

Berufsschulzeitung seit 2015
März 2018 - Ausgabe 10

Interview

mit BSI Thomas Bäuerl

Seite 4

Lehre und Matura

Seite 5

Digitale Zivilcourage

Workshops der Arbeiterkammer

Seite 6

Unternehmerführerschein

Initiative der WKÖ

Seite 6

Berufsinformationswoche

an der Berufsschule für Bau

Seite 7

Radiopreis

Vierte Auszeichnung für das
Radio-Erfolgsprojekt des Wie-
ner Bildungsservers

Seite 9

#einschöneslächelnhält- einlebenlang

BerufsschülerInnen helfen Pen-
sionistInnen bei der Zahnpflege

Seite 10

Bier- Jungsommeliere Prüfung an der BS GG

Seite 12

Redaktionelles, Zeitungsinfos

Liebe Leserinnen und Leser!

Unglaublich aber wahr, die 10. Ausgabe ist da! Viele Ausgaben zuvor hat es von einigen BerufsschullehrerInnen eine Vision des Gedankenaustausches gegeben und so ist die Berufsschulzeitung entstanden.

Mit der 10. Ausgabe freut sich das Redaktionsteam auf weitere Beiträge von Euch!

Viel Spaß beim Lesen!

Eure Thea Schwantner
(für die Redaktion)

Wiener Berufsschulzeitung

Das Netzwerk für Berufsschulen, Kreativität und Innovationen im Bundesland Wien.

REDAKTIONSSCHLUSS für die Ausgabe 11:

5. Mai 2018

Beiträge erbeten an:

Thea Schwantner: thea@berufsschule.wien

Kontakte in den Schulen

Michael Dallarosa:

Längenfeldgasse (BS GG)

michael.dallarosa@berufsschule.wien

Barbara Frohner:

Kempelengasse (BS EHDV)

barbara.frohner@berufsschule.wien

Günter Moser

Hütteldorfer Straße (BS HR)

Friedrich Graf

Hütteldorfer Straße (BS HKFL)

Michaela Pokorny

Kreitnergasse (BS FMP)

Harald Koos:

Scheydgasse (BS SKM)

harald.koos@berufsschule.wien

Marion Stradal:

Längenfeldgasse (BS LTZ)

marion.stradal@berufsschule.wien

Andreas Schwantner:

Kempelengasse (BS EHDV)

andreas.schwantner@berufsschule.wien

Gerlinde Wenschitz

Donizettiweg (BS GF)

Barbara Frohner

Endlich wieder Frühling

Die derzeitige Wetterlage weckt nur sehr zaghaft bis gar nicht den Anschein, dass sich in naher Zukunft wärmere Sonnenstrahlen durchsetzen werden. Ein Blick auf den Kalender lässt aber doch hoffen und nach den Erfahrungen der letzten Jahrzehnte wissen wir mittlerweile, wie schnell Wetterumschwünge von einem Extrem ins andere von Statten gehen können. Ich freue mich bereits jetzt schon auf die ersten Frühlingsboten, die sich in Form von steigenden Temperaturen oder natürlichen Anzeichen der Natur bemerkbar machen.

Dann beginnt nämlich für mich wieder die Zeit aus der beheizten Stube hinaus zu gehen und mich im Freien bewegen zu können, ohne das „beengte“ Gefühl in den dicken Daunenjacken zu haben. Es ist auch die Zeit, in der die Stimmung sichtbar bei jedem steigt. Der tägliche Weg mit den öffentlichen Verkehrsmitteln wird dann

nicht nur rein von griesgrämigen Gesichtern gepflastert sondern es zeigt sich auch Erleichterung und beginnende Entspannung bei einigen, ausgelöst von ein paar Stunden mehr Sonnenschein.

Ich nutze – sofern vorhanden – die Zeit zum Spazieren, Wandern oder Laufen. Es gibt aber auch die Alternative ein wenig Abstand von den eigenen vier Wänden und der Routine zu erhalten, indem man eine Auszeit vom Gewohnten nimmt. Dies kann ein kurzer Städtetrip über das Wochenende sein, oder ein Ausflug innerhalb der eigenen Möglichkeiten. Doch sollte das Ganze nicht in Stress oder finanzieller Jonglage enden.

Für solche Ausflüge bieten sich Ostermärkte in und um Wien an. Hierbei kann ich durchaus nach wie vor den Ostermarkt im Schloss Leiben empfehlen. Durch Überschaubarkeit und Liebe zum Detail mit den doch immer wieder zu entdeckenden Besonderheiten ist er jedes Mal aufs Neue ein kleines Erlebnis für Jung und Alt.

Doch gerade zu den wärmer werdenden Zeitpunkten bietet sich die Bewegung im Freien mehr als an. Licht und Energie tanken ist nun angesagt. Viele beginnen dann ihr Schaffen – sofern vorhanden – im eigenen Garten für die anderen die Ausflüge ins Freie. Ein Tagesausflug – von Wien ausgehend – mit nicht allzu anstrengenden Wandermöglichkeiten nach der längeren Pause wäre Carnuntum. Ab 19. März erweckt das dort befindliche Freiluftmuseum die römische Antike wieder zum Leben – leicht mit dem Zug und/oder Fahrrad zu erreichen. Kinderprogramm, Gastronomie, Geschichte und Sitzmöglichkeiten laden ein, im Freien zu verweilen. Danach bietet das Umfeld außerhalb der Museumsgrenzen die Möglichkeit entlang von Alleen und auf historischem Boden spazieren zu gehen oder doch ein wenig zu wandern. Dabei kann man noch weitere Eindrücke von den monumentalen Ruinen, die noch aus der römischen Antike auf unserem Boden erhalten sind,

sammeln – in diesem Fall ohne Eintritte oder versperrtem Zugang.

Sollte dies nicht den persönlichen Geschmack treffen, finden sich umliegend durchaus die ein oder anderen Weinbauern mit ihren gastronomischen Highlights. Die Römer wussten bereits damals, dass sich der Boden rund um ihr Lager und die damalige Zivilstadt für so manche Weinrebe als nährreich erweist. Des Weiteren gibt es um die Marchfelder Umgebung auch noch die Ziele Schloss Hof oder Schloss Eckartsau zu besuchen und dort schon einige anspruchsvollere Wanderwege/Radwege auszuprobieren oder einfach nur durch deren Ostermärkte zu flanieren.

Möglichkeiten sein Wochenende außerhalb des festgefahrenen Alltags zu verbringen, um abzuschalten und um neue Kräfte zu sammeln gibt es genügend. Ich wünsche euch viel Erholung bei euren kleinen Frühlingsunternehmungen und einen guten Start in die neue Jahreszeit.

Barbara Frohner

Herausgeber:

Thea Schwantner
Andreas Schwantner

Chefredakteurin:

Thea Schwantner

Redaktion:

Barbara Frohner
Marion Stradal
Harald Koos
Michael Dallarosa



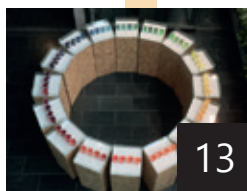
7

Foto (c) BiWi 1180 Wien



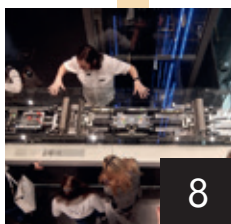
7

Foto (c) FMP



13

Foto (c) BS GF



8

Foto (c) Ruthner



10

Foto (c) Wagner

B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* BERUFSSCHULZEITUNG

- 2 **Aus der Redaktion**
Endlich wieder Frühling
- 3 **Impressum**
- 4 **Berufsschulinspektor Bäuerl**
- 5 **WKW Präsident**
Bezirksvorsteherin Penzing
- 6 **Digitale Zivilcourage**
Der Unternehmerführerschein
- 7 **Berufsinformationswoche der**
Wiener Wirtschaft an der BS Bau
Projekt "Hineinspaziert"
- 9 **Wiener Radiobande gewinnt**
Radiopreis
Umweltzeichen für Berufsschulen
- 10 **#einschöneslächelnhälteinleben**
lang
- 13 **Der erfolgreiche Bier- Sommelier**
- 14 **Kulinarischer Frühling**
Rezepte: Michis Kochideen
- 15 **Spiele und Gewinnspiele**

Reporter und Onlineredaktion:

Maria Kreitner
Helena Gugumuk
Thomas Brauchli
Christoph Frohner
Markus Keider

Impressum Medieninhaber, Layout, Druck- und Sponsoringabwicklung

Andreas Schwantner, MAS, MSC, MPOS, MEd
Verlagsort, Redaktions- und
Verwaltungsadresse:
Düsseldorfstraße 17/2/1,
1220 Wien
Tel: 0699 11111 072
Mail: mail@berufsschulzeitung.wien
Gerichtsstand: Wien

Die Redaktion behält sich vor, eingereichte Texte weiter zu bearbeiten und ggf. zu kürzen. Recht und Pflicht auf Veröffentlichung von eingereichten Beiträgen besteht nicht. Die Redaktion übernimmt kei-

ne Haftung für unverlangt eingesandte Texte, Fotos, Dateien etc. Wir behalten uns vor, Leserbriefe gekürzt zu veröffentlichen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung ihrer Verfasser wieder und spiegeln nicht notwendigerweise die der Redaktion. Die Redaktion haftet nicht für eventuell unrichtige Informationen und andere Inhalte von namentlich gekennzeichneten Beiträgen. Die jeweiligen Autoren sind für die Rechtmäßigkeit ihre Inhalte (Fakten, Bilder, etc.) selbst verantwortlich. Nachdruck nur nach Genehmigung. Beiträge mit „Werbung“, „Promotion“ oder „entgeltliche Schaltung“ gekennzeichnet oder optisch getrennt sind entgeltliche Einschaltungen. Gewinnspiele finden unter Ausschluss des Rechtsweges statt, es wird kein Schriftverkehr über Gewinnspiele geführt.

Blattlinie:

Die Wiener Berufsschulzeitung berichtet unabhängig über Geschehnisse in der Berufsschule und darüber hinaus.

Interview mit BSI Thomas Bäuerl

von Nicole Feichtinger

Herr Berufsschulinspektor Thomas Bäuerl ist nun schon seit 9 Jahren im Amt. Er betreut den IB V, ist derzeit der dienstälteste Berufsschulinspektor. Als Lehrer in der Berufsschule für Haar- und Körperpflege begonnen, als Personalvertreter im Zentralausschuss Wien, und in der Bundesleitung der Gewerkschaft BS tätig gewesen, wechselte im Jahr 2009 in die Schulaufsicht.

Welche Schulen fallen in Ihren Inspektionsbereich?

Seit letztem Schuljahr fallen nun insgesamt 7 Wiener Berufsschulen in meinen Inspektionsbereich. Neu dazugekommen ist die Berufsschule der Bürokaufleute. Diese sieben Schulen umfassen zur Zeit ca. 6000 Schülerinnen und Schüler, sowie 250 Lehrerinnen und Lehrer.

Was genau fällt unter Ihre Zuständigkeit und welche Schwerpunkte setzen Sie sich selbst im Schuljahr 2017/2018.

Mein Zuständigkeitsbereich umfasst die Ausübung der Schulaufsicht wie z.B. Führung Planung und Koordination, Mitwirkung an der Organisations- und Personalentwicklung, Qualitätssicherung, sowie Beratung und Konfliktmanagement; und auch pädagogisch-administrative Aufgaben. In Zukunft werden aber bisher von der Schulaufsicht wahrgenommene Aufgaben, im Sinne einer stärkeren Autonomie an die Schulleitungen abgegeben (z.B. Autonome U-Gestaltung, Autonomes Lehrpersonen-Recruiting, ...) Zukünftige Kernaufgaben der Schulaufsicht sind z.B. - Implementierung bil-

dungspolitischer Vorhaben in der Region, Qualitätsmanagement, Trennung Schulaufsicht/Externe Evaluation, Strategische Personalführung auf Ebene der Schulleitung, Krisen- und Beschwerdemangement im Eskalationsfall, usw.). Der Berufsschulinspektor der Zukunft wird ein regionaler Qualitätsmanager sein. Meine Schwerpunkte für dieses Schuljahr sind auch gleichzeitig gute Vorsätze, die ich gerne halten möchte, soweit es mein Zeitmanagement zulässt. Im Speziellen heißt das, dass ich vermehrt am Schulleben teilnehmen möchte, Schulveranstaltungen der verschiedenen Berufsschulen besuchen werde. Weiters werde ich die Vernetzung, auf Basis unserer bereits bestehenden weitläufigen Zusammenarbeit mit allen SchulaufsichtsbeamtenInnen ausweiten.

Der Verwaltungsaufwand im schulischen Bereich hat sich die letzten Jahren deutlich erhöht. Wie gehen Sie damit als Berufsschulinspektor um?

Bei den Direktionen hat sich der Verwaltungsaufwand mit Sicherheit erhöht, bei den Lehrerinnen und Lehrern ist das vom Standort abhängig. Seit der Einführung des ELAK (elektronischer Akt) versuche ich die administrativen Tätigkeiten zu vereinfachen. In unserem Inspektionsbereich haben wir das Meldesystem vereinfacht, vieles ist heute schon digital möglich, weg vom Papier. Natürlich war es anfangs eine große Herausforderung für mich und es musste auch gewährleistet sein, dass die gesicherte Administration läuft, was zu Beginn bedeutete, dass vie-

les doppelt gemacht werden musste. Ich versuche die Arbeit durch dieses System zu vereinfachen und habe die Hoffnung für die Zukunft, dass die Eingabe besoldungsrelevanter Daten für das Bundesrechenzentrum baldigst gut funktioniert und somit auch in diesem Bereich Ressourcen freierwerden können.

Welche Projekte Ihrer Schulen sind Ihnen vom Schuljahr 2016/2017 noch besonders in Erinnerung?

Das ist wirklich eine schwierige Frage – alle Projekte sind ein Spiegel der Leistungen der Lehrerinnen und Lehrer, aber auch der Schülerinnen und Schüler. Ich bin in der glücklichen Lage, dass ich hier ein breit gefächertes Potpourri an Projekten aus den verschiedenen Berufsschulbereichen aus meinem IB anbieten kann. Die Berufsschule für Einzelhandel hat beispielsweise ihr Projekt „Verpackungsfreier Handel mit Lebensmittel“ im Anschluss an ein bereits zuvor durchgeführtes Projekt mit dem Thema „Müllvermeidung“ gemacht. Die Berufsschule für Bürokaufleute hat sich mit dem Thema Zivilcourage und Antirassismustraining mit ZARA auseinandergesetzt. Die Berufsschule für Einzelhandel und EDV-Kaufleute hat sich unter anderen einen für ein Sozialprojekt „Ein Päckchen überleben“ als Weihnachtsaktion stark gemacht. Die Berufsschule für Friseur, Maske und Perücke planten und organisierten das Projekt „K3 – KKA – Hass-Liebe: Heimatstadt“, in dem es um die kreative Auseinandersetzung mit Sprache und Musik in der Lebenswirklichkeit der Jugendlichen geht. Die Be-



Foto (c) LSI Judith Wessely

rufsschule für Haar- und Körperpflege betreut in der Freizeit einen Stylingcorner auf dem Rotkreuzball, dem Ball der Wissenschaften und auf dem Bonbonball. Die Berufsschule für Spengler, Karosserie und Metalltechnik hat bereits seit einigen Jahren die Zusammenarbeit mit der Landesinnung der Spengler forciert und organisiert für die Lehrlinge der 3. Klassen simulierte Lehrabschlussprüfungen, wodurch in weiterer Folge auch die Durchfallquote bei den Lehrabschlussprüfungen gesenkt werden konnte. Die Berufsschule für Kraftfahrzeugtechnik hat am 24. Oktober 2017 den Athena-Preis für das außerordentliche Engagement der Schüler ihrem, nach einem Unfall, querschnittsgelähmten Mitschüler, dem sie den Schul- und Lehrabschluss ermöglicht haben. Diese Vielfalt an Projekten an den Wiener Berufsschulen erstaunt mich jedes Mal aufs Neue und ruft mir in Erinnerung, wie wertvoll die Arbeit unserer Lehrerinnen und Lehrer ist, die ihre Schülerinnen und Schüler zu solchen Leistungen anspornen und dabei begleiten.

Daher nutze ich hier die Gelegenheit, mich im Namen der Schulaufsicht bei unseren engagierten Lehrerinnen und Lehrern zu bedanken.



Foto (c) Weinwurm

Lehre und Matura – eine unschlagbare Kombi!

„Gleich arbeiten gehen oder doch weiter lernen?“, fragen sich viele Schülerinnen und Schüler, wenn sie vor der Entscheidung Lehre oder Matura stehen. Doch es muss kein „entweder, oder“ sein.

Es ist auch möglich Lehre UND Matura zu absolvieren.

Österreichs Lehrausbildung im Betrieb ist ein Erfolgsmodell, für das wir international beneidet und kopiert werden. Heimische Fachkräfte sind weltweit gefragt. In Verbindung eröffnen Lehre und Matura noch vielfältigere Karrierechancen. Um diese Möglichkeit ins Bewusstsein zu rücken, haben wir als Wirtschaftskammer Wien eine neue Kampagne gestartet: Betriebe und Lehrlinge erklären aus ihrer eigenen Erfahrung die Vorteile dieser unschlagbaren Kombination.

Informationen, Videos und Sujets sind auf unserer Homepage www.wko.at/wien/sichere-zukunft und auch auf meiner Facebook-Seite zu finden <https://www.facebook.com/Walter-Ruck/>.

weitere Infos zum
Thema Lehre und
Matura:
Seiten 12+13

Ihr Walter Ruck

Präsident der Wirtschaftskammer Wien

Penzing – Bildung nicht nur ein Schlagwort

Penzing ist einer jener Bezirke, der großstädtisches Flair und dörfliche Idylle sowie den größten Teil des Wiener Anteils des Wienerwalds beheimatet. Industriell und kulturell hat der 14. Wiener Gemeindebezirk einige bedeutende Entwicklungen und Innovationen hervorgebracht. Auch ist er Stammsitz des beliebtesten österreichischen Fußballklubs, dem SK Rapid und die Geburts- und Wirkungsstätte, aber auch der Lebensmittelpunkt einiger berühmter Wiener Persönlichkeiten aus Kultur, Wirtschaft und Politik.

Bildung in Penzing

Gerade Bildung und die Zusammenarbeit mit den Bildungsinstitutionen genießt selbstverständlich in unserer Arbeit einen hohen Stellenwert. Als ständig wachsender Bezirk sind wir auch bemüht, einen hohen Standard zu gewährleisten. So wird derzeit der Bildungscampus in der Deutschordenstraße geplant und für die Kosten der laufenden Schulsanierungen wird ein sehr großer Anteil des Bezirksbudgets aufgewendet.

Die Berufsschulen bilden den Teil der „dualen Berufsausbildung“ für das wir in Öster-

reich europa- und weltweit bewundert werden.

Deshalb bin ich besonders stolz, dass in meinem Bezirk die Berufsschule für „Haar- und Körperpflege beheimatet ist. Hier werden einige der traditionsreichsten Berufe gelehrt und die Schülerinnen und Schüler erhalten hier großteils ihr theoretisches Basiswissen für den Beruf. Auch die praxisnahe Ausbildung kommt hier nicht zu kurz.

Unterstützung durch den Bezirk

Die Bezirksvertretung unterstützt selbstverständlich die Anliegen „ihrer“ Berufsschule, die den 14. Bezirk als „Bildungs- und Schulbezirk“ bereichert. Eine gute Bildung und Weiterbildung sind der Schlüssel für gute Fachkräfte und fair bezahlte Jobs.

Deshalb bedanke ich mich auch bei den Lehrerinnen und Lehrern für ihren Einsatz und das Engagement und wünsche allen Beteiligten viel Erfolg.



Foto (c) Keinrath

Ihre Bezirksvorsteherin

Andrea Kalchbrenner

Die AK bietet für Schulklassen den Workshop

Digitale Zivilcourage

an.

Jugendliche werden für das Thema Hass im Netz sensibilisiert und Handlungskompetenzen vermittelt. Gemeinsam werden Strategien, Möglichkeiten und Antworten auf die Frage: Was ist Hass im Netz? Wie reagiere ich auf Hasspostings? erarbeitet.

Die Auseinandersetzung soll aber nicht bei Hass im Netz enden. Daher geht der Workshop mit den Schulklassen noch weiter und entwickelt Strategien wie Jugendliche das Netz für sich nutzen können. Wie zeige ich digitale Zivilcourage? Und wie kann ich das Internet nutzen, um mich gemeinsam mit anderen für ein positives Miteinander einzusetzen?

Details zu den Schulworkshops

Empfohlenes Alter: 14 bis 17 Jahre.

Dauer: 5 Stunden in der Arbeiterkammer Wien

Anmeldung: arbeitsweltundschule@akwien.at



Der Unternehmerführerschein® vermittelt Wirtschaftswissen und fördert den Unternehmergeist

Der Unternehmerführerschein® besteht aus den drei Basismodulen A, B, C – und dem vierten Modul UP. Der Unternehmerführerschein startete im Schuljahr 2004/05 als Initiative der WKÖ an wenigen Pilotschulen und wird heute in allen Bundesländern angeboten: Engagierte Schülerinnen und Schüler aus ganz Österreich haben bereits mehr als 73.386 Modulprüfungen zum Unternehmerführerschein® (Entrepreneur's Skills Certificate) abgelegt. 3.959 Schülerinnen und Schüler haben im Rahmen des Unternehmerführerschein®



sogar die kommissionelle Abschlussprüfung an einer der Meisterprüfungsstellen absolviert. Die Kommissionelle Abschlussprüfung ist der Unternehmerprüfung gesetz-

lich gleichgestellt. Wirtschaftliches Know-how ist dabei in vier Modulen A, B, C, und UP aufbereitet – praxisnah, modern und schülergerecht. Der Unternehmerführerschein® wird neben den Berufsschulen, berufsbildenden mittleren Schulen und landwirtschaftlichen Fachschulen auch an den allgemeinbildenden Schulen angeboten.

Näheres unter www.unternehmerfuehrerschein.at

Kontakt: unternehmerfuehrerschein@wko.at

Ilse Stieber

Berufsinformationswoche

der Wiener Wirtschaft Woche an der BS BAU vom 16. - 18. Jänner 2018

Seit vielen Jahren wird an der Berufsschule für Baugewerbe die Möglichkeit gegeben Berufe in lebenden Werkstätten auszuprobieren.

Auch heuer betrug die Besucherzahl dieser Veranstaltung 774 TeilnehmerInnen. Eine sehr erfolgreiche Branchenpräsentationen bei denen Berufe aus dem Baugewerbe anhand von "lebenden Werkstätten" präsentiert wurden. SchülerInnen hatten die Möglichkeit sich in un-

terschiedlichsten Tätigkeitsbereichen zu erproben und mit Fachleuten in Kontakt zu kommen.

In folgende Berufe konnte hineingeschnuppert werden: Bautechnischer ZeichnerIn, HafnerIn, Installations- u. Gebäudetechnik, MaureIn, Platten- und FliesenlegerIn, Pflasterer/ Pflasterin, RauchfangkehrerIn, SchalungsbauerIn, Stuckateur und TrockenausbauerIn, TiefbauerIn, Wärme-, Kälte-, Schall- und Brandschutztechnik



(c) BiWi 1180 Wien

(c) Foto Bs FMP



Projekt - "Hineinspaziert!"

Umschauen in Wien

M. Pokorny

Tausende Schutzsuchenden sind aus den unterschiedlichsten Krisen- und Konfliktregionen nach Österreich eingewandert.

Das Projekt möchte zwanglose, inspirierende und informative Begegnungen von Jugendlichen einer Wiener Berufsschule mit Menschen anderer Generationen und Kulturen ermöglichen, um dem Ziel eines gedeihlichen Miteinanders ein Stück näher zu kommen.

Die Klasse 2EF der BS FMP, mit einem hohen Anteil an AsylwerberInnen, hat sehr erfolgreich an diesem Projekt unter der Betreuung der Koll. Richter teilgenommen.

Der Start war ein bisschen holprig, aber zunehmend sind die jungen Menschen gegenüber

den Pensionistinnen aufgetaut. Neben den Besichtigungen und Erzählungen rund um Wien sind fast so etwas wie „kleine Freundschaften“ entstanden und sowohl die Jugendlichen, als auch die Pensionistinnen vertrauten sich gegenseitig ihre Lebensgeschichten an.

Bei der Abschlusspräsentation im Musischen Zentrum durchliefen mich die unterschiedlichsten Gefühle. Beginnend von Skepsis, Erstaunen, bis zu Stolz, Dankbarkeit, Rührung und Freude über den Erfolg dieses Projektes.

Organisiert wurde das Projekt von Frau Nowshad und Frau Dr. Stöger als Kulturvermittlerinnen in Kooperation mit KulturKontaktAustria.

Erfolgreich ins Berufsleben:

„Learning by doing fand ich immer schon besser.“



wko.at/wien/sicherezukunft

Voestalpine

Bericht über die Exkursion zur voestalpine Linz.

Teilgenommen haben folgende Klassen der BS EHDV: 3 EE (mit Christine Pfeiffermann), 3 FH (mit Silvia Klenk), und 3 HA (Martin Ruthner)

Teilgenommen haben folgende Klassen der BS EHDV: 3 EE (mit Christine Pfeiffermann), 3 FH (mit Silvia Klenk), und 3 HA (Martin Ruthner)

Als die Schülerinnen und Schüler in Linz am Hauptbahnhof ankamen waren sie von den ersten Eindrücken schlichtweg fasziniert.

Es bot sich ihnen ein Industriebezirk dar, dessen Wohnhäuser kaum mehr als 3 Stockwerke hoch waren. In der Ferne kündigte der aufsteigende Rauch der dampfenden Schloten die Voestalpine an.

Zu ihrer Überraschung war

die Luft klar und sauber, da die Voestalpine ein besonderes Augenmerk auf die Reinigung der Abgase legt. Die entstehenden Abgase bei der Stahlerzeugung werden über Pipelines zu Anlagen geleitet, die diesen zur Stromerzeugung nutzen und somit 80% des verwendeten Stromes der Voestalpine selber produzieren. Nach dieser Verwertung wird die Abluft gefiltert und schlussendlich, ohne die Umwelt zu verunreinigen, in die Atmosphäre abgelassen.

In der Voestalpine angekommen bot sich den Schülerinnen und Schülern ein riesiger Komplex mit mehreren Gebäuden dar. Besonders stach das Hauptgebäude in Form eines Periskops hervor. Es soll Transparenz und Leichtigkeit verkörpern.

In Hauptgebäude fand auch der erster Teil der Führung

statt: In 5 Etappen und auf 5 Stockwerken wurde die Entstehung und Produktion von Stahl erläutert und der Betrieb Voestalpine vorgestellt.

Es wurde das einzigartige, von der VÖST selbst entwickelte Verfahren zur Edelstahlherstellung, das sogenannte LD Verfahren, erläutert. Bei diesem Verfahren wird Stahlschrott zur Kühlung von flüssigen Stahl genutzt, was Energie, Zeit und Kosten spart.

Die Voestalpine ist zu einem Großteil auf Schienen und Weichensysteme spezialisiert und hat hier auch umfangreiche Forschungs- und Entwicklungsarbeit geleistet.

Leider entfiel der Stahlanstich beim Hochofen aufgrund von Wartungsarbeiten.

Als letzte Station konnte das Walzen von Metallblöcke in dünne Platten beobachtet

werden. Die Gruppe saßen hier in einem eigens für Besucher errichteten Raum, der etwa 10 Meter vom Geschehen entfernt war.

Die Hitze der glühenden Stahlkörper war aber dennoch im Raum wahrnehmbar. Ein eindrucksvolles Erlebnis für die Schülerinnen und Schüler der BS für EHDV! Fotos (c) Ruthner



zielsicher

zielsicher in die Berufswelt

Ihre Vorteile im Überblick:

- ✓ Klares didaktisches Konzept – einfach strukturiert
- ✓ Schülerorientierte Einstiege aus der Alltags- und Berufswelt
- ✓ Schwerpunkt Kommunikation mit praxisnahen Übungen



zielsicher auf einen Blick: Schulbücher



Ausgaben für Lehrerinnen und Lehrer



Wiener Radiobande gewinnt Radiopreis

Wien (OTS) - Mit dem jüngst erhaltenen Radiopreis der Erwachsenenbildung freut sich die Wiener Radiobande, ein Projekt unter der Leitung des Wiener Bildungsservers, über ihre insgesamt vierte Auszeichnung (Radiopreis der Erwachsenenbildung 2005 und 2010, European Podcast Award 2009).

Der prämierte Beitrag „Berufswelten. Ein Horch-Around-Corner“ wurde in der Kategorie „interaktive und experimentelle Produktionen“ mit dem Radiopreis der Erwachsenenbildung ausgezeichnet. Die Sendung entstand in Zusammenarbeit mit Lehrlingen aus den Berufsschulen Wien Amalienstraße, Wien Längen-

feldgasse, Wien Embelgasse, Pöchlarn, Amstetten, St. Pölten, Neunkirchen, Hollabrunn, Baden, Wiener Neustadt und Linz

10. Die 16- bis 25-jährigen Lehrlinge setzten sich kreativ mit ihren Berufen auseinander und gestalteten Kurzdramalette, fiktionale Szenen, Hörsituationen, Dialoge und Momentaufnahmen aus dem Berufsaltag. Die Clips, die zu



PreisträgerInnen, die beiden Moderatoren (Gerhard Bisovsky, VÖV Büro Medienpreise und Martin Häidinger, ORF), Karin Peschka (Preisrednerin), die PreisüberreicherInnen (Repräsentanten der preisverleihenden Verbände), Dr. Martin Bernhofer (ORF) und Elisabeth Ploier (Witwe von Eduard Ploier), (c) Michaela Obermair

Lehrlingen stattfanden. Sendung zusammengefasst wurden, die Wiener Radiobande animiert junge Menschen nicht nur zur kreativen Auseinandersetzung mit dem Medium Radio, sondern auch zur kritisch-reflexiven Beleuchtung unterschiedlicher Themen. Daher freut es mich, dass die Wiener Radiobande ihre nunmehr vierte Auszeichnung entgegen nehmen durfte“, gratuliert Bildungsstadtrat Jürgen Czernohorszky.

die in Kooperation mit der Programmkoordination der Wiener Radiobande im Rahmen der Reihe KreAKTIV – Kultur in der Lehre NÖ und der Kulturkontakt Austria-Reihe K3 – Kulturvermittlung mit

Der prämierte Beitrag „Berufswelten.“
<https://cba.fro.at/348653>

Umweltzeichen für die Berufsschule für Handel und Reisen

Mit Hilfe des Umweltzeichens werden Denken und Handeln im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung und für eine bessere Zukunft verändert.

Es ist so weit: Das österreichische Umweltzeichen für Schulen und Hochschulen hält Einzug in die Wiener Berufsschulen. Nach zweijähriger Vorbereitung und Abarbeitung des umfangreichen Kriterienkataloges hat die

Berufsschule für Handel und Reisen im Dezember 2017 die Erstprüfung bestanden und erhält diese ehrenvolle Auszeichnung als zweite Berufsschule Österreichs.

„Ein bisschen stolz sind wir schon“ sagt Günter Moser, Leiter der

BSHR, „wobei es uns weniger um die Auszeichnung an sich geht, als um die wertvollen Inhalte, die wir auf dem Weg dorthin gemeinsam mit unseren Schülerinnen und Schülern erarbeiten konnten“.

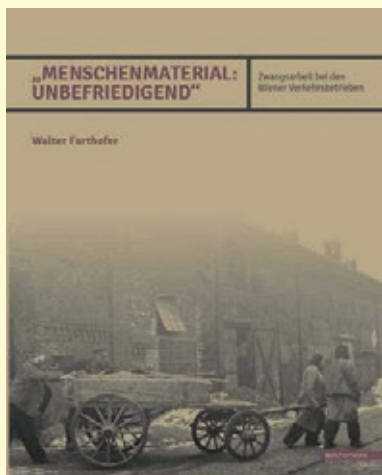
Nachhaltigkeit ist in der vollen Bandbreite schon seit Jahren ein großes Thema an der BSHR, das nicht nur in Leitbild und Schulprofil verankert ist, sondern immer wieder im Rahmen zahlreicher Projekte praktisch umgesetzt wird. Für das soziale, ökologische und ökonomische Engagement wurde die Schule u.a. auch schon mit ÖKOLOG, PUMA und Klimaaktiv-Auszeichnungen gewürdigt.

Dass die Bereiche soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit auch in der

Wirtschaft eine immer größere Rolle spielen muss, wird regelmäßig von VertreterInnen der Ausbildungsbetriebe bestätigt. Unabhängig von der Branche, wird der sorgfältige Umgang mit Ressourcen und Umwelt eine zentrale Herausforderung und gleichzeitig einzig mögliche Herangehensweise in jedem (Lehr-)Beruf.

„Zumindest solange uns niemand einen Ersatzplaneten präsentieren kann, sollten wir versuchen, die Erde sorgfältig zu behandeln und einen ökologischen Fußabdruck anstreben, der möglichst geringe negative Auswirkungen auf Menschen und Umwelt hat“, so der Sprecher eines Partner-Lehrbetriebes aus der Tourismusbranche.

https://www.umweltzeichen.at/cms/de/bildung/content.html?akt_id=41321



(c) echomedia buchverlag

„Menschenmaterial unbefriedigend“

von Walter Farthofer
Zwangsarbeit bei den Wiener Linien

Das Thema der systematischen Ausbeutung ausländischer Arbeitskräfte während der NS-Diktatur stand viele Jahre im Schatten des Holocaust. Zwangsarbeit war Teil des Alltags, wurde von großen Teilen der Bevölkerung aber lediglich als kriegsbedingte Verschärfung des „Ausländereinsatzes“ gesehen. Erst nach der Drohung mit Sammelklagen gegen österreichische Firmen setzte ein Umdenken ein, das seinen äußeren Ausdruck in der Verabschiedung des Versöhnungsfonds-Gesetzes fand. Der Autor, ein langjähriger Mitarbeiter der Wiener Linien, hat sich intensiv mit der Problematik der Zwangsarbeit auseinandergesetzt und in umfangreichen Recherchen dabei viele bislang unbekannt Details über die Zwangs-

arbeit bei den Wiener Verkehrsbetrieben ans Tageslicht gebracht. Im vorliegenden Werk wird die Zwangsarbeit am Beispiel dieses Unternehmens umfassend beschrieben. Schicksale, tägliche Abläufe und Widerstand werden detailliert dargestellt und kritisch beleuchtet. Eine wichtige Auseinandersetzung mit den dunklen Jahren unserer Geschichte.

Taschenbuch: 100 Seiten - Sprache: Deutsch
Verlag: echomedia buchverlag ISBN-10: 3903113255





(c) Wagner



#einschöneslächelnhälteinlebenlang

Das Projekt #einschöneslächelnhälteinlebenlang wurde heuer unter der Leitung von Frau Anita Wagner mit den Schülerinnen der 2 ZFA ins Leben gerufen. Ziel des Projektes ist es, bei älteren Mitmenschen das Bewusstsein für Mund- und Zahngesundheit zu stärken. Das Projekt erstreckt sich über das ganze Schuljahr und findet im Ausmaß von 80% in der Freizeit der Schülerinnen statt. Wir sind froh mit dem Seniorenwohnhaus „Haus Rossau“ kooperieren zu dürfen. Impressionen zum Projekt können

Sie unter dem Hashtag #einschöneslächelnhälteinlebenlang2zfa auf Instagram finden.

WE BRUSH ON Reloaded:

Durch die Erfahrungen, die die Schülerinnen und Schüler der 3 ZFA1 sammeln konnten, wurde das schulübergreifende Projekt WE BRUSH ON neu aufgerollt und wieder in unserer Berufsschule veranstaltet. Ziel war es Jugendlichen mit besonderen Bedürfnissen die zahnärztliche Ordination, die Geräte und die Materialien zu

erklären. Weiters haben die Schülerinnen und Schüler mit ihrer Lehrerin Anita Wagner, natürliche Zahn- und Mundpflegeprodukte selbst hergestellt und den Gastschülern vom Zentrum für Inklusion nahegebracht.

Mehrere Fotos und Videos zum Projekt sind unter den Hashtags #schulevordenvohang #wirbaueneinestadt für euch #webrushonreloaded #lehremitzukunft auf Instagram abrufbar.

Anita Wagner

PROJEKTE der Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

Special Olympics Spendenübergabe

Die Klasse 3HGB aus dem Schuljahr 2016/17 hat beim Wettbewerb Kultur- und Sportvereins (KUS) mit der Begrüßung der Special Olympics am Flughafen Wien nicht nur ihre Sprachkenntnisse unter Beweis stellen können und unvergessliche Erfahrungen im Sozialbereich gemacht, sondern auch 300,00 EURO gewonnen. Alle Beteiligten waren von der Veranstaltung im März 2017 so begeistert, dass sie beschlossen den KUS-Gewinn wieder einem Verein der Special Olympics zu Gute kommen zu lassen.

Daher wurde die 1. Klasse der Hotelkau-

fleute in diesem Schuljahr auserwählt, den Gewinnerbetrag von 300,00 Euro in bar an das Fußballteam der Special Olympics in Wien am 16. Jänner 2018 bei einem Vormittagstraining im Sportzentrum Donaustadt zu übermitteln.

Das Fußballteam, die Trainer Andreas und Gerhard haben sich sehr gefreut und recht herzlich bei den Schülern und Schülerinnen der BSLTZ bedankt!

Viel Erfolg weiterhin wünschen wir dem gesamten Fußballteam!!!

Michaela Thalhammer



(c) BS LTZ

SchülerInnen sammeln: GRUFT

Am 22.12.2017 besuchten Schülerinnen und Schüler der 2KS die Gruft. Es wurden Kleidungsstücke und Decken gesammelt und überreicht. Die Mitarbeiter der Gruft gaben einen Einblick in ihre Arbeit und ihren Lebensalltag. Es wurden Fragen der Schülerinnen und Schüler im Bezug auf die Lebensweisen

der Obdachlosen, über Kriterien der Aufnahme eines Schlafplatzes usw. beantwortet. Der Besuch in der Gruft war für die beteiligten ein Einblick

in die Welt der Obdachlosen in Wien und eine wertvolle Erfahrung in der Vorweihnachtszeit.

Thomas Klepp



(c) BS LTZ

Friseur-Lehre authentisch und hautnah

Lehrlinge als Social-Media-Botschafterinnen ihrer Branche

Ab März: 9 Friseur-Lehrlinge aus 9 Bundesländern erzählen 9 Monate bei Facebook aus ihrem Lehrlingsleben

Wien (OTS) - Zum Start der „Digitalen Lehrlingsinitiative“ der Bundes- und Landesinrichtungen der Friseure trafen sich am Sonntag, 18. Februar, neun ausgewählte Friseurlehrlinge aus allen Bundesländern in Salzburg zu einer Auftakt- und Einschulungsveranstaltung mit Social Media Experten und Vertretenden der WKO. Um anderen Jugendlichen authentisch und auf Augenhöhe aus ihrem Lehrlingsalltag zu erzählen, wird ab März jeweils ein Lehrling einen Monat lang eigenständig den Facebook-Kanal der österreichischen Friseure mit Videos, Fotos und Beiträgen befüllen – beginnen wird das Bundesland Tirol. Die Arbeit in ihren Salons steht dabei genauso im Fokus wie die Ausbildung in der Berufsschule, der Besuch von Wettbewerben und die Freizeitaktivitäten der Lehrlinge. „Erzählen Gleichaltrige persönlich und unverfälscht aus ihrem Berufsalltag, macht gerade diese Augenhöhe den Beruf attraktiver“, so die Social-Media-Expertin Eve-

lyn Unterfrauner zur Aufgabe der neun jungen Frauen, die nun für ein Jahr Botschafterinnen einer ganzen Branche sind.

„Wir konnten durch eine Vielzahl von Maßnahmen den Abwärtstrend der Lehrlingszahlen in unserer Branche stoppen und möchten nun auf einem zusätzlichen Weg zeigen, wie viel Wert eine ‚Karriere mit Schere‘ haben kann. Gerade im derzeitigen Wettbewerb um Fachkräfte und Lehrlinge ist es wichtig, Jugendlichen glaubhafte Vorbilder zu bieten, die ihre Lehre und ihren Beruf mit Engagement, Spaß und Leidenschaft leben – und nach außen tragen. Wir Friseure sind stolz, mit unseren jungen Botschafterinnen solche Menschen in unseren Reihen zu haben“, so Bundesinnungsmeister Wolfgang Eder.

Neun Botschafterinnen, neun Bundesländer, neun Monate

Die neun jungen Frauen, die jeweils von ihren Landesinnungsmeisterinnen und -Meistern ausgewählt und nominiert wurden, kommen aus allen drei Lehrjahren und sind zwischen 17 und 22 Jahre alt. Einige versprechen sich von der

Friseur-Lehre, später selbst einmal Unternehmerin mit einem eigenen Salon zu werden, andere setzen auf eine weitere Ausbildung als Make-Up-Artist. Alle aber vereint ihr Engagement und ihre Leidenschaft zum Beruf, die sich auch in der regen Teilnahme bei einer Vielzahl von regionalen und nationalen Wettbewerben der Branche zeigt. Die 22-jährige Lisa Mayerhofer startet für das Bundesland Tirol im März im ersten Monat der Lehrlingsbotschafterinnen mit Eindrücken aus dem ersten Lehrjahr, danach folgen Oberösterreich (Juliana Lemba, 20) und Niederösterreich (Marlene Lettmüller, 17). Vorarlberg wird im Juni zeitgleich zur Abhaltung des Bundeslehrlingswettbewerbs 2018 in Feldkirch durch die 18-jährige Kim Hasler vertreten. Die Sommer-Monate gestalten die Lehrlingsbotschafterinnen aus dem Burgenland (Tamera Fritz, 17) und der Steiermark (Lisa Hoffmann, 18), bevor Kärnten (Jennifer Muhic, 17), Salzburg (Marina Pichler, 17) und Wien (Vanessa Schwertführer, 18) das Jahr abschließen.

Karriere Mit Schere – „Digitales Employer Branding“

Mit verschiedenen digitalen Kanälen wie der Website www.karrieremitschere.at und dem Facebook-Kanal www.facebook.com/karrieremitschere setzen die Bundes- und Landesinrichtungen der österreichischen Friseure seit einigen Jahren auch auf die direkte Ansprache von Jugendlichen und deren Eltern. „Unser Ziel ist, das Bewusstsein in der Gesellschaft für den Wert einer fachlichen Berufsausbildung zu stärken. Und konkret zu zeigen, was alles mit einer Friseur-Lehre möglich ist“, so Bundesinnungsmeister Eder, der die Projekte gemeinsam mit

seinen Landes-Kolleginnen und Kollegen initiiert hat. So werden beispielsweise Unternehmerinnen und Unternehmer in Erfolgsgeschichten portraitiert und nun ab März 2018 Lehrlinge als Botschafter ihres Berufsstands gefördert. Begleitend konnten durch die Initiativen auch maßgebliche strukturelle Verbesserungen des Lehrberufs durchgesetzt werden, wie zum Beispiel 2016 die Erhöhung der Lehrlingsentschädigung um bis zu 16,5%.



Projekt: handWERK

Führung und workshop im MAK

Die SchülerInnen der 1VC und 1KE der Berufsschule EHDV werden durch die Ausstellung zum Thema handWERK geführt und einzelne Werkstücke aus diversen Branchen werden besprochen. Immer im Hinblick auf damalige Produktionsprozesse im Vergleich zu den heutigen Möglichkeiten in einem digitalen Zeitalter. Themen, wie Nachhaltigkeit, der Mensch in der Produktion, Qualität, Werkzeuge und Materialien werden diskutiert.

Danach findet ein Workshop statt, in dem sie selbst aktiv sein dürfen und sich einen Beutel bedrucken können. Mit Begeisterung bemalen sie weiße Stoffsäcke und erfinden eigene Logos und Motive.

Sowohl Theorie als auch Praxis haben wieder mehr Respekt

vor Selbstgemachtem bzw. Handgefertigtem bewirkt.

Lehrlinge erweitern ihre Fach- und Sachkompetenz bezüglich Material- und Warenkunde und gewinnen Einblick in historische Produktionsprozesse und -bedingungen.

Weiters wird Kreativität und Geschicklichkeit bei der Herstellung ihres selbst entworfenen Produktes verlangt.

Auch das Museumsgebäude als historisches Zeugnis des Handwerks rief große Bewunderung bei den Lehrlingen hervor.

Die Begeisterung beim Taschengestalten ließ sogar vergessen, dass bereits der Unterricht zu Ende war.

Projektleiterin, Fotos und Text:

Dipl.-Päd. Gudrun Hildegard Göhr BA, BED

Fort- und Weiterbildung - Wintersemester 2018/19



ONLINE-Anmeldefrist: 1. bis 31. Mai 2018

Sie gestalten Zukunft. Gestalten Sie auch Ihre!

Die **Pädagogische Hochschule Wien** bietet über 2900 Fort- und Weiterbildungsveranstaltungen pro Semester. Wir kennen Ihr pädagogisches Arbeitsumfeld und unterstützen Sie bei der Bewältigung von Herausforderungen – wir ermöglichen Ihnen eine berufsbegleitende Spezialisierung und Professionalisierung, die Ihren Bedürfnissen entspricht!

www.phwien.ac.at



Fotos (c) BS GG



Erfolgreiche Bier- Jungsommeliere Prüfung an der Berufsschule für Gastgewerbe!

Neuer Ausbildungskurs startet im Februar direkt an der Berufsschule!

Auch heuer konnte im Gegenstand "Bierpraktikum" neun Schüler/Innen der Berufsschule für Gastgewerbe erfolgreich ihre Ausbildung vor einer Prüfungskommission des Verbandes der Brauereien Österreichs abschließen! Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, einen schriftlichen und mündlichen Teil, sowie praktische Übungen. Wir gratulieren unseren Bier- Jungsommeliere zur bestandenen Prüfung!

RADOWAN Rebecca
Gina Maria, SCHÄFER Isa-

bella Stephanie, ZAHOROVSKY Doris, HOLZHEY Peter, RIENER Christoph, PITZER Janine, SPITZER Jacqueline, ABRAHAM Helene, THEKKINEN Alwin

An sieben autorisierten berufsbildenden Landesberufsschulen bzw. Höheren Schulen wird diese einzigartige Ausbildung seit 1. Dezember 2006 angeboten. Österreich hat in Europa das umfassendste Ausbildungsangebot, nur hierzulande existiert ein dreistufiges Programm vom Bier-Jungsommelier

zum Diplom- Biersommelier. Die Berufsschule Gastgewerbe ist die einzige berufsbildende Pflichtschule Wiens, die diese Ausbildung unter der Leitung von Dipl. Biersommelier Robert Raidl anbietet! Seit Herbst 2017 wird er von Biersommeliere Margit Haindl unterstützt.

Ein besonderes Dankeschön gilt der Brauunion Österreich für die gute Zusammenarbeit und das zur Verfügung gestellte Bier für Zapfungen. Österreichweit wurden in den letzten zehn Jahren

ca.1000 Jugendliche ab 16 Jahren bierig ausgebildet, der Frauenanteil beträgt beeindruckende 80 Prozent - im Berufsschulbereich immer mehr KöcheInnen. Bei über 1000 verschiedenen Bieren allein in Österreich fällt die Wahl oft schwerer, mancher Biertyp eignet sich eben besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderer. Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten, stellt eine von vielen Herausforderungen für den Biersommelier dar. Professionelles Keller-

management auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehört genauso zu den vielfältigen Aufgaben eines profunden ausgebildeten Bierexperten wie Zapftechnik und fachgerechtes Service. Ab Mitte Februar 2018 startet wieder ein neuer Ausbildungskurs an der Berufsschule für Gastgewerbe.

Robert Raidl
Dipl. Biersommelier
Margit Haindl
Biersommeliere

Technisches Studium ohne Matura Qualifikationsprüfungen an der FH Technikum Wien

Wien (OTS) - Auch Personen ohne Matura haben die Chance auf ein Studium an der FH Technikum Wien. Mit einem facheinschlägigen Lehrabschluss, BMS-Abschluss oder mindestens drei positiv absolvierten HTL-Jahren besteht die Möglichkeit, eine Qualifikationsprüfung zu absolvieren. Durch diese Zusatzprüfung erwirbt man die Qualifikation für ein bestimmtes Studium an der FH Technikum Wien. Sogenannte Qualifikationskurse helfen bei der Vorbereitung auf die Prüfung.

Chance für Personen mit facheinschlägiger Lehre, BMS-Abschluss oder drei Jahren HTL – Bewerbung idealerweise bis Mitte Februar.

Bewährtes Modell mit Zukunft

In den vergangenen Jahren haben jeweils bereits mehrere Dutzend Studierende erfolgreich diese Möglichkeit genutzt, die Tendenz ist steigend. „Die Qualifikationskurse sind ein Erfolgsmodell“, sagt Gerd Krizek, der am Technikum für diesen Bereich zuständig ist: „Es zeigt sich in den Abschlusszahlen, dass sich die Studierenden, die aus dem Berufsleben kommen, sehr gut in den Hochschul-

betrieb einfügen und ihre Studien auch mit Erfolg abschließen.“

Qualifikationsprüfungen sind in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik abzulegen. Für einige Studiengänge muss auch eine Prüfung in Physik abgelegt werden. Zur Vorbereitung auf die Qualifikationsprüfung bietet die FH Technikum Wien Qualifikationskurse in allen diesen Fächern sowie erstmals auch eine eigene Lernbegleitung an.

Rechtzeitig bewerben

Alles beginnt mit der Bewerbung für einen Studiengang am Technikum. Um die kompletten Qualifikationskurse zu absolvieren und sich so ideal auf die Prüfungen vorzubereiten, sollten sich Bewerberinnen und Bewerber ohne Matura schon bis Mitte Februar anmelden. Allerdings können auch Spätentschlossene noch einsteigen. Am 20. Februar findet zum Start der Kurse deshalb noch ein Infotermin statt. Alle Informationen: <https://www.technikum-wien.at/ohnematura>

Mehr zur FH Technikum Wien

Die FH Technikum Wien wurde gegründet, um Menschen für ein technisches

Studium zu begeistern und auf die Nachfrage nach technischen Spitzenkräften in der Industrie zu reagieren. In den 23 Jahren ihres Bestehens hat sie 9000 Absolventinnen und Absolventen hervorgebracht. Aktuell studieren mehr als 4.800 Menschen an Österreichs einziger rein technischer Fachhochschule. Die FH ist ein Netzwerkpartner des FEEI – Fachverband der Elektro- und Elektronikindustrie.

Studium ohne Matura an der FH Technikum Wien
Rückfragen & Kontakt:

Jürgen Leidinger
T: +43 (1) 333 40 77-454
E: juergen.leidinger@technikum-wien.at

WK Wien und Stadtschulrat zeigen Maturanten neue Wege für eine erfolgreiche Karriere auf

Ruck: „Fundierte Berufsausbildung ist die Basis einer aussichtsreichen Karriere. Himmer: „Alternativen zum Studium aufzeigen und bekannt machen“.

Wien (OTS) - 855 der derzeit rund 12.900 Lehrlinge in Wiener Betrieben haben erst nach der Matura ihre Berufsausbildung begonnen.

Eine Zahl die in den letzten Jahren steigt – und auch künftig weiter steigen soll. Denn die Lehre nach der Matura bringt sowohl Jugendlichen, als auch Unternehmen große Vorteile. Um diesen erfolversprechenden Karriereweg noch breiter bekannt zu machen, starten Wirtschaftskammer Wien und der Stadtschulrat für Wien jetzt eine gemeinsame Werbekampagne.

Die aktuelle Bildungsbedarfsanalyse der Wirtschaftskammer Wien zeigt, dass gerade der Abschluss der AHS-Matura heute kein Garant mehr für einen Arbeitsplatz ist. Lediglich 22 Prozent der im Rahmen der Analyse befragten Unternehmen, haben Jobs im Angebot, die sich an AHS-Absolventen richten. Während also der Karrierestart mit Matura alleine immer holpriger wird, sind Lehrlinge in den Unternehmen immer erfolgreicher unterwegs: In 29 Prozent der Unternehmen sind ehemalige Lehrlinge mit Führungsaufgaben betraut.

Perfekte Grundlage für eine erfolgreiche Karriere „Die Lehre nach der Matura ist eine noch immer vielen Schulabsolventen unbekannt Möglichkeit, in die Berufslaufbahn zu starten. Man verdient früher sein eigenes Geld und bekommt zu seinen theoretischen Kenntnissen noch praktische Fähigkeiten dazu – die perfekte Grundlage für eine erfolgreiche Karriere“, bringt es Walter Ruck, Präsident der Wirtschaftskammer Wien, auf den Punkt. Und sieht auch die Vorteile für die Unternehmen: „Maturanten haben mehr Lebenserfahrung und mehr Allgemeinbildung als 16-jährige Lehrlinge und können so neue Sichtweisen in das Unternehmen bringen“.

Für den Wiener Stadtschulrat und seinen

Amtsführenden Präsidenten Heinrich Himmer ist die Initiative „Lehre nach Matura“ ein guter Schritt, „um noch besser über die vielfältigen Möglichkeiten der Lehrlingsausbildung zu werben: Maturanten haben zahlreiche Möglichkeiten der weiteren Qualifizierung, sei es durch ein Studium oder eben auch durch das Absolvieren einer Lehre. Hierüber informieren wir mit dieser Kampagne.“

Nur 2,2 Prozent der Maturanten beginnen eine Lehre. Dass die Lehre nach der Reifeprüfung in Österreich bisher unterrepräsentiert ist, zeigt auch ein Vergleich mit Deutschland:

Während in Österreich nur rund 2,2 Prozent der Maturanten in eine praktische Berufsausbildung in einem Betrieb startet, sind es in Deutschland mehr als 27 Prozent der Abiturienten. In Zahlen: Derzeit bilden die Betriebe in Wien 855 Lehrlinge mit zumindest Matura aus, die 5 beliebtesten Lehrberufe für sie sind:

Koch / Köchin 50 Lehrlinge
Bürokaufmann 48 Lehrlinge
Einzelhandel 36 Lehrlinge
Elektrotechnik 31 Lehrlinge
IT-Technik 28 Lehrlinge

Um diese Zahlen zu steigern, startet die Wirtschaftskammer Wien jetzt mit Unterstützung des Wiener Stadtschulrates eine Werbekampagne, um den Maturanten diesen Karriereweg aufzuzeigen.

Zur Kampagne

Die Kampagne startet in der kommenden Woche und wurde gemeinsam mit der Agentur mindworkers konzipiert. Ziel der breiten Informationsoffensive ist es, den Maturanten und ihren Eltern die Möglichkeit der Karriere mit Lehre aufzuzeigen und gleichzeitig auch die Betriebe über die Chancen durch Maturanten zu informieren. In den nächsten Wochen werden, gemeinsam mit dem Wiener Stadtschulrat, diese Zielgruppen auf unterschiedlichen Kanälen angesprochen: Testimonials berichten etwa auf facebook über ihre Erfahrungen, Broschüren und Folder zum Thema werden in den Schulen verteilt. Neben den drei verschiedenen Foldern für Betriebe, Erziehungsberechtigte und Maturantinnen und Maturanten, werden auch Werbeanzeigen für mobile Endgeräte und die Präsenz auf Berufsinformationsmessen, wie der BeSt, die zentralen Kanäle der Kampagne sein.

Alle Inhalte sind auch auf der Landing-Page [<http://www.wko.at/wien/sicherezukunft>]

(<http://www.wko.at/wien/sicherezukunft>) zusammengefasst.

Haubenkoch: „Würde ich wieder so machen“ Zu welchem Erfolg eine Lehre nach der Matura führen kann, beweist Denis König eindrucksvoll: Nach der Matura startete er aus Nizza stam-



Walter Ruck (WK Wien Präsident), Daniela Kalman (Klaviermacher-Lehrling), Denis König (Patron, Haubenkoch und Lokalchef), Heinrich Himmer (Präsident des Stadtschulrats von Wien). Foto (c) Florian Wiesner

mende Haubenkoch zunächst ein Hochbaustudium, um es aber bald abzubrechen. „Ich habe immer im Geheimen gekocht und das wollte ich nicht mehr“, erzählt er, wie er es dann doch zu seinem Traumberuf geschafft hat. Er brach sein Studium ab und begann eine Kochlehre, die ihn zu einem vielfach ausgezeichneten Küchenchef machte. Und er selbst schätzt auch Lehrlinge, die bereits maturiert haben: „Sie haben eine ganz besondere Einstellung, denn sie wählen den Beruf aus fester Überzeugung“.

Klavierbauer-Lehrling:

„Wollte meine Leidenschaft zum Beruf machen“ Das hat auch die 22-jährige Daniela Kalman getan. Sie entschied sich bewusst für die Lehre und gegen ein Studium, da sie ihre Leidenschaft – die Musik – zum Beruf machen wollte: „Mit dem Handwerk des Klavierbaus habe ich die Möglichkeit das Schöne mit dem Nützlichen zu verbinden“. Seit Sommer 2017 lernt sie in Wien den Klavierbau

und ist froh ihr handwerkliches Geschick und ihre Liebe zur Musik verbinden zu können. Lange hat sie nach dem richtigen Lehrberuf gesucht, im siebten Bezirk hat sie dann mit Klavierbauer Heinz Letuha ihren Lehrherren gefunden.

Lehre in Wien

Die duale Ausbildung in Österreich ist ein internationales Vorzeigemodell, die österreichischen Fachkräfte sind top. Das bewiesen einmal mehr die Berufsweltmeisterschaften WorldSkills im Herbst 2017. In Abu Dhabi eroberte Österreich vier Gold-, drei Silber-, und vier Bronze-Medaillen sowie 16 Medaillen for Excellence.

Die 5 Teilnehmer aus Wien kehrten jeweils mit einer Medaille zurück.

In Wien werden schon jetzt rund 12.900 Lehrlinge in knapp 4.400 Ausbildungsbetrieben ausgebildet. Im ersten Lehrjahr sind derzeit rund 4.000 betriebliche Lehrlinge, das ist ein Plus von rund 130 gegenüber dem Vorjahr.

Sinne schärfen – Farbe erleben

Wo hört ROT auf und wo beginnt VIOLETT?

Wie verwandt ist GRÜN mit BLAU?

Wie viele Farben gibt es zwischen GELB und ORANGE?

Wem diese Fragen einmal gestellt wurden, oder wer sich das selbst schon irgendwann gefragt hat weiß, dass die Antworten darauf einhergehen mit dem Eintauchen in die Welt der Farben. Denken, Ausprobieren, Experimentieren, diskutieren und mutig sein gehört schon dazu, um seine Sinne zu diesem Thema zu schärfen.

Die 1AF (Floristik) hat sich einem genialen Projekt dazu gestellt. Unter der Anleitung von Frau Pfyl wurden in drei Gruppen mit Eierschalenfarben, (stark mit Wasser verdünnt), Farbnuancen ermischt. Die Vorgabe war folgende:

- Ermischen Sie 12 Farbnuancen zwischen einer Grundfarbe und der nächsten Sekundärfarbe, z.B.: gelb zu orange; rot zu violett, blau zu grün
- Stellen Sie die den Farbkreis nach Johannes Itten auf. Achten Sie dabei auf einen stufenlosen Übergang zu beiden Nachbargruppen
- Damit diese Übung auch gelingt, kommunizieren

Sie mit der eigenen Gruppe und mit den anderen Teams.

Und ob diese Übung gelungen ist. Enormes Interesse im ganzen Schulhaus, viele Fotos und Feedback von Schülern, Lehrern und Besuchern machten die Schülerinnen der 1AF zusätzlich stolz auf ihr Projekt. Abgerundet und einem völlig anderen Zweck gewidmet wurde alles einige Tage später im Pflanzenkunde Unterricht. Um Leitungsbahnen sichtbar zu machen, wurden weiße Christrosen fachgerecht angeschnitten und in den bunten Glasvasen gewässert – schon nach wenigen Stunden konnte man den Verlauf der Leitungsbahnen in der Pflanze gut erkennen, weil das gefärbte Wasser gut sichtbar aufgesogen wurde. Die Fächer Praktikum, Pflanzenkunde, Fachkunde sowie Deutsch und Kommunikation wurden sinnvoll vernetzt, der Output war eine einzige Freude für alle Beteiligten und alle im 'Publikum'.

Gerlinde Wenschitz

Low carb Pizza

Zutaten: 200g Faschiertes (Rind, Lamm, Kalb), 150g Steirerkäse, 2 EL. Sojacreme, ½ roter und ½ gelber Paprika, 1 Jungzwiebel, 3 Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Bei dieser Pizza ersetzt

das Faschierte den Pizzateig. Das Faschierte mit der Sojacreme und den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian) zu einer homogenen Masse vermischen und auf einem Backpapier in Kreisform verteilen. Jetzt darauf die geschälten in Wür-

fel geschnittenen Tomaten, den in Streifen geschnittenen Paprika und den Jungzwiebel darauf verteilen. Das Ganze mit den in Scheiben geschnittenen Steirerkäse belegen und bei ca. 200°C im Umluft-herd backen.

Das Küchen-Quiz mit Steffen Henssler Mit Original-Rezepten und speziellen Henssler-Tipps

Hensslers Küchenrallye ab 14 Jahren für 2-8 Spieler Spieldauer ca. 30 Minuten Format: 26,5 x 26,5 x 6 cm (LxBxH) EAN 4002051692292 ET: September 2014

An die Töpfe, fertig, los! Punkten können hier alle, die sich in Küche, Restaurant oder mit Steffen Henssler selbst auskennen. Jeder Spieler erhält eine Rezeptkarte, deren Gericht er „nachkochen“ muss. Schon beginnt die schnelle Jagd nach den passenden Zutaten.

Was trinkt man, wenn man einen Pharisäer bestellt? Wie heißt Steffen Hensslers aktuelle Tour? Was bedeutet Legieren? Wer die Fragen richtig beantwortet, erhält eine dringend benötigte Zutat und ist dem Sieg ein kleines Stück



näher. Das schnelle Quiz rund ums Kochen ist sowohl für Einzelspieler als auch Teams geeignet.

Und wer seinen Sieg mit einem leckeren Essen feiern mag, greift dafür natürlich auf die im Spiel enthaltenen Original-Rezepte zurück. „Ceviche vom Zander“, „Kartoffelknödel mit Speck“ oder „Rhabarber-Chilikompott mit Baiser“ lassen den Spielern schon während der Partie das Wasser im Mund zusammenlaufen!

Spielmaterial: Spielplan, 111 Quiz- und 20 Rezept-Karten, 1 Ereignisübersicht
1 Würfel, 4 Spielfiguren, 48 Zutatenplättchen, Anleitung

Piantnik: Das Spiel mit dem Essen



Nicht nur guten Geschmack zeigt Piantnik mit der aktuellen Spieleneuheit „Das Spiel mit dem Essen“. Auch eine pädagogische Aufgabe wird dabei erfüllt, und das mit bester Spiele-Unterhaltung. Wer am meisten über gesunde Lebensmittel weiß, Mahlzeiten nach Bedarf perfekt zusammenstellt und dazu auch noch seine Fitness unter Beweis stellt, bekommt die meisten Chips auf seinen Teller. Natürlich Gewinnchips, nicht die kalorienhaltigen...

Auf den „Mahlzeit“-Feldern gilt es, aus verschiedenen Lebensmittel-Kärtchen ein passendes Menü zusammenzustellen, beispielsweise für einen bunten Salat, einen Obstkuchen oder auch eine Junk-Food-Party. Auf den „Fitness“-Feldern ist

dann körperliche Betätigung angesagt, natürlich gemäß Fitnessplan. Gewürfelt wird immer mit zwei Würfeln, zeigen diese einen Pasch, löst man die Aufgabe nicht allein, sondern im Wettkampf mit einem Mitspieler.

Das „Spiel mit dem Essen“ wurde von einem ungewöhnlichen österreichischen Autoren-Duo entwickelt. Diätologin Martina Backhausen brachte ihre Fachkompetenz als Ernährungsexpertin ein. Spiele-Entwickler Arno Steinwender sorgt für die perfekte spielerische Umsetzung. Herausgekommen ist ein ebenso amüsantes wie lehrreiches Spiel, das wohl die ganze Familie gerne aufsuchen wird.

Familienpiel ab 8 Jahren

Aus Omas Küche Süsse Reisplätzchen

Eine Tasse Reis quillt man in Wasser und Milch gut aus, dass heisst so, dass er gar ist, mischt ihn mit wenig Salz, zwei Löffel Zucker, zwei Eiern, einem Löffel Mehl und einer handvoll gebrühter Rosinen. Davon gibt man je einen runden Löffel voll in heiße Butter, läßt die Plätzchen auf beiden Seiten gelb backen und bringt sie übrzuckert zu Tisch.

„Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept. Das schlaue Oma-Kochbuch“

Sie kennen das sicher: Der Blick in den Kühlschrank sagt Ihnen, dass Sie vom letzten Einkauf wohl wieder zu viel des Guten mitgebracht haben. Das Gemüse ist bald welk, das Brot wird schön langsam hart und die Reste vom Sonntagsbraten sind in einigen Tagen auch nicht mehr genießbar – was also tun? Wegwerfen? „Nein, werden Sie sicher denken, „das ist doch noch gut!“ Genau! Denn wie Sie aus diesen Restln köstliche Gerichte zaubern, verrät Ihnen das soeben erschienene schlaue Oma-Kochbuch „Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept“.



Präsentation 30.10.2014 / Kochlounge

Die vielen köstlichen Rezepte zur Resteverwertung und die Tipps und Ideen zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln wurden unter dem Motto: „Das ist doch noch gut!“, einer Aktion der Pfeiffer Handlungsgemeinschaft, gesammelt. Omas und Opas, aber auch Kochprofis verraten dabei ihre persönlichen, gut gehüteten Rezepte und teilen ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit anderen. Eine Auswahl davon findet man in diesem außergewöhnlichen, kulinarisch wie optisch sehr ansprechenden Buch, das große Lust zum Schmökern und Nachkochen macht.

„Das ist doch noch gut! Vom Restl zum Rezept. Das schlaue Oma-Kochbuch“, erschienen im echomedia buchverlag – www.dasistdochnochgut.at
ISBN-10: 3902900792



Alles zum Gärtnern und Einmachen in einem Buch Erdbeeren, Birnen, Karotten und Tomaten schmecken besonders gut, wenn sie aus dem eigenen Garten stammen. Doch wie können die Köstlichkeiten haltbar gemacht werden, so dass man sie auch im Winter außerhalb der Saison genießen kann? Holly Farrell zeigt in „Gärtnern fürs Marmeladenglas“ (Haupt Verlag) nicht nur, welche Früchte, Kräuter und Gemüse sich besonders fürs Einmachen eignen, sondern auch, wie man daraus Marmeladen, Kompotte und Chutneys herstellt. Im ersten Teil wird der Grundstein

für einen fruchtbaren Küchengarten gelegt: Wie bereitet man den Boden vor? Worauf ist beim Säen besonders zu achten? Wie werden Obstbäume gepflegt? Im zweiten Teil führt Holly Farrell in die Kunst des Einmachens und Konservierens ein. Sie zeigt, welche Zutaten benötigt werden und welche Zubereitungsarten es gibt. Danach nimmt uns Holly Farrell mit in den Obst- und Gemüsegarten. Holly Farrell Gärtnern fürs Marmeladenglas Haupt Verlag 176 Seiten, durchgehend farbig illustriert, Klappenbroschur € (D) 24.90 / € (A) 25.60 / sFr. 31.00 (UVP) ISBN 978-3-258-08052-9

Schreiben Sie ein Mail an gewinnspiel@berufsschule.at

Die Salat-Bibel Dass Salat nicht nur grüner Kopfsalat bedeutet, begreift, wer Joy Larkcoms umfassendes Werk „Der Salat-Garten“ (Haupt Verlag) studiert. Sie stellt die ganze Vielfalt an Blattsalaten, Kohlarten oder asiatischen Salaten vor und zeigt, wie man die Sorten im eigenen Garten oder Balkon anbaut und erntet. Grumo-lo-Chicorée, Mizuna, Etagezwiebeln, Microgreens oder Rettichschoten: Salat ist nicht gleich Salat! Joy Larkcom stellt über 200 Salatpflanzen ausführlich vor und verrät ihre Liebessorten für eine erfolgreiche und schmackhafte Ernte. Tipps und Tricks zum Anbau, zur Pflanzenanzucht und zur Beetgestaltung helfen bei der Planung des eigenen Salatgartens. Sie zeigt, wie man Salate unter Glas oder Folie kultiviert und informiert über mögliche Schädlinge und Krankheiten – und was man dagegen tun kann. Ergänzt wird die erweiterte und aktualisierte Vielfalt auf dem Teller beginnt mit Vielfalt im Garten! Joy Larkcom

Der Salat-Garten Anbau und Ernte Haupt Verlag 288 Seiten, durchgehend farbig illustriert, gebunden € (A) 41.10 (UVP) ISBN 978-3-258-08042-0

GEWINNSPIEL



Gewinne jetzt eines von zehn WIEN 24-7 Gutscheinbüchern, dein Vorteilsbuch für die Hauptstadt!



Gewinnfrage:

Wieviele Angebote kannst du mit WIEN 24-7 nutzen?

Antwort A: 131 Antwort B: 10

Sende uns deine richtige Antwort bis 31.03.2018 und gewinne: mail@berufsschulzeitung.wien

131 Angebote für die Hauptstadt, u.a.



Das Ticket für die zweite Person ist gratis



Das Hauptgericht für die zweite Person ist gratis



Die Übernachtung für die zweite Person ist gratis

Kein Buch gewonnen?

Gleich informieren und versandkostenfrei bestellen: service@progestplus.at

WIEN 24-7
Das Gutscheinbuch



Lösung in der nächsten Ausgabe!

Lösung Dezember 2017

	8					5	6
9			7	5		1	
4					1		
	9	1			5	3	4
8		3	4		6	5	9
7	4		9			2	6
			8				3
		4		6	3		7
3	6					2	

2	6	1	3	5	8	4	9	7
3	9	7	2	1	4	8	5	6
8	4	5	7	9	6	1	2	3
9	5	3	4	8	2	7	6	1
6	7	8	9	3	1	5	4	2
4	1	2	6	7	5	3	8	9
1	2	6	8	4	7	9	3	5
5	8	9	1	6	3	2	7	4
7	3	4	5	2	9	6	1	8



HEISERKEIT? MUNDTROCKENHEIT?

www.isla.at

Wer seine Stimme braucht, braucht isla®

- › Lindert Heiserkeit, Hals- und Hustenreiz
- › Pflegt und schützt die Schleimhäute in Hals und Rachen
- › Wirkt vorbeugend bei starker Belastung der Stimmbänder



In 4 abwechslungsreichen
Geschmacksrichtungen!

isla®

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen dieses Medizinproduktes informieren Gebrauchsanweisung, Arzt oder Apotheker.