

**Schule und Arbeitswelt vernetzen:
Unterricht im Betrieb erleben**

- Kochunterricht in der Küche,
- Servierkundeunterricht im Speisesaal und
- Betriebsorganisation bei der Organisation und Durchführung von Reinigungsarbeiten in einem Kneipp-Kurhaus der Marienschwestern: So abwechslungsreich gestaltete sich der Stundenplan für die Schülerinnen und Schüler der Einjährigen Wirtschaftsfachschule Erla, die am 13. April einen Tag lang Hefte gegen Kochlöffel austauschten.



Erfahrungen der SchülerInnen: Alex sagt im Rückblick: „Ich bin total überrascht, welch positives Arbeitsklima ich hier erlebt habe, wie gut die Arbeiten eingeteilt sind und welch gutes Teamwork hier praktiziert wird.“



Was gute Arbeitsorganisation in Küche, Service und Etage ausmachen, spürten alle Schülerinnen: „Es ging so ruhig her, kein Stress, obwohl viel Arbeit zu erledigen war. Alle waren so freundlich. Das war angenehm und hat uns sehr erstaunt.“



Über die gute Einführung in den Servicebereich freuten sich Dani und Isi: „Unsere Serviceleiterin war sehr freundlich und hat uns alles so gut erklärt und uns viel zugetraut. Das gab uns Mut.“



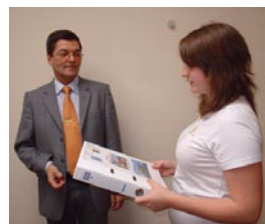
„Im Kochunterricht und in Betriebsorganisation wird immer von der Notwendigkeit der Sauberkeit gesprochen. Dass sie aber so wichtig ist, entdeckten wir an diesem Tag neu. Im Kurhaus wird alles aufs sorgfältigste gereinigt und nett gerichtet“, stellt Bianca fest. „Das Anrichten der Speisen geschieht so liebevoll“, bemerkt



Verena.“ Tina erinnert sich an eine Frau, wie diese ganz glücklich erzählt, wie gut es ihr hier gefällt, wie überrascht sie ist, weil alles so nett und sauber ist.



„Wenn man im Unterricht etwas vergisst, bekommt man ein Minus. Wenn man beim Arbeiten im Betrieb aber zB nur einen Waschlappen für einen Gast vergisst, kann man diesen verärgern. Da heißt es also, ganz schön bei der Sache sein“, stellen Bianca und Tina fest.



Herr Direktor Hans Hermann, Geschäftsführer der Kneippkurhäuser der Marienschwestern, ermutigte uns zur Entdeckung der Freude an der Berufsarbeit:

- „Wenn der Koch die Freude entdeckt hat, etwas Gesundes und Schmackhaftes FÜR den Gast zu kochen,
- Wenn die Servierkraft die Freude gefunden hat FÜR die Gäste da zu sein, sie gut zu bedienen, dann finden sie die Kraft, die mühsamen Dinge, die zum Alltag gehören, einfach zu tun.“



Und zum Schluss gab uns Herr Direktor Hans Hermann einen Geheimitipp von der Betriebsphilosophie der Kneippkurhäuser: „Wir haben für SIE Zeit!“ Das spürten wir alle und genossen dies.

Für den wertvollen Schnuppertag bedanken sich die Schülerinnen und Schüler der EWF mit ihren Lehrerinnen Dipl.-Päd. Sr. Rosa Wieser und Dipl.-Päd. Petra Kloibhofer (Projektleiterinnen)

www.marienschwestern.at
www.badkreuzen.gesund-kneippen.at/
www.aspach.gesund-kneippen.at/