

Die fahrende Küche

Als Arbeit für den Lehrlingswettbewerb Züri-Oberland 2011 bauten wir eine mobile Küche. Diese ist fahrbar und wird in unserem Personalrestaurant eingesetzt. Dank des modularen Aufbaus können alle Hygienevorschriften problemlos umgesetzt werden.

Die Arbeit am Projekt war sehr spannend, lehrreich und hat uns grossen Spass bereitet.

Alle Arbeiten in unserem Team wie:

- Lösungswege suchen und Ideen sammeln
- Absprachen mit Köchen bezüglich Gestaltung und Reinigung des Wagens
- Zeitplan für die Herstellung

haben uns Freude bereitet.

Der Gedanke, dass unser Küchenwagen nach dem Lehrlingswettbewerb im IWAZ Personalrestaurant zweimal in der Woche im Einsatz ist, macht uns Stolz.

Wir konnten es kaum erwarten, unsere mobile Küche am Lehrlingswettbewerb zu präsentieren. Es kamen Schüler aus der Oberstufenschule. Sie wollten unsere Berufe kennen lernen. Die Schüler zeigten grosses Interesse. Darum stellten wir ihnen unsere Berufe gerne vor.

Auch viele andere Besucher kamen an unseren Stand und erkundigten sich nach dem Küchenwagen. Das ständige Erzählen und Präsentieren war sehr lehrreich.

Wir lernten jeden Tag besser unsere Arbeit zu präsentieren, das heisst, was man erzählt ohne dass es für den Zuhörer langweilig wird und wie man die Leute zum Stand locken kann und vieles mehr. Dadurch waren wir bereits gut vorbereitet auf die Beurteilung der Experten. Die Bewertung fiel sehr gut aus, drei mal die Note 6.

Die fünf Tage am Lehrlingswettbewerb waren für uns ein voller Erfolg! Wir sahen viele spannende Stände, lernten Leute kennen und konnten vieles über andere Berufe erfahren.

Alban Hoxha, Puya Sahebi, Marco Carminati

