

## **Service-Nachwuchs serviert Drei-Gänge-Menü**

### **Schüler lernen Gastronomie- und Hotelbranche kennen / Servierübungen beim Drei-Gänge-Menü mit dem Landrat / Anfragen für Praktika und Ausbildung im Berggasthof und Hotel Igelwirt**

**Schnaittach, im Dezember 2012** – „Darf ich Ihnen den Mantel abnehmen?“, „Darf ich Sie zu Ihrem Platz führen?“ – wie in einem Nobel-Restaurant begrüßten elf Jugendliche die Gäste der Abschlussveranstaltung ihres Schülerprojekts im Schnaittacher Berggasthof und Hotel Igelwirt. Vier Tage lang lernten die Jugendlichen, die aus drei verschiedenen Schulen in der Umgebung kamen, die Berufe Hotelfachmann/-frau und Fachmann/-frau im Gastgewerbe näher kennen. Das Projekt diente den Schülern zur Berufsorientierung. Kristina Maas, Mitinhaberin des Gasthofs, knüpfte dadurch Kontakte zu potenziellen Auszubildenden. „Die Zahl der Bewerber hat in den letzten Jahren abgenommen“, sagt Kristina Maas. „Und die vielversprechenden Bewerbungen gehen eher an Fünf-Sterne-Häuser. Wir wollten den Schülern zeigen, dass eine Ausbildung auch in einem kleineren Haus Spaß machen kann.“

### **Servieren und Serviettenfalten**

Am Tisch der Abschlussveranstaltung saßen prominente Gäste: Landrat Armin Kroder und Schnaittachs Zweite Bürgermeisterin Karin Müller ließen sich von den Schülern ein Drei-Gänge-Menü mit Aperitif, Kürbissuppe, Hirschgulasch und Lebkuchenparfait servieren. Zu den weiteren Gästen gehörten auch mehrere Lehrerinnen der Schüler. Die weihnachtliche Tischdekoration und die individuellen Menükarten hatten die Schüler selbst gestaltet. Landrat Kroder äußerte sich positiv zum Projekt: „Die Wirtschaft muss umdenken, wenn sie junge Leute für einen Beruf begeistern will. Das geht nicht mehr mit den Mitteln von vor 20 Jahren“

In den ersten drei Tagen lernten die Schüler Theoretisches über die Arbeit in Hotels und Gastronomiebetrieben, bekamen aber auch einen praktischen Einblick: Sie entwarfen alkoholfreie Cocktails, übten das Servieren, Serviettenfalten und Tischdecken und planten die Abschlussveranstaltung. Außerdem führten sie mit Dr. Reinhard Bauer, dem Organisator des Projekts, eine Aufgabe zur Teamarbeit durch: In Dreiergruppen entwarfen sie ihre eigenen Sport-, Wellness- und Golfhotels mit Menükarten, Zimmerpreisen, Zeichnungen von Fassade und Grundriss des Gebäudes.

## **Schüler streben Praktikum oder Ausbildung an**

Von den Schülern kam positive Resonanz zum Projekt. „Ich habe viel dazugelernt“, sagt Victoria Zimmet (14) von der Kunigundenschule Lauf. „Am meisten macht mir das Servieren Spaß. Es ist schön, wenn es den Gästen geschmeckt hat.“ Kristina Maas ist zuversichtlich, dass sie einige der Schüler wieder sehen wird. „Es sind mehrere dabei, die Praktika in der Küche oder im Service machen wollen“, berichtet sie. Zu ihnen zählt Ellena Ruß (13) von der Mittelschule Happurg. „Ich kann mir vorstellen, eine Ausbildung als Hotelfachfrau im Igelwirt zu machen“, sagt das blonde Mädchen.

Das Schülerprojekt wurde je zur Hälfte aus bayerischen Haushaltsmitteln und von der Agentur für Arbeit Nürnberg finanziert. Reinhard Bauer, Inhaber des Instituts Dr. Bauer für Karriereberatung, ist der Initiator des Projekts. „Die Orientierungswoche war ein Gewinn für alle Beteiligten“, resümiert er.

### **Pressekontakt:**

Carsten Lange  
Lange Kommunikation  
Benno-Strauß-Straße 5  
90763 Fürth  
Telefon (0911) 368 39-12  
Fax: (0911) 368 39-14  
E-Mail: [lange@lange-pr.de](mailto:lange@lange-pr.de)