

Projekt „E3 Café - Ernst und Emil“ gestartet



Essen hält Leib und Seele zusammen? Ja, das stimmt, aber für Menschen Essen zuzubereiten ist ebenso wichtig. Doch das will gelernt sein! In der Emil-Fischer-Schule, dem Oberstufenzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik in Wittenau, wurde das Lernangebot dahingehend vor kurzem erweitert. Die Schulleiterin Angela Rolla-Eilers glaubte fest daran, dass die im Hause befindliche Cafeteria, die jahrelang an eine private Betreiberin verpachtet war, auch von Schülern geleitet werden könnte. In den schulinternen Gesprächen wurde bald deutlich, welche Möglichkeiten eine von Schülern betriebene Cafeteria eröffnen wird. Hier können praktische Erfahrungen in der Lebensmittelzubereitung und im Verkauf gesammelt werden, was für Schüler, die vollschulisch ausgebildet werden, von großem Nutzen ist. Alle Bereiche der Ausbildungsgänge am Oberstufenzentrum sollen fachlich in dieses Projekt eingebunden werden – von der Berufsschule über die

Berufsfachschule, die Fachoberschule, das berufliche Gymnasium bis hin zur staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik. Beispielsweise haben die Schüler des beruflichen Gymnasiums mit dem Schwerpunkt Gestaltungs- und Medientechnik Tischkarten entworfen, die von den Schülern der Fachpraxis dann dekoriert wurden. Aber auch für Berufsschüler stehen interessante Aufgaben in der Cafeteria an: Berechnungen von Wareneingang und -ausgang, Buchführung, Hygienebestimmungen, Aufgaben für das Genlabor, Anregungen durch Lebensmitteltechniker, Werbeplakate, Gestaltung der Räumlichkeiten. Zu Beginn dieses Schuljahres startete nun der Probetrieb in der frisch renovierten Cafeteria, am 26. Januar konnte die offizielle Eröffnung des **E3 Cafés - Ernst und Emil** gefeiert werden. Der Name steht für die beiden Oberstufenzentren **Ernst Litfaß** und **Emil Fischer** am Standort Cyclopstraße 1-5, 13437 Berlin.