

Checkliste Projekt «Klassengastro»

Das Konzept von **Klassengastro** ist bewusst kurz und knapp gehalten, um den Betrieben den nötigen Spielraum zur individuellen Anpassung der Events an die vorhandene Infrastruktur und Ressourcen zu bieten.

In dieser Checkliste finden Sie einige Best-Practice-Empfehlungen aus bisherigen Durchführungen. **Gerne nehmen wir Ihre Ergänzungen nach dem Anlass ebenfalls auf!**

- Ziel:** Im Vordergrund beim Projekt «Klassengastro» steht das positive Erlebnis für die Schüler/innen. Es geht nicht primär um Wissensvermittlung (z.B. lernen von perfekten Methodenkompetenzen). Es darf auch einmal etwas schieflaufen. Wichtig ist, dass die Sicherheit der Schüler/innen jederzeit gewährleistet ist.
- Anzahl Schüler/innen:** Die effektive Anzahl ist abhängig von den Kapazitäten des jeweiligen Durchführungsbetriebes. Ausschlaggebend sind sowohl die Platzverhältnisse als auch die verfügbaren Fach- und Führungskräfte bzw. Berufsbildner um eine gute Betreuung der Schüler/innen sicherzustellen. Wir empfehlen als Richtwert jeweils max. 5 Schüler/innen in Service und Küche für einen Betrieb mit ca. 50 Sitzplätzen.
- Datum:** Der Betrieb soll sich zu 100% auf die Schüler/innen konzentrieren können. Darum wird die Durchführung an einem Ruhetag empfohlen. Findet der Anlass an einem regulären Betriebstag statt, soll es sich um ein exklusives Event handeln (kein à la carte Betrieb nebenbei).
- Zeitraumen:** Das Event beginnt in der Regel am Nachmittag (ca. 13.30 Uhr) mit der Begrüssung der Teilnehmenden, dem Kennenlernen des Betriebes sowie der Mitarbeitenden und der Vorstellung der gastronomischen Berufsbilder.
- Bis zum Eintreffen der Gäste (ca. 18.30 Uhr) werden, je nach individueller Zeitplanung, der Gastraum vorbereitet, Tische eingedeckt, Servicegrundregeln geübt und in der Küche das Menü vorbereitet. (Es sollte auch eine Essenspause für die Schüler/innen eingeplant werden).
- Die Schüler/innen sollten spätestens um 22.00 Uhr verdankt und entlassen werden.

- Angebot:** Das Angebot sollte in der Regel ein Apero sowie 4 Gänge inkl. Getränken umfassen. Die Produkte und Zutaten richten sich nach dem jeweiligen Betriebskonzept. Es kann sowohl klassische als auch moderne Komponenten beinhalten, sollte jedoch in jedem Fall etwas «Spezielles» sein (keine Convenience-Artikel).
- Damit es für die Schüler/innen im Service nicht zu kompliziert wird, sollte eine festgelegte Weinempfehlung und Wasser auf den Tischen bereitstehen.
- Menüpreis** Abhängig von der individuellen Kostenstruktur und des festgelegten Menüs setzt der Gastronomiebetrieb den Menüpreis fest. Es wird ein Preisrahmen von ca. CHF 50-80 empfohlen.
- Dabei sollten zwei Faktoren berücksichtigt werden:
1. Kostendeckung für den Betrieb
 2. Tragbarkeit für die Familien der Schüler/innen
- Reservierungen:** Die Reservierungen werden direkt vom Restaurant geführt.
- Werbung / Presse:** Da für die Betriebe ein grosser unbezahlter Vorbereitungsaufwand entsteht, wird von den Klassen/Schulen erwartet, dass diese ihre Kommunikationskanäle einbringen, um Werbung für den Anlass zu machen (Öffentlichkeitsarbeit). Ein ausgebuchter Anlass ist sowohl für die Schüler/innen als auch für die Betriebe wichtig, damit alle Teilnehmenden ausgelastet sind, Wertschätzung der Gäste erfahren und der Betrieb den Anlass zumindest kostendeckend durchführen kann.
- Der Betrieb erstellt je nach Bedarf Werbematerial (Flyer, Email-Banner, Social Media Posts etc.) und Werbeinserate gemäss seiner CI/CD und/oder es wird von der Klasse selbst erstellt.
- Darüber hinaus empfehlen wir, die Lokalpresse zum Projekt einzuladen und nachgängig eine Pressemitteilung sowie Bildmaterial für eine kostenlose Berichterstattung zu versenden.
- Datenschutz:** Einverständnis der Schüler/innen bzw. Eltern zur Veröffentlichung von Bildern, Interviews im Vorfeld sicherstellen (Vorlage vorhanden).
- Lehrperson:** Wie wird die Lehrperson in den Anlass eingebunden?
- Mögliche Aufgaben: Unterstützung bei Planung, Elterninformation und -erlaubnis Einholung, Vorbereitung der Schüler/innen im Unterricht, Öffentlichkeitsarbeit, Begleitung des Anlasses als verantwortliche Aufsichtsperson, Erstellung von Fotomaterial während dem Anlass, Begrüssung / Verabschiedung der Gäste.

- Arbeitskleidung:** Information zu angemessener Kleidung für Service und Küche frühzeitig an die Schüler/innen kommunizieren.
- Give-aways / Benefits:**
1. Sponsoring für die Klassenkasse CHF 300 durch GastroAargau (Übergabe durch den Betrieb, anschliessende Rechnungsstellung an GastroAargau)
 2. Infomaterial / Merchandising von berufehotelgastro.ch und GastroAargau, je nach Verfügbarkeit
 3. Freiwilliges, individuelles Dankeschön des Betriebes, z.B.: Zertifikat, Trinkgeld des Abends etc.
- Tagesdisposition:** Der Anlass muss gut vorbereitet werden. Es sollte ein detaillierter Ablaufplan erstellt werden. Wichtige Fragen lauten: Was soll den Schüler/innen gezeigt werden und wie sieht die Instruktion aus. Für die Schüler/innen verständliche Rezepte müssen erstellt und die Mitarbeitenden instruiert werden.
- Tagesablauf / Programm:**
1. Kennenlernen / Betriebsrundgang
 2. Infos zu den Lehrberufen, z.B. Infomaterial und Videoclips von berufehotelgastro.ch
 3. Gruppenaufteilung und Einführung im jeweiligen Arbeitsbereich
 4. Essenspause gemeinsam als Team
 5. Gemeinsame Begrüssung der Gäste, Vorstellung der Schüler/innen
 6. Abschluss / Dankeschön / Verabschiedung der Teilnehmenden und Entlassung zu den Eltern (nach dem Dessert)
- Nachmittagsprogramm Service:** Während die Küchengruppe mit dem Zubereiten des Menüs am Nachmittag voll ausgelastet ist, könnte das Programm für den Service ein praktisches Training für den Abend beinhalten:
1. Teller tragen (verschiedene Techniken, Tellergrössen, warm/kalt, etc.)
 2. Tablett tragen (PET-Flaschen, kleine Wassergläser, Weingläser, jeweils erst leer, dann gefüllt)
 3. Servietten falten (4-5 Formen)
 4. Regeln / Infos zum Eindecken
 5. Rollenspiel: Service Ablauf (hat sich als sehr nützlich erwiesen)
- Anschliessend erfolgt das Herrichten des Gastraumes sowie das Eindecken der Tische, Vorbereitung des Apéro-Drinks etc.
- Versicherung:** Dieser Anlass gilt als Berufserkundungstag bzw. Projekttag der Schule. Die Versicherung erfolgt daher in der Regel analog anderen Schulveranstaltungen (Private Krankenversicherung der Schüler/innen).

Jugendarbeitsschutz:

Die gesetzlichen Grundlagen zum Jugendarbeitsschutz sollten berücksichtigt und ein schriftliches Einverständnis der Eltern eingeholt werden.

- Mindestalter: 13 Jahre
- Arbeitszeit: Maximal 8 Stunden
- Pause: Mindestens ½ Stunde (besser 2x 15min + 1x 30min)
- Erhöhte Aufsichtspflicht / Fürsorgepflicht des Betriebes
- Ende: Spätestens 22.00 Uhr (als Schulveranstaltung ausnahmsweise abweichend vom Jugendarbeitsschutzgesetz)

Die Lehrperson sollte den vorherigen und folgenden Schultag entsprechend (kurz) planen (Kompensation der angefallenen «Zusatzlektionen» & Einhaltung der Ruhezeit von 12h).

Mitarbeitende:

Es werden ausreichend Mitarbeitende zur Betreuung und Instruktion der Schüler/innen benötigt (Richtwert: mind. je 2 Personen in Service und Küche). Idealerweise entscheiden sich die Mitarbeitenden freiwillig zur Teilnahme. Es macht keinen Sinn, Mitarbeitende dabei zu haben, die nicht gerne mit Kindern / Jugendlichen umgehen. Optimal ist mindestens ein Berufsbildner im Betrieb vorhanden und bei der Planung involviert.

Zusammenarbeit GastroAargau:

Leistungen GastroAargau:

1. Vermittlung der Schulklassen an Betriebe
2. Zustellung von Infomaterial / Give-aways an Betriebe (berufehotelgastro.ch / GastroAargau)
3. Sponsoring von CHF 600 pro Anlass, davon CHF 300 zur Übergabe an die Klassenkasse und CHF 300 für den Betrieb (Auszahlung erfolgt an den Betrieb, welcher die CHF 300 an die Lehrperson übergibt.)
4. Berichterstattung in Verbandsmedien, und Regionalzeitschriften (Zustellung von Texten und Bildern durch den Betrieb vorausgesetzt.)
5. Verfügbarkeit für Auskünfte / Informationen für Betriebe und Lehrpersonen
6. Verfügbarkeit für Presseanfragen

Aufgaben Betrieb:

1. Meldung Durchführungsdaten und Anzahl Schüler/innen an GastroAargau
2. Zustellung von Flyern / Social Media Inhalten zur Verbreitung durch GastroAargau (wenn gewünscht)
3. Abrechnung: Rechnungsstellung des Sponsoringbeitrages von total CHF 600 pro Anlass an GastroAargau (Der Beitrag von CHF 300 an die Klassenkasse wird jeweils am Anlass direkt durch den Betrieb überreicht)
4. Zustellung Pressemitteilungen / Bildmaterial nach dem Anlass zur Öffentlichkeitsarbeit durch GastroAargau.