



Salierschule
Schifferstadt



Konzeption „Selbstversorgerküche“ , Personaleinsatz

• **Blick auf die Selbstversorgerküche (Svk)**

Zurzeit wird die bisherige Lehrküche der Salierschule in eine professionelle Gastroküche umgebaut. Durch entsprechende Technik, Kühl- und Vorratsräume sowie Großgeräte wird ermöglicht, dass hier künftig täglich frisch gekocht und damit die Schulgemeinschaft mit Essen versorgt werden kann.

1. Zielstellung:

- Gemäß dem Leitbild der Salierschule steht im Fokus unserer Arbeit mit den Kindern und Jugendlichen die konsequente, praxisnahe Förderung lebensnotwendiger Schlüsselkompetenzen zur **selbstständigen** Berufs- und Alltagsbewältigung. Während der gesamten Schulzeit werden die Kinder und Jugendlichen an die Übernahme von schrittweise größer werdender Verantwortung herangeführt. (Klassenämter, Schüler-Schülerpatenschaften, Führung eines Schulkiosks.....)
- Die Förderung der Berufsreife wird ein Schwerpunkt der Arbeit in unserer Schule bleiben. Dabei sollen die Schüler/innen für den Übergang in die Arbeitswelt unter möglichst realistischen Bedingungen vorbereitet und begleitet werden.
- Die Zubereitung von ca. 80 – 100 Mittagessen pro Tag ist mit einem gewerblichen Betrieb gleichzustellen. Daher gelten hier andere, zwingende gesetzliche Vorgaben in der Dokumentation, Unterweisung und insbesondere der Hygiene, die die Mitarbeiter (hier dann auch die Schüler) zu befolgen haben.

2. Vermittlung von allgemeinen Schlüsselqualifikationen für die Berufswelt durch einen Fachlehrer

- Im Lehrplan AL wird das Fach AL zunächst in die Fachbereiche Technik-Beruf-Wirtschaft und Haushalt-Beruf-Wirtschaft unterteilt. Schlussfolgernd ist die Ausbildung in diesem Fach nicht auf die Führung einer Schulküche spezialisiert, sondern deutlich breiter aufgestellt.
- Damit konform wird formuliert: „Auftrag und Zielsetzung der Arbeitslehre ist es, Schülerinnen und Schüler in die Arbeits- und Wirtschaftswelt mit ihren technischen, ökonomischen, ökologischen und sozialen Zusammenhängen

- **einzuführen.**“ (Lehrplan AL, 4, Hervorhebung durch die Autorin). „Der Lernbereich Haushalt hat das Ziel, Schülerinnen und Schüler auf die Aufgaben des **privaten Haushalts** vorzubereiten.“ (Lehrplan, 39, Hervorhebung durch die Autorin). Das bedeutet, dass eine Lehrkraft mit den Schülern auf der Basis eines Familienhaushalts Mahlzeiten für 4-6 Personen produziert.
- Die Lehrkraft AL ist ausgebildet, erste und vertiefende Einblicke in die Arbeitswelt zu ermöglichen. Sie ist nicht befähigt ohne weitere Qualifikation einen Betrieb zu führen.

3. Vermittlung von spezifischen beruflichen Schlüsselqualifikationen für die Berufswelt der Gastronomie durch eine Handwerksfachkraft

- Die Selbstversorgerküche bietet den technischen und handwerklichen Hintergrund, die reale Arbeitswelt einiger Berufsfelder aus dem Arbeitsfeld der Gastronomie den Schülerinnen/Schülern erfahren zu lassen. Hierzu ist die Einstellung von Personal mit spezifischer handwerklicher Ausbildung und einer Ausbildungseignungsprüfung notwendig (siehe VV Beschäftigung von pädagogischen Fachkräften im Schuldienst vom 11.Mai 2014, Abs.2.3).
- Personal mit der o. g. Fachqualifikation und der Erfahrung in diesem Berufsfeld kann den Schülerinnen/ Schülern neben der Vermittlung von Fachwissen zahlreiche , berufsgebundene Kompetenzbereiche durch eine reale Arbeitserfahrung näher bringen, die auch auf dem heutigen Arbeitsmarkt von Bedeutung sind:

Warenwirtschaft

- Planung (Rezepte können nicht ohne weiteres nach der Personenzahl erhöht werden, da sich z.B. Gewürzanteile nicht linear multipliziert umsetzen lassen)
- Einkauf (dazu gehört: Erwerb von Marktkenntnissen in Bezug auf Wareneinsatz / Preis und Qualität).
- Qualitätskontrolle (üblicherweise erwartet ein Kunde gleichbleibende Qualität der Nahrungsmittelzubereitung, im Prinzip ist es für ihn nicht akzeptabel aus pädagogischen Erwägungen an dieser Stelle qualitative Einbußen hinzunehmen)
- Lagerhaltung (dazu gehört: Temperaturlaufzeichnungen über die Kühlsysteme, Einhaltung der Kühlkette, Vermeidung von Kreuzkontamination)

Dienstleistungen

- Zubereitung von Nahrungsmittel in großen Mengen
- Gasträume herrichten
- Service
- Einsatz von Großgeräten

Verwaltungsarbeit

- Dokumentationen
- Führung von Listen,
- Lieferungsabwicklung
- Buchungswesen

Gesundheitsschulung

- Hygienevorschriften (dazu gehört auch die Temperatureinstellung bei der Waschmaschine für die Küchenwäsche)
 - Arbeitseigenschutz
 - Umgang mit Reinigungsmitteln
-
- Hauswirtschafterinnen „....planen, kontrollieren und optimieren z.B. die Arbeitsabläufe, Personal- und Materialeinsätze, Speisenangebote, Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen.“ Sie führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen und Preisvergleiche durch. (Quelle: Berufenet, Steckbrief Hauswirtschafterin). Hieraus geht deutlich hervor, dass das Anforderungsprofil deutlich spezifischer und bezogen auf die Aufgaben deutlich höher ist als das, was eine Lehrkraft der Arbeitslehre einbringen kann.
 - Die bundesweiten Zählungen (aus dem Jahr 2013/2014) auf dem Arbeitsmarkt zeigen an, dass 10 % der Schülerinnen/ Schüler mit einer besonderen Berufsreife einen Arbeitsplatz im Arbeitsfeld der Gastronomie finden. Diese Prozentzahl sollte Anlass dazu geben, für den Übergang von Schule in den Beruf neue und hoffentlich auch bessere Förderwege einzuschlagen.

4. Ausblick auf mögliche Dienstleistungen der Selbstversorgerküche

- Mit einer derartig praxisnahen, am Berufsalltag eines Wirtschaftsbetriebs orientierten Ausbildung bieten wir den Schülern / Schülerinnen einen deutlich verbesserten Übergang in den Beruf bzw. in eine entsprechende Ausbildung durch:
- Genauere Vermittlung von allgemeinen und von spezifischen Schlüsselqualifikationen für die Berufswelt
- Schüler/innen, die keinen Praktikumsbetrieb finden, können trotzdem reale Praxiserfahrungen sammeln.
- Aufgrund der Tatsache, dass es sich bei der Schulküche um einen Betrieb handelt, können hier Praktikumsplätze im Rahmen von Betriebspraktika für Externe aller Schulformen mit dem Bildungsgang Berufsreife angeboten werden. Der Bedarf an begleiteten Praktikumsplätzen ist hoch.
- Auf ähnlicher Grundlage ist es mittelfristig angedacht, Ausbildungsplätze in der Schulküche anzubieten. Nur unter Leitung einer Hauswirtschaftsmeisterin – und nicht einer Förderschullehrkraft – ist es möglich, die Ausbildung zu begleiten. Die Ausbildung hat dann überbetrieblichen Charakter, möglicherweise kann auch die Kooperation zu einem überbetrieblichen Träger (CJD, ...) entstehen.
- Es kann zu einem späteren Zeitpunkt eine Cafeteria angeschlossen werden.
- Öffnung nach außen: Bereits vor dem konkreten Entstehen der Schulküche gab es eine Anfrage der Bürgermeisterin, ob die Küche auch die GS-Süd oder andere Einrichtungen versorgen könne. Dies ist zum Beginn des laufenden Betriebs noch nicht möglich. Mittelfristig ist dies jedoch eine reale Option, die nur dann möglich

ist, wenn die Leitung der Küche einer Hauswirtschafterin (Meisterin) obliegt, die allen realen Anforderungen entspricht.

Schifferstadt, den 27.05.2015