

		Ansprechpartner	Erledigt Datum
Projekt:	Matching		
Titel:	Restaurant trifft Schule		
Ziel:	Branchenspezifisch Unternehmen und Jugendliche zusammenführen		
Partner:	Berufskolleg: vorzugsweise Ernährung und Versorgung, Gestaltung für Ausstattung Ausbildungsbetriebe: Bereich Gastronomie Zulieferer: Lebensmittelhandel, Dekorationshandel, Catering-Unternehmen		
Gäste:	Landrat, Bürgermeister, Kommunalpolitik, MdL, MdB Kammern / Handwerkskammer, IHK, Innungen, Verbände (hier DEHOGA) Größere Betriebe, Unternehmer, Marketingleitungen der SPK, Volksbanken, Stadtwerke Schul-, Bildungsleitung, Verbundpartner, Fördervereine und die Presse		
Time-Line:	Unabhängig:		
	Anfrage Schulleitung oder Bildungsgangleitung ob Interesse	_____	_____
	Anfrage Betriebe, Gastronomieverband oder Verein, ob Interesse	_____	_____
	Schuljahresbeginn:		
	Terminierung Projekt (Lehrplan) vorzugsweise vor Beginn der Praktikumsphasen	_____	_____
	Absprache mit Betrieben, Ruhetage, keine Hauptzeit für Restaurant, Ferien	_____	_____
	Reservierung von ggf. benötigtem Mobiliar (Cateringservice)	_____	_____
	Ebenso von ggf. benötigtem Geschirr	_____	_____
	Bei Dekorationen, Absprache mit Abteilung für die Erstellung der Ausstattung	_____	_____

Ca. 6 Wochen vorher:

Menu-Vorschlag, Anfrage bei Lieferanten ob lieferbar

Erstellung der Gästeliste und Verfassen der Einladung, Rück-Antwort 21 Tage vorher

Ca. 3 Wochen vorher:

Nachfragen bei geladenen Gästen (😊) Erstellung der Sitzordnung und **Presse**

Erstellung, Druck: Speisekarte und Sitzpläne

Ca. 2 Wochen vorher

Genaue Bestellung der Materialien, Anzahl Tische, Stühle, Geschirr.....

Bestellung Lebensmittel, Getränke, Zubehör (Servietten)

Organisation der Bildungsgänge:

Küche und Service: Laufend, Vorbereitung auf Produktion des Menus

Gestaltung/ Maler: Laufend, Erstellung der Kulissen und Dekorationen

2 Arbeitstage vorher:

Anlieferung der Ausstattung für Restaurant

Beschaffung Lebensmittel bzw. Abholvereinbarung für frischen Einkauf

1 Tag vorher: Vorbereitung Info für Presse

Einrichtung des Restaurants / Deko und Inventar

Bereitstellung Geschirr, Besteck, Gläser (Putzen und Polieren)

Nochmals Abfrage Verfügbarkeit – Anwesenheit Jugendliche

Ggf. Anlieferung von Lebensmittel zur Vorbereitung in Küchenbetrieb

Am Veranstaltungstag:

Begrüßung Küchenteam und Beginn Produktion des Menus

Begrüßung Serviceteam und Beginn Eindecken der Tische

Später: Begrüßung der Gäste

Grußworte und Vorstellung der beteiligten Jugendlichen mit Aufgabenbereichen

Vorstellung der Gäste und Danksagungen der Unterstützer

Genießen Sie ein fantastisches Lunch

Nach der Veranstaltung:

Rückbau des Restaurants (Abholtermin für Inventar wurde mit Bestellung vereinbart)

Später: Reflexion, wer hat welche Kontakte knüpfen können, wer hat Potentiale bei wem gesehen, wo ergeben sich Praktikums- oder Ausbildungsmöglichkeiten.

Berichterstellung für Netz und ggf. Presse (wenn nicht vor Ort gewesen) Schreiben mit Danksagung und Frage nach Wiederholung

Wir haben viel erreicht, wenn:

- wir die Jugendlichen für den Gastrobereich begeistern konnten
- Betriebe Kontakt zu potentiellen AZUBIS knüpfen konnten
- das Netzwerk mit neuen und bestehenden Partnern erweitert und gefestigt wurde
- sich die Gäste eine Wiederholung wünschen
- wir die Wirtschaftsförderer zur Zusammenführung von Jugendlichen und Ausbildungsbetrieben beitragen konnten!