

«Wir wollen aufzeigen, was unsere Berufe ausmacht»

Schülerinnen und Schüler der 8. Klasse kochen und servieren in Berner Restaurants – und erhalten dabei hautnah Einblick in die Gastroberufe. Das ist die Idee des Projekts Klassengastro. Initiiert wurde es von Gastronom Simon Burkhalter. Er stellt das Projekt im Gespräch näher vor.

PETER BRAND

Herr Burkhalter, wie entstand das Projekt Klassengastro?

Auf die Idee brachte mich ein Lehrer, der an einem berufsvorbereitenden Schuljahr unterrichtete. Er fand, es wäre doch eine prima Sache, mit seinen Schülerinnen und Schülern einen Abend in meinem Restaurant zu gestalten, was wir dann auch taten. In der Folge entwickelten wir die Grundidee mit Gastro Bern weiter. Der Branchenverband finanziert das Projekt mit in Form von Unkostenbeiträgen an die Betreibenden und Unkostenbeiträgen an die Klassenkasse.

An welche Schülerinnen und Schüler richtet sich das Angebot?

Unser primäres Zielpublikum sind Schülerinnen und Schüler der 8. Realschule. Wir arbeiteten aber auch schon mit 9. Klassen, mit Klassen der Sekundarschule oder mit 10. Schuljahren. Ist die Lehrperson motiviert, lässt sich Klassengastro eigentlich mit allen Schülerinnen und Schülern ab der 8. Klasse durchführen.

Mit welchem Ziel?



Sind mit vollem Elan dabei: Malou Berger (links) und Diana Mathys an einem Gästetisch.

Wir wollen Nachwuchs für unsere Branche generieren. Die Betriebe können ihre offenen Lehrstellen zum Teil nicht mehr wunschgemäss besetzen. Viele Schülerinnen und Schüler haben gar kein richtiges Bild mehr von der Arbeit in der Gastronomie. Weil sie vielleicht selten mit den Eltern in ein Restaurant gehen, haben sie keinen Bezug dazu und wissen nicht, was guter Service und gute Küche bedeuten. Wir wollen aufzeigen, was unsere Berufe ausmacht.

Wie läuft so ein Einsatz ab?

Die Jugendlichen treffen um 14 Uhr ein. Nach dem Kennenlernen informie-

ren wir sie kurz über unsere Lehrberufe. Danach teilen wir sie in Küche und Service auf. Das Küchenteam bereitet das Menü vor, der Service die Gästetische. Danach essen wir alle gemeinsam. Je nach Bedarf finden noch letzte Probeläufe statt. Ab 18 Uhr geht es so richtig los: Die Gäste treffen ein und werden bewirtet. Nebst den «normalen» Gästen, die der Betrieb stellt, sind auch Gäste da, die die Jugendlichen mitbringen – zum Beispiel Eltern, Geschwister, Grosseltern oder Freunde.

Die Jugendlichen können demnach praktische Erfahrung in Küche und Service sammeln?

Genau. Wir ermöglichen ihnen, konkret Hand anzulegen. Sie können die Arbeit im Gastgewerbe hautnah erleben und sehen, dass es Spass macht, bei uns zu arbeiten, dass wir einen lockeren Umgang pflegen und hochmotiviert sind. Zudem merken die Jugendlichen, dass unsere Arbeit auch einen sozialen Aspekt hat. Es geht um das Miteinander, es funktioniert nur im Team.

Kürzlich war eine Schulklasse aus Steffisburg bei Ihnen im Bären im Einsatz. Wie ist es gelaufen?

Alle acht Schülerinnen und Schüler waren motiviert und brachten eine

Das Projekt

Klassengastro vermittelt Schulklassen einen praktischen Einblick in die Berufe der Gastronomie.

Kontakt: oberlandwest@gastrobern.ch oder 031 330 88 88

Die Statements

Malou Berger, 8. Klasse OS Schönau Steffisburg: «Klassengastro tat richtig gut. Wir hatten Spass, durften voll mitmachen und mussten keine Angst vor Fehlern haben. Ich war in der Küche im Einsatz. Wir bereiteten gemeinsam das Menu vor und plauderten dabei über Gott und die Welt. Durch Klassengastro erhielt ich ein positives Bild der Gastronomie. Eine Ausbildung in diesem Bereich ist eine Option. Ich bin aber weiterhin offen für vieles.»

Diana Mathys, 8. Klasse OS Schönau Steffisburg: «Der Einsatz im Bären war eine grossartige Abwechslung mit vielen Überraschungen. Das Team liess sich voll auf uns ein, der Tag verging wie im Flug. Als Chef de Service durfte ich die Gäste in Empfang nehmen und sie bedienen. Das gefiel mir so gut, dass ich nur noch strahlte. Mein Berufswunsch ist zwar Fachfrau Gesundheit. Ich werde aber sicher auch im Bären schnuppern gehen.»

gute Stimmung in den Betrieb. Ich leitete den Serviceteil an und erlebte mit ihnen einen aufgestellten Nachmittag. Sie waren auch etwas nervös und hatten Respekt vor dem, was kam. Am Ende waren sie müde.

Entdecken Sie bei solchen Einsätzen gastronomisches Talent?

Ich sehe regelmässig Schülerinnen und Schüler, die ausgesprochen geeignet für die Arbeit an der Front wären, weil sie über ein gutes Auftreten und eine gute Ausstrahlung verfügen. Auch in der Küche sehe ich sofort, wer arbeiten kann und allenfalls schon Er-

fahrung von zuhause mitbringt. Die Realschülerinnen und Realschüler sind in dieser Beziehung in der Regel etwas weiter.

Herausgeber
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch