

Diplomlehrgang Ernährung

Werden Sie ein Ernährungs-Profi

Richemont bietet einen Diplomlehrgang Ernährung an, der an viermal zwei Tagen viel Fachwissen zur Ernährung vermittelt.

37% der Schweizer Bevölkerung sind übergewichtig oder gar fettleibig. Fast täglich wird auch unsere Branche mit Schlagwörtern wie Zöliakie, Allergie, Intoleranz, Diabetes, Acrylamid, Cumarin, Transfett usw. konfrontiert. Wissen wir, um was es geht? Können wir unsere Kunden darüber beraten, unser Sortiment daran anpassen und auf Aktualitäten reagieren? Welche Rolle spielt Brot in der Ernährung? Der Diplomlehrgang Ernährung der Richemont Fachschule vermittelt ein fundiertes Fachwissen dazu. Damit können Sie mit Ihrem Betrieb sogar zur Volksgesundheit beitragen.



Die Nährwertangaben eines Sandwichs werden exakt berechnet.

In vielfältigen Unterrichtsformen wird neben der nötigen Theorie auch viel Praxis vermittelt – bis hin zu Nährwertberechnungen

und Deklarationen. Die Links zu Detailinfos und zum Anmelde-talon finden Sie auf der Startseite von www.richemont.ch.

Der Lehrgang

Diplomlehrgang Ernährung

Seminarziele: Ernährungsfachwissen für Produktion und Verkauf inkl. Sortiment nach Zielgruppe, Beratungskompetenz.
Seminarinhalte: Grundwissen Ernährung und Krankheiten, zielgruppenspezifische Ernährung, Ernährungstrends und -arten, praktische Anwendung.

Seminar-daten: Vier Blöcke à zwei Tagen (28./29. 9. 2009, 9./10. 11. 2009, 17./18. 2. 2010, 6./7. 4. 2010), für Diplomabschluss plus ein Tag Präsentation der Projektarbeit und Prüfung (13. 8. 2010).

Diplomarbeit: Für den Abschluss mit Diplom ist eine 10–20-seitige Projektarbeit zu erstellen und zu präsentieren.

Kosten: SBKV/SKCV-Mitglieder und deren Mitarbeitende 2420 Fr., andere 3100 Fr. (inkl. Unterkunft und Verpflegung).

Anmeldung: Möglichst rasch bei Richemont Fachschule Luzern, Tel. 041 375 85 85.

Zwei Absolventen geben Auskunft über den Diplomlehrgang Ernährung

Was bewog Sie, diesen Lehrgang zu besuchen und mit Diplom abzuschliessen?

Annelies Gantner: Weil das Thema Ernährung mich allgemein interessiert, weil ich im Laden mit unserer Kundschaft immer mehr mit Allergien und Unverträglichkeiten konfrontiert werde und weil ich bei diesem Thema sehr unsicher war. Der Kurs selber hat mich motiviert, auch das Diplom zu versuchen.

Stefan Fischer: Das Wissen um korrekte Beratung und genaue Herstellung für und von Produkten. Um für mich ein praktisches Beispiel zu schaffen.

Welche Themen haben Sie am meisten interessiert?

A.G.: Das waren sicher die Allergien und Intoleranzen, aber auch die Essgewohnheiten und die Auswirkungen der Ernährung auf unseren Körper.

S.F.: Die praktische Umsetzung.

Konnten Sie die erworbenen Kenntnisse in die Praxis umsetzen?

A.G.: Wir haben gelernt, die Nährwerte der Lebensmittel zu berechnen, d.h. den Kalorien-, Protein-,

Fett-, Kohlenhydrat- und Nahrungs-faseranteil festzustellen. Ich habe so bei unseren Thon- und Eiersandwiches eine neue Füllung ausprobiert und den Kunden zum probieren gegeben.

S.F.: Ja. Ich habe im Diplomabschluss ein neues Produkt geschaffen – das Traubenkernbrot. Zudem konnte ich mein neu gewonnenes Fachwissen sehr gut bei der Beratung an unserer «Nacht der offenen Tür» gebrauchen.

Wie reagiert Ihre Kundschaft auf die Neuerungen?

A.G.: Diese Neuerung ist erst in Planung. In der Versuchsphase waren die Reaktionen sehr unterschiedlich, etwa: «Hauptsache sie schmecken gut» – «ist egal was, ich habe Hunger» – «schön, das ist gesünder» – «ist besser ohne Mayonnaise».

S.F.: Sehr gut. Durch die spezifische Beratung waren viele Kunden sehr erstaunt, welches Wissen wir als Bäcker-Konditoren haben.

Wie sehen Sie die Chance, dass unsere Branche die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schweizer Bevölkerung beeinflussen kann?

A.G.: Die Kundschaft unserer Branche legt Wert auf frische und gute Produkte, und da in vielen Bäckereien das ganze Tagessortiment abgedeckt wird, können wir mit frischen, abwechslungsreichen und guten Zutaten und wenig Zusätzen ei-

nen wertvollen Beitrag zum Wohlbefinden leisten.

S.F.:

Die Chancen sind vorhanden, und ebenso die Möglichkeiten.

Wobei es Zeit brauchen wird, **Stefan Fischer** bis Kundinnen und Kunden beim Bäcker Rat zur Ernährung holen werden.



Wem empfehlen Sie den Besuch des Diplomlehrgangs?

A.G.: Allen, ob Produktion oder Verkauf, die sich intensiver mit den Lebensmitteln, der Ernährung und den Allergien auseinandersetzen möchten.

S.F.: Leuten aus Verkauf und Produktion – dieses Zusammenspiel von Beratung und Herstellung muss stimmen.