

Schulklasse übernimmt Hotelbetrieb

14 Achtklässlerinnen und Achtklässler der Oberstufe Hünibach arbeiteten zwei Tage im Hotel-Restaurant Schönbühl in Hilterfingen. Für das Experiment gabs Lob von allen Seiten.



Links: die Schüler/innen der 8. Klasse Hünibach. Auf der rechten Seite: Lisa Reichen, Lernende 2. Lehrjahr, Yanis Joss, Lernender 1. Lehrjahr und Stefan Joos, Gastgeber & Hotelier.

Bild: zvg

«Wir waren positiv überrascht». Dieses Lob in Richtung Achtklässler der Oberstufenschule Hünibach gabs nicht nur von Geschäftsführer Stefan Joos, sondern auch von Küchenchefin Rebecca Pigoni. Die beiden Führungskräfte des Hotel-Restaurants Schönbühl ziehen ein positives Fazit einer ungewöhnlichen Aktion. Im Rahmen der Berufswahl machten sich 14 Schülerinnen auf, Berufe «on the job» kennenzulernen. Sie bewarben sich und erhielten die Gelegenheit, zwei Tage (28.-29. Mai) mitzuarbeiten.

Schon nach kurzer Zeit bereiteten die Schülerinnen und Schüler in der Küche fleissig Poulet für das Mittagessen zu und beantworteten im Büro E-Mails. Die Chefin Housekeeping zeigte erst einmal, wie man ein Zimmer putzt, bevor die Schülerinnen dann selber mithelfen durften. Das junge Servicepersonal deckte die Tische, nahm die Bestellungen entgegen und servierte die Menus. Die erfahrenen Angestellten halfen dort, wo es nötig war. Der Betrieb im Hotel lief derweil normal weiter. Die zahlreichen Gäste von Restaurant und Hotel wurden am Eingang informiert und zeigten sich ebenfalls begeistert vom Einsatz der Jungen. «Es gab sehr viel Trinkgeld», erkannte Stefan Joos.

Hitze und Putzen

«Es war ungewöhnlich, dass sich für die Küche fünf Schülerinnen meldeten, während im Service drei der vier Interessierten Knaben waren», erklärt Joos. Sie alle wurden in kaltes Wasser geworfen, schätzten aber genau, dass sie auch Verantwortung übernehmen mussten. «Neben kleinen Ausrutschern wie Getränke verschütten und Verwechslungen meisterte das Service Team die Bedienung professionell», so die Schülerin Darleen Pfister, welche die Aufgabe hatte, das Geschehen in Bild und Text festzuhalten. Auch in der Küche habe es schnell gehen müssen, doch mit der guten Arbeitsaufteilung sei alles pünktlich serviert worden.

Die Jugendlichen selber gaben nach den zwei Tagen ebenfalls ein positives Fazit ab. Rachel fand das Kuchenbacken, das Schneiden und Vakuumieren des Gemüses am spannendsten, die Hitze in der Küche fand sie dann allerdings weniger angenehm. Alessa fand es wie andere Teilnehmende eine tolle Erfahrung, hinter die Kulissen sehen zu dürfen.

Lob gab es auch von Lukas Gasser. Der Vertreter von hotelleriesuisse fand diese Aktion toll, weil so die Jungen ein realistisches Bild der Hotelberufe gewinnen könnten. Er informierte am Aperó nicht nur Teilnehmerinnen und Teilnehmer, sondern auch Eltern und Lehrerschaft. Diese waren am ersten Tag zum Aperó eingeladen, das von den Schülern hergestellt wurde. Am zweiten Tag waren die 50 Mitschüler an der Reihe.

Die meisten möchten zwar voraussichtlich nicht beruflich im Hotel arbeiten, fanden aber die beiden Tage ein super Erlebnis und sie waren auch dementsprechend müde. Immerhin: Für vier der vierzehn Teilnehmenden ist ein Beruf im Hotel eine realistische Vorstellung. «Ich nähme sie sofort», erklärte die Küchenchefin, deren Lernende in den letzten Wochen mehrere Preise bei Wettbewerben gewonnen hatten. (htr/pt)

htr/pt

Publiziert am Donnerstag, 31. Mai 2018