



**SCHUL- UND MESSEBESUCHE**

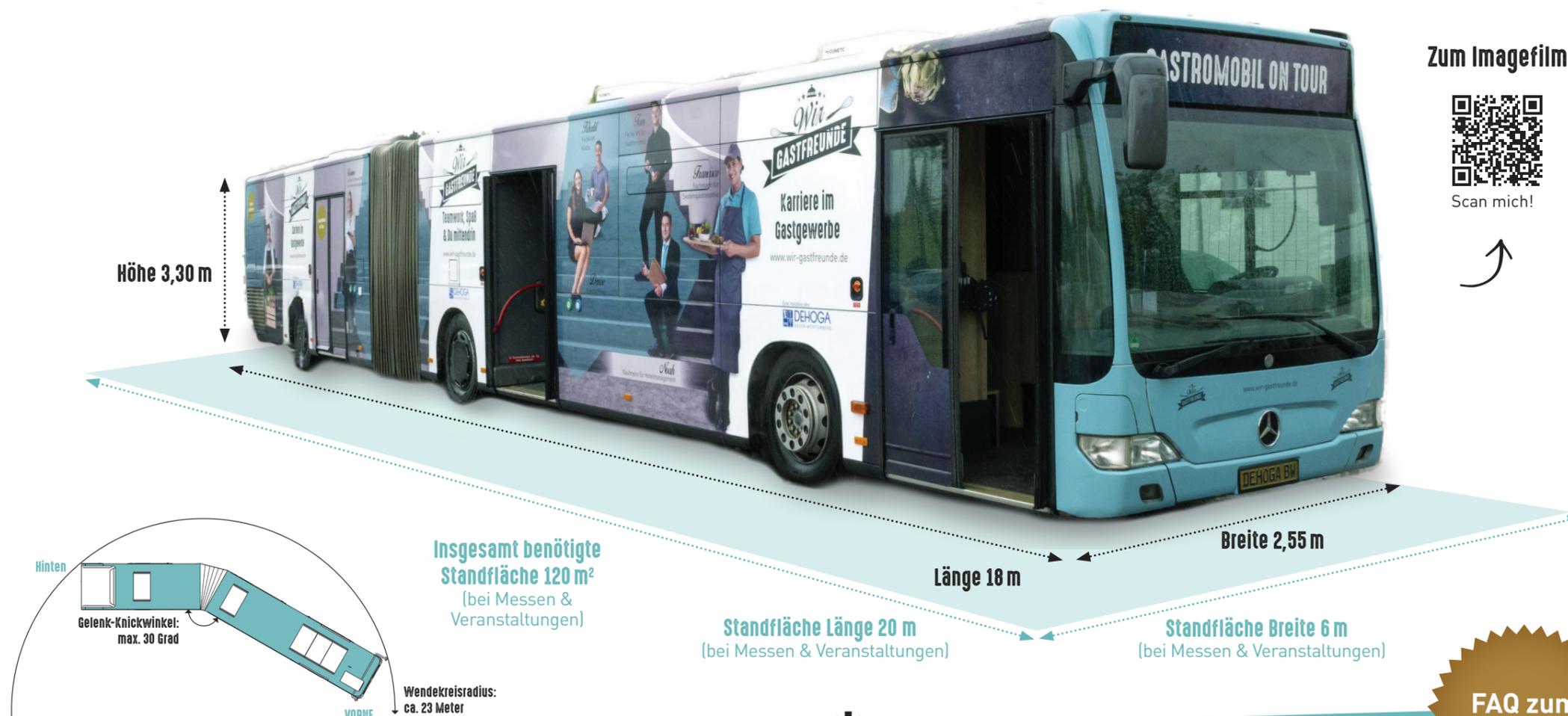
# Das GastroMobil on Tour

Unser GastroMobil, ein multimedial ausgebauter Linienbus, besucht Schulen und Berufsmessen in allen Regionen des Landes. Das GastroMobil bietet abwechslungsreiche Spiele, Aktionen und Aufgaben rund um die Berufe in Gastronomie und Hotellerie. Schulklassen können im Bus mit viel Spaß die Branche erleben und spielerisch die Berufe kennenlernen. Auch Information und Austausch kommen nicht zu kurz: In der GastroLounge können sich Schülerinnen und Schüler von erfahrenen Branchenprofis beraten lassen. Außerdem können sich Jugendliche an der Ausbildungsplatzbörse die Kontakte der Betriebe anzeigen lassen, die in der Region ausbilden.

**Das GastroMobil benötigt:**

- einen Wechselstromanschluss 230 V
- eine ebene Grundfläche von ca. 120 m<sup>2</sup>
- einen Wendekreis von ca. 23 Meter
- Platz für den max. 30 Grad Gelenk-Knickwinkel

**Ausbildungsbetriebe der jeweiligen Region können sich z.B. bei Einsätzen an Schulen oder Messen präsentieren und für sich und die Branche werben.**



Zum Imagefilm:



Scan mich!



**FAQ zum GastroMobil**

**Was kann eine Schule, die das GastroMobil gebucht hat zur Vorbereitung tun?**

Die Klasse kann zusammen überlegen, welche Fragen die Schüler:innen interessieren und was sie schon immer mal über die Berufe im Gastgewerbe wissen wollten. Diese Fragen können dann in der Lounge den Busbetreuern gestellt werden.

Der Besuch im GastroMobil wird unter anderem durch ein Spielerlebnis geprägt. Die Story wird zu Beginn des Besuchs am GastroMobil nochmals aufgegriffen und erläutert. Im Bus sind „Easter Eggs“ platziert, die Hinweise geben das Rätsel zu lösen... es wird spannend!

**Was lernen die Schüler:innen im GastroMobil?**

An jeder Station müssen die Schüler:innen eine Aufgabe lösen. Mit Hilfe einer „Schmatzkarte“ werden die Stationen im Bus besucht.

**Wann ist das GastroMobil unterwegs?**

Das GastroMobil kann an jedem Tag eine Schule anfahren und ist am Wochenende auf Berufsmessen im Einsatz. Insgesamt erreicht die Kampagne so mehrere tausend Jugendliche pro Jahr direkt vor Ort mit dem GastroMobil.

**Woher weiß ich, wann das GastroMobil wo ist?**

Auf der Website [www.wir-gastfreunde.de](http://www.wir-gastfreunde.de) gibt es einen Terminplan, der zeigt, wann der Bus welche Schule und welche Messe besucht.

**Fährt das GastroMobil zu allen Veranstaltungen?**

Ziel ist es, mit dem GastroMobil möglichst viele Jugendliche zu erreichen. Das bedeutet, dass die Einsatz-Routen effektiv geplant und regional koordiniert werden müssen. Wir bitten um Verständnis, dass deshalb nicht jeder Einsatz-Wunsch berücksichtigt werden kann.

**Welche Route fährt das GastroMobil?**

Messe-Einsätze und Schulbesuche sind regional aufeinander abgestimmt, so dass die Kampagne möglichst viele Jugendliche direkt erreicht.

**Wie kann ich das GastroMobil buchen?**

Sie wollen das GastroMobil für eine Berufsmesse oder eine andere Azubi-Veranstaltung in Ihrer Region buchen? Dann geben Sie uns möglichst frühzeitig Bescheid.

**Kontakt:** Verena Tordasi, Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

Augustenstraße 6  
70178 Stuttgart  
Tel.: 0711 61988-15  
Fax: 0711 61988-46  
E-Mail: [tordasi@dehogabw.de](mailto:tordasi@dehogabw.de)



Kofinanziert von der Europäischen Union

Eine Initiative des



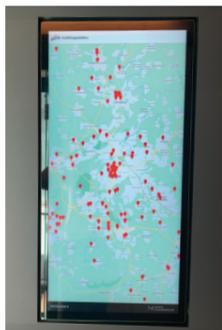
Kofinanziert vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus

# \*Aufgaben & Multimedia-Aktionen

Alle Infos zum GastroMobil auf [www.wir-gastfreunde.de](http://www.wir-gastfreunde.de)

## Ausbildungs- und Praktikumsbetriebe in der Region

Auf zwei großen Bildschirmen kann man genau schauen, welche Betriebe es rund um den eigenen Wohnort gibt und wo man z. B. ein Praktikum in der Branche absolvieren kann. Über einen QR-Code wählen die Jugendlichen die Wunschbetriebe aus und können sie direkt kontaktieren.



## Koch Dein Menü!

Die Schüler:innen sollen Gerichte virtuell nachkochen. Dabei ist entscheidend, dass die richtigen Zutaten im Kochtopf landen und wie viele Punkte erreicht werden.

## Einchecken!

Einmal in die Rolle eines:r Rezeptionist:in schlüpfen: Die Schüler:innen werden an der Rezeption mit unterschiedlichen Bedürfnissen und Fragen der Gäste konfrontiert. Bei der Suche nach der richtigen Antwort gibt es vier Vorschläge zur Auswahl.



## Gewürz-Bar

Wer erkennt Gewürze am Geruch? In einer Wand sind verschiedene Geruchsproben eingebaut, die die Jugendlichen erraten sollen.



## Gastrolounge

An dieser Station können die Jugendlichen ihre Fragen loswerden: Ein erfahrener Branchenprofi informiert über die Ausbildungsberufe und steht Rede und Antwort. Oft sind Ausbilder:innen und Azubis aus der Region mit vor Ort. So lassen sich direkt Kontakte knüpfen.

## Zimmer-Check + VR-Brille

Diese Station wird mit einer VR-Brille erkundet. Die Schüler:innen schauen sich alles genau an, führen einen Zimmer-Check durch und versuchen die Fehler zu finden. Denn bevor der Gast kommt, muss alles ordentlich sein.



## Getränke-Check

An einer Bar, in einem Restaurant oder einem Bistro werden ganz verschiedene Getränke angeboten. Was ist darin enthalten? Hier muss dem jeweiligen Getränk der Hauptinhaltsstoff zugeordnet werden.

# \* Lösungen

### Gewürzbar:

1. Anis
2. Vanille
3. Pfeffer (bunt)
4. Knoblauch
5. Rosmarin
6. Kreuzkümmel / Cumin

Dosen sind von links nach rechts durchgezählt

### Getränkecheck:

- Zuckerwürfel / Zitrone / Orange**  
= Für Cola-Mix  
**Weißer und rosé Trauben**  
= Für Champagner  
**Kräuterstrauß**  
= Für Jägermeister  
**Taurin-Formel**  
= Für Energy Drink  
**Hopfenbolle / Gerstenähre**  
= Für Bier  
**Rhabarber / Granatapfel**  
= Für Campari

- Wacholderbeeren**  
= Für Gin  
**Agave**  
= Für Tequila  
**Hibiskus Blüte / Karotte**  
= Für Wild Berry  
**Ingwer**  
= Für Ginger Beer

Die übrigen Spiele werden direkt aufgelöst.