

Berufsorientierung an der Hans-Thoma-Schule in Oberursel

Konzept Konferenzverpflegung



© C. Schöner

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2. Konferenzverpflegung an der HTS

- 2.1. Curriculare Bezüge
- 2.2. Begründungszusammenhänge/ Lern- und Fördermöglichkeiten

3. Gründungsplanung und -durchführung

- 3.1. Geschäftsidee
- 3.2. Organisatorische Überlegungen und Voraussetzungen

4. Gründungsauswertung

5. Entwicklungsmöglichkeiten/ Perspektiven

1. Einleitung

Als wesentliche Aufgabe der Hauptschule und der Schule mit dem Förder-Schwerpunkt Lernen kristallisiert sich die Vorbereitung ihrer Schülerschaft auf die Arbeitswelt als wesentliches Ziel heraus, welches parallel zum Abschluss erreicht werden soll. Ihre Schülerinnen und Schüler sollen im Laufe der Schulzeit im Rahmen einer vertieften Berufsorientierung dabei unterstützt werden, am Ende ihrer schulischen Laufbahn entsprechend ihren Kompetenzen und Präferenzen fundierte Berufswahlentscheidungen treffen zu können, wie auch die zukünftig gestellten Anforderungen im Rahmen der weiterführenden Systeme und der späteren Erwerbstätigkeit bewältigen zu können (Vgl. Erlass zur Ausgestaltung der Berufs- u. Studienorientierung, S. 1).

Somit rückt die Förderung einer allgemeinen Ausbildungsreife in den Mittelpunkt der pädagogischen Bemühungen im Rahmen von Berufsorientierung und Berufswahl. Neben der Ausbildung und Weiterentwicklung von fachlichen und überfachlichen Kompetenzen erscheinen die Hinführung zu einer realistischen Einschätzung der eigenen Fähigkeiten und Möglichkeiten und die Unterstützung bei der Entwicklung eines positiven (und realistischen) Selbstkonzepts von besonderer Bedeutung.

Bedeutsam erscheint in diesem Zusammenhang, den Schülerinnen und Schüler entsprechend ihrer individuellen Möglichkeiten Erfahrungen zu ermöglichen und Einblicke zu geben, um ihnen Entscheidungs- und Gestaltungsmöglichkeiten zu eröffnen und sie soweit zu stärken, dass sie den Herausforderungen beim Übergang in die Berufswelt gewachsen sein können (Vgl. Konzept der Berufsorientierung und Berufswahl an der Hans-Thoma-Schule, S. 1).

Diese wichtigen Aufgaben nimmt die Hans-Thoma-Schule als eine Verbundschule mit den Förderschwerpunkten Lernen und körperlich-motorische Entwicklung ernst und gemäß des eigenen Konzeptes zur Berufsorientierung und Berufswahl gewissenhaft wahr.

2. Konferenzverpflegung an der HTS



© C. Schöner

Im Schuljahr 2014/2015 wurde als Ergänzung zum bestehenden Schulcurriculum der Berufsorientierungsstufe das **Pilotprojekt „Konferenzverpflegung“** ins Leben gerufen. Im Rahmen des Arbeitslehreunterrichts sorgte eine Berufsorientierungsklasse für das leibliche Wohl des Kollegiums an den Konferenztagen. Auf Vorbestellung wurde interessierten Lehrkräften ein warmes Mittagessen angeboten. Ein Schuljahr lang setzte sich die Schülerschaft einer achten Klasse aus dem Förderbereich Lernen mit gesunder Ernährung, Einkauf und Zubereitung von Speisen, Hygienemaßnahmen rund um den Arbeitsplatz Küche, Preiskalkulation, Kasse und Abrechnung, Service und Kundenorientierung, Marktforschung und Werbung auseinander und lernte dabei neben lebenspraktischen Handlungsmöglichkeiten und Zubereitung von gesunden Speisen auch viel über sich selbst.

2.1. Curriculare Bezüge

Die Unterrichtsinhalte der Berufsorientierungsstufe unserer Schule orientieren sich an den Lehrplänen der Schule mit dem Förderschwerpunkt Lernen bzw. der Hauptschule und werden an die individuellen Fähigkeiten, Möglichkeiten und Bedürfnissen unserer Schülerinnen und Schüler angepasst.

Für das Projekt Konferenzverpflegung lassen sich folgende Schwerpunkte für die verschiedenen Bereiche in den Richtlinien wieder finden, welche umsichtig und fächerübergreifend miteinander verbunden werden.

Bereich Arbeitslehre/ Hauswirtschaft	
Einkauf	Einkaufsmöglichkeiten auskundschaften Einkaufszettel verfassen Sonderangebote beachten Kassenbon überprüfen

Nahrung zubereiten	Rezepte lesen, verstehen und umsetzen Arbeitsabläufe strukturieren, Arbeitsteilung Hygienevorschriften beachten Zutaten bereitstellen, wiegen und messen
Umgang mit Küchen- und Haushaltsgeräten	Arbeitsplatz einrichten Sachgerechter Einsatz und Umgang mit Küchenwerkzeug Unfallverhütungsvorschriften beachten
Bereich Haushaltslehre	
Arbeitsplatz Küche einrichten und verwalten	Arbeitszentren in der Küche kennen und nutzen Ordnungs- und Reinigungs-, Hygienerichten in der Küche Gerätekennnis Einhalten und Einübung von Tischordnung und Tischsitten
Bereich Arbeit und Wirtschaft	
Betriebliche Abläufe verstehen und verinnerlichen	Organisationsstruktur eines Betriebes Einkauf/ Verkauf Produktentwicklung Produktion (Serien- und Massenfertigung) Finanz- und Rechnungswesen
Vorhaben wirtschaftlich planen (Wirtschaftliche Planung)	Materialbedarf berechnen Kassenbuch führen Selbstkosten errechnen, Verkaufspreis festlegen Preis- und Qualitätsvergleich Angebot auf Nachfrage abstimmen Evaluation und Weiterentwicklung Produktdesign und Marketing Gewinn-/ Verlustrechnung
Bereich Berufsorientierung	
Hilfen zur Berufswahl/ Förderung der allgemeinen Ausbildungsreife	Berufswahlkriterien für verschiedene Berufe kennen lernen Eigene Wünsche und Fähigkeiten erkennen, reflektieren und stetig erweitern (= Selbsteinschätzung) <u>Schlüsselkompetenzen</u> erkennen, reflektieren und stetig erweitern: Teamfähigkeit und Höflichkeit, Leistungsbereitschaft, Selbstständigkeit, Zuverlässigkeit, Kommunikation, Ordnung und Sorgfalt, Kritikfähigkeit, Durchhaltevermögen, Pünktlichkeit und Verantwortungsbewusstsein <u>Individuelle Kompetenzen</u> erkennen, reflektieren und stetig erweitern: Konzentration und Genaugigkeit, Merkfähigkeit, Alltagssituationen erfassen, Organisationsfähigkeit, Handwerkliches Geschick/ Feinmotorik, Kreativität, Kommunikationsfähigkeit und Hilfsbereitschaft

	Verhaltensweisen für die Berufswelt trainieren Bewerbungsunterlagen verfassen, Vorstellungsgespräche
Bereich Deutsch/ Mathematik	
Erweiterung der Kompetenzen in der Kulturtechniken	Handlungsorientierter Umgang mit Texten und anderen Medien: Rezepte lesen, verstehen und umsetzen Arbeitsabläufe strukturieren, Arbeitsteilung Handlungsorientierter Umgang mit Größen (Zutaten messen und wiegen) Zutatenmengen für mehrere Portionen errechnen Preiskalkulationen, Abrechnung, Buchführung
Bereich Naturwissenschaften: Biologie	
Ernährungslehre	Lebensmittel kennen lernen und untersuchen Gesunde Ernährung Nährstoffe, Vitamine und Mineralien Besondere Ernährung und unterschiedlicher Nährstoffbedarf Eigenes Konsumverhalten prüfen und überdenken
Bereich Gesellschaftswissenschaften	
	Ökologischer Landbau Fairer Handel

Somit ermöglichen Themen aus Mathematik (*Umgang mit Größen, Prozentrechnungen für Preiskalkulationen*), Deutsch (*Rezepte lesen, verstehen und umsetzen*), Naturwissenschaften (*Ernährungslehre*), Wirtschaft (*Buchführung, Marktforschung, Werbung und Marketing*) einen ergänzenden und differenzierten Blick auf Fragestellungen des angestrebten Arbeitslehreunterrichts. Zusätzlich zur theoretischen Aufbereitung innerhalb des Fachunterrichts angrenzender Disziplinen erhalten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, die erlernten Inhalte durch handlungsorientierte Herangehensweisen und eindeutige praktische Bezüge innerhalb des Projekts umzusetzen und zu vertiefen.

Gleichzeitig bietet das Projekt viel Spielraum, um sich auf individueller Ebene weiterzuentwickeln, sich seiner Fähigkeiten und Fertigkeiten bezogen auf die Arbeits- und Berufswelt im Allgemeinen und im Arbeitsfeld Hauswirtschaft im Speziellen bewusst zu werden und diese weiterzuentwickeln.

2.2. Begründungszusammenhänge: Lern- und Fördermöglichkeiten

Als Ergänzung und Vertiefung zur theoretischen Auseinandersetzung in den einzelnen Fächern erscheint eine ganzheitliche und realitätsnahe Vorbereitung der Jugendlichen auf die Arbeitswelt und ihr späteres Leben unbedingt erforderlich. Dieses lässt sich durch den bereits etablierten Schulkiosk an unserer Schule sehr gut realisieren. An die daraus resultierenden Möglichkeiten knüpft die Idee der **Schülerfirma zur Konferenzverpflegung** an und nutzt diese Chancen.

Durch die Nachahmung eines eigenen Betriebs im kleinen, geschützten Rahmen der Schule lassen sich grundlegendes praktisches und wirtschaftliches Wissen in möglichst lebendigen realistischen Zusammenhängen vermitteln und fachliche als auch überfachliche Kompetenzen anbahnen und weiterentwickeln, Motivation und Sicherheit in Bezug auf sich selbst und die spätere Arbeitsweise steigern. Somit bietet eine Schülerfirma – ein eigener „richtiger“ Betrieb – eine gelungene Plattform, um Wissen über betriebliche Abläufe und Arbeitstechniken zu vermitteln und gleichermaßen das Selbstkonzept derjenigen Schüler und Schülerinnen zu stärken, welche durch reduzierte Berufsperspektiven und teilweise eingeschränkte persönliche und soziale Entfaltungsmöglichkeiten verfügen.

Durch Aktivität und Selbstbestimmtheit der Lernenden werden Intensität und Effektivität des Entwicklungs- und Aneignungsprozesses positiv beeinflusst und Handlungskompetenzen im Sinne einer bestmöglichen Persönlichkeitsentwicklung gesteigert (Vgl. KMK 2009, Empfehlungen zum Förderschwerpunkt Lernen).

Ebenso versprechen Erfolgserlebnisse (durch die erfolgreiche Verinnerlichung von Inhalten, die Produktion und Präsentation vorzeigbarer Produkte und wiederholte positive Rückmeldungen durch Mitschüler und Kundschaft) das Selbstbewusstsein und das Selbstwertgefühl der Schüler und Schülerinnen zu stärken, die in ihrer bisherigen (Schul-)Biographie wiederholte Misserfolgserlebnisse bewältigen mussten.

3. Gründungsplanung und -durchführung

3.1. Geschäftsidee

Die Idee zum Projekt entwickelte sich aus der Zusammenführung wesentlicher Überlegungen die - wirtschaftlich gesprochen - unter Angebot und Nachfrage zusammengefasst werden können. Einerseits steht die pädagogische Intention, Schülern und Schülerinnen der Berufsorientierungsstufe die Möglichkeit anzubieten eigenverantwortlich und kreativ eigene Ideen verwirklichen zu können (*kleine warme und kalte Speisen für den Verkauf zubereiten*) und gemeinsame Klassenziele (*Geld für Abschlussfahrt sammeln*) verfolgen zu können. Andererseits wird diese pädagogische Überzeugung zum festgestellten Bedarf (*Wunsch des Kollegiums nach warmen Mahlzeiten an langen Arbeitstagen, Bereitschaft die Schülerfirma zu unterstützen*) und den vorhandenen Ressourcen (*geeignete Räumlichkeiten, organisatorische und personelle Voraussetzungen*) in Verbindung gebracht. Daraus konkretisierte sich die Idee zum Vorhaben und die Vorbereitungen konnten vor dem Anfang des Schuljahres beginnen.

3.2. Organisatorische Überlegungen und Voraussetzungen

Von der Geschäftsidee bis zur tatsächlichen Realisierung des Unternehmens wurden organisatorische Voraussetzungen bedacht und schulintern geklärt. Eine Lehrkraft übernahm die Verantwortung für das Projekt und wurde stundenplan-technisch mit ausreichend viel Zeit dafür eingeplant. Ebenfalls musste die Lehrküche an den betreffenden Tagen für die Projektgruppe reserviert werden, Arbeitsgeräte bereitgestellt und über Geschäftsform, möglichem Ablauf und Gestaltung, Finanzierung (Startkapital) entschieden werden.

Die Firma wurde als Schulprojekt ohne eigenen Rechtstatus geführt. Diese Rechtsform gewährt den größten Spielraum, um den Schwerpunkt auf pädagogisch-erzieherische Aspekte zu setzen, die hier im Vordergrund standen. Als wirtschaftliches Ziel stand eine mögliche Deckung der Kosten (und nicht Gewinnmaximierung) an erster Stelle.

Aus pädagogischer Perspektive können Überschüsse/ Gewinne auch dazu verwendet werden, einen Teil der Kosten zu übernehmen, die momentan von den Eltern für den Arbeitslehreunterricht getragen werden müssen.

Weitere Ideen und Motivationshilfen für die Schülerinnen und Schüler waren von Anfang an die Finanzierung von gemeinsamen Unternehmungen wie Klassenausflüge und Klassenfahrten. Im Laufe des Jahres wurde gemeinsam darüber diskutiert und entschieden, unter welchen Umständen und für welche Unternehmungen wie viel Geld vom erwirtschafteten Gewinn ausgegeben werden sollte. Dies impliziert einen verantwortungsbewussten Umgang mit Geld, Kooperation und Argumentationsfähigkeit und stärkt das Klassengefüge.

4. Auswertung

Das Betreiben der Schülerfirma zur Konferenzverpflegung erforderte in der Regel ein meist selbstständiges und eigenverantwortliches Handeln der teilnehmenden Schülerinnen und Schüler. Da die Eigenständigkeit von Schülern mit besonderem Förderbedarf im Bereich Lernen teilweise eingeschränkt ist, bedarf es fester Strukturen, um alle Notwendigkeiten überblicken und einschätzen zu können. An diese Strukturen wurden die Schüler durch das Wiederholen gesamter Lern- und Arbeitsvorhaben aber auch einzelner Lern- und Arbeitsschritte herangeführt, um Routinen und dadurch Sicherheit zu erlangen. Im Laufe des Projektjahres konnte bei allen Schülern eine zunehmende Sicherheit und Selbstständigkeit bei der Erledigung ihrer Aufgaben und Dienste beobachtet werden. Gleichermaßen erforderte die Reflektion vorhandener individueller und berufsbezogener Kompetenzen eine Ritualisierung, um die Schülerinnen und Schüler zu ermutigen, sich mit ihren eigenen Stärken und Schwächen auseinanderzusetzen und ihren eigenen weiteren Entwicklungsweg zu planen. Gemeinsame Reflexionsrunden am Ende jeder Projekteinheit boten den Rahmen, um über sich und die geleistete Arbeit und Entwicklung nachzudenken und um Rückmeldung und Anregungen von Mitschülern und Lehrer zu erhalten. Zunehmend wurde ei-

ne realistische und ehrliche Einschätzung eigener Fähigkeiten und Leistungen bemerkbar.

Weitere Rückmeldung und Ermutigungen haben die Schüler durch den Kontakt zu ihrer Kundschaft erfahren: Sei es bei der Essensausgabe vor den Konferenzen oder am Verkaufsstand beim Schulfest - die Resonanz auf ihre Arbeit blieb nie ungehört. Die Wertschätzung ihrer Arbeit trug spürbar zum Überprüfen des eigenen Selbstkonzepts und dem Überdenken bestehender Überlegungen zu einer möglichen Berufswahl bei.

Für das im kommenden Schuljahr anstehende Betriebspraktikum beabsichtigten einige Schüler, sich mit der Teilnahmebescheinigung des Projekts zu bewerben.

5. Entwicklungsmöglichkeiten/ Perspektiven

Zur Konkretisierung und Vertiefung des Projektes wäre vorstellbar, gemäß den aktuellen Marktanforderungen das Konzept durch eine stärkere Orientierung an der Realwelt zu erweitern. Damit verbunden wären eine entsprechende Besetzung der verantwortlichen Positionen innerhalb der Firma (Geschäftsführer, Personalmanagement, Finanzen, Marketing usw.) und beispielsweise die Führung eines Firmenkontos bei einer ortsansässigen Bank.

Ein Anreiz könnte sein, die Positionen wie in einem am Markt üblichen Bewerbungsprozess zu besetzen (stufeninterne Ausschreibung der Stellen, Durchlaufen des kompletten Bewerbungs-, Vorstellungs- und Einstellungsprozesses).

Ein größerer Erfolg dieser Idee könnte damit erzielt werden, alle Schülerinnen und Schüler der Berufsorientierungsstufe einzubeziehen. Neben einer größeren Auswahl an Human Ressourcen hätte dies auch den Vorteil, Talente, Fähigkeiten und Kenntnisse einzelner Bewerber zu erkennen, optimal einzusetzen und dadurch weiterentwickeln zu können. Individuelle Interessen und Neigungen können hierbei gezielt berücksichtigt werden.

Ebenfalls vorstellbar wäre die Erweiterung der Angebots- und Dienstleistungspalette unter Berücksichtigung vorliegender Evaluationsergebnisse sowie vorhandener Ressourcen. Dies ist abhängig vom wirtschaftlichen Erfolg, Motivation und Ausdauer der Teilnehmer und gegebener Nachfrage.

Im ersten Projektjahr wurde das Konzept durch die Erstellung einer Rezeptsammlung mit selbst gemachten Fotos der beliebtesten Gerichte



© C. Schöner

und einem Marmeladenverkauf beim Schulfest erweitert.



© M. Langer

Der Großteil der Schülerinnen und Schüler zeigten auch im darauf folgenden Schuljahr die Bereitschaft, am Projekt teilzunehmen. Sie sehen ihre Leistungen aus dem Vorjahr als Erfolg und Möglichkeit der Weiterentwicklung.