



Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ

# Jahresbericht 2022/23





# Grusswort

des Präsidenten der Schulkommission

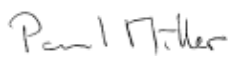
Im Rahmen des kantonalen Projekts Governance wurde u. a. die Funktion der Schulkommission zur Diskussion gestellt. Das Gremium sei unter den heute gegebenen Umständen obsolet geworden. Kritische Stimmen meinen sogar, dass das Aufsichtsgremium bestenfalls eine der Schulleitung zusätzlich Arbeit verursachende Truppe sei, die im Monatsrhythmus übers Schulgelände stolpert, zunächst mit der notwendigen Dosis Koffein, später noch mit Informationen versehen werden will. Im schlechtesten Fall fühle sie sich angesprochen und mische sich ungefragt in ein hängiges Verfahren ein.

Als Schulkommission der ABZ sehen wir dies anders. Wir verstehen uns als ein aus der Halbdistanz zur Schule tätiges Gremium, das der Verwaltungshierarchie entzogen, die zentralen Entscheidungen der Schulleitung mitprägt und mitträgt. Wir sind für die Schulleitung ein zuverlässiger Sparringpartner, der dank seiner Branchenkenntnis die schulischen Akteure zu ergänzen versteht. Auch wissen wir, dass unsere Loyalität der Gesamtschule und allen ihren Akteuren gilt und unser Engagement in erster

Linie vermittelnder Natur zu sein hat. So haben wir im vergangenen Jahr auch gearbeitet: Unterrichtsbesuche gemacht, waren ansprechbar für alle, haben mitgewirkt bei der Anstellung der Abteilungsleiter und standen der Schulleitung im Bedarfsfall begleitend zur Verfügung.

Ich durfte in meinem ersten Jahr an der ABZ viele engagierte Lehrpersonen kennen lernen. Personen, die sich für ein Anliegen, eine Klasse oder den Konvent mit viel Herz einsetzten und auch mit solchen, die sich mit einem ersten Nein nicht einfach zufrieden gaben. Auch wenn wir nicht mit jeder Anfrage und jedem Wunsch einverstanden sind, ist es unsere Aufgabe zu garantieren, dass die Grundsätze der Schule gewahrt werden. Dafür haben wir uns als Schulkommission redlich bemüht, und wie mir scheint, ist dies uns auch im Ganzen gesehen gut gelungen.

Im Namen der Schulkommission danke ich den Mitarbeitenden im Hausdienst und der Verwaltung, der Schulleitung und allen Lehrpersonen für ihre Arbeit im und rund ums Schulzimmer von ganzen Herzen. Wir freuen uns auf die weiterhin engagierte Zusammenarbeit mit Ihnen allen.



**Paul Müller**

Präsident der Schulkommission



## Impressum

Herausgeberin: Allgemeine Berufsschule Zürich  
Konzept: I.ars Kommunikationskunst, Lars Berger, I-ars.net  
Redaktion: Claudia Coellen, Isabelle Meier  
Gestaltung: Lars Berger  
Bilder: Claudia Coellen, Isabelle Meier  
Produktion: bm druck ag, bmdruck.ch  
Auflage: 1000 Exemplare  
Digitale Version: [a-b-z.ch/ueber-uns/jahresberichte](http://a-b-z.ch/ueber-uns/jahresberichte)



# Editorial

## der Rektorin

**K**ünstliche Intelligenz, Krisen, Fachkräftemängel – unsere Welt verändert sich rasant. Niemand kann uns sagen, wie die berufliche Grundbildung in 30 Jahren aussehen wird oder ob es unsere Berufe überhaupt noch geben wird. Für diese sich ständig wandelnde Welt gibt es kein Patentrezept, das wir unseren Lernenden mitgeben können.

Albert Einstein hat einmal gesagt: «Ich habe keine besondere Begabung, ich bin nur leidenschaftlich neugierig.» Wer offen und neugierig bleibt, wird seinen Platz in der Welt finden.

Uns als Bildungsinstitution ist es wichtig, die Lernenden bei ihrem Weg durch diese Welt nachhaltig zu begleiten, mit zeitgemäsem Unterricht, zielgerichteten Förderangeboten und entsprechender Beratung. Bei uns stehen die Lernenden im Zentrum. Mit spannenden Angeboten wie der Zukunftswoche, der Modulwoche, der Fernlernwoche etc. ergänzen wir ihr gewohntes Lernumfeld.

Gemäss unserem Leitbild suchen wir dabei auch gezielt die Zusammenarbeit mit unseren externen Anspruchsgruppen.

Für diese grosse Arbeit möchte ich unseren Mitarbeitenden danken. Sie sind das Herz der ABZ!

Ein besonderer Dank gilt hier auch unseren externen Anspruchsgruppen, die uns bei unserer Arbeit tatkräftig unterstützen. Besonders hervorheben möchte ich dieses Mal die Hoteldirektorinnen und -direktoren der Vereinigung Zürich City Hotels, die nicht nur unser Talentförderungsprojekt grosszügig unterstützt haben, sondern deren Mitglieder beim erstmals durchgeführten Abschlussfest für Lernende auch selbst an den Grill gestanden sind.



**Meta Studinger**  
Rektorin ABZ



## Inhalt

- 2** Grusswort des Präsidenten der Schulkommission
- 3** Editorial der Rektorin
- 4** Schulleitung
- 6** gusto22: «Es war eine riesige Chance»
- 8** Austausch mit Verbänden – wichtig und zielführend
- 9** Zukunftswoche: Gemeinsam für die Branche
- 12** Man lernt nie aus!
- 14** Für die Lernenden und gegen den Fachkräftemangel
- 16** Herzlichen Dank ans SchILf-Team!
- 18** Am Jubiläum gehts um die Wurst
- 19** Die neue faszinierende Welt der Künstlichen Intelligenz
- 20** VA-Vernissage: «Es lohnt sich, die Komfortzone zu verlassen»
- 21** Goodbye ABZ-Party: Keine Bieridee
- 24** Zischtig.ch: «Vorwürfe bringen wenig»
- 25** Schreiben ist denken und denken ist lernen
- 26** Der Silberclub der ABZ
- 28** Modulwoche
- 30** Sharing ist Caring: Teste dein Pflanzenwissen!
- 31** In eigener Sache
- 32** Namen, Fakten, Zahlen
- 35** Schlusspunkt.

# SCHULLEITUNG

Die Redaktion hat die beiden neuen Schulleitungsmitglieder, die seit November 2022 im Amt sind, gebeten, folgende Fragen zu beantworten.

## **ROGER ZEENDER**

**Prorektor und Abteilungsleiter**  
**«Gastronomie & Hotellerie»**

### **Besonders an der ABZ ist ...**

die Vielfalt an Lernenden, Lehrpersonen und Mitarbeitenden mit ihren individuellen Fähigkeiten und Eigenschaften. Aber auch die Vielfalt an diversen Berufen und am breiten schulischen Angebot. Diese Vielfalt, die Offenheit und der Einsatz der Menschen machen die ABZ einzigartig.

### **Lernen bedeutet ...**

seine Kompetenzen zu verbessern und sich neue anzueignen, um den Herausforderungen der Gesellschaft und der Wirtschaft gewachsen zu sein. Gerade in der heutigen Zeit scheint die Lernmotivation für Schulthemen anderen Interessen zu weichen. Unsere Lehrenden ermöglichen den Lernenden das Lernen als ganzheitliche Bildung und können sie dadurch motivieren sowie optimal unterstützen und fördern. Und manchmal hilft eine Portion Humor!

### **Auf meine Führungsaufgabe freue ich mich, weil ...**

ich überzeugt bin, zusammen mit den anderen SL-Mitgliedern, die ABZ im Positiven weiterzuentwickeln. Auch bin ich sicher, dass wir mit den Lehrpersonen und Mitarbeitenden eine fruchtbare Zusammenarbeit haben werden. Ich freue mich, Verantwortung zu übernehmen und bin mir bewusst, was dies für mich und die Schule bedeutet.

### **Die Zukunft bringt ...**

eine Fülle an Möglichkeiten und Herausforderungen, an Vorhersehbarem und Überraschungen. Im Vorteil ist, wer es als Chance sieht und nutzt. Innovationen wie Künstliche Intelligenz, maschinelles Lernen, Robotertechnologie und Nachhaltigkeit werden Arbeit, Schule und privates Leben prägen. Gesellschaftliche Veränderungen werden uns vor grosse soziale Herausforderungen im Zusammenarbeiten und Zusammenlernen stellen. Letztlich liegt es in unseren Händen, wie wir die Zukunft mitgestalten und welche Chancen wir ergreifen. Packen wir es an, für uns und die ABZ! Ich freue mich auf die Zukunft.

### **Sagen möchte ich noch, ...**

dass ich die Zusammenarbeit, Gespräche und euer Vertrauen sehr schätze und dafür dankbar bin.





## **BOJAN KRECOV**

**Abteilungsleiter «Allgemeine Berufe»**

abgesehen von der zentralen Lage, dem In-house-Gym und dem architektonischen Charme des Gebäudes, die Offenheit der Menschen an der ABZ. Man wird mit offenen Armen aufgenommen, es wird gemeinsam gelacht und man fühlt sich vom ersten Moment als Teil vom Ganzen. Man kann nicht anders, als sich wohlfühlen.

sich neue Kompetenzen anzueignen, damit man sich an die vorhandenen oder verändernden Umstände anpassen kann. Dadurch wird man befähigt, effizienter und effektiver handeln zu können. Lebenslanges Lernen ist die Grundvoraussetzung, um von der heutigen rasant verändernden Wissensgesellschaft nicht abgehängt zu werden.

diese vielfältig ist und jeden Tag etwas anderes mit sich bringt. Eine Führungsaufgabe ist wie ein Multiplikator. Alles, was man als Führungskraft entscheidet, hat Einfluss auf viele Personen. Dessen muss man sich immer bewusst sein und diesen Umstand sollte ich positiv nutzen, um die Ziele der ABZ besser erreichen zu können.

viele Veränderungen in einem unglaublichen Tempo mit sich. Wir als ABZ und als Privatpersonen müssen möglichst proaktiv handeln und lernen, mit den Gegebenheiten umzugehen, auch wenn es uns schwerfällt. Wir alle, mich eingeschlossen, sind zu einem gewissen Grad träge und erleben Veränderungsprozesse in ähnlichen Phasen. Anfangs geben wir jemandem anderen die Schuld und verdrängen. Doch Ziel ist es, Verantwortung aktiv zu übernehmen und die Wirklichkeit zu wollen. So sparen wir Energie, sind erfolgreicher sowie glücklicher zugleich.

dass ich für das in mich gelegte Vertrauen dankbar bin.





gusto22

# «Es war eine riesige Chance»

*Mit «gusto», der Schweizer Meisterschaft für Koch-Lernende, wird jedes Jahr der oder die beste Kochlernende gekürt. Gleich zweimal in Folge waren Lernende der ABZ unter den Finalisten. 2022 holte der Zürcher Fynn Thielen, der im Dolder Grand die Lehre absolviert, den ersten Platz. Gewonnen hat er unter anderem einen zweiwöchigen Aufenthalt in Bangkok, wo er den thailändischen Köchen über die Schultern schauen durfte.*

■ ISABELLE MEIER, REDAKTION

Beispiele der thailändischen Spitzenküche



**Sie durften als «gusto»-Gewinner zwei Wochen in Bangkok verbringen.**

**Was haben Sie dort genau gemacht?**

Fynn Thielen: Als Gewinner durfte ich eine Woche im Grand-Hyatt in Bangkok wohnen und in der Küche mithelfen. Dieses 5-Sterne-Hotel hat fünf verschiedene Küchen für ganz unterschiedliche Restaurants und Bistros. Nach dieser Woche bin ich mit meiner Familie nach Kao-Lak gereist und habe dort Badeferien gemacht.

**Sie hatten Einblick in eine asiatische Küche. Welche Unterschiede stellen Sie fest?**

Die Grundlebensmittel sind vielfältiger als bei uns, zum Beispiel das Gemüse und die Früchte. Es gibt diverse Sorten und Gemüsearten, die es bei uns in der Schweiz nicht zu kaufen gibt. So sind zum Beispiel fünf verschiedene



Ananassorten erhältlich. Ebenso gibt es eine grössere Vielfalt an Gewürzen. Auch exotischeres Fleisch ist erhältlich wie beispielsweise Krokodilfleisch. Unterschiede stelle ich auch in der Infrastruktur und der Hygiene fest: Beide haben nicht den Standard, den wir uns in der Schweiz gewohnt sind.

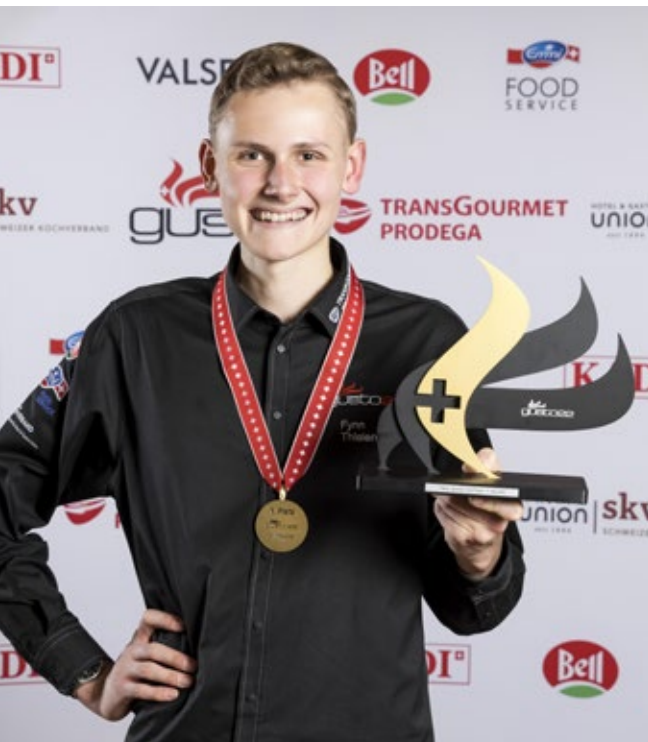
**Was hat Sie am meisten beeindruckt?  
Was am meisten gestört?**

Beeindruckt hat mich, wie das Kochpersonal mit wenigen Mitteln und einer einfachen Infrastruktur etwas sehr Gutes herausbringen konnte. Gestört hat mich dafür die Hygiene: Küchenbretter werden sowohl für rotes Fleisch, Poulet und Salat verwendet und die Messer sind oft auch nicht sauber. Auch die Hände wurden nicht so häufig gewaschen wie bei uns.

**Was nehmen Sie aus diesem Aufenthalt mit?**

Ich bin in eine andere Kultur eingetaucht. Die Menschen sind sehr freundlich und zukommend. Es war eine riesige Chance, die mir der «gusto»-Wettbewerb gegeben hat und ich bedanke mich sehr für dieses einmalige Erlebnis! ■

Fynn Thielen als Gewinner an der «gusto22»



© digitalemasarbeit



**«Meine Gerichte sollen den Horizont der Menschen erweitern»**

***Athina Karavouzi (23) hat diesen Sommer erfolgreich ihre Lehre als Köchin im Park Hyatt abgeschlossen. An der «gusto22» hat sie den zweiten Platz erreicht und wurde in die Junioren-Kochnationalmannschaft aufgenommen. Viele Gründe also, sie im Jahresbericht zu Wort kommen zu lassen.***

«Vor der Lehre habe ich die Kantonsschule absolviert. In dieser Zeit wurde meine Leidenschaft für das Kochen immer stärker und mir wurde bewusst, wie sehr Kochen mit Kunst, Chemie und Physik zusammenhängt. Versteht man den Hintergrund, kann man auch das Endresultat beeinflussen.

Ursprünglich wollte ich nach meinem Lehrabschluss ins Ausland ziehen, um dort Kocherfahrungen zu sammeln. Aber mit meiner Teilnahme am Kochwettbewerb «gusto22» und dem erzielten zweiten Platz hat sich eine andere Kochwelt für mich eröffnet. Ich habe viele Menschen aus der Wettbewerbsbranche kennengelernt und bin so zur Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft gekommen.

Momentan trainieren wir als Mannschaft für die Kocholympiade 2024 in Stuttgart. Jeden zweiten/dritten Monat haben wir 1:1 Probeläufe in unserer Trainingsküche von Electrolux in Sursee. Dort trainieren wir unter den echten Wettbewerbsbedingungen. Die Probeläufe finden meistens in verschiedenen Restaurants auswärts statt, wobei wir immer für 70 Gäste kochen müssen. Mein persönliches Ziel ist es, mit dem Kochen und meinen Gerichten ein Statement zu setzen und die Menschen dazu zu bringen, ihren Horizont zu erweitern. Kochen kann nämlich viel mehr als nur eine Alltagsaufgabe sein.

Mein Tipp: Liebe Kochlernenden, holt aus der Lehrzeit alles raus und genießt es! Gebt euer Bestes und es wird sich am Schluss immer lohnen. Mein persönliches Motto ist: Es gibt keine Grenzen. Die Grenzen sind unsere Gedanken und wir selbst. Wenn wir diese überwinden, ist alles möglich!»

Jährliches Treffen

# Austausch mit Verbänden – wichtig und zielführend

Johanna Altenberger,  
Head Swiss Re Gastronomie

Roger Jutzi,  
Direktor Hotel  
Krone Unterstrass

## ■ META STUDINGER, REKTORIN

**B**ereits zum zweiten Mal fand am Montag, 30. Januar 2023 das jährliche Treffen zwischen Schulleitung, Schulkommission und Verbänden der Lehrberufe an der ABZ statt.

Bei einem Rückblick auf die im letzten Jahr aufgenommenen Wünsche und Anliegen der Verbände konnte erfreulicherweise festgestellt werden, dass viele der Anliegen der Verbände in den Bereichen Unterricht, Digitalisierung und Kommunikation durch die ABZ bereits umgesetzt werden konnten. So bietet die Schule unter anderem im Unterricht mit

den vorhandenen Praxisräumen und auf dem LMS, das im Aufbau ist, sowie unseren engagierten Lehrpersonen viel Bezug zur Praxis, aktuelle Beispiele und digitale Lernangebote an. Informationen kann man sich über unseren LinkedIn-Kanal oder über Instagram holen. Auch dienen solche Austausch-Events der Schule dazu, die Verantwortlichen der Verbände darüber zu informieren, was an der Schule alles läuft.

Einig waren sich alle, dass es wichtig ist, sich jeweils gegenseitig zu informieren und den regelmässigen Austausch beizubehalten. ■





Zukunftswoche Hotellerie und Gastronomie 2023 an der ABZ

# Gemeinsam für die Branche

■ CLAUDIA COELLEN, REDAKTION

*Jährlich verlassen rund 750 gut ausgebildete Fachkräfte die Berufsschule und leider oft auch gleich die Branche. Um dem gemeinsam entgegenzuwirken, haben die ABZ – als grösste Berufsschule und Kompetenzzentrum im Hotellerie- und Gastrobereich –, die Gastro-Zürich, die Hotellerie Suisse (Zürich und Region) sowie die Hotel & Gastro formation Zürich dieses Jahr erstmals die Zukunftswoche für Hotellerie und Gastronomie ins Leben gerufen.*

**Z**iel dieser im April durchgeführten Zukunftswoche war es, dass potenzielle Arbeitgeber/innen und junge Fachkräfte sich gegenseitig kennenlernen und den Lehrabgänger/innen verschiedene Anschlussmöglichkeiten innerhalb der Branche aufgezeigt werden konnten. Auch konnten sich die knapp 750 Lernenden unkompliziert und ohne grosse Hürden mit den Mitarbeitenden unterhalten und Fragen zu stellen.

Vorge stellt haben sich 23 lokale Betriebe, wobei kleinere Betriebe auch durch die Verbände vertreten waren. Durchs Band waren die Stände sehr informativ und einladend präsentiert, was bei den Lernenden sehr gut ankam. Ein grosses Kompliment an die Betriebe,

die sich mit so grossem Einsatz, Empathie und Kreativität vorgestellt haben. Ein grosses Dankeschön gilt Christoph Muggli für die Organisation und Betreuung der Teilnehmenden und unserem Hausdienst für die tatkräftige Unterstützung.

Die Zusammenarbeit zwischen der ABZ, den Verbänden und den lokalen Betrieben ist ein wichtiger Schritt, um den Fachkräftemangel in der Branche zu bekämpfen und die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie in der Region zu sichern. Die durchgehend positiven Rückmeldungen bestätigen die Wichtigkeit einer solchen Zukunftswoche. Wir prüfen die Ausweitung auf weitere Berufe und freuen uns auf den nächsten Anlass im 2024. ■



Die Idee finde ich super, wir hatten diverse gute Gespräche. Herzlichen Dank für ihr Engagement!



Ich bin aus meiner Komfortzone rausgekommen, habe offen mit Experten über meine Gedanken geredet und viele Vorschläge und Offerten erhalten.



Es war toll – ein echter Mehrwert für die Lernenden. Es konnten Kontakte geknüpft werden und neue Betriebe kennengelernt bzw. Angebote verglichen werden.

Es gibt Handy-Benachrichtigungen, wenn eine Stelle frei wird, was sehr hilfreich sein kann.



Die Fachleute waren sehr nett und freundlich. Sie haben viele Infos gegeben und auch unsere Fragen sehr verständlich beantwortet.



# Impressionen und Stimmen zur Zukunftswoche



Es ist auch schön, dass es Freebies und Gewinnspiele gegeben hat!



Wie sich die Betriebe ins Zeug gelegt haben, ihr Aufwand und die Präsentationen haben mich positiv überrascht. Auch die unterschiedlichen Betriebsarten fand ich sehr gut!



Falls ein weiterer Termin bereits stehen sollte, freuen wir uns über eine kurze Information. Wie versuchen uns dies gern wieder einzuplanen.

Die Begeisterung der Aussteller/innen hat sich auf die Lernenden übertragen.

# Man lernt nie aus!



Oben: Claudia Basso, Tanja Posch und Adrian Eggli  
Rechts: Arlette Haase, PH Zürich

## ■ CLAUDIA COELLEN, REDAKTION

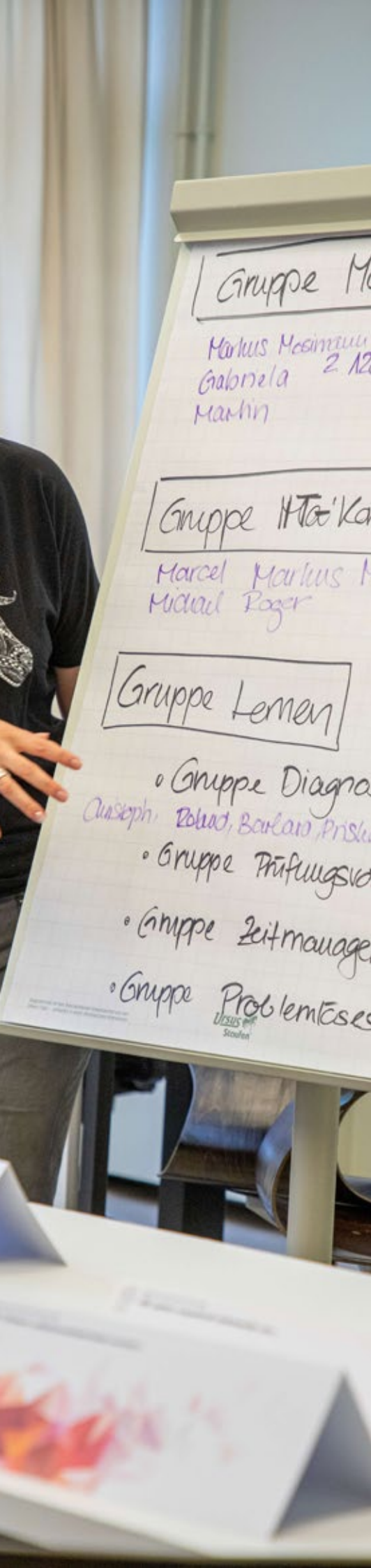
*Lehrpersonen sind sich ihrer Rolle bewusst, dass sie nicht mehr nur Wissensvermittler, sondern auch Lernbegleiter und Coachs sind. Um den Bedürfnissen der Lernenden gerecht zu werden, ist es entscheidend, die individuelle Lernförderung strukturiert und kompetent zu gestalten. Dies erfolgt an der ABZ einerseits im Unterricht und andererseits in den Förderkursen.*

**E**in wirksames Instrument für die individuelle Lernbegleitung ist unter anderem die Lernbegleitung und das Lerncoaching in den Förderkursen der ABZ.

In diesen Förderkursen geht es darum, Lernende mit (grösserem) Unterstützungsbedarf dabei zu unterstützen, ihre Lernziele zu erreichen und ihre Lernprozesse zu reflektieren. Die Lernenden sollen ihre Stärken und Schwächen erkennen und individuelle Lerntools entwickeln können. Durch förderdiagnostische Massnahmen werden die Bedürfnisse der Lernenden ermittelt, um ihnen massgeschneiderte Unterstützung bieten zu können. Die Entwicklung in diesem Bereich erfolgt in einer bemerkens-







werten Geschwindigkeit. Wissenschaftliche Erkenntnisse über Lernprozesse und individuelle Förderung werden laufend gewonnen und müssen in die Praxis transferiert werden. Lehrpersonen müssen sich kontinuierlich weiterbilden, um auf dem neuesten Stand zu bleiben und die besten Methoden und Strategien anzuwenden.

Um Lehrpersonen in dieser anspruchsvollen Aufgabe zu begleiten, organisierte Roland Menzi, Stabsstellenleiter «Förderung», einen Workshop an sechs Abenden zusammen mit der Pädagogischen Hochschule Zürich. In dieser Fortbildung wurden den Förderlehrpersonen weitere förderdiagnostische Verfahren aufgezeigt, mit denen sie die individuelle Lernbegleitung noch effektiver gestalten können.

Individuelle Lernförderung ist ein zentraler Aspekt einer zeitgemässen Bildung. Nur so können Lernende ihr volles Potenzial entfalten und erfolgreich lernen. ■

Unten: Marcel Merlo und Michael Fisler  
Rechts: Roland Menzi  
Ganz unten: Markus Mosimann, Gabriela Holenstein und Martin Kühne





**René Kaufmann**  
als Vertreter von CoBe

«Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung, keine Bildung. Die Bildung kommt nicht vom Lesen, sondern vom Nachdenken über das Gelesene.»

### Netzwerkanlass

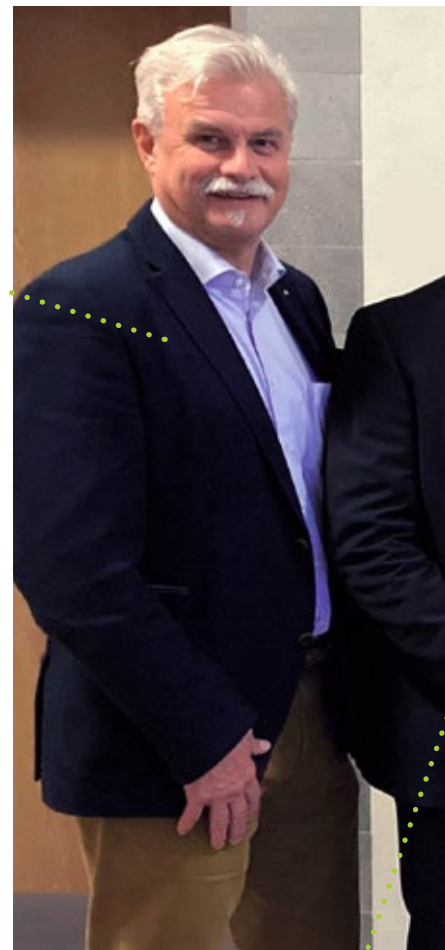
# Für die Lernenden und gegen den Fachkräftemangel

## ■ META STUDINGER, REKTORIN

*Der Fachkräfte-Mangel ist ein brennendes Thema in der Gastronomie und der Hotellerie. Der Branche fehlen etliche Fachkräfte, es ist schwierig, Ausfälle auszugleichen und adäquate Mitarbeitende zu finden. Umso wichtiger ist die Ausbildung unseres Berufsnachwuchses. Diese anspruchsvolle Aufgabe kann viel zielgerichteter und besser gemeinsam angegangen werden.*

**D**ie Generation Z verbindet sie alle: Berufsbildner /innen, oberes Kader, Verbände, ÜK-Zentrum und Schule. Sie stand deshalb auch im Mittelpunkt des erstmals in dieser Form gemeinsam durchgeführten Netzwerkanlasses für oberes und mittleres Kader der Gastronomie und Hotellerie. In einem mitreissenden Referat brachte Yannick Blättler den rund 140 Teilnehmenden näher, wie sie denn tickt, diese Generation Z, die bei uns die Schulbank drückt und unser wichtigstes Gut für die Zukunft der Branche ist. Einem abwechslungsreichen Programm folgte anschliessend ein Apéro, bei dem es um Vernetzung ging. Das Echo war durchwegs positiv: «Ein grosses Kompliment und Dankeschön für den gestiegen Anlass. Sehr spannend, lustig und hilfreich aufgebaut und umgesetzt», schrieb eine Teilnehmerin. Auch das OK zieht eine positive Bilanz, wie die Kommentare auf dieser Seite zeigen.

Der Netzwerkanlass wird ab jetzt jährlich, immer mit einem anderen aktuellen Leadthema, durchgeführt. In Zusammenarbeit mit den Verbänden Gastro Zürich, Hotellerie Suisse Zürich und Region und der Hotel und Gastro formation Zürich hat sich die ABZ das Ziel gesetzt, ihr Möglichstes zur Unterstützung der Lernenden und der Branche zu tun. Dazu werden gemeinsam weitere wichtige Projekte ins Leben gerufen, unter anderem die Zukunftswoche (siehe Seite 9). ■



**Roger Jutzi**  
Direktor Hotel Krone  
Unterstrass

«Für die Branche, von der Branche – und da gehören **alle** dazu. Sollten wir das Ruder für mehr Nachwuchs und besseres Image rumreisen wollen, so ist ein solcher Anlass einfach ein genialer Treiber und alle profitieren davon. Es bleibt nur zu hoffen, dass wir im kommenden Jahr wieder etwas auf die Beine stellen können und allenfalls sogar für alle Branchen der ABZ.»





**Guido Rohrer**

als Vertreter von Gastro Zürich

*«Tolle Gespräche, wichtige Updates und ein spannendes Inputreferat zum Thema Generation Z – ein durchwegs gelungener Anlass! Die vielen positiven Feedbacks seitens der Teilnehmenden motivieren mich, bei der Entwicklung des nächsten Netzwerkanlasses wieder mitzuwirken!»*



**Meta Studinger**

Rektorin ABZ

*«Die Herausforderungen, die sich uns in der Berufsbildung und in der Branche stellen, können wir besser gemeinsam in Angriff nehmen. Es ist schön, zu sehen, auf wie viel Interesse dieser Anlass gestossen ist, den wir so das erste Mal gemeinsam durchgeführt haben, und wie alle an einem Strick ziehen. Dies zeigt, wie wichtig die jungen Menschen für alle Beteiligten sind!»*



**Daniel Villiger**

Geschäftsführer Hotel und Gastro formation Zürich

*«Der Anlass zeichnete sich durch eine sehr grosse Teilnahme und die sehr positive und lockere Stimmung aus. Das Durchführen solcher Anlässe muss auf jeden Fall beibehalten werden, da diese ein wichtiges Puzzleteil zur Stärkung und Förderung des Zusammenhalts in der Branche darstellen.»*



**Ariane Oswald**

Cluster General Manager

*«Es ist super, dass unser Netzwerkanlass auf so viel Interesse und Anklang in der Branche gestossen ist. Ein klasse Start für eine weitere konstruktive Zusammenarbeit zwischen Berufsschule, Ausbildungsbetrieben und Verbänden.»*



**Christoph Muggli**

Abteilungsleiter Lernende ABZ

*«Für unsere Branche ist es wichtig, dass alle drei Lernorte an einem Strick ziehen. Mit unserem Netzwerkanlass und der Zusammenarbeit mit den Verbänden haben wir schon einen ersten Schritt gemacht.»*

Weihnachtsessen 2022

# Herzlichen Dank ans SchiLf-Team!

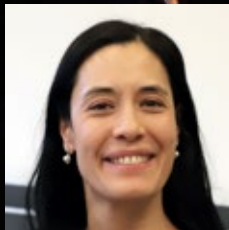
■ ISABELLE MEIER, REDAKTION



**Thomas  
Rüegg**



**Nathalie  
Gnehm**



**Valérie  
Frey**



**Gregor  
Kreyenbühl**



**Hans  
Danuser**



**Adrian  
Egli**



**Nina  
Meienberger**



**Alexandra  
Honegger**



**Yannic  
Niedermann**



**Nadine  
Hutter**



**Bettina  
Sigrist**



**Daniel  
Stucky**



**Claudia  
Basso**





Der diesjährige SchiLf – die schulinterne Lehrpersonenfortbildung – stand ganz im Zeichen der Digitalisierung des Unterrichts. Die Arbeitsgruppen PICTS (Pädagogische Informatik) und Unterrichtsentwicklung stellten uns eine umfangreiche Sammlung von Tools vor, die wir in der Fernlernwoche, die ein paar Wochen später stattfand, austesten konnten. Ein grosses Dankeschön gilt Thomas Rüegg, Nathalie Gnehm, Valérie Frey und Gregor Kreyenbühl von PICTS und IT, Hans Danuser, Adrian Eggli, Nina Meienberger und Alexandra Honegger von der Arbeitsgruppe Unterrichtsentwicklung, Yannic Niedermann und Nadine Hutter für das Sportrahmenprogramm über Mittag und abends, Bettina Sigrist für die Hybrid-Stationen, dem Catering-Team Daniel Stucky und Claudia Basso (Anlässe Mitarbeitende), das uns in den Pausen kulinarisch verwöhnte und natürlich dem Hausdienst für die Einrichtung der Räume.



140-Jahr-Jubiläum des Central Plaza Hotels

# Am Jubiläum gehts um die Wurst

■ CLAUDIA COELLEN, REDAKTION

*Das Central Plaza Hotel feiert dieses Jahr ihr 140-Jahre-Jubiläum. Zu diesem Anlass wünschte sich die Geschäftsleitung des Hotels eine Jubiläumsbratwurst. Wer, wenn nicht die (angehenden) Profis an der ABZ, wäre besser dazu geeignet, eine solche Wurst zu kreieren?*

**U**nter dem Motto «Die Vergangenheit trifft auf die Zukunft» beauftragte das Central Plaza Hotel im Rahmen eines handlungs- und praxisorientierten Projekts die Klasse FL20b der angehenden Fleischfachleute unter der Leitung ihrer Lehrperson Markus Wetter, eine Rezeptur für die Jubiläumswurst zu kreieren. Dabei konnten die Lernenden ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Mit grossem Engagement zeigten sie, was sie während ihrer Lehre gelernt haben und prüften verschiedenen spannende Kombinationen.

*«Wir hatten rund zwanzig verrückte und spannende Ideen. Wir sind echt stolz, dass wir etwas für das Hotel Central kreieren durften.»*

Die Geschäftsleitung des Central Plaza kam schlussendlich in den Genuss, folgende Kreationen zu degustieren: Käse-Chili-, Apfel-Gin- und Gin-Bratwürste.

#### **And the winner is ...**

Gewonnen hat die Gin-Kalbsbratwurst! Gin in einer Wurst? Eine Kombination, die die Geschäftsleitung überzeugt hat. Passt sie doch auch perfekt zum hauseigenen Gin, der in der Central 1-Bar offeriert wird.



Dieses Projekt ist ein Beispiel für eine schöne Zusammenarbeit, in der alle Beteiligten Erfolge feiern konnten und in der die Theorie sinnvoll und handlungsorientiert mit der Praxis verknüpft werden konnte. Die Klasse FL20b konnte, nebst viel Praxiserfahrung und der Möglichkeit, sich kreativ zu betätigen, einen grosszügigen Gutschein für ihr Abschlussfest und eine Einladung zum Glacé-Essen entgegennehmen. Produziert wird die Wurst vom Fleischfachgeschäft, das das Central Plaza auch sonst beliefert.

Vielen Dank an die Geschäftsleitung des Central Plaza, insbesondere Frau Susanna Trainini, General Manager, für das entgegengebrachte Vertrauen und die unkomplizierte, wohlwollende Zusammenarbeit, und an Markus Wetter, der die Klasse fachmännisch begleitet hat, und natürlich an die Klasse FL20b für ihren Einsatz und ihre Kreativität. ■



# Die neue faszinierende Welt der Künstlichen Intelligenz



## Prompt an ChatGPT

Schreibe einen Artikel für den Jahresbericht, max. 250 Wörter, zu folgenden Stichworten: Sinn und Zweck eines Jahresberichts an einer Berufsschule, Wichtigkeit von Bildern für einen Jahresbericht, wichtiger Inhalt, Wertschätzung der Tätigkeit der Mitarbeitenden an einer Schule.

## ■ CHATGPT



## Der Jahresbericht einer Berufsschule: Einblick, Bilder und Wertschätzung

**E**in Jahresbericht einer Berufsschule erfüllt einen wichtigen Zweck: Er gibt einen umfassenden Einblick in die Aktivitäten und Leistungen der Schule während des vergangenen Jahres. Er dient als Dokumentation und Reflexion, aber auch als Informationsquelle für alle Interessierten, darunter Lernende, Eltern, Lehrpersonen, Verwaltung und die Gemeinschaft.

Bei der Gestaltung eines Jahresberichts spielen Bilder eine entscheidende Rolle. Sie vermitteln einen visuellen Eindruck von den Ereignissen, Projekten und Erfolgen, die in der Schule stattgefunden haben. Bilder haben die Fähigkeit, Emotionen zu wecken, Geschichten zu erzählen und das Interesse der Leser zu wecken. Sie machen den Bericht lebendig und ansprechend, indem sie den Text ergänzen und eine visuelle Verbindung zu den dargestellten Ereignissen herstellen.

Ein wichtiger Inhalt des Jahresberichts umfasst verschiedene Aspekte des schulischen Lebens. Dazu gehört die Beschreibung der Ausbildungsprogramme, Aktivitäten ausserhalb des Unterrichts, berufliche Erfolge der Lernende, Projekte und Veranstaltungen. Der Bericht sollte auch Einblicke in die Schulentwicklung, pädagogische Konzepte und Zahlen bieten. Darüber hinaus können Lernendenporträts, Interviews mit Lehrkräften oder Erfahrungsberichte von Lernenden wertvolle Informationen liefern.

Ein weiterer wichtiger Aspekt, der im Jahresbericht betont werden sollte, ist die Wertschätzung der Tätigkeit der Mitarbeitenden an der Schule. Lehrpersonen, Verwaltungspersonal, Reinigungsteam und weitere Mitarbeiter tragen massgeblich zum Erfolg der Schule bei. Ihr Engagement, ihre Fachkompetenz und ihr Einsatz für das Wohl der Lernenden verdienen Anerkennung. Der Jahresbericht bietet die Möglichkeit, dies zu tun, indem er ihre Leistungen würdigt und ihnen für ihre wertvolle Arbeit dankt.

Insgesamt ist der Jahresbericht einer Berufsschule von grosser Bedeutung. Er schafft Transparenz, informiert die Schulgemeinschaft, dokumentiert die Entwicklung der Schule und würdigt die Verdienste der Mitarbeitenden. Durch die Verwendung von Bildern wird der Bericht lebendig und ansprechend gestaltet. Mit diesen Elementen trägt der Jahresbericht dazu bei, das Verständnis und die Wertschätzung für die Tätigkeiten und Leistungen einer Berufsschule zu stärken. ■



VA-Vernissage EFZ

# «Es lohnt sich, die Komfortzone zu verlassen»

■ **CECILIA DERENDINGER, LERNENDE**

*Cecilia Derendinger ist eine der sechs Lernenden, die an der VA-Vernissage ihre Vertiefungsarbeit zum Thema «Food pairing» präsentierte. Für den Jahresbericht erzählt sie, wie es für sie war, vor so vielen Menschen zu sprechen.*

**A**m 23. Januar musste ich meine Vertiefungsarbeit in der Schule vorstellen. Ich hatte nicht damit gerechnet, dass so viele Leute eingeladen würden. Ich hatte es nur ein paar meiner Klassenkameraden gesagt, damit sie kommen und mich unterstützen. Ich war ein bisschen nervös, aber ich war fest entschlossen, mein Bestes zu geben.

Ich begann mit meiner Präsentation, und mit jedem Wort fühlte ich mich sicherer. Die Leute hörten aufmerksam zu und wirkten sehr interessiert. Bald fingen sie an zu lächeln und zu lachen, und ich konnte sehen, dass sie Spass hatten, genau wie ich.

In meiner Arbeit ging es darum, wie man Wein und Essen auf sinnvolle Weise miteinander kombinieren kann. Ich erzählte von meinem Experiment und dem für mich lustigste Teil der Arbeit: Ich hatte acht Freunde eingeladen und machte eine Wein- und Essensverkostung und liess sie entscheiden, welcher Wein am besten zu welchem Essen passt.

Am Ende bekam ich sogar Applaus und positive Kommentare. Ich war stolz auf mich und dankbar, dass mein Vortrag so gut gelaufen war. Im Anschluss gab es eine Wein- und Käseverkostung, bei der das Publikum ihre Meinung abgeben konnten.

Ich habe durch diese Vertiefungsarbeit viel gelernt. Ich konnte mir selbst beweisen, dass es sich lohnt, aus der Komfortzone herauszukommen und vor allem, dass Dinge, die man mit Spass macht, besser herauskommen. Ausserdem war die Präsentation vor dem Publikum eine wertvolle Erfahrung, die mich daran erinnert hat, dass es wichtig ist, mit Selbstvertrauen zu handeln und das Beste von sich zu geben, auch wenn die Situation anders ist als erwartet. ■





**Goodbye ABZ-Party «Golden Twenties»**

# Keine Bieridee

*Die Talentklasse hat für die Lehrabgänger ein Abschlussfest organisiert. Das eigens für das Fest gebraute Bier wurde vom Vorstand des Zürich City Hotel-Vereins serviert.*

■ ISABELLE MEIER, REDAKTION

Das Organisationskomitee von links nach rechts:

Olivia von Matt (Leiterin Talentklasse), Manuel Lotti, Shalyna Müller, Ranak Acharya und Vivia von Fellenberg



**F**ransenkleider, Fliegen und Stirnbänder: Am Freitag, 16. Juni 2023 verwandelte sich die Wiese vor dem ABZ-Schulhaus in einen 20er-Jahre-Schauplatz. Mit selbstgebrautem Bier stiessen die Lernenden mit Schulkollegen/innen und Lehrpersonen auf den Lehrabschluss an und genossen die eigens kreierte Bierwurst. «Sehr gut gewürzt, genau richtig», so das Urteil der frisch ausgebildeten Köchin Vichara Son (18).

Die Gruppe «Talentförderung für alle», welche den Anlass organisierte, setzt sich aus sechs Lernenden verschiedener Berufsgruppen zusammen, die sich für dieses Projekt bewerben mussten. Restaurationsfachfrau Vivia von Fellenberg: «Ich suchte eine zusätzliche Herausforderung neben der Schule und der Arbeit. Hier konnte ich meine Ideen einbringen, mit anderen motivierten Lernenden zusammenarbeiten und lernte, wie man ein Projekt von A bis Z plant und durchführt.»

Die Bieridee war schnell geboren: «Bier mögen alle», so Talentgruppenleiterin Olivia von Matt, «und es sollte etwas sein, das mit dem Gastgewerbe zu tun hat.» Der Fleischfachlernaende Manuel Lotti entwickelte mit seinem Lehrer Mirco Jucker eine Bierwurst. Passend dazu kreierte die Gruppe zwei Biersorten: Ein Pale Al und ein Fassbier mit Rhabarbergeschmack. «Ringsüffig», meint Koch Nico Wagner zum Bier, «ein gutes Feierabendbier».





Für die Finanzierung mussten die engagierten Lernenden auf Sponsorensuche gehen. Gewonnen werden konnte die Vereinigung Zürich City Hotels. «Das Feuer, Herzblut und Engagement, welches unsere jungen Fachkräfte für dieses Projekt an den Tag gelegt haben, hat uns total in Bann gezogen und begeistert», meint Ariane Oswald Vorstandsmitglied Zürich City Hotels.

Die Direktor/innen stellten sich sogar spontan zur Verfügung, am Abschlussfest zu servieren. Ariane Oswald: «In den letzten drei Jahren haben sich unsere Lernenden für uns und unsere Gäste eingesetzt. Mit unserem persönlichen Einsatz an der Abschlussfeier wollen wir uns für ihren Einsatz und die Leidenschaft für unsere Branche bedanken.» ■



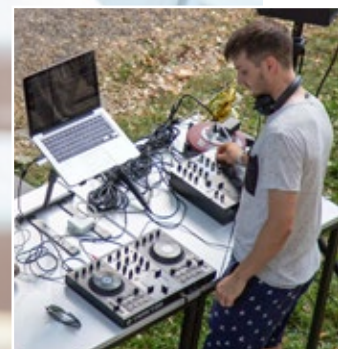
Grosses Engagement der Vereinigung Zürich City Hotels.  
Herzlichen Dank!







# Impressionen des Abschlussfests





# «Vorwürfe bringen wenig»

■ ISABELLE MEIER, REDAKTION

Das gute Mass im Umgang mit Social Media, Gaming und Chats zu halten, ist für viele Lernenden schwierig. Die Fachstelle für Medienbildung «zischtig.ch» besuchte zehn Klassen an der ABZ und gab Lernenden und Lehrpersonen Tipps.



## Sharmila Egger (Kursleiterin und Psychologin), welche Inhalte haben Sie bei unseren Klassen angesprochen?

Nach einem Einstieg zu Veränderungen in Bezug auf die Oberstufe fokussieren wir auf Themen im Bereich von Datenschutz, Sucht, Balance, Kommunikation und Strafbarkeit. Dabei lebt unser Unterricht von aktuellen Trends und der Fähigkeit auf Themen zu fokussieren, die in der Klasse gerade Schwerpunkt haben.

## Was beschäftigt Lernende am meisten?

Es sind gesellschaftliche Themen, die auf Social Media aktuell sind. Zum Beispiel das Thema Frauenfeindlichkeit von Influencern, die militante Veganerin oder Pornografie. Lernende wollen überprüfen, wo die Strafbarkeiten liegen. Leider ist auch Hate Speech, Rassismus und Homofeindlichkeit aktuell. Für viele ist es zudem schwierig, sich abzugrenzen und die richtige Balance zu finden zwischen Online- und Offline-Zeit.

## Lernende sind im Unterricht oft durch die elektronischen Medien abgelenkt. Was raten Sie den Lehrpersonen?

Vorwürfe bringen wenig. Dadurch findet kein Diskurs statt. Besser ist eine gewisse Offenheit und Neugier zu zeigen. Als Lehrperson darf man das durchaus als kleine Weiterbildung sehen. Viele Lernenden sind dann offener für einen Apell in Richtung: «Inhalte bleiben besser im Hirn gespeichert, wenn man sich aktiv in Diskussionen darüber

austauscht.» Multitasking verhindert das Eintauchen in die Unterrichtssequenz. Einige sind sehr motiviert, andere muss man abholen. Auch Arbeiten ohne elektronische Geräte sind sinnvoll.

## Was können die Lernenden tun, um sich weniger ablenken zu lassen?

Viele haben sich bereits eine Zeitbeschränkung für einzelne Apps eingerichtet oder einen Nicht-stören-Modus. Vor Prüfungsphasen Apps zu löschen oder durch den Graustufenmodus zu erleben, wie stark unser Gehirn auf Farbe reagiert, sind weitere Optionen.

## Sind neue Technologien wie ChatGPT auch ein Thema? Bekommen Sie Anfragen dazu?

Die Lernenden nutzen natürlich ChatGPT, was per se nicht schlecht sein muss. Die Lehrpersonen sind nun gefordert, diese Technologie auch im Unterricht aufzugreifen mit ihren Vor- und Nachteilen.

Herzlichen Dank für das Interview. ■





A photograph showing three students in a classroom or computer lab. In the foreground, a young woman with her hair in a bun is focused on her laptop. Behind her, two other students are also working on their laptops. The room is brightly lit with modern furniture and equipment.

Sprachförderkurs

# Schreiben ist denken und denken ist lernen

■ CLAUDIA COELLEN, REDAKTION

*Um die Lehre abschliessen zu können, braucht es ein Mindestmass an sprachlicher Kompetenz. Da nicht alle Lernenden die geforderten sprachlichen Anforderungen erfüllen, bietet die ABZ seit zwei Jahren Sprachförderkurse an.*

**A**n jedem Schultag steht ein Kurs zur Verfügung, der das Ziel hat, die Schreibkompetenz zu verbessern. Dabei wird ein besonderer Fokus auf Formulierungen, Wortschatz und Rechtschreibung gelegt. Ein bewährtes Hilfsmittel sind dabei Textbausteine, die den Lernenden dabei helfen, ihre Texte strukturiert aufzubauen.

Die zentrale Zielsetzung dieser Kurse besteht in der Förderung der Textkompetenz, das heisst, der Fähigkeit, komplexe Sachverhalte und Gedankengänge nachvollziehbar und sinnvoll zu formulieren. Dies wird durch gezielte Übungen anhand von Schreibaufträgen erreicht, bei denen die Lernenden lernen, komplexere Sachverhalte korrekt und logisch zu verfassen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Erlernen verschiedener Textsorten, die in der Berufsschule angewendet werden. Durch das regelmässige Verfassen von Texten werden die Lernenden sowohl auf den Unterricht als

auch auf die Anforderungen im Arbeitsumfeld vorbereitet.

Inhaltlich ist jeder Kurs strukturiert aufgebaut. Jede Woche steht das Schreiben eines neuen Textes auf dem Programm. Dabei werden nicht nur Grammatik, Rechtschreibung und Textstruktur verbessert, sondern auch der Wortschatz spezifisch für den Unterricht an der Berufsschule und die berufliche Tätigkeit aufgebaut und erweitert.

Durch diese Schreibförderung haben die Lernenden die Möglichkeit, ihre Textkompetenz gezielt zu verbessern. Sie arbeiten an ihrer Grammatik, Rechtschreibung und Textstruktur, erweitern ihren Wortschatz und erlangen die Fähigkeit, komplexe Sachverhalte verständlich und logisch zu formulieren. Diese Fähigkeiten sind sowohl für den Unterricht als auch für die Arbeit im Betrieb von grosser Bedeutung.

Denn ... Schreiben ist denken und denken ist lernen. ■



## Ruedi Manser

Ehemaliges Schulkommissionsmitglied

«Mein Studium war und ist das Leben. Ich war 12 Jahre in der Schulkommission und glaubte, nicht wirklich viel bewirkt zu haben. Die Lehrer sagten mir jedoch, ich hätte unglaublich viel an der ABZ erreicht!»



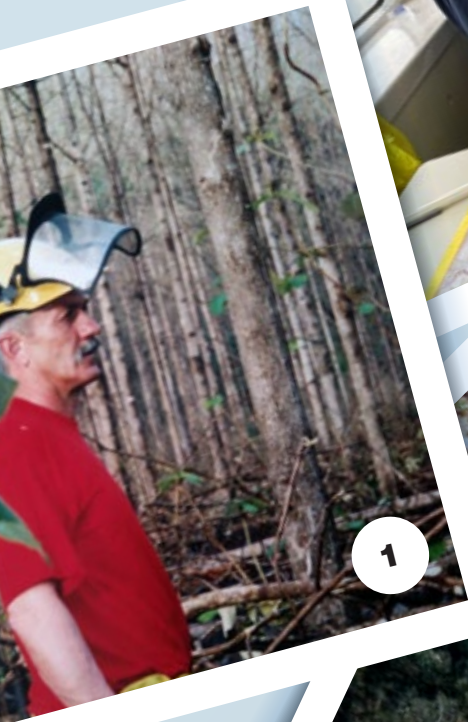
## Susi Fehr-Baerlocher

Präsidentin Silver Club, ehemalige Lehrerin für ABU und Englisch und seit eh und je Fussball-Ignorantin

«Zu meiner Zeit gab es an der ABZ eine grosse Vielfalt an Berufsklassen, was die Arbeit mit den Jugendlichen sehr abwechslungsreich und spannend machte: Glasbläser, medizinische Laborantinnen, Brauer, Chemielaborantinnen, Textilveredler, um nur ein paar zu nennen, die ich unterrichtete.

Einer meiner Lernenden war Heinz Hermann. Niemand hat so viele Länderspiele mit der Schweizer Nationalmannschaft absolviert wie er – er war einer der berühmtesten Fussball-Profis der Schweiz. Nun, in seiner Jugend machte er eine Glasbläser-Lehre im väterlichen Betrieb und besuchte bei mir den Allgemeinbildenden Unterricht.

Eines Tages wollte er von mir ernsthaft wissen, ob er beruflich auf diesem Pfad weitergehen oder ob er Fussball-Profi werden sollte (er hatte ein tolles Angebot bekommen). Ich empfahl ihm dringend die Glasbläserei. Er hat meinen Rat zum Glück nicht befolgt und wurde Rekord-Internationaler.



1



2



3



4



Vereinigung der Ehemaligen

# Der Silberclub der ABZ



## Felix Gartmann

Lehrer für Naturwissenschaften, eigentlich pensioniert aber noch mit drei auslaufenden Lektionen bei den I&D-Klassen beschäftigt

*«Aus meiner Zeit als Lehrer für Anatomie und Physiologie bei den Berufssportlern: Drei junge Männer mit Nordwestschweizer Dialekt kommen freudestrahlend auf mich zu und sagen: «Herr Gartmann, wir verdienen jetzt schon mehr als Sie je bekommen werden!»»*

## Annegret Heiniger

Ehemalige Lehrerin für ABU

*«Im Frühling 2001 reiste eine Klasse Forstwartlernende nach Costa Rica zu einem Arbeitseinsatz. Es war die Krönung eines fächerübergreifenden Projektes, das über 15 Monate dauerte und von mir, Fredy Lienhard und Stefan Stamm begleitet wurde.»*

- 1 Fredy Lienhard, BK-Lehrer bei der Arbeit
- 2 Auf zur Arbeit!
- 3 Sport nach der Arbeit unter der Leitung des Sportlehrers Stefan Stamm
- 4 Mittagspause in Costa Rica

## ■ META STUDINGER, REKTORIN

**A**m 15.3.2023 war es wieder einmal so weit: Das jährliche Treffen des Silberclubs an der ABZ stand an. Der Silberclub, der Ehemaligen-Club der ABZ, wurde vom ehemaligen Rektor Arthur Schärli und vom ehemaligen Prorektor Jürg Walser anlässlich deren Pensionierung im Jahr 2008 gegründet. Jürg Walser wurde der erste Präsident, Susi Fehr-Baerlocher folgte ihm als zweite Präsidentin.

Der Zweck des Vereins sind gemäss Statuten die Förderung und der Erhalt von persönlichen Kontakten der Pensionierten der ABZ untereinander einerseits und mit den aktiven Angehörigen der ABZ andererseits. Aufgenommen werden alle ehemaligen Angestellten an der ABZ, die entweder pensioniert wurden oder aus anderen Gründen die ABZ nach mindestens zehn Jahren Beschäftigungsdauer verlassen.

Der Kontakt der Pensionierten untereinander wird durch zwei Exkursionen pro Jahr (Stadtbesichtigungen, Museumsbesuche, Betriebsbesichtigungen etc.) gewährleistet. Dieses Jahr stand der Besuch der neuen Museums-Landschaft in Lausanne sowie eine Betriebsbesichtigung bei Stadler Rail in Bussnang auf dem Programm.

Den Kontakt zur Schule und den aktiven Lehrpersonen pflegen die Mitglieder im März an der GV mit Infos der Rektorin über die Weiterentwicklungen an der ABZ und am jeweils vor den Sommerferien stattfindenden Schuljahresschlussevent der ABZ.

Es ist schön, dass solche Kontakte nach Corona wieder möglich sind. Dazu Susi Fehr-Baerlocher: «Es ist uns allen, die wir so lange an der ABZ gelebt und gearbeitet und uns eingesetzt haben, wichtig, den Kontakt weiterhin pflegen zu können.» ■

# Modulwoche

Zum zweiten Mal fand dieses Jahr die Modulwoche statt. Folgende Angebote standen den Lernenden zur Verfügung:

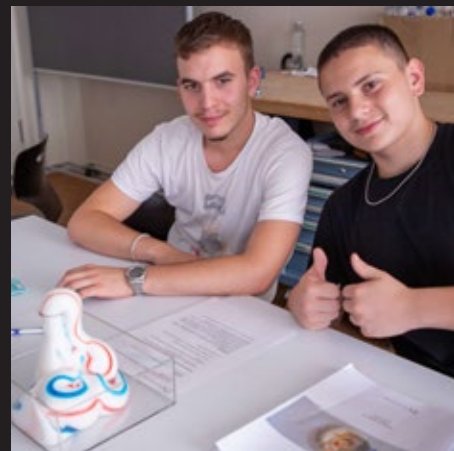
- Wer bin ich - und wenn ja wie viele?
- Ab ans Wasser!
- Wer bin ich? Spurensuche nach nützlichen Pflanzen im Botanischen Garten Zürich
- Willkommen in der bunten Welt der Acryl-Malerei
- Kalbsstotzen von A bis Z
- Storytelling über meinen Lehrbetrieb, über mich
- Böse Drogen – schöne Drogen
- Bike-Tour und Fahrtechniktraining im Pumptrack und Gelände
- Bouldern
- Wildtiere in der Schweiz, in den Städten und in Zürich
- Stop-Motion-Studio
- Lebenslanges Sporttreiben
- Lebensmittel phänomenal – Experimente mit Lebensmitteln
- Kreative Tischdekorationen
- Faszienyoga
- Projekt «Talentförderung für alle»
- Spiele – analog und digital
- Politik live erleben?!
- Liköre herstellen mit Food Pairing
- Von der Vorspeise bis zum Dessert: «Alles vom Grill»
- The Dolder Grand – wo Stars, Könige und Staatschefs hausen
- Architektur und Kolonialismus
- Sauerteig-Werkstatt
- ABZ goes Insta
- Billard für Anfänger und für Fortgeschrittene
- Reinigungsmittel selbst herstellen – umweltfreundlich und nachhaltig
- Kräuterspaziergang durch die Stadt Zürich
- Sirup herstellen
- Kaffee mal anders
- Der edle Pilz – Trüffelsuchen in Zürich
- Bodyworkout – Warm Up, Toning/Kräftigung, Stretching, Dance Session
- Downtown Zürich: Wieviele Stadtkreise kennen Sie?
- Zombie-Attacke! Eine Science-Mission mit App und ein Nachhaltigkeits-Walk
- Auf den Spuren von Zwingli (Wanderung)
- Don't worry, eat curry
- Minigolf
- Street Workout Calisthenics
- Jassen – vom Greenhorn bis zum Profi
- Bienenhotel bauen
- Wandern – genieße die Natur und lasse die Seele baumeln!
- Garnituren – der Feinschliff vom Gericht
- Fotografie – Blende und Licht
- Historische Orte in Zürich
- Geschichten schreiben und illustrieren mit KI
- Fischerprüfung
- Fischen in der Limmat
- Stress lass nach!
- Die Bühne gehört uns



Bodyworkout



Storytelling



Lebensmittel phänomenal



Sauerteig-Werkstatt





Liköre herstellen mit Food Pairing



Ab ans Wasser



Bouldern



ABZ goes Insta



Wildtiere in der Schweiz, in den Städten und in Zürich



Fischerprüfung



Kreative Tischdekorationen



Willkommen in der bunten Welt der Acryl-Malerei

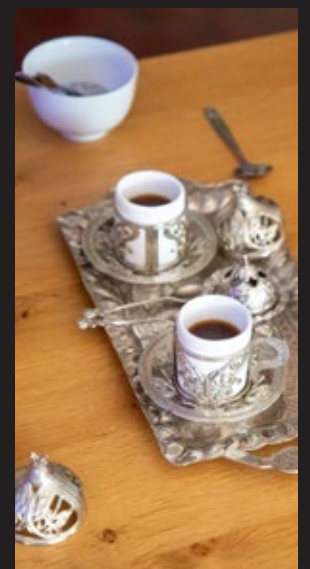
Kaffee mal anders



Die Bühne gehört uns



Kalbsstotzen von A bis Z



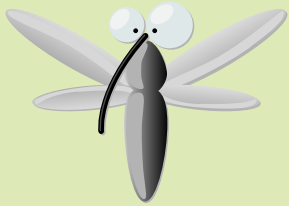
# Teste dein Pflanzenwissen!

Zahlreiche Berufe sind an der ABZ vertreten – und damit auch breit gefächerte Kenntnisse. An der ABZ ist Expertenwissen von der perfekten Wurst über die Zahnpflege bis zur Heilpflanze vorhanden. Warum nicht dieses grosse Wissen teilen? Der Jahresbericht findet «Sharing ist Caring»! Den Anfang macht die Fachgruppe Drogist/in mit einem informativen Pflanzenquiz.



**1. Stell dir vor, du bist in der Wildnis unterwegs und hast ein menschliches Bedürfnis. Eine Pflanze wird im Volksmund auch als «Wanderes Klopapier» bezeichnet. Welche Pflanze steckt wohl hinter dieser Bezeichnung?**

- A) Silberdistel
- B) Isländisches Moos
- C) Huflattichblätter
- D) Efeublätter



**2. Wirst du unterwegs von einem Insekt gestochen, kann die Verwendung frischer Blätter einer Pflanze, dank ihrer antibakteriellen und reizlindernden Wirkung, hilfreich sein. Die Blätter welcher Pflanze würdest du verwenden?**

- A) Pfefferminzblätter
- B) Spitzwegerichblätter
- C) Brennnesselblätter
- D) Birkenblätter



**3. Nach dem Aufenthalt draussen ist die Kleidung oft verschmutzt. Du kannst auch dein «Waschmittel» in der Natur sammeln. Was würdest du mit nach Hause nehmen?**

- A) Schachtelhalmkraut
- B) Johanniskraut
- C) Lavendelblüten
- D) Efeublätter



**Lösungen**

1 (C) Die Huflattichblätter weisen auf der Unterseite eine weiche, samtene Behaarung auf. In der Not dienen die Blätter als Klopapier. Verwendet werden Huflattichblätter in der Phytotherapie in Teemischungen gegen trockenen Reizhusten und zu Spülungen bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum.

2 (B) Knetet und faltet man ein Spitzwegerichblatt, kann der Saft auf Insektenstiche oder auch durch Brennnessel gereizte Hautstellen gerieben werden. Es wird eine wohltuende Linderung des Juckreizes erzeugt. Auch die Spitzwegerichblätter werden in der Phytotherapie in Teemischungen gegen trockenen Reizhusten und zu Spülungen bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum verwendet.

3 (D) Die in den Efeublättern enthaltenen Saponin-Glykoside haben seifenähnliche Eigenschaften. Einige Blätter werden in einem Strumpf gepackt und so direkt in die Trommel gegeben. Funktioniert bei Koch- und Buntwäsche. Efeu kommt ausschliesslich in Fertigpräparaten zur Anwendung. Hier wird oft Efeublättermoosextrakt verwendet. Das Extrakt wirkt auswurfördernd auf den zähen Schleim bei Erkältungshusten.



# In eigener Sache

Isabelle Meier verlässt die ABZ und somit auch das Redaktionsteam des Jahresberichts per Ende Schuljahr 2023.

Liebe Isabelle

Ich möchte dir herzlich für unsere Zusammenarbeit am Jahresbericht seit 2018 danken. Wir haben viel diskutiert, Ideen entwickelt und auch mal wieder verworfen und vor allem haben wir viel miteinander gelacht.

Deine Artikel waren immer professionell und ideenreich. Auch die Interviews, die du verfasst hast, zeigten dein Gespür für die richtigen Worte und die Freude am Austausch mit den Menschen. Sehr geschätzt habe ich deine unkomplizierte Arbeitsweise, die immer auf das Ziel ausgerichtet war.

Vielen Dank für die bereichernde Zusammenarbeit und dein Engagement. Die ABZ und ich wünschen dir nur das Beste für deine Zukunft.

Claudia Coellen Helbling

PS: Ganz herzlich begrüße ich an dieser Stelle Daniel Stucky als neues Mitglied der Redaktion. Ich freue mich auf unsere Zusammenarbeit!



# Namen, Fakten, Zahlen

## SCHULJAHR 2022/23

Lehrpersonen	110
Mitarbeitende Verwaltung und Hausdienst	22
Lernende Grundbildung	2031
Lernende Weiterbildung	78
Klassen	138

## Organisation

### SCHULKOMMISSION

#### Präsident

Paul Müller

#### Vizepräsidentin

Monika Jans

#### Weitere Mitglieder

Urs Achermann  
Johanna Altenberger  
Horst Färber  
Oliver Fischer  
Carmen Hauser  
Roger Jutzi  
Raphael Laue

### SCHULLEITUNG

#### Rektorin

Meta Studinger

#### Abteilungsleiter Gastronomie und Hotellerie

Roger Zeender

#### Abteilungsleiter Allgemeine Berufe

Bojan Krecov

#### Abteilungsleiter Lernende

Christoph Muggli

#### Leiterin Zentrale Dienste

Bettina Sigrist

### KONVENTVORSTAND

#### Präsident

Stefan Stamm

#### Stellvertretende Präsidenten

Claudia Coellen  
Hans Danuser

#### Weitere Mitglieder

Adrian Eggli  
Daniela Hofer

### STABSTELLEN

#### Förderung

Roland Menzi

#### Informatik

Hans Danuser

#### Öffentlichkeitsarbeit

Judith Kleeb

#### Qualitätsmanagement

Roger Zeender



## FACHGRUPPENLEITENDE

### Allgemeinbildung

Daniel Stucky

### Bühnentanz

René Pfister

### Diätköche/Diätköchinnen

André Schneckenburger

### Drogist/in

Gregor Kreyenbühl  
Stefan Wolf

### Fleischfachleute

Raymond Flury

### Hotellerie

Barbara Ochsner

### Information und Dokumentation

Melanie Sigg

### Köche/Köchinnen

Marcel Merlo  
Roland Menzi (neu)  
Thomas Rüegg (neu)

### Oberflächenbeschichtung

Markus Mosimann

### Orthopädie

Susanne Steinmann

### Restauration

Daniela Hofer

### Sport

Nadine Hutter

### Sprachen

David Schwaninger

### Systemgastronomie

Roger Zeender  
Claudia Dünner (neu)

### Zahntechnik

Urs-Peter Reber

## DIENTJUBILÄEN

**10 Jahre** Anatta Brändli  
Margot Lazzarato  
Isabelle Meier  
Carlos Rodrigues de Faria  
Sarah Stamm  
Nina Ulmann  
Olivia Von Matt

**15 Jahre** Gregor Kreyenbühl  
Peter Rüttschi  
Urs Schmid

**20 Jahre** Claudia Dünner  
Ulrike Von Dach

**25 Jahre** Elisabeth Zbinden

**30 Jahre** Stefan Stamm

**40 Jahre** Felix Gartmann

## PERSONALWECHSEL

### Verwaltung Eintritte

Roger Zeender (Wechsel in Schulleitung)  
Bojan Krecov (als Schulleitung)  
Christian Flori

### Verwaltung Austritte

Regina Brunner Bettina Sigrist  
Lukas Hauser Patricia Szettele

### Lehrpersonen Eintritte

Anna Maria Canale Cyprian Jiménez  
Ines Deiringer Marlis Olsen  
Selcuk Demirkol Christin Russi  
Fabienne Desgranges Lisa Vollenweider  
Kay Gothié

### Lehrpersonen Austritte

Margrit Burri Gabriela Meier  
Stefan Eigenmann Isabelle Meier  
Florian Graf Marianne Oberholzer  
Frank Jehle Anja Schmuki  
Steven Maurer Farah Selman

## NEUE LERNENDE PRO JAHR

<b>2-jährige EBA-Ausbildungen</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Fleischfachassistent/in EBA	–	5	5	6
Hotellerieangestellte/r EBA	15	9	10	13
Hotellerieangestellte/r EBA Modular	5	2	5	5
Küchenangestellte/r EBA	58	53	29	56
Küchenangestellte/r EBA Repetenten	0	0	0	2
Oberflächenpraktiker/in EBA	13	9	4	7
Restaurantangestellte/r EBA	36	24	21	28
Restaurationsangestellte/r EBA Repetenten	0	0	1	2
Restaurantangestellte/r EBA Modular	8	3	5	5
<b>3-jährige EFZ-Ausbildungen</b>				
Bühnentänzer/in	22	22	21	21
Fachfrau/-mann Information und Dokumentation	28	22	22	22
Fleischfachfrau/-mann	–	26	21	23
Hotelfachfrau/-mann (inkl. Art. 32)	50	35	45	52
Hotelfachfrau/-mann Durchlässigkeit	4	3	3	3
Hotellkommunikationsfachfrau/-mann	19	12	34	37
Köchin/Koch	202	177	209	226
Köchin/Koch Durchlässigkeit	18	17	11	16
Köchin/Koch Zusatzlehre (inkl. Art. 32)	16	11	13	18
Köchin/Koch Repetenten	0	4	1	18
Oberflächenbeschichter/in	6	10	9	11
Oberflächenbeschichter/in Durchlässigkeit	6	0	0	0
Restaurantfachfrau/-mann	67	47	58	70
Restaurantfachfrau/-mann Durchlässigkeit	12	8	3	13
Restaurantfach-Zusatz (inkl. Art. 32)	8	6	4	6
Restaurationsfachfrau/-mann Repetenten	0	1	0	8
Systemgastronomiefachfrau/-mann	29	21	25	25
Systemgastronomiefachfrau/-mann verkürzte Version	11	9	8	13
<b>4-jährige EFZ-Ausbildungen</b>				
Drogist/in	62	62	59	57
Orthopädist/in	27	22	21	22
Zahntechniker/in	12	16	6	9
<b>Total neue Lernende</b>	<b>905</b>	<b>742</b>	<b>690</b>	<b>794</b>

Stand: November 2022



**Schlusspunkt.**



Carlos de Feira  
Beatrice Geiler  
Filomena Stifani

Jasmin Mesic  
Madalena Kurz  
Maria Torvisco

Herzlichen Dank für euren Einsatz – sauber! ☺



**Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ**

Ausstellungsstrasse 44  
8090 Zürich  
Telefon +41 44 446 94 46  
Fax +41 44 446 94 44  
info@a-b-z.ch  
www.a-b-z.ch