



Kanton Zürich
Bildungsdirektion

Schulblatt

3/2021

Corona- Sonderausgabe

Grosses Engagement
für Gastro-Lernende





Die Projektwoche
und das Dossier zu Food
Waste finden Sie unter
[www.swissmilk.ch/
schule](http://www.swissmilk.ch/schule)

PROJEKTWOCHE «FRISCH AUF DEN TISCH»

Wochenplan für den Unterricht

Ihre Schülerinnen und Schüler erfahren Spannendes rund um die Produktion, die Verarbeitung und den Konsum landwirtschaftlicher Erzeugnisse aller Art, mit einem besonderen Fokus auf Milch und Milchprodukte.



Unterrichtsmaterial und Vorbereitungshilfen

Die Inhalte sind auf die Lehrpläne der Zyklen 1 bis 3 abgestimmt. Pro Zyklus und Wochentag steht online unter www.swissmilk.ch/schule eine Auswahl an Unterrichtsmaterialien und Vorbereitungshilfen zur Verfügung.



Mit allen Sinnen lernen

Die Schülerinnen und Schüler erhalten Einblicke in das Leben und Arbeiten von Bauernfamilien. Sie erfahren, wie landwirtschaftliche Produkte erzeugt und verarbeitet werden, welche Nährstoffe sie enthalten und wie man sie haltbar macht. Die Schülerinnen und Schüler verkosten die Produkte, experimentieren und kochen oder backen damit.

Flexibel und modular

Die Materialien und Hilfen der Projektwoche «Frisch auf den Tisch» sind modular einsetzbar, sei es für Einzellektionen, Werkstattunterricht oder Exkursionstage. Die Organisation und Durchführung der Projektwoche obliegt den Lehrpersonen selbst.



Food Waste für den Zyklus 3 und WAH

Was lässt sich dagegen tun? Gehen Sie mit Ihrer Klasse dieser Frage auf den Grund. Bei Swissmilk finden Sie ein Dossier für drei Doppellektionen mit Arbeitsblättern, einem Lehrfilm, Rezepten und vielen weiterführenden Informationen.



5

Vorwort

Bildungsdirektorin
Silvia Steiner

6

Persönlich

Joël Hubers Faszination
für Algorithmen

9

Meine Schulzeit

Josef Widler, Präsident der
kantonalen Ärztesgesellschaft

12

Auffangort Schule

Die Allgemeine Berufsschule Zürich bietet Gastro-Lernenden Praxiserfahrung und Beratung

16

Freiwillige Kurse

Wo lernende Restaurationsfachleute letzte Lücken schliessen

18

«Gastro Porto»

Umfassendes Sofort-Programm von Berufsverbänden und Kanton

22

Im Gespräch

Andres Meerstetter vom MBA über die Auswirkungen der Pandemie auf die Berufsbildung

24

Auswärtseinsatz

In der Krise übernehmen die Lernenden den Betrieb

26

Projekt «Burg-Lädeli»

Kreativität statt Corona-Blues

28

Corona-Chronologie

Testen, Impfen, Lockern

30

In Kürze

Informationen aus allen Stufen

35

Amtliches

44

schule & kultur

46

Agenda

Wichtige Adressen

Bildungsdirektion: www.zh.ch/bi **Generalsekretariat:** 043 259 23 09
Bildungsplanung: 043 259 53 50 **Volksschulamt:** 043 259 22 51
Mittelschul- und Berufsbildungsamt: 043 259 78 51 **Amt für Jugend und Berufsberatung:** 043 259 96 01 **Lehrmittelverlag Zürich:** 044 465 85 85 **Fachstelle für Schulbeurteilung:** 043 259 79 00 **Bildungsratsbeschlüsse:** www.zh.ch/bi > Bildungsrat **Regierungsratsbeschlüsse:** www.zh.ch > Organisation > Regierungsrat > Aufgaben und Beschlüsse

Titelbild: Hannes Heinzer

Impressum Nr. 3/2021, Corona-Sonderausgabe, 25.6.2021

Herausgeberin: Bildungsdirektion Kanton Zürich, Walcheplatz 2, 8090 Zürich **Erscheinungsweise:** fünfmal jährlich, 136. Jahrgang, Auflage: 19 000 Ex. **Redaktion:** jacqueline.olivier@bi.zh.ch, 043 259 23 07; marianne.koller@bi.zh.ch, 043 259 23 94; Sekretariat schulblatt@bi.zh.ch, 043 259 23 09 **Abonnement:** Lehrpersonen einer öffentlichen Schule im Kanton Zürich können das «Schulblatt» in ihrem Schulhaus gratis beziehen (Bestellwunsch an Schulleitung). Bestellung des «Schulblatts» an Privatadresse sowie Abonnement weiterer Interessierter: abonement@staempfli.com, 031 300 62 52 (Fr. 40.– pro Jahr) **Online:** www.zh.ch/schulblatt **Gestaltung:** www.bueroz.ch **Druck:** www.staempfli.com **Inserate:** mediavermarktung@staempfli.com, 031 300 63 87 **Redaktions- und Inserateschluss nächste Ausgabe:** 23.9.2021 **Das nächste «Schulblatt» erscheint am:** 22.10.2021



Weiterbildungsangebote

Unter den nachfolgenden Links finden Sie zahlreiche Schulungs- und Weiterbildungsangebote für Lehrpersonen, Fachlehrpersonen, Schulbehörden und Schulleitende: **Volksschulamt:** www.zh.ch/bi > Volksschulamt > Aus- und Weiterbildungen **Pädagogische Hochschule Zürich:** www.phzh.ch > Weiterbildung **Unterstrass.edu:** www.unterstrass.edu **UZH/ETH Zürich:** www.webpalette.ch > Sekundarstufe II > Gymnasium > UZH und ETH Zürich, Maturitätsschulen **HfH – Interkantonale Hochschule für Heilpädagogik Zürich:** www.hfh.ch > Weiterbildung **ZAL – Zürcher Arbeitsgemeinschaft für Weiterbildung der Lehrpersonen des Kantons Zürich:** www.zal.ch > Kurse **EB Zürich, Kantonale Berufsschule für Weiterbildung:** www.eb-zuerich.ch **ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Soziale Arbeit:** www.zhaw.ch/sozialearbeit > Weiterbildung > Weiterbildung nach Thema > Kindheit, Jugend und Familie

16. AUGUST 2021 –
31. JULI 2022

SCHULKLASSEN GRATIS INS MUSEUM!

www.eingeladen.ch



SWISSLOS
Kanton Aargau



KANTON AARGAU

Mit viel Einsatz für die Lernenden

Liebe Lehrerinnen und Lehrer, liebe Schulleiterinnen und Schulleiter, liebe Mitarbeitende der Schulen

Noch hat das Coronavirus uns nicht losgelassen. Die 16 Monate seit Ausbruch der Pandemie waren mit erheblichen Anstrengungen verbunden und haben Sie alle viel Kraft gekostet. Dass nun das sprichwörtliche Licht am Ende des Tunnels allmählich sichtbar wird, dazu trägt auch die Möglichkeit des Impfens bei, von der viele von Ihnen sicher bereits Gebrauch gemacht haben. Dass wir unsere Freiheiten damit Stück für Stück zurück-erlangen, freut mich enorm. Gleichzeitig wächst meine Zuversicht, dass wir dieses Virus künftig werden in Schach halten können.

Blicken wir dereinst auf diese aussergewöhnliche Zeit zurück, darf etwas keinesfalls vergessen gehen: In den Schulen, den Ausbildungsbetrieben und den Familien wurde während der Pandemie Beeindruckendes geleistet und gleichzeitig viel Positives bewirkt – und das trotz genereller Einschränkungen, Verboten, Schliessungen, Abstands- und Hygieneregeln.

Ich denke unter anderem an die Gastrobranche, der die «Schulblatt»-Redaktion in dieser Ausgabe einen Schwerpunkt widmet. Wie Sie wissen, war das Gastgewerbe von den Auswirkungen der Corona-Massnahmen besonders stark betroffen – mit teilweise existenziellen Folgen. Auch die Ausbildung unzähliger Lernender war durch die Schliessung der Restaurants und Hotels gefährdet. In dieser schwierigen Situation ergriffen die Zürcher Branchenverbände die Initiative und lancierten gemeinsam mit dem Kanton Zürich «Gastro Porto», ein bemerkenswertes Sofort-Programm, das sich an die rund 500 Gastro-Lernenden im letzten Lehrjahr richtet.

Unbürokratisch reagiert hat auch die Allgemeine Berufsschule Zürich. In einem speziellen Kursprogramm engagieren sich Lehrpersonen gemeinsam mit Berufsbildnern. Ziel ist es, die Gastro-Lernenden während der Krise möglichst gut zu begleiten und Wissenslücken rund um Schule und Berufslehre zu schliessen.

Derartige Initiativen sind selbstverständlich zu allen Zeiten willkommen,



doch gerade jetzt sind sie ausserordentlich wichtig, denn sie können das Vertrauen der Jungen in die Zukunft der Branche nachhaltig stärken. Die Programme bezeugen aber auch, mit welcher Entschlossenheit Berufsfachschulen und Ausbildungsverantwortliche sich ins Zeug gelegt haben.

Ein solches Engagement zugunsten der Lernenden ist gerade in der gegenwärtigen Krise nicht selbstverständlich. Der schwierigen Situation geschuldet ist auch, dass sich Lernende teilweise allein gelassen fühlten. Lernende sind nicht für sich selbst verantwortlich. Sie stehen unter dem Schutz und der Führung des zuständigen Lehrbetriebs. Gerade in Krisenzeiten sollten sich die Ausbilderinnen und Ausbilder ganz besonders auch um jene kümmern, die am jüngsten, unerfahrensten und damit am verletzlichsten sind.

Dramatisch ist die Situation dennoch nicht. Im Kanton Zürich gibt es zahlreiche Lehrbetriebe, die sich während der Coronapandemie vorbildlich um ihren Firmennachwuchs gekümmert haben und immer noch kümmern. Ihnen allen möchte ich an dieser Stelle herzlich danken für den geleisteten Einsatz! Indem sie gemeinsam mit den Berufsfachschulen den Jugendlichen eine umfassende, solide Berufsausbildung ermöglichen, tragen sie zum hervorragenden Ruf unseres dualen Bildungssystems wesentlich bei.

Die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Langzeitfolgen der Pandemie sind heute noch nicht absehbar. Zumindest kurzfristig müssen wir wohl in der Gastronomie und Hotellerie, aber auch in der Fitness- und der Eventbranche aufgrund der temporären Betriebsschliessungen mit einem tieferen Lehrstellenangebot rechnen. Im Allgemeinen aber ist die Lehrstellensituation stabil, und auch die Zahl der arbeitslosen Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen ist heute tiefer als zwischen 2015 und 2019. Voraussichtlich starten auch in diesem Jahr wieder zwei von drei Jugendlichen mit einer beruflichen Grundbildung ins Arbeitsleben – ein untrüglicher Beleg dafür, dass dieser Weg weiterhin als aussichtsreich gilt. Für mich als Bildungsdirektorin wiederum ist dies Motivation und Antrieb dafür, heute und in Zukunft dafür zu sorgen, dass Lernende die besten Lern- und Arbeitsbedingungen vorfinden – und zwar unter allen Umständen. Vergessen wir nicht: Unsere Lernenden sind die Fachkräfte von morgen – wir alle sind auf sie angewiesen.

Herzliche Grüsse
Silvia Steiner, Bildungsdirektorin

S. Steiner

Matur? Olympiade!

Seine Mitschüler an der Kantonsschule Freudenberg lernen für die Matur. Joël Huber verfolgt gleichzeitig ein weiteres grosses Ziel: Gold an der internationalen Informatik-Olympiade.

Text: **Andres Eberhard** Foto: **Stephan Rappo**

Nur auf den ersten Blick wirkt er wie ein gewöhnlicher Teenager: Die langen blonden Haare zusammengebunden, oben Hoodie, unten Jeans, um den Hals ein grosser Kopfhörer. Was er denn höre? Joël Hubers Antwort macht klar, dass er eben kein ganz so typischer Altersgenosse ist. «Debussy, Schubert. Klassische Musik zwischen Romantik und Moderne. Das ist beruhigend. Und interessant. Da werden Geschichten in musikalischer Form erzählt.»

Noch spannender als die Frage, welche Musik in seine Ohren dringt, ist jene, was im Kopf des 19-Jährigen vorgeht. Joël Huber ist nämlich der schweizweit beste Gymnasiast in Informatik. Zweimal gewann er schon das Finale der Schweizer Ausscheidung für die Informatik-Olympiade an der Universität Bern. Und auch an diversen internationalen Wettbewerben holte er schon Medaillen. «Für mich sind kreative, kluge Algorithmen eine Form von Schönheit», sagt er. «Mithilfe von genialen Ideen fallen scheinbar hochkomplexe Aufgaben in sich zusammen.»

Ein Beispiel für einen solchen klugen Algorithmus ist das sogenannte Shortest Path Problem. «Wenn wir auf Google Maps den Weg von A nach B suchen, errechnet ein Algorithmus den schnellsten Weg.» Die meisten würden sich lediglich für das Resultat interessieren, ihn hingegen interessiert, was dahintersteckt. «Ich möchte den Dingen auf den Grund gehen», sagt er.

Feilen an jedem Detail

Wenn Joël Huber tüftelt, rechnet und programmiert, dann vergisst er alles rundherum. Manchmal sogar das Essen. Wenn es darauf ankommt, also bei Prüfungen und an Wettbewerben, legt er deshalb jeweils ein paar Nüsse und Trockenfrüchte bereit, dazu ein Milchgetränk. «Es ist wie im Spitzensport», sagt er. «Man versucht, an jedem Detail zu feilen.»

Seit etwa zwei Jahren, als er sein besonderes Talent und seine Faszination für Mathematik und Informatik erkannte, trainiert Joël Huber akribisch für Infor-

matikwettbewerbe. Entweder sitzt er dann an seinem Pult, mit Computer, Laptop und einem Whiteboard, und löst Aufgaben aus vergangenen Jahren. Manchmal läuft er auch denkend durch die Wohnung oder jubelnd aus dem Zimmer (wenn er eine Lösung gefunden hat). Oder aber er trifft sich mit Gleichgesinnten, um gemeinsam an Problemen zu tüfteln.

Das Bild des Informatik-Nerds, der den ganzen Tag im Dunkeln sitzt, die Storen unten, die Luft dick und rundherum leere Pizzaschachteln, stört ihn nicht gross – auch wenn vieles davon nicht stimmt. Korrigieren will er vor allem eines: «Wir sind eine sehr offene Gemeinschaft. Wenn ich unangemeldet bei einem befreundeten Informatiker vorbeigehe, ist die Chance gross, dass ich bleiben kann.» Auch beim persönlichen Treffen auf der Terrasse eines Restaurants an seinem Wohnort Thalwil wirkt Joël Huber gesprächig, offen, sympathisch – auf jeden Fall alles andere als ein introvertierter Nerd.

Joël Huber interessiert sich auch für die Welt, für andere Kulturen. «Es ist schön, dass mir mein Hobby Reisen ermöglicht», sagt er. So führten ihn die Wettbewerbe und Lager schon nach Aserbaidschan, in die Slowakei, nach Tschechien und Ungarn. «Zudem treffe ich da auf Leute, welche dieselbe Faszination haben.» Auch Singapur, Russland, Ägypten und Rumänien hätte er beinahe besuchen können. Wegen der Coronapandemie fanden letztes Jahr jedoch alle Wettbewerbe virtuell statt. Das gemeinsame Erlebnis im Team liessen sich die jungen Informatiktalente deswegen aber nicht nehmen. Für das internationale Turnier «Romanian Masters» mietete das sechsköpfige Schweizer Team zuletzt eine Ferienwohnung – die beiden Leiter kochten, damit sich die vier jungen Teilnehmer auf den Wettbewerb konzentrieren konnten.

An Wettbewerben im Ausland antreten darf, wer sich zuvor an der Schweizer Ausscheidung qualifizieren konnte. Joël Huber war einer der wenigen, dem dies

schon als junger Kantischüler gelungen war. Entsprechend gehört er nun, im dritten Jahr, zu den erfahrensten Teilnehmern. Auch darum steckt er sich hohe Ziele für seine letzte Teilnahme an der internationalen Informatik-Olympiade. Bronze und Silber hat er aus vergangenen Jahren schon in der Tasche, nun möchte er Gold gewinnen. Er wäre erst der zweite Schweizer überhaupt, dem dies gelingt. «Ich bin ein ehrgeiziger Mensch», sagt er über sich. «Erreiche ich mein Ziel nicht, bin ich zwar sicher ein paar Tage lang enttäuscht. Aber ich muss mir nicht vorwerfen, es nicht versucht zu haben.» Die erste Hürde hat er gerade erst mit Bravour genommen: Am Final der Schweizer Austragung holte er eine Goldmedaille und erreichte die höchste Punktzahl.

Was genau passiert da eigentlich auf dem Bildschirm, auf den die Teilnehmenden während der Wettbewerbe an zwei aufeinanderfolgenden Tagen während jeweils fünf Stunden starren? Joël Huber erklärt, dass drei algorithmische Aufgaben gelöst werden müssten. Zunächst gelte es, die Lösung für das Problem mathematisch herzuleiten. Diese müsse dann in einem zweiten Schritt programmiert werden. «Schliesslich prüft die Jury, ob das geschriebene Programm die richtige Lösung ausgibt, und verteilt auf dieser Basis Punkte.»

Musik machen und komponieren

Und die Schule? Immer wieder fehlte Joël Huber wegen der Teilnahme an Wettbewerben; die Kantonsschule Freudenberg erlaubte ihm die Absenzen stets grosszügig. In diesen Tagen legt er seine Matur ab. Wenig überraschend ist Mathematik sein stärkstes Fach, Prüfungsnoten unter einer 6 waren in seiner Paradedisziplin eher die Ausnahme. Und in seiner Maturarbeit erklärte er, wie Quantencomputer funktionieren. Aber auch sonst war Joël Huber stets ein guter Schüler mit Noten kaum je unter einer 5.

Während seine Mitschüler für die Matur büffeln, trainiert er auch noch für sein anderes grosses Ziel: Die kommende internationale Olympiade fällt genau in die Zeit zwischen schriftlichen und mündlichen Prüfungen. Danach wird er ein Zwischenjahr einlegen, wegen Corona und der Militärpflicht sind die Pläne noch nicht konkret. Wenn möglich wolle er in dieser Zeit auch etwas Musik komponieren, seine zweite Leidenschaft. Joël Huber spielt akustische Gitarre und singt. Auch das Saxofon beherrscht er.

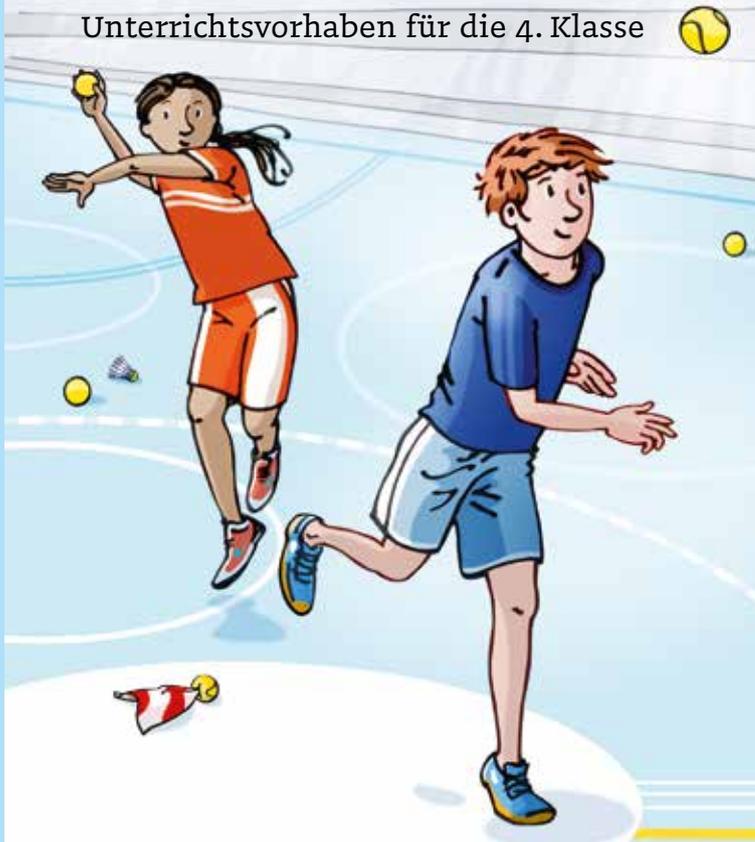
Was nach dem Zwischenjahr kommt, sei offen. «Aber es ist schon klar, dass Mathematik und Informatik weiterhin eine Rolle spielen werden.» Er liebäugelt mit einem Mathe-Studium in Cambridge oder an der ETH. Seine Medaillen an internationalen Wettbewerben dürften ihm den Zugang erleichtern. ■



«Für mich sind kreative, kluge Algorithmen eine Form von Schönheit», sagt Hochgymnasiast Joel Huber, der an der internationalen Informatik-Olympiade von diesem Sommer Gold gewinnen will.

Sportbroschüre Präzis und weit werfen

Unterrichtsvorhaben für die 4. Klasse



Weitere Sportbroschüren für die Primarstufe online erhältlich unter shop.lmvz.ch



LM
VZ

LEHRMITTEL
VERLAG
ZÜRICH

ENERGIE
ZUKUNFT
SCHWEIZ

ewz

NEU!

Entdeckt die Kraft der Sonne!

Über die Bildungsplattform «Linie-e» von Energie Zukunft Schweiz bietet ewz das Schulmodul «Solarenergie» im Klassenzimmer an.

Zürcher Schulklassen der 4.-9. Klasse können das Schulmodul «Solarenergie» buchen – **kostenlos!**

Zugelassen sind Schulklassen, welche vorgängig den Energie- und Klimaunterricht von Pusch besucht haben.

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

www.linie-e.ch/ewz

T +41 61 500 18 70
info@linie-e.ch

Die Besucher- und Bildungsplattform «Linie-e» von Energie Zukunft Schweiz (www.energiezukunftschweiz.ch) organisiert spannende Führungen und Schulangebote zu erneuerbarer Energie und Trinkwasser. Die Angebote werden ermöglicht durch:



«Schönschreiben habe ich bis heute nicht gelernt»

Fünf Fragen an Josef Widler, Arzt und Mitte-Politiker

Welche Schulreise ist Ihnen speziell in Erinnerung und warum?

An die Schulreisen mag ich mich nicht erinnern. In besonderer Erinnerung ist mir aber unser Klassenlager in Gais geblieben. Unser Lehrer, Herr Schittli, war Bürger von Gais und zeigte uns seine Heimat. Bereits die Anreise mit der St.Gallen-Gais-Appenzell-Altstätten-Bahn war ein Erlebnis. Langsam schlich sie den grünen Hügeln entlang. Kaum im Ferienheim angekommen, führte uns unser Lehrer ans knapp einen Kilometer entfernte Gäbris-Seeli. Diese kleine Exkursion fand im Rahmen des Schulfaches «Realien» statt. Was zu lernen war, weiss ich nicht mehr, aber dieses idyllische Seelein hat mir unglaublich gut gefallen und ist mir in bester Erinnerung geblieben. Auf dem Rückweg zum Schulheim zog sich unser Lehrer eine Meniskusläsion zu. So unternahm die Lagerbegleiterin mit uns die geplanten Ausflüge und Wanderungen. Wenn das Ziel mit einem Bähnlein zu erreichen war, erwartete uns dort jeweils unser havariierter Lehrer.

Welche Lehrperson werden Sie nie vergessen?

Keine der Lehrpersonen habe ich vergessen. In der ersten bis dritten Klasse im Schulhaus Bachtobel war Frau Hefti meine Lehrerin. Sie fuhr einen VW Käfer, an dem mich besonders die «Zeiger», die Vorgänger der Blinker, beeindruckten.

Welches war Ihr liebstes Fach und weshalb?

Rechnen habe ich geliebt, war ich doch mit Maresli immer im Kampf um den ersten Platz beim Wettrechnen.

Was haben Sie in der Schule fürs Leben gelernt?

Lesen, schreiben, rechnen und mich durchzusetzen.

Was hat Ihnen in der Schule gar nicht gefallen?

In der ersten Klasse konnte ich wegen eines geplatzten Blinddarmes mit anschließenden Komplikationen während eines ganzen Trimesters die Schule nicht besuchen. In dieser Zeit lernten meine Gspännli lesen und schreiben. So musste ich mich während vieler Jahre mit Deutschnoten zwischen 3-4 und 4 begnügen. Erst kurz vor meinem Eintritt ins Gymnasium in Engelberg habe ich die Orthografie und das Aufsatzschreiben einigermaßen in den Griff bekommen. Schönschreiben habe ich übrigens bis heute nicht gelernt.



Josef Widler

arbeitet als Hausarzt in Zürich Altstetten.

Seit sechs Jahren präsidiert er die kantonale Ärztesgesellschaft. Während fünf Jahren sass er für die CVP im Stadtparlament, seit August 2015 politisiert er im Kantonsrat. Er wuchs in Zürich als ältestes von fünf Kindern auf. Seit seinem sechsten Lebensjahr wohnt er im Friesenberg-Quartier. Der 67-Jährige ist verheiratet, hat drei erwachsene Kinder und drei Enkelkinder.

Bildungs-Slang

Ruedi Widmer, Cartoonist, interpretiert Begriffe aus Bildung und Schule – diesmal: Lesekompetenz





Grosses Engagement für Gastro-Lernende

Das Gastgewerbe ist von der Pandemie besonders hart getroffen worden. Wie geht es den Lernenden in dieser Branche und was wurde getan, um sie aufzufangen? Einblicke in Berufsfachschule, Ausbildungszentrum und Lehrbetriebe zeigen: Gehandelt wurde auf verschiedenen Ebenen – unkompliziert und oft Hand in Hand.

Fotos: Hannes Heinzer hat in freiwilligen Kursen der Allgemeinen Berufsschule Zürich fotografiert.

Sich auf die eigenen Möglichkeiten besinnen

Die monatelangen Restaurantschliessungen verunsicherten viele Lernende in der Gastro-Branche. Das bekam die Allgemeine Berufsschule Zürich zu spüren und stellte deshalb ein Förderkursprogramm zusammen. Darin engagierten sich Lehrpersonen gemeinsam mit Berufsbildnern, um die Jugendlichen aufzufangen.

Text: **Jacqueline Olivier**

Wer den Weg zur Schulküche im Untergeschoss der Allgemeinen Berufsschule Zürich (ABZ) finden will, verlässt sich am besten auf Ohr und Nase. Das Scheppern von Töpfen und Pfannen, das Surren von Handmixern und das Stakkato von hackenden Messern auf Schneidebrettern

fikationsverfahren (QV) für das eidgenössische Berufsattest (EBA) vorbereiten.

Die Möglichkeit einer solchen Generalprobe bietet die ABZ den EBA-Lernenden jedes Jahr an – unabhängig von Corona. Doch infolge der Pandemie hat man das freiwillige Kursangebot für die Absol-

Ball noch so gerne auf. «Im Moment geht es darum, alles zu unternehmen, damit unsere Lernenden in dieser schwierigen Zeit eine Perspektive haben», sagt Rektorin Meta Studinger. «Die Jugendlichen dürfen wegen Corona keine Nachteile erfahren.»

Die ABZ ist die einzige Schule im Kanton für Lernende der Gastronomie und der Hotellerie, Schulleitung und Lehrpersonen wissen also, wie arg es die Branche zurzeit durchschüttelt. Und sie spüren, wie wichtig der Lernort Schule deshalb für die jungen Leute ist. «Der Betreuungsaufwand ist grösser geworden», stellt Regina Brunner, Prorektorin und Abteilungsleiterin Gastronomie und Hotellerie, fest, «die Lernenden kommen mit ganz anderen Fragen auf uns zu.» Viele verlören in dieser Krise Sicherheit und Halt. Das Fehlen eines strukturierten Tagesablaufs, vermehrte Konflikte zu Hause, weil man infolge von Homeoffice und Lockdown enger zusammenrücken müsse, die Angst um Lehrstelle und Zukunft seien nur einige der Probleme, die die Lernenden in dieser Zeit beschäftigten. Jenen, die während der monatelangen Schliessung der Restaurants nicht arbeiten konnten, fehlten die Kontakte und der Austausch im Betrieb, ergänzt Meta

«Die Jugendlichen dürfen wegen Corona keine Nachteile erfahren.»

Meta Studinger

weisen den Weg. Auch zieht ein unverkennbarer Duft durch den langen Korridor – nach gebratenem Fleisch, gedünstetem Gemüse und einem Hauch von Vanille.

Mitten in den Frühlingsferien herrscht hier unten an diesem Vormittag Ende April Hochbetrieb. Acht junge Leute im professionellen Arbeitstenü der Köche sind hochkonzentriert am Werk, schnipseln, pürieren, rühren und brutzeln. Es sind lernende Küchenangestellte, die sich mit einem letzten Probelauf auf ihr Quali-

ventinnen und Absolventen einer zweijährigen Lehre im Gastronomiebereich ausgebaut. Und parallel dazu Kurse für Lernende der dreijährigen Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) auf die Beine gestellt.

Grösserer Betreuungsaufwand

Die Initiative ergriffen hatte ein Ausbildungsverantwortlicher, der mit seinem Anliegen, etwas für die von der Krise besonders betroffenen Lernenden zu tun, an die ABZ herantrat. Dort nahm man den



Studinger, die Lehrerinnen und Lehrer seien folglich als Ansprechpersonen verstärkt gefordert. «Darum ist uns der Präsenzunterricht in den Gastro-Klassen so wichtig, gerade den Schwächeren unter den Lernenden gibt er Boden unter den Füssen.»

Alternative Übungsmöglichkeiten

Den Lehrpersonen windet die Rektorin denn auch ein grosses Kränzchen. «Sie haben in den vergangenen Monaten viel geleistet – sowohl im Unterricht als auch in den zusätzlichen Förderkursen.» Viele hätten sehr schnell nach dem Lockdown damit begonnen, die praktischen Sequenzen im Unterricht auszubauen, um die Jugendlichen etwas aufzufangen. Und die Fachgruppenleitenden seien sofort bereit gewesen, ergänzende Kurse und Angebote zu installieren.

Auch viele Berufsbildnerinnen und Berufsbildner hätten sich ins Zeug gelegt, um mit den Lernenden in Kontakt zu bleiben und ihnen Übungsmöglichkeiten zu bieten, sagt Regina Brunner. Einige arbeiteten ausserdem an der Schule gemeinsam mit den Lehrpersonen in den freiwilligen Kursen zusammen oder hätten trotz eigener Sorgen um ihre berufliche Existenz selbst Projekte ins Leben geru-

fen, um ihren Lernenden Praxiserfahrungen in anderer Form zu ermöglichen.

Die Sorgen in der Branche dürften vorerst andauern. Am 19. April konnte die Aussengastronomie zwar wieder öffnen, doch das seither mehrheitlich nasskalte Wetter spielt den Gastwirten nicht in die Karten. Zudem verfügt nicht jedes Restaurant über einen Garten oder eine Terrasse. Und für die Lernenden sei die fehlende Praxis der vergangenen Monate so kurz vor der Abschlussprüfung nicht mehr so einfach aufzuholen, erklärt die Rektorin. «Sie sind deshalb dankbar, kostenlos weitere Kurse besuchen zu dürfen.»

Neben den acht Lernenden, die heute in der Schulküche der ABZ aktiv sind, besuchten gestern sechs den gleichen Kurs. Insgesamt ein Drittel aller Küchenangestellten, die demnächst das QV absolvieren werden. «Wir arbeiten in kleinen Gruppen», sagt Meta Studinger, «so können die Lernenden optimal gefördert werden.» Dabei ist das Angebot der ABZ nicht das einzige. Im Ausbildungszentrum Wädenswil wurde von den Zürcher Branchenverbänden und dem Kanton Zürich das Kursprogramm «Gastro Porto» eingerichtet (siehe Artikel Seite 18) – ebenfalls in kurzer Zeit und mit viel Elan, wie Meta Studinger betont. Die ABZ hat dort eine

digitale Plattform für Fragen der Lernenden zum QV aufgebaut und betreut.

An der Schule hat man noch auf einer anderen Ebene auf die Krise reagiert: Um auf die vermehrten privaten oder psychischen Probleme der Lernenden eingehen zu können, wurde neben dem bereits bestehenden internen Beratungsangebot SOS ABZ, das von einer Gruppe Lehrpersonen betrieben wird, die Fachstelle Kabel ins Haus geholt. Seither wechseln sich zwei Sozialarbeiter in den vormittäglichen Sprechstunden ab, zu den übrigen Zeiten sind sie telefonisch oder per Mail erreichbar. Eine solche Anlaufstelle sei für Lernende in besonders schwierigen Situationen eine grosse Hilfe, gleichzeitig bedeute sie eine Entlastung für die Lehrpersonen, die aber nach wie vor die ersten Kontaktpersonen seien für ihre Schülerinnen und Schüler.

Detailliertes Protokoll

Mittlerweile ist der Geruch aus der Küche intensiver geworden, die Geräuschkulisse lauter. Die Anspannung ist gestiegen, die Lernenden eilen vermehrt hastig zwischen Herd und Ofen hin und her und rennen, wenn sie am anderen Ende des Raums noch ein Gewürz oder ein Küchenutensil holen müssen. Eine junge Frau ▶

flambiert gerade das Fleisch in der Pfanne und weicht im ersten Moment erschrocken zurück vor der selbst entfachten Stichflamme. Schräg hinter ihr kratzt ein junger Mann an seinem Arbeitstisch die Samen aus einer Vanillestange. Nicht mehr lange, und die Vorspeise muss «geschickt» werden – so heisst es im Fachjargon, wenn der fertig angerichtete Teller die Küche verlässt und zum Gast an den Tisch gebracht wird.

Heute sind die Kursleiter, die beiden Fachlehrer Roland Menzi und Andrea Hanselmann, die Gäste. Sie haben bereits die Arbeit der Lernenden beobachtet, ihnen aber auch noch einmal den einen oder anderen Kunstgriff gezeigt. Nun begutachten sie die Speisen optisch, fotografieren und probieren sie. Alle ihre Eindrücke halten sie in einem detaillierten Protokoll mit Bildern zu jedem Arbeitsschritt fest. Diese Dokumentation soll den Lernenden aufzeigen, was sie beherrschen, woran sie noch arbeiten oder worauf sie an der Prüfung besonders achten sollten. «Die Unterschiede zwischen den Lernenden sind gross», sagt Roland Menzi, «die einen haben seit Mitte Dezember nicht mehr gearbeitet, andere sind von ihren Berufsbildnern regelmässig zum Kochen in den Betrieb geholt worden.» Nicht wenige EBA-Lernende arbeiten in Spital- oder Heimküchen und waren vom Lockdown nicht betroffen. Teilnehmen dürfen sie an den Kursen natürlich trotzdem. Jeden und jede müsse man nun individuell

auffangen. «Wir möchten den Lernenden darüber hinaus auch ein Erfolgserlebnis ermöglichen», fügt Andrea Hanselmann hinzu, «damit sie motiviert ans QV gehen können.»

Wieder Küchenluft atmen

Zwei Tage später sind am selben Ort zwölf angehende Köchinnen und Köche EFZ zugange. Auch sie wollen sich probenhalber noch einmal den Herausforderungen stellen, die sie am Qualifikationsverfahren erwarten. Seit letztem Herbst haben sie auf Basis der vorgegebenen Warenkörbe drei Gerichte eines Fünf-Gang-Menüs – kalte Vorspeise, Suppe und ein Fischgericht – kreiert, die Abläufe minutiös geplant und das Resultat laufend verfeinert. Das ist ihre Kür. Der Hauptgang und das Dessert bilden den Pflichtteil, sie müssen genauen Vorgaben entsprechen.

In den ersten Kursen, erzählt Fachgruppenleiter Marcel Merlo, habe man sich diesen Pflichtgerichten gewidmet, um sich danach den drei «Warenkorbgerichten», wie die offizielle Bezeichnung lautet, zuzuwenden. «Viele Lernende nutzten die Chance und besuchten möglichst alle Kurse. Es ist schön, die Fortschritte zu sehen, die sie in dieser Zeit gemacht haben.» Die jungen Leute seien dankbar gewesen für das Angebot der Schule. «Zu Beginn sagten mir einige, es sei gut, wieder einmal Küchenluft zu atmen.» Auch im Unterricht merke er, wie gern die Lernenden in die Schule kämen.

Am deutlichsten sei dies nach dem ersten Lockdown im Frühling 2020 zu spüren gewesen, von dem auch die Schulen der Sekundarstufe II drei Monate lang betroffen waren. «Gleichzeitig war es nach dieser langen Zeit teilweise schwierig, die Jugendlichen abzuholen.»

Neben Marcel Merlo sind an diesem Nachmittag auch zwei Berufsbildner in der Küche im Einsatz. Ein dritter leitet den Kurs. Er sei eingesprungen, sagt Thomas Bissegger. Das Restaurant, in dem er bislang arbeitete, hat vor Kurzem den Betrieb eingestellt; nun habe er Zeit. Zudem hat er Erfahrung in der Ausbildung und ist als Experte an Prüfungen in der höheren Berufsbildung tätig. Und er findet das Engagement der ABZ schlicht unterstützenswert. Trotzdem meint er: «Die fehlende Praxis der Lernenden in diesen Kursen vollständig aufzuholen, ist kaum möglich. Aber gerade jene, die nun abschliessen, können eine gewisse Routine und Selbstsicherheit erlangen.»

Unterstützung bei Stellensuche

Doch wie geht es für die jungen Leute weiter? Für ABZ-Rektorin Meta Studinger ist klar, dass selbst die sehnsüchtig erwartete Wiedereröffnung der Gastronomie nicht ohne Anschlussprobleme vorstattengehen wird. Da sind zum einen die Schutzmassnahmen, die eine Reduktion der Gästezahlen zur Folge haben, zum anderen bleibt die epidemiologische Lage ungewiss, ist Planbarkeit nach wie vor nicht gegeben. Auch die Schule bekommt die angespannte Situation in der Branche zu spüren: «Im kommenden Schuljahr werden wir, wenn man von den aktuellen Anmeldezahlen ausgeht, merklich weniger Lernende im Bereich Gastronomie haben.» Die Zahl der Lehrstellen sei zwar intakt, aber die Rekrutierung in dieser Branche gestalte sich momentan schwierig. Die Rektorin ist dennoch zuversichtlich, dass sich das Gastgewerbe wieder erholen werde, wenn die Pandemie überwunden sei. «Es handelt sich um eine aktive und innovative Branche.» Inzwischen plant die Schulleitung bereits ein weiteres Kursangebot für EBA-Lernende nach dem QV, die noch keine Anschlusslösung haben. «Wir werden sie bei der Stellensuche und bei den Bewerbungen unterstützen. Viele EBA-Lernende haben nicht die nötigen Ressourcen, sich gleichzeitig auf die Prüfungen vorzubereiten und eine Stelle zu finden.»

Das eine oder andere von dem, was man in den letzten Monaten der Not gehorchend an Förderangeboten aufgebaut hat, möchte Meta Studinger nach Corona beibehalten, in anderer Form vielleicht oder mit gewissen Anpassungen. «Zurzeit besinnen wir uns vermehrt auf unsere eigenen Möglichkeiten», sagt sie, «weil wir es müssen. Ich sehe darin aber durchaus einen Gewinn der Krise.» ■

Drei Lernende erzählen

Kristian Cebic lernt Koch in einer Firmenkantine. Dort wurde das Angebot infolge des ersten Lockdowns und der Verschiebung eines Grossteils der Mitarbeitenden ins Homeoffice auf kalte Küche reduziert. «Ich konnte nur noch Salate und Sandwiches zubereiten», erzählt der junge Mann. Im November durfte er ins Restaurant Waldmannsburg in Dübendorf wechseln, wo er am Projekt «Burg-Lädeli» teilnahm (siehe Artikel Seite 26). Seit Ende März ist er zurück in seinem Lehrbetrieb. Daneben besuchte er alle freiwilligen Kurse an der ABZ und zwei am Ausbildungszentrum Wädenswil. Er fühle sich nun viel sicherer im Hinblick auf das Qualifikationsverfahren, sagt er. Froh ist er auch, dass er im Betrieb bleiben kann, bis die Rekrutenschule beginnt. Anschliessend möchte er ein oder zwei Jahre À-la-carte-Erfahrungen sammeln in einem Restaurant.

So weit voraus plant Léonie Pierson noch nicht. Sie habe in ihrem Lehrbetrieb keinerlei Möglichkeiten gehabt, um zu arbeiten, sagt sie, die sich ebenfalls auf das EFZ vorbereitet. «Und ich bin immer noch in Kurzarbeit.» Zu Hause zu üben, sei für sie finanziell schwierig, sie wohne nicht mehr bei den Eltern. Einmal war sie schon in Wädenswil, heute hat sie am letzten Kurs an der ABZ teilgenommen. «Einige Gerichte habe ich heute das erste Mal gekocht und gesehen, wie lange ich wofür brauche.» Dennoch hat sie Angst vor dem Arbeitstempo an der Prüfung. «Mir fehlt total die Routine.» Ihr Chef habe ihr nun aber zugesichert, mit ihr noch einmal «alles durchzukochen».

Andrew Sui Zong Theos Lehrbetrieb ist seit Mitte Dezember geschlossen. Seither konnte er einmal pro Monat in der Restaurantküche mit seinem Berufsbildner probekochen. «Am Anfang fand ich es noch cool, nicht arbeiten zu müssen, aber mit der Zeit wurde es langweilig.» Weil Kochen seine Leidenschaft ist, hat der EBA-Lernende stattdessen jeden Tag seine Familie zu Hause mit seinem kulinarischen Können beglückt. Zudem hat er sämtliche möglichen Kurse an der ABZ besucht. Darum ist er überzeugt, das QV «ganz gut zu schaffen. Ich muss nur noch etwas besser planen.» Und er weiss auch schon, wie es danach für ihn weitergeht: mit der verkürzten EFZ-Lehre in seinem Lehrbetrieb. [oj]



Der letzte Schliff vor den Prüfungen

Der tägliche Kontakt mit den Gästen ist das A und O für Restaurationsfachleute. Während der Lockdowns fehlte er vielen der Lernenden – und damit auch ein Stück Berufserfahrung. In freiwilligen Kursen der Allgemeinen Berufsschule Zürich konnten sie Versäumtes nachholen.

Text: **Jacqueline Olivier**

Ein weisses Tischtuch, akkurat platzierte Gedecke, kunstvoll gefaltete Servietten – der erste Eindruck zählt für den Restaurantgast. Das Aufdecken bildet denn auch den Auftakt im heutigen Kurs im Demo-Restaurant der Allgemeinen Berufsschule Zürich (ABZ). Die fünf angehenden Restaurationsfachfrauen und -männer, die daran teilnehmen, stehen unmittelbar vor ihren Abschlussprüfungen, dem sogenannten Qualifikationsverfahren (QV). Der praktische Teil wird dabei den Anfang machen; umso wichtiger ist es für die Lernenden, noch einmal alles durchzuspielen, worin sie demnächst vor den prüfenden Blicken der Expertinnen und Experten bestehen müssen.

Aufgabe genau lesen

Es ist ein freiwilliger Kurs, den die Schule anbietet, und er ist Teil der Förderkurse, welche die ABZ infolge der Corona-Krise für Lernende in der Gastronomiebranche ins Leben gerufen hat. Auf dem Programm standen in den letzten Wochen Themen wie Verkauf oder Fertigung, also die Beratung des Gastes und die Zubereitung kleiner kalter Speisen etwa für Apéros oder den ersten Gang. Heute nun geht es um den letzten Schliff vor dem QV. Fachlehrerin Claudia Dünner hat rund 35 Jahre Berufserfahrung und weiss, worauf es ankommt. Etwa beim Herrichten des Tisches. Internationales Grundgedeck für zwei Personen lautet die Aufgabe. Die fünf jungen Leute machen sich an die Arbeit.

Sorgfältig legen sie das Tischtuch auf, dabei achten sie genau darauf, in welche Richtung die Bergfalte zeigt – immer in jene, aus der die Gäste auf den Tisch zugehen. Als Nächstes werden Stoffservietten zu kunstvollen Gebilden geformt, etwa zu einem Fächer, einer Lilie oder einem Doppelstern. Um ihr Können unter Beweis zu stellen, müssen die Lernenden je zwei verschiedene Varianten falten. Dann holen sie Besteck und Gläser sowie einen kleinen Teller für Brot und Butter samt Messer, polieren sie und arrangieren alles fein säuberlich auf dem Tisch. Symmetrie lautet das Zauberwort. Die meisten stellen drei Gläser in unterschiedlicher Grösse rechts oberhalb der Messerspitze hin. Einzig auf Elena Siegrists* Tisch sind es lediglich zwei. Das verunsichert die Kollegin, die am nächsten Tisch hantiert. Sie fragt nach, eine dritte Lernende schaltet sich in die Diskussion ein: zwei oder drei Gläser?

Schliesslich meldet sich Claudia Dünner zu Wort: «Die Aufgabe lautet ‹Internationales Grundgedeck›. Dazu gehören wie viele Gläser?» Die Mehrheit ist für drei. So habe man im überbetrieblichen Kurs (ÜK) immer gedeckt. Tatsächlich sind es aber nur zwei, ein Weisswein- und ein Rotweinglas. Am QV werden die Lernenden dieses Grundgedeck jedoch mit einem Wasserglas ergänzen müssen. Deshalb üben sie dies schon im ÜK so. Claudia Dünner geht es heute aber um etwas anderes: An der Prüfung, sagt sie mit

Nachdruck, sei es zentral, jede Aufgabe genau zu lesen und umzusetzen. Sonst verschenke man wertvolle Punkte. Mit ihrer Aufgabenstellung machte sie deshalb die Probe aufs Exempel.

Es fehlt die Routine

Anders als die überbetrieblichen Kurse, die trotz Pandemie stattgefunden haben, stand der Betrieb in vielen Restaurants in den letzten Monaten still. Wie hart die Krise das Gastgewerbe trifft, weiss Claudia Dünner aus eigener Erfahrung, denn nach langjähriger Verbandstätigkeit – zuletzt war sie bis Juli 2016 Geschäftsführerin des Berufsverbands Restauration – arbeitet sie heute selbst wieder im Service. Während des Lockdowns habe ihr Betrieb jeweils am Wochenende Take-away-Gerichte angeboten. «Nicht, weil dies rentiert hätte, sondern um für die Lernenden eine Möglichkeit zu schaffen, etwas Praxiserfahrung zu sammeln.» Auch andere Ausbildungsbetriebe hätten gehandelt. «Es gab welche, die ihre Lernenden regelmässig ins Lokal holten, um mit ihnen gewisse Techniken zu trainieren, andere gaben Material zum Üben mit nach Hause.» Nicht alle Lehrbetriebe hätten jedoch solche Massnahmen getroffen, um ihre Auszubildenden zu unterstützen.

Die Unsicherheit vieler Lernender ist jedenfalls gross, namentlich in den Abschlussklassen. Elena Siegrist ist die Nervosität kurz vor den Prüfungen anzumerken. Zwar lernt sie in einem Hotelrestaurant in der Stadt, und Hotels durften während des jüngsten Lockdowns offen bleiben. Doch mangelte es vielen an Gästen. «Ich bin in den letzten Monaten viel herumgestanden», erzählt die junge Frau, «hätte ich mehr zu tun gehabt, würde ich mich jetzt sicherer fühlen.» Erschwerend kam für sie hinzu, dass ihr Berufsbildner Ende 2020 gekündigt hatte und der Betrieb die Stelle aufgrund der Krise nicht neu besetzte. «Da niemand von den anderen Mitarbeitenden die Verantwortung für mich und meine Unterstiftin übernehmen wollte, waren dann alle etwas für uns zuständig, aber niemand richtig.»

Backoffice statt Kundenkontakt

Besser ist es Mattia Romeo ergangen, der ebenfalls in einem Hotel arbeitet – in einem Haus im Luxussegment. Da sei trotz Corona meistens viel los gewesen, sagt er, man habe sich auch gut um ihn gekümmert. Nur: Er selbst ist Asthmatiker und galt deshalb zunächst als Risikoperson. Zu seinem Schutz wurde er deshalb im letzten Frühjahr erst einmal krankgeschrieben, ab Juli 2020 dann im Backoffice eingesetzt, wo er keinen Kundenkontakt hatte und Aufgaben übernahm, die nicht zum Kern seiner Ausbildung gehören. Mattia Romeo wird deshalb eine sogenannte Betriebsprüfung ablegen, das



praktische QV also nicht wie üblich im Ausbildungszentrum Wädenswil, sondern in seinem Lehrbetrieb absolvieren, wo man auf seine besondere Situation Rücksicht nehmen kann.

Für Stephanie Vonlanthens* Lehrbetrieb wiederum waren die finanziellen Einbussen infolge der Pandemie irgendwann nicht mehr tragbar. Das Hotel im Herzen der Stadt Zürich musste schliessen und wurde von der Eigentümerfamilie verkauft. Für die Lernende im dritten Ausbildungsjahr ein herber Schlag. Zwar wurde sie nicht entlassen, aber sie habe lange nicht arbeiten können, sagt sie. Nach dem Besitzerwechsel hat der Betrieb in den vergangenen Wochen nun wieder etwas Fahrt aufgenommen, dies aber mit vorderhand wenig Personal. Also musste Stephanie Vonlanthen wieder mit anpacken, was sie daran hinderte, von den Förderkursen der ABZ oder des Programms «Gastro Porto» (siehe Artikel Seite 18) profitieren zu können. Doch am heutigen Kurs durfte sie teilnehmen und kann so noch das eine oder andere Routinemanko wettmachen.

Die drei Geschichten zeigen, mit welchen Herausforderungen viele Lernende in der Coronakrise zu kämpfen haben. Natürlich hätten sie auch zu Hause üben können, sagt Claudia Dünner, der Prü-

fungsstoff sei schliesslich bekannt. «Mit dem Serviettenfalten beispielsweise fangen sie schon im ersten Lehrjahr an, ebenso wissen sie, dass sie an der Prüfung verschiedene Vorspeisen vor dem Gast, also dem Experten oder der Expertin, zubereiten müssen, etwa ein Beefsteak Tatar oder einen Crevettencocktail.» Doch die Zutaten dafür müssten sie kaufen, ausserdem ist daheim niemand, der sie korrigiert oder ihnen hilfreiche Tipps gibt.

Unter strenger Beobachtung

Ganz anders an diesem Kursnachmittag. Die Fachlehrerin lässt nichts durchgehen. Sie beobachtet genau, wie die jungen Leute die Sauce für den Cocktail anrühren, in welcher Reihenfolge sie die Zutaten beimischen, welches Besteck sie verwenden und wo sie es danach hinlegen. Hört sie einen Löffel gegen die Innenwand der Glasschüssel schlagen, moniert sie dies sofort. So etwas geht vor dem Gast gar nicht. Und beim Schöpfen die Schüssel in die Hand zu nehmen, ist ebenfalls absolut tabu, das macht Claudia Dünner unmissverständlich klar. Genauso fordert sie die Lernenden auf, sich vorab genau zu überlegen, wie viele Löffel sie brauchen werden, um das Tatar zuzubereiten. «Auch das wird vom Experten bewertet – das ist Betriebswirtschaft.»

Für den «Käseservice» dürfen die Lernenden endlich einmal selbst Platz nehmen. Dieser Teil wird mithilfe des Lehrbuchs repetiert. Reihum erklären die Kursteilnehmenden die Eigenschaften eines Käses: Handelt es sich um einen Hart-, einen Weich-, einen Blauschimmelkäse? Wo kommt er her und wie rezent oder mild ist er? Wichtig zu wissen für Restaurationsfachleute ist überdies, welcher Käse wie geschnitten wird. Auch das Tranchieren eines Entrecôte double oder eines Lammracks wird Teil der Prüfung sein und deshalb am Schluss des Nachmittags noch kurz besprochen. Anschliessend bleibt Zeit für Fragen, während sich jene, die mögen, am Tatar und am Crevettencocktail götlich tun. Schnell kommt das Gespräch auf Corona und die teilweise schwierigen Situationen der Lernenden in ihren Betrieben. Aber ebenso auf Zukunftspläne. So will Mattia Romeo gleich nach dem QV eine zweite Ausbildung im technischen Bereich beginnen. Den Vertrag hierfür hat er bereits in der Tasche – bestandenes QV vorausgesetzt. Und Elena Siegrist und Stephanie Vonlanthen streben beide eine Berufsmatur und ein Fachstudium an. Auf welchem Gebiet, das lassen sie noch offen. ■

* Name geändert



«Gastro Porto»

Ein sicherer Hafen für die Lernenden

Im Projekt «Gastro Porto» haben Lernende aus allen Gastgewerbeberufen die Gelegenheit erhalten, in Kursen die mangelnde Praxis zu kompensieren und das Qualifikationsverfahren vorzubereiten. Das Angebot wurde rege genutzt.

Text: **Andreas Minder**

Hotellerie und Gastronomie gehören zu den Branchen, die von der Coronapandemie am ärgsten gebeutelt werden. Restaurants durften lange Zeit gar keine Gäste bedienen, viele Hotels standen fast leer. Dieser Kriegszug respektive Stillstand hatte nicht nur wirtschaftliche Auswirkungen, sondern beeinträchtigt auch die Ausbildung des Nachwuchses. Ohne Gäste fehlte den Lernenden die wichtigste Gelegenheit, um zu arbeiten und zu lernen. Mit verschiedenen Massnahmen wurde versucht, die negativen Folgen zu mildern. Der Bund beschloss etwa, dass für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner sowie für Lernende auch dann Kurzarbeitsentschädigung bezahlt wird, wenn sie zu Ausbildungszwecken tätig sind. Daneben gab es vielfältige Initiativen von einzelnen Betrieben und von Verbänden, teilweise in Zusammenarbeit mit der öffentlichen Hand.

In diese Kategorie gehört das Projekt «Gastro Porto». Angeregt wurde es durch Berufsinspektor Marcus Schmid vom Mittelschul- und Berufsbildungsamt (MBA), der das Gastgewerbe seit über 20 Jahren betreut. «Es ist eine dynamische Branche, in der aber auch gewisse Herausforderungen bestehen», sagt er. Das Berufsfeld weise im Vergleich zu anderen Branchen häufiger Neugründungen, Betriebsschliessun-



gen und eine höhere Fluktuation bei den Arbeitnehmenden auf. Unabhängig von der Coronavirus-Pandemie wird deshalb seit einem Jahr das Projekt «CoBe» (Coaching durch Betreuung) für Berufsbildnersupport in Ausbildungsbetrieben der Gastronomieberufe im Kanton Zürich vorbereitet. Starten wird es diesen Sommer. Bei einer «CoBe Gastro»-Sitzung im letzten Dezember schlug Schmid vor, ein zusätzliches Projekt ins Leben zu rufen, und zwar sofort. «Es brennt jetzt für die Betriebe und die Lernenden», argumentierte er. Sein Anliegen stiess auf offene Ohren. «Gastro Porto» wurde lanciert. Porto, italienisch für Hafen, steht deshalb im Namen, weil das Projekt den Lernenden einen sicheren Hafen bieten wollte. Es wurde im Januar innert dreier Wochen auf die Beine gestellt.

Volles Haus

Der Kern von «Gastro Porto» sind Kurse, die vom 22. Februar bis zum Beginn der Qualifikationsverfahren Anfang Mai am Ausbildungszentrum von Hotel & Gastro formation Zürich in Wädenswil angeboten wurden. Im «WäBi» finden die überbetrieblichen Kurse (ÜK) für alle Gastro- und Hotellerieberufe statt. Nun kamen die «Gastro Porto»-Trainings dazu. «Wir sind doppelspurig gefahren», sagt WäBi-

Geschäftsführer Daniel Villiger. «Das war aber gut machbar.» Die regulären ÜK starteten morgens um 8 Uhr mit dem theoretischen Teil. Wenn die Teilnehmenden um 10 Uhr zu den praktischen Arbeiten in Küchen und Bars wechselten, übernahmen die «Gastro Porto»-Gruppen die freigebliebenen Schulzimmer. Waren die ÜK-Teilnehmenden am Mittag mit der Praxis durch, tauschten sie mit den «Gastro Porto»-Lernenden wieder die Plätze. «Die Räume waren zu 100 Prozent belegt», sagt Villiger. Damit auch genügend Lehrpersonen zur Verfügung standen, wurden Freelancer engagiert.

Es wurden zwei Kurstypen angeboten: Intensivkurse für Lernende aus dem ersten und zweiten Lehrjahr, die fünf Tage dauerten, und eintägige Kurse, die auf das Qualifikationsverfahren (QV) vorbereiteten. Insgesamt standen 62 Kurse auf dem Programm – für alle Gastgewerbeberufe. Sie entsprachen einem Bedürfnis, wie die Zahl der Teilnehmenden zeigt. Die Intensivkurse wurden von 173 Personen besucht, die QV-Vorbereitungskurse von 257. «Eine schöne Zahl», findet WäBi-Geschäftsführer Villiger. Zum Vergleich: Rund 700 Lernende aus der Gastrobranche absolvieren jährlich das QV. Gut die Hälfte von ihnen arbeitet in der Gemeinschaftsgastronomie, also Spitälern, Heimen

und Personalrestaurants, die von der Krise wenig oder gar nicht betroffen waren.

Paul Nussbaumer, der Präsident von Hotel & Gastro formation Zürich, freut sich ebenfalls, dass das Angebot auf Anklang stiess. Ihm ist besonders aufgefallen, dass sich die Lernenden meist selbst angemeldet haben und nicht der Betrieb. «Berührend war, wie viele sich dafür bedankt haben, dass sie kommen durften.» Es seien alle voll des Lobes gewesen – bis auf einen Punkt: dass die Kurse bis abends um 8 Uhr dauerten, sagt Nussbaumer mit einem Lachen. Die Kurse am WäBi waren für die Lernenden gratis. 80 Prozent der Kosten übernimmt der Bund, je 10 Prozent die Branchenverbände Gastro Zürich und Hotellerie Zürich.

Ein Puzzlestein von vielen

Ein weiteres Element von Gastro Porto war ein Supportdesk, der von der Allgemeinen Berufsschule Zürich (ABZ) betrieben wurde. Die Lernenden jedes Berufs konnten jeweils an einem bestimmten Wochentag einer Fachperson Fragen zum QV stellen. Paul Nussbaumer ist sich bewusst, dass all dies kein vollständiger Ersatz für eine «echte» Vorbereitung im laufenden Betrieb ist. Im Rahmen von «Gastro Porto» sei jedoch alles auf die Prüfung fokussiert gewesen, während ▶



dies im Berufsalltag nur nebenher laufe. «Wir konnten etwas qualitativ sehr Wertvolles bieten.» Zudem sei das Projekt nur ein Puzzleteil von vielen gewesen. «Man hat sich in der Branche ganz gewaltig gegenseitig geholfen.» Überall, wo es irgendwie ging, habe man Lernende umplatziert, auch über die Kantonsgrenzen

nern, die sich während der letzten aufreibenden Monate nicht genug um ihre Lernenden gekümmert hätten. Vereinzelt bekam auch Berufsinspektor Schmid Telefonanrufe von besorgten Eltern. «Da haben wir immer angeboten, zu intervenieren, was aber nie in Anspruch genommen worden ist.» Schmid versteht, dass

hängig ist. «Für die Lernenden solcher Betriebe ist es dem MBA in kurzer Zeit gelungen, 200 Praktikumsplätze zu generieren», sagt er. Vor allem Betriebe aus der Gemeinschaftsgastronomie stellten diese Stellen zur Verfügung.

Das Projekt «Gastro Porto» ist während des QV unterbrochen. Ob es danach weiterläuft, ist noch offen. Paul Nussbaumer erklärt, man werde beobachten, wie sich die Lockerungsmassnahmen auf die Gastronomie auswirkten. «Sollte es noch einmal einen Bedarf geben, machen wir weiter.»

Was am WäBi mit Sicherheit angeboten werden wird, sind Schnupperlehren. «Wir sind daran, dies vorzubereiten, um Interessierten zeigen zu können, dass die Gastronomie eine tolle Branche ist», sagt Paul Nussbaumer. Viele Jugendliche seien angesichts der dauernden Negativschlagzeilen verständlicherweise verunsichert. Dabei seien in Zürich während der Pandemie 40 neue Restaurants aufgegangen, betrieben von jungen, innovativen Leuten, die an die Zukunft glaubten. Nussbaumer hofft, dass solche positiven Nachrichten Schulabgängerinnen und -abgänger dazu bewegen werden, eine Lehre im Gastgewerbe zu machen. Lehrverträge können noch bis Oktober abgeschlossen werden. ■

«Man hat sich in der Branche ganz gewaltig gegenseitig geholfen.»

Paul Nussbaumer

hinweg. Oder über die Berufsgrenzen hinweg: Marcus Schmid nennt als Beispiel lernende Restaurationsfachleute, die vorübergehend in Blumengeschäften gearbeitet hätten, um die Kunst der floralen Tischdekoration zu üben. In anderen Betrieben übernahmen Lernende die Verantwortung für den spärlichen Restbetrieb oder sie verkauften in einem extra eingerichteten Laden selbst hergestellte Produkte. Auch Take-away-Angebote entstanden hie und da unter Regie der Lernenden.

Paul Nussbaumer weiss allerdings auch von Berufsbilderinnen und -bild-

die Situation für die Berufsbildner belastend ist. «Regelmässig mit dem Lernenden die Lerndokumentation anzuschauen, wäre aber für alle Beteiligten ein Mehrwert.»

Weitere Kurse nach Bedarf

Seit dem 31. Mai sind die Innenräume von Gastro-Betrieben wieder geöffnet. Das Schlimmste scheint überstanden zu sein. In Teilen der Branche dürfte es allerdings noch eine Zeit dauern, bis die Krise vorbei ist. Marcus Schmid denkt vor allem an die Stadthotellerie, die stark vom Flughafen und von den internationalen Gästen ab-



«Es braucht künftig mehr Lehrstellen, als wir heute haben»

Die Coronapandemie hat Jugendliche, die eine Ausbildung beginnen wollen oder in Ausbildung sind, schwer getroffen. Das Mittelschul- und Berufsbildungsamt (MBA) unterstützt mit zusätzlichen finanziellen Mitteln diverse Massnahmen. Beispielsweise soll die Anzahl der Berufsinspektorinnen und -inspektoren erhöht werden. «Sie sind das Öl im Getriebe der Berufsbildung», sagt Andres Meerstetter, Amtschef-Stellvertreter im MBA.

Interview: **Marianne Koller** Foto: **zvg**

Wie stark wirkt sich die Coronapandemie auf junge Lernende aus und welche Branchen sind vor allem betroffen?

Die Betroffenheit war und ist je nach Branche unterschiedlich. Die Auswirkungen der Pandemie zeigen sich in Betriebschliessungen, aber auch in boomenden Branchen. Monatelange Schliessungen gab es in der Gastronomie, der Fitness- und der Eventbranche sowie dem Tourismus mit seinen vielen KV-Lernenden. Auch im Verkauf gab es teilweise Schliessungen – etwa bei Kleider- und Möbelgeschäften. Einige Lernende haben ihre Lehrstelle verloren durch den Konkurs des Lehrbetriebs. Einen Boom hingegen erlebte der Onlinehandel. Da wird es sicher Verschiebungen geben, die sich dann auch in veränderten Berufsbildern zeigen.

Im schulischen Bereich haben wir uns immer sehr stark für den Präsenzunterricht eingesetzt. Denn der Fernunterricht ist für schulisch Schwächere sehr herausfordernd.

Wie sieht es mit den Abschlussprüfungen dieses Jahr aus?

Die Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren durch den Betrieb ist in diesem

Jahr in den betroffenen Branchen natürlich schwierig und kann bisweilen nicht oder nur eingeschränkt wahrgenommen werden. Für die Gastro-Lernenden schuf man im Ausbildungszentrum Wädenswil mit «Gastro Porto» eine Möglichkeit, trotz geschlossener Betriebe Praxis zu erwerben und sich so auf die Prüfung vorzubereiten zu können. Auch in anderen Branchen gab es ähnliche Programme.

Im Moment sieht es sehr gut aus. Lediglich bei drei Berufen wird die praktische Prüfung ersetzt durch die Beurteilung durch den Lehrbetrieb – bei den Fachleuten Gesundheit, denn im Moment kann man nicht in Spitäler und dort Prüfungen durchführen; ebenso bei den Fachleuten Betreuung, den Assistentinnen und Assistenten Gesundheit und Soziales sowie den Tierpflegerinnen und Tierpflegern.

«Die Auswirkungen der Pandemie zeigen sich in Betriebsschliessungen, aber auch in boomenden Branchen.»

Wir setzen alles daran, dass die Abschlussprüfungen im normalen Rahmen, im national vorgegebenen Setting, durchgeführt werden können. Man will nicht eine Corona-Generation, welcher der Ruf anhaftet, sie habe Gewisses nicht gelernt.

Viele Jugendliche versuchen, ins Gymnasium zu kommen. Gilt die Lehre als unsicher?

Nein, das kann man so nicht sagen. Wir haben sehr stabile Lehrvertragszahlen und gehen davon aus, dass wie in den letz-

ten Jahren bis Ende Oktober wiederum rund 12500 Lehrverhältnisse abgeschlossen sein werden. Es freut uns, dass die Zürcher Wirtschaft junge Leute rekrutiert. Aber wir kommen in eine Phase, in der die Anzahl Schulabgänger steigt. Bis 2030 rechnen wir etwa mit 20 Prozent mehr Abgängern. Rund drei Viertel davon gehen in die Berufsbildung, nicht ans Gymnasium. Wir werden künftig also mehr Lehrstellen brauchen, als wir heute haben.

Wie und wo sollen die zusätzlichen Lehrstellen entstehen?

Ich möchte betonen: Wir haben keine Lehrstellenkrise. Aber wir müssen rechtzeitig schauen, dass wir auch in Zukunft genügend – sprich mehr – Lehrstellen haben. Das benötigt natürlich auch mehr Platz an den Schulen. Wir bauen für die zunehmende Anzahl Schulabgängerinnen und -abgänger ja auch Gymnasien – und auf der Schiene Berufsbildung haben wir in den Berufsfachschulen mit dem Projekt Kompetenzzentren mehr Raum geschaffen. Aber wir brauchen auch mehr Betriebe, die bereit sind, junge Leute auszubilden. Die Berufsbildung findet primär in der Wirtschaft statt.

Was unternimmt der Kanton Zürich diesbezüglich?

Der Kanton will diverse Berufsbildungs-Massnahmen finanziell unterstützen. Beispielsweise soll die Anzahl Berufsinspektorinnen und -inspektoren aufgestockt werden. Diese haben eine Aufsichtspflicht über die Lehrverhältnisse. Primär stehen sie in sehr engem Kontakt mit den Lehrbetrieben – sie motivieren Lehrbetriebe, Lernende auszubilden, schauen die Ausbildungsqualität an, sie unterstützen Lernende, Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, wenn es schwierige Situationen gibt während der Ausbildung. Die Berufsinspektorinnen und -inspektoren sind sozusagen das Öl im Getriebe der Berufsbildung.

Wieso braucht es mehr Berufsinspektorinnen und -inspektoren?

Im Kanton Zürich haben wir rund 15000 Betriebe, in denen Berufsbildnerinnen und Berufsbildner Lernende ausbilden. Diese Berufsbildenden sind alle im Nebenamt tätig und brauchen ab und zu Unterstützung bei Problemen, die junge Leute im Betrieb haben oder in den Betrieb hineinbringen. Beispielsweise wirken sich Probleme, die Eltern miteinander haben, oft auf die Situation der Lernenden aus. Aber es gibt auch Suchtprobleme, Gewalt, schulische Probleme, Probleme im Betrieb. Da geht es darum, Lösungen zu finden und Nägel mit Köpfen zu machen. Da helfen die kantonalen Berufsinspektorinnen und -inspektoren. Und da gibt es einen gewissen Nachholbedarf. Denn seit 2007 hat man deren Anzahl nie mehr angepasst. Damals gab es knapp 30000 Lehrverhältnisse, heute haben wir 36000.

Des Weiteren möchte der Kanton die regionalen Berufsbildungsforen stärker unterstützen. In diesen Foren sind Unternehmen, Volksschulen, AJB (biz) vertreten. Diese sind sehr aktiv am Übergang von der Volksschule in die Lehre und im Lehrstellen-Marketing. Sie organisieren beispielsweise Schnupperangebote für Jugendliche in der Berufswahl und motivieren Firmen, dass sie sich bei der Berufsbildung engagieren.

Gibt es neben den betrieblichen auch schulische Massnahmen?

Ja. Die Berufsfachschulen haben schon heute einen Betrag im Budget für Fördermassnahmen. Dieser Betrag an die Schu-

len soll um 50 Prozent erhöht werden. Die Fördermassnahmen richten sich an schwache und starke Lernende. Die schwachen können Stützkurse erhalten, die Starken – die zukünftigen mittleren Kader – können Freifächer, Fremdsprachen, weiterführende Computerkurse usw. besuchen. Zudem soll die individuelle Unterstützung der Lernenden in Problemsituationen verbessert werden.

Grundsätzlich geht es im Bildungsbereich stets darum, gute Rahmenbedingungen zu schaffen, dass junge Leute den Einstieg in die Arbeitswelt finden, ihre Ausbildung abschliessen und ihren Lebensunterhalt bestreiten können. ■



Andres Meerstetter ist seit Mai 2021 stellvertretender Amtschef im MBA. Thematisch beschäftigt er sich vor allem mit dem Projekt «Kompetenzzentren» sowie der Umsetzung der Reform der KV- und Detailhandels-Ausbildung. Von 2009 bis April 2021 leitete er die Abteilung Betriebliche Bildung des MBA. Davor war er Leiter Grundbildung und Direktor-Stellvertreter der landwirtschaftlichen Schule Strickhof. Der 1961 geborene Meerstetter absolvierte das Realgymnasium Bern-Kirchenfeld, das er mit dem Typus C (mathematisch-naturwissenschaftlich) abschloss. Das anschliessende Studium an der ETH Zürich beendete er 1988 mit dem Diplom als Ing.-Agr. ETH. Weiter erwarb er den Fähigkeitsausweis für das Lehramt an landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen und einen Abschluss als Berufsbildungsfachmann mit eidg. Fachausweis. 1988 trat er in den Dienst des Kantons Zürich.

Die Lernenden sind die Chefs

Die ZFV-Unternehmungen lancierten während der Coronapandemie ein neues Projekt. Im Sorell Hotel Zürichberg führten Lernende aus verschiedenen Betrieben aus der Hotellerie- und Gastronomiebranche eigenständig während eines Monats den Betrieb.

Text: **Walter Aeschmann** Fotos: **zvg**

Das Sorell Hotel Zürichberg ist eine feine Destination mit vier Sternen. Wer hier am Waldrand in der Nähe des Zoos Einkehr hält und übernachtet, wird mit einem Angebot von hoher Qualität verwöhnt. Der Gast blickt ausserdem auf die Stadt hinunter, schaut zum Uetliberg hinüber und staunt über die Pracht der Alpenkette. Das bedeutet auch: Wer hier arbeitet, muss etwas können.

Dass in einem Haus dieser Güte junge Lernende allein das Zepter führen, scheint kaum vorstellbar. Bis die Coronapandemie auch die Hotel- und Gastronomiebranche durcheinanderbrachte und innovative Ideen gefragt waren. Als die nationalen Schutzkonzepte Ende 2020 griffen und die Gaststätten die Gäste nicht mehr bewirten durften, betraf es auch die 65 Lernenden der ZFV-Unternehmungen. «Der ZFV wollte seinen Ausbildungsauftrag unbedingt erfüllen. Unser oberstes Ziel war und ist es nach wie vor, den Lernenden auch während der Pandemie eine Einsatzmöglichkeit zu schaffen», sagt Claudia Bartholet, Verantwortliche Berufsbildung und Nachwuchsförderung beim ZFV.

Am 26. Februar 2021 lancierte das Unternehmen im Sorell Hotel Zürichberg ein neues Projekt. Lernende des ZFV, aber auch externe Auszubildende aus der Hotellerie- und Gastronomiebranche haben den Hotelbetrieb einen Monat eigenständig geführt. Von der Idee bis zum Start gab es jedoch einiges zu tun. Bartholet klärte beim Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Zürich vorgängig alle rechtli-

chen Aspekte für das Projekt ab. Sie tauschte sich mit externen Hotel- und Gastronomiebetrieben aus, die ebenfalls ähnliche Projekte geplant hatten. Innerhalb des ZFV besprach sie sich mit Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, dem Marketing-Team der Sorell Hotels, der Kommunikation und mit der Hotelleitung im Sorell Hotel Zürichberg. Als alle Vorabklärungen getätigt waren und sie rechtlich auf der sicheren Seite stand, ging die Projektidee als Traktandum zur Geschäftsleitung. Diese sagte sofort Ja.

Verantwortung übernehmen

Dann begann die Umsetzung. Man verteilte Flyer im Quartier. Mögliche Gäste wurden auf das Projekt aufmerksam gemacht und informiert, dass Lernende den Betrieb führen würden und womöglich nicht immer alles reibungslos verlaufe. Betriebe der Branche, die beim Amt Bedarf angemeldet hatten, dass ihre Lernenden einen Zwischeneinsatz in einem Fremdbetrieb benötigten, wurden angeschrieben. «Irgendwann haben wir aufgehört zu werben. Wir haben gemerkt, dass es sonst zu gross wird», sagt Bartholet. Das Hotel-Management kreierte ein spezielles Angebot: Willkommensaperitif, Cocktail und 3-Gang-Abendessen, Übernachtung in einem Doppelzimmer und Frühstück zu einem Preis, der normalerweise für eine einzige Übernachtung bezahlt wird. Den Menüplan haben die Lernenden entworfen. «Die Idee war, dass unser Nachwuchs wichtige Erfahrungen in der Praxis sammeln kann, neue Berei-

che kennenlernt und übt, selbst Verantwortung zu übernehmen», sagt Bartholet.

Eine Nachwuchskraft ist Silas Asamoah. Er arbeitet im Sorell Hotel Merian in Basel und steht im ersten von drei Ausbildungsjahren zum Hotelfachmann EFZ. Als sein Hotel Anfang Januar 2021 vorübergehend schliessen musste, hatte er noch Blockunterricht in der Schule und überbetriebliche Kurse in Interlaken. Dann kam das Angebot aus Zürich, wo er einen Monat im Service und im Housekeeping tätig war. «Ich fand es ein tolles Projekt. In Basel bin ich der einzige Lernende. In Zürich konnte ich in einem Team arbeiten. Das hat viel Spass gemacht», sagt Silas Asamoah. Er habe zudem viel gelernt, «vor allem Selbstständigkeit». In einem «normalen» Lehrbetrieb habe er immer jemanden, den er fragen könne: «Hier musste ich selbst entscheiden.» Unumwunden gibt er auch zu: «Natürlich gab es auch Situationen, in denen wir überfordert waren.» Wenn viele Gäste auf einmal kamen, hat eine Aufsichtsperson die Gästebestellungen koordiniert. Die Gäste seien sehr freundlich gewesen. Ein besonders schönes Erlebnis ist ihm in Erinnerung geblieben: Für einen Gast habe er einen Cocktail selbst kreiert. Der Gast habe ihm gesagt, dass er schon auf der ganzen Welt gewesen sei. Aber einen derart guten und grossen Cocktail habe er noch nie erhalten.

Umstellungen verkraften

Aus einem anderen Arbeitsumfeld kam Maria Pereira. Sie absolviert in der Mensa der Universität Zürich-Irchel die Ausbildung zur Köchin EFZ. Normalerweise werden dort rund 3700 Essen produziert, aktuell sind es aufgrund der Corona-Situation noch etwa die Hälfte. Die Essen werden in einer Grossküche zubereitet, in riesigen Kesseln, fünf Öfen und Kippbratpfannen. Sie arbeitete in der Kalten Küche, bei den Beilagen, den Saucen, in der Patisserie. Eines Tages habe sie der Chef gefragt, ob sie in der À-la-carte-Küche arbeiten möchte. «Ja, klar», lautete ihre Antwort. Sie sagte sofort zu.

Die Umstellung war beträchtlich. «Die Küche war kleiner, als ich es gewohnt bin. Wir hatten weniger Platz zum Arbeiten.»

ZFV-Unternehmungen

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen wurde 1894 von Zürcher Bürgerfrauen als Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl gegründet. Heute sind sie eine schweizweit tätige Kompanie. Dazu gehören die Sorell Hotelgruppe, öffentliche Trend- und Museumsrestaurants, Personalrestaurants, Cafeterias, Universitäts- und Schulmensen sowie die Kleiner Bäckerei.



Die Lernenden zeigen vollen Einsatz: Maria Pereira, künftig Köchin EFZ, Ben Morris Müri, künftig Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ, und Silas Asamoah, künftig Hotel-fachmann EFZ (im Uhrzeigersinn).

Das habe zu Diskussionen geführt. Aber sie lernte, Teller anzurichten: «Es musste schön aussehen, und ich hatte viel Zeit dafür.» Als sie vorübergehend im Morgenservice gearbeitet hat, kamen manchmal viele Gäste. Dann habe sie einen Lernenden aus der Küche gebeten, im Service auszuhelfen. «Ich musste den Überblick behalten und habe Führungsaufgaben wahrgenommen», erzählt sie weiter. Gelernt hat sie auch, «immer freundlich mit konstruktiver Kritik umzugehen»; etwa als ein Gast sie während ihres Einsatzes am Take-away-Fenster fragte, wann denn wieder professionell gearbeitet werde. Seit drei Wochen ist sie nun wieder zurück in der Grossküche, hat viel Platz und muss drei Sachen gleichzeitig machen.

Ben Morris Müri hatte einen Heimvorteil. Er ist im Hotel Sorell Zürichberg angestellt. Im zweiten Lehrjahr macht er die Ausbildung zum Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ. In dieser Funktion wird er an den Schnittstellen eines Hotelbetriebes tätig sein. Vor dem Projekt war er Springer in verschiedenen Bereichen. Dann half er im Sorell Hotel St. Peter in Zürich aus, erst als Portier, dann beim Frühstücksbuffet oder im Housekeeping. Im Projekt selber organisierte er mit einer Arbeitskollegin den Take-away-Betrieb. Selbstständigkeit sei für ihn kein Problem gewesen. Ihm hat der Kontakt und Austausch mit Gleichaltrigen gefallen und dass er viel Gästekontakt hatte. «Ich konnte Empathie entwickeln und mich in Menschen hineinversetzen. Ich lernte, ein Verkaufsgespräch zu führen», sagt er. Ein-



mal habe es Reibereien in der Küche gegeben. Die Küche ist auf einer Seite offen zum Restaurant. Da habe er versucht, zu vermitteln. Sie könnten schon diskutieren, habe er gesagt, aber bitte nicht vor den Gästen.

Die jugendliche Dynamik der Lernenden zu steuern, sei «eine grosse Herausforderung gewesen», sagt Claudia Bartholet. Das Fazit sei aber durchwegs positiv. «Alle Beteiligten haben sich enorm weiterentwickelt. Und von den Gästen sind nur erfreuliche Rückmeldungen gekommen. Einige haben extra übernachtet, um dieses Projekt zu unterstützen.» Das Projekt dauerte bis Ende März dieses Jahres. Insgesamt haben 37 Lernende teilgenommen, 21 aus externen, 16 aus ZFV-Betrie-

ben. Allein in der Küche waren 19 Lernende. Am ersten Wochenende kamen 40 Gäste, bei 70 Übernachtungen war das selbst gesetzte Limit erreicht. «Wir wollten die Lernenden fordern, aber nicht überfordern», sagt Bartholet.

Es sei eine intensive Aufgabe gewesen, die sich aber auf jeden Fall gelohnt habe, fasst Bartholet zusammen. Sie würde sicherlich überlegen, das Projekt nochmals umzusetzen. Nicht zuletzt auch als Signal für die Hotel- und Gastronomiebranche. Die Branche habe es nicht immer leicht, Nachwuchs zu rekrutieren. «Aber eine Ausbildung im Gastgewerbe und in der Hotellerie hat nach wie vor Zukunft. Denn die Menschen werden weiterhin gerne auswärts essen und übernachten.» ■

Viel gelernt trotz geschlossenem Restaurant

Für viele Lernende in der Gastro-Branche führte die Pandemie zu schwierigen Situationen. Im Restaurant Waldmannsburg in Dübendorf nutzte man die spezielle Situation äusserst kreativ.

Text: **Andrea Söldi** Fotos: **zvg**

Grauer Himmel, zehn Grad und Nieselregen. Die kühle Witterung vermochte an diesem Samstagmittag Anfang Mai nur wenige Gäste auf die Terrasse des Restaurants Waldmannsburg in Dübendorf zu locken. Dennoch sitzen ein paar Wetterfeste in Daunenjacken an den weiss gedeckten Tischen, gewärmt von einem Heizpilz, und lassen sich ihr Cordon bleu oder Zürcher Geschnetzeltes schmecken. Alina De Leonardis schenkt Wein und Wasser nach, fragt nach dem Befinden und reicht dem eben eingetroffenen Paar die Menükarte. Die 19-Jährige steht kurz vor dem Abschluss ihrer Ausbildung als Restaurationsfachfrau. Nur einige Monate zuvor befand sie sich jedoch in einer äusserst unsicheren Lage. Begonnen hatte sie die dreijährige Lehre nämlich im Hotel Ascot in Zürich. Wegen der Corona-Pandemie musste der renommierte Betrieb im August Konkurs anmelden. «Wir hatten erst zwei Tage vorher davon erfahren und mussten nun plötzlich alles räumen», erzählt De Leonardis rückblickend. «Es war eine beängstigende Situation.»

Die junge Frau aus Volketswil hatte Glück. Nach einem Anruf im Restaurant Waldmannsburg erhielt sie die Zusage, ihre Ausbildung hier beenden zu können. Doch kaum hatte sie sich eingearbeitet,

kam der zweite Lockdown: Kurz vor Weihnachten mussten alle Restaurants schliessen. Dennoch liess sich das Team nicht entmutigen. Die Auszubildenden setzten sich mit den Lernenden zusammen und erarbeiteten gemeinsam mit ihnen Ideen, wie die Zeit ohne Gäste sinnvoll genutzt werden könnte: Take-away, ein Foodtruck oder ein Marktstand? Schliesslich fiel die Wahl auf einen Laden mit selbst hergestellten Produkten – das «Burg-Lädeli» war geboren.

Engagement für Lernende

«Ausbilden ist unsere Leidenschaft», sagt Fabian Aegerter, der das Familienunternehmen zusammen mit dem nahen Restaurant Geeren in Gockhausen in zweiter Generation führt. Die beiden Betriebe beschäftigen 50 Mitarbeitende und bilden in der «Waldmannsburg» sechs Lernende aus – je drei in der Küche und im Service. «Wir fühlen uns verpflichtet, die Lernenden auch in schwierigen Zeiten bis an ihr Ziel zu begleiten», betont Aegerter. Kostendeckend sei das Lehrlingsprojekt natürlich nicht gewesen. Doch der Betrieb stehe zum Glück solide da. «Es ist extrem viel positive Energie entstanden. Die aussergewöhnlichen Umstände haben uns zusammengeschweisst.»

Während die angehenden Köchinnen emsig gebrannte Mandeln, Konfitüren, Salatsaucen, Chutneys und Glacé produzierten, kümmerten sich die angehenden Service-Fachfrauen um ansprechende Verpackungen und das Marketing. Sie machten in den sozialen Medien auf ihr Angebot aufmerksam und verteilten Flyer mit Schokolade am Bahnhof. Gefordert waren die Lernenden auch mit der Kalkulation der Preise. Zum Beispiel kamen sie zum Schluss, dass ein Salatdressing mit einem hochwertigen Öl so viel kosten würde, dass es kaum mehr verkäuflich wäre.

Mit der Zeit entwickelten sie immer mehr Ideen: Der Laden, der vor allem von Spaziergängern aufgesucht wurde, füllte sich mit selbst hergestellten Teigwaren, Apéro-Gebäck, Sonntagszöpfen, selbst geräucherten Würsten, Lachs und Speck sowie Süssgetränken. Die Lernenden organisierten eine Schnitzeljagd für Familien, die ihren Anfang und ihr Ende selbstverständlich im «Burg-Lädeli» hatte und damit eine verkaufsfördernde Wirkung entwickelte. Als es klirrend kalt war und Schnee lag, kochten sie Glühwein und Punsch. Und als die Tage wieder länger und sonniger wurden, boten sie Apéro-Drinks an und kochten ganze Mahlzeiten zum Mitnehmen.

Zeit für spezielle Techniken

«Es war super, dass wir so viel ausprobieren konnten», sagt Claudia Brühlmann, Köchin im zweiten Lehrjahr. Normalerweise werde Techniken wie Räuchern, Fermentieren oder Einmachen in der Ausbildung nicht viel Platz eingeräumt. Die 17-Jährige übernahm als Älteste unter den «Stiften» die Führung und leitete ihre jüngeren Kolleginnen an. «Das war eine lehrreiche Erfahrung», betont sie. Viele ihrer Kolleginnen und Kollegen aus der Berufsfachschule seien während des Lockdowns grösstenteils zu Hause gesessen, erzählt sie. Derweil verbrachten die Lernenden der «Waldmannsburg» vier Tage pro Woche im Betrieb, betreut von ihren Berufsbildnern. Claudia Brühlmann, die gleichzeitig die Berufsmaturität macht, war aber auch froh, dass sie Zeit zum Lernen des Schulstoffs hatte. «Ich fühle mich gut vorbereitet auf die Zwischenmatur diesen Sommer.»

Auch Shania Oesch, die im ersten Lehrjahr Köchin lernt, konnte von der aussergewöhnlichen Situation profitieren. «Ich habe gelernt, wie man Glacé mit flüsigem Stickstoff herstellt», sagt die 16-Jährige, die schon immer gerne gekocht hat. «Vielleicht kann ich das später mal gut gebrauchen.» Zudem habe sie jetzt, da die Bewirtung im Freien wieder möglich ist, mehr Verantwortung übernehmen können. «Heute bin ich ganz allein für die Beilagen und das Gemüse zuständig», erzählt sie stolz. Ihre gleichaltrige Kollegin Anina Meier engagierte sich bei der Ge-



Im «Burg-Lädeli» boten die Lernenden von Fabian Aegerter (Bild oben, ganz links) Selbstgemachtes aus der Küche schön verpackt zum Verkauf an und bauten dabei die Produktpalette laufend aus – passend zur Saison.

staltung des «Burg-Lädeli» und der Vermarktung der Produkte. Und manchmal habe auch sie einen Fuss in die Küche gesetzt, sagt die angehende Restaurationsfachfrau. «Ich habe beim Einkochen von Ingwer-Sirup mitgeholfen.»

Selbst organisierte Schulungen

Besonders lehrreich waren für die jungen Leute auch die thematischen Schulungen, die sie selber organisierten. Alina De Leonardis erarbeitete zum Beispiel einen Vortrag über Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten wie etwa Gluten-Intoleranz. Bei der Recherche erwarb sie Kenntnisse, die für sie auch später im Service-Alltag nützlich sind: Immer häufiger fragen Gäste nach Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel. Auch der

Input über Spirituosen habe ihr viel gebracht, meint sie.

Nur das Aufdecken der Tische kam in dieser Zeit etwas zu kurz. Die Lernende übte es immer wieder in einem separaten Raum, um bei der bevorstehenden Abschlussprüfung die korrekte Anordnung des Gedecks auch unter Zeitdruck zu schaffen. Demnächst wird sie ihre Familie einladen und einen Probelauf durchführen.

Sobald sich die Frühlingssonne durchsetzt, werden die Lernenden sowieso wieder genügend Gelegenheiten erhalten, ihre Fertigkeiten in realen Alltagssituationen zu üben. Denn die einladende Gartenwirtschaft unter den alten Platanen sowie die Schlossterrasse sind an schönen Tagen stets gut besetzt und Gesell-

schaften finden im Garten einen idyllischen Ort für Apéros. So wird es wohl demnächst wieder betriebsamer zu- und hergehen.

An diesem trübkalten Maitag hingegen hat Alina De Leonardis genügend Zeit, alle Gäste aufmerksam zu bedienen. Sie weist auf das Tagesmenü hin, erklärt geduldig die Zusammensetzung des Saisonsalats und empfiehlt auf die Frage nach einem fleischlosen Menü das rote Vegi-Curry. Schnell gibt sie die Bestellung an die Küche weiter, wo sich ihre Kollegin Claudia Brühlmann sofort an die Zubereitung macht. Nach kurzer Wartezeit serviert sie die hübsch angerichtete Vorspeise mit bissfesten Spargeln, knackigen Radieschen und Himbeerdressing und wünscht: «En Guete!» ■

Die Schulen im Kanton Zürich – eine Corona-Chronologie

Zusammenstellung: **Marianne Koller**

April 2021: Aktivitäten in Innenräumen wieder erlaubt, offene Restaurant-Terrassen

14. April

Die epidemiologische Lage ist zwar weiterhin fragil, das Risiko einer weiteren Öffnung hält der Bundesrat jedoch angesichts des Impfprogramms und der ausgebauten Testmöglichkeiten für vertretbar. Ab Montag, 19. April, sind mit Einschränkungen wieder Veranstaltungen mit Publikum möglich, etwa in Sportstadien, Kinos oder Theater- und Konzertlokalen. Auch sportliche und kulturelle Aktivitäten in Innenräumen sind wieder erlaubt, ebenso gewisse Wettkämpfe. Die maximale Anzahl Besucherinnen und Besucher ist beschränkt auf 100 Personen draussen – etwa für Fussballspiele oder Open-Air-Konzerte – und 50 Personen drinnen – etwa für Kinos, Theater oder Konzerte. Zusätzlich gilt eine Beschränkung auf maximal ein Drittel der Kapazität des Veranstaltungsorts. Es gilt eine Sitzpflicht und die Maske muss immer getragen werden. Zwischen den Besucherinnen und Besuchern muss jeweils ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten oder ein Sitz frei gelassen werden. Konsumation ist verboten und von Pausen ist abzusehen. Mit dem Öffnungsschritt sind neben den bereits zulässigen privaten Veranstaltungen und den sportlichen und kulturellen Aktivitäten auch andere Veranstaltungen mit bis zu 15 Personen erlaubt. Restaurants können ihre Terrassen wieder öffnen.

Präsenzunterricht an den Bildungseinrichtungen oberhalb Sek II

Im Bildungsbereich soll Präsenzunterricht auch ausserhalb der obligatorischen Schule und der Sek II eingeschränkt wieder möglich sein. Auch hier gelten eine Beschränkung von 50 Personen und eine Kapazitätsbegrenzung auf 1/3. Es gilt eine Maskenpflicht, und der erforderliche Abstand muss eingehalten werden. Präsenz-

veranstaltungen sind generell auch mit mehr als 50 Personen möglich, wenn es sich um Unterricht handelt, der notwendiger Bestandteil eines Bildungsgangs ist und eine Durchführung vor Ort erfordert. Prüfungen an Universitäten oder Fachhochschulen können durchgeführt werden; ebenso kleine Veranstaltungen wie Seminare, Übungen mit maximal 50 Personen.

16. April

Der Zürcher Regierungsrat gibt bekannt, dass bei Kundgebungen und Unterschriftensammlungen neu bis zu 100 Personen zulässig sind. Diese Regeln gelten ab dem 19. April bis Ende Mai. Er reagiert damit auf die Ankündigungen des Bundesrats vom 14. April, kulturelle Veranstaltungen im Freien mit bis zu 100 Personen wieder zuzulassen.

Trotz der Lockerungen bleibt der Kanton Zürich weiterhin strenger, als es der Bundesrat vorgibt. Dieser sieht in seiner Covid-Verordnung keine Begrenzung der Anzahl Personen bei politischen Kundgebungen vor, da es sich beim Demonstrieren um ein zentrales Grundrecht handelt. Er schreibt lediglich das Tragen von Masken vor.

Der Zürcher Regierungsrat hingegen macht weiterhin keinen Unterschied zwischen Demonstrationen und anderen Veranstaltungen. In seiner Mitteilung betont er, es spiele aus epidemiologischer Sicht keine Rolle, ob Menschenansammlungen an Kundgebungen oder sonst wie entstehen. Das Verbot von Prostitution im Kanton Zürich bleibt vorderhand bestehen.

30. April

Der Kanton Zürich führt ein eigenes Abwassermonitoring ein. In Ergänzung zum Testen hilft die Analyse des Abwassers, die epidemiologische Lage zu beurteilen. Der Vorteil dieser Methodik ist die Unabhängigkeit vom Testverhalten der Bevölkerung. Ausserdem kann sie das Auftreten und die Verbreitung neuer Virus-Mutationen erkennen.

Mai 2021: höheres Impftempo, Lockerungen an Schulen und vermehrtes Testen

7. Mai

Das Impftempo steigt. Die Zürcher Gesundheitsdirektion gibt die Terminbuchung für die Covid-19-Impfung für alle Personen ab 16 Jahren frei.

21. Mai

Wegen der positiven epidemiologischen Entwicklung hat die Bildungsdirektion vorsichtige Lockerungen an den Schulen beschlossen: Auf Volksschulstufe wird auf den 31. Mai die Maskentragpflicht im Freien aufgehoben, in Innenräumen wird sie bis zu den Sommerferien verlängert. Der Schwimmunterricht in Hallenbädern ist ab der 4. Klasse der Primarschulstufe wieder zulässig. Schulveranstaltungen sind auf allen Schulstufen unter Berücksichtigung der Bundesvorgaben möglich, und unter Einhaltung eines Schutzkonzepts können auch Klassenlager durchgeführt werden. Dies gilt auch für die Mittel- und Berufsfachschulen.

Den Zürcher Schulen steht ein Paket an Massnahmen zur Verfügung, das für den Schutz von Schülerinnen, Schülern und Lehrpersonen sorgt: Neben individuellen Schutzkonzepten für jede Schule gibt es auch ein Contact Tracing, welches die spezifischen Bedürfnisse der Schulen berücksichtigt. Zudem tragen die Maskenpflicht, anlassbezogene Ausbruchstestungen sowie repetitive Massentests zu sicheren Schulen bei. Bisher haben sich auf der Anmeldeplattform für repetitive Testungen rund 180 Schulen registriert. 12 davon aus der Stadt Zürich. Insgesamt gibt es im Kanton rund 800 Schulen. Von den 22 Mittelschulen sind 14 beim Massentesten dabei.

26. Mai

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung entschieden, dass am Montag, 31. Mai 2021, ein weiterer Öffnungsschritt erfolgt. Es beginnt die Stabilisierungsphase.

Für Veranstaltungen mit Publikum gilt neu in Innenräumen eine Limite von 100 anstatt 50 Personen und draussen von 300 statt 100 Personen. Neu darf die Hälfte der Raumkapazität genutzt werden statt wie bisher bloss ein Drittel. Dieselben Regeln gelten für religiöse Veranstaltungen. Die Sitzplätze bei Publikumsanlässen müssen nicht mehr fest zugeordnet werden, Maske und Abstand genügen.

Veranstaltungen ohne Publikum, wie Vereinsanlässe oder Führungen, sollen innen und aussen mit maximal 50 statt wie bisher 15 Personen möglich sein. Dies gilt auch für private Anlässe wie Hochzeits- oder Geburtstagsfeiern, die nicht in den eigenen privaten Räumlichkeiten stattfinden. Für Menschenansammlungen im öffentlichen Raum gelten keine Einschränkungen mehr.

Der Bundesrat erhöht die Limiten für private Treffen von 10 auf 30 in Innenräumen und von 15 auf 50 draussen.

Restaurants: auch Innenräume wieder offen, draussen Sechsertische

Ab 31. Mai können die Restaurants auch die Tische im Innern wieder besetzen. Es gilt: Abstand oder Abschränkung, maximal vier Personen pro Tisch, Erhebung der Kontaktdaten aller Gäste und Sitzpflicht. Auf der Terrasse sind neu Sechsertische möglich. Die Sperrstunde zwischen 23 und 6 Uhr wird aufgehoben. Am Tisch muss keine Maske getragen werden, wer sich im Restaurant bewegt – drinnen und draussen –, muss hingegen eine Maske tragen. Für das Personal gilt eine Maskenpflicht.

An Publikumsveranstaltungen ist Essen und Trinken auf den Sitzplätzen erlaubt, wenn die Kontaktdaten aller Besucherinnen und Besucher erhoben werden. Öffentliche Veranstaltungen wie Public Viewings oder Konzerte sind in Restaurantsbetrieben zulässig, sofern alle Vorgaben eingehalten werden, die für Restaurantsbetriebe gelten. In Innenräumen sind bei solchen Veranstaltungen höchstens 100 Personen zulässig, im Freien 300 Personen.

Amateursport: grössere Gruppen, Wettkämpfe mit Publikum

Neu dürfen im Amateurbereich maximal 50 statt 15 Personen gemeinsam Sport treiben. Publikum ist zugelassen. Dabei gelten die Regeln für Publikumsanlässe. Wettkämpfe von Mannschaftssportarten sind nur draussen erlaubt. Kontaktsport wie Paartanz oder Schwingen ist in Innenräumen ohne Maske nur in beständigen Gruppen von vier Personen erlaubt. Die

Flächenvorgabe für ruhige Sportarten in Innenräumen (z.B. Yoga) wird von 15 auf 10 Quadratmeter pro Person angepasst.

Thermalbäder und Wellnesseinrichtungen dürfen wieder öffnen. Es gelten einheitlich 15 Quadratmeter pro Person, die Aktivitäten dürfen ohne Maske, müssen aber mit Abstand ausgeübt werden. Dieselben Regeln gelten für Hallenbäder.

Laienkultur: grössere Gruppen möglich

Analog den Regeln im Sport wird in der Kultur die maximale Gruppengrösse auf 50 Personen erhöht. Aufführungen von Laienkulturschaffenden sind wieder möglich. Dabei gelten die Regeln für Publikumsanlässe. Die Flächenvorgabe für Blasmusiken wird von 25 auf 10 Quadratmeter pro Person angepasst. Chorkonzerte im Freien sind im Amateur- und Profibereich wieder zugelassen.

Hochschulen, höhere Fachschulen, Weiterbildung: Präsenzunterricht ausgeweitet

An Hochschulen, höheren Fachschulen und an Weiterbildungsinstitutionen wird die Beschränkung auf maximal 50 Personen für Präsenzveranstaltungen aufgehoben. Voraussetzung sind ein Testkonzept und eine Genehmigung des Kantons. Es gelten keine Kapazitätsbeschränkungen mehr. Die Masken- und Abstandspflicht gilt weiterhin.

Homeoffice: keine Homeoffice-Pflicht für Betriebe, die regelmässig testen

Die Homeoffice-Pflicht wird für jene Betriebe, die einmal pro Woche testen, in eine Homeoffice-Empfehlung umgewandelt. Seit dem 18. Januar 2021 gilt für Arbeitgeber die Verpflichtung, überall dort Homeoffice anzuordnen, wo dies aufgrund der Art der Tätigkeit möglich und mit verhältnismässigem Aufwand umsetzbar ist.

Sobald alle Personen geimpft sind, die dies möchten, soll die Homeoffice-Regel ohne Vorgaben zum repetitiven Testen gelockert werden. Die Regelung zum Schutz besonders gefährdeter Personen am Arbeitsplatz wird verlängert.

Juni 2021: weitgehender Verzicht auf kantonale Massnahmen, Zertifikat

Der Regierungsrat verzichtet ab Juni auf eigene kantonale Covid-19-Massnahmen.

Nachdem der Bundesrat seine Lockerungsschritte bekannt gegeben hat, teilt der Regierungsrat mit, dass er die auf Ende Mai 2021 befristete kantonale Verordnung über Massnahmen zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie nicht verlängert. Namentlich entfallen damit die

Beschränkung der Personenzahl bei politischen Kundgebungen und das Verbot von Prostitution. Auf die Verlängerung der Maskentragpflicht in Innenräumen von Schulen hat dieser Entscheid keinen Einfluss.

3. Juni

Einfluss darauf hat jedoch ein Zwischenentscheid des Verwaltungsgerichts vom 3. Juni. Dieses hat die aufschiebende Wirkung von hängigen Rekursen gegen die Maskentragpflicht für Schulkinder ab der 4. Klasse der Primarschule wiederhergestellt. Die Maskentragpflicht an den Primarschulen ist damit so lange aufgehoben, bis das Verwaltungsgericht einen endgültigen Entscheid fällt. Auf die Maskentragpflicht an den Oberstufen hat der Zwischenentscheid keinen Einfluss.

4. Juni

Der Bundesrat teilt mit, dass die Ausstellung des Covid-Zertifikats für geimpfte, genesene und getestete Personen im Juni startet. Die Zertifikate werden sowohl in Papier- als auch in elektronischer Form ausgestellt. Beide Varianten enthalten die Zertifikatsangaben in lesbarer Form sowie in einem fälschungssicheren QR-Code, versehen mit einer elektronischen Signatur des Bundes.

Ebenfalls am 4. Juni gibt das Schweizerische Heilmittelinstitut Swissmedic bekannt, dass ab sofort Jugendliche ab zwölf Jahren mit dem Impfstoff von Pfizer/Biontech geimpft werden können.

23. Juni

Weil der Öffnungsschritt Ende Mai grösser als geplant ausgefallen ist, ist vor der Sommerpause nur noch ein weiterer, dafür ebenfalls grösserer Öffnungsschritt geplant. Der Bundesrat entscheidet am 23. Juni über dieses Öffnungspaket, das er am 11. Juni in die Vernehmlassung schickte.

Unter anderem soll die Maskenpflicht im Freien aufgehoben werden. Restaurants können die Gruppengrösse pro Tisch erweitern und Discos für Personen mit Covid-Zertifikat wieder öffnen. Läden, Freizeitbetriebe und Sporteinrichtungen sollen ihre Kapazitäten stärker ausnutzen können. Zudem sollen die Regeln für Veranstaltungen vereinfacht und vereinheitlicht werden.

Im Bereich der Bildung will der Bundesrat die schweizweite Maskenpflicht in der Sekundarstufe II aufheben. Für Regeln an den Gymnasien, Fachmittelschulen und Berufsfachschulen sollen wieder die Kantone zuständig sein.

(Stand: 11.6.2021)

In Kürze

Impact Day Biodiversität Oasen für Tier und Natur gestaltet

Am Impact Day Biodiversität vom 18. Mai 2021 verlagerten über 450 Schülerinnen und Schüler der Schule Uitikon ihren Unterricht von der Schulbank an die frische Luft. Mit Schaufel und Säge ausgerüstet, durchliefen die Klassen einen interaktiven Postenlauf. Gemeinsam mit lokalen Partnern wie dem Natur- und Vogelschutzverein Gartenrötel Uitikon, dem Forstrevier Limmattal-Süd sowie Birdlife Schweiz setzten sie verschiedenste Biodiversitätsprojekte um.

Zahlreiche Unterschlüpfen für Tiere wurden geschaffen: Halb- und Höhlenbrüter haben neue, liebevoll bemalte Nistkästen bekommen und Uitikoner Krabbeltiere können sich in die angelegten Ast- und Steinhäufen zurückziehen. Workshops zu den Themen Igel, Vögel, Wildbienen und Biodiversität sowie Führungen in den Wald und zum Weiher rundeten den erlebnisreichen Tag ab.

Die naturnahe Umgestaltung der Schulareale Mettlen, Schwerzgrueb und Rietwis ist Teil des vierjährigen Bildungsprogramms Klimaschule der Organisation «My Blue Planet», an dem die Schule Uitikon seit Anfang Jahr teilnimmt. [red]



Wie kann Biodiversität gefördert werden? Die Kinder der Schule Uitikon setzten am Impact Day Biodiversität diverse Projekte um. Foto: zvg

Programme sehr zufrieden sind und sie einen grossen Nutzen daraus ziehen.

Schulen, die an einer Durchführung von «Herzprung» interessiert sind, können sich an die Koordinationsstelle Herzprung Kanton Zürich wenden. [red]

► www.herzprung.ch

Präventionsprogramm «Herzprung»

«Herzprung – Freundschaft, Liebe, Sexualität ohne Gewalt» ist ein nationales Programm zur Prävention von Gewalt in jugendlichen Paarbeziehungen. Es wird im Kanton Zürich seit 2018 angeboten. Das Programm richtet sich an Jugendliche zwischen 15 und 18 Jahren und zielt darauf ab, ihre Beziehungskompetenzen zu stärken und ein gewaltfreies Zusammenleben zu fördern.

Das Programm besteht aus fünf Modulen à drei Lektionen und eignet sich für Klassen der Oberstufe, des Untergymnasiums und des Berufsvorbereitungsjahrs. Angeleitet von einem Moderationsteam setzen sich die Jugendlichen mit Themen wie Beziehungswünsche, Geschlechterstereotype, Eifersucht, Grenzverletzungen und sexuelle Gewalt auseinander. Sie erfahren, wo sie Hilfe finden und wie sie anderen helfen können.

Eine von der Universität Lausanne durchgeführte Evaluation der bis März 2020 schweizweit erfolgten Umsetzungen erteilt dem Programm «Herzprung» gute Noten. Die Ergebnisse bestätigen die positiven Rückmeldungen der Schulen. Sie belegen, dass die Jugendlichen mit dem

Ausgezeichnete Maturarbeiten «On the way»

Bereits zum zweiten Mal findet die Ausstellung ausgezeichneter Maturitätsarbeiten in den virtuellen Räumen des World Wide Web statt. Unter dem Motto «On the way» werden 54 von rund 2500 Arbeiten präsentiert, die in diesem Schuljahr an den Zürcher Mittelschulen verfasst wurden. Die Werke zeigen das ganze Spektrum gymnasialer Bildung und beeindrucken durch Originalität, Schönheit und Tiefe. Ein selbst gewähltes Thema wird zum Ausgangspunkt für eine Reise zu neuen Horizonten – sei es der Podcast über die Resilienz ehemaliger Heim- und Verdingkinder, die Auseinandersetzung mit Chinas Entwicklung zum global grössten Eisenbahnhersteller und den Reaktionen der westlichen Welt, der literarische Versuch über die eigene Krebserkrankung sowie den Heilungsprozess oder das Gerät zur Erkennung von Hindernissen für blinde Menschen.

Die virtuelle Ausstellung ist noch bis 15. Juli 2021 rund um die Uhr geöffnet. [red]

► www.maturitaetsarbeiten.ch

Wissenschaftsolympiaden Mehrere Medaillen für Zürcher Teilnehmende

An den diesjährigen Schweizer Wissenschaftsolympiaden standen mehrere junge Zürcherinnen und Zürcher auf dem Podest. So gewann der vormalige Schüler der Kantonsschule Uster, Raphael Burkhardt, Gold an der Physik-Olympiade, Anastasia Sandamirskaya von der Hülls School Zürich wurde mit Silber ausgezeichnet. An der Chemie-Olympiade doppelte sie nach – mit einer Goldmedaille. In der Disziplin Informatik gingen gleich zwei Goldmedaillen nach Zürich, nämlich an Joël Huber von der KS Freudenberg (siehe «Persönlich» auf Seite 6) und Josia John von der KS Im Lee. An der Biologie-Olympiade holte Farkas Kulcsar von der KS Uster Silber, Gian-Andrea Cantiello von der KS Zürcher Oberland Bronze. [red]

Partnerschulen gesucht Förderung von MINT- Themen für Mädchen

Viele Mädchen in der Schweiz sind interessiert und talentiert in Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik (MINT), aber nur ein kleiner Bruchteil von ihnen strebt auch eine Ausbildung in diesem Bereich an. Mit «It's MINT» hat die Fachstelle Jumpps (Jungen- und Mädchenpädagogik, Projekte für Schulen) ein Projekt lanciert, das interessierten Mädchen der 4. bis 6. Klasse die Möglichkeit gibt, spielerisch verschiedene MINT-

Themen kennenzulernen. In einer festen, altersgemischten Gruppe wird beispielsweise an einem Nachmittag in der Woche experimentiert und eigene kleine Forschungsprojekte entwickelt. Angeleitet werden die Treffs von geschulten MINT-Studentinnen. Das oberste Ziel: Die Mädchen sollen Spass an MINT haben.

Für dieses Projekt sucht die Fachstelle Jumpps Partnerschulen. Interessierte Schulen können sich bei der Projektleiterin Franziska Schwab melden: f.schwab@jumpps.ch. Weitere Informationen zum Projekt sind auf der Website zu finden. [red]

► www.jumpps.ch > Projekte

LKV-Delegiertenversammlung Informationen zum Projekt «ME flex»

An der vierten, virtuell durchgeführten Delegiertenversammlung der LKVZH im Schuljahr 2020/21 vom 26. Mai 2021 wurde das Protokoll der letzten DV vom 24. März 2021 von den anwesenden Delegierten einstimmig abgenommen. Der Vorstand informierte über den aktuellen Stand hinsichtlich des neuen Berufsauftrags sowie zur LKVZH-Stellungnahme zur Überarbeitung des Verfahrens zur Mitarbeiterbeurteilung von Volksschullehrpersonen.

Anna Richle berichtete über das gross angelegte Projekt «ME flex». In den nächsten Monaten stehen diverse Hearings zum zukünftigen Mitteleinsatz an den Zürcher Volksschulen an. Dass die LKVZH in diesen Prozess von Beginn an miteinbezogen wurde, wird sehr geschätzt.

Martin Lampert informierte über die aktuellen Geschäfte aus dem Bildungsrat. Die Volksschule betreffend wurden das Lehrmittel-Alternativobligatorium im

Fach Englisch bis 2026 verlängert und Detailanpassungen in der Lektionentafel im Wahlfachbereich des 9. Schuljahres verabschiedet. Die Reform «Gymnasium 2022» wurde überstellt, was diverse Implikationen auf die Stundentafel an den Untergymnasien zur Folge hat.

Michael Sutter berichtete über die neue Website, die in Zusammenarbeit mit den weiteren Institutionen der Schulsynode gemäss den CI-Vorgaben des Kantons Zürich auf Beginn des Schuljahrs 2021/22 implementiert werden wird. Es entsteht ein interaktives Kommunikationstool mit diversen Funktionalitäten, das intuitiv genutzt werden und den Kontakt zu den Delegierten und zur Basis erleichtern soll.

Die Neu- und Wiederwahlen der Bezirksdelegierten und -ersatzdelegierten erfolgen aufgrund von Covid-19 als stille Wahlen. Auf Seite 37 in dieser Ausgabe des «Schulblatts» sind die Namen der Kandidatinnen und Kandidaten veröffentlicht, ebenso wird das Verfahren erläutert.

Catherine Lieger, PHZH, referierte zum 8-Schritt-Modell als praxisnahes didaktisches Hilfsmittel für den Zyklus 1. [red]

► Weitere Infos finden sich unter folgendem Link: www.8-schritt-modell.ch.

► Das vollständige Protokoll ist auf der Website www.lkvzh.ch aufgeschaltet.

Neue Plattform Weiterbildungsangebote auf einen Blick

An den Berufsfachschulen des Kantons Zürich stehen für Bildungshungrige für die persönliche und die berufliche Entwicklung eine Vielzahl an Weiterbildungen zur Auswahl – von Kursen über Workshops oder Zertifikatslehrgänge bis hin zu

höheren Fachabschlüssen. Neu hilft eine zentrale Website, das richtige Angebot zu finden.

Die neue Website hilft den Besucherinnen und Besuchern, ihre Interessen zu kanalisieren und zu konkretisieren. Der Filter erlaubt die Suche nach dem bevorzugten Ort, dem angestrebten Abschluss und dem gewünschten Bildungsbereich. Entsprechend den Kompetenzzentren im Kanton Zürich stehen zur Wahl: Bau, Berufsbildung, Detailhandel, Gastronomie/Ernährung, Gestaltung, Gesundheit/Soziales, Informatik, Kaufmännisch, Landwirtschaft/Natur, Sprache/Kommunikation und Technik.

Die Kommission für berufliche Weiterbildung des Kantons Zürich (KWB) engagiert sich für nachhaltiges Weiterlernen, das für Erwachsene zugänglich und erschwinglich ist. Der permanente Wissenserwerb ist unerlässlich, um sich im ständig ändernden Arbeitsumfeld souverän zu bewegen oder die Karriere zielgerichtet zu gestalten. [red]

► www.wb.zh.ch

ZKB Nachhaltigkeitspreis Zehn Preise im Jubiläumsjahr 2021

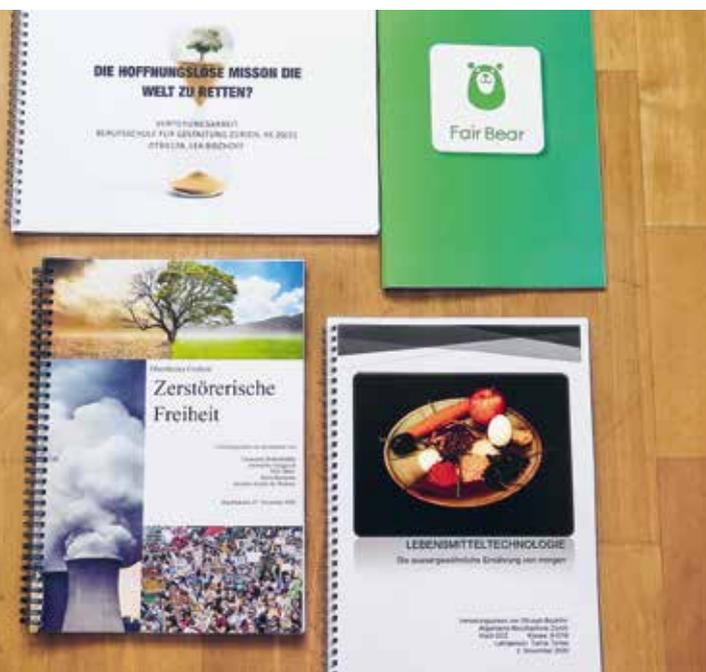
Seit 20 Jahren organisiert die Fachstelle PLAU (Projekte Lehrplan Allgemeinbildender Unterricht) zusammen mit der Zürcher Kantonalbank den ZKB-Nachhaltigkeitspreis-Wettbewerb für Vertiefungsarbeiten in der Allgemeinbildung. Während im ersten Wettbewerbsjahr elf Lernende aus fünf Berufsfachschulen mitmachten, beteiligten sich im Jubiläumsjahr über 50 Lernende aus 13 Schulen mit insgesamt 37 Vertiefungsarbeiten. Für den Wettbewerb konnten Arbeiten eingereicht werden, die sich mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinandersetzen. Alle Vertiefungsarbeiten wurden nach den drei Kriterien Nachhaltigkeitsbezogene Gegenwartsfrage, Konkreter Handlungsbezug sowie Gesamteindruck beurteilt.

Mit ihrer Arbeit «Die hoffnungslose Mission, die Welt zu retten?» schaffte es die Drucktechnologin Lea Bischoff von der Schule für Gestaltung Zürich auf den obersten Podestplatz. Den zweiten Preis gewann Emanuelle Rothenbühler, Tiermedizinische Praxisassistentin von der Juventusschule für Medizin, mit «Zerstörerische Freiheit». Dritter wurde der Koch Shuayb Boukthir, der die Allgemeine Berufsschule Zürich besucht, mit «Die aussergewöhnliche Ernährung von Morgen». Sieben weitere Teilnehmende wurden ebenfalls ausgezeichnet.

Coronabedingt wurde die Preisverleihung erstmalig als Webcast durchgeführt, der auf der Website zur Verfügung steht. [red]

► www.nachhaltigkeitspreis.ch

Den ZKB Nachhaltigkeitspreis gibt es seit zehn Jahren, und auch im Jubiläumsjahr wurden wieder zehn Preise für besonders eindrückliche Arbeiten vergeben.
Foto: zvg





Mittelschülerinnen und -schüler widmeten sich in einem Kreativwettbewerb dem Thema «Zwischenstunde». Die Resultate sind in einer virtuellen Ausstellung zu sehen.
Foto: zvg

Kreativwettbewerb «Zwischenstunde»

«Woran denkst du, wenn du «Zwischenstunde» hörst?» Dieser Frage widmeten sich Mittelschülerinnen und -schüler im Kanton Zürich Anfang des Jahres. Anlass dafür war der Kreativwettbewerb «Zwischenstunde», den Impuls Mittelschule, die Stelle für Öffentlichkeitsarbeit der Zürcher Mittelschulen, lanciert hatte.

Die Jugendlichen konnten ihre Beiträge in den Kategorien «Text» und «Bild» einreichen – gefragt waren unter anderem Mini-Reportagen, Porträts oder Gedichte sowie Fotos, Illustrationen oder Zeichnungen. Die eingereichten Beiträge sind vielseitig, überraschend und vor allem: beeindruckend gut. Da gibt es einen Text über Fantasiewelten aus Himbeerpudring und einen «Zwischipedia»-Eintrag. Da sind explodierende Gedanken mit feinen Farbstiftstrichen illustriert und tanzende Frauen mit Schmetterlingen in einer digitalen Collage vereint.

Eine Jury wählte fünfzehn Beiträge für die Prämierung aus. Die Urheberinnen und Urheber durften sich ihren Preis selbst aussuchen – zur Auswahl standen bezahlte Praktika, ein Fotografie-Coaching, eine Fotosession sowie Essens- und Kinogutscheine.

Noch bis zum 21. August 2021 können alle Beiträge in der virtuellen Ausstellung bestaunt werden. [red]

► www.zwischenstunde.ch

Politische Bildung Handwerkszeug für das Unterrichten

Mit dem Lehrplan 21 erhält politische Bildung einen neuen Stellenwert im Unterricht der Volksschule. Lehrpersonen stehen nun vor der Herausforderung, sich «on the Job» das Fach zu erschliessen. Hier bietet

das Projekt «PBTools» des Zentrums für Demokratie Aarau (ZDA) Hand.

In «PBTools» entsteht eine Onlineplattform, die Unterrichtseinheiten und dazu passende politikdidaktische und fachliche Hintergrundinformationen bietet. Die Materialien berücksichtigen zentrale Prinzipien zeitgemässer politischer Bildung (Kontroversität, Problem- und Kompetenzorientierung), greifen aktuelle Themen auf, eröffnen Bezüge zu anderen Fächern und eignen sich für politische Bildung als Einzelfach, als Teil von RZG wie auch als fächerübergreifendes Prinzip.

Vor der Veröffentlichung werden die Materialien ab Herbst 2022 zunächst getestet. Lehrpersonen, die interessiert sind, an der Testung und Evaluation mitzuwirken, sind eingeladen, sich beim Projektleiter Manuel Hubacher zu melden: manuel.hubacher@zda.uzh.ch. [red]

Personelles Mutationen in den Schulleitungen

Mittelschulen

Per 1. März 2021:

- Kantonsschule Hohe Promenade, Zürich: Christopher Latkoczy, auf Beginn des Frühlingsemesters 2021, als Prorektor. Er tritt damit die Nachfolge von Roland Ruess an, der per Ende des Herbstsemesters 2020/2021 die Leitung des Liceo Artistico, Zürich, übernommen hatte.

Per 1. September 2021:

- Kantonsschule Hohe Promenade, Zürich: Martin Schaub, auf Beginn des Herbstsemesters 2021/2022, als Rektor. Er tritt damit die Nachfolge von Konrad Zollinger an, welcher per Ende des Schuljahres 2020/2021 von seiner Funktion zurücktritt.

- Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon: Martin Studer, auf Beginn des Herbstsemesters 2021/2022, als Prorektor. Er tritt damit die Nachfolge von Roger Vuk an, der per Ende des Schuljahres 2020/2021 von seiner Funktion zurücktritt.

Berufsfachschulen

Per 1. März 2021:

- Baugewerbliche Berufsschule Zürich: Adrian Hofer, auf Beginn des Frühlingsemesters 2021, als Prorektor. Er tritt damit die Nachfolge von Peter Stocker an, der per Ende des Herbstsemesters 2020/2021 von seiner Funktion zurücktrat.
- Bildungszentrum Limmattal, Dietikon: Denise Merz, auf Beginn des Frühlingsemesters 2021, als Prorektorin. Sie tritt damit die Nachfolge von Christoph Gerber an, der per Ende des Herbstsemesters 2020/2021 von seiner Funktion zurücktrat.

Neue Abteilungsleitende:

Per 1. August 2021:

- Technische Berufsschule Zürich: Paolo Nicastro übernimmt auf den 1. August 2021 die Leitung der Abteilung Automobiltechnik.

Per 1. September 2021:

- Gewerbliche Berufsschule Wetzikon: Ralph Eschmann übernimmt auf Beginn des Schuljahres 2021/2022 die Leitung der Abteilung Bau und Holz.
- Allgemeine Berufsschule Zürich: Lukas Hauser übernimmt auf Beginn des Schuljahres 2021/2022 die Leitung der Abteilung ABU, Allgemeine Berufe, Sprachen und Sport.
- Berufsfachschule Uster: Cornelia Thaler übernimmt auf Beginn des Schuljahres 2021/2022 die stellvertretende Leitung der Abteilung Wirtschaft.
- Berufsbildungsschule Winterthur: René Metzger übernimmt auf Beginn des Schuljahres 2021/2022 die stellvertretende Leitung der Abteilung Bau.
- Allgemeine Berufsschule Zürich: Christoph Muggli übernimmt auf Beginn des Schuljahres 2021/2022 die stellvertretende Leitung der Abteilung Berufskundliche Bildung. [red]

Korrigendum Falsche italienische Region

In der «Schulblatt»-Sonderausgabe 2/2021 hat sich im Bericht über Italien leider ein Fehler eingeschlichen. Crotone liegt in Kalabrien, nicht in Apulien. Der Fehler ist in der Redaktion passiert, wir möchten uns deshalb nicht nur bei unseren Leserinnen und Lesern, sondern auch beim Autor des Textes dafür entschuldigen. [red]

**Keine KV-Lehrstelle gefunden?
Gymi-Prüfung vermässelt?
Upgrade auf Sek A im Visier?**
Nicht aufgeben – jetzt Gas geben!



Mehr als nur eine Alternative
www.juventus.ch | 043 268 26 26

 **Juventus Schulen**

Sesil, Absolventin und Botschafterin der
Juventus Schulen

Wellen Tauch ein!

24. August 2021 – 5. März 2023

Eine Ausstellung von *focusTerra*

- Führungen und Workshops für Schulklassen
- Unterrichtsmaterial und Aufgabenblätter
- Weiterbildungen für Lehrpersonen

Informationen und Buchung unter
www.focusterra.ethz.ch

Öffnungszeiten *focusTerra*:

- Montag bis Freitag 9–17 Uhr
- Sonntag 10–16 Uhr

ETH zürich

 **focusTerra**

Ergänzung zu Mathematik Sekundarstufe 1

Mathematik klick und top



Mathematik klick
für Jugendliche mit Lernlücken

Mathematik top
für leistungsstarke Jugendliche

jetzt bestellen auf
shop.lmvz.ch

LM
VZ LEHRMITTEL
VERLAG
ZÜRICH


VINDONISSA
MUSEUM

Römerlager Vindonissa
Museum Aargau

**Entdeckt einen echten
römischen Garten**

ANGEBOTE FÜR SCHULEN JETZT BUCHEN:
WWW.VINDONISSAMUSEUM.CH



IM VERBUND MIT
VINDONISSAPARK
Römer und Habsburger entdecken



Amtliches 3/2021

Die vollständigen Beschlüsse des Bildungsrates vom 12. April 2021 und 17. Mai 2021 sind abrufbar unter: www.zh.ch/bi > Bildungsrat

2/2021 Berufsbildung

Kompetenzzentren. Kaufmännische Grundbildung Zürcher Oberland

Mit BRB Nr. 01/2020 hat der Bildungsrat die Zuteilung der Berufe an den Berufsfachschulen neu geregelt. Im Fall der Kaufmännischen Grundbildung im Zürcher Oberland hat er ursprünglich zwei Varianten geprüft: Der Lösungsvorschlag sah einen Zusammenschluss der privaten Wirtschaftsschule KV Wetzikon (WKVW) und der kaufmännischen Grundbildung der kantonalen Berufsfachschule Uster (BFSU) zu einer neuen KV-Schule unter der bisherigen privaten Trägerschaft in Wetzikon vor. Als Alternativvariante hat der Bildungsrat vorgeschlagen, auf eine neue KV-Schule zu verzichten und die Zuteilungen so zu belassen, wie sie aktuell sind.

Im Rahmen der Vernehmlassung im Sommer 2019 erhielt die Variante der neuen KV-Schule 70% und die Alternativvariante 50% Zustimmung. Bei der Stichfrage, welche Variante bevorzugt werde, ergab sich ein Gleichstand. Die neue KV-Schule in Wetzikon wurde von der Schulleitung und der Schulkommission der BFSU sowie der Stadt Uster abgelehnt, während die WKVW zustimmte.

Bereits während der Vernehmlassung hatten Vertretungen der beiden Schulleitungen und der Schulkommissionen eine alternative Idee erarbeitet und dazu im November 2019 eine Absichtserklärung unterzeichnet, die dem Bildungsrat gestellt wurde. Danach hatten die beiden Schulkommissionen beschlossen, eine neue Schule an zwei Standorten unter einer gemeinsamen Trägerschaft und einer gemeinsamen Führungsstruktur zu prüfen. Der Bildungsrat unterstützte die Prüfung dieser neuen Variante. Er beschloss, die Ergebnisse abzuwarten und den Entscheid zu fällen, wenn die Machbarkeit der neuen Variante erwiesen ist. Er entschied ebenfalls, auf der Grundlage der beiden ursprünglichen Varianten zu entscheiden, wenn die neue Variante bis Lehrbeginn 2023 nicht umgesetzt werden kann.

Die für die Prüfung eingesetzte Arbeitsgruppe bestehend aus den Präsidien und Mitgliedern der Schulkommission der BFSU bzw. des Schulrates der WKVW, dem Kaufmännischen Verein Wetzikon-Rüti als Träger der WKVW und den beiden Rektoren haben Vorschläge für die Führung und Organisation der neuen Schule sowie der Verteilung des Angebots auf die beiden Standorte Uster und Wetzikon erarbeitet. Die neue Schule sollte unter kantonalen Trägerschaft geführt werden. Das vorliegende Konzept wurde im November 2020 von beiden Schulgremien abgenommen. Die Arbeitsgruppe wurde mit der weiteren Bearbeitung beauftragt.

Als erster Punkt der weiteren Arbeiten wurde die Klärung der Trägerschaft aufgenommen. Die Übertragung der privaten Trägerschaft der WKVW an den Kanton bedingt eine Änderung der Statuten des Kaufmännischen Vereins Wetzikon-Rüti. Eine solche bedarf der Zustimmung der Mitgliederversammlung des Vereins und muss ebenfalls vom Zentralvorstand und von der Delegiertenversammlung von KV Schweiz genehmigt werden. Abklärungen der Amtsleitung des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes mit dem Präsidenten sowie einer Vorstands-Delegation von KV Schweiz ergaben, dass eine Übertragung der Trägerschaft an den Kanton seitens KV Schweiz keine Zustimmung finden würde. Aufgrund dieses Ergebnisses beschloss der Vorstand des Kaufmännischen Vereins Wetzikon-Rüti, das Projekt nicht weiterzuverfolgen und die WKVW unter privater Trägerschaft zu belassen. Mit diesen Entscheiden seitens der Trägerschaft und KV Schweiz ist die geprüfte Variante nicht umsetzbar.

Aufgrund des negativen Ergebnisses der Prüfung des Projektresultates beschliesst der Bildungsrat das Verbleiben beim Status quo, d. h., die BFSU und die WKVW bleiben unabhängige Schulen mit ihren bisherigen Einzugsgebieten.

3/2021 Mittelschulen

Einstellung der Profile Musik und Theater an der Fachmittelschule der Kantonsschule Rychenberg Winterthur

Die Profile Musik und Theater, die im Kanton Zürich an der Kantonsschule Rychenberg Winterthur (KRW) angeboten werden, zeigen eine doppelte Problematik auf: Einerseits ist in diesen beiden Berufsfeldern im Vergleich zu allen anderen FMS-Profilen eine geringere Anschlussfähigkeit auf der Tertiärstufe zu verzeichnen. Andererseits ist das Mengengerüst der Schülerinnen und Schüler, die eine Fachmittelschulbildung in Musik oder Theater absolvieren, sehr klein.

Die Schülerinnen- und Schülerzahlen der Profile Musik und Theater sind in der Schweiz insgesamt sehr tief. Von daher stellt sich die Frage, wie die Qualität dieser Ausbildungsgänge insgesamt beurteilt und gesichert werden kann.

Aus diesem Grund sind die Ausbildungsgänge der Profile Musik und Theater an der KRW einzustellen. Damit für begabte Jugendliche, die nicht das Gymnasium besuchen, weiterhin die Möglichkeit besteht, eine Berufstätigkeit im musischen Bereich anzustreben, sollen Alternativlösungen geprüft und erarbeitet werden. Die Ausbildungsgänge der Profile Musik und Theater an der Fachmittelschule Rychenberg Winterthur werden auf Beginn des Schuljahres 2023/2024 (1. August 2023) eingestellt.

.....

4/2021 Mittelschulen

MN-Profil Kantonsschule Freudenberg

Die Kantonsschule Freudenberg (KFR) führt ein Lang- und ein Kurzgymnasium und bietet gegenwärtig das alt- sowie das neu-sprachliche Profil an. Die demographische Entwicklung im Südwesten der Stadt Zürich (Quartiere Wiedikon und Friesenberg) verweist auf eine steigende Nachfrage nach gymnasialen Ausbildungsplätzen und insbesondere nach dem mathematisch-naturwissenschaftlichen Profil (MN-Profil). Dieses wird aktuell an keiner Mittelschule im südwestlichen Einzugsgebiet der Stadt angeboten. Der Kantonsschule Freudenberg wird deshalb ab Beginn des Schuljahres 2022/2023 in Ergänzung des bestehenden Bildungsangebotes das MN-Profil mit den Schwerpunktfächern Biologie/Chemie sowie Physik/Anwendungen der Mathematik zugeteilt.

.....

5/2021 Volksschule

Anpassung der Lektionentafel für die Sekundarschule

Im Rahmen der Umsetzung des Zürcher Lehrplans 21 äusserten Sekundarschulen mehrfach den Wunsch nach einem neuen Wahlfach Medien und Informatik. Zudem zeigte sich eine Unklarheit im Wahlfachbereich Gestalten und es wurde Anpassungsbedarf bezüglich der Lektionenzahl in einem Wahlfach aus dem Fachbereich Natur, Mensch, Gesellschaft deutlich. In Absprache mit Vertretungen der Schulbehörden, Schulleitungen und Lehrpersonen werden daher drei Anpassungen an der Lektionentafel für die Sekundarschule vorgenommen. Die Lektionentafel für die 3. Klasse der Sekundarschule wird wie folgt angepasst: Neu enthält die Lektionentafel das Wahlfach Medien und Informatik mit 1 bis 2 Lektionen. Das Wahlfach Gestalten wird als Wahlfach Bildnerisches Gestalten präzisiert und von 2 bis 4 Lektionen auf 2 Lektionen reduziert. Die Lektionenzahl für das Wahlfach Natur und Technik (NT), Räume, Zeiten, Gesellschaften (RZG), Religionen, Kulturen, Ethik (RKE) wird von bisher 2 bis 4 auf 2 bis 5 Lektionen erhöht.

6/2021 Volksschule

Sekundarschulabschluss für Erwachsene. Reglementsanpassung

Der Kanton Zürich bietet jährlich eine Prüfung an, an der Erwachsene einen Sekundarschulabschluss erwerben können. Im Herbst 2022 werden erstmals Absolventinnen und Absolventen die Prüfung ablegen, die mindestens teilweise die reguläre Volksschule mit dem Lehrplan 21 besucht haben. Die Prüfungen müssen deshalb angepasst werden. Die Prüfung der Leistungsstufen A und B umfasst neu zusätzlich das Modul «Medien und Informatik», das mündlich geprüft wird. Damit der Fächerkanon des Sekundarschulabschlusses ausgeglichen bleibt, können die Absolventinnen und Absolventen ab dem Jahr 2023 wählen, ob sie die Prüfung im Fachbereich «Räume, Zeiten, Gesellschaften» im Kompetenzbereich Geografie oder Geschichte absolvieren. Die Anpassung des Reglements tritt am 1. Januar 2022 in Kraft.

.....

7/2021 Volksschule

Englisch, 2. und 3. Zyklus. Verlängerung Alternativobligatorium (BRB 42/2012)

Im Fachbereich Englisch wird das seit dem Schuljahr 2013/14 bestehende Alternativobligatorium für den 2. und 3. Zyklus (BRB 42/2012) ab Beginn des Schuljahres 2022/23 verlängert. Das Alternativobligatorium ist befristet bis Ende Schuljahr 2027/28. Dem Bildungsrat wird jährlich Bericht erstattet über den Entwicklungsstand der neuen Englischlehrmittel des Lehrmittelverlags Zürich für den 2. und 3. Zyklus. Das Alternativobligatorium im Fachbereich Englisch kann neu diskutiert werden, wenn Entwicklungen in der Bildungslandschaft oder am Lehrmittelmarkt es erfordern.

.....

Ausschreibung

Anmeldung neuer Mittelschülerinnen und Mittelschüler für das Schuljahr 2022/2023

Alle Informationen zu den Aufnahmeprüfungen und Informationsveranstaltungen an den Zürcher Mittelschulen für das Schuljahr 2022/2023 sind ab Montag, 23. August 2021, neu zu finden unter: zh.ch/zap

.....

Ausschreibung

Anmeldung neuer Berufsmaturitätsschülerinnen und Berufsmaturitätsschüler für das Schuljahr 2022/2023

Alle Informationen zu den Aufnahmeprüfungen und Informationsveranstaltungen an den Zürcher Berufsmaturitätsschulen für das Schuljahr 2022/2023 sind ab Montag, 23. August 2021, neu zu finden unter: zh.ch/zap

Wahl Delegierte und Ersatzdelegierte der Lehrpersonenkonferenz der Volksschule (LKV) für die Amtsdauer 2021–2025

Diese Wahlvorschläge können bis Freitag, 9. Juli 2021, geändert oder zurückgezogen werden. Auch können dem Vorstand der LKV, lkv@lkvzh.ch, bis zum gleichen Termin weitere Wahlvorschläge eingereicht werden.

Die vorgeschlagenen Lehrpersonen werden vom Vorstand in stiller Wahl als gewählt erklärt, wenn nach Ablauf dieser Frist die Zahl der Wahlvorschläge die Zahl der zu besetzenden Stellen nicht übersteigt und die zunächst vorgeschlagene Person mit der definitiv vorgeschlagenen Person übereinstimmt (§ 54 des Gesetzes über die politischen Rechte). Andernfalls wird eine Wahl an der nächsten Bezirksversammlung angeordnet (vgl. § 7 Synodalverordnung vom 9. Juni 2004 [LS 410.11]).

Beim Vorstand der LKV sind folgende Wahlvorschläge eingereicht worden:

Bezirk Affoltern:

- Christoph Anderegg, SHP, Knonau als Delegierter
- Nicole Fischer, OST, Ennetgraben, Affoltern a.A. als Delegierte
- Rowenta Gisler, OST, Hausen a.A., als Delegierte
- Benedict Diener, OST, Bonstetten als Ersatzdelegierter
- Ursula Stierli, KG, Knonau als Ersatzdelegierte
- Anita Hausherr, OST, Ennetgraben Affoltern a.A. als Ersatzdelegierte

Bezirk Andelfingen:

- Yvonne Parodi, KG, Feuerthalen als Delegierte
- Heiner Widmer, MST, Trüllikon als Delegierter
- Mirjam Horrach, MST, Dachsen als Ersatzdelegierte
- Anina Specht, PST, Andelfingen als Ersatzdelegierte

Bezirk Bülach:

- Susanna Fuhrer, UST, Opfikon als Delegierte
- Lydia Graf, MST, Dietlikon als Delegierte
- Sonja Hauser, KG, Rorbas-Freienstein-Teufen als Delegierte
- Dani Kachel, OST, Bassersdorf als Delegierter
- Monika Kupper, UST, Rorbas-Freienstein-Teufen als Delegierte
- Martin Tischhauser, OST Rikon als Delegierter
- Denise Wieland, OST, Opfikon als Delegierte
- Suat Oezdemir, OST Wallisellen als Delegierter
- Orpa Pfenninger, SHP, Kloten als Delegierte
- Lorenz Imhof, OST, Opfikon Glattbrugg als Ersatzdelegierter
- Rita Hildebrand, OST, Bülach als Ersatzdelegierte
- Pierre Huber, UST, Glattfelden als Ersatzdelegierter
- Alessia Cavelti, MST, Embrach als Ersatzdelegierte

Bezirk Dielsdorf:

- Lilo Bärtschi, PST, Buchs als Delegierte
- Elisabeth Schelling, SHP, Niederhasli als Delegierte
- Stefanie Pauli, SHP, Buchs als Delegierte
- Marianne Fischer, MST, Rümlang als Delegierte
- Rune Dubath, UST als Delegierter
- Roland Niesper, MST, Watt als Delegierter
- Olivia Meuli, OST, Otelfingen als Ersatzdelegierte
- Angela von Moos, MST, Niederhasli als Ersatzdelegierte
- Annette Müller, UST, Niederhasli als Ersatzdelegierte
- Regina Dubath, UST, Niederglatt als Ersatzdelegierte
- Prisca Nabholz, UST, Niederhasli als Ersatzdelegierte

Bezirk Dietikon:

- Christoph Baradun, OST, Oberengstringen als Delegierter
- Robert Eberhard, MST, Aesch als Delegierter
- Elfy Roca, SHP, Fahrweid als Delegierte
- Murielle Zurbuchen, OST, Birmensdorf als Delegierte
- Daniel Züst, MST, Aesch als Delegierter
- Andrea Siegenthaler, KG, Aesch als Delegierte
- Matthias Bauer, OST, Birmensdorf als Ersatzdelegierter
- Nadja Keller, PS, Aesch als Ersatzdelegierte
- Simone Brunner, UST, Fahrweid als Ersatzdelegierte
- Mirjeta Elmazi, MST, Geroldswil als Ersatzdelegierte
- Maximilian Vitagliano, SHP, Geroldswil als Ersatzdelegierter
- Alexander Sadokierski, OST, Oberengstringen als Ersatzdelegierter

Bezirk Hinwil:

- Roger Hartmann, PST, Bäretswil als Delegierter
- Irene Jany, PST, Bäretswil als Delegierte
- Michael Martin, OST, Wetzikon als Delegierter
- Therese Meier, PST, Wald als Delegierte
- Andreas Metzler, OST, Wald als Delegierter
- Andreas Pfister, UST, Rüti als Delegierter
- Berit Beringer, PST, Bäretswil als Ersatzdelegierter
- Stephan Brändle, PST, Wetzikon als Ersatzdelegierter
- Christian Huber, PST, Bäretswil als Ersatzdelegierter
- Simon Zürcher, OST, Hinwil als Ersatzdelegierter
- Sharon Jenny, MST, Rüti als Ersatzdelegierte
- Marianne Oetiker, SHP, Wetzikon als Ersatzdelegierte

Bezirk Horgen:

- Fabian Baumgartner, OST, Wädenswil als Delegierter
- Gabriella Bazzucchi, KG, Horgen als Delegierte
- Hansjakob Hubmann, OST, Adliswil als Delegierter
- Andrea Gautschi, MST, Kilchberg als Delegierte
- Karin Caflisch, SHP, Rüslikon als Delegierte
- Manuela Thöny, KG, Richterswil als Delegierte
- Martina Keller, UST, Horgen als Delegierte
- Corinne Furrer, UST, Horgen als Delegierte
- Isabella Cavalieri, KG, Langnau a.A. als Ersatzdelegierte
- Adrian Szentkuti, MST, Richterswil als Ersatzdelegierter
- Gabriela Wey, TTG, Kilchberg als Ersatzdelegierte
- Susanne Vock, KG, Horgen als Ersatzdelegierte
- Lionel Milius, UST, Rüslikon als Ersatzdelegierter
- Andreas Gut, MST, Thalwil als Ersatzdelegierter
- Elke Frietsch, OST, Thalwil als Ersatzdelegierte
- Patrick Haab, OST, Rüslikon als Ersatzdelegierter

Bezirk Meilen:

- Andrea Frick, UST, Obermeilen als Delegierte
- Jürg Battaglia, UST, Küsnacht als Delegierter
- Irina Ledergerber, MST, Zollikerberg als Delegierte
- Kathrin Schärer, KG, Männedorf als Delegierte
- Martin Senn, OST, Stäfa als Delegierter
- David Steiger, OST Zollikon als Delegierter
- Michael Sutter, OST, Männedorf als Delegierter
- Morena Billeter, MST, Obermeilen als Ersatzdelegierte
- Anouk Koch, UST, Obermeilen als Ersatzdelegierte
- Barbara Galliker, KG, Männedorf als Ersatzdelegierte
- Franziska Hertig, UST, Uetikon am See als Ersatzdelegierte
- Sabine Landolt, UST, Männedorf als Ersatzdelegierte
- Donata Pieper, MST, Küsnacht als Ersatzdelegierte

Bezirk Pfäffikon:

- Marc Sauter, OST, Effretikon als Delegierter
- Jacqueline Strässler, OST, Effretikon als Delegierte
- Joy von Felten, UST, Illnau-Effretikon als Delegierte
- Isabelle Rebmann, OST, Grafstal als Delegierte
- Séverine Roux, MST, Illnau-Effretikon als Ersatzdelegierte
- Claudia Schlosser, MST, Pfäffikon als Ersatzdelegierte
- Benjamin Plüss, MST, Turbenthal als Ersatzdelegierter
- Muriel Hammer, OST, Illnau-Effretikon als Ersatzdelegierte

Bezirk Uster:

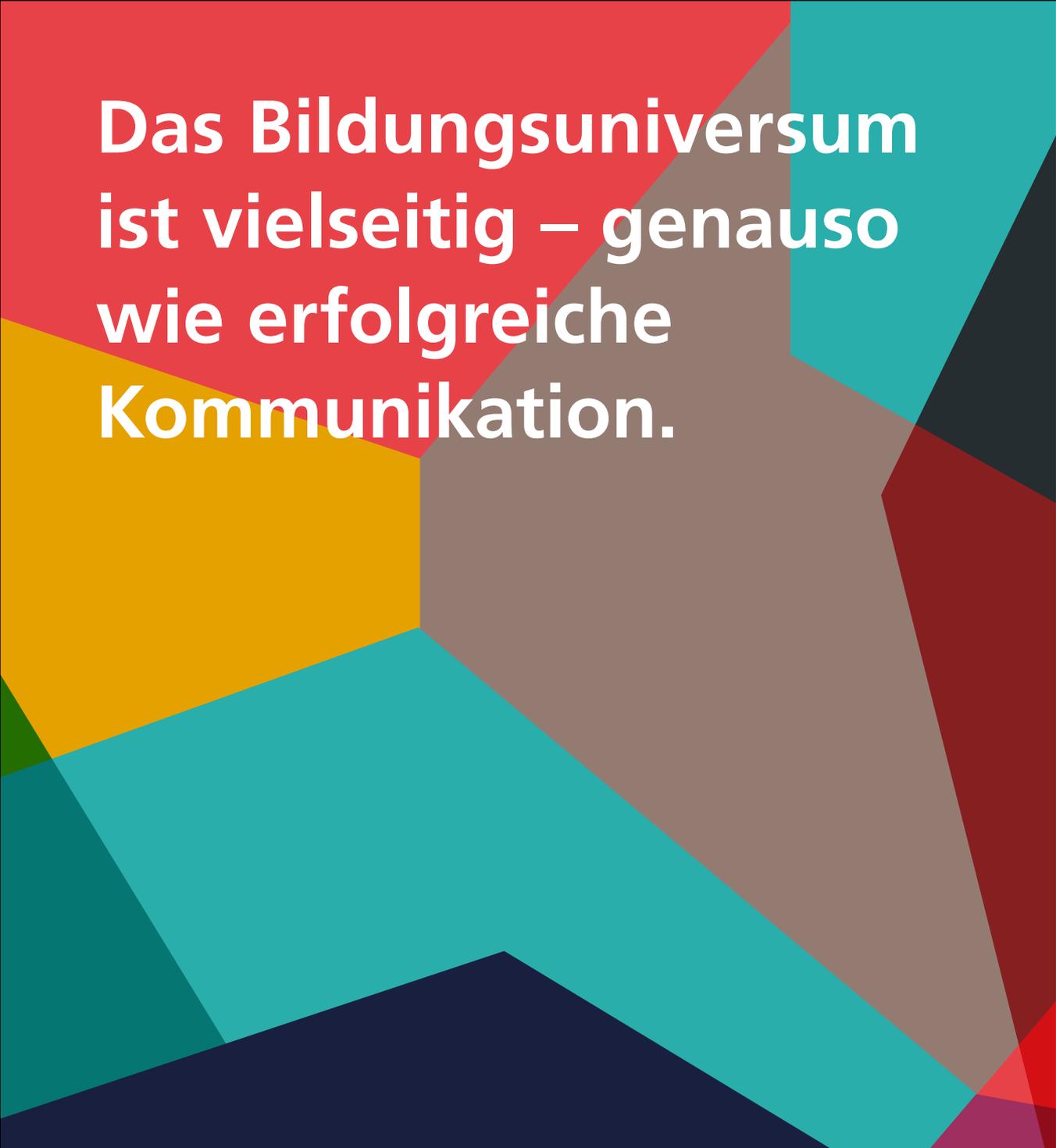
- Angelika Ableidinger, HA, Maur als Delegierte
- Soraya Chatzakis, MST, Maur als Delegierte
- Benjamin Macher, OST, Volketswil als Delegierter
- Verena Maurer, UST, Uster als Delegierte
- Ursin Tanner, MST, Dübendorf als Delegierter
- Silvia Kiebele, KG, Ebmatingen als Delegierte
- Anina Mannhart, MST, Ebmatingen als Delegierte
- Randi Malakatas, MST, Volketswil als Delegierter
- Karin Scherrer, HA, Maur als Ersatzdelegierte
- Anja Martin, UST, Maur als Ersatzdelegierte
- Sara Endres, TA, Uster als Ersatzdelegierte
- Samira Laib, MST, Maur als Ersatzdelegierte
- Regula Bauer, OST, Volketswil als Ersatzdelegierte
- Marie Isabelle Blatter, UST, Dübendorf als Ersatzdelegierte
- Xenja Kolb, MST, Niederuster als Ersatzdelegierte

Bezirk Winterthur:

- Lucia Fritsche, HW, Büelwies-Winterthur als Delegierte
- Caroline Landshut, OST, Seuzach als Delegierte
- Christian Mohr, OST, Winterthur-Töss Rosenau als Delegierter
- Ursula Rochat, IF, Winterthur Tössfeld als Delegierte
- Kaspar Vogel, Ost, Winterthur Veltheim als Delegierter
- Rolf von Riedmatten, OST, Oberwinterthur als Delegierter
- Annette Zingg, KG, Winterthur Wülflingen als Delegierte
- Karin Bhandary, KG, Oberwinterthur als Delegierte
- Sabina Jucker, TTG, Winterthur als Delegierte
- Sonia Polli, KG, Winterthur-Seen als Delegierte
- Anina Tiegermann, OST, Winterthur-Mattenbach/Seen als Ersatzdelegierte
- Edith Dähler, OST, Winterthur Rosenau als Ersatzdelegierte
- Anna Durmaz, OST, Pfungen als Ersatzdelegierte
- Isabel Krähenmann, MST, Winterthur-Veltheim/Wülflingen als Ersatzdelegierte
- Nicole Schwab, UST, Elsau als Ersatzdelegierte
- Monika Wacker, OST, Buch am Irchel als Ersatzdelegierte
- Martin Spaltenstein, OST, Seuzach als Ersatzdelegierter
- Christian Lampart, OST, Winterthur als Ersatzdelegierter
- Dinah Muggler, KG, Pfungen als Ersatzdelegierte
- Matthias Weibel, MST, Winterthur-Veltheim/Wülflingen als Ersatzdelegierter

Bezirk Zürich:

- Hilal Alan, UST, Altstetten als Delegierte
- Carlos à Porta, MST, Schwamendingen, Saatlen als Delegierter
- Joëlle Brunner, MST, Limmattal, Hardau als Delegierte
- Daniela Caminada, KG, Zürichberg als Delegierte
- Stefan Campagnoli, OST, Uto, Dölttschi als Delegierter
- Thomas Deuber, OST, Zürichberg, als Delegierter
- Nina Eggschwiler, MST, Schwamendingen, Saatlen als Delegierte
- Pascal Fischer, OST, Glatttal als Delegierter
- Cécile Flores, UST, Limmattal als Delegierte
- Lucia Forrer, IF, Glatttal, Holderbach als Delegierte
- Michèle Grumbach, UST, Zürichberg als Delegierte
- Cornelia Heller, UST, Limmattal als Delegierte
- Alexandra Smith, OST, Schwamendingen, Stettbach als Delegierte
- Johanna Meier, OST, Uto, Rebhügel als Delegierte
- Cornelia Monteverde, KG, Waidberg, Riedhof/Pünten als Delegierte
- Rocco Monteverde, IF, Waidberg, Lachenzelg als Delegierter
- Daria Perez, UST, Uto – am Uetliberg als Delegierte
- Anna Richle, MST, Uto – am Uetliberg als Delegierte
- Saado Nadja, KG, Glatttal als Delegierte
- Yvonne Tremp, KG, Letzi als Delegierte
- Sophie Blaser, KG, Letzi als Delegierte
- Jana Gürth, OST, Albisriederplatz als Delegierte
- Alexander Kohli, OST, Uto als Delegierter
- Eva Schlessiger, OST, Albisriederplatz als Delegierte
- Jennie Aebi, GST, Schwamendingen als Ersatzdelegierte
- Wolfgang Beck, OST, Uto Dölttschi als Ersatzdelegierter
- Lukas Coradi, KG, Limmattal als Ersatzdelegierte
- Sonja Dittes, KG, Schwamendingen als Ersatzdelegierte
- Ramon Giger, OST, Zürichberg als Ersatzdelegierter
- Markus Jund, HW, Letzi als Ersatzdelegierter
- Elke Schmid, UST, Waidberg als Ersatzdelegierte
- Simina Stenschke, UST, Schwamendingen als Ersatzdelegierte
- Claudia Widmer, MST, Waidberg als Ersatzdelegierte
- Irene Torres, KG, Glattal als Ersatzdelegierte
- Armando Iannotta, OST, Letzi als Ersatzdelegierter
- Eldin Alicajic, MST, Letzi als Ersatzdelegierter
- Esther Weibel, OST, Uto als Ersatzdelegierte
- Stefan Küng, OST, Letzi als Ersatzdelegierter
- Stefan Forrer, SHP, Glattal als Ersatzdelegierter
- Thomas Wolfer, OST, Uto als Ersatzdelegierter
- Fabio Schmid, OST, Uto als Ersatzdelegierter
- Michelle Bauer, KG, Glattal als Ersatzdelegierte
- Christian Hugi, UST, Waidberg als Ersatzdelegierter
- Cornelia Heller, UST, Limmattal als Ersatzdelegierte
- Deborah Meier, OST, Limmattal als Ersatzdelegierte
- Philipp Herren, OST, Letzi als Ersatzdelegierter



Das Bildungsuniversum ist vielseitig – genauso wie erfolgreiche Kommunikation.

*Ob Branding, Kampagnen, Webmagazin, Prozessoptimierung,
(E-)Learning, oder Wissenstransfer – Sie sind der Profi
in der Bildungslandschaft, wir ein Haus voller Kommunikations-
spezialist/innen.*

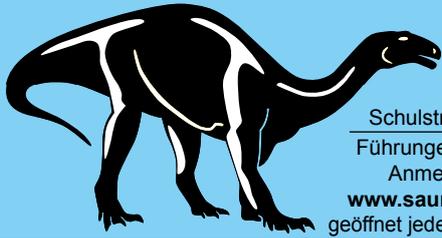
Bildungsinstitute
staempfli.com/bildung

Stämpfli

Sauriermuseum Frick

Entdecken Sie mit Ihrer Klasse

- das vollständige Skelett eines **Plateosaurus**,
- den ersten **Raubdinosaurier** der Schweiz
- und die älteste Schildkröte.
- Dino-Lehrpfad und Fossilien-Klopfplatz



Schulstrasse 22 5070 Frick
Führungen nach Vereinbarung
Anmeldung: 062 871 53 83
www.sauriermuseum-frick.ch
geöffnet jeden **Sonntag 14-17 Uhr**



Manchmal entscheiden Sekunden ...

Erste-Hilfe-Ausbildung für Lehrpersonen

bei medizinischen Notfällen mit Kindern

auf unserem einzigartigen Nothilfe-Parcours

in speziellen Gruppenkursen (intern / extern)



SanArena

Rettungsschule sanarena.ch

EDUQUA



academia Integration

Academia Integration führt Intensivkurse für die schulische und kulturelle Integration von fremdsprachigen Schulkindern in die Regelklassen durch. Wir unterrichten in Kleingruppen von 6 bis 12 Schülerinnen und Schülern. Ein gemeinsames Mittagessen gehört zum Kurs dazu. Innerhalb von 10 bis 20 Wochen können die Schülerinnen und Schüler schnell und nachhaltig in das schweizerische Schulsystem eingegliedert werden. Eine Zuweisung erfolgt über die Schulgemeinde.

Suchen Sie eine individuelle und flexible Lösung? Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

+41 58 440 92 00 | info.integration@academia-group.ch
www.academia-integration.ch

SCHLOSS AU
TAGUNGSZENTRUM



Günstiger Tarif
für Schulen &
Verwaltungen

Der ideale Tagungsort. Inklusive Weitsicht und Ruhe.
Einfach anrufen. Wir beraten Sie gerne.

www.schloss-au.ch



Ein Betrieb der Pädagogischen Hochschule Zürich

WEITERBILDUNG
Berufsfachschulen

CAS Lehren und Lernen digital

Digitale Bildung auf der Sek-II-Stufe

In diesem CAS werden bewährte Inhalte aus dem Bereich Unterrichten mit digitalen Medien mit innovativen Ideen ergänzt. Teilnehmende beschäftigen sich mit digitalen Kompetenzen von Lernenden, dem digitalen Wandel und den Auswirkungen auf den Unterricht sowie dem spielerischen digitalen Lernen. Es besteht die Möglichkeit sich in die E-Didaktik oder den pädagogischen ICT-Support zu vertiefen und eigene Ideen zu verwirklichen.

Start: August 2021
phzh.ch/cas-lehren-lernen-digital

**PH
ZH**

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE
ZÜRICH

Am Genfersee den Römern auf der Spur

Wussten Sie, dass...

- ...Nyon von den Römern gegründet wurde?
- ...Nyon ein eigenes Römermuseum hat?
- ...das moderne Nyon Hostel bei Schulen sehr beliebt ist?

Entdecken Sie Nyon und die Region La Côte, die noch viel mehr zu bieten hat!

Wir bieten günstige Beherbergung für Gruppen inklusive Verpflegung, Transport, etc. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte!
gruppen@nyonhostel.ch | 022 888 12 60



FLYING TEACHERS®

● global ● digital ● face-to-face



Erwachsenenbildung

SVEB-Zertifikate

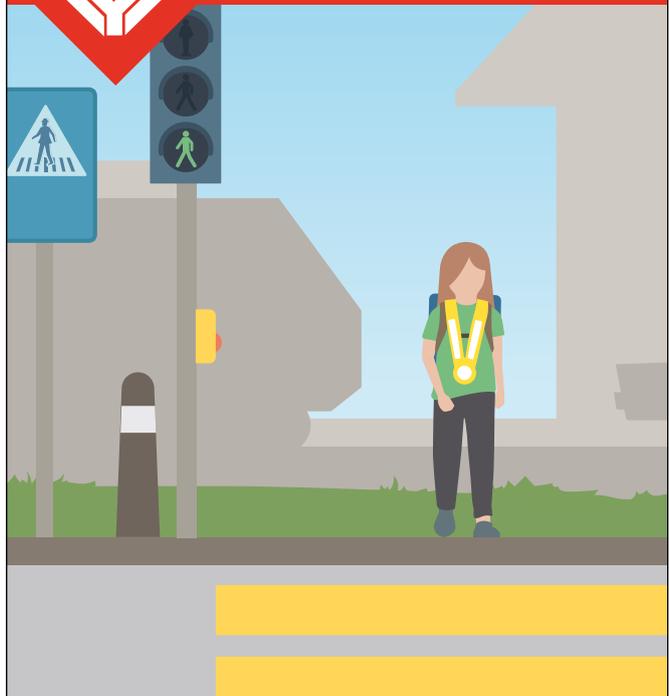
Lehrer-Workshops

Schweizweit

flyingteachers.ch/sveb



VERKEHRSBILDUNG.CH



**Schnell und einfach
Unterrichtsideen im Bereich
Verkehrssicherheit finden.**

Lösungen für Schulen und Behörden

- **Beratung** für alle pädagogischen und betriebswirtschaftlichen Fragen
- **Rechtsdienst** unser 24 Stunden-Service
- **Springereinsätze** kompetente Ergänzung Ihres Teams – auch kurzfristig

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung. Vereinbaren Sie noch heute ein unverbindliches Beratungsgespräch.

altravista

Schul- und Gemeindeberatung

altra vista gmbh · Ifangstrasse 12b · 8603 Schwerzenbach · Tel. 043 810 87 87
vista@altra-vista.ch · www.altra-vista.ch



WEITERBILDUNG UND BERATUNG

Lehrgang

CAS Spielen Plus

Beginn: 13. November 2021

Der Lehrgang fokussiert das Spiel als Lernform in der kindlichen Entwicklung und gibt pädagogisch-didaktische Anregungen für die Gestaltung von lernförderlichen Spielsettings.

phzh.ch/elementarbildung

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE
ZÜRICH

**PH
ZH**

Studieren an der HfH

Bachelor

- Logopädie
- Psychomotoriktherapie
- Gebärdensprachdolmetschen

Master

- Schulische Heilpädagogik
- Heilpädagogische Früherziehung

Die nächsten Infoveranstaltungen finden im Herbst statt. Informationen zu Studiengängen und Anlässen finden Sie unter www.hfh.ch. Für aktuelle Neuigkeiten folgen Sie der HfH auch auf Social Media.

HfH Interkantonale Hochschule
für Heilpädagogik



wunderkisten.ch
aus der Praxis entwickelt

und wo liegen Ihre Tablets rum?

Die Buchhandlung rund um Schule und Kindergarten



LERN
MEDIEN
SHOP

LMS

Pädagogische Hochschule Zürich
Lehrmittelverlag Zürich

Lernmedien-Shop
Lagerstrasse 14
CH-8004 Zürich

lernmedien-shop@phzh.ch
lernmedien-shop.ch
Tel. +41 (0)43 305 61 00

Theorie und Praxis der Dyskalkulie-Therapie

Berufsbegleitende Ausbildung 2022

Eine wissenschaftlich fundierte,
praxisbezogene und präventive Ausbildung
für HeilpädagogInnen, LogopädInnen,
LerntherapeutInnen, LRS-TherapeutInnen,
LehrerInnen u.a.

Sie befähigt, Schülern und Jugendlichen mit
Rechenschwierigkeiten, deren Eltern und
LehrerInnen professionelle Hilfe anzubieten.
Mit Zertifikat.

Informationsmorgen 18. Sept. 2021

Therapiezentrum Rechenschwäche TZR
Daniel Künzler
Michael Laube
www.rechenschwaeche.ch
info@rechenschwaeche.ch

EINZIGARTIGE SCHULREISE FÜR JEDES ALTER

PICKNICKPLÄTZE IN DER
UMGEBUNG VORHANDEN

WEITERE INFOS
WWW.HOELLGROTTEN.CH



Die SIS Swiss International School führt 17 zweisprachige, private Ganztageseschulen in der Schweiz, in Deutschland und Brasilien. Rund 3.700 Schülerinnen und Schüler aus einheimischen wie auch aus international mobilen Familien lernen in Deutsch und Englisch.

An unserem Standort in Männedorf unterrichten wir Kinder vom Kindergarten bis zur 6. Primarschulstufe.

Wir suchen per 1. August 2021 für unsere 5. Klasse eine

Lehrperson Primarstufe 50 %

Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung als Primarlehrperson
- deutsche Muttersprache und gute Englischkenntnisse
- gute Computerkenntnisse sind erwünscht
- begeisterungsfähige und motivierende Persönlichkeit
- stufenübergreifendes Denken

Unser Angebot:

- einzigartiges bilinguales Schulkonzept mit Deutsch und Englisch als gleichberechtigte Arbeits- und Unterrichtssprachen
- interkulturelles, familiäres und motiviertes Team
- Arbeit in einem zweisprachigen, partnerschaftlichen Lehrerteam
- mehrjährige Erfahrung und Expertise im kompetenzorientierten Lernen
- regelmässige und vielfältige Weiterbildung
- attraktive Sozialleistungen bei Unfallversicherung und Pensionskasse
- wunderschöner Arbeitsort direkt am Zürichsee
- sehr gute ÖV-Verbindungen (Bahnhof in zwei Gehminuten erreichbar)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre elektronische Bewerbung bitte an die Schulleiterin der SIS Männedorf-Zürich, Lisa Cummins, lisa.cummins@swissinternationalschool.ch.

Bei allfälligen Fragen und für weitere Informationen steht sie Ihnen auch gerne unter der Nummer +41 44 920 50 50 zur Verfügung.

SIS
Swiss
International
School

SIS Swiss International School
Seestrasse 57, 8708 Männedorf
Tel. +41 44 921 50 50
www.swissinternationalschool.ch

Unterwasser-Kuppeln, moderne Pfahlbauten und Schachbrett-Häuser: Bei den Workshops von Bettina Wittig und Simone Hübscher steht die Kreativität an erster Stelle.



schule & kultur

Höhle, Iglu, Wolkenkratzer

Architektur, Wohnen und Stadtvisionen im Primarschulunterricht

Text: Nico Grüninger Foto: Architektur in der Schule

Wieso gibt es so viele unterschiedliche Behausungen? Was beeinflusst die Form, den Ort und die Materialien eines Hauses? Wie stellen wir uns die Häuser und Städte der Zukunft vor und wie könnte man sie nachhaltiger gestalten? Um diese Fragen geht es in drei Workshops mit dem Fokus auf Baukultur, geleitet von Bettina Wittig und Simone Hübscher. Die beiden Architektinnen haben festgestellt, dass Kinder die gebaute Umwelt kaum bewusst wahrnehmen oder als nicht veränderbar halten. «Unser Ziel ist es, die Schüler/innen für die Umweltgestaltung und die Architektur zu sensibilisieren.»

In den Workshops entdecken die Kinder Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen den Behausungen von Menschen und Tieren. Sie lernen, was die Form, den Ort und die Materialien eines Hauses beeinflusst, und beschäftigen sich mit räumlichen Situationen. Eine grosse Auswahl an Materialien ermöglicht es jedem Kind, die eigene Idee kreativ zu verwirklichen. Diese Ideen reichen von Iglus über Baum- und Pfahlhäuser bis zu Wolkenkratzern. Wittig und Hübscher erwähnen eine besonders innovative Schüler/innen-Vision aus dem Workshop «Die Stadt der Zukunft»: «Da gab es zum Beispiel eine glä-

serne Unterwasser-Kuppel, die sich sowohl laufend als auch schwimmend fortbewegen kann. Sie ist im Inneren durch Pflanzen begrünt und wird aus dem Wasser mit Sauerstoff versorgt.»

Baukultur gehört nicht zum alltäglichen Schulstoff, dennoch lassen sich damit verschiedene Lehrplanziele erreichen: Die Schüler/innen lernen im Umgang mit Bildern und Materialien die von Menschen gestaltete Umwelt wahrzunehmen und an ihr teilzuhaben. Sie setzen eigene Vorstellungen selbstständig und ihren Fähigkeiten entsprechend um und erwerben gestalterische und technische Kompetenzen, die ihnen eine persönliche Auseinandersetzung mit Kultur und Bauen ermöglichen. Sozialkompetenzen werden in Gruppenarbeiten vertieft und in einer Abschlussrunde reflektiert. ■

► Workshop «Wer wohnt wie?» und «Stadt der Zukunft»: geeignet für 2.-6. Primarklasse

► Workshop «Das Sternguckerhaus»: geeignet für 3.-5. Primarklasse

schule & kultur der Bildungsdirektion Zürich bietet Schulen finanziell unterstützte Kulturveranstaltungen an. Eine Auswahl auf diesen beiden Seiten, weitere Angebote:

► www.schuleundkultur.zh.ch



Theater
Heimspiel – für mehr Kultur in der Region

Mit diesem Pilotprojekt stärken die Fachstelle Kultur und schule&kultur Kanton Zürich das regionale Kulturleben und organisieren Schulvorstellungen in verschiedenen Zürcher Gemeinden. Den Auftakt machen im Herbst die Tanztheatergruppe Kumpane und die Kindertheatergruppe Kolypan im Gleis 21 in Dietikon, im Kulturraum Thalwil, im Central Uster und im Rössli Stäfa.

► 1.–6. Primarklasse / buchbar nach den Sommerferien



Tanz
«Auf die Plätze, fertig, tanz!»

Unsere Lieblingsspiele sind oft solche mit Konsequenzen und Risiken: Spiele, die mehr als nur Spass sind. Spiele, die einem den Kopf verdrehen und das Herz brechen können. Das Stück «Game Theory oder Auf die Plätze, fertig, tanz!» kann in der Turnhalle oder auf dem Pausenplatz spielen; im Anschluss Tanzworkshops für alle.

► 4.–6. Primarklasse, 1.–3. Sekundarklasse, Berufsvorbereitungsjahr, Mittel-, Berufs(fach)schulen / im Schulhaus / Daten nach Vereinbarung



Kunst und Wissen
«Kreative Materialverwertung»

Die Kinder lernen im Materialmarkt OFFCUT eine Vielfalt von Restmaterialien kennen, die sich zur kreativen Wiederverwertung eignen. Neben einem Input zu den unterschiedlichen Wiederverwertungsstrategien dürfen sie spielerisch forschend zu einer vorgegebenen Aufgabe eine fantasievolle Umsetzung finden.

► 1.–6. Primarklasse / Materialmarkt OFFCUT, Zürich / Daten nach Vereinbarung



Literatur
«Kreatives Schreiben»

Autorinnen und Autoren wollen Kindern und Jugendlichen Mut machen, eigene Fantasien zu Papier zu bringen und Worte für ihre Gefühle zu finden. Es werden Wort- und Schreibspiele gemacht, und es entstehen Gedichte, Geschichten, Märchen, Dialoge, Songtexte oder Krimis.

► 3.–6. Primarklasse, 1.–3. Sekundarklasse, Berufsvorbereitungsjahr, Mittel- und Berufs(fach)schulen / im Schulhaus / Januar bis März 2022 / Anmeldeschluss: 16. Juli



Film
«Bitte leise! Wir drehen einen Kurzfilm!»

In einem Wochenprojekt entwickelt die Klasse mit zwei professionellen Filmschaffenden von crossfade.tv einen Kurzfilm. Die Schüler/innen werden in allen Bereichen (z.B. Drehbuch, Schauspiel, Kostüme, Schnitt etc.) selber aktiv.

► Kindergarten, 1.–6. Primarklasse, 1.–3. Sekundarklasse, Berufsvorbereitungsjahr, Mittel-, Berufs(fach)schule / im Schulhaus oder Klassenlager / Daten nach Vereinbarung



Theater
Zürcher Theater Spektakel

Von australischen Akrobat/innen, die scheinbar schwerelos durch die Luft fliegen, über eine süsse Versuchsordnung aus Gummibärchen, Marshmallows und Konsorten bis zur musikalischen Zeitreise mit Kolypan: das Zürcher Theater Spektakel lädt ein zu lustvollem Kulturerlebnis mit allen Sinnen.

► 1.–6. Primarklasse / Zürcher Theater Spektakel, Landiwiese / 30. August bis 3. September

Ausstellung

«Bundesrätinnen und Bundesräte seit 1848»

Der Bundesrat ist weltweit einzigartig: Sieben Personen regieren die Schweiz gemeinsam und fällen Entscheide als Kollegium. War das schon immer so? Wer war die erste Bundesrätin? Was bedeuten Gewaltenteilung und Konkordanz? Die Ausstellung ermöglicht eine lebendige Auseinandersetzung mit Politik anhand aussagekräftiger Objekte und unterhaltsamer Anekdoten. Das Angebot eignet sich für die Sekundarstufen I und II. Die Führung dauert eine Stunde und ist kostenlos für alle Schulklassen aus der Schweiz. Sie ist auch virtuell möglich. Anmeldung mindestens zwei Wochen im Voraus.

► Bis 7. November 2021, Landesmuseum Zürich. www.landmuseum.ch



Ausstellung

«Gesundheit – 7000 Jahre Heilkunst»

Zahnschmerzen, Entzündungen und Knochenbrüche – auch in der Steinzeit litten Menschen unter gesundheitlichen Problemen. In den Zeiten vor der modernen Medizin waren wirksame Behandlungsmethoden rar und die Lebenserwartung entsprechend tief. Doch gegen manches Leiden war ein Kraut gewachsen. Schülerinnen und Schüler können rätseln, ausprobieren und sich vertieft mit den Themen Krankheiten und Heilmethoden auseinandersetzen. Kontakt für einen Workshop (ab 3. Klasse) telefonisch unter folgender Nummer: 044 260 60 44 oder per E-Mail an info@kulturama.ch.

► Bis 30. April 2022, Kulturama, Zürich. www.kulturama.ch

Workshop

Hunger – über Mangel und Überfluss

Hungrig und ohne Frühstück in der ersten Stunde zu sitzen, macht das Lernen schwer. Prüfungen vor dem Mittagessen zu korrigieren, drückt auf die Noten. Zum Glück wissen wir hier und jetzt, dass es sicher etwas zu essen gibt. Was aber, wenn nicht? Was genau geschieht im Körper, wenn wir Hunger haben? Und wie leben Menschen, für die dieser Zustand Realität ist? Im Hunger-Workshop erkunden Schulklassen (4. bis 9. Schuljahr) die Ausstellung «Hunger» in kleinen Gruppen und tauschen eigene Erfahrungen und Erlebnisse aus. Ein eigens bemalter Porzellanteller wird die Erinnerung an diesen Tag wachhalten. Dauer: 2,5 Stunden, Buchungen ab August 2021. Preis inklusive Eintritt und Material: 450 Franken.

► 3. Juli 2021 bis 13. März 2022, Mühlerama, Zürich. www.hungerausstellung.ch

Weiterbildung

J+M-Leitende

Das Programm Jugend und Musik (J+M) ist ein Förderprogramm des Bundes und hat zum Ziel, Kinder und Jugendliche musikalisch ganzheitlich zu fördern. Musikalisch orientierte Volksschulprojekte oder -lagerwochen können Unterstützungsbeiträge vom Bund erhalten. J+M-Leitende können eigene Musiklager und -projekte stufengerecht planen, durchführen und musikalische Konzepte integrieren und kennen die Möglichkeiten der J+M-Unterstützung. Die PH St. Gallen ist die einzige Pädagogische Hochschule in der Schweiz, an der das Zertifikat J+M-Leiterin/Leiter erworben werden kann. Kontakt und Anmeldung: PHSG, Sekretariat Weiterbildung & Beratung, 071 858 71 50, weiterbildung@phsg.ch.

► Start: Mittwoch, 8. September 2021, Pädagogische Hochschule St. Gallen. www.phsg.ch/jm-leitende

Tagung

«Rencontres»

Die erstmalige Durchführung der Vernetzungs- und Weiterbildungstagung «Rencontres» richtet sich an Lehrpersonen der Primarstufe und der Sekundarstufe I sowie an Schulleitende

aus dem Kanton Zürich und der Suisse romande. Das abwechslungsreiche Tagungsprogramm beinhaltet Unterrichtsbesuche und spannende Beiträge zur Mobilität von Schulklassen und Lehrpersonen sowie vielfältige Möglichkeiten, sich vor Ort auszutauschen, Einblick in laufende Mobilitätsprojekte zu erhalten, eine Partnerklasse zu finden oder digitale Tools kennenzulernen, die sich für die Durchführung von Austauschprojekten mit der eigenen Klasse eignen. Online-Anmeldung, Anmeldeschluss 31. August 2021.

► Freitag, 5., und Samstag, 6. November 2021, 9.15 bis 16 Uhr, Pädagogische Hochschule Zürich. www.phzh.ch/rencontres



Aktionswoche

«Ab in die Natur – draussen unterrichten»

Der Draussenunterricht ermöglicht den Kindern einen einfachen Zugang zur Natur. Sie lernen an realen Objekten im Freien und können so ihr Wissen praktisch anwenden. Mit Projektaufgaben können Schlüsselkompetenzen spielerisch erlernt werden. Das Lernen in der Natur fördert zudem einen aktiven Unterricht und bietet den Kindern die Möglichkeit, alle ihre Sinne einzusetzen. Die WWF-Aktionswoche «Ab in die Natur» bietet Lehrpersonen Begleitung und Inspiration fürs draussen Unterrichten. Mitmachen können Klassen des ersten und zweiten Zyklus.

► 13. bis 17. September 2021. www.ch/ab-in-die-natur

Agenda Die Redaktion stellt hier Ausstellungen, Führungen, Wettbewerbe etc. vor. Pro Tipp max. 600 Zeichen inklusive Leerschlägen: was, wann, wo, für wen, Kontaktadresse, Bild an: schulblatt@bi.zh.ch. Die Redaktion behält sich Auswahl und Kürzung der Texte vor und übernimmt keine Verantwortung für den Inhalt.

Die Angaben in dieser Agenda gelten unter Vorbehalt aktueller Massnahmen im Zusammenhang mit der Coronapandemie.

Programm September–November

Auswahl

CAS PSF 07

CAS Pädagogische Schulführung

2.9.2021–1.9.2022

Niels Anderegg, Reto Kuster, Nina-Cathrin Strauss

CAS SQA 02

CAS Schulqualität

2.9.2021–1.9.2022

Hansjürg Brauchli, Nina-Cathrin Strauss,
Andreas Brunner (FSB)

5021P07.01

Gute Beziehungen im Team

Mi., 8.9., 18–20.30 Uhr

Birgitta Schmidt-Braun

302129.02

Wikis, Blogs & Co.

Di, 14.9., 18–20.30 Uhr, Di, 5.10., 18–20.30 Uhr,

Di, 9.11., 18–20.30 Uhr

Tobias Röhl

502114.01

Konflikte offensiv angehen

Mi, 15.9., 6.10., 14–17 Uhr

Otto Bandli

442104.07

Freies Spiel und Kompetenzorientierung im Zyklus 1

Mi, 15.9., 14–17.30 Uhr

Natalie Geiger

402110.01

Singen und Bewegen täglich – nicht alltäglich (1. Zyklus)

Sa, 18.9., 9–16 Uhr

Judith Rüegg

442108.01

Prägnante Inputs & hohe Lernaktivität im Zyklus 1

Sa, 18.09., 9–12.30 Uhr

Natalie Geiger

152107.01

Mathematik – Üben in Strukturen (2. Zyklus)

Mi, 29.9., 14–17 Uhr

Peter Flury

WM TLS.2021

Grundlagenmodul Teacher Leadership

Mo, 11.10.2021 bis Mi, 22.6.2022

Niels Anderegg, Reto Kuster

CAS SUI 02 Kooperation mit der HfH

CAS Schulführung und Inklusion

25.10.2021–8.6.2022

Niels Anderegg, Brigitte Gardin-Baumann (HfH)

DAS SFA 04

DAS Schulführung Advanced

26.10.2021–15.9.2022

Heike Beuschlein

122115.00

DaZ-Unterricht mit digitalen Impulsen gestalten

Mi, 27.10., 14–17.30 Uhr, Sa, 6.11., 9–12 Uhr

Anja Pfeiffer

CAS PER 08

CAS Personalentwicklung

2.11.2021–27.1.2023

Otto Bandli, Andrea Hugelshofer

MAS BM 2022

MAS Bildungsmanagement

10.11.2021–16.6.2023

Petra Hild

MAS BI 2022

MAS Bildungsinnovation

10.11.2021–16.6.2023

Petra Hild

CAS SPL 01

CAS Spielen Plus

13.11.2021–18.6.2022

Catherine Lieger, Fabienne Huber

302114.02

Quizlet – alles auf eine Karte setzen

Mi, 17.11., 13.30–17 Uhr

Adrian Degonda

WM LUOR.2021

Lernen und Organisation

Mo–Mi, 29.11.–1.12., 8.30–17 Uhr

Niels Anderegg, Reto Kuster, Nina-Cathrin Strauss

[phzh.ch/weiterbildungssuche](https://www.phzh.ch/weiterbildungssuche)

Themenreihe

Schule positiv gestalten

Gute Beziehungen im Team

Mi., 8.9.

Teambilanz – emotional gestärkt
und leistungsfähig

Di., 14.9.

[phzh.ch/themenreihen](https://www.phzh.ch/themenreihen)

Veranstaltungen

Rencontres

Austauschtagung Kanton Zürich
und Suisse romande / Mobilität für
Lehrpersonen und ihre Schulklassen
Fr, 5.–Sa, 6.11.

[phzh.ch/rencontres](https://www.phzh.ch/rencontres)

Tagung Schulführung Psychische Gesundheit

Sa, 27.11.

[phzh.ch/schulfuehrung](https://www.phzh.ch/schulfuehrung)

[phzh.ch/tagungen](https://www.phzh.ch/tagungen)

Beratung

Haben Sie ein individuelles Anliegen?
Unser Beratungsteam steht Lehrpersonen
und Schulleitenden der Volks- und der
Berufsfachschulen, Behördenmitgliedern
sowie weiteren Fachkräften aus dem
Schulumfeld zur Verfügung. Das telefonische
Erstgespräch ist kostenlos.

T +41 43 305 50 50 (Mo bis Fr 15 – 18 Uhr)

beratungstelefon@phzh.ch

[phzh.ch/beratungstelefon](https://www.phzh.ch/beratungstelefon)

[phzh.ch/beratungvolksschule](https://www.phzh.ch/beratungvolksschule)

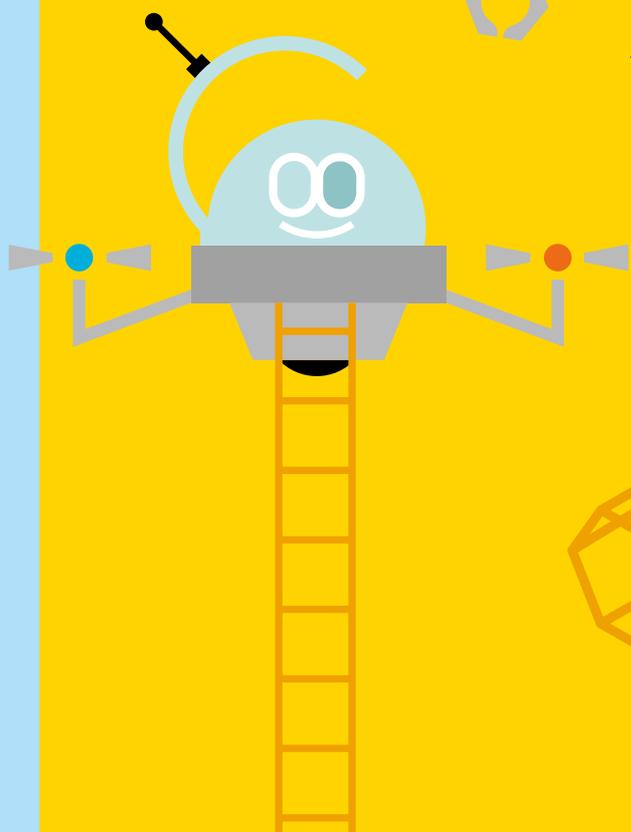
Alle Angebote unter

[phzh.ch/volksschule](https://www.phzh.ch/volksschule)



connected

Medien und Informatik
für die 5. bis 9. Klasse



NEU

für die 8./9.
Klasse der
Sekundarstufe I

Arbeitsbuch connected 4

ab sofort erhältlich.

Digital ab Juli verfügbar.

LM
VZ

LEHRMITTEL
VERLAG
ZÜRICH

Räffelstrasse 32
8045 Zürich

T +41 44 465 85 85

info@lmvz.ch
www.lmvz.ch