

Das Gastromobil an der Sibilla-Egen-Schule: Ein Tag voller neuer Erfahrungen

Am 03.02.2025 hatten die Schülerinnen und Schüler in der Klasse der Dualen Ausbildungsvorbereitung (AVdual) und der Zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Gesundheit (2BFS) Möglichkeit, das innovative Gastromobil zu besuchen. Das Gastro-Mobil ist ein knallblauer Bus, mit dem der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 8 bis 12 in der Berufsorientierungsphase interaktiv wertvolle Einblicke in die Tätigkeitsbereiche des Gastronomiebranche ermöglicht.

Der Bus ist in zwei Bereiche unterteilt: das Gastrokino und einen Selbsterkundungsbereich. Im Gastrokino werden kurze, anschauliche Informationsfilme über verschiedene Berufe in der Gastronomie gezeigt. Dabei wird auch erläutert, wie die unterschiedlichen Berufsfelder zusammenarbeiten, damit Gäste in einem Restaurant ihr Essen erhalten. Die häufigste Frage der Schülerinnen und Schüler an den erfahrenen Branchenprofi des Gastromobils war die nach der Arbeitszeit. Hierauf antwortete er: "Natürlich arbeiten wir am Wochenende und abends. Aber das trifft auch auf Schichtarbeiter in der Industrie oder medizinische Berufe zu. Wichtig ist, dass einem der eigene Beruf Spaß macht."

Neben der virtuellen Rezeption befinden sich im Bus noch ein großer Touchscreen, auf dem es ein Tischgedeck richtig zusammenzustellen gilt, eine Küche, in der man erraten muss, welche Lebensmittel in welche Gerichte kommen, eine Lounge, in der Erklärvideos zu Ausbildungsberufen im Hotel- und Gastro-Gewerbe laufen und ein Tablet, auf dem man einen Berufstest machen kann.

Im Selbsterkundungsbereich konnten die Schülerinnen und Schüler interaktiv verschiedene Stationen durchlaufen, wie etwa eine Gewürz- oder Getränkebar. Gar nicht so leicht, alle Rätsel zu lösen. Mithilfe eines Laufzettels arbeiteten sie sich durch die einzelnen Aufgaben und konnten so ihre Sinne und ihr Wissen spielerisch testen. Die Stationen „Zimmer-Check“ und „Koch dein Menü“ waren besonders beliebt. Zum einen versucht man alle Fehler im Hotelzimmer zu finden und das dank einer VR-Brille sehr realistisch. Schließlich muss alles ordentlich sein, bevor der Gast kommt.

Im „Koch dein Menü“ kochen Schülerinnen virtuell Gerichte nach. Dabei ist entscheidend, dass die richtigen Zutaten im Kochtopf landen. Nur dann kann man

viele Punkte erreichen. Auch die betreuenden Lehrkräfte haben sich ausprobiert und viel Ehrgeiz gezeigt. Die technische Oberlehrerin Christa Gruner fand: „Das Gastromobil ist eine tolle Erfahrung und macht auch uns Lehrerinnen und Lehrern Spaß.“

Das Gastromobil hat sich zum Ziel gesetzt, junge Menschen für die Gastronomie zu begeistern und ihnen die Vielfalt des Berufsfeldes näherzubringen. „Wir möchten den Schülerinnen und Schülern zeigen, dass die Gastronomie nicht nur ein Beruf, sondern auch eine Leidenschaft ist.“ Die betreuenden Lehrkräfte waren begeistert von der positiven Resonanz und dem Engagement der teilnehmenden Schülerinnen und Schülern. „Solche Erfahrungen sind entscheidend für die Berufsorientierung und helfen den Schülern bei der Entscheidungsfindung, welcher Beruf es denn mal werden soll.“ Ein herzliches Dankeschön an das Team des Gastromobils für diesen lehrreichen und inspirierenden Tag und Frau Reichle vom Landratsamt, die diesen Tag möglich machte.

Erstellt von Elke Biró

Bildmaterial 1: Getränke-Check



Was ist in den verschiedenen Getränken enthalten, die eine Bar oder ein Restaurant anbietet? Hier muss dem jeweiligen Getränk der Hauptinhaltsstoff zugeordnet werden.

Bildmaterial 2: Das Gastromobil vor der Sibilla-Egen-Schule.



Bildmaterial 3: Wer erkennt alle Gewürze am Geruch?



In einer Wand sind verschiedene Geruchsproben eingebaut, die man erraten und den Abbildungen passend zuordnen muss.