

Eine internationale Karriere als Diätassistent – Oliver Schlatter leitet die Ernährungsberatung in einer Schweizer Fachklinik

Oliver Schlatter ist diätisch geschulter Koch und absolvierte 2009 die Ausbildung zum Diätassistenten bei der SRH. Schnell war die Entscheidung für die richtige Ausbildungsstätte klar. Die 1935 gegründete Fachschule in Heidelberg-Wieblingen machte einen seriösen Eindruck.

Nach seiner Ausbildung ging er in die Schweiz zurück, wo er früher schon gearbeitet hatte und übernahm in der Fachklinik für kardiale und psychosomatische Rehabilitation direkt die Leitung der Ernährungsberatung. „Da viele Schweizer Studierende in Unternehmen arbeiten und die Ausbildung aus Deutschland sehr anerkannt ist, sind Deutsche Diätassistenten in der Schweiz besonders gefragt“ erklärt er.



Aufgrund seiner anerkannten Ausbildung bekam Oliver Schlatter die Berufsbezeichnung zum diplomierten Ernährungsberater SRK ohne eine Zusatzprüfung absolvieren zu müssen. Die Ausbildungsinhalte wie Diätetik, Koch- und Küchentechnik und Ernährungsberatung sind heute sehr relevant für seinen Beruf und ermöglichen ihm Gruppenschulungen, Beratungen, überwachende Tätigkeiten der Küche und auch Vorträge, wie 2010 und 2014 beim „Schweizer Herztag“, erfolgreich zu meistern.

Bereits nach einem Jahr veröffentlichte er sein erstes klinikinternes Kochbuch wovon bereits die dritte Auflage in Arbeit ist. „Die mediterranen Einflüsse der Nachbarländer auf die Ernährungsgewohnheiten sind besonders gesund“, berichtet Oliver Schlatter, der seinen Wunsch, in Zukunft mehr mit Menschen zu tun zu haben, erfüllt hat.

In der Klinik betreut er ca. 140 Patienten, gibt Kochschulungen für Zuhause und hat sogar eine eigene Ambulanz errichtet um Patienten mit Stoffwechselerkrankungen wie beispielsweise Diabetes oder Lebensmittelallergien zu behandeln.

Gerade der medizinische Teil der Ausbildung, wie beispielsweise die Krankheitslehre, bildeten eine wichtige Basis, um heute das Fachwissen mit Ärzten auszutauschen und die Patienten bestmöglich zu betreuen.

Aber auch die unbeliebteren Inhalte wie Kalkulation, BWL und das Erstellen der Dienstpläne erleichtern ihm den Arbeitsalltag.

Die Nachfrage nach Diätassistenten steigt stetig, besonders auch die Möglichkeiten, im Ausland zu arbeiten. Mit vielen Praxisphasen, bei denen die angehenden Diätassistenten die Organisation in einer Großküche, aber auch das Beraten von Patienten und deren Familienangehörigen lernen, bereiten die SRH Fachschulen ihre Auszubildenden bestmöglich auf den Beruf vor. Besonders zu erwähnen ist dabei die schuleigene Küche auf dem SRH Campus. Hier bieten Auszubildende Seminare für Patienten mit unterschiedlichen Einschränkungen, wie Diabetes, Lebensmittelunverträglichkeiten, etc. an.