

Betriebsalltag erkundet

Schulunterricht der anderen Art – Das war eine lehrreiche Erfahrung.

Es ist schon zur Tradition geworden: Auch in diesem Jahr fand für die 11. Klasse des Beruflichen Gymnasiums "Gesundheit und Soziales – Schwerpunkt Ökotrophologie" an den BBS Cuxhaven wieder ein 14-tägiges Betriebserkundungsprojekt statt. Ziel war es, den Schülerinnen und Schülern einen Einblick in völlig unterschiedlich strukturierte Unternehmen zu geben.

Die Schwerpunkte für das gemeinsam von den Fachlehrkräften für Ernährung, Betriebs- und Volkswirtschaft sowie Informationsverarbeitung betreute Projekt lagen diesmal in den Bereichen Milchwirtschaft, Hygiene und Marketing. Alle besuchten Unternehmen stellten stundenlang fachkundiges Personal zur Verfügung, führten umfassende Besichtigungen mit der Klasse durch, stellten sich den vielen Fragen der Schülerinnen und Schülern und verschafften ihnen somit einen umfassenden Einblick in die jeweiligen betrieblichen Abläufe.

Zunächst wurde der Obst- und Milchviehbetrieb Volker Egge in Oberndorf besichtigt. Hier ließ es sich der Chef nicht nehmen, persönlich seinen Betrieb zu zeigen und unter anderem den Melkstand und den Melkvorgang ausführlich zu erläutern. Noch am selben Tag ergänzte eine Betriebsführung durch die Molkerei Hasenfleet – ebenfalls in Oberndorf – den „Gang der Milch“ vom Erzeuger zum Weiterverarbeiter. Hier wurden die Schülerinnen und Schülern ausführlich über die Herstellung von Butter, Joghurt und Quark informiert.

Milchverarbeitung in einer ganz anderen Dimension sah die Klasse ein paar Tage später in der Molkerei Ammerland – einer der größten Deutschlands. Im Gegensatz zur eher handwerklichen Produktion in Oberndorf konnte man hier eine nahezu vollautomatisierte Massenproduktion insbesondere von Käse verschiedener Sorten bestaunen. Daneben standen aber auch fachliche Aspekte der Hygiene in einem derartigen Großbetrieb und das Marketingkonzept der Molkerei im Vordergrund.

Aber auch das Cuxhavener Unternehmen Feinkost Appel öffnete für die Klasse seine Tore. Hochinteressant war es, einen Einblick in Beschaffung, Produktion und Absatz dieses bedeutenden Lebensmittelproduzenten zu erhalten. Auch hier wurden Marketingfragen und Gesichtspunkte der Produktionshygiene erörtert. Die Schülerinnen und Schüler waren darüber hinaus von der umfangreichen Produktpalette des Unternehmens sehr beeindruckt.

Zwei gänzlich andere Besichtigungen ergänzten das Erkundungsprogramm. Zunächst wurde der Friesische Rundfunk in Sande besucht. Die Klasse erlebte live die Aufzeichnung einer Sendeschleife, bestaunte die moderne Technik des kleinen Senders und führte ein langes Gespräch mit dem Geschäftsführer Karl-Heinz Sünkenberg. Die Schüler interessierte besonders, wie es zu der Gründung des Senders kam, wie er sich finanziert, wie man mit nur 10 Mitarbeitern ein Fernsehprogramm erstellen kann und wie die Mediadata (Zuschauerkreis) zu bewerten sind. Natürlich interessierten sich Ökotrophologen auch besonders für die angeschlossene Gastronomie.

Eine neue Welt tat sich für die Klasse zum Abschluss auf: Besuch der INTERNORGA in Hamburg – der führenden Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering, Bäckereien und Konditoreien. Für den, der sich mit Ernährungsfragen beschäftigt, ist ein Besuch dieser Veranstaltung schließlich ein Muss.

Zwischen den Unternehmenserkundungen war genügend Zeit, die Erfahrungen an Hand konkreter Aufgabenstellungen aufzuarbeiten. Hier wurde arbeitsteilig vorgegangen. Die Klasse war in Gruppen aufgeteilt; jede hatte sich auf einen Betrieb spezialisiert. Am letzten Tag präsentierten die Schülergrup-

pen der Klasse und ihren Lehrkräften schon recht professionell mit PowerPoint-Unterstützung ihre Arbeitsergebnisse. Fazit: Zwei Wochen mit neuen wertvollen Erfahrungen, die im Unterricht in den Fächern Ernährung sowie Betriebs- und Volkswirtschaft in den kommenden zwei Jahren bis zum Abitur sicherlich immer wieder eine wichtige Rolle spielen werden!

