

Probieren geht über Studieren.

Eine Schule geht einen neuen Weg und bietet einmal in der Woche im **bbs bistro** für die Schulgemeinschaft und für Gäste eine kulinarische Mahlzeit an.

Einmal in der Woche bereiten Schüler/-innen der Produktionsklasse Hauswirtschaft, einer Klasse des Berufsvorbereitungsjahres (BVJ), ein Mittagessen zu, für Schüler/-innen, Lehrkräfte und Gäste – unter den betriebswirtschaftlichen Bedingungen einer Großküche.



Individuell und gemäß ihren Fähigkeiten werden die Schüler/-innen betreut und begleitet von ihrer Klassenleiterin Sonja Burg und der Hauswirtschaftsmeisterin Bettina Guttmann sowie von der Dipl.-Soz.-päd. (FH) Daniela Kreh.



Seit zwei Jahren wird das **bbs bistro** finanziell gefördert durch das Ministerium für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Demografie des Landes Rheinland-Pfalz.

Der Unterricht

Fachpraxis

In über 15 Fachpraxisstunden pro Woche verrichten die Schüler/-innen u.a. folgende Aufgaben:

- Warenannahme
- Kontrolle der Lieferungen
- Tischdekorationen
- Geschirr und Speisesaal richten
- Speisezubereitung als Schwerpunkt
- Verkauf der Essensbons
- Ausgabe des Mittagessens
- Spülen und Aufräumen
- Waschen, Bügeln und Instandhalten der Küchenwäsche und Berufsbekleidung.



Fachtheorie

Die Schüler/-innen haben ca. 14 Wochenstunden theoretischen Unterricht (Deutsch, Sozialkunde, Berufsbezogenen Unterricht, Fachrechnen, Textverarbeitung und Sport). In die Fächer ist das didaktische Konzept des bbs bistros integriert, z.B. durch:

- Herstellen von Essensmarken
- Kontrolle des Kassenbestands
- Überprüfen der Rechnungen
- Ausfüllen von Überweisungen
- Schreiben eines Berichtshefts

Der Speiseplan

Bei der Auswahl der Speisen wird besonders auf Frische und Qualität geachtet. Obst und Gemüse stammen überwiegend aus regionalem Anbau. Auf vorgefertigte Produkte wird weitgehend verzichtet. Für die Lebensmittelauswahl sind außerdem entscheidend:

- Gesundheitswert:

Alle wichtigen Nährstoffe, vor allem Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe, sollen in einem ausgewogenen Verhältnis enthalten sein.

- Genusswert:

Die Speisen sollen nicht nur satt machen, sondern auch gut aussehen und gut schmecken.

- Ökonomischer Wert:

Das Mittagessen wird zum Selbstkostenpreis von 3,70 € angeboten. Es wird preis- und qualitätsbewusst eingekauft.



Ziel ist es, die Schüler/-innen intensiv auf die Berufs- und Arbeitswelt vorzubereiten und die Chancen für eine Ausbildungsstelle zu verbessern.

Der ganzheitliche Ansatz und das Engagement von Schülern /-innen und Lehrkräften trägt wesentlich zum Erfolg des bbs bistros bei.



bbs bistro

Warme, gesunde Mahlzeiten, bestehend aus einem Hauptgericht, einem Dessert und einem Getränk, sowie einer vegetarischen Variante, werden jeden Dienstag zwischen 12.00 und 13.30 Uhr ausgegeben.

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 3
76744 Wörth

Tel.: 07271 9232-0
E-Mail: sek-woerth@bbs-germersheim

aktuelle Speisepläne unter
www.bbs-germersheim.de

Preis 3,70 €

Um Anmeldung wird gebeten.

Geschichte des bbs bistros

Die Idee der Produktionsklassen stammt aus Dänemark. Dort wird speziell in Produktions-schulen die Sozialisation von Jugendlichen gefördert.

Im Jahr 2005 wurde die Produktionsklasse an der BBS Germersheim, Standort Wörth, eingeführt. Die Eröffnung fand am 09. Mai 2006 statt. Die finanziellen Mittel wurden zunächst im Rahmen des Equal-Programms des **Europäischen Sozialfonds** und auch von der **Kreisverwaltung Germersheim** zur Verfügung gestellt.

Nachdem die europäische Förderung im Schuljahr 2007/08 turnusgemäß endete – 2012/13 war noch einmal eine Förderung möglich –, wurde das bbs bistro aufgrund des großen Erfolges aus „eigener Kraft“ am Leben erhalten. Möglich war dies nur, mit erheblicher freiwilliger und unentgeltlicher **Mehrarbeit der am Projekt beteiligten Mitarbeiter**.

Dank der großzügigen finanziellen Unterstützung von **StarCare**, einer gemeinnützigen Hilfsorganisation von Mitarbeiter/-innen der Daimler AG, konnte der bbs-bistro-Betrieb von 2008 bis 2011 weitergeführt werden.

Das Ministerium für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Demografie (MSAGD) ermöglicht seither mit Fördermitteln des Landes Rheinland-Pfalz dem wertvollen Projekt das „Überleben“.

Mit Blick auf die gesamtgesellschaftliche Aufgabe und im Namen der beteiligten Jugendlichen hofft die Schulgemeinschaft auf eine dauerhafte Unterstützung zur Fortführung der Produktionsklasse bbs bistro.



Berufsbildende Schule Germersheim/Wörth



Produktionsklasse

bbs bistro



Finanzielle Förderung durch das
Ministerium für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Demografie

