

PIZZERIA
CANTINA
BUCHBERG

gesucht...

Arbeitsplatz...

aber...!



Jahresbericht 2016

Inhaltsübersicht

Geschäftsverlauf	1
Lernende	2-3
Personal	4
Öffentlichkeitsarbeit	5
Finanzen extra Heft	

Geschäftsverlauf

Unser erster Jahresbericht für unser Geschäft und unsere Institution Pizzacantina liegt vor.

Wir dürfen auf ein erfreuliches und lebendiges Jahr zurückblicken mit viel Arbeit, neuen Ideen und viel Enthusiasmus.

Lehrlinge konnten Ihre Abschlussprüfungen meistern und in der Arbeitswelt starten, neue Lehrlinge durften mit der Lehre starten.

Unser Küchenumbau ist endgültig fertig und im Betrieb.

Diese neue Küche lässt uns viel mehr Spielraum und die Speisekarte wird dementsprechend angepasst. Gerade auch mit Gerichten und Speisen, die unsere Lernenden üben sollten.

Im Frühling konnten wir unseren langersehnten Garten eröffnen. Die Freude und Motivation, in diesem schönen Garten zu servieren und zu arbeiten war gross und von viel Enthusiasmus begleitet.

Leider ist die Öffnungszeit des Gartens auf 19.00h begrenzt was nicht so einfach ist im praktischen Arbeiten und viel von uns Abverlangt, wie Schnelligkeit und Fingerspitzengefühl um dies den Gästen zu kommunizieren.

Auch in diesem Jahr hatten wir konstant und genügend Gäste und Arbeit. Viele Gäste bedanken sich bei uns für unseren Einsatz und schätzen die Lernenden mit ihrer frischen Jugendlichkeit und Lebensfreude.

Wir hatten einige sehr schöne und lehrreiche Caterings, die wir zum Teil als Gesamtteam oder einzelne Lernende mit uns bestreiten konnten.

Auch dafür erhielten wir viele positive Feedbacks, die wir immer an unsere Lernenden weiterleiten umso die Freude an der Arbeit zu unterstützen und ihr Selbstwertgefühl zu stärken und Berufssicherheit zu vermitteln.

Lernende

Sehr wichtig für die Vermittlung von Werten und Ethik sind regelmässige Gespräche mit den jungen Menschen. Sie schaffen Motivation, Sicherheit, vermitteln Wertschätzung, klären Konflikte und erweitern Kenntnisse und Kompetenzen.

Von Januar bis zu den Sommerferien hatten wir 6 Lernende.

Drei im Service, zwei Männer in der EBA Ausbildung und eine junge Frau in der EFZ Lehre.

Im Mai stiess noch ein Praktikant im Service zu uns. Er beendete die Schule in Rafz an zwei Tagen die Woche und arbeitete drei Tage in der Woche bei uns.

In der Küche hatten wir einen jungen Mann in der EFZ Lehre und zwei Männer in der EBA Ausbildung, davon musste einer, im Januar, von der EBA Ausbildung auf eine PrA Ausbildung wechseln.

Ein Lehrling im Service musste die Lehre abbrechen, wegen gesundheitlicher Probleme und möchte diese zu einem späteren Zeitpunkt beenden.

Ein weiterer Lehrling in der Küche musste ebenfalls wegen gesundheitlicher Schwierigkeiten pausieren und wird die Lehre später fortsetzen.

Kurz vor den Sommerferien kam noch ein junger Mann zum Schnuppern und kann die Lehre im August im neuen Schuljahr starten. Er nimmt die Lehre als Koch EFZ in Angriff.

Lehrabschlussprüfungen:

Der Lernende mit der PrA Ausbildung konnte die Prüfung bei uns im Betrieb machen und so sein Abschlusszeugnis erlangen.

Der Lernende mit der EBA Ausbildung im Service bestand seine Abschlussprüfung sehr gut, trotz starken und unerwarteten Prüfungsängsten.

Er hat eine Arbeitsstelle auf dem ersten Arbeitsmarkt, an der er sich schon vorher an einzelnen abgemachten Tagen einarbeitete und so ein reibungsloser Übergang gewährleistet wurde.

Geschäftsreise nach Lugano:

Wie jedes Jahr machen wir mit unseren Lernenden eine kleine Reise, finanziert über das Trinkgeld. Dieses Jahr gingen wir mit dem Zug nach Lugano.

Die Reise beginnt mit dem Frühstück im Speisewagen, was für alle eine neue Erfahrung war. In Lugano hatten wir ein wunderschönes Hotel direkt am See mit Pool gebucht.

Alle konnten den Ausflug genießen, die Zeit Revue passieren lassen und Abschied voneinander nehmen. Beginnt doch für diese zwei Lehrabgänger eine neue Lebensphase.

Personal

Werte lernt man an Vorbildern, die Werte vorleben. Deshalb bildet die Art und Weise, wie Mitarbeitende Beziehungen pflegen, den Alltag gestalten, Arbeiten angehen, Probleme bewältigen und sich für andere, die Gruppe und den Betrieb engagieren, eine wesentliche Grundlage für die Entwicklung unserer jungen Menschen.

Herr Leuch Peter arbeitet als Kochbegleitung und Arbeitsagoge bei uns. Er betreut und unterstützt, vor allem auch in Einzelbetreuung unsere Kochlernenden.

Für den Nachhilfeunterricht werden wir unterstützt von Fehr Erich und Fehr Ursula. Beide können so viel wie nötig, Zeit investieren, um die Jugendlichen optimal auf die Schule vorzubereiten und zu unterstützen.

Bis zu den Sommerferien wurden wir noch von Otto Furrer über die Zündschnur für einen Lernenden unterstützt. Die ist nach den Sommerferien nicht mehr nötig, da an der Berufsschule ein Förderkurs angeboten wird.

In der Supervision wechselten wir ganz, von Frau Häusermann Colette zu Herrn Schmid Ralph. Dies weil wir schon sehr lange Zeit bei Frau Häusermann waren und es an der Zeit war dieses Gefäß aufzufrischen und neue Inputs zu erhalten.

Öffentlichkeitsarbeit Und Dankeschön

Austausch auf vielen Ebenen:

Ob Dorfvereine, private Anlässe oder Firmen; wir haben unsere Willkommenskultur und den Austausch auf vielen Ebenen ausgebaut und gepflegt.

Aktives Mitwirken am Unihockey Dörferturnier, Apéro für 80-jährige in der Gemeinde, Unterstützung sämtlicher Dorfvereine mit kleinen Spenden, wie Glace, Gutscheinen oder Tombolapreisen.

Erfreulich, dass die grösseren und kleineren Einblicke in unsere Arbeit immer wieder zeigten, dass unser Tun und Wirken geschätzt und anerkannt wird.

Einen ganz Besonderen und grossen Dank geht an die Windlerstiftung, die uns diesen grossartigen Küchenumbau ermöglicht hat. Dank dieser Küche ist für uns vieles einfacher geworden und vieles ist nun möglich. Unseren Ideen und Kreativität sind so keine Grenzen gesetzt, dies schätzen unsere Lernenden und wir sehr. Herzlichen Dank.

Danke an unsere treue und liebenswerte Kundschaft für Ihre Besuche bei uns.

Ihr Verständnis und ihr Interesse an unserer Arbeit. Wir freuen uns immer wieder auf uns bekannte Gesichter. Grazie mille.

Für die gute Zusammenarbeit mit sämtlichen Dorfvereinen sind wir stolz. Es ist für uns eine Bereicherung und gerne unterstützen wir diese wo wir können. Wir bedanken uns für die vielen kleinen und grösseren Aufträge, die wir immer wieder für unsere Vereine übernehmen dürfen. Vielen Dank.