

## Fachakademie Hotel-Event Vilshofen

### Reframed

**26.11.2017 Hallo zusammen**

Wir sind die Klasse 2 der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Profil Hotel/Event in Vilshofen. Nach einer Berufsausbildung im Lebensmittelbereich bildet sich unsere Gruppe, bestehend aus 17 Schülern und Schülerinnen, nun zum Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement im Schwerpunkt Hotel- und Eventmanagement weiter. Unter dem



Motto „Reframed“, also „umformuliert“ oder „refokussiert“, möchten wir auf ein ressourcenschonendes Arbeiten und Lernen aufmerksam machen. Nachdem Frau Radicke uns das Projekt „Egal war gestern.“ vorstellte, stürzte sich die gesamte Klasse die Definierung der Ziele und in die anschließende Planungsphase. Aus vielen Ideen wählten wir zwei Grundgedanken aus. Zum einen entschieden wir uns für die Eröffnung eines nachhaltigen Bistros, dem „4-Season-Bistro“. Dieses soll den Klassen der Beruflichen Schule Vilshofen einmal pro Jahreszeit saisonale und regionale Speisen

anbieten. Außerdem wurde sich auf das Anbieten einer „Tauschbörse“ für Schulutensilien geeinigt. Diese „Tauschbörse“ soll Schülern die Möglichkeit bieten, neuwertiges gebrauchtes oder ungebrauchtes Schulzubehör abzugeben bzw. zu erwerben. Bei beiden Projekten wird auf die Berücksichtigung aller „Drei Säulen der Nachhaltigkeit“ Wert gelegt. Wir teilten die Klasse „Reframed“ in zwei Gruppen ein und begannen anschließend mit der Erarbeitung zweier Konzepte.



Am Dienstag, den 14.11.17 stellten wir der Schulleitung unsere Projektideen vor und veranstalteten das erste Mal das „4-Season-Bistro“ zum Thema „Herbst“. „Reframed“ bereitete für die Schulleitung einen kleinen Imbiss sowie Kuchen, Kaffee und Give-aways zu. Die Schüler der Fachakademie 2 und 3 wurden mit einem Hauptgericht in Buffetform verköstigt. Für die Speisenzubereitung verwendeten wir ausschließlich regionale und biologisch angebaute Lebensmittel, die wir auf dem Samstagsmarkt und im Biomarkt Vilshofen einkauften.



Auch bei der Dekoration legten wir Wert auf Nachhaltigkeit, deshalb wurden dafür hauptsächlich Naturmaterialien verwendet. Nach diesem erfolgreichen Tag freuen wir uns, dass wir die Schulleitung überzeugen konnten und auf die Weiterarbeit an unseren Projekten.



### 22.12.2017 Nachhaltiges Weihnachtsfrühstück



Hallo  
zusammen,



Unser "Engerl"

kurz vor Weihnachten beschloss unsere Gruppe eine Weihnachtsveranstaltung am 22.12. in unserem Nachhaltigkeits-Bistro zu organisieren. Dazu luden wir, Studierende und Lehrer der Fachakademie Vilshofen ein, an einem gemeinsamen Frühstück teilzunehmen. Um auf den Konsumwahn aufmerksam zu machen, der an Weihnachten gegenwärtig ist, beschlossen wir keine Unmengen zu kaufen. Unter dem sozialen Aspekt der Nachhaltigkeit nahm jeder etwas (z. B. Käse oder Äpfel) von zuhause mit, um es dann zu teilen. Zum Thema Konsum wurde von unserem „Engerl“ eine Geschichte über den unglücklichen Engel, der immer mehr haben wollte und nie zufrieden war, vorgetragen. Ob wunderschönes Gewand oder glitzernder Sternenstaub, nichts machte ihn zufrieden. Nur die Sonne schaffte es, sein Herz zu erwärmen. Eine Geschichte, dessen Quintessenz wir uns immer wieder vor Augen halten sollten. Wir haben uns für ein „Schrottwichteln“ entschieden, dazu nahm jeder einen Gegenstand mit, den er nicht mehr brauchte und verschenkte ihn weiter, das sorgte für viel Unterhaltung. Dieser Tag lies bei uns, dass wofür Weihnachten eigentlich steht, aufleben: Besinnlichkeit und Beisammensein.

Unser zweites Projekt, die Tauschbörse geht auch voran. Nach den Ferien wird unser Team verschiedene Klassen aufsuchen, um Ihnen von unserem Projekt zu berichten. Derzeit wird fleißig das Lager aufgefüllt, um die Tauschbörse in den nächsten Wochen eröffnen zu können.

Die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Vilshofen wünscht allen Lesern eine schöne, ruhige und nachhaltige Weihnachtszeit. Viele weihnachtliche Grüße,  
eure Fachakademie 2



Unser "Wichtel"

### 01.03.2018 Hallo Zusammen

Am Mittwoch, den 17.01.18 lud die Fachakademie Maria Reis vom Zweckverband Abfallwirtschaft Donau-Wald ein, um beiden Klassen der Fachakademie einen Einblick in die Entsorgung von Abfall zu geben. Die Referentin informierte die Studierenden über die Organisation der Abfallwirtschaft in Bayern und die Verwertungswegen der einzelnen Rohstoffe. Frau Reis zeigte die Entwicklung der Abfallmenge in den letzten Jahren dar und ging auf die Notwendigkeit sowie die Möglichkeiten der Müllreduzierung ein. Durch unsere Praxiserfahrung in der Gastronomie hat es uns nicht gewundert, dass Bioabfälle den größten Teil des anfallenden Mülls darstellen. Beide Klassen zeigten großes Interesse am Thema und nach dem Vortrag blieb noch Zeit für die vielen Fragen der Studierenden. Frau Reis gab viele Tipps wie man weggeworfene Lebensmittel und Verpackungsmüll reduzieren und die neuen Erkenntnisse im Nachhaltigkeits-Bistro anwenden kann. Wir möchten uns noch einmal bei Frau Reis für die Einblicke in die Abfallentsorgung bedanken. Nach den Faschingsferien wird die Gruppe „Reframed“ mit der Planung des nächsten Bistro-Projekts beginnen und über die Weiterführung der Tauschbörse diskutieren. So jetzt starten wir erst einmal in die Ferien.

### 18.03.2018 Osterfrühstück

Liebe Leser,

nachdem uns in letzter Zeit die Grippewelle erwischt hatte, konnten wir uns um unser Projekt nicht mehr so kümmern, wie wir es uns vorgestellt hatten. Jedoch am Vormittag des 23.02. haben sich die Studierenden der Klassen FAK 1 und FAK 2 im Serviceräum der Fachakademie versammelt, um sich mit einem Frühstück im Nachhaltigkeits-Bistro in Osterstimmung zu bringen. Studierende der Fak 2 dekorierten das Bistro saisongemäß mit wiederverwendbaren und natürlichen Materialien. Damit für das leibliche Wohl gesorgt ist, steuerte jedes Speisen oder Getränke bei. Neben frischem

Gebäck durften wir uns auch an selbstgebackenen Torten und selbstbemalten Bio-Eiern erfreuen. Um für genug Unterhaltung zu sorgen, ließen wir unser Frühstück mit einer kleinen Ostergeschichte über den Osterhasen beginnen. Erfreulich war zu sehen, wie gut sich die Menge an Verpackungs- und Lebensmittelabfall mit etwas Erfahrung reduzieren lässt. Am Freitag konnten wir beobachten, dass noch weniger Müll als bei unserem Weihnachtsfrühstück anfiel: Die Studierenden sich also in ihrem Gespür für eine angemessene Menge an Speisen und im Einkauf von Lebensmitteln mit wenig Verpackung verbessern konnten.

Fröhlich gestimmt und mit einem vollen Bauch konnten wir so in die Osterferien starten. Jetzt sind wir schon fast vor den Pfingstferien und stehen kurz vor unseren Abschlussprüfungen.

