

Diese Seite wird vom Unternehmerverband Südtirol gestaltet.

Leistung wird anerkannt

TRAUMBERUF TECHNIK: Daniel Zanelotto (Markas GmbH) verköstigt täglich 800 Personen

Um beim Studium oder bei der Arbeit eine gute Leistung zu erbringen, braucht es eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Daniel Zanelotto, der verantwortliche Koch der Universitätsmensa in Bozen, weiß das. Geführt wird die Mensa seit 2005 von der Bozner Markas GmbH.

Seit acht Jahren arbeitet Daniel Zanelotto bei der Markas GmbH, dem Bozner Dienstleistungsunternehmen, das auf die Reinigung und Essenszubereitung im Gesundheitswesen und im Bildungswesen, spezialisiert ist. Von gesunder Ernährung hat der 33-jährige Koch eine genaue Vorstellung: „Die Zutaten müssen mit Sorgfalt ausgesucht werden, das angebotene Essen soll abwechslungsreich und ausgeglichen sein, und die Geschmäcker und die verschiedenen Kulturen sollten ebenfalls berücksichtigt werden. Gemeinsam mit unseren Ernährungsexperten ar-



Daniel Zanelotto arbeitet seit acht Jahren bei der Bozner Markas GmbH. UVS

beite ich daher das Menü aus, um allen Ansprüchen gerecht zu werden.“

Seine persönliche Leidenschaft fürs Kochen entwickelte Daniel schon früh: Somit war die Wahl der Schule einfach. Er absolvierte die Hotelfachschule in Meran. Nach dem Abschluss verbrachte

er seine Lehrzeit in verschiedenen Hotels und Gaststätten, danach arbeitete er als Koch in mehreren Südtiroler Restaurants. „Wenn man jung ist, ist es spannend, immer unterwegs zu sein und keine fixen Arbeitszeiten zu haben“, erinnert sich Daniel zurück und meint weiter:

„Wenn man später aber eine Familie gründen möchte, dann bereitet der hektische Alltag eines Kochs Schwierigkeiten.“ Bei Markas konnte Daniel Zanelotto seine Leidenschaft fürs Kochen mit einem geregelten Stundenplan verbinden. 2005 übernahm er die Leitung der Küche der Uni-Mensa in Bozen. Heute ist er dort für 13 Mitarbeiter verantwortlich und verköstigt täglich durchschnittlich 800 Studenten, Professoren und Verwaltungsangestellte der Uni.

Für ein großes Unternehmen wie Markas zu arbeiten, das insgesamt 6000 Mitarbeiter in Italien, Österreich und Rumänien beschäftigt, ist dabei eine Herausforderung: hohe Professionalität, strukturierte Prozesse und eine straffe Arbeitsorganisation, die alle gesetzlichen Vorschriften genauestens berücksichtigt, gehören zum Alltag. „Die Hygienevorschriften sind natürlich überaus streng; außerdem muss genauestens auf die richtige Konservierung der Lebensmittel und die Sauberkeit der Räume geachtet werden“, so der Koch. „Dafür kann sich das Ergebnis dann auch sehen lassen: Erst kürzlich bestätigten die Mensa-Nutzer die hohe Qualität unserer Dienstleistung in einer von der Uni durchgeführten Umfrage. Darüber hinaus wurde Markas im Jänner das Zertifikat „Gesunde Kantine“ verliehen“, so Daniel stolz.

Nicht zuletzt ist Markas als familiengeführtes Unternehmen sehr auf seine Mitarbeiter bedacht. Genau das schätzt der Traminer Koch: „Bei Markas werden die Mitarbeiter wertgeschätzt und für ihre Leistung anerkannt. Für mich ist es zudem wichtig, dass ich Kurse besuchen kann, um immer auf dem Laufenden zu sein, zum Beispiel im Bereich der Hygienevorschriften HACCP.“

Mit zwei kleinen Kindern schätzt er die geregelte Arbeitszeit. „Noch ein Grund mehr, dass ich der Restaurantküche nicht nachtrauere“, lacht Zanelotto.

© Alle Rechte vorbehalten

Vision des UVS: Ein offenes Land

Kürzlich hat der Unternehmerverband die „Vision für das Südtirol der Zukunft“ vorgestellt. In den kommenden Wochen stellen wir an dieser Stelle die darin enthaltenen Punkte und Maßnahmen für deren Verwirklichung vor.

► Südtirol – ein offenes Land und Vorzeigemodell im Herzen Europas:

Südtirol hat gezeigt, dass es ein Schnittpunkt der Sprachen und verschiedenen Kulturen sein kann. Diese Rolle muss nun weiter gestärkt werden, indem wir uns noch mehr öffnen, geleitet vom Bewusstsein, dass wir Teil Europas sind und nur innerhalb von Europa – ein stärkeres und weniger von Bürgern und Unternehmen entferntes Europa – gemeinsame Entwicklung möglich ist.

Ein offenes Land zu sein heißt auch, bereit zu sein, die Best-practice-Modelle zu teilen. Südtirol kann in vielen Bereichen als Erfolgsmodell bezeichnet werden: die Autonomie, das friedvolle Zusammenleben der Sprachgruppen, die Lehrlingsausbildung, der verantwortungsvolle Umgang mit Grund und Boden, die Entwicklung erneuerbarer Energien und alpiner Technologien.

Ein offenes Land zu sein heißt aber genauso, sich von Beiträgen von außen bereichern zu lassen, die Erfolgsmodelle anderer auf die eigene Realität anzuwenden und sich zu eigen machen: Bürokratieabbau, Energiekosten, Steuerlast, Reglementierung des Arbeitsmarktes, Anreize für Export und Innovation – dies sind Bereiche, in de-

nen es Verbesserungspotenzial gibt.

► Die notwendigen Maßnahmen:

Südtirol befindet sich im Herzen Europas, sowohl geografisch als auch kulturell. Diese Tatsache muss genutzt werden, um zu einer Plattform des Austausches zu werden und ein starkes Netzwerk auf verschiedensten Ebenen aufzubauen (Politik, Wirtschaft, Forschung, Ausbildung).

Wir sind eine offene Provinz, in der sich jeder zuhause fühlt: Dies gilt für alle jene, die hier geboren und aufgewachsen sind, aber auch für die neuen Bürger unseres Landes.

Leistung muss sich lohnen, in allen Sektoren: Politik, Arbeit, Schule und Soziales.

© Alle Rechte vorbehalten