

## MARKUS CINNANTI

### «WER IM BEREICH DIÄTETIK ARBEITET, WIRD NIE ARBEITSLOS»



Markus Cinnanti, Leiter Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung. ZVG

Diätetik ist längst nicht mehr nur in der Gemeinschaftsgastronomie ein Thema.

Restaurants müssen sich immer mehr mit Allergien und alternativen Ernährungsformen auseinandersetzen.

HGZ: **Markus Cinnanti, Sie leiten den Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung. Ein Thema, das immer wichtiger wird.**

MARKUS CINNANTI: Auf jeden Fall. Restaurants werden immer öfter mit Anfragen von Menschen mit Unverträglichkeiten, Allergikern oder beispielsweise Veganern konfrontiert. Wer hier Flexibilität beweist, kann bei den Gästen sicher punkten.

**Welche Themen und Herausforderungen sind in der Diätetik derzeit besonders aktuell?**

Ein Thema, das derzeit nicht nur Diätköche beschäftigt, ist sicherlich die neue Lebensmittelverordnung, die am 1. Mai in Kraft getreten ist. Künftig wird man noch viel mehr deklarieren müssen, was die angebotenen Speisen enthalten. Und allgemein lässt sich sagen, dass Krankheiten und Allergien ein immer grösseres Thema werden. Ich sage meinen Lernenden immer: Wenn ihr im Bereich Diätetik arbeitet, werdet ihr nie arbeitslos.

**«Restaurants, die auch für Allergiker oder Veganer kochen können, punkten bei den Gästen.»**

**Worin bestehen die Unterschiede zwischen der Ausbildung zum Diätkoch und dem Lehrgang Diätetik?**

Wir decken zu einem grossen Teil dieselben Themen ab, gehen aber weniger in die Tiefe. Wir lehren die Basics, damit Köche wissen, was zu tun ist, wenn etwa ein Gast mit Zöliakie kommt.

**Welche Themen werden im Lehrgang abgedeckt?**

Von Diabetes und Altersernährung über Allergien und alternative Ernährungsformen wie Ayurveda oder Koscher bis zu Allergien und Kleinkind- und Sportlernahrung haben wir fast alles abgedeckt, was mit Diätetik zu tun hat.

**Auch das Thema Plastik kommt zur Sprache. Was hat das mit Diätetik zu tun?**

Auf den ersten Blick vielleicht nicht so viel, aber auch Themen wie unser hoher Plastikkonsum sollen in diesem Lehrgang Platz haben. Dabei handelt es sich um einen kurzen Input darüber, wie überflüssiges Verpackungsmaterial eingespart werden kann.

**Ist der Lehrgang vor allem theoretisch oder gibt es auch praktische Teile?**

In den Modulen zwei bis vier gibt es auch einen Praxisteil. Das neue Wissen wird dann direkt in der Schulküche umgesetzt, so lässt sich der theoretische Stoff auch besser verinnerlichen.

**Auch Direktbetroffene kommen im Lehrgang zu Wort. Was bringt dieser Austausch mit den Köchen?**

Sehr viel. Es ist einfach etwas ganz anderes, ob ein Dozent vorne steht und erklärt, was beispielsweise bei einem Allergiker alles passieren könnte, oder ob ein Allergiker selbst erzählt, wie er im Restaurant schon kollabiert ist, weil man seine Wünsche nicht ernst genug genommen hat.

**Fehlt hier manchmal das Verständnis der Köche?**

Wir hören manchmal schon unglaubliche Geschichten. Etwa, dass Allergiker im Restaurant quasi getestet werden, ob sie auch tatsächlich allergisch sind. Da ist es verständlich, dass Allergiker oft das Vertrauen in Restaurants verloren haben. Umso wichtiger ist der Austausch im Lehrgang, der das gegenseitige Verständnis fördert. INTERVIEW ANGELA HÜPPI

**Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung**

Der Lehrgang findet zwischen dem 8. August 2017 und dem 9. August 2018 in sechs Modulen statt. Durchführungsorte sind Luzern, Baden und Bern.

Tel. 041 418 22 22,  
info@hotelgastrounion.ch



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/bvhh](http://www.hotelgastrounion.ch/bvhh)

## Neue Aufgaben für die Netzwerkleitung



Diese engagierten Fachfrauen setzen sich ein (v. l.): Stephanie Jakob, Nicole Vogt und Daniela Büchi. ZVG

**Drei neue Gesichter in der Netzwerkleitung der Hotellerie-Hauswirtschaft: Was möchten sie im Verband bewegen und womit sehen sie die Branche konfrontiert?**

Seit letztem Jahr hat der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft drei neue Netzwerkleiterinnen für die Regionen Zentralschweiz und Nordwestschweiz. Wie man zu so einer Aufgabe kommt? «Ich habe sofort zugesagt, als die Präsidentin Esther Lüscher mich anfragte», erinnert sich Stephanie Jakob. «Und es bringt mich wirklich weiter. Man ist immer up to date, geht zu Anlässen oder Messen und tauscht sich mit Berufsleuten aus. Man lernt viele neue Leute kennen und hat immer den passenden Ansprechpartner, falls man Rat braucht», erzählt Stephanie Jakob weiter.

*Ein Experte für jedes Problem*

Die Netzwerkleitung bringt die drei Damen nicht nur persönlich,

**«Jeder hat mal ein Problem, bei dem man nicht weiter weiss. Im Verband findet sich immer ein Experte.»**

NICOLE VOGT  
NETZWERKLEITERIN BVHH

sondern auch auf beruflicher Ebene weiter. «Jeder hat mal ein Problem, bei dem man nicht weiterweiss», sagt Nicole Vogt. «Ich wurde letztens angefragt, den

Umzug in meinem Betrieb zu managen. Also fragte ich im Verband, wer schon Erfahrung in diesem Bereich hat und mir Tipps geben könnte», erzählt sie weiter. Auch im fachlichen Bereich wird sich geholfen: sei es ein hartnäckiger Teppichfleck, eine spezielle Pflege von Holzböden oder Know-how im Einkauf – es findet sich immer ein Experte auf dem jeweiligen Gebiet.

**«Gerade in der Hotellerie und Hauswirtschaft hat man gute Chancen, recht jung Karriere zu machen.»**

NICOLE VOGT  
NETZWERKLEITERIN BVHH

Selbst bei personellen Problemen kann man sich austauschen und Lösungen finden. «Wir bilden Lehrlinge bei uns aus, haben aber nur einen Frühstücksservice und keinen Tellerservice. Also fragte ich im Verband, ob ich meine Lehrlinge für eine kurze Zeit in einen anderen Betrieb schicken könnte. Umgekehrt kamen zu uns Lehrlinge, die keine Wäscherei in ihrem Haus hatten. So konnten sie bei uns alles aus diesem Bereich lernen», erinnert sich Nicole Vogt.

*Den Nachwuchs für den Beruf begeistern*

Junge Leute für die Lehre zu begeistern, ist eines der Ziele, die sich die neuen Netzwerkleiterinnen gesetzt haben. «Die Hotel & Gastro Union geht an Schulen und erzählt vom Beruf. Da soll man ganz klar die Vorteile der Lehre zeigen», meint Stephanie Jakob. «Gerade im Gastgewerbe und der Hotellerie hat man gute Chancen, relativ jung Karriere zu machen. Und auch wenn die Frauen schwanger oder Mutter sind, kriegt man eine gute Arbeitszeitregelung hin. Die Chan-

cen im Ausland steigen ebenfalls, denn Schweizer Auszubildende sind weltweit gefragte Leute. Der Beruf ist wirklich attraktiv und man sollte stolz drauf sein», ergänzt Nicole Vogt.

*Die Jungen vorinformieren und es ihnen vorleben*

Man muss Interessierte gut informieren, was der Beruf mit sich bringen wird. Davon ist Daniela Büchi überzeugt. Es ist eine grosse Herausforderung, junge Leute zu behalten. «Die Arbeitsschichten sind bei Lernenden immer ein Thema. Die Einsätze sind unregelmässig, oft müssen wir am Wochenende und am Abend arbeiten. Wenn beispielsweise ein Kongress stattfindet und das Haus voll ist, kann man nicht einfach freimachen oder einen Brückentag zwischen den Feiertagen einlegen», erzählt Nicole Vogt.

Stephanie Jakob weiss, wie man das Problem lösen könnte: «Wir als Ausbilderinnen müssen noch mehr geben und den Lernenden vorleben, wie toll der Beruf ist. Die Lernenden sind meine Schützlinge. Ich zeige ihnen gegenüber Interesse und gebe ihnen das Gefühl, genau am richtigen Ort aufgehoben zu sein», führt sie weiter aus. ANNA SHEMYAKOVA

**Zu den Personen**

Nicole Vogt und Daniela Büchi sind seit September 2016 Netzwerkleiterinnen im Verband und für die Region Nordwestschweiz zuständig. Nicole Vogt ist Bereichsleiterin im Alterszentrum Bodenacker in Breitenbach, Daniela Büchi ist Leiterin Hauswirtschaft im Hotel Victoria in Basel. Stephanie Jakob ist seit einem Jahr in der Netzwerkleitung der Region Zentralschweiz und arbeitet als Hauswirtschaftsleiterin im Hotel Schweizerhof Luzern.