

## Checkliste Nachwuchsprojekt «Klassengastro»

Das Projekt «Klassengastro» wird ab 2025 im Kanton Graubünden lanciert. Das Konzept ist bewusst kurz und knapp gehalten, um den Betrieben den nötigen Spielraum zur individuellen Anpassung des Events an die vorhandenen Infrastrukturen und Ressourcen zu ermöglichen.

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

Ziel	Im Vordergrund des Nachwuchsprojektes «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 schief laufen. 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. Berufsbildenden, um eine gute Betreuung der Schüler:innen sicherzustellen. Als Richtwert werden jeweils sechs Schüler:innen in Service und Küche (max. 12 Schüler:innen pro Anlass) für einen Betrieb mit rund 50 Sitzplätzen empfohlen. Schulklassen, die mehr Schüler:innen zählen, teilen die Schüler:innen bewusst in «Mitarbeitende» und «Gäste» auf.
Zeitpunkt	Der Durchführungstag wird vom Betrieb in Absprache mit der Schulklasse definiert. Es ist zu beachten, dass sich der Betrieb zu 100% auf die Schüler:innen konzentrieren kann. Die Gäste erhalten nur das festgelegte Menü, das heisst, dass es nebenbei kein à la carte-Betrieb gibt.
Zeitrahmen	<p>Der Anlass beginnt am Nachmittag um 13.30 Uhr mit der Begrüssung der Teilnehmenden, dem Kennenlernen des Betriebes/der Mitarbeitenden und der Vorstellung der gastronomischen Berufsbilder (siehe Tagesablauf).</p> <p>Bis zum Eintreffen der Gäste um 18.30 Uhr werden, je nach individueller Zeitplanung, der Gastraum vorbereitet, die Tische eingedeckt, die Servicegrundregeln geübt und in der Küche das Menü zubereitet. Es sollte auch eine gemeinsame Essenspause für die Schüler:innen eingeplant werden. Spätestens um 22 Uhr muss die Schulklasse verdankt und entlassen werden.</p>

Angebot	<p>Das Angebot sollte ein Apéro 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 (kein Mittagmenü und keine Convenience-Artikel).</p> <p>Damit es für die Schüler:innen im Service nicht zu kompliziert wird, sollte es entweder eine definierte Weinbegleitung oder alternativ eine feste Weinempfehlung geben und tischweise Mineralwasser eingesetzt werden.</p>
Menüpreis	<p>Abhängig von der individuellen Kostenstruktur und des festgelegten Menüs setzt der Gastronomiebetrieb den Menüpreis inkl. Getränken fest (in Rücksprache mit der Lehrperson). Dabei sollten zwei Faktoren berücksichtigt werden:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kostendeckung für den Betrieb</li><li>2. Tragbarkeit für die Schüler:innen, ihre Familien &amp; Bekannten.</li></ol> <p>Einige Betriebe haben sehr erfolgreich Sponsoring- Vereinbarungen mit Ihren Lieferanten getroffen und konnten so z.B. für Eltern und Bekannte einen sehr attraktiven Spezialpreis anbieten.</p>
Reservierungen	<p>Die Reservierungen werden direkt vom Restaurant geführt. Sowohl Stammgäste und Laufkundschaft, als auch die Familien und Bekannten der Schüler:innen sowie Vertreter der Schulen und Gemeinden sind herzlich willkommen.</p> <p>Idealerweise werden rund 2/3 der verfügbaren Sitzplätze durch die Schulklasse/Schule «vermarktet».</p> <p>Wenn die Reservierungen der Schulklasse/Schule durch die Lehrperson entgegengenommen und gesamthaft an den Betrieb weitergeleitet werden, ist eine verbindliche Fristsetzung wichtig.</p>
Werbung & Presse	<p>Da für den Betrieb ein grosser unbezahlter Vorbereitungsaufwand entsteht, wird von der Schulklasse/Schule erwartet, dass diese ihre Kommunikationskanäle einbringen, um Werbung für den Anlass zu machen (Öffentlichkeitsarbeit). Ein ausgebuchter Anlass ist sowohl für die Schulklasse, als auch für den Betrieb wesentlich, damit alle Teilnehmende ausgelastet sind, Wertschätzung der Gäste erfahren und der Betrieb den Anlass zumindest kostendeckend durchführen kann.</p> <p>Entweder erstellt der Betrieb je nach Bedarf Werbematerial (Flyer, E-Mail-Banner, Social Media-Posts etc.) und Werbeinserate gemäss eigener CI/CD und/oder diese werden von der Schulklasse selbst erstellt.</p>

Darüber hinaus wird empfohlen, die Lokalpresse zum Projekt einzuladen und nachgängig eine Medienmitteilung sowie Bildmaterial für eine kostenlose Berichterstattung zu versenden.

Der Betrieb profitiert so von viel öffentlicher Aufmerksamkeit, «Gratis»-Werbung und der Möglichkeit sich neuen Gästegruppen zu präsentieren.

Datenschutz & Einverständnis	Das Einverständnis der Schüler:innen, bzw. Eltern zur Teilnahme (ausserschulische Abendveranstaltung) sowie zur Veröffentlichung von Bildern und Interviews sollte schriftlich sichergestellt werden.
Lehrperson	<p>Die Absprache, wie die Lehrperson in den Anlass eingebunden wird, sollte im Vorfeld getätigt werden.</p> <p>Beispiele von möglichen Aufgaben für die Lehrperson:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterstützung bei Planung</li> <li>- Elterninformation und Einholung Einverständniserklärungen</li> <li>- Vorbereitung der Schüler:innen im Unterricht</li> <li>- Öffentlichkeitsarbeit</li> <li>- Begleitung des Anlasses als verantwortliche Aufsichtsperson</li> <li>- Erstellung von Fotomaterial während dem Anlass</li> <li>- Begrüssung und Verabschiedung der Gäste</li> </ul>
Arbeitskleidung	Information zu angemessener Kleidung für Service und Küche sollte frühzeitig an die Schulklasse kommuniziert werden.
Benefits & Infomaterial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sponsoring für die Klassenkasse CHF 300 durch GastroGraubünden (Übergabe erfolgt am Anlasstag durch den Betrieb, anschliessende Rechnungsstellung zusammen mit Betriebsbeitrag an GastroGraubünden)</li> <li>- Freiwilliges, individuelles Dankeschön des Betriebes, z.B. Zertifikat, Trinkgeld des Abends usw.</li> <li>- Infomaterial von BERUFE HOTEL GASTRO kann kostenlos bei GastroGraubünden angefordert werden.</li> </ul>
Mitarbeitende	Es werden ausreichend Mitarbeitende zur Betreuung und Instruktion der Schüler:innen benötigt (Richtwert: mind. je 2 Personen in Service/Küche). Optimal ist mindestens ein Berufsbildner im Betrieb vor Ort und bei der Planung involviert.
Tagesdisposition	<p>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 müssen verständliche Rezepte erstellt und die Mitarbeitenden müssen instruiert werden.</p> <p>Bsp. Unterrichtsdisposition, siehe Beilage.</p>

Tagesablauf	<p>Das vorgeschlagene Programm sieht wie folgt aus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kennenlernen &amp; Betriebsrundgang</li><li>- Infos zu den Lehrberufen (z.B. Infomaterial und Videoclips von berufehotelgastro, youtube.com/@berufegastgewerbe)</li><li>- Gruppenaufteilung und Einführung im jeweiligen Arbeitsbereich</li><li>- Essenspause «Teamessen»</li><li>- Gemeinsame Begrüssung der Gäste, Vorstellung des Teams</li><li>- Abschluss, Dankeschön &amp; Verabschiedung der Teilnehmenden und Entlassung zu den Eltern (nach dem Dessert)</li></ul>
Programm Service	<p>Während die Küchengruppe am Nachmittag mit der Zubereitung des Menüs voll ausgelastet ist, könnte das Programm für den Service, z.B. ein praktisches Training für den Abend beinhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teller tragen (verschiedene Techniken, Tellergrössen, warm/kalt usw.)</li><li>- Tablett tragen (Pet-Flaschen, kleine Wassergläser, Weingläser, jeweils erst leer, dann gefüllt)</li><li>- Servietten falten (4-5 Formen)</li><li>- Regeln &amp; Infos zum Eindecken</li><li>- Rollenspiel: Service Ablauf</li><li>- Anschliessend erfolgt das Arrangieren des Gastraumes, das Eindecken der Tische und die Vorbereitung des Apéro-Drinks usw.</li></ul>
Versicherung	<p>Dieser Anlass gilt als Berufserkundungstag, bzw. Projekttag der Schule. Die Versicherung erfolgt analog anderen Schulveranstaltungen (Private Kranken-/Unfallversicherung der Schüler:innen).</p> <p>Wichtig ist, dass die Aufsichtspflicht und Arbeitssicherheit jederzeit gewährleistet ist.</p>
Jugendarbeitsschutz	<p>Die gesetzlichen Grundlagen zum Jugendarbeitsschutz müssen berücksichtigt und ein schriftliches Einverständnis der Eltern eingeholt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mindestalter: 13 Jahre</li><li>- Arbeitszeit: max. 8 Stunden</li><li>- Pause: mind. ½ Stunde (besser 2 x 15 Min. &amp; 1 x 30 Min.)</li><li>- Erhöhte Aufsichts- und Fürsorgepflicht des Betriebes</li><li>- Ende: spätestens 22 Uhr (als Schulveranstaltung ausnahmsweise abweichend vom Jugendarbeitsschutzgesetz)</li></ul> <p>Die Lehrperson sollte den vorherigen und folgenden Schultag entsprechend (kurz) planen (Kompensation der angefallenen «Zusatzlektionen» und Einhaltung der Ruhezeit von 12 Stunden).</p>

## Zusammenarbeit

**Aufgaben GastroGraubünden**

1. Information des Angebotes an die Schulleiter in Graubünden.
2. Zustellung von Infomaterial an Betrieb (berufehotelgastro)  
Sponsoring von CHF 600 pro Anlass, davon CHF 300 zur Übergabe an die Schulklasse und CHF 300 für den Betrieb. Die Auszahlung erfolgt an den Betrieb, der die CHF 300 der Lehrperson übergibt.
3. Berichterstattung in Verbandsmedien, ggf. Weiterleitung von Medienmitteilung (Zustellung von Texten und Bildern durch den Betrieb vorausgesetzt)
4. Verfügbarkeit für Auskünfte & Informationen für Betrieb und Lehrperson
5. Verfügbarkeit für Medienanfragen

**Aufgaben Regionalsektionen GastroGraubünden**

1. Betriebe zum Mitmachen gewinnen
2. Kontaktaufnahme mit Schulen und Lehrern der Oberstufe
3. Bekanntmachen des Angebotes in der Sektion
4. Vermittlung der Schulklasse an Betrieb

**Aufgaben Betrieb**

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

Chur, 31.10.2024