ristorazione colletiva cosa fosse importante per loro personalmente in fatto di promozione della salute quando mangiano fuori casa. Per cinque differenti aspetti, basati sugli standard di qualità, si è chiesto di stabilire una personale classifica.

Sia che fossero clienti della mensa aziendale, pazienti di ospedale oppure ospiti di



Atmosfera

Sostenibilità ed economicità



Comunicazione

La Vocina della Coscienza funge da guida, motivando in modo giocoso, in tutti i settori degli standard di qualità svizzeri per una ristorazione collettiva volta alla promozione della salute, di cui fanno parte, tra gli altri, anche aspetti quali atmosfera, sostenibilità/economicità e comunicazione.

casa anziani, giovani o vecchi, uomini o donne, il risultato del sondaggio è stato chiaro: tutti mettono al primo posto la qualità dei prodotti (freschi, bio, stagionali), seguita a ruota dalla scelta (varietà e variazione). Al terzo posto viene l'atmosfera (luce, qualità dell'aria, spazio disponibile, livello di rumore) seguita dall'offerta adeguata ai bisogni personali, ad esempio età, attività, ecc. Nettamente all'ultimo posto si classifica l'aspetto «Informazioni su ingredienti, valori nutritivi e alimentazione in generale». Anche se è abbastanza logico che dei semplici fatti non possano destare grande entusiasmo nei clienti, il distacco con cui il punto «Informazioni» è stato relegato all'ultimo posto è stato comunque sorprendente.

Migliorare la competenza in materia di salute

Pur essendo stato messo all'ultimo posto dai clienti, il punto «Informazioni su ingredienti, valori nutritivi e alimentazione in generale» è comunque un elemento centrale che non va assolutamente trascurato. Ma la promozione della salute richiede competenza e deve andare di pari passo con la prevenzione, se si vuole evitare che il numero delle malattie non trasmissibili influenzate dallo stile di vita individuale continui ad aumentare in modo preoccupante. In questo ambito c'è molto da fare e si aprono campi d'azione per le dietiste e i dietisti affinché le competenze e conoscenze specifiche rielaborate e rese praticabili arrivino ai gastronomi e ai clienti e le «pseudo conoscenze» diventino conoscenze a tutti gli effetti, permettendo così a gastronomi e clienti di assumersi meglio le proprie responsabilità su una base di maggiore sicurezza.

Un concetto complesso trova un marchio efficace

Ma torniamo ora all'incarico della Confederazione. Per promuovere e diffondere gli standard di qualità, la SVG ha creato il marchio «La Vocina della Coscienza», un nome semplice e comprensibile per una tematica estremamente varia e complessa. La Vocina della Coscienza si rivolge sia ai professionisti della ristorazione sia ai clienti e li motiva con la sua gioia e leggerezza. Fornisce molti consigli senza mai essere pedante. L'accento viene posto sulla comunicazione con il cliente al momento della scelta del pasto, non solo perché il cliente lo consideri il punto più importante per la promozione della propria salute, ma anche perché è l'elemento in cui, con la sua decisione, può essere più incisivo.

La Vocina della Coscienza informa anche nel suo sito Internet (attualmente unicamente in lingua tedesca) sugli standard di qualità e lo fa con strizzatine d'occhio e sotto forma di «bocconcini» facilmente digeribili. Nel sito i gastronomi possono utilizzare gratuitamente uno strumento di valutazione online, che permette di inserire rapidamente tutti i dati rilevanti dell'azienda in una superfice moderna e di facile utilizzo. Dopo l'inserimento dei dati sono subito visibili il risultato complessivo e i risultati di tutte le categorie degli standard e, a seconda del risultato, la Vocina della Coscienza propone alcuni consigli per l'ottimizzazione, ad esempio sotto forma di formazioni mirate.

Per facilitare la comunicazione dei gastronomi con i collaboratori e i clienti, la Vocina della Coscienza si trasferisce volentieri direttamente nelle aziende, portando con sé un bel po' di bagaglio! La «Meine Kleine Toolbox» contiene numerosi utensili che possono essere disposti in diversi punti strategici dell'azienda. La Vocina della Coscienza stimola con allegria i collaboratori e i clienti a prestare attenzione a un'alimentazione sana. Abbiamo motivo di pensare che la Vocina della Coscienza faccia spuntare molti sorrisi, un effetto collaterale assolutamente desiderato, visto che anche sorridere fa bene alla salute.

SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

La SVG è stata incaricata dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) di promuovere e diffondere nel settore gli «Standard di qualità svizzeri per una ristorazione collettiva volta alla promozione della salute». Il risultato è stato presentato al pubblico in occasione del Igeho 2017. La campagna con il marchio Vocina della Coscienza e tutti gli ausili annessi viene ora portata avanti autonomamente dalla SVG ed è a disposizione di tutte le aziende di ristorazione di ospedali, case di cura, ristorazione collettiva ma anche dei clienti interessati e di altri rappresentanti della gastronomia o di settori affini.

www.kleines-gewissen.ch

Un'opportunità per dietiste e dietisti

Le dietiste e i dietisti sono gli esperti per qualsiasi consulenza, analisi o per un supporto nell'attuazione pratica in materia di «Promozione della salute nella ristorazione collettiva»! Per permettere lo sviluppo di sinergie, la Vocina della Coscienza offre la possibilità di un partenariato. Le dietiste e i dietisti hanno così l'opportunità di raggiungere i gastronomi che vi partecipano e offrire le proprie prestazioni e la propria competenza in questo settore. Ulteriori informazioni su:
www.kleines-gewissen.ch/partner

Intervista a Andrea Arz de Falco e Michael Beer

Michael Beer
Vicedirettore USAV, responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione

Andrea Arz de Falco
Vicedirettrice UFSP, capo dell'Unità di direzione Sanità pubblica

Perché è necessaria una Strategia MNT?

Andrea Arz de Falco: Con la Strategia MNT vogliamo fare in modo che nel nostro Paese le persone siano sufficientemente informate su cosa fa bene alla loro salute. Inoltre vogliamo che la prevenzione diventi una parte naturale dell'assistenza sanitaria: negli studi medici, in farmacia, nei servizi di Spitex, negli ospedali e nelle case di cura. Ma anche le condizioni di lavoro e di vita devono essere concepite in modo da permetterci uno stile di vita sano. Con l'economia vogliamo rafforzare la gestione della salute in azienda e ampliare le collaborazioni.

Come si collega la strategia nutrizionale alla Strategia MNT?

Michael Beer: L'alimentazione equilibrata gioca un ruolo fondamentale nella prevenzione delle malattie non trasmissibili. Il miglioramento della composizione dei pasti nella ristorazione collettiva e negli alimenti trasformati e il rafforzamento delle competenze alimentari della popolazione sono gli obiettivi che perseguiamo con la Strategia nutrizionale svizzera 2017–2024 per promuovere un'alimentazione sana ed equilibrata nel nostro Paese. E lo facciamo in stretta collaborazione con differenti attori dei settori promozione della salute, prevenzione, alimentazione, ricerca, economia nonché con i Cantoni. La Strategia nutrizionale svizzera contribuisce così alla strategia del Consiglio federale per la prevenzione delle malattie non trasmissibili, che è una delle priorità della sua politica sanitaria.

Il piano di misure per l'attuazione della Strategia MNT prevede tre grandi ambiti di misure. In quale ambito sono richiesti le dietiste e i dietisti ASDD?

Andrea Arz de Falco: In tutti e tre gli ambiti di misure abbiamo bisogno del know-how e della collaborazione di dietiste e dietisti, dato che l'alimentazione equilibrata è un importante fattore di protezione da sovrappeso, obesità e malattie non trasmissibili. Con le persone già malate è importante che, nell'ambito della terapia, anche l'alimentazione venga tematizzata ed esaminata con un professionista. Anche nelle aziende c'è ancora un ampio margine di miglioramento nell'ottica di offrire pasti equilibrati ai collaboratori e alimenti sani ai consumatori.

Anche per l'attuazione della Strategia nutrizionale è stato elaborato un piano d'azione. Com'è questo piano e in quali ambiti vi è richiesta di dietiste e i dietisti ASDD?

Michael Beer: L'ASDD ha già collaborato all'elaborazione del piano d'azione della Strategia nutrizionale svizzera. Il piano d'azione descrive misure concrete in quattro aree di intervento: nell'area «Informazione e formazione» si vogliono rafforzare le competenze nutrizionali della popolazione; nell'area di intervento «Condizioni quadro» viene migliorato il contesto (ad es. miglioramento della composizione di alimenti e pasti), per far sì che la scelta sana diventi una scelta semplice; nell'area di intervento «Coordinamento e cooperazione» si vogliono armonizzare obiettivi e attività dei differenti attori e sfruttare le sinergie e, per finire, nell'area di intervento «Monitoraggio e ricerca» vengono elaborate le importanti basi scientifiche per l'ulteriore sviluppo della Strategia nutrizionale svizzera. Il piano d'azione non è il piano dell'USAV bensì il piano di tutti gli attori del settore della nutrizione. Per questo in tutte le aree di intervento sono richieste competenza, esperienza e conoscenze degli esperti in nutrizione, quali ad esempio le dietiste e i dietisti ASDD.

Cosa chiedono le due strategie alle dietiste e ai dietisti ASDD?

Andrea Arz de Falco: In generale, vorremmo che le differenti categorie professionali attive in ambito sociosanitario in futuro collaborino più strettamente in rete e che ogni categoria professionale possa contribuire con le proprie conoscenze specifiche. Personalmente, ritengo che le dietiste e i dietisti siano importanti moltiplicatori: se ad esempio una persona vi consulta per un problema di sovrappeso, è una buona opportunità per parlarle anche degli altri fattori di rischio e di protezione (alcool, tabacco, attività fisica, stress, ecc.) e, se necessario, per informarla o indirizzarla verso offerte personalizzate.

Michael Beer: Inoltre è importante che le dietiste e i dietisti non si limitino unicamente ai loro classici campi d'azione. Assieme ad altri esperti della nutrizione rivestono oggigiorno un ruolo importante anche nell'industria alimentare, nella ristorazione collettiva, nell'amministrazione, nell'elaborazione, nello sviluppo di progetti di prevenzione e nella ricerca.

Ci sono già progetti concreti nei quali sono impegnati dietiste o dietisti ASDD?

Andrea Arz de Falco: Di alcuni di questi progetti parlate proprio in questo numero della vostra rivista. Ma naturalmente ce ne sono anche altri. Un progetto che mi viene in mente ora è quello della terapia multidisciplinare per ragazzi e ragazze in sovrappeso. A questo riguardo c'è anche già un mandato legale con l'articolo 22 dell'ordinanza sull'assicurazione malattie.

Michael Beer: L'USAV ha assoluto bisogno di approfondite conoscenze nutrizionali, ad esempio per l'elaborazione e lo sviluppo delle raccomandazioni nutrizionali. Per questo motivo, abbiamo anche dietiste e dietisti tra i nostri collaboratori.

Come vengono finanziati i progetti per l'attuazione e chi decide quali progetti debbano essere promossi?

Andrea Arz de Falco: Dal 2018 Promozione Salute Svizzera, in stretta collaborazione con l'Ufficio federale della sanità pubblica, promuove la prevenzione nell'ambito delle cure: fino al 2024 la fondazione finanzierà con cinque milioni di franchi l'anno progetti nei settori malattie non trasmissibili, dipendenze e salute psichica. Questi progetti intendono mostrare approcci e metodi nuovi e migliori per integrare le offerte per la prevenzione nel settore sanitario. Le offerte si rivolgono a persone che sono già malate o presentano un elevato rischio di ammalarsi: esse promuovono la competenza in materia di salute e migliorano la qualità di vita dei pazienti.

Michael Beer: L'USAV finanzia progetti per l'attuazione della Strategia nutrizionale svizzera con mandati che vengono assegnati tramite appalti pubblici. Inoltre l'USAV svolge attività di ricerca applicata su piccola scala e sostiene i progetti di altre istituzioni, soprattutto le università. Questo gli permette di acquisire le basi scientifiche necessarie per svolgere il suo mandato.

Tutto il gusto del benessere.

Ci sono alimenti che voi oppure persone vicine a voi non tollerano? Da oltre dieci anni Coop si impegna per offrirvi prodotti facili da riconoscere, sicuri e allo stesso tempo gustosi.

Oltre a vantare il più vasto assortimento di prodotti del commercio al dettaglio svizzero, offriamo anche tanti servizi per persone affette da intolleranze alimentari. Scoprili subito su: **coop.ch/freefrom**

free from

coop
Per me e per te.

Mangiare in modo equilibrato in Ticino

Introduzione della «buona pratica» svizzera della ristorazione collettiva per la promozione della salute negli istituti sociali della Città di Lugano.

Nel 2014 la Città di Lugano ha introdotto gli standard di «buona pratica» svizzera della ristorazione collettiva per la promozione della salute in case di riposo, asili nido e nelle case di educazione della regione. Viene promossa una sana alimentazione di tutti gli ospiti a base di cibi freschi stagionali e prodotti locali. Il progetto è stato seguito da una dietista esterna.

Eva Zwahlen
Divisione Prevenzione delle malattie non trasmissibili, Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP), Schwarzenburgstrasse 157, 3003 Berna

Le norme della ristorazione collettiva per la promozione della salute, introdotte negli istituti sociali della Città di Lugano, si basano sui principi della Scuola universitaria professionale di Berna (BFH), così come sulle linee direttive della Società svizzera di nutizione (SSN) e del Canton Ticino per la promozione della salute nei bambini.

Promesse d'azione nel quadro di «actionsanté»

L'introduzione degli standard «good practice» in case di riposo, asili nido e case di educazione era una promessa d'azione nell'ambito di «actionsanté» (v. riquadro). Michele Battaglia, capo della sezione socio sanitaria Istituti Sociali Comunali di Lugano, si era posto l'obiettivo di analizzare criticamente e ottimizzare l'intero processo, dall'acquisto degli alimenti fino al consumo dei pasti da parte dei residenti. Oltre a pietanze preparate con cibi freschi, locali e di stagione, gli ospiti dovrebbero avere sempre a disposizione anche acqua del rubinetto. Ai collaboratori viene inoltre offerta la possibilità di iscriversi nei centri fitness a prezzi vantaggiosi. Una particolare attenzione è stata rivolta anche alla massima riduzione dell'impronta ecologica.

Un valore aggiunto maggiore grazie a una prospettiva professionale esterna

I cambiamenti hanno avuto riscontri positivi e sia gli ospiti sia i loro familiari li hanno percepiti in modo favorevole. Oggi, grazie a un'offerta completa di corsi di perfezionamento impartiti da una dietista esterna, la maggior parte dei dipendenti conosce le linee guida di un'alimentazione equilibrata ed è in grado di inserirle nell'attività quotidiana con gli ospiti. L'impatto delle misure e il successo conseguito sono stati costantemente monitorati e, dove necessario, sono stati messi in atto degli adeguamenti. Anche il ricorso a una dietista si è dimostrato molto efficace. A questa professionista Michele Battaglia ha affidato il compito di accompagnare professionalmente l'intero progetto e – all'occorrenza di fungere da mediatrice tra i vari servizi e gruppi di professionisti coinvolti. Attraverso questa prospettiva esterna è stato possibile introdurre nuove idee e proposte di soluzioni.

Le aziende si assumono una responsabilità nel quadro di actionsanté

L'iniziativa actionsanté intende promuovere il dialogo fra le aziende e la Confederazione. Le pro-messe d'azione volontarie dell'economia privata sono concepite per aiutare i consumatori a fare scelte salutari dal punto di vista dell'alimentazione e dell'attività fisica, attraverso offerte e prodotti attrattivi e facilmente accessibili. actionsanté mira a modificare le condizioni quadro all'insegna del motto «Make the healthy choice the easy choice». L'iniziativa actionsanté è promossa dall'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) e dall'Ufficio federale di sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). È parte dell'attuazione della strategia MNT e della Strategia nutrizionale svizzera.

Maggiori informazioni al sito: www.actionsante.ch

Contatto:
Ufficio actionsanté
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
CH-3003 Berna
info@actionsante.ch

actionsanté, un'iniziativa dell'UFSP e dell'USAV.

actionsanté
mangiare meglio
più movimento

Aus der Geschäftsstelle

Wir freuen uns, unsere neue Kollegin Stefanie Trösch in der Geschäftsstelle willkommen zu heissen. Zu ihrem Aufgabengebiet zählen unter anderem die Sponsorenbetreuung, die Koordination und Redaktion des SVDE ASDD Infos sowie die Organisation der Fortbildungen.

Gleichzeitig danken wir Isabelle Zürcher und Jennifer Schiller, welche bei B'VM neue Aufgaben übernehmen, für ihr grosses Engagement und wünschen ihnen auf dem weiteren Weg viel Erfolg.

Informations du secrétariat

Nous avons le plaisir de souhaiter la bienvenue à Stefanie Trösch, notre nouvelle collègue du secrétariat. Le suivi des sponsors, la coordination et la rédaction de SVDE ASDD Info, ainsi que l'organisation des formations continues, rentrent entre autres dans ses domaines de compétence.

Nous en profitons pour remercier Isabelle Zürcher et Jennifer Schiller, qui vont assumer de nouvelles tâches chez B'VM, pour leur grand engagement et leur souhaitons plein succès pour leur avenir.

Notizie dal segretariato

Siamo lieti di dare il benvenuto nel segretariato generale alla nostra nuova collega Stefanie Trösch. La sua sfera di competenze prevede, tra l'altro, la gestione degli sponsor, la coordinazione e redazione di SVDE ASDD Info e l'organizzazione delle formazioni.

Nel contempo ringraziamo per il loro grande impegno Isabelle Zürcher e Jennifer Schiller, che assumeranno nuovi incarichi presso B'VM, augurando loro un futuro ricco di soddisfazioni.

Die Fachgruppe Forschung (ReDi) sucht neue Mitglieder!

Sie üben eine Tätigkeit im Bereich Forschung aus und möchten Ihre Kompetenzen bezüglich der Forschung im Bereich Ergotherapie fördern und mit Kolleginnen und Kollegen teilen? Machen Sie bei uns mit! Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ludivine Soguel Alexander:
ludivine.soguel@hesge.ch

Le groupe REDI recrute!

Vous avez une activité dans le milieu de la recherche et désirez promouvoir et partager les compétences liées à la recherche en tant que diététicien-ne? Rejoignez-nous! Pour toute question, contactez Mme Ludivine Soguel Alexander:
ludivine.soguel@hesge.ch

Il gruppo REDI assume personale!

Operate nel campo della ricerca e in qualità di dietiste e dietisti desiderate promuovere e condividere le vostre competenze legate proprio a questo settore? Allora unitevi a noi per completare il nostro organico! Per qualsiasi domanda, rivolgetevi a Ludivine Soguel Alexander all'indirizzo:
ludivine.soguel@hesge.ch

Aufruf zur Mitarbeit in der Arbeitsgruppe Fortbildung Deutschschweiz

Die Arbeitsgruppe Fortbildung Deutschschweiz hat sich unter dem Vorsitz von Anne Blancheteau, Vertreterin des SVDE-Vorstands, im vergangenen Jahr neu gebildet. Zu den langjährigen Mitgliedern Arlette Boller Berger und Daniel Gianelli sind Annelie Scheifele, Sonja Erni und Sandra Wallimann gestossen.

Das Fortbildungsprogramm fürs 2018 steht und die Arbeitsgruppe beschäftigt sich bereits wieder mit der Planung fürs 2019, um auch im kommenden Jahr den Berufskolleg/innen ein attraktives Fortbildungsprogramm anbieten zu können.

Damit die Arbeitsgruppe Fortbildung D-CH auch in Zukunft dem Anspruch eines vielfältigen, bedürfnisabdeckenden Fortbildungsangebots gerecht werden kann, sind Interessierte an einer Mitarbeit herzlich willkommen (Kontakt: anne.blancheteau@svde-asdd.ch).

Zur Planung gehört nicht nur ein vielfältiges, lehrreiches Programm, sondern auch die Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit. Jede angebotene berufsorientierte Fortbildung soll kostendeckend sein. Aus diesem Grund wurden die Kurskosten leicht angehoben, wir danken für das Verständnis.

WORT DER PRÄSIDENTIN
LE MOT DE LA PRÉSIDENTE
PAROLA DELLA PRESIDENTESSA

Gabi Fontana
Präsidentin
Présidente
Presidentessa

SVDE ASDD

Liebe Kolleginnen und Kollegen

Sowohl bei der Ausarbeitung der NCD-Strategie als auch der Schweizer Ernährungsstrategie wurde der SVDE für seine aktive Beteiligung angefragt. Im Rahmen von Workshops und Stellungnahmen konnten wir einbringen und hervorheben, wie und wo die Kompetenzen von Ernährungsberater/innen SVDE eingesetzt werden können. Die Bundesämter BAG und BLV schätzen unsere Arbeiten sehr und anerkennen unsere Fachkompetenz im Bereich Ernährung. Dies ist ein wichtiger Teil in der Umsetzung beider Strategien. Die Grundsteine sind gelegt! Dies bedeutet, dass Ernährungsberater/innen SVDE sich z. B. in Projekten zur «Prävention in der Gesundheitsversorgung» engagieren. Für diese Projekte stehen auch Gelder zur Verfügung. Im Bereich «Bevölkerungsbezogene Gesundheitsförderung und Prävention» gibt es Sektoren, welche durch Ernährungsberater/innen SVDE noch besser erschlossen werden können. Ich denke hier z. B. an Ernährung im Alter. Bezüglich «Prävention in Wirtschaft und Arbeitswelt» werden dieses Jahr von Gesundheitsförderung Schweiz sowie der SGE Tagungen zum Thema BGM (Betriebliches Gesundheitsmanagement) angeboten. Gelegenheiten, um sich über den Stand der Arbeiten zu informieren, denn auch hier gibt es noch Arbeitsfelder, in welchen unsere Kompetenzen von grossem Nutzen sind, z. B. in der Gemeinschaftsgastronomie. Wer nach dem Lesen dieses Hefts detailliertere Informationen zu den jeweiligen Strategien möchte, findet diese auf den Websites der jeweiligen Bundesämter.

Chères collègues, chers collègues

Tant pour l'élaboration de la stratégie MNT que pour celle de la Stratégie suisse de nutrition, l'ASDD a été sollicitée en vue de sa participation active. Dans le cadre d'ateliers mais aussi à l'occasion de prises de position, nous avons été en mesure de faire valoir et souligner respectivement comment et où il serait possible de recourir aux compétences des diététicien-ne-s ASDD. Les deux offices fédéraux, l'OFSP et l'OSAV, apprécient beaucoup notre travail et reconnaissent nos compétences spécialisées dans le domaine de l'alimentation. C'est un élément important pour la mise en œuvre de ces deux stratégies. Les jalons ont donc été posés! Cela veut dire que les diététicien-ne-s ASDD s'engageront par exemple dans des projets relatifs à la «prévention dans le domaine des soins». Des fonds sont également disponibles pour ces projets. Dans le domaine «promotion de la santé et prévention destinées à la population», il y a des secteurs que les diététicien-ne-s peuvent encore mieux exploiter. Je pense par exemple ici à l'alimentation des personnes âgées. En ce qui concerne la «prévention dans l'économie et le monde du travail», Promotion Santé Suisse et la SSN proposeront cette année des congrès sur le thème de la gestion de la santé en entreprise. Autant d'occasions de s'informer de l'état d'avancement des travaux, car ici encore, il y a des champs d'activité dans lesquels nos compétences sont d'une grande utilité, par exemple dans la restauration collective. Celles et ceux qui auront envie d'obtenir des informations plus détaillées après la lecture de ce numéro les trouveront en consultant les sites Internet des offices fédéraux respectifs.

Care colleghe e cari colleghi

La partecipazione attiva dell'ASDD è stata richiesta per l'elaborazione sia della Strategia MNT sia della Strategia nutrizionale svizzera. Nell'ambito di workshop e consultazioni ci è stato possibile presentare e sottolineare come e dove possano essere impiegate le competenze delle dietiste e dei dietisti ASDD. Gli Uffici federali UFSP e USAV apprezzano molto i nostri lavori e riconoscono la nostra competenza professionale nell'ambito dell'alimentazione. Questa è una parte importante per l'applicazione di entrambe le strategie. Le basi sono state create! Ciò significa che dietiste e dietisti ASDD si impegnano, ad esempio, in progetti per la «Prevenzione nell'ambito delle cure». Per questi progetti sono anche stati messi a disposizione dei fondi. Nell'ambito della «Promozione della salute e prevenzione nella popolazione» vi sono settori nei quali le dietiste e i dietisti ASDD potrebbero essere meglio rappresentati. Penso, ad esempio, all'alimentazione degli anziani. Per quel che riguarda la «Prevenzione nell'economia e nel mondo del lavoro», quest'anno Promozione Salute Svizzera e SSN proporranno dei congressi sul tema «Gestione della salute in azienda». Saranno l'occasione per informarsi sullo stato dei lavori, perché anche qui vi sono ancora campi d'azione in cui le nostre competenze sono di grande utilità, ad esempio nella ristorazione collettiva. Chi, dopo la lettura di questo numero, volesse informarsi più dettagliatamente sulle due strategie troverà tutte le informazioni sui siti Internet dei due Uffici federali.

Berufsidentität und gemeinsames Berufsverständnis

Workshop «Unsere Berufsidentität»

Am 13. Oktober 2017 trafen sich in Bern rund 50 Aktivmitglieder des SVDE, die drei Studiengangsleiterinnen der anerkannten Fachhochschulen sowie die Vorstandsmitglieder und die Geschäftsleiterin des SVDE. Die Zielsetzung des Workshops war die Erarbeitung einer zukunftsfähigen Berufsidentität, die sich auf die aktuelle und künftige Realität des Gesundheitswesens ausrichtet. Insbesondere sollten sich die teilnehmenden Ernährungsberater/innen der Herausforderungen für ihre eigene Position bewusst werden.

Barbara Richli
Ernährungsberaterin SVDE,
Vorstand SVDE ASDD,
Vizepräsidentin Lateinische Schweiz, Kommunikation
barbara.richli@svde-asdd.ch

Zum Einstieg des Tages präsentierte Frau Dr. Salome von Greyerz, Stv. Leiterin Direktionsbereich Gesundheitspolitik im Bundesamt für Gesundheit, in ihrem Referat, welches die aktuellen und kommenden relevanten Entwicklungen im Schweizerischen Gesundheitswesen sind. Anschliessend überbrachte Anne De Looy, Präsidentin EFAD, in einer lebhaften und inspirierenden Videobotschaft die Ziele und Massnahmen der EFAD im Rahmen des European Dietetic Action Plan*.

Nach diesem richtungsweisenden Einstieg erarbeiteten die Teilnehmenden in Untergruppen Lösungsansätze und Empfehlungen zu den drei Themenfeldern «Bekanntheit und Image», «Fachkompetenz-Fachlich anerkannt» und «Visionär und zeitgemäss Arbeiten». Die drei Gruppen formulierten konkrete Handlungsempfehlungen anhand der vier Fragestellungen:

1. Was kann ich als Ernährungsberater/in SVDE tun – was tue ich bereits, was kann ich künftig tun oder noch mehr machen, was zielführend und nützlich ist – welche bestehenden Ressourcen sollte ich vermehrt nutzen?
2. Was geschieht mit den Ernährungsberater/innen mittelfristig, wenn sie sich diesbezüglich nicht weiterentwickeln?
3. Was geschieht mit den Ernährungsberater/innen mittelfristig, wenn sie sich diesbezüglich weiterentwickeln?
4. Was nehme ich aus dem Workshop mit – was sind meine To-dos?

Die in den Untergruppen herausgearbeiteten Handlungsfelder lassen sich in die folgenden Kategorien einteilen:

- Selbstvertrauen und Mut aufbauen
- Marketing für unsere Profession und den SVDE
- Chancen der Digitalisierung nutzen
- NCPT – unser Standard für Dokumentation und Kommunikation
- Opportunitäten und Handlungsfelder mit Potenzial nutzen und ausbauen

Grundtenor in den Diskussionen war, dass die Wissenschaftlichkeit in der Aus-, Fort- und Weiterbildung sowie in der täglichen Praxis mehr hervorgehoben werden soll. Jedes einzelne Mitglied muss eigenverantwortlich mit konkretem Handeln seinen Beitrag leisten, um mit dem Wandel im Gesundheitswesen Schritt zu halten und für die neuen Anforderungen gerüstet zu sein. Passen wir uns den Entwicklungen nicht an, besteht die Gefahr, dass andere Fachpersonen und Berufsgruppen die Legimitation unseres Berufes streitig machen.

Was kann ich als Ernährungsberater/in erbringen?

- Basis schaffen, um Hierarchiegläubigkeit zu reduzieren und anderen Akteuren wie z. B. Ärzten auf Augenhöhe begegnen: eigene Fähigkeiten kennen und gezielt erweitern mittels Weiterbildung und Spezialisierung, wissenschaftlich fundierte Praxis umsetzen.
- Elektronisches Patientendossier (EPD), Digitalisierung der Praxisadministration: HIN-Identität (Bestandteil des HIN-Diets-Abonnements) ist zwingende Voraussetzung für den Zugang zum EPD. EPD sobald als möglich verwenden für Dokumentation, Austausch und Information.
- Neue Beratungs- und Behandlungsmodelle entwickeln, z. B. Skype für orts- und zeitunabhängige Beratung einsetzen.
- In Netzwerken arbeiten, z. B. Oviva. Individuelle Dienstleistungen im ambulanten Bereich anbieten: Randzeiten, Ort.
- Soziale Medien und Netzwerke für Werbung einsetzen (Profession/Berufsbild, Fachgruppen, Selbstmarketing).
- Austausch mit Berufskollegen: Chat auf NutriPoint nutzen.
- Neue Fachgruppe gründen (Digitale Tools – digitale Beratungsformen für die Ernährungsberater/innen).
- Prozessgeleitetes Arbeiten mit NCPT hebt uns von den nicht anerkannten Ernährungsberater/innen und Pseudo-Ernährungsfachpersonen ab. NCPT systematisch anwenden – auch wenn vielleicht noch nicht alle Schritte «sitzen» – regelmässiges Anwenden ist nötig, um mit dem Prozessmodell vertraut zu werden, längerfristig kann bei der Dokumentation auch Zeit gespart werden.
- Rückmeldungen an Ärzte und interprofessionelle Teams, um unsere Arbeitsweise sichtbar zu machen – die Ernährungsdiagnose ist unsere Kompetenz, deshalb unbedingt in der Kommunikation einsetzen.
- Projekte zur Prävention im Rahmen von Gesundheit2020 – Ernährungsberater/innen als Projektleitung oder Mitglied von interprofessionellen Angeboten. Mitarbeit bei Projektentwicklung, -eingabe und -lancierung.
- Interprofessionelle Teams im ambulanten Bereich – wo kein/e anerkannte/r Ernährungsberater/in vorhanden ist, sich selber aktiv einbringen oder weitervermitteln, z. B. via Regionalgruppe SVDE. Einsitznahme in interprofessionellen Teams im Klinikbereich.

- Umfeldmonitoring bezüglich Arbeitsmöglichkeiten in bisher schwach besetzten Bereichen wie Langzeitpflege/Pflegeheimen, Spitex, Restauration – Initiativbewerbung/Blindbewerbung, die eigenen Tätigkeiten bekannt machen.
- Generell fachliche Spezialisierung, auch in Bereichen, die nicht von vielen Ernährungsberatern/innen abgedeckt werden (z. B. Ernährung bei neuromuskulären Erkrankungen), sich weiterbilden bezüglich alternativen Therapiemethoden wie Hypnose, Aufmerksamkeitstraining etc.
- Label, Logo und eventuell Akademisierungsgrad konsequent in der Kommunikation und bei allen Kontakten einsetzen. SVDE, Berufsbezeichnung und Akademisierung überall immer wieder bekannt machen (z. B. an Referaten, in Vorstellungsrunden, durch Aktivitäten in und mit einer Fachgruppe, Veröffentlichen von Studien und Berichten), Berufsbroschüre in Umlauf bringen.
- Falsche Bilder, die über unsere Profession verbreitet werden, nicht stehen lassen – immer und überall auf die Fakten hinweisen.
- Berufskollegen/innen, die nicht Mitglied des SVDE sind, auf die Wichtigkeit des Verbandes für unseren Beruf und die persönlichen Vorteile einer Mitgliedschaft erinnern – nur mit ausreichend Einsatz und finanziellen Mitteln kann der Verband unsere Interessen gegen aussen vertreten.
- Engagement in Fachgruppen und Interessengruppen SVDE: diese leben vom Engagement der Mitglieder.
- Positionierung durch gezielte Einsitznahme und Mitarbeit in Gremien, Vorständen und Kommissionen, z. B. in lokalen Verbänden und politischen Parteien – erhöht unsere Visibilität und Bekanntheit, ermöglicht das Nutzen von Multiplikatoren. Bei relevanten Themen Stellung beziehen und kommunizieren, z. B. mit Leserbriefen. Studien in Journals publizieren (auch in Mitarbeit).
- Präsenz in traditionellen Medien wie Radio, Fernsehen, Tages- und Wochenzeitungen, Zeitschriften: wird bereits gemacht, wichtig ist die Bereitschaft, sich bei Anfragen auch kurzfristig zu engagieren.
- Teilnahme an Praxiseröffnungen, Verabschiedungen, Apéros, Kaderanlässen etc.

Was macht der SVDE?

Der SVDE empfiehlt seinen Mitgliedern, die Reflexion der eigenen Tätigkeit als selbstverständlichen Bestandteil des täglichen Handelns zu «leben». Damit wird die Basis geschaffen, um Potential und allfällige Lücken rechtzeitig zu erkennen, «up to date» zu bleiben, künftige Entwicklungen vorwegzunehmen und somit zu einer starken Berufsidentität beizutragen.

Der SVDE-Vorstand wird die am Workshop erarbeiteten Massnahmen, Visionen und Wünsche aufnehmen und bei der Erarbeitung des Entwurfs der nächsten Strategieperiode so weit als möglich berücksichtigen. Weiter werden im Info SVDE ASDD in lockerer Folge Mitglieder-Testimonials veröffentlicht werden.

** Der European Dietetic Action Plan kann auf der Website von EFAD abgerufen werden unter www.efad.org/eudap.*

menuCH
Nationale Ernährungserhebung
Enquête nationale sur l'alimentation
Sondaggio nazionale sull'alimentazione

Die erste nationale Ernährungserhebung menuCH zeigt auf, dass der Lebensmittelkonsum in den drei Sprachregionen substanzielle Unterschiede aufweist.

Die **frei verfügbare** Publikation verwendet repräsentative Daten zum Lebensmittelkonsum in der Schweiz. Sie zeigt auf, dass sich der Konsum zahlreicher Lebensmittelgruppen in den drei grossen Sprachregionen wesentlich unterscheidet. Besonders ausgeprägt sind die Unterschiede bei den Getränken (z. B. Wasser, Tee, Kaffee und Softdrinks), proteinhaltigen Lebensmitteln (z. B. Milch, Joghurt, rotes Fleisch und Fisch) und Fetten. In allen drei Regionen werden die Empfehlungen der Lebensmittelpyramide nur unzureichend befolgt.

Weiterführende Informationen unter:

www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29068399
Major Differences in Diet across Three Linguistic Regions of Switzerland: Results from the First National Nutrition Survey menuCH
Chatelan A, Beer-Borst S, Randriamiharisoa A, Pasquier J, Blanco JM, Siegenthaler S, Paccaud F, Slimani N, Nicolas G, Camenzind-Frey E, Zuberbuehler CA, Bochud M.

www.blv.admin.ch > Lebensmittel und Ernährung > Ernährung > menuCH verfügbar. Zudem stehen die verwendeten Daten Forschenden zur Verfügung.

2. Ernährungsfachkongress der Burgerstein Foundation vom 30. Januar 2018

Ein Kongress, der Wissenschaft und Praxis ideal kombiniert

Am 30. Januar 2018 referierten in Olten Fachexperten vor vollen Rängen über Mikronährstoffe in Prävention und Therapie. Da auf verschiedene Einsatzgebiete von Vitaminen und Mineralstoffen eingegangen wurde, bot das Programm unterschiedlichen Fachbereichen eine Plattform und gestaltete sich entsprechend abwechslungsreich.

Besonders interessiert hat mich der Vortrag von Dr. med. Simon Feldhaus. Vom Thema her mochte er etwas aus der Reihe tanzen – mit seinen Ausführungen über toxische Metalle behandelte er aber ein Thema, dem es auch in Zukunft nicht an Brisanz fehlen dürfte. Er machte in seinem Referat deutlich, dass Belastungen mit Metallen ein viel bedeutenderes Problem darstellen als allgemein vermutet wird. Dabei geht es nicht nur um Cadmium im Zigarettenpapier oder Arsen in Reiswaffeln, sondern z. B. auch um Aluminium. Dieses Leichtmetall gewinnt im negativen Sinne an Bedeutung: zum einen, gerade weil es lange als unbedenklich eingestuft wurde, und zum anderen, weil wir Aluminium aus verschiedenen Quellen aufnehmen. Aluminium findet im Haushalt vielseitigen Einsatz, tritt bei Erwärmung in unser Essen über und gelangt so in unseren Körper. Die Ausleitung solcher Metalle aus dem Körper bedingt aber grosses Wissen und die richtige Herangehensweise.

Alles in allem war der Tag für mich sehr spannend und bot ein breites Spektrum an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Erfahrungen aus der Praxis.

Alle Referate sind kostenlos verfügbar unter: www.burgerstein-foundation.ch/weiterbildung.

Marion Wäfler

Beatrice Schilling, BSc, Ernährungsberaterin SVDE, legte zusammen mit Prof. Dr. med. Dr. phil. Gerhard Rogler dar, was man heute über die Rolle des Mikrobioms und sein Zusammenspiel mit dem menschlichen Stoffwechsel weiss.

Identité professionnelle et conception commune de la profession

Atelier «Notre identité professionnelle»

Le 13 octobre 2017, une cinquantaine de membres actifs de l'ASDD, les trois responsables de filière des hautes écoles spécialisées reconnues, ainsi que les membres du comité et la directrice de l'ASDD s'étaient donné rendez-vous à Berne pour un atelier. Ce dernier avait pour but d'élaborer une identité professionnelle porteuse d'avenir, qui se tourne vers la réalité actuelle et future du système de santé. L'objectif premier était de sensibiliser les diététicien-ne-s participant-e-s aux défis inhérents à leur situation.

Barbara Richli
Diététicienne ASDD,
comité SVDE ASDD,
vice-présidentin Suisse latine,
communication
barbara.richli@svde-asdd.ch

Pour commencer la journée, Madame Salome von Greyerz, responsable adjointe de l'unité de direction politique de la santé à l'Office fédéral de la santé publique, a fait un exposé sur les évolutions déterminantes actuelles et futures du système de santé. Ensuite, dans un message dynamique et inspirant transmis par vidéo, Anne De Looy, présidente de l'EFAD, a présenté les objectifs et les mesures de l'EFAD dans le cadre du programme «European Dietetic Action Plan*».

Après cette entrée en matière qui a d'emblée indiqué le cap à suivre, les participant-e-s se sont réparti-e-s en sous-groupes pour élaborer des ébauches de solution et des recommandations en rapport avec les trois thématiques suivantes: «notoriété et image», «reconnaissances des compétences professionnelles et spécialisées» et «travail visionnaire et adapté aux exigences actuelles». Les trois groupes ont formulé des recommandations d'action concrètes à partir des quatre problématiques suivantes:

1. Que puis-je faire en tant que diététicienne ASDD? Qu'est-ce que je fais déjà ou que pourrai-je faire ou faire de plus à l'avenir, dans le sens d'une action utile et pertinente? – Quelles ressources existantes devrais-je mieux utiliser?
2. Qu'adviendra-t-il des diététicien-ne-s à moyen terme s'ils n'évoluent pas dans ce sens?
3. Qu'adviendra-t-il des diététicien-ne-s à moyen terme s'ils évoluent dans ce sens?
4. Quels sont les enseignements que je peux tirer de cet atelier? Quelle est ma liste de choses à faire?

Les champs d'action élaborés dans les sous-groupes se subdivisent comme suit:

- Développement de la confiance en soi et du courage
- Marketing pour la profession et l'ASDD
- Exploitation des opportunités de la numérisation
- La TPSN, notre standard en matière de documentation et de communication
- Exploitation et développement des opportunités et des champs d'action présentant un potentiel

La nécessité d'accentuer le caractère scientifique de la formation initiale, post-grade et continue, ainsi que de la pratique courante, est le principal élément qui est ressorti des débats. Chaque membre doit se montrer responsable et apporter sa contribution, par des actions concrètes, pour que les diététicien-ne-s puissent évoluer au rythme des mutations que connaît le domaine de la santé et qu'ils/elles soient prêt-e-s à relever de nouveaux défis. Si ne nous adaptons pas aux évolutions, nous courons le risque que d'autres professionnel-le-s et groupes professionnels remettent en question notre légitimité.

Comment puis-je contribuer en tant que diététicien-ne?

- Poser les bases nécessaires pour réduire l'approche hiérarchique et aborder les autres acteurs du système de santé (p. ex.: les médecins) sur un pied d'égalité: connaître ses propres capacités et les améliorer de manière ciblée au moyen de la formation continue et de la spécialisation, mettre en œuvre la pratique fondée scientifiquement.
- Dossier électronique du patient (DEP) et numérisation de la gestion de cabinet: l'identité HIN (fait partie de l'abonnement HIN Diet) est une condition impérative pour avoir accès au DEP. Utiliser le DEP le plus rapidement possible à des fins de documentation, d'échange et d'information.
- Développer de nouveaux modèles de conseil et de traitement, p. ex.: utilisation de Skype pour des consultations non liées à un lieu et une heure.
- Coopérer au sein de réseaux, p. ex.: Oviva. Proposer des prestations de services individuelles dans le domaine ambulatoire: heures creuses, endroit.
- Utiliser les médias sociaux et les réseaux à des fins publicitaires (profession/image de marque de la profession, groupes spécialisés, marketing individuel).
- Développer les échanges entre collègues: se servir de la fonction tchat sur Nutri-Point.
- Mettre sur pied un nouveau groupe spécialisé (outils numériques – formats de consultation numériques pour les diététicien-ne-s).
- Adopter des procédures de travail basées sur la TPSN qui nous permettent de nous démarquer des diététicien-ne-s non reconnu-e-s et des pseudo-diététicien-ne-s. Utiliser la TPSN de manière systématique, même si toutes les étapes ne sont peut être pas encore bien établies, est nécessaire pour se familiariser avec le

modèle de processus, dont il découlera aussi un gain de temps à long terme au niveau de la documentation.
- Donner notre feed-back aux médecins et aux équipes interprofessionnelles pour rendre nos méthodes de travail plus visibles. Le diagnostic nutritionnel relève de notre compétence, c'est pourquoi nous devons impérativement l'utiliser dans notre communication.
- Projets de prévention dans le cadre de la stratégie Santé2020 – les diététicien-ne-s dirigent les projets ou font partie des offres interprofessionnelles. Coopération dans le développement, la soumission et le lancement de projets.
- Equipes interprofessionnelles dans le secteur ambulatoire: quand il n'y a pas de diététicien-ne reconnu-e, il convient de s'impliquer activement ou de faire office d'intermédiaire pour trouver un-e collègue, p. ex. par le biais du groupe régional de l'ASDD. Siéger dans des équipes interprofessionnelles du domaine clinique.
- Surveiller l'environnement par rapport aux possibilités de travail dans des domaines faiblement occupés jusqu'ici, tels que les soins de longue durée/EMS, les services d'aide et de soins à domicile, la restauration – envoyer des candidatures spontanées pour faire connaître son activité.
- Se spécialiser, y compris dans des domaines peu couverts par les diététicien-ne-s jusqu'ici (p. ex.: alimentation en cas de maladies neuromusculaires), suivre des formations continues en rapport avec des méthodes thérapeutiques alternatives telles que l'hypnose, le training autogène, etc.
- Utiliser systématiquement le label, le logo et éventuellement le titre académique dans la communication et pour tous les contacts. Améliorer partout la notoriété de l'ASDD, du titre de diététicien-ne et de son niveau académique (p. ex.: lors d'exposés, de séances de présentation, par le biais d'activités au sein d'un groupe spécialisé ou avec celui-ci, par la publication d'études et de rapports), faire circuler la brochure professionnelle.
- Contrer et anéantir les idées fausses répandues sur notre profession; en revenir systématiquement et partout aux faits.
- Rappeler à nos collègues diététicien-ne-s qui ne sont pas membres de l'ASDD l'importance de l'association pour notre profession et les avantages personnels d'une adhésion; l'association ne peut défendre nos intérêts à l'extérieur que si elle peut compter sur une mobilisation et des moyens financiers suffisants.
- S'engager dans les groupes spécialisés et les groupes d'intérêt de l'ASDD: ils ont besoin d'une mobilisation forte et ne peuvent pas vivre sans l'engagement des membres.
- Se positionner en siégeant et en coopérant de manière ciblée au sein d'organes, de comités et de commissions, p. ex.: dans des associations locales et des partis politiques; cela améliore notre visibilité et notre notoriété tout en permettant l'exploitation d'agents multiplicateurs. Prendre position et communiquer au sujet de thèmes pertinents, p. ex.: dans les courriers des lecteurs. Publier des études dans des journaux et revues (y compris en coopération).
- Etre présent dans les médias classiques tels que la radio, la télévision, les journaux quotidiens et hebdomadaires, les revues: comme cela a déjà été fait, la volonté de s'engager au pied levé en cas de demandes correspondantes est importante.
- Participer à des ouvertures de cabinets, des départs, des apéritifs, des manifestations spéciales organisées pour les cadres, etc.

Que fait l'ASDD?

L'ASDD recommande à ses membres d'intégrer la réflexion sur leur propre activité en tant que partie évidente de leur action quotidienne. Les bases sont ainsi posées pour déceler à temps le potentiel et les lacunes éventuelles, rester au fait de l'actualité, anticiper les évolutions futures et contribuer ainsi à une identité professionnelle forte.

Le comité intégrera les mesures, visions et souhaits élaborés dans le cadre de cet atelier et en tiendra compte dans la mesure du possible dans son élaboration du projet de la prochaine période stratégique. Des témoignages de membres seront par ailleurs publiés de temps en temps dans SVDE ASDD Info.

** Il est possible de consulter le programme «European Dietetic Action Plan» sur le site Internet de l'EFAD (www.efad.org/eudap)*

La première enquête nationale sur l'alimentation, menuCH, montre que la consommation alimentaire diffère substantiellement entre les trois régions linguistiques.

La publication **en libre accès** utilise des données représentatives sur la consommation alimentaire en Suisse. Elle démontre que la consommation alimentaire pour de nombreux groupes d'aliments diffère substantiellement entre les trois grandes régions linguistiques. Les différences sont particulièrement marquées pour les boissons (p. ex. eau, thé, café et sodas), les produits protéinés (p. ex. lait, yogourt, viande rouge et poisson) et les matières grasses ajoutées. Le respect des recommandations alimentaires de la pyramide alimentaire est bas dans les trois régions.

Pour en savoir plus:

www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29068399
Major Differences in Diet across Three Linguistic Regions of Switzerland: Results from the First National Nutrition Survey menuCH.

Chatelan A, Beer-Borst S, Randriamiharisoa A, Pasquier J, Blanco JM, Siegenthaler S, Paccaud F, Slimani N, Nicolas G, Camenzind-Frey E, Zuberbuehler CA, Bochud M.

www.blv.admin.ch/blv/fr > Aliments et nutrition > Nutrition > menuCH
Sachez également que les données sont accessibles aux chercheurs.

Identità professionale e cognizione collettiva della professione

Seminario «La nostra identità professionale»

Il 13 ottobre 2017 si è svolto a Berna un incontro tra circa 50 membri attivi della ASDD, le tre responsabili dei corsi di studi delle scuole universitarie professionali riconosciute, i membri del Comitato direttivo e la direttrice dell'ASDD. L'obiettivo del seminario era di sviluppare un'identità professionale sostenibile, orientata alla realtà attuale e futura del sistema sanitario. In particolare, i dietisti partecipanti erano chiamati a prendere coscienza delle sfide legate alla loro posizione.

Barbara Richli
Dietista ASDD,
Comitato direttivo SVDE ASDD,
Vicepresidente della Svizzera italofona e francofona,
comunicazione
barbara.richli@svde-asdd.ch

All'inizio della giornata la Dr. Salome von Greyerz, sostituta direttrice dell'Unità di direzione politica della sanità in seno all'Ufficio federale della sanità pubblica, ha presentato nella sua relazione gli importanti sviluppi attuali e futuri del settore sanitario svizzero. In seguito, in un messaggio video vivace e ricco di spunti interessanti, la presidente dell'EFAD Anne de Looy ha illustrato gli obiettivi e le misure dell'EFAD come parte dell'European Dietetic Action Plan*.

Dopo questa introduzione mirata, i partecipanti si sono suddivisi in sottogruppi per studiare possibili soluzioni e raccomandazioni sulle tre aree tematiche «Consapevolezza e immagine», «Competenza specialistica professionalmente riconosciuta» e «Lavoro lungimirante e al passo coi tempi». I tre gruppi hanno formulato delle proposte di interventi concrete in base ai quattro interrogativi posti:

1. Che cosa posso fare come dietista ASDD, che cosa sto già facendo, potrei fare o fare meglio in futuro che sia utile ed efficace? Quali risorse disponibili dovrei utilizzare maggiormente?
2. Che cosa succederà ai dietisti a medio termine se non continuano a progredire in tal senso?
3. Che cosa succederà ai dietisti a medio termine se continuano a progredire in tal senso?
4. Che cosa mi ha insegnato questo seminario? Quali sono le cose che devo fare?

I campi d'azione individuati nei sottogruppi possono essere suddivisi nelle seguenti categorie:

- Instaurare fiducia in sé stessi e sviluppare coraggio
- Marketing per la nostra professione e l'ASDD
- Sfruttare le opportunità offerte dalla digitalizzazione
- NCPT – il nostro standard per la documentazione e la comunicazione
- Sfruttare e ampliare le opportunità e i campi d'azione con potenziale

Le discussioni sono state incentrate sull'idea di riuscire a evidenziare maggiormente il fondamento scientifico nella formazione di base, nella formazione continua e nel perfezionamento nonché nella pratica quotidiana. Ogni membro deve fornire il proprio contributo con azioni concrete per stare al passo con i cambiamenti che intervengono nel sistema sanitario e prepararsi ad affrontare le nuove esigenze. Se non ci adattiamo agli sviluppi corriamo il rischio che altri professionisti e categorie professionali contestino la legittimità della nostra professione.

Che tipo di contributo posso fornire come dietista?

- Creare una base per ridurre il culto della gerarchia e avere un rapporto paritario con gli altri attori, quali ad esempio i medici: conoscere le proprie capacità e ampliarle in modo mirato attraverso corsi di perfezionamento e specializzazioni, mettendo in atto una pratica con valenza scientifica.
- Cartella informatizzata del paziente (CIP), digitalizzazione dell'amministrazione pratica: l'identità HIN (elemento dell'abbonamento HIN Diets) è un requisito obbligatorio per accedere alla CIP. Ricorrere il prima possibile alla CIP per la documentazione, gli scambi e le informazioni.
- Sviluppare nuovi modelli di consulenza e cura, ad esempio utilizzando Skype per consulenze non legate a luoghi e orari.
- Lavorare in rete, ad es. Oviva. Offrire servizi ambulatoriali individuali: al di fuori degli orari di lavoro, luogo.
- Sfruttare i media sociali e le reti disponibili per fare pubblicità (professione/profilo professionale, gruppi di specialisti, commercializzazione in proprio).
- Scambio di informazioni fra colleghi: sfruttare la chat su NutriPoint.
- Fondare nuovi gruppi di specialisti (strumenti digitali – forme di consulenza digitale per la ERB).
- Il lavoro basato sui processi con NCPT ci distingue dai dietisti non riconosciuti e dagli «pseudo» dietisti. Utilizzare sistematicamente l'NCPT – anche se forse non tutti i passaggi sono ancora «assestati». L'uso regolare è necessario per familiarizzare con il modello procedurale, sul lungo termine si ottiene anche un risparmio di tempo nella documentazione.
- Feedback ai medici e ai gruppi interprofessionali per rendere visibile il nostro modo di lavorare. La diagnosi nutrizionale è di nostra competenza, assicurarsi quindi di utilizzarla nella comunicazione.
- Progetti di prevenzione nell'ambito di Sanità2020: i dietisti assumono il ruolo di

responsabili di progetto o membri di offerte interprofessionali. Collaborazioni in ambito di sviluppo, presentazione e lancio di progetti.
- Gruppi interprofessionali nel settore ambulatoriale: ove non sono presenti dietisti riconosciuti, impegnarsi attivamente da soli o fare opera di divulgazione, ad es. attraverso i gruppi regionali dell'ASDD. Rappresentanza in gruppi interprofessionali in ambito clinico.
- Monitoraggio dell'ambiente in termini di opportunità lavorative in ambiti finora scarsamente occupati, come le cure a lungo termine/case di cura medicalizzate, Spitex, ristorazione, candidature spontanee, far conoscere le proprie attività.
- Specializzazione professionale generale anche in ambiti non coperti da molti dietisti (ad es. nella nutrizione di pazienti affetti da malattie neuromuscolari), perfezionarsi in ambito di metodi terapeutici alternativi, come l'ipnosi, l'allenamento dell'attenzione, ecc.
- Nella comunicazione e in ogni tipo di contatto utilizzare coerentemente i marchi, i loghi e possibilmente il grado accademico. Far conoscere sempre e ovunque l'ASDD, la denominazione professionale e il grado accademico (ad es. durante conferenze, presentazioni, attività in e con gruppi professionali, pubblicazioni di studi e rapporti) e far circolare opuscoli professionali.
- Evitare che si diffondano false idee sulla nostra professione, mostrare i fatti sempre e ovunque.
- Richiamare l'attenzione di colleghi non membri dell'ASDD sull'importanza dell'Associazione per la nostra professione e sui vantaggi personali che offre l'affiliazione. Solo con una sufficiente disponibilità di personale e di risorse finanziarie l'associazione può rappresentare i nostri interessi verso l'esterno.
- Impegno in gruppi professionali e gruppi di interesse ASDD: essi necessitano di personale e vivono grazie all'impegno dei membri.
- Posizionarsi attraverso rappresentanze e collaborazioni in organismi, comitati direttivi e commissioni, ad es. nelle associazioni locali e nei partiti politici, accresce la nostra visibilità e notorietà e consente l'uso di moltiplicatori. Prendere posizione su temi importanti e comunicarli, ad es. posta dei lettori. Pubblicare studi su riviste (anche in collaborazione con altri professionisti).
- Presenza nei media tradizionali, come radio, televisione, quotidiani e settimanali, riviste: tutto ciò viene già fatto, l'importante è offrire la propria disponibilità anche in caso di richieste con breve preavviso.
- Partecipazione alle aperture di studi, commiati, aperitivi, eventi riservati ai quadri, ecc.

Che cosa fa l'ASDD?

L'ASDD raccomanda ai suoi membri di considerare la riflessione sulle proprie attività come una componente naturale della vita quotidiana. In questo modo si creano le basi per riconoscere tempestivamente le capacità e le eventuali lacune, rimanere aggiornati, anticipare gli sviluppi futuri e contribuire così a instaurare una forte identità professionale.

Il comitato direttivo dell'ASDD accoglierà le misure, le idee e i desideri scaturiti durante il seminario e, nei limiti del possibile, ne terrà conto in fase di preparazione della bozza del prossimo periodo strategico. In seguito, nella rubrica Info SVDE ASDD, saranno pubblicate senza un ordine preciso alcune testimonianze dei membri.

** L'European Dietetic Action Plan è disponibile sul sito dell'EFAD (www.efad.org/eudap).*

menuCH
Nationale Ernährungserhebung
Enquête nationale sur l'alimentation
Sondaggio nazionale sull'alimentazione

Dal primo sondaggio nazionale sull'alimentazione, menuCH, si evince che il consumo alimentare differisce in modo sostanziale fra le tre regioni linguistiche.

La pubblicazione **liberamente accessibile** utilizza dati rappresentativi sul consumo alimentare in Svizzera. Le mostra che il consumo di numerosi gruppi di alimenti presenta sostanziali differenze fra le tre grandi regioni linguistiche. Le disparità sono particolarmente forti per quanto riguarda le bevande (ad es. acqua, tè, caffè e le bibite gassate), gli alimenti proteici (ad es. latte, yogurt, carne rossa e pesce) e i grassi aggiunti. In tutte e tre le regioni, le raccomandazioni che tengono conto della piramide alimentare sono poco seguite.

Per saperne di più:

www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29068399
Major Differences in Diet across Three Linguistic Regions of Switzerland: Results from the First National Nutrition Survey menuCH
Chatelan A, Beer-Borst S, Randriamiharisoa A, Pasquier J, Blanco JM, Siegenthaler S, Paccaud F, Slimani N, Nicolas G, Camenzind-Frey E, Zuberbuehler CA, Bochud M.

www.blv.admin.ch/blv/it/ > Alimenti e nutrizione > Nutrizione > menuCH
Ricordiamo inoltre che le informazioni sono accessibili ai ricercatori.

Die neu geschaffene Rubrik «Mitglieder im Fokus» bietet Ernährungsberater/innen SVDE eine Plattform, um Einblicke in den beruflichen Werdegang und Berufsalltag zu geben sowie persönliche Ansichten und Einschätzungen zu unserer Profession mit Berufskolleginnen und -kollegen zu teilen.

Fragen an: Caroline Kiss

Ernährungsberaterin SVDE
Caroline Kiss (*1966), 1985 Handelsdiplom, Kantonsschule Baden; Detailhandel Reformwaren, Zürich; Badener Tagblatt, Baden; 1988–1991 Dipl. Ernährungsberaterin, Inselspital Bern; Kantonsspital Liestal und Universitätsspital Basel; 1997 MSc in Nutrition, London; Praxis mit Teilzeittätigkeit Rehabilitationszenter für Querschnitt- und Hirnverletzte und Universitäts-Kinderspital beider Basel. Seit 2004 Universitätsspital Basel und berufsbegleitend 2005–2011 Doktorat in Clinical Nutrition, seit 2012 Leitung der Ernährungstherapie/-beratung.

Was war entscheidend für die Berufswahl zur Ernährungsberaterin?
Im Zusammenhang mit einem Vortrag in der Schule zur industriellen Tierhaltung ass ich kein Fleisch mehr und interessierte mich für die Ernährung. Heute bin ich Flexitarierin und artgerechte Tierhaltung ist mir immer noch ein wichtiges Anliegen.

Welche Schwierigkeiten waren mit der Ausbildung verbunden? Was hat dir am meisten geholfen, diese erfolgreich zu meistern?
Das ist schon so lange her! Das erste Praktikum bestand ich nicht. Tägliche Bandkontrolle, Menüs schreiben und berechnen, für 1–3 Privatpatienten pro Tag Wunschkost bestellen und etwa eine ambulante Beratung pro Woche langweilten mich und ich war unterfordert. Nur dank Zureden der Schulleiterin Frau Kranholdt habe ich nicht abgebrochen. Glücklicherweise war es in den folgenden Praktika in Luzern, am Universitätsspital Basel und bei Coop Schweiz dann ganz anders und ich schloss die Ausbildung als Beste unseres Kurses ab.

Wie sah deine Berufstätigkeit in den ersten Jahren nach der Ausbildung aus?
Ich gehöre noch zur Generation, welche am Fliessband stand und Essen kontrollierte. Mit viel Einsatz und einer Vision schafften wir es in Liestal innert weniger Jahre, von den Ärzten und Pflegenden anerkannte und gefragte Fachpersonen zu sein. Ich war Generalistin und bildete mich weiter im Bereich personenzentrierte Beratung bei der Schweizer Gesellschaft für Gesprächspsychotherapie, was mir half, die nötige Nähe und Distanz zu Klienten zu halten.
Mit dem vermehrten Einsatz von Sondenernährung (die Technik der PEG wurde erst 1980 entwickelt) bildete ich mich in Deutschland beim VDD weiter, übernahm die auf Initiative von Dr. Bichsel geschaffene Stelle am Universitätsspital Basel und spezialisierte mich auf enterale Ernährung.

Was war deine Motivation, den Master zu absolvieren?
Nach ein paar Jahren Berufstätigkeit merkte ich, dass mir Wissen fehlt, um fachlich weiterzukommen. Durch Cornelia Conrad wurde ich auf das King's College der University of London aufmerksam.

Welche Schwierigkeiten waren mit der Weiterbildung verbunden? Was hat dir am meisten geholfen, diese erfolgreich zu meistern?
Es war schwierig, meine gute Stelle kündigen zu müssen und die finanzielle Belastung von CHF 25 000 Studiengeld als nicht EU-Studentin und zuzüglich Wohn- und Lebenskosten aufzubringen. Geholfen hat mir das Wissen, dass, wenn man etwas wirklich möchte, es immer Möglichkeiten und Wege gibt, dies zu erreichen.

Inwiefern hat dich diese Weiterbildung weitergebracht?
Völlig neue Horizonte hatten sich für mich dadurch aufgetan in persönlicher wie auch in fachlicher Hinsicht. Sehr zu schätzen gelernt habe ich auch die englische Art, Fakten präzise und neutral darzustellen; die Sache in den Vordergrund zu stellen.
Ernüchternd war es dann zurück in der Schweiz: Bei einer Anstellung wusste die Personalverantwortliche nicht, was ein MSc ist, bewertete das Studium als ein Jahr Ferien und natürlich fehlten spezifische Funktionen und Lohnkategorie.

Was war deine Motivation, ein Doktorat zu absolvieren?
Etwa sieben Jahre nach dem Master ging es mir wieder gleich. Ich wollte jedoch nicht für 3–4 Jahre nach England gehen und meine inzwischen aufgebaute spezialisierte Tätigkeit in der Praxis mit Gastroenterologie und im UKBB sowie REHAB aufgeben. So hatte ich mich schon fast mit der Situation abgefunden, bis ich dann zufällig im 2004 den Studiengang in den USA fand, welcher vorwiegend über eLearning stattfand.

Welche Schwierigkeiten waren damit verbunden und was hat dir am meisten geholfen, diese zu meistern?
Als Schweizerin in den USA zu studieren ist ein administrativer Hürdenlauf. Es war die Zeit der Anfänge des eLearnings mit unsicheren Internetverbindungen und mehreren verschiedenen Lernplattformen. Der Aufwand war beträchtlich: Drei Jahre Vollzeit respektive sechs Jahre in Teilzeit ist eine lange Zeit. Um dies zu finanzieren, arbeitete ich etwa sechzig Prozent. Daneben hat nicht mehr viel anderes Platz.

Was hat dir am meisten geholfen, dies zu meistern?
Die hohe Qualität der Weiterbildung, die unglaublich positive Art der Amerikaner und zu sehen, wie weit es einige unserer amerikanischen Berufskolleginnen gebracht hatten.
Das grosse Verständnis meines Mannes, Unterstützung durch eine ehemalige Mitstudentin aus London, Mitstudenten in den USA und bei Krisen die Aufmunterungen meiner Mentorin Catherine Held.

Gibt es aus deiner Sicht Herausforderungen, die unseren Berufsstand künftig besonders beschäftigen werden?
Wir sind schon mittendrin! Da sind einerseits die zahlreichen Ernährungsexperten mit geringer Ausbildung, aber gutem Marketing, und andererseits Pflegefachpersonen und Ärzte, die immer mehr in unser Fachgebiet vorstossen.
Die Arbeit wird zunehmen, neue Stellen an Institutionen wird es aber eher nicht geben. Es wird weniger Leitungsfunktionen geben – Stichwort Lean Management – und Ernährungsfachpersonen werden interprofessionellen Teams angehören, z. B. im Tumor- oder im Adipositaszentrum.

Was rätst du einer jungen Berufskollegin in Bezug auf die Karriereplanung?
Die beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten für junge Frauen sind heute besser denn je, aber nicht einfacher mit all den vielen Möglichkeiten. Alles kann man nicht haben, es gilt daher, Entscheidungen zu treffen und mit den Konsequenzen zu leben.
Wer eine Berufslaufbahn anstrebt und seine Kompetenzen erweitern möchte, dem empfehle ich:

- Lest regelmässig Fachjournale und tauscht euch mit Gleichgesinnten aus, nutzt dazu insbesondere auch die sozialen Medien,
- sucht euch eine Mentorin,
- und wer jung ist, soll ins Ausland für einen Master (idealerweise nach mind. 3 Berufsjahren und zwischen 25 und 30 Jahren).

Ganz zum Schluss; hast du einen Wunsch oder eine Mitteilung an den Berufsverband oder an die Berufskolleginnen und -kollegen?
Von der Lehre wünsche ich mir, dass Basiswissen eine stärkere Gewichtung bekommt und die designierten Ernährungsberatenden das 1×1 oder ABC der Ernährung & Diätetik beherrschen. Damit meine ich Lebensmittelkenntnisse, Energie- und Nährstoffgehalte, praktische Aspekte wie die Zubereitung und solide Kenntnisse von Verdauung und Stoffwechsel. Diese machen unsere Kernkompetenzen aus, die sonst niemand hat.

Die Jahrestagung sollte noch viel mehr von Mitgliedern für Mitglieder gestaltet sein, die Fachgruppen einbinden für Workshops und den Nachwuchs fördern. Wir haben so viele fachkompetente Kollegen, aber geben ihnen keine Plattform, dies zu zeigen. Auch braucht es die Vernetzung und die Aktivität in den sozialen Medien.

Unser Berufsstand hat es beim Wechsel der Höheren Fachschule auf das Niveau Fachhochschule «verschlafen», sich neu zu positionieren. Dazu hätte beispielsweise eine neue Berufsbezeichnung gehört, aber auch die Fokussierung auf die Diätetik mit der medizinisch-therapeutischen Funktion (Therapie beinhaltet Beratung).

Eine neue Chance für unseren Berufsstand ergibt sich durch den Antrag der Ernährungswissenschafter, als vollwertige Mitglieder in den Verband aufgenommen zu werden. So können wir gestärkt als Swiss Academic Nutritionists and Dietitians die Zukunft gemeinsam meistern.

caroline.kiss@diets-hin.ch

LinkedIn
Caroline M. Kiss

twitter
@SwissDietitian

La nouvelle rubrique «Membres en bref» offre aux diététicien-ne-s ASDD une plate-forme pour présenter leur parcours professionnel et leur quotidien professionnel. Elle permet également d'échanger entre collègues des points de vue personnels et des considérations sur notre profession.

Questions à: Caroline Kiss

Diététicienne ASDD
Caroline Kiss (*1966), 1985 diplôme de commerce, Ecole cantonale de Baden; magasin de détail Reformwaren, Zurich; Badener Tagblatt, Baden; 1988 à 1991: diététicienne dipl., Inselspital Berne; hôpital cantonal de Liestal et hôpital universitaire de Bâle; 1997 MSc en nutrition, Londres; travail en cabinet avec activité à temps partiel au centre de réadaptation pour personnes paraplégiques et ayant subi des lésions cérébrales à l'hôpital universitaire pédiatrique des deux Bâle. Depuis 2004, hôpital universitaire de Bâle et de 2005 à 2011, doctorat en Clinical Nutrition en cours d'emploi; depuis 2012, direction du service de diététique et thérapie nutritionnelle.

Qu'est-ce qui a été déterminant pour toi dans le choix du métier de diététicienne?
Après un exposé à l'école sur l'élevage industriel, j'avais décidé de ne plus manger de viande et me suis intéressée à l'alimentation. Aujourd'hui, je suis flexitarienne et j'accorde une grande importance à l'élevage respectueux des espèces.

Quelles difficultés as-tu rencontrées en rapport avec la formation initiale? Qu'est-ce qui t'a le plus aidée dans ce contexte?
Cela fait tellement longtemps! Mon premier stage n'a pas été une réussite. Cela m'avait ennuyée de vérifier chaque jour les plateaux, d'écrire et de calculer des menus, de prendre des commandes spéciales pour un à trois patient-e-s privé-e-s, avec peut-être une consultation ambulatoire par semaine. J'avais l'impression de manquer de travail. Si je n'ai pas arrêté, c'est uniquement grâce aux encouragements de la directrice de l'école, Madame Kranholdt. Heureusement, les stages qui ont suivi à Lucerne, à l'Hôpital universitaire de Bâle et chez Coop Suisse se sont déroulés d'une toute autre manière et j'ai obtenu mon diplôme avec les meilleures notes de ma volée.

A quoi ressemblait ton activité professionnelle dans les premières années après la formation?
Je fais partie d'une génération qui a encore connu le contrôle des repas à la chaîne. En faisant preuve de beaucoup d'engagement et en développant une vision, nous avons réussi à Liestal, en l'espace de quelques années, à devenir des professionnel-le-s demandé-e-s et reconnu-e-s par les médecins et les infirmiers/ères. En tant que généraliste, j'ai suivi une formation continue auprès de la Schweizer Gesellschaft für Gesprächspsychotherapie, qui a entre-temps été renommée en Société Suisse pour l'approche centrée sur la personne, ce qui m'a appris à avoir la bonne distance avec la clientèle.

Dans le contexte de l'utilisation accrue de la nutrition par sonde (la technique de la PEG n'a été développée qu'en 1980), j'ai suivi une formation post-grade en Allemagne auprès du VDD, qui m'a permis d'occuper le poste créé à l'initiative du Dr Bichsel à l'Hôpital universitaire de Bâle, et je me suis ainsi spécialisée dans la nutrition entérale.

Puis, tu as poursuivi avec le master. Qu'est-ce qui t'a motivée?
Après quelques années d'activité professionnelle, je me suis rendue compte que je manquais de connaissances techniques pour aller plus loin. Cornelia Conrad a attiré mon attention sur le King's College de l'Université de Londres.

Quelles difficultés as-tu rencontrées en rapport avec la formation post-grade? Qu'est-ce qui t'a le plus aidée dans ce contexte?
Cela a été une décision difficile de quitter un bon poste de travail tout en devant faire face à une charge financière de CHF 25 000 pour les frais d'études en tant que non-ressortissante de l'UE, sans compter les frais de logement et de nourriture. Une seule certitude m'a beaucoup aidée: quand on veut vraiment quelque chose, il y a toujours des moyens et possibilités d'y arriver.

Que t'a apporté cette formation post-grade?
Elle m'a ouvert de nouveaux horizons, que cela soit sur le plan personnel ou professionnel. J'ai également appris à mieux connaître les Anglais et leur manière de décrire les choses avec précision et objectivité, en mettant les éléments factuels au premier plan, ce qui est très appréciable.
J'ai été plutôt refroidie à mon retour en Suisse: lors d'un entretien d'embauche, la responsable du personnel ignorait tout du MSc, assimilait mes études à une année sabbatique et bien sûr, n'avait pas de fonctions spécifiques ou de catégorie salariale à proposer.

Qu'est-ce qui t'a motivée à poursuivre avec un doctorat?
A peu près sept ans après le master, je me suis encore retrouvée dans la même situation. Mais je ne voulais pas partir en Angleterre pour trois ou quatre ans et abandonner l'activité spécialisée que j'avais mise sur pied entre-temps au cabinet de gastro-entérologie, ainsi qu'à l'UKBB et à la clinique REHAB. Ainsi, je m'étais presque résignée quand j'ai découvert par hasard en 2004 le cursus aux Etats-Unis, qui était principalement dispensé sous la forme d'e-learning.

Quelles difficultés as-tu rencontrées dans ce contexte et qu'est-ce qui t'a le plus aidée à les surmonter?
Faire des études aux Etats-Unis avec un passeport suisse a été un véritable parcours d'obstacles sur le plan administratif. L'e-learning en était à ses débuts, avec des connexions Internet aléatoires et de nombreuses plateformes d'apprentissage différentes. Le volume de travail était considérable: trois années à temps plein ou six ans à temps partiel, c'est long. Pour financer mes études, je travaillais à environ soixante pour cent. Entre la thèse à rédiger et l'activité professionnelle, il n'y avait pas de quoi s'ennuyer.

Qu'est-ce qui t'a le mieux aidée à y faire face?
Je dirais la qualité exceptionnelle de la formation post-grade, l'approche incroyablement positive des Américain-e-s et le constat selon lequel certain-e-s de mes collègues américains étaient allés très loin grâce à leurs études.
Sans oublier bien sûr la grande compréhension de mon mari, le soutien d'une ancienne camarade d'études que j'avais connue à Londres, ainsi que des autres étudiant-e-s de mon université aux Etats-Unis, et en cas de crises les encouragements de Catherine Held, mon mentor.

Quels sont selon toi les défis que devra relever notre profession à l'avenir?
Nous sommes déjà en plein dedans! Je vois d'un côté les nombreux pseudo-expert-e-s en nutrition peu formé-e-s, mais doué-e-s en marketing, et de l'autre les infirmiers/ères et médecins qui empiètent sur notre domaine spécialisé.
La charge de travail augmentera, mais les institutions auront tendance à ne plus créer de nouveaux postes. Les fonctions dirigeantes seront moins nombreuses, du fait du Lean Management, et les diététicien-ne-s travailleront au sein d'équipes interprofessionnelles, par exemple dans des centres spécialisés dans le traitement des tumeurs ou pour la prise en charge de l'obésité.

Quel conseil donnerais-tu à une jeune collègue au sujet de la planification de sa carrière?
Aujourd'hui, les possibilités d'évolution de carrière pour les jeunes femmes sont meilleures que jamais, mais pas plus faciles en raison de leur nombre important. On ne peut pas tout faire et il faut donc prendre des décisions et en assumer les conséquences.
Si cette collègue a l'ambition de faire carrière et qu'elle souhaite élargir ses compétences, je lui ferais les recommandations suivantes:
- lire régulièrement les journaux spécialisés, échanger avec des personnes ayant le même état d'esprit, notamment via les réseaux sociaux;
- rechercher un mentor féminin;
- et partir à l'étranger pour des études de master (idéalement après au moins trois ans d'expérience professionnelle, entre 25 et 30 ans).

Et pour conclure, as-tu un souhait à formuler ou une communication à faire à l'association professionnelle ou aux collègues de la profession?
En ce qui concerne la formation, je souhaiterais qu'une importance plus grande soit donnée aux connaissances de base, pour que les diététicien-ne-s qualifiés maîtrisent parfaitement le b.a.-ba de la nutrition et de la diététique. Je fais référence ici aux connaissances sur les aliments, les teneurs en nutriments et énergétiques, les aspects pratiques tels que la préparation, ainsi qu'à des connaissances solides sur la digestion et le métabolisme. Tout cela fait partie de nos compétences clés, que nous sommes seul-e-s à avoir.

Le congrès annuel devrait encore plus être conçu par les membres pour les membres, et les groupes spécialisés devraient s'impliquer davantage dans les ateliers et promouvoir la relève. Nous avons de nombreux collègues compétent-e-s, mais ne leur donnons aucune plateforme pour s'exprimer. Il est également nécessaire de faire du networking et d'être actif dans les réseaux sociaux.

Lors du passage des écoles supérieures aux hautes écoles spécialisées, notre profession a hiberné. Je veux dire qu'elle a mis trop de temps à se repositionner. Il aurait par exemple fallu à cette occasion changer de titre professionnel, mais aussi se concentrer sur la diététique ayant des fonctions médico-thérapeutiques (la thérapie englobe le conseil).

La demande des spécialistes en sciences de la nutrition d'être admis en tant que membres à part entière de l'association constitue une nouvelle opportunité pour notre association professionnelle. En tant que Swiss Academic Nutritionists and Dietitians, nous serions plus forts pour relever ensemble les défis futurs.

caroline.kiss@diets-hin.ch

LinkedIn
Caroline M. Kiss

twitter
@SwissDietitian

La nuova rubrica «Membri in primo piano» offre ai dietiste-i ASDD una piattaforma per dare un'idea del loro percorso professionale e dell'attività quotidiana che svolgono, nonché per condividere con colleghe e colleghi opinioni e valutazioni personali sulla nostra professione.

Domande a: Caroline Kiss

Dietista ASDD
Caroline Kiss (*1966), 1985 diploma di commercio, scuola cantonale di Baden; commercio al dettaglio, negozio di prodotti biologici, Zurigo; Badener Tagblatt, Baden; 1988 al 1991 diploma di dietista, Inselspital di Berna; Ospedale cantonale di Liestal e Ospedale universitario di Basilea; 1997 M.Sc in nutrizione, Londra; stage a tempo parziale nel Centro di riabilitazione per paraplegici e pazienti con lesioni cerebrali e all'Ospedale pediatrico universitario delle due Basilea (UKBB). Dal 2004 Ospedale universitario di Basilea e dal 2005 al 2011 dottorato in nutrizione clinica, intrapreso parallelamente all'esercizio della sua attività professionale; dal 2012 responsabile di terapia e consulenza nutrizionale.

Che cosa ti ha spinta a diventare dietista?
Dopo una presentazione a scuola sugli allevamenti industriali smisi di mangiare carne e iniziai a interessarmi all'alimentazione. Oggi sono semivegetariana e continuo a dare molta importanza al benessere degli animali.

Quali difficoltà hai incontrato durante la formazione e che cosa più di tutto ti ha aiutato a superarle?
Parliamo di tanto tempo fa! Non portai a termine il primo stage. Mi annoiava controllare quotidianamente il nastro trasportatore, scrivere e contare i menù, ordinare ogni giorno il cibo desiderato per due o tre pazienti degenti in classe privata e svolgere una visita ambulatoriale a settimana. Mi sentivo sottostimata. Se non ho interrotto gli studi è stato solo grazie alla direttrice della scuola, la signora Kranholdt. Fortunatamente le cose andarono diversamente durante gli stage successivi, quello che svolsi a Lucerna, all'Ospedale universitario di Basilea e quello presso Coop Svizzera. Inoltre conclusi la formazione con i migliori voti del corso.

In che cosa consisteva la tua attività lavorativa nei primi anni dopo la formazione?
Faccio ancora parte della generazione che stava davanti al nastro trasportatore per controllare il cibo. Con molto impegno e una visione chiara, in pochi anni a Liestal siamo riusciti a diventare dei professionisti riconosciuti e richiesti dal personale medico e infermieristico. All'epoca ero generalista e seguii un'ulteriore formazione nel settore della consulenza individuale presso la Società svizzera per l'approccio centrato sulla persona, che mi aiutò a trovare la giusta misura nei miei rapporti con i clienti.
Il ricorrere con sempre maggiore frequenza alla nutrizione mediante sonda (la tecnica PEG fu sviluppata solo nel 1980) mi spinse a seguire un corso di perfezionamento in Germania presso la VDD («Verband der Diätassistenten») occupando il posto creato su iniziativa del Dr. Bichsel all'Ospedale universitario di Basilea e specializzandomi in nutrizione enterale.

Che cosa ti ha stimolato invece ad assolvere il Master?
Dopo alcuni anni di lavoro mi accorsi che mi mancavano le conoscenze necessarie per crescere a livello professionale. Grazie a Cornelia Conrad scoprii l'esistenza del King's College dell'University of London.

Quali difficoltà hai incontrato durante la formazione continua e che cosa ti ha aiutato più di tutto a superarle?
È stato difficile dover lasciare un buon posto di lavoro e versare 25 000 franchi per pagare la retta scolastica in qualità di studente non appartenente a uno stato dell'UE, per non parlare delle spese di soggiorno e di alloggio. Mi ha aiutata la convinzione che se si desidera veramente qualcosa esistono sempre mezzi e possibilità per ottenerla.

In che modo ti ha aiutato questa formazione continua?
Spalancando davanti a me orizzonti completamente nuovi sia dal punto di vista personale che professionale. Sono felice di

aver imparato a presentare i fatti, dando prova di precisione e neutralità, e a mettere in risalto la questione centrale, come sanno fare bene gli inglesi.
Il ritorno in Svizzera fu deprimente. Al momento di un'assunzione la responsabile delle risorse umane non sapeva cosa fosse un M.Sc, considerò gli studi che avevo seguito come un anno di vacanza e naturalmente non mi furono attribuite funzioni e classe di salario specifiche.

Che cosa ti spinse a intraprendere anche un dottorato?
Circa sette anni dopo aver conseguito il Master, percepii nuovamente una sensazione analoga. Ma non volevo ritornare in Inghilterra per 3 o 4 anni e abbandonare la mia attività ormai consolidata nella pratica con la gastroenterologia e lasciare l'UKBB e la clinica REHAB di Basilea. Mi ero quasi rassegnata quando nel 2004 venni a sapere per caso di un ciclo di studi negli Stati Uniti che si svolgeva principalmente tramite e-learning.

Hai dovuto affrontare delle difficoltà durante questo percorso formativo?
Studiare negli Stati Uniti in qualità di cittadina svizzera equivale a una corsa a ostacoli dal punto di vista amministrativo. Erano gli albori dell'e-learning, con connessioni internet incerte e diverse piattaforme di apprendimento. Lo sforzo fu notevole: tre anni a tempo pieno e sei anni di part-time sono lunghi. Per finanziare questi studi lavoravo all'incirca al 60 %. Il tempo libero a mia disposizione era molto poco.

Che cosa ti ha aiutato a superare queste difficoltà?
L'elevata qualità della formazione, l'approccio incredibilmente positivo degli americani e osservare quanta strada erano riuscite a percorrere alcune nostre colleghe statunitensi.
Ma sono stati di grande aiuto anche la grande comprensione dimostratami da mio marito, il sostegno ricevuto da un'ex compagna di studi di Londra e dai compagni di studi negli USA, nonché gli incoraggiamenti della mia mentore, Catherine Held.

Secondo te ci sono delle sfide con cui la nostra professione dovrà confrontarsi in futuro?
Siamo già nel bel mezzo di questa situazione. Da un lato ci sono i numerosi esperti nutrizionisti con poca istruzione alle spalle ma con uno spiccato senso del marketing e dall'altro infermieri e medici che si spingono sempre più all'interno del nostro campo di competenza.
Il lavoro aumenterà, ma non saranno creati nuovi posti nelle istituzioni. Ci saranno meno funzioni dirigenziali (Lean Management) e i professionisti della nutrizione integreranno dei team interprofessionali, ad esempio nei centri dei tumori o per l'obesità.

Che cosa consiglieresti a una giovane collega in materia di pianificazione della carriera?
Oggi per le giovani donne le opportunità di evolvere professionalmente sono migliori rispetto al passato, ma le maggiori possibilità che hanno a disposizione non rendono le cose più facili. Non si può avere tutto e bisogna fare delle scelte, accettando poi le conseguenze delle proprie decisioni.
A chi aspira a una carriera professionale e desidera ampliare le proprie competenze consiglio di:
- leggere regolarmente le riviste specializzate e scambiarsi informazioni con persone che nutrono gli stessi interessi, sfruttando in particolare anche i media sociali
- cercare un mentore,
- partire all'estero, un consiglio che rivolgo principalmente ai giovani fra i 25 e i 30 anni, per assolvere un Master (preferibilmente dopo almeno tre anni di lavoro).

E per concludere, avresti un desiderio da esprimere o una comunicazione da trasmettere all'associazione professionale o ai tuoi colleghi e colleghe?
In ambito di insegnamento desidererei che venisse attribuita un'importanza maggiore alle conoscenze di base e che i dietisti designati padroneggino alla perfezione l'abc della Nutrizione e della Dietetica. Ciò significa che dovrebbero possedere le competenze alimentari necessarie, conoscere i contenuti energetici, il tenore dei nutrienti, gli aspetti pratici come la preparazione e avere delle solide conoscenze della digestione e del metabolismo. Tutto ciò rappresenta le nostre competenze chiave, che nessun altro ha.

I membri dell'Associazione dovrebbero essere coinvolti maggiormente nell'incontro annuale, creando gruppi tematici per organizzare dei seminari e promuovere le giovani leve. Abbiamo moltissimi colleghi esperti ma non offriamo loro alcuna piattaforma per dimostrare le loro competenze. Inoltre è necessario organizzare una rete e delle attività nei media sociali.

La nostra professione ha dormito sugli allori al momento di riposizionarsi dopo il passaggio dalla Scuola specializzata superiore alla Scuola universitaria professionale. Questo cambiamento avrebbe dovuto sfociare in una nuova denominazione professionale, ma anche focalizzare l'attenzione sulla dietetica con la funzione medico-terapeutica (la terapia include la consulenza).

La richiesta dei nutrizionisti di essere ammessi come membri a pieno titolo nell'Associazione rappresenta una nuova opportunità per la nostra professione. Accogliendoli, potremmo rafforzarci diventando la Swiss Academic Nutritionists and Dietitians e lavorare congiuntamente per affrontare insieme il futuro.

caroline.kiss@diets-hin.ch

Caroline M. Kiss

@SwissDietitian

Dieser Rategeber eignet sich für Fachleute der Logopädie, Physiotherapie, Ergotherapie, Ernährungsberatung, Mütter- und Väterberatung, aber auch für Ärzte, Pflegefachleute, Psychomotoriktherapeuten, Heilpädagogen, Früherzieher, Sozialpädagogen und Sozialarbeiter.

Psychosoziale Beratung in Therapieberufen

Jürg Kollbrunner (2017)
Schulz-Kirchner Verlag, Idstein 2017,
104 Seiten, Preis: CHF 24.90,
ISBN: 978-3-8248-1215-8

Jürg Kollbrunner blickt auf eine langjährige Berufspraxis zurück. Nach der Promotion in Freiburg (CH) lehrt er im Fach Sozialpsychologie und qualifiziert sich weiter in verschiedenen Formen der Psychotherapie. Mit diesem Hintergrund arbeitet er 33 Jahre lang bis zur Pensionierung an der Universitäts-HNO-Klinik Bern als Psychotherapeut und Klinischer Psychologe mit krebskranken Menschen und mit vielen Patienten der Phoniatrie. Seine Veröffentlichungen vor allem in Themenkreisen Stottern und Stimmstörungen haben in der Logopädie Anerkennung gefunden.

Nun legt Kollbrunner ein Buch zur Beratung vor, das auf 100 Seiten alles Wesentliche sagt und praktische Handreichung gibt. Pädagogisch und therapeutisch Tätige sind ja im Dilemma, keine Psychotherapeutinnen oder Psychotherapeuten und gleichzeitig als Ratgebende in sehr persönlichen oder familiendynamischen Dingen gefragt zu sein. Kompetent zur Seite stehen, ohne ein zertifiziertes Briefing dafür zu haben, verunsichert viele Berufsleute im Schnittpunkt von Pädagogik und Therapie.

Mit gutem Gefühl zu beraten und nicht fürchten müssen, in Sachen Psyche und Familie «herumzudoktern» – dabei hilft das vorliegende Buch auf konkrete Weise. Es zeigt, wie der Einbezug des Psychischen, des Psychosomatischen bzw. des Sozialpsychologischen in das eigentliche Aufgabengebiet die Einflussnahme optimieren kann.

Pädagogisch-therapeutisch Tätige haben mit Menschen in ihrem Leben zu tun. Das Ziel ist das Ermutigen oder Zurechtfinden in bedeutsamen Kontexten. Verhandeln statt behandeln, teilnehmen statt vorgeben ist damit der entscheidende Weg: Beratung spielt die zentrale Rolle. Nach dem Studium des Buches fühlt sich die Leserin und der Leser mit genug Kompetenz und Selbstbewusstsein ausgestattet, ihre bereits begonnene Praxis der Beratung reflektierter und bewusster anzugehen.

Der Autor ist ein Komplexitätsreduzierer. Die Darstellung verschiedener Persönlichkeitsstile, Mechanismen der Abwehr, Fragetypen und Techniken der Beratung, Hinweise zur Psychohygiene der Beratenden werden in attraktiven, kompetenten und merkfähigen Tabellen dargestellt.

Der Autor ist ein Ermutiger. Er gibt Kolleginnen und Kollegen Orientierung auf der schwierigen Gratwanderung zwischen Beratung, die zwingend ist, und psychotherapeutischer Intervention, für die sie nicht ausgebildet sind.

Das Buch ist als Ganzes sehr ansprechend, der Inhalt ist klug und sensibel, klar und einfach, übersichtlich und spannend, inspirierend und handfest.

Prof. Dr. Jürgen Steiner, Leiter Studiengang Logopädie, Interkantonale Hochschule für Heilpädagogik Zürich (HfH)

Supervisionstag – Gesundheitsziele mit Willenskraft versehen

2 Punkte | points | punti SVDE ASDD

Kursbeschreibung:
Dieses Angebot richtet sich an Ernährungsberater/innen, welche den Kurs «Gesundheitsziele mit Willenskraft versehen» schon besucht haben und somit über Grundkenntnisse in der Anwendung des Zürcher Ressourcen Modells in der Beratung besitzen.

Kursziele:
Sie können Ihr ZRM-Wissen auffrischen und Fälle aus Ihrer Beratungspraxis supervidieren lassen, sodass Sie in der Anwendung der verschiedenen Werkzeuge an Sicherheit gewinnen.

Inhalt:
- Erfahrungen, Erfolge und offene Fragen
- Fälle aus der Praxis
- Life-Coachings bei Bedarf
- Wie man das Rubikonmodell als Diagnoseinstrument einsetzen kann

Referentin:
Andrea Szekeres-Haldimann, lic.phil.
Coaching & Organisationsberatung bso
ZRM Weiterbildungen
www.andrea-szekeres.ch

Anmeldeschluss: 27. April 2018
Datum: 1. Juni 2018
Kursort: Olten

Wie Klienten lernen, ungeliebte Ziele mit Willenskraft und Motivation zu verfolgen

4 Punkte | points | punti SVDE ASDD

Kursbeschreibung:
Kennen Sie das? Sie beraten kompetent und begleiten Menschen in Gesundheitsfragen. Es kommt aber immer wieder vor, dass Klienten/Klientinnen zwar genau wissen, was sie tun müssten, um ihre Gesundheit zu verbessern, dies aber gegen jede Vernunft nicht tun.

Neue Erkenntnisse der Hirnforschung werfen Licht auf dieses Phänomen: Sind die bewussten Ziele nicht mit unbewussten Bedürfnissen und Gefühlen im Einklang, dann wird im Gehirn keine Willenskraft erzeugt, sondern innerer Widerstand und Ablehnung. Es liegt also nicht an fehlendem Wissen, sondern an den negativen Gefühlen. Eine nachhaltige Zielumsetzung gerade bei schwierigen Zielen gelingt nur dann, wenn die Gefühle mit im Boot sind.

Kursziele:
In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie Klienten/Klientinnen dabei unterstützen können, ihre Ziele mit Motivation und Willenskraft zu verfolgen.

Kursziele:
- Wie sich echte Willenskraft von Selbstkontrolle unterscheidet
- Logische Argumente und Bauchgefühle
- Ziele mit Willenskraft versehen
- Die Bildung neuer Verhaltensautomatismen unterstützen
- Transfer auf die eigene Berufspraxis

Referentin:
Andrea Szekeres-Haldimann, lic.phil.
Coaching & Organisationsberatung bso
ZRM Weiterbildungen
www.andrea-szekeres.ch

Anmeldeschluss: 9. Juli 2018
Datum: 16. und 17. August 2018
Kursort: Olten

Erfolgreiche Praxisführung

2 Punkte | points | punti SVDE ASDD

Kursbeschreibung:
Eine gute Ernährungsberaterin muss noch lange keine gute Unternehmerin sein. Wir setzten uns einen Tag lang damit auseinander, was es braucht, um eine eigene Praxis erfolgreich führen zu können.

In dieser Weiterbildung stellen wir Dienste und Tools vor, die uns im administrativen Bereich der Praxistätigkeit entlasten. Eine Juristin wird uns die vielfältigen Fragen verbunden mit der selbständigen Erwerbstätigkeit kompetent und praxisnah beantworten – es besteht die Möglichkeit, eigene Fragen einzureichen.

Der Nachmittag ist dem Thema «von der Ernährungsberaterin zur Unternehmerin» gewidmet. Wir nehmen uns die Zeit, kompetent begleitet, unsere freiberufliche Tätigkeit aus der Sicht der Unternehmerin zu beleuchten.

Anmeldeschluss: 5. August 2018
Datum: 17. September 2018
Kursort: Olten

Herausforderung und Challenge in Institutionen für Menschen mit Beeinträchtigung

2 Punkte | points | punti SVDE ASDD

Fachtagung:
Der Mensch mit geistiger und Mehrfachbehinderung im Zentrum

Seit 2012 bieten wir zu diesem Thema Weiterbildungen an. Wir freuen uns, Sie zu einer weiteren spannenden Tagung einladen zu können.

Mit dem Prinzip der Gleichberechtigung im Sinne der Menschenrechte, stehen einem behinderten Menschen eine zeitgemässe und bedürfnisgerechte Medizin zur Verfügung. Alle Beteiligten sind gefordert, sich Kenntnisse zu einer Behindertenmedizin anzueignen. Dabei ist auch der Erfahrungsaustausch mit anderen Disziplinen wichtig und bereichernd. Das Ziel ist immer, eine gute Lebensqualität für den betroffenen Menschen anzustreben. Ernährungsthemen sind häufig, etwa Adipositas, Mangelernährung, Schluckstörungen u. v. m.

Wir haben deshalb das Thema Austausch und Vernetzung als roten Faden für unsere Tagung gewählt. Neben den Referaten anderer Fachpersonen, steht der Nachmittag ganz im Zeichen der Erfahrung und Diskussion. In 3 Workshops möchten wir 3 häufige Themen angehen. Es sind dies «Ernährung über eine PEG», «Förderung der interdisziplinären Zusammenarbeit» und das leidige Thema «Obstipation».

Referenten:
- Dr. med. Eva Ledig, Hamburg
- Barbara Gubler MSc, Physiotherapeutin, Winterthur
- Michael Glarcher, Diätküchenleiter, ZH
- Dominik Jordi BSc, ERB SVDE
- Daniela Specht BSc, ERB SVDE
- Esther Moor BSc, ERB SVDE
- Diverse Aussteller

Zielpublikum:
Ernährungsberater/innen SVDE, Agogiker und andere interessierte Berufsgruppen

Anmeldeschluss: 30. September 2018
Datum: 15. November 2018
Kursort: Zürich

Wenn eine Diagnose das Leben auf den Kopf stellt – mehr Beratungskompetenz in Krisensituationen

2 Punkte | points | punti SVDE ASDD

Kursbeschreibung:
Eine lebensverändernde Diagnose stellt den Alltag der Betroffenen und des nahen Umfelds auf den Kopf. Die Ernährungsberaterin/der Ernährungsberater hat den Auftrag, dem Patienten auf sachlicher Ebene hilfreiches Wissen zu vermitteln. Manchmal kommen diese Informationen jedoch (noch) gar nicht an – der Klient steckt mitten in der Krise.

Kursziele:
Ziel dieser Weiterbildung ist es, die Beratungskompetenz für Klienten in Krisensituationen zu steigern.

Inhalt:
- Der Mensch tickt ganzheitlich
- Lebensverändernde Diagnose – was geht ab?
- Wie den Betroffenen «abholen»?
- Was braucht's, damit es vorwärts geht:
  a) aus der Sicht des Betroffenen
  b) aus der Sicht der Ernährungsberaterin/ des Ernährungsberaters
- Führen/Managen eines dynamischen Beratungsgesprächs
- Beratungstools, -übungen, Hilfsmittel

Referentin:
Therese Lechner,
Eidg. dipl. psychosoziale Beraterin
www.praxisimzentrum.ch

Anmeldeschluss: 19. Oktober 2018
Datum: 20. November 2018
Kursort: Winterthur

KURSÜBERSICHT
VUE D'ENSEMBLE DES COURS
PANORAMICA DEI CORSI

Weitere Informationen der folgenden Veranstaltungen finden Sie auf www.svde-asdd.ch (Bildung > Fort- und Weiterbildung > Kursübersicht). Die Kursübersicht wird ständig aktualisiert und mit weiteren Veranstaltungen ergänzt.

Pour plus d'informations concernant les manifestations suivantes, consultez www.svde-asdd.ch (Formation > Formation continue et post-grade > vue d'ensemble des cours). La vue d'ensemble des cours est régulièrement actualisée et complétée avec les nouvelles manifestations.

Per maggiori informazioni sui prossimi eventi consultate www.svde-asdd.ch. La panoramica dei corsi è costantemente aggiornata e completata con altri importanti avvenimenti.

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
23.04.18 – 25.04.18	Genf	**56ème Cours Suisse de Nutrition Clinique – Oncologie et Nutrition** Prof. Claude Pichard – HUG Genève	**6**
23.04.18 – 11.06.18	Massongex	**MBSR**	**1**
24.04.18	Bern	**Frühjahrs-PAR-Tagung – Studiengang Ernährung und Diätetik** Berner Fachhochschule Gesundheit, Studiengang Ernährung und Diätetik	**2**
25.04.18 – 27.04.18	Basel	**One Health (1130.18)** Weiterbildungsstudiengang Public Health	**6**
27.04.18 – 28.04.18	München	**Osteoporose für Ernährungsfachkräfte** Ernährungsberatung Barbara Haidenberger	**4**
27.04.18 – 29.04.18	Edertal-Bringhausen	**Fachseminar: Vegane Vollwert-Ernährung** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
01.05.18 – 19.06.18	London	**Dietary Management and the Low FODMAP Diet in IBS – INTRODUCTION 1-day course (online)**	**2**
03.05.18	Bern	**Workshop Klinische Ernährung «Ernährungsökonomie»** GESKES in Zusammenarbeit mit NestléHealthScience und BBraun	**2**
03.05.18	Zürich	**EFB 4 Hochsensibilität in der Ernährungs-Psychologischen Beratung** IKP Zürich	**2**
03.05.18 – 04.05.18	Nottwil LU	**ModerationsMarkt** Neuland AG	**4**
04.05.18	Olten	**Jahrestagung Beratungssektion diabetesschweiz 2018** Beratungssektion diabetesschweiz	**2**
04.05.18 – 05.05.18	Bern	**KFB 4 Resilienz und andere Ressourcen aktivieren** IKP Zürich	**6**
06.05.18 – 08.05.18	Edertal-Bringhausen	**Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
08.05.18 – 09.05.18	Lausanne	**L'entretien motivationnel – approfondissement et supervision** SVDE ASDD & heds	**3**
09.05.18	Zürich	**Erkrankungen durch Umweltbelastungen** NHK Insitut für integrative Naturheilkunde	**2**
09.05.18	Lugano Paradiso	**«Nutribiotica Integrata: come nutrire il nostro Microbioma con ibatteri probiotici e l'alimentazione mirata»** BROMATECH SUISSE SA zusammen mit CERHM Center for Experimental Research for Human Microbiome	**1**
11.05.18 – 13.05.18	Edertal-Bringhausen	**Expertenseminar: Vegane Vollwert-Ernährung in speziellen Lebensphasen** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
12.05.18	Lausanne	**Protection cellulaire** Société Suisse de micronutrition	**2**
14.05.18 – 16.05.18	Zürich	**Gesundheitsökonomie (B304.30.18)** Weiterbildungsstudiengang Public Health	**6**
16.05.18	Chur	**GESKES-Zertifikatskurs «Protein in der Ernährungstherapie»** Nick Vonzun – Kantonsspital Graubünden, Chur	**1**
17.05.18	Bad Zurzach	**Das WASSERgeheimnis – Wasser ist nicht gleich Wasser** AcuMax GmbH	**2**
17.05.18	Pflanzettastr. 6, Visp	**Palliative Care: Resilienz-Schutzmantel der Psyche im beruflichen und persönlichen Alltag** HES-SO Wallis	**2**
17.05.18	Gümligen	**FODMAP – sei lieb zum Darm, ernähre Dich fodmaparm** Forum Culinaire, HACO AG	**2**
17.05.18	Au ZH	**Kick-Off-Tag Praxisausbildung FFHS** Fernfachhochschule Schweiz	**2**
17.05.18	Lausanne	**Journée de formation pour la thérapie individuelle multidisciplinaire de l'obésité de l'enfant** Sylvie Borloz, Diététicienne ASDD CHUV	**2**
23.05.18 – 24.05.18	Zürich	**Leistungssensible Suchttherapie – Entstigmatisierung und Rückfallprävention** Fachverband Sucht	**4**
24.05.18	Bad Zurzach	**Ganzheitliche Ernährung bei Krebs** AcuMax GmbH	**2**
24.05.18	Baden	**FODMAP- und Reizdarmsyndrom-Update** Beatrice Schilling und Team	**2**
24.05.18	Lausanne	**Journée de rencontre des partenaires de la formation pratique** HEdS Filère Nutrition et diététique	**2**
31.05.18	Basel	**Gemeinsame Jahrestagung der GESKES und SGAIM** SGAIM	**2**
31.05.18 – 01.06.18	Lausanne	**Diabète Update Refresher** Forum für medizinische Fortbildung	**5**
31.05.18 – 15.02.19	Basel, Bern und Zürich	**CAS in Epidemiologie und Biostatistik** Weiterbildungsstudiengang Public Health	**–**
01.06.18	Olten	**Supervisionstag – Gesundheitsziele mit Willenskraft versehen** SVDE ASDD	**2**
01.06.18	Zürich	**KFB 5 Die narzisstische Persönlichkeitsstruktur in Beziehungen** IKP Zürich	**2**

01.06.18 – 03.06.18	Edertal-Bringhausen	**Kinder und Jugendliche motivieren** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
01.06.18 – 30.11.18	London	**The Low FODMAP Diet Update course**	**2**
03.06.18 – 08.06.18	Edertal-Bringhausen	**Grundseminar Ernährung/Theorie** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**6**
07.06.18	Zürich	**EFB 5 Darmgesundheit – mehr als nur eine gute Verdauung** IKP Zürich	**2**
08.06.18 – 09.06.18	Bern	**Grundkurs Zöliakie** aha! Allergiezentrum Schweiz	**4**
11.06.18	Aarau	**Smoothfood – Ein bedarfsorientiertes Konzept für die Kost, die in Form gebracht wird (Praxiskurs)** Careum Weiterbildung Aarau	**1**
12.06.18	Gümligen	**Wenn der Mensch vergisst, was er is(s)t** Forum Culinaire, HACO AG	**2**
13.06.18	Zürich	**Workshop Ernährungswissenschaft und Praxis** NHK Institut	**2**
13.06.18	Gümligen	**Workshop – Glutenfreier Genuss** Forum Culinaire, HACO AG	**1**
14.06.18	Zürich	**KFB 6 Systemische Aufstellungen im Einzelsetting** IKP Zürich	**2**
14.06.18	Yverdon ou Lausanne	**Nutricion et cancer – effets secondaires et alimentation** SVDE ASDD & heds	**2**
15.06.18 – 17.06.18	Edertal-Bringhausen	**Die wunderbare Welt der Frischkost** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
15.06.18 – 17.06.18	Edertal-Bringhausen	**Systemisches Arbeiten in der Ernährungsberatung – praxisorientierter Aufbaukurs** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
21.06.18	Bad Zurzach	**Frauen essen anders** AcuMax GmbH	**2**
21.06.18 – 23.06.18	Kassel	**Ernährung 2018 – Ernährung ist Therapie und Prävention** Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM), BerufsVerband Oecotrophologie e.V. (VDOE)	**6**
22.06.18 – 23.06.18	Bern	**«Nahrungsmittelallergien – eine spannende Herausforderung im Beratungsalltag»** aha! Allergiezentrum Schweiz	**4**
23.06.18	Luzern	**Humor & Provokation** José Amrein	**2**
23.06.18	Luzern	**Ernährung im Blickpunkt** UGB-Schweiz	**2**
16.08.18 – 17.08.18	Olten	**Wie Klienten lernen, ungeliebte Ziele mit Willenskraft zu verfolgen** SVDE ASDD	**4**
22.08.18 – 24.08.18	Basel	**Enhancing Practice Conference 2018** Direktionen Pflege/MTT der Universitätsspitäler Bern, Basel, Zürich	**6**
23.08.18	Bad Zurzach	**Wenn der Körper rebelliert** AcuMax GmbH	**2**
23.08.18	Zürich	**KFB 7 Die Gewaltfreie Kommunikation und ihre Anwendung in Beratung und Therapie** IKP Zürich	**2**
27.08.18	Bern	**Swissmilk Symposium** Swissmilk	**–**
29.08.18 – 31.08.18	Zürich	**Innovative Versorgungsformen (3390.18)** Weiterbildungsstudiengang Public Health	**6**
30.08.18	Aarau	**Adipositas-Therapeut** Fachverband AKJ	**2**
31.08.18	Bad Zurzach	**Das ABC der Ernährung für Schwangere bis zum Kleinkind** AcuMax GmbH	**2**
03.09.18 – 05.09.18	Zürich	**Einführung in Public Health (E001.30.18)** Weiterbildungsstudiengang Public Health	**6**
04.09.18	Bad Zurzach	**Ganzheitliche Ernährung bei Krebs** AcuMax GmbH	**2**
06.09.18	Zürich	**KFB 8 Die Macht der Intuition – die Intelligenz des Unbewussten** IKP Zürich	**2**
06.09.18	Gümligen	**Workshop – Glutenfreier Genuss** Forum Culinaire, HACO AG	**1**
07.09.18 – 08.09.18	Zürich	**EFB 6 Das Streben nach Schönheit** IKP Zürich	**6**
07.09.18 – 09.09.18	Edertal-Bringhausen	**Vegan von Anfang an – geht das?** Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung	**4**
11.09.18	Bern	**Congrès national de la SSN** Société Suisse de Nutrition SSN	**1**
11.09.18	Bern	**Ernährung am Arbeitsplatz: Mehr als ein Lunch!** Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE	**2**
11.09.18	Bern	**Nationale Fachtagung der SGE** Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE	**1**
13.09.18	Bad Zurzach	**Vegan, aber richtig!** AcuMax GmbH	**2**
15.09.18	Zürich	**Sport & PNI** NHK Insitut für integrative Naturheilkunde	**2**

Summer School: Nutritional Aspects in Rehabilitation Exercise

Die Berner Fachhochschule Gesundheit führt zusammen mit der Vrije Universiteit Brussel VUB vom 20. bis 24. August 2018 zum dritten Mal eine Summer School zum Thema «Nutritional Aspects in Rehabilitation Exercise» durch. Die Kurssprache ist Englisch. Das Programm richtet sich in erster Linie an Fachpersonen aus den Bereichen Ernährung und Diätetik sowie Physiotherapie. Aber auch Fachleute aus anderen Gesundheitsbereichen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen.

Informationen finden Sie unter: www.gesundheit.bfh.ch/summerschool

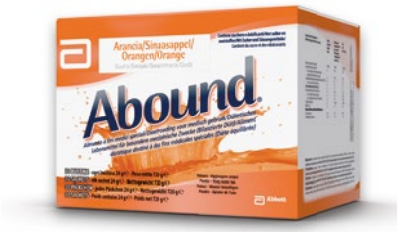
Abound®

Erneuert. Stärkt. Aktiviert.

Wundheilung neu definiert – Für Personen mit akuten und chronischen Wunden

Régénère. Fortifie. Active.

La cicatrisation redéfinie – Pour les personnes souffrant de plaies aiguës ou chroniques



Mit HMB*, Glutamin und Arginin

- Verhindert den Abbau körpereigener Proteine
  → *notwendig für die Wundheilung*
- Unterstützt die Kollagensynthese
  → *essentiell für eine intakte Haut*
- Wirken als Aktivatoren für Immunzellen
  → *Reduktion von Infektionen*

À base d'HMB*, de glutamine et d'arginine

- Prévient la dégradation des protéines endogènes
  → *nécessaires pour la cicatrisation*
- Renforce la synthèse du collagène
  → *essentiel pour une peau intacte*
- Agit comme des activateurs pour les cellules immunitaires
  → *Réduction des infections*

*ß-Hydroxy-ß-Methylbutyrat / ß-hydroxy-ß-méthylbutyrate

Wussten Sie schon?

Abound ist rückvergütet durch die Grundversicherung*

*Stand 2018: Rückerstattet durch Helsana, Groupe Mutuel, CSS, Sanitas, Assura, KPT, vorausgesetzt die Indikationsstellung ist gemäss der GESKES-Richtlinien. Rückvergütung durch die Zusatzversicherung bei anderen Versicherern möglich – fragen Sie die Krankenkasse.

Le saviez-vous?

Abound est remboursé par l'assurance de base*

*Apartir de 2018: Remboursé par Helsana, Groupe Mutuel, CSS, Sanitas, Assura, KPT, à condition que la prescription soit conforme aux directives de la SSNC. Remboursement par l'assurance complémentaire possible avec d'autres assureurs – demandez à l'assurance maladie.

ANI20180223D/F © Abbott AG 2018

Abbott AG - Neuhofstrasse 23 - 6341 Baar
Tel: 041 768 43 33, Fax: 041 768 43 50
marketing.nutritional.ch@abbott.com - www.nutrition.abbott/ch

Life in full

Abbott

Forteilhaft

Formidable

Verminderter Gewichtsverlust
für mehr Lebensqualität.

Von Anfang an
Fortimel Compact Protein Trinknahrung.

Perte de poids réduite
Pour plus de qualité de vie.

Dès le début,
Fortimel Compact Protein l'alimentation buvable.

NEU
NOUVEAU
Pfirsich-Mango
Pêche-Mangue

Empfehlen Sie Fortimel® Compact Protein*
Recommandez Fortimel Compact Protein*

- FRÜHZEITIG – sobald ein Gewichtsverlust auftritt
- PRÉCOCÉMENT – dès qu'une perte pondérale survient
- COMPACT – hohe Nährstoff- und Energiedichte bei geringem Volumen
- COMPACT – teneur élevée en nutriments et en énergie dans un faible volume
- ABWECHSLUNGSREICH – in sechs leckeren, gut verträglichen Geschmacksrichtungen
- DIVERSIFIÉ – en six arômes délicieux bien tolérés
- KOSTENÜBERNAHME – durch Krankenkasse nach KVG gemäss GESKES Richtlinien
- REMBOURSABLE – par les caisses-maladies conformément à la LAMal, selon les directives de la SSNC

** Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Bilanzierte Diät) – nur unter ärztlicher Aufsicht zu verwenden*
** Aliment destiné à des fins médicales particulières (diète équilibrée) – à n'utiliser que sous surveillance médicale*

NUTRICIA
Fortimel

Medizinische Trinknahrung
Alimentation buvable médicale

FK – 02.18