



Staatliches Berufliches
Schulzentrum Aschaffenburg

Auf dem richtigen Weg:
Ausbildung am BSZ Aschaffenburg!

BSZAB ... wir haben ausgebaut



JAHRESBERICHT 2024 - 2025

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg



Der 1. Platz geht an: Ihre Sparkasse!

Beste Bank 2025 – zum 11. Mal in Folge.

Das ist ein Grund zum Jubeln. Denn bei uns erleben Sie erstklassigen Service und beste Beratung.

Sie sind noch nicht bei uns? Dann überzeugen Sie sich jetzt von unserer Leistungsfähigkeit.

www.s-abmil.de/ausgezeichnet



Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Aschaffenburg
Miltenberg



Stark für die Menschen, stark für die Region.



Raiffeisen-Volksbank
Aschaffenburg

Zweigniederlassung der Frankfurter Volksbank Rhein/Main eG



Namen.Daten.Fakten - Organisation

- 7 Jahresrückblick des Schulleiters
- 11 Lehrerkollegium - Bild
- 13 Schulorganisation
- 14 Fachbetreuer der fachtheoretischen und fachpraktischen Lernbereiche
- 15 Sonstige Aufgaben
- 16 Überblick: Schulinterne Lehrerfortbildungen
- 17 Organigramm
- 19 Personalrat, Verwaltungsangestellte, Haustechnik, Elternbeirat
- 20 Berufsschulbeirat
- 21 Besondere Aufgaben, Schulforum
- 22 Prüfungsausschüsse
- 23 Entwicklung der Schülerzahlen
- 24 Veranstaltungen und Aktivitäten
- 25 Schülermitverantwortung, Verbindungslehrkräfte, Tagessprecherausschüsse
- 26 Disziplinarausschuss, Lehrmittelausschuss, Kassenprüfer
- 27 QmbS-Team, Schulisches Krisenteam, Untis-Team, Inklusions-Team
- 27 Schülerzahlen nach Fachbereichen
- 28 Lehrerverzeichnis
- 31 Zugänge, Weggänge, Beförderungen
- 32 Dienstjubiläen
- 36 Geburtstage

Namen.Daten.Fakten - Organisation

- 37 Frau Charlotte Ehrmantraut stellt sich vor
- 38 Frau Janina Otto stellt sich vor
- 39 Frau Barbara Speth stellt sich vor
- 40 Herr Stefan Speth stellt sich vor
- 41 Herr Johann Lipke stellt sich vor
- 42 Herr Michael Koma stellt sich vor
- 43 Frau Barbara Opitz stellt sich vor
- 44 Frau Afsaneh Safa stellt sich vor
- 45 Frau Jasmin Friedt stellt sich vor
- 46 Herr Lars Kirchhof stellt sich vor
- 47 Herr Hubert Kapperer stellt sich vor
- 48 Frau Nadja Friedrich stellt sich vor
- 49 Jugendsozialarbeit am BSZ
- 51 QmbS - Qualitätsmanagement an beruflichen Schulen

Schulartübergreifende Aktionen

- 53 Weihnachtstrucker
- 55 Aktionstage der Berufsfachschulen
- 59 BSZAB goes classic
- 61 Erasmusmobilität Tralee (Irland) Berufsschule
- 65 Erasmusmobilität Tralee (Irland) Berufsfachschulen
- 69 Projekt FK11A: Schule ohne Rassismus - Schule mit Courage
- 73 Schülermedientag 2025
- 75 Personalausflug nach Rottenberg
- 77 Citylauf
- 81 Einweihungsfeier
- 83 Tag der offenen Tür



Berufsfachschule für Kinderpflege

- 91** Abwechslungsreicher erster Schultag
- 93** Theaterbesuch
- 95** Kinderprojekt „Der Müll muss weg“
- 99** Registrierungsaktion DKMS
- 101** Besuch im Montessori Kinderhaus
- 105** Weltreligionen in Bilderbüchern entdecken
- 107** Unsere Abschlussklassen

Berufsfachschule für Sozialpflege

- 115** Blumen-Projekt
- 117** Erlebnispädagogischer Tag am JuKuZ
- 119** Tomaten im Hochbeet
- 121** Lernen für die Praxis
- 123** Unsere Abschlussklasse

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

- 127** Adventsbasar
- 129** Neujahrsempfang
- 131** Bayerischer Landes-Leistungswettbewerb
- 133** Unterrichtsgang in die Wäscherei

- 135** Unser GenussReich
- 137** Fortbildung in Mainz
- 139** Unsere Abschlussklassen

Abteilung Ernährung

- 145** Projekt „Meeresfrüchte“
- 147** Edgar Fuchs Akademie
- 151** Achenbach-Preis
- 155** Projekt „Fleisch“
- 157** Unsere Abschlussklassen

Abteilung Berufsintegration: BVJ - BIK

- 167** Wandertag: Stolpersteine Aschaffenburg
- 169** Kinobesuch
- 171** Wettbewerb politische Bildung
- 173** Unsere Abschlussklassen

- 181** Impressum
- 182** Die letzte Seite



Jahresrückblick des Schulleiters



Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen

Mit diesen Worten schlossen wir das letzte Schuljahr ab und begannen das aktuelle Schuljahr.

Doch das Glück gehört bekanntlich den Tüchtigen und so konnten wir gleich zu Beginn des neuen Schuljahres eine Auszeichnung in Empfang nehmen.

Am 12.09.2024 wurde uns der

Umweltpreis des Landkreises Aschaffenburg für das Jahr 2024 verliehen. Unser Wettbewerbsbeitrag präsentierte das Konzept des GenussReich, in dem regionale und saisonale Zutaten zu gesunden und leckeren Gerichten verarbeitet werden, das Engagement der Lernenden und der Lehrkräfte der Berufsfachschule für Kinderpflege, die im Rahmen des alljährlichen Kinderprojektes immer wieder Umweltthemen aufgreifen und die energetische Sanierung unseres Schulgebäudes.

Der nächste Glücksmoment folgte am 11. Dezember, als wir Besuch von einem professionellen Fotografen bekamen, der unsere neuen Räumlichkeiten mit Unterstützung einiger Schülerinnen und Schüler des Wahlfachs „Soziale Medien“ für Bild- und Videoaufnahmen in Szene setzte. Hintergrund war ein Kommunikationspaket, das unser Berufliches Schulzentrum zukünftig in den sozialen Medien, über unsere E-Mail-Signatur und über unsere Website ausdrucksstark in Szene setzen wird.

Auch die Sanierung unseres Schulgebäudes hielt in diesem Schuljahr viele besondere Momente für uns bereit. Und obwohl der Beginn des Schuljahres noch geprägt war von großen organisatorischen Anstrengungen, Baulärm und Raumnot, so zählt am Ende das Ergebnis. Und das kann sich sehen lassen. Am 29.11.2024 zogen zunächst das Lehrerzimmer, die Schulleitung und das Sekretariat um. Der neue SMV-Raum konnte am 13.03.2025 an die Schülervertretung übergeben werden. Neben vielen weiteren Puzzleteilen, die sich auf den letzten Metern zusammenfügten, war die Installation von Schriftzug und Logo an der Fassade des Hauptgebäudes ein besonderes Highlight, das uns allen signalisierte: Wir haben es geschafft! Nach mehr als vier Jahren Bauzeit haben wir ein vollständig saniertes Schulgebäude, das es in Sachen Ausstattung an

nichts fehlen lässt. Die offizielle Einweihungsfeier am 23.05.2025 und der Tag der offenen Tür am 24.05.2025 waren hervorragende Gelegenheiten, das Ergebnis unserer gemeinsamen Anstrengungen vorzustellen und der Öffentlichkeit unsere neuen Räumlichkeiten mit Aufführungen, Workshops und Führungen zu präsentieren.

Doch unser Schulzentrum besteht nicht nur aus dem frisch sanierten Schulgebäude, in dem vor allem die Berufsfachschulen untergebracht sind, sondern auch aus unserem Kompetenzzentrum Ernährung. In dieser hervorragend ausgestatteten Vorzeigeeinrichtung werden Lernende aus Hotels, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk unterrichtet. Der Verfasser eines Leserbriefes im MainEcho vom 12.06.2025 schien die Qualitäten dieser Einrichtung allerdings weder zu kennen noch zu würdigen, als er den bevorstehenden Abriss oder die Umwidmung aufgrund geringer Schülerzahlen im Fleischereihandwerk orakelte. Eine steile These, die zeigt, dass man auch ohne jede Ahnung eine Meinung auf analogen wie digitalen Medien kundtun kann. Tatsächlich ist jedoch das Gegenteil der Fall: Wir verzeichnen steigende Schülerzahlen und hatten neben zahlreichen Projekten und Aktivitäten dieses Jahr die Ehre und das Vergnügen, das Kompetenzzentrum Ernährung als Austragungsort für den Edgar-Fuchs-Cup sowie einen Vorentscheid des renommierten Rudolf Achenbach Preises zur Verfügung zu stellen.

Ein schwerer Schock für die gesamte Schulgemeinschaft war der Messerangriff vom 22.01.2025 im Park Schöntal. Wir waren tief betroffen von diesem sinnlosen Verbrechen; gleichzeitig wollten wir die reflexhafte Vereinnahmung dieser Tragödie durch rechte Parteien und Medien nicht hinnehmen. Unsere Fachbetreuerin für Religion Frau FOLin Gudrun Peeters richtete deshalb gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern einen Ort der Trauer ein und gab uns so die Möglichkeit, Anteil zu nehmen und mit einer Spendenaktion für die Opfer dieses Verbrechens ein Zeichen für Toleranz und gegen rechte Hetze zu setzen. Herzlichen Dank an Frau Peeters und ihre Lernenden für eine wichtige Initiative, die der gesamten Schulgemeinschaft zugutekam.

Dass wir uns als eine Gemeinschaft verstehen, für die ein friedliches, offenes und tolerantes Miteinander über Konfessionen, Sprachen und Herkunftsländer hinweg von großer Bedeutung ist, lässt sich an zwei besonderen Initiativen erkennen, die in diesem Schuljahr gestartet wurden. Die erste war die gemeinsame Teilnahme am Aschaffener Citylauf. Schülerinnen, Schüler, Lehrkräfte und Mitarbeitende kämpften sich - gut vorbereitet durch drei gemeinsame Trainingsläufe - am 16.05.2025 nach 8 km über die Ziellinie. Das Besondere: Es waren ALLE Schulen vertreten! Schülerinnen und Schüler der Berufsintegrationklassen liefen Seite an Seite mit Lernenden aus der Dualen Ausbildung und Jugendlichen aus den Berufsfachschulen. Aus meiner Sicht nicht nur

ein wichtiges Zeichen, sondern auch eine tolle Chance, den gemeinsamen Erfolg anschließend zu feiern und sich bei dieser Gelegenheit besser kennenzulernen. Mein besonderer Dank gilt hier Frau StRin Charlotte Ehrmantraut als Initiatorin dieses herausragenden Events.

Ein weiteres wichtiges Bekenntnis zu Toleranz und Vielfalt an unserem Schulzentrum war die erfolgreiche Abstimmung zur Teilnahme am Netzwerk Schule ohne Rassismus - Schule mit Courage vom 07. - 11.04.2025. Die Mehrzahl aller Mitglieder der Schulfamilie sprach sich für eine Teilnahme an diesem Netzwerk aus. Die offizielle Aufnahme erfolgte am 18.07.2025 im Rahmen eines Festaktes, bei dem neben der Landeskoordinatorin der Initiative, Frau Lea Hattenbach, auch Herr Duttine von den Aschaffenburg Stallions zu Wort kam. Als Vertreter der Aschaffener American-Football-Mannschaft unterstützt er unser Schulzentrum bei der Organisation von Veranstaltungen rund um unser aktives Bekenntnis zu Offenheit und Toleranz. An dieser Stelle möchte ich Herrn OStR Sebastian Müller und der Klasse FK11A für ihr beeindruckendes Engagement im Rahmen dieser Initiative herzlich danken.

Bevor Sie nun weiterblättern, um unser Schulzentrum und die Arbeit des vergangenen Schuljahres besser kennenzulernen, möchte ich noch auf einige Glücksmomente hinweisen, die nach den Sommerferien auf uns warten.

Nach einem erfolgreichen Testlauf mit zwei Heißgetränkeautomaten - Schülerinnen und Schüler berichten von einer legendären Champignoncremesuppe - werden wir nach den Sommerferien den Automatenbetrieb mit Snack- und Kaltgetränkeautomaten komplettieren und damit unser Verpflegungsangebot abrunden. Zusätzlich wird das GenussReich an einem weiteren Tag seine Türen für einen vorzugsweise vegetarischen Mittagsimbiss öffnen, der nach dem Motto „Lernende kochen für Lernende“ dazu beiträgt, dass auch für das leibliche Wohl der Schülerinnen und Schüler unseres Beruflichen Schulzentrums gesorgt ist.

Auch das im Rahmen der Sanierung neu eingerichtete Digitallabor wird nächstes Schuljahr an den Start gehen. Es bietet aktuelle Technik und spannende Impulse rund um digitale Medien, künstliche Intelligenz und Virtual Reality. Lehrende wie Lernende können dort niedrigschwellig experimentieren und sich alleine und gemeinsam mit den pädagogischen Möglichkeiten zeitgemäßer Technologien auseinandersetzen.

Weiterhin erwarten wir zusätzliche Klassen im Bereich der Berufsintegration. Nach unseren Erfahrungen mit den in diesem Jahr erstmalig eingerichteten Deutschklassen an Berufsschulen (DK-BS) und Berufsintegrationsvorklassen (BIK-V) sind wir uns im Kollegium einig, dass diese Schülerinnen und Schüler eine große Bereicherung darstellen. Viele von ihnen zeigen das Potential, mit unserer Unterstützung in das vollzeitschuli-

sche Angebot unserer Schule hineinzuwachsen. Damit leisten wir nicht nur einen Beitrag zur Integration; wir eröffnen unseren Lernenden zudem die Chance, ihr privates und berufliches Leben langfristig auf eine solide Basis zu stellen und damit selbst einen gesellschaftlichen Beitrag zu leisten.

Schließlich möchte ich noch auf zwei neu besetzte Funktionen in der Leitung unseres Beruflichen Schulzentrums hinweisen. Herr OStR Sebastian Müller komplettiert seit Schuljahresbeginn das Schulleitungsteam als Mitarbeiter und Frau OStRin Anne Neumeister übernahm ebenfalls mit Schuljahresbeginn die Leitung der Staatlichen Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung.

Ich bedanke mich ganz besonders herzlich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die geholfen haben, dieses spannende und fordernde Schuljahr auch zu einer Zeit gemeinsamer Initiativen, Erlebnisse, Begegnungen und Erfahrungen zu machen. Gemeinsam mit ihnen im kommenden Schuljahr die umfassenden methodisch-didaktischen Möglichkeiten eines sorgfältig durchdachten sanierten Schulgebäudes zu nutzen, um unsere Schülerinnen und Schüler auf dem Weg zu ihrem beruflichen Glück zu begleiten, ist eine motivierende und inspirierende Vorstellung.

Auch allen anderen Partnern innerhalb und außerhalb der Schule möchte ich an dieser Stelle herzlich für die professionelle und von gegenseitigem Vertrauen getragene Zusammenarbeit danken.

Allen Absolventinnen und Absolventen gratuliere ich zu ihrem erfolgreichen Abschluss und wünsche ihnen für ihren weiteren beruflichen wie privaten Lebensweg viel Erfolg und Erfüllung. Der gesamten Schulfamilie wünsche ich schöne und erholsame Ferien.

*Dr. Matthias Fünffinger, OStD
Schulleiter*





Das Lehrerkollegium 2024/2025



Schulorganisation Stand: Juli 2025

Schulträger:	Freistaat Bayern
Schulaufwandsträger:	Landkreis Aschaffenburg
Schulaufsicht:	Bayerisches Staatsministerium für Unterricht, Kultus, Wissenschaft und Kunst Abteilung VI Berufliche Schulen Leiter: Ministerialdirigent Dr. Robert Geiger Regierung von Unterfranken Regierungspräsident Dr. Eugen Ehmann Regierungsvizepräsident Jochen Lange Zuständig für Berufsschulen: Leiterin des Bereichs 4 ADin Maria Walter Sachgebiet 42.1 LRSchD Uwe-Marc Lochner Sachgebiet 42.2 RSchDin Alexandra Burkard-Rudolph
Schulleiter:	Oberstudiendirektor Dr. Matthias Fünffinger
Stellvertretender Schulleiter:	Studiendirektor Tilo Reis
Weitere ständige Vertreterin:	Oberstudienrätin Veronika Wissel
Mitarbeiter in der Schulleitung:	Oberstudienrat Sebastian Müller (schulintern besetzt)
Mitarbeiter als Systembetreuer (EDV):	Studiendirektor Jochen Haun

Fachbetreuer der fachtheoretischen Lernbereiche

Beratungslehrerin:	Oberstudienrätin Antje Fischer (schulintern besetzt)
Nahrungsberufe: Ernährung und Versorgung:	Studiendirektorin Renate Hauser Oberstudienrätin Anne Neumeister (schulintern besetzt)
Kinderpflege: Sozialpflege: Berufsvorbereitung:	Studiendirektorin Margit Emmerich Studiendirektor Patrick Schneiderbanger Studiendirektorin Evelyn Heinemann
Deutsch:	Oberstudienrätin Louisa Böhnlein (schulintern besetzt)
Politik und Gesellschaft:	Studiendirektorin Evelyn Heinemann
Religionslehre und Ethik:	Fachoberlehrerin i. BV Gudrun Peeters (schulintern besetzt)

Fachbetreuer der fachpraktischen Lernbereiche

Nahrungsberufe: Ernährung und Versorgung I: Ernährung und Versorgung II:	Fachoberlehrer Steffen Karey Fachoberlehrerin i. BV Ulrike Zillmer Fachoberlehrerin Sabine Longo (schulintern besetzt)
Kinderpflege:	Fachoberlehrerin Christine Machacsek (schulintern besetzt)
Sozialpflege:	Fachlehrerin Ida-Marie Mielke (schulintern besetzt)
Sport:	Fachlehrerin Birgit Asp (schulintern besetzt)
Fachbetreuerin für besondere Aufgaben:	Fachoberlehrerin Monika Regnat



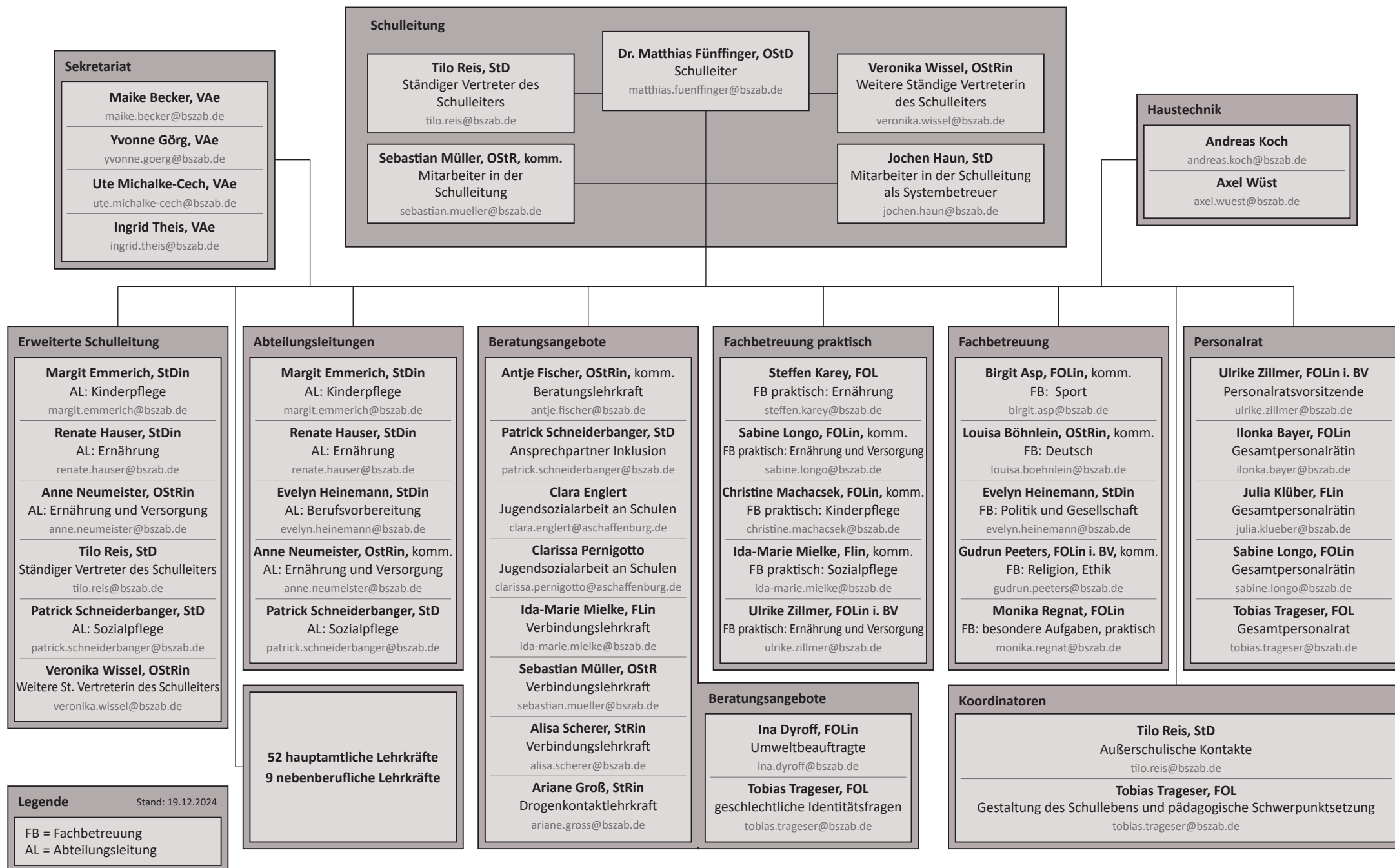
Sonstige Aufgaben

Ansprechpartner für Inklusion:	Studiendirektor Patrick Schneiderbanger
Beauftragter für gleichgeschlechtliche Partnerschaft:	Fachoberlehrer Tobias Trageser
Inklusionsbeauftragte:	Studienrätin Ariane Groß
Ausländer- und Integrationsbeirat:	Fachoberlehrerin Marion Brehm
Interkulturelle Beraterin:	Studiendirektorin Evelyn Heinemann
Drogenkontaktlehrerin:	Studienrätin Ariane Groß
Koordinator an Berufsschulen für außerschulische Kontakte:	Studiendirektor Tilo Reis
Koordinator für Maßnahmen zur Gestaltung des Schullebens und zur päd. Schwerpunktsetzung:	Fachoberlehrer Tobias Trageser
Pressereferent:	Oberstudienrat Sebastian Müller
Datenschutzbeauftragter:	Oberstudienrat Sebastian Müller
Sicherheitsbeauftragter:	Oberstudienrat Sebastian Müller
Umweltbeauftragte:	Fachoberlehrerin Ina Dyroff
Hygienebeauftragte:	Fachoberlehrerin Ina Dyroff
Systembetreuer:	Studiendirektor Jochen Haun

Schulinterne Lehrerfortbildungen 2024/2025

Datum	Titel	Leitung
24.09.2024	ActivBoards für Einsteiger, Teil 1	Fr. Regnat
01.10.2024	ActivBoards für Einsteiger, Teil 2	Fr. Regnat
25.11.2024	Film und Foto für Social Media	Fr. Klüber, Fr. Otto, Fr. Scherer
22.01.2025	Sicherheit in der Schule und Verhaltensprävention	Fr. Werthmann
01.04.2025	Erste Hilfe für Lehrkräfte, Teil 1	Bayerisches Rotes Kreuz
02.04.2025	Erste Hilfe für Lehrkräfte, Teil 2	Bayerisches Rotes Kreuz
04.-05.04.2025	Umgang mit schwierigen Gesprächssituationen	Hr. Richter
19.05.2025	Inklusion durch digitale (Binnen-)Differenzierung	Fr. Spatz
02.07.2025	Schulisches Krisenteam	Fr. Märker
18.07.2025	Waste-Management und Nachhaltigkeit	Fr. Zillmer

Organigramm des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums Aschaffenburg





Gesamtpersonalrat:	Fachoberlehrerin i. BV Ulrike Zillmer, Vorsitzende Fachoberlehrerin Ilonka Bayer Fachoberlehrerin Sabine Longo Oberstudienrat Sebastian Müller Fachoberlehrer Tobias Trageser
Personalrat der Berufsschule:	Studiendirektorin Evelyn Heinemann, Vorsitzende Studienrätin Ariane Groß Studienrätin Carmen Müller
Personalrat der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung:	Fachoberlehrerin i. BV Ulrike Zillmer, Vorsitzende Fachlehrerin Julia Klüber Fachoberlehrer Tobias Trageser
Verwaltungsangestellte:	Maike Becker Yvonne Görg Ute Michalke-Cech Ingrid Theis
Haustechnik:	Andreas Koch Axel Wüst

Gemeinsamer Elternbeirat der BFS für Ernährung und Versorgung, BFS für Kinderpflege und BFS für Sozialpflege

(in alphabetischer Reihenfolge):

Dörthe Braun
Carmen Klotz
Hannelore Lippert
Sandra Müssig
Nicole Nuber
Ann-Kathrin Reichert-Freund
Marion Simon



Berufsschulbeirat

Schulleiter und Vorsitzender:	Oberstudiendirektor Dr. Matthias Fünffinger
Vertreter des Schulaufwandsträgers:	Alexander Zapf
Vertreterinnen der Lehrkräfte:	Studiendirektorin Renate Hauser Studiendirektorin Evelyn Heinemann Studienrätin Carmen Müller
Vertreter der Schüler:	Katharina Haas Emelie Lazarov Nils Wagner
Vertreterin der Eltern:	Hannelore Lippert
Vertreter der Arbeitgeber aus dem Handwerk:	Marco Häuser Veronika Hench
Vertreter der Arbeitnehmer:	Ulrike Fellner-Röbke Björn Wortmann
HWK:	Taoufik Hamid
IHK:	Dr. Maria Bausback



Besondere Aufgaben

Dem Berufsbildungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Aschaffenburg gehören an:

Dr. Matthias Fünffinger, Oberstudiendirektor

Renate Hauser, Studiendirektorin (stellvertretendes Mitglied)

Tilo Reis, Studiendirektor (stellvertretendes Mitglied)

Dem Berufsausschuss der Handwerkskammer für Unterfranken gehört an:

Dr. Matthias Fünffinger, Oberstudiendirektor (stellvertretendes Mitglied)

Schulforum

Vorsitzender: OstD Dr. Matthias Fünffinger

Lehrervertreter: Pfarrer Manfred Dietrich
 OStR Sebastian Müller
 FOLin i. BV Ulrike Zillmer

Elternvertreter: 3 Elternbeiratsmitglieder

Schülervertreter: Kevin Sickenberger
 Lola Aulenbach

Vertreter des Schulaufwandsträgers: Alexander Zapf

Die Prüfungsausschüsse

Ausbildungsberuf	Mitglied	Stellvertreter
Hauswirtschaftler:	Brehm, Marion Fachoberlehrerin	
	Longo, Sabine Fachoberlehrerin	
	Trageser, Tobias Fachoberlehrer	
	Vad, Daniela Fachlehrerin	
	Zillmer, Ulrike Fachoberlehrerin i. BV	
Hotel- und Restaurant- fachmann	Karey, Steffen Fachoberlehrer	Heinemann, Evelyn Studiendirektorin Kunz, Theresia Studienrätin
Koch	Hartung, Georg Fachoberlehrer	
Bäcker:	Hauser, Renate Studiendirektorin	Heine, Bianca Fachoberlehrerin Müller, Carmen Studienrätin
Bäckerei- fachverkäufer:	Hauser, Renate Studiendirektorin	Heine, Bianca Fachoberlehrerin
Konditorei- fachverkäufer:	Hauser, Renate Studiendirektorin	



Ausbildungsberuf

Mitglied

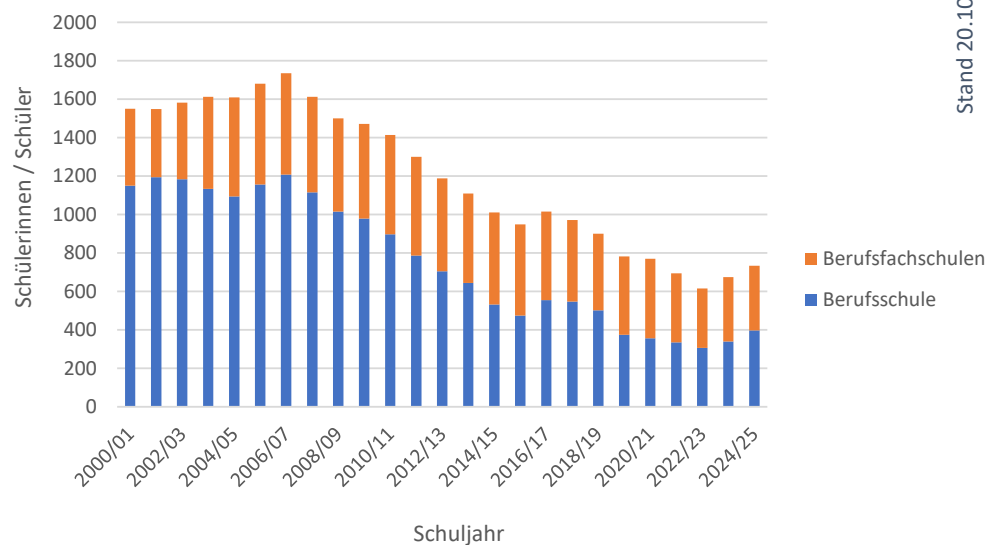
Stellvertreter

Fleischer:
Hartung, Georg
 Fachoberlehrer
Groß, Ariane
 Studienrätin

Fleischerei-
 fachverkäufer:
Groß, Ariane
 Studienrätin
Fischer, Antje
 Oberstudienrätin
Hartung, Georg
 Fachoberlehrer

Besondere Veranstaltungen und Aktivitäten

05.09.24 1. Mitarbeiterbesprechung
 10.09.24 1. Lehrerkonferenz
 18.09.24 1. Wandertag der Vollzeitklassen
 08.10.24 Anleitertreffen der Berufsfachschule für Kinderpflege
 09.10.24 Elternversammlung der Berufsfachschulen
 16.11.24 Tag der Berufsfachschulen im BIZ Aschaffenburg
 20.11.24 Pädagogischer Tag
 27.11.24 Elternsprechtage der Berufsfachschulen und des Berufsvorbereitungsjahres
 27.11.24 Adventsbasar der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
 17.01.25 Neujahrsempfang der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
 06.02.25 Edgar Fuchs Cook Academy Award
 10.02.-14.02.25 Kinderprojekt der Berufsfachschule für Kinderpflege
 18.u. 20.02.25 Projekt „Aus Fluss und Meer“ der Köche EK12
 26.02.25 Lehrerkonferenz
 17.02.-21.02.25 Berufsfachschulen: Beginn Anmeldung für 2025/2026
 19.02.25 Abschlussfeier der Winterprüflinge
 26.02.25 2. Lehrerkonferenz
 05.-08.03.25 Job Shadowing der Schulleitung über ERASMUS+ in Irland
 24.-28.03.25 Aktionswoche der Berufsfachschule für Sozialpflege und der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung
 08.-22.03.25 Erasmus+, Mobilität von 12 Schülerinnen und Schülern der Berufsfachschulen nach Tralee (Irland)
 01.04.25 Erste-Hilfe-Kurs, Teil 1
 02.04.25 Erste-Hilfe-Kurs, Teil 2
 04.-05.04.25 Fortbildung „Umgang mit schwierigen Gesprächssituationen“ im Hotel Klingerhof
 11.04.25 Infoveranstaltung für Externe Prüflinge der Berufsfachschule für Kinderpflege
 21.04.-05.05.25 Erasmus+, Mobilität von 12 Schülerinnen und Schülern der Berufsschule nach Tralee (Irland)
 16.05.25 City Lauf Aschaffenburg, Teilnahme des Schulteams

 Entwicklung der Schülerzahlen am
 Staatlichen Beruflichen Schulzentrum seit 2000




23.05.25	Einweihung des neuen Schulhauses
24.05.25	Tag der offenen Tür
08.-24.07.25	Waldtage der Berufsfachschule für Kinderpflege
21.-25.07.25	Woche der Lehrfahrten
23.07.25	2. Wandertag
25.07.25	Personalversammlung / Abschlusslehrerkonferenz
28.07.25	Pädagogischer Tag der Berufsfachschulen
29.07.25	Abschlussstag der Entlassklassen

Schülermitverantwortung

Schülersprecherin:	Tuana Su Beyazgül	FK10B
Schülersprecherin:	Jana Englert	FK11A
Schülersprecher:	Kevin Sickenberger	FK11B

Verbindungslehrkräfte

Berufsschule:	Antje Fischer, OStRin
	Renate Hauser, StDin
	Evelyn Heinemann, StDin
	Bianca Heine, FOLin
	Steffen Karey, FOL
	Theresia Kunz, StRin
	Carmen Müller, StDin
Daniela Vad, FLin	

Berufsfachschulen:	Ida-Marie Mielke, FLin
	Sebastian Müller, OStR
	Alisa Scherer, StRin

Tagessprecherausschüsse

Montag

1. Tagessprecher:	Nils Wagner	EB10
2. Tagessprecherin:	Maria Gianfreda	EF10A

Dienstag

1. Tagessprecherin:	Katharina Haas	EG12
---------------------	----------------	------

Mittwoch

1. Tagessprecher:	Jonas Spatz	EMV11
2. Tagessprecher:	Justin Wolf	EMV11

Donnerstag

1. Tagessprecherin:	Lola Aulenbach	EH12
2. Tagessprecher:	Jakob Wolf	EH12

Freitag

1. Tagessprecherin:	Emilie Lazarov	EH11B
2. Tagessprecher:	Noah Scheiffele	EF10C

Gesamttagesprecherin

Emilie Lazarov	EH11B
----------------	-------

Disziplinarausschuss

Birgit Asp, FLin	Simone Krug, FOLin
Barbara Bernhard, FOLin	Christine Machacsek, FOLin
Dr. Matthias Fünffinger, OStD	Monika Regnat, FOLin
Jochen Haun, StD	Tobias Trageser, FOL
Steffen Karey, FOL	

Lehrmittelausschuss

Margit Emmerich, StDin	Anne Neumeister, OStRin
Dr. Matthias Fünffinger, OStD	Gudrun Peeters, FOLin i. BV
Renate Hauser, StDin	Patrick Schneiderbanger, StD
Evelyn Heinemann, StDin	

Kassenprüfer

Georg Hartung, FOL
Renate Hauser, StDin
Bianca Heine, FOLin



QmbS-Team

Louisa Böhnlein, OStRin, Teamleiterin
 Veronika Pathe, OStRin, Teamleiterin
 Jochen Haun, StD
 Dr. Matthias Fünffinger, OStD
 Theresia Kunz, StRin
 Christine Machacsek, FOLin
 Sebastian Müller, OStR
 Anne Neumeister, OStRin
 Monika Regnat, FOLin
 Tilo Reis, StD
 Daniela Vad, FLin
 Veronika Wissel, OStRin

Untis-Team

Jochen Haun, StD
 Monika Regnat, FOLin
 Tilo Reis, StD

Schulisches Krisenteam

Antje Fischer, OStRin
 Dr. Matthias Fünffinger, OStD
 Andreas Koch, Haustechnik
 Maren Märker, Schulpsychologin
 Sebastian Müller, OStR
 Gudrun Peeters, FOLin i. BV
 Tilo Reis, StD
 Ingrid Theis, Verwaltungsangestellte
 Veronika Wissel, OStRin
 Axel Wüst, Haustechnik

Inklusions-Team

Antje Fischer, OStRin
 Anne Neumeister, OStRin
 Patrick Schneiderbanger, StD

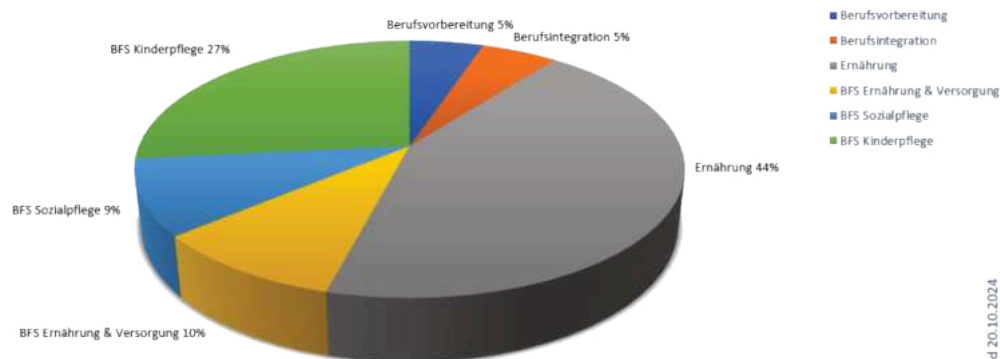


Lehrerverzeichnis

1. Hauptamtliche und hauptberufliche Lehrkräfte

Asp, Birgit	FLin	Sozialpädagogische Praxis, Sport
Bayer, Ilonka	FOLin	Handarbeit, Hauswirtschaft
Becker, Andrea	FOLin	Handarbeit, Hauswirtschaft
Bernhard, Barbara	FOLin	Sozialpädagogische Praxis, Sport
Böhnlein, Louisa-Isabelle	OStRin	Deutsch, Politik und Gesellschaft, Geschichte
Brehm, Marion	FOLin	Handarbeit, Hauswirtschaft
Dietrich, Manfred	Pfr.	Evangelische Religion
Dyroff, Ina	FOLin	Sozialpflegerische Praxis, Säuglingsbetreuung
Ehrmantraut, Charlotte	StRin	Sozialpädagogik, Evangelische Religion
Emmerich, Margit	StDin	Sozialpädagogik, Deutsch, Sport
Fischer, Antje	OStRin	Ernährung, Englisch
Dr. Fünffinger, Matthias	OStD	Wirtschaftspädagogik, Englisch
Groß, Ariane	StRin	Ernährung, Politik und Gesellschaft
Groh, Susanne	FLin	Sozialpflegerische Praxis
Haber, Eva-Maria	Religionslehrerin i. K.	Katholische Religion
Hartung, Georg	FOL	Ernährung (Metzger, Köche)
Haun, Jochen	StD	Sozialpädagogik, Politik und Gesellschaft
Hauser, Renate	StDin	Ernährung, Mathematik
Heine, Bianca	FOLin	Ernährung (Bäcker)
Heinemann, Evelyn	StDin	Textiltechnik, Politik und Gesellschaft
Karey, Steffen	FOL	Ernährung (Gastronomie)
Klüber, Julia	FLin	Hauswirtschaft
Krug, Simone	FOLin	Sozialpädagogische Praxis, Werkerziehung und Gestaltung
Kunkel, Christian	FL	Musik
Kunz, Theresia	StRin	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, Mathematik, Katholische Religion

Schüler/-innen - Gliederung nach Fachbereichen



Die insgesamt 734 Schülerinnen und Schüler werden in den aufgeführten Berufsfeldern und in den drei Berufsfachschulen ausgebildet.

Lipke, Johann	StRef.	Ernährung, Chemie
Longo, Sabine	FOLin	Hauswirtschaft
Machacsek, Christine	FOLin	Sozialpädagogische Praxis
Mielke, Ida-Marie	FLin	Sozialpflegerische Praxis
Müller, Carmen	StRin	Ernährung, Politik und Gesellschaft
Müller, Sebastian	OStR	Sozialpädagogik, Politik und Gesellschaft
Neumeister, Anne	OStRin	Sozialpädagogik, Englisch
Opitz, Barbara	FLin	Hauswirtschaft
Otto, Janina	StRin	Sozialpädagogik, Englisch
Pathe, Veronika	OStRin	Sozialpädagogik, Katholische Religion
Peeters, Gudrun	FOLin i. BV	Sozialpädagogische Praxis, Katholische Religion
Preußler, Rebekka	StRin	Sozialpädagogik, Deutsch
Procacci, Luisa	FOLin	Sozialpädagogische Praxis, Sport
Regnat, Monika	FOLin	Handarbeit, Hauswirtschaft
Reis, Tilo	StD	Sozialpädagogik, Deutsch
Scherer, Alisa	StRin	Sozialpädagogik, Biologie
Schmittner, Lea	FOLin	Sozialpädagogische Praxis
Schneiderbanger, Patrick	StD	Sozialpädagogik, Gesundheitspädagogik
Speth, Stefan	Fachlehreranwärter	Ernährung (Metzger, Köche)
Trageser, Tobias	FOL	Hauswirtschaft
Vad, Daniela	FLin	Hauswirtschaft
Vogel-Ott, Ulrike	OStRin	Hauswirtschaft, Katholische Religion
Wissel, Veronika	OStRin	Sozialpädagogik, Politik und Gesellschaft
Zillmer, Ulrike	FOLin i. BV	Handarbeit, Hauswirtschaft

2. Nebenamtliche und nebenberufliche Lehrkräfte

Beutler, Bele	Magistra Artium	Deutsch als Zweitsprache
Brandl, Elke	Kinderkranken- schwester	Säuglings- und Kinder- krankenpflege
Dölger, Astrid	Verkaufsleiterin im Nahrungsmittel- handwerk	Fachpraxis Verkäufer (Metzger)
Friedrich, Nadja	Dipl. Ökotrophologin	Ernährung
Friedt, Jasmin	Instrumental- pädagogin	Musik

Grimm, Heinz	Metzgermeister	Fachpraxis Metzger
Kapperer, Hubert	OStR	Deutsch, Ethik
Kirchhoff, Lars	staatl. gepr. Erzieher	Sozialpädagogische Praxis
Koma, Michael	Magister Artium	Sport
	Sportwissenschaft	
Maidhof, Susanne	Dipl. Pfliegewirtin	Sozialpflegerische Praxis
Safa, Afsaneh	Bachelor Physik	Mathematik
Speth, Barbara	Hauswirtschafts- meisterin	Hauswirtschaftliche Praxis
	Technikerin für Hauswirtschaft und Ernährung	Nahrungszubereitung, Sport
Thaidigsmann, Iris	Staatl. geprüfte Gymnastiklehrerin	Sport- und Bewegungserziehung
Wachter, Ute		

**Blaumachen,
the right way!**

Mit dem überzeugenden Aroma von echtem Schwarztee und der Süße von frischen Blaubeeren.

Trade Islands
SUPERPREMIUM ICED TEA
PURE CEYLON ORANGE PEEL

Blueberry
Trade Islands
Iced Tea

Blueberry
Trade Islands
THE SUPERPREMIUM
Iced Tea

Eder & Heyland* Brauerei GmbH & Co. KG
 Aschaffenburg-Str. 3-5 | 63762 Großostheim
 Telefon: 06026/509-0
 E-Mail: tradeislands@eder-heylands.de

@tradeislands
trade-islands.de

Zugänge, Weggänge, Beförderungen und Dienstjubiläen

Zugänge:

September 2024

Bele Beutler
 Charlotte Ehrmantraut
 Michael Koma
 Johann Lipke
 Barbara Opitz
 Janina Otto
 Afsaneh Safa
 Barbara Speth
 Stefan Speth

Oktober 2024

Jamin Friedt

November 2024

Hubert Kapperer

Dezember 2024

Lars Kirchhoff

Februar 2025

Nadja Friedrich

Maike Becker

Weggänge:

August 2024

Sabine Geis
 Hannelore Görl
 Christine Köhler
 Manuel Mitschke
 Christina RÜth-Hofmann
 Sarah Schmidt-Wegener

Beförderungen:

September 2024

Ariane Groß, Beamtenverhältnis auf Lebenszeit
 Sebastian Müller, Mitarbeiter in der Schulleitung (schulintern besetzt)
 Anne Neumeister, Fachbetreuerin für Ernährung und Versorgung (schulintern besetzt)
 Janina Otto, Beamtenverhältnis auf Probe
 Rebekka Preußler, Beamtenverhältnis auf Probe
 Luisa Procacci, Beamtenverhältnis auf Probe
 Lea Schmittner, Fachoberlehrerin

Oktober 2024

Tobias Trageser, Fachoberlehrer

April 2025

Simone Krug, Fachoberlehrerin in der Besoldungsstufe A12

Mai 2025

Louisa Böhnlein, Oberstudienrätin

25-jähriges Dienstjubiläum

September 2024

Susanne Groh
 Renate Hauser

40-jähriges Dienstjubiläum

September 2024

Margit Emmerich

Zugänge



Charlotte Ehrmantraut



Bele Beutler



Michael Koma



Johann Lipke



Barbara Opitz



Janina Otto

Zugänge



Afsaneh Safa



Jasmin Friedt



Barbara und Stefan Speth



Maike Becker

Von den anderen „Neuzugängen“
 liegen leider keine Begrüßungsbil-
 der vor.

Beförderungen


Beamtin auf Probe
 Janina Otto

Beamtin auf Probe
 Rebeka Preußler

Beamtin auf Probe
 Luisa Procacci

Beamtin auf Lebenszeit
 Ariane Groß

Fachoberlehrer
 Tobias Trageser

Fachoberlehrerin
 Lea Schmittner

Beförderungen



Fachoberlehrerin in A12
Simone Krug



Oberstudienrätin
Louisa Böhnlein



Fachbetreuerin für EuV
(schulintern besetzt)
Anne Neumeister



Mitarbeiter in der Schulleitung
(schulintern besetzt)
Sebastian Müller

25-jähriges Dienstjubiläum



Renate Hauser



Susanne Groh

Runde Geburtstage



Herr Koma feierte den **50sten**.



Frau Opitz, ...



... Frau Dölger ...



... und Frau Regnat wurden **60**.



Frau Emmerich ...



... und Frau Becker wurden **65**.



75ster Geburtstag von Herrn Grimm.

Frau Charlotte Ehrmantraut

Name: Charlotte Ehrmantraut

Geburtsdatum: 03.03.1991

Wohnort: Aschaffenburg

Familienstand: ledig



Zur Person:

Meine Leidenschaft und tiefe Verbindung zur Natur und dem Wald wurden mir bereits als Försterstochter in die Wiege gelegt. Nicht nur meine Naturverbundenheit, sondern auch das Interesse und die Neugier an den unterschiedlichsten Kulturen und Menschen, haben mein bisheriges Leben nachhaltig geprägt. Bereits während meiner Jugendzeit durfte ich dieses Interesse bei einem einjährigen Schulaufenthalt in den USA vertiefen. Diese Neugier, Menschen zu verstehen und mit ihnen zu arbeiten, haben zu meinem ersten Berufswunsch „Sozialpädagogin“ geführt.

Als Sozialpädagogin habe ich einige Jahre mit großer Freude in verschiedenen Institutionen und unterschiedlichen Maßnahmen gearbeitet.

Mein Zweitstudium in der beruflichen Bildung mit der Fachrichtung Sozialpädagogik und dem Unterrichtsfach evangelische Religionslehre habe ich gegen Ende dieser Zeit erfolgreich beendet und mir somit meinen beruflichen Lebensraum erfüllt.

Während meines Referendariats wurde ich sowohl in Berufsschulen als auch in Berufsfachschulen in Ober- und Mittelfranken sowie in Oberbayern eingesetzt.

Mit meiner wunschgemäßen Versetzung an das BSZ Aschaffenburg komme ich nicht nur beruflich, sondern auch privat in meiner Heimat an.

Frau Janina Otto

Name: Janina Otto

Geburtsdatum: 14.03.1991

Wohnort: Aschaffenburg

Familienstand: ledig



Zur Person:

Als gebürtige Haibacherin freue ich mich, wieder in meiner Heimat zu sein. Im Rahmen meiner Ausbildungen zur Werbefotografin und Lehrerin lebte ich einige Jahre in Augsburg, Bamberg und Würzburg und lernte Schulen in Frankfurt, München, Coburg, Schweinfurt und in Nakkila kennen. In dieser spannenden Zeit war ich gerne die Frau mit dem übergroßen Rucksack, der für Wochenendheimfahrten stets prall gepackt war. Doch über die Jahre bemerkte ich, dass ich im Herzen noch immer das Spessartkind bin, das aufatmet, sobald es durch die heimischen Wälder spaziert. Als Nomadin, die endlich angekommen ist, freue ich mich nun auf alle Reisen, die meine Ferien bereichern werden. Neben Ausbildung und Studium haben auch diverse Nebenjobs meinen Werdegang geprägt. Ich hatte großen Spaß, in verschiedene Berufsrollen zu schlüpfen, etwa in der Gastronomie, im Einzelhandel, im Theater oder auch im familiären Getränkebetrieb. Auch war ich als Übersetzerin, Projektmanagerin, HR-Außendienstmitarbeitende und studentische Hilfskraft tätig.

Nun Schülerinnen und Schüler aus diversen Berufsfeldern zu unterrichten, lässt diese Entdeckungsreise niemals enden.

Insbesondere freue ich mich, dass ich an unserer Schule nicht nur Lehrerin, sondern auch Fotografin sein darf. Bereits im Kindesalter hatte ich diese beiden Berufswünsche, die viel gemeinsam haben: Es geht um Kreativität, Vertrauen, Voneinander-Lernen, Empathie und um eine gute Wahrnehmung des Gegenübers, das stets im Fokus steht. Da ich mich bereits als Lehramtspraktikantin kreativ an unserer Schule austoben durfte, war es mein Wunsch, Teil unseres herzlichen Kollegiums zu werden.

Vielen Dank für die warmherzige Aufnahme in unsere Schulfamilie! Ich freue mich, als neue Lehrkraft schöne Schulereignisse mit Ihnen und euch zu gestalten und diese bildlich festzuhalten.

Frau Barbara Speth

Name: Barbara Speth

Geburtsdatum: 29.07.1982

Wohnort: Großheubach/Klotzenhof

Familienstand: verheiratet, 5 Kinder



Zur Person:

Seit September 2024 arbeite ich in den Berufsfachschulen für Kinderpflege und für Ernährung und Versorgung in unterschiedlichen hauswirtschaftlichen Fächern.

Ursprünglich komme ich aus dem kaufmännischen Bereich. Um mich fortzubilden, absolvierte ich während der Erziehung meiner Kinder eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin.

Im Jahr 2016 übernahm ich mit meinem Mann den landwirtschaftlichen Betrieb meiner Schwiegereltern. 2018 eröffneten wir unseren Hofladen, in dem wir das Fleisch aus unserer landwirtschaftlichen Mutterkuhhaltung verkaufen.

Um die betriebswirtschaftlichen Abläufe im Betrieb besser verstehen und umsetzen zu können, entschied ich mich ab 2020 die Meisterausbildung zu absolvieren und schloss diese im Jahr 2023 mit dem bayerischen Meisterpreis ab.

Obwohl ich mich in unserem landwirtschaftlichen Betrieb sehr wohl fühle, suchte ich nach einer weiteren beruflichen Herausforderung. Es ergab sich für mich die Möglichkeit, an einer Grund- und Mittelschule die Fächer Hauswirtschaft und Werken/Gestalten in den Klassen 1 bis 10 zu unterrichten. Ich stellte schnell fest, dass ich mich in diesem Berufsfeld sehr wohl fühle, aber mein Wissen lieber an einer beruflichen Schule weitergeben möchte. Deshalb strebte ich den Wechsel an diese Schule an, an der ich mich inzwischen sehr wohl und angekommen fühle. Am meisten beeindruckt mich der kollegiale Zusammenhalt. Bei Fragen bekommt man stets Unterstützung, was ich nicht als Selbstverständlichkeit sehe.

In meiner Freizeit bin ich begeisterte Reiterin. Auch die Jagd zählt zu meinen Hobbys. Die Natur und der Wald bieten mir die Möglichkeit, den Kopf vom manchmal stressigen Alltag freizubekommen.

Ich schließe mit einem Zitat von Henry Ford:

„Zusammenzukommen ist ein Anfang. Zusammenbleiben ist ein Fortschritt.

Zusammenarbeiten ist Erfolg.“

In diesem Sinne - auf eine gute Zusammenarbeit.

Herr Stefan Speth

Name: Stefan Speth

Geburtsdatum: 12.02.1982

Wohnort: Großheubach/Klotzenhof

Familienstand: verheiratet, 5 Kinder



Zur Person:

Seit September 2024 arbeite ich am Staatlichen beruflichen Schulzentrum Aschaffenburg als Fachlehreranwärter im Bereich Ernährung und Versorgung und unterrichte in diesem Zuge die Köche im zweiten Lehrjahr.

Ursprünglich komme ich aus dem Lebensmittelhandwerk, in dem ich auch meine Ausbildung zum Fleischer erfolgreich absolvierte.

Gleich nach dem Zivildienst besuchte ich die Meisterschule, um einen Grundstock für eine erfolgreiche berufliche Zukunft zu legen. Ich arbeitete lange Zeit in einem Markt als stellvertretender Abteilungsleiter der Fleischereiabteilung, wobei ich sowohl bei der Berufsausbildung mitwirkte als auch mit administrativen Tätigkeiten betraut war.

Nach vielen Jahren als Fleischermeister nahm ich die Chance wahr, in der Straßenmeisterei Miltenberg beruflich neu durchzustarten und absolvierte mit gutem Erfolg die Prüfung zum staatlich geprüften Straßenwärter.

Im Jahre 2016 übernahm ich gemeinsam mit meiner Frau und meinem ältesten Sohn den landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern im Nebenerwerb. Um auch im landwirtschaftlichen Bereich auf fundierte Kenntnisse zurückgreifen zu können, begann ich die Ausbildung zum Landwirt und schloss diese im Jahre 2018 ab.

In meiner Freizeit engagiere ich mich im Gemeinderat Großheubach. „Nicht nur meckern, auch was tun.“ ist meine Devise. Deshalb führe ich dieses Ehrenamt mit viel Engagement.

Außerdem finde ich meinen Ausgleich auf der Jagd im Revier direkt vor der Haustüre. Mein Herz schlägt jedoch für die Landwirtschaft, das Traktor fahren und für meine zauberhaften Kühe. Hier finde ich Ruhe, wenn der Alltag mal etwas hektischer wird. Ich freue mich, die Chance für die Fachlehrausbildung hier im Hause bekommen zu haben.

Ich möchte das Feuer für meinen Beruf an unsere Jugendlichen weitergeben und hoffe, dass sie später ihren Beruf mit genau so viel Herzblut ausführen wie ich.

Herr Johann Lipke

Name: Johann Lipke
 Geburtsdatum: 10.02.1994
 Wohnort: Aschaffenburg
 Familienstand: ledig

Zur Person:

Servus! Ich bin in München aufgewachsen - einer Stadt, wo die Brezn knusprig, das Bier kalt und die Öffis... na ja, lassen wir das, man will ja positiv bleiben. Nach meiner Ausbildung zum chemisch-technischen Assistenten habe ich die fachgebundene Hochschulreife an der FOS/BOS München erlangt und bin ins Lehramtsstudium an der TU München gestartet.



Mein Referendariat begann noch recht heimatnah in Ingolstadt und Landsberg - alles schön im bayerischen Speckgürtel. Aber dann, plot twist: Aschaffenburg! Ja, es ist weiter weg, und ja, die Postleitzahl stimmt irgendwie nicht. Aber was soll's; die Leute hier haben Herz und Humor, also passt's!

Ich bin der entspannte Typ Lehrer - ruhig, gelassen und immer bereit zuzuhören, ob's um fachliche Fragen oder die neueste Netflix-Serie geht. Das möchte ich mir auf jeden Fall bewahren. Mein Ziel ist erst einmal das Referendariat zu bestehen – und dann sehen wir weiter, wohin der Breznduft mich zieht.

Wenn ich mal nicht im Klassenzimmer stehe, bin ich wahrscheinlich bei einer epischen Karten-, Brett- oder Videospielsession, bewaffnet mit ungesunden Snacks und meinem treuen Begleiter, der Paulaner Spezi (Warum sind Kästen so schwer und ich so schwach?).

Lange Nächte sind hier keine Seltenheit. Wer braucht schon Schlaf, wenn's was zu zocken gibt? Natürlich erst, wenn der Unterricht steht.

Denn wie wir unseren Schülern predigen:

Erst die Arbeit, dann der Grind.

Herr Michael Koma

Name: Michael Koma
 Geburtsdatum: 15.05.1975
 Wohnort: Aschaffenburg
 Familienstand: verwitwet

Zur Person:

Geboren und aufgewachsen in Aschaffenburg, war Sport seit meiner frühesten Kindheit ein wichtiger Bestandteil meines Lebens. Bälle gehörten für mich immer zum Tagesablauf. Tennis und Fußball spielte ich sehr aktiv im Verein und auf Turnieren. Jedoch interessierte ich mich auch für viele weitere Sportarten.

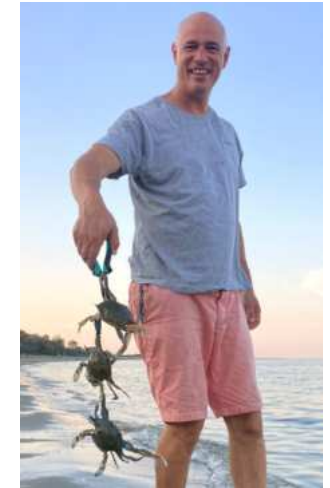
Zur Schule ging ich bis zur 11.Klasse auf das Dessauer-Gymnasium und meinen Abschluss machte ich auf dem Bachgau-Gymnasium Babenhausen. Nach dem Abitur zog es mich nach Heidelberg, wo ich Sportwissenschaften und Pädagogik studierte und den Abschluss des Magisters erreichte.

Schon während der Schulzeit arbeitete ich als Tennistrainer (C-Lizenz). Parallel zum Studium begann ich mit meiner Tätigkeit im Veranstaltungsbereich. Dort arbeitete ich auf selbständiger Basis als Produktionsleiter, Logistikleiter und Dekorateur. Diese Tätigkeit schraubte ich mehr und mehr zurück, als meine Tochter 2011 geboren wurde und ich mit meiner Familie nach Aschaffenburg zurückkehrte.

In Aschaffenburg startete ich 2010 mit der Ballschule Aschaffenburg. Dort spiele ich täglich mit Kindern zwischen 3 und 9 Jahren und führe sie an Sport und Bewegung heran. Nachdem meine Frau 2021 verstorben war, begann ich als Sportlehrer am Kronberg-Gymnasium zu arbeiten. Seit Herbst 2024 bin nun am BSZ Aschaffenburg und darf meine Begeisterung und Motivationskünste an Berufsschüler weitergeben.

Meine weiteren Hobbys und Leidenschaften sind Angeln und Musik. Der Main und Seen in der Umgebung sind die Gewässer, an denen ich versuche Hechte, Barsche, Zander und Karpfen zu überlisten. Seit über 30 Jahren durfte ich als DJ viele Feste und Feierlichkeiten begleiten.

Ich freue mich auf eine konstruktive Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen und bedanke für den sehr herzlichen Empfang.





Frau Barbara Opitz

Name: Barbara Katrin Opitz
 Geburtsdatum: 01.12.1964
 Wohnort: Aschaffenburg
 2 Kinder



Zur Person:

Geboren in Tübingen und aufgewachsen in Balingen auf der Schwäbischen Alb. Mit 16 besuchte ich die Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall. Danach begann meine Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin in Hechingen.

Meine erste Stelle hatte ich im Hetzel Hotel Hochschwarzwald als Hausdamenassistentin. Darauf folgte eine Tätigkeit als stellvertretende Assistentin im Brenner's Parkhotel / Villa Stephanie in Baden-Baden.

Danach war ich im Hotel Intercontinental Frankfurt die leitende Night Audit Hausdame.

Beim Hausfrauenbund Hessen hielt ich Inhouse Schulungen für Hygiene.

In Darmstadt beim Internationalen Bund habe ich hauswirtschaftliche Helfer und Beiköche ausgebildet.

An der Berufsschule 1 in Aschaffenburg habe ich für die Gesellschaft für berufliche Förderung BVJ-Schüler unterrichtet.

Meine Hobbys sind Reisen, Yoga, lesen und die Besuche von Museen.



Frau Afsaneh Safa

Name: Afsaneh Safa
 Geburtsdatum: 21.09.1971
 Familienstand: verheiratet, 2 Kinder



Zur Person:

Seit September 2024 unterrichte ich mit Freude Mathematik in einer BVJ Klasse.

Ich komme aus Teheran im Iran, einer Metropole mit 15 Millionen Einwohnern. Dort wurde ich geboren, bin ich aufgewachsen, habe ich studiert und geheiratet.

Nach dem Abitur habe ich Physik studiert. Während des Studiums arbeitete ich in einem Optiklabor. Aufgrund der Krankheit einer Freundin, die als Lehrerin tätig war, habe ich ihre Stelle vertreten. Nach kurzer Zeit wurde mir klar, dass die Schule mein wahres und richtiges Berufsfeld ist. Ich habe 16 Jahre lang als Physik- und Mathematiklehrerin in den Klassenstufen 9 bis 12 unterrichtet und gleichzeitig viele pädagogische Fortbildungen absolviert.

Vor etwa zehn Jahren bin ich nach Deutschland eingewandert, habe Deutschkurse besucht und sechs Jahre lang im Friedrich-Dessauer-Gymnasium Aschaffenburg in der Nachmittagsbetreuung gearbeitet.

Seit Februar 2023 darf ich wieder als Mathematiklehrerin tätig sein, denn das Kronberg-Gymnasium hat mir diesen Traum erfüllt.

Nun bin ich sehr froh ein Teil des BSZ Aschaffenburg zu sein.

Ich liebe das Wandern, Bergsteigen, Reisen und gute Filme schauen.

Eine meiner Hauptfreizeitbeschäftigungen war das Wandern im Iran. Teheran ist eine wunderschöne Stadt, die an den Hängen der Berge liegt und damit ein besonderer Ort für Bergsteiger und Naturliebhaber ist. Ich bin bereits auf einen über 5000 m hohen Berg gewandert. ☺

Frau Jasmin Friedt

Name: Jasmin Friedt

Geburtsdatum: 31.12.1981

Wohnort: Haibach

Familienstand: verheiratet, 2 Kinder



Zur Person:

Ich wurde 1981 im ruhigen abgelegenen Hunsrück (Rheinland-Pfalz) geboren und bin auch dort aufgewachsen. Schon als Kind begeisterte mich Musik: so spielte ich zu Hause auf der Gitarre meiner Eltern und sang im Kinderchor, wobei ich oft als Solistin eingesetzt wurde.

Nach dem Abschluss der Realschule begann ich eine Ausbildung als zahnmedizinische Fachangestellte und arbeitete 2 weitere Jahre in diesem Beruf. Bereits mit 17 Jahren übernahm ich die Leitung eines Kinderchores und begann mir autodidaktisch das Klavier spielen beizubringen.

Damit mir beruflich mehr Wege offen stehen, besuchte ich die Fachoberschule für Soziales, um dort die allgemeine Hochschulreife zu erlangen. Zunächst studierte ich 5 Semester Erziehungswissenschaft in Mainz. Allerdings nahm die Musik zu dieser Zeit schon einen sehr großen Raum ein: ich leitete mehrere Chöre, gab Gitarren- und Klavierunterricht und sang in mehreren Bands, was mich dazu ermutigte, ein Studium mit Hauptfach Gesang an der Frankfurter Musikwerkstatt zu beginnen, welches ich 2013 mit dem Abschluss: „staatlich anerkannte Berufsmusikerin und Instrumentalpädagogin für Jazz- und Populärmusik“ beendete.

Seitdem bin ich freiberuflich als Musikerin in unterschiedlichen Gebieten tätig. Der Liebe wegen zog ich 2015 schließlich nach Haibach und wurde Mutter zweiter wunderbarer Töchter.

Heute leite ich mehrere Kinder-, Jugend- und Erwachsenenchor.

In meiner Freizeit mache ich gerne Musik und verbringe Zeit mit meiner Familie im Hunsrück, wo ich wunderbar zu Ruhe kommen kann.

Herr Lars Kirchhof

Name: Lars Kirchhof

Geburtsdatum: 22.09.1995

Wohnort: Aschaffenburg

Familienstand: verheiratet, 1 Kind



Zur Person:

Ich bin in Aschaffenburg geboren und aufgewachsen. Auch meine Ausbildung zum Kinderpfleger und Erzieher habe ich hier an der Fachakademie für Sozialpädagogik absolviert. Bis heute bin ich dort noch an den Musicalproduktionen als Bassist beteiligt. Nach der Ausbildung stellte ich schnell fest, dass ich einen Beitrag zur Qualifikation in der frühkindlichen Bildung leisten möchte.

So begann ich 2020 ein Studium der Beruflichen Bildung in der Fachrichtung Sozialpädagogik an der Universität zu Bamberg. Letztes Jahr konnte ich darin schon einen Teilerfolg erzielen und den Bachelorabschluss erwerben.

Als frischgebackener Papa entschloss ich mich dann, mein Masterstudium mit Arbeit zu vereinen und erinnerte mich daran, dass ich mich während meines Studienpraktikums am BSZ Aschaffenburg im Schuljahr 2022/23 im Kollegium und an der Schule sehr wohl gefühlt hatte, weshalb ich mich für eine Stelle als Lehrer bewarb.

Diese Entscheidung hat sich als goldrichtig herausgestellt, da ich von eben jenem Kollegium auch ein zweites Mal mit offenen Armen empfangen wurde und große Unterstützung erfahren habe. Dafür möchte ich mich auch an dieser Stelle noch einmal bedanken.

Neben der Zeit mit meiner kleinen Familie verbringe ich meine Freizeit gerne mit dem Musizieren mit Band und dem Musicalorchester oder mit Gesellschaftsspielen in gemütlicher Runde. An sonnigen Tagen kann man mich auch häufig bei sportlicher Betätigung mit meiner Hündin im Park Schönbusch antreffen.

Herr Hubert Kapperer

Name: Hubert Kapperer
 Geburtsdatum: 06.12.1957
 Wohnort: Hösbach/Rottenberg
 Familienstand: verheiratet



Zur Person:

Geboren in Aschaffenburg und aufgewachsen in Goldbach. Meine große Leidenschaft ist Musik. Während meiner Schulzeit in der Realschule Aschaffenburg war ich mit meinem Alt-Saxofon Mitglied in der Schul-Bigband. Mehr Spaß bereitete mir allerdings das „Plattenauflegen“. Bereits mit 15 Jahren tourte ich als DJ Hubert K. mit meiner Plattensammlung sonntags durch den Landkreis, um in diversen Pfarrheimen zur Nachmittagsdisco aufzulegen. Diese Leidenschaft ist ungebrochen. Als Teil des Big Easy Teams war ich über viele Jahre freitags ab 23:00 Uhr im Colossal zu hören.

Nun zum beruflichen Werdegang: Nach dem Abitur studierte ich bis zum Vordiplom Bauingenieurwesen an der TU Darmstadt. Durch „Unterrichtsbesuche“ bei einem Freund, der bereits Berufsschullehrer an der BS 1 in Aschaffenburg war, bin ich zum Entschluss gekommen, das Studienfach zu wechseln. Der neue Studiengang hieß von nun an Gewerbelehrer für Bauwesen. Nach dem Referendariat in Darmstadt erhielt ich meine erste Anstellung an der Phillip-Holzmann-Berufsschule in Frankfurt am Main. 1991 erfolgte der Wechsel an die BS 1 in Aschaffenburg. Im August 2024 war dann Schluss: ich ging in den Ruhestand.

Seit November unterstütze ich am BSZ Aschaffenburg die Abteilung Ernährung mit Unterricht in Deutsch und Ethik.

Frau Nadja Friedrich

Name: Nadja Friedrich
 Geburtsdatum: 02.08.1980
 Wohnort: Großwallstadt
 Familienstand: verheiratet, 2 Kinder



Zur Person:

Begonnen hat mein Lebensweg in Aschaffenburg, wo ich meine Kindheit und Jugend verbrachte.

Nach meinem Abitur hatte ich mich für ein Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften entschieden und landete in Gießen. Schnell wurde mir dort bewusst, wie schön meine Heimat doch ist.

Ich hatte Glück und begann nach dem Diplom bei einer sehr interessanten Firma in Darmstadt als Getränkeentwicklerin zu arbeiten. Privat zog es mich dann auch schnell wieder Richtung Aschaffenburg und ich landete in Großwallstadt.

Mit der Geburt meiner Kinder begann der Wunsch nach einem anderen Berufsfeld und der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen. Leider hat der Umstieg zum Lehramt damals nicht direkt geklappt und ich bin insgesamt über 15 Jahre in dem Unternehmen auf unterschiedlichen Positionen geblieben.

Umso mehr freue ich mich heute an der Berufsschule sein zu dürfen.

Danke an dieser Stelle für die Chance und die überwältigend herzliche Unterstützung bei der Einarbeitung!

Was ich mache, wenn ich nicht arbeite?

Ich liebe es zu kochen und zu backen, am liebsten für meine Freunde. Außerdem male, bastle und nähe ich gerne, spiele Tennis und ich liebe es, in ferne Länder zu reisen und dort Neues zu entdecken. Natürlich gehen die Erfahrungen dann auch in unserer Küche mit ein.

Ich freue mich auf die Zukunft mit allen hier an der Schule.

Jugendsozialarbeit am BSZ Aschaffenburg

„Gemeinsam geht's besser“

Dieser JaS-Slogan hat sich in diesem Schuljahr bewahrheitet, denn nun hat das BSZ Aschaffenburg mit Clara Englert eine weitere JaS-Fachkraft gewonnen und somit geht es gemeinsam besser voran.



Clara Englert

Im November 2024 durfte ich meine Tätigkeit als Jugendsozialarbeiterin am BSZAB beginnen. Hier bin ich für alle Schülerinnen und Schüler in den dualen Ausbildungsberufen im Kompetenzzentrum Ernährung zuständig. Nachdem meine Kollegin Clarissa Pernigotto schon einige Jahre am BSZAB tätig ist und die Schülerinnen und Schüler der

Berufsfachschulen betreut, galt und gilt es die Stelle am Kompetenzzentrum neu zu etablieren und einzurichten. Bei meinen Vorstellungsrunden in den Klassen wurde ich sowohl von den Lehrkräften als auch den Schülerinnen und Schülern positiv empfangen. So kann ich in den letzten Monaten schon auf spannende und vielfältige Kontakte mit Schülerinnen und Schülern zurückblicken, die den Weg zu mir in die Beratung gefunden haben. Auch die Zusammenarbeit mit den Lehrkräften, dem MSD, der Agentur für Arbeit, Beratungsstellen und Ämtern in Stadt und Landkreis und anderen Netzwerkpartnerinnen und Netzwerkpartnern machen den Arbeitsalltag interessant und ich freue mich auf alles Weitere, das kommt.

Clarissa Pernigotto

Dieses Schuljahr war geprägt von Veränderungen und Bewegung, denn neben der neuen Kollegin galt es einen Umzug bzw. zwei Umzüge zu gestalten. Clara Englert wechselte ins Kompetenzzentrum und nahm von dort ihre Arbeit auf. Ich zog vom C- in den A-Trakt und arbeite seitdem in schöner nachbarschaftlicher Gemeinschaft mit Antje Fischer, der Beratungslehrerin sowie den Sozialpädagoginnen des bfz zusammen. Im April wurde die JaS- Konzeption aus dem Jahr 2010 auf neue gemeinsame (JaS und Schulleitung) Füße gestellt und im Mai kam mit der Teilnahme am City-Lauf noch mehr

Bewegung ins Spiel. Der Lauf samt den Vorbereitungsläufen war eine sehr schöne Gelegenheit, um mit den Jugendlichen nochmal anders in den Austausch zu gehen. Das geht 2026 definitiv in die Fortsetzung! Eine weitere schöne Gelegenheit zum Austausch gab es dann auch am Tag der offenen Tür (24.05.2025), an dem ich sowohl die Familien der aktuellen Schülerinnen und Schüler, als auch die der zukünftigen kennenlernen durfte.

Das Schuljahr geht somit gemeinsam bewegt und bewegend zu Ende. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen/Euch einen schönen und erholsamen Sommer.

Herzliche Grüße

Clara Englert & Clarissa Pernigotto (Jugendsozialarbeit an Schulen)

www.buchhandlung-diekmann.de

Zuhause schmeckt's am besten ...



Buchhandlung Diekmann
 Steingasse 2 • Aschaffenburg
 Telefon 06021/30410

Fachbuch im Fachwerk
 Roßmarkt 42 • Aschaffenburg
 Telefon 06021/3423-0

Große Auswahl!
 Persönliche Beratung!
 Online bestellen!

„Das Herz einer Schule schlägt nicht in den Mauern, sondern in den Menschen, die sie mit Leben füllen und weiterentwickeln.“

Unter diesem Leitsatz verstehen wir unsere Arbeit im Rahmen von QmbS. In diesem Sinne haben wir die langjährige Teamleitung von Jochen Haun übernommen. Wir danken Jochen herzlich für sein Engagement und die Unterstützung, die wir bereits erfahren durften und auch mit ihm als Teil des QmbS-Teams weiterhin erhalten.



Rückblick auf das Schuljahr 2024/2025

Durch den „QmbS-ReStart“ wurden die aktuellen Ziele in unserem Schulentwicklungsprogramm überarbeitet bzw. reduziert und dadurch Raum für Neues geschaffen. Somit stand das Schuljahr 2024/2025 ganz im Zeichen der **Differenzierung und Neuausrichtung**.

Ein Arbeitskreis formierte sich zum vom Kollegium priorisierten Thema Differenzierung und nahm die Arbeit auf. Schon zu Beginn war uns bewusst, dass Differenzierung ein umfangreiches und sehr anspruchsvolles Feld darstellt und in der beruflichen Schullandschaft bisher fast völlig unbehandelt schien. Die Zielfindung erforderte mehrere Anläufe, und auch die Arbeitsweise im Arbeitskreis wurde intensiv diskutiert. Dies führte schließlich zu einem zusätzlichen internen Arbeitstreffen, um Klarheit und Struktur zu schaffen und grundlegende Inhalte von QmbS aufzufrischen. **Nachhaltigkeit und Effektivität** standen dabei im Mittelpunkt unserer Teamarbeit.

Der **Arbeitskreis Differenzierung** hat im Bereich „Differenzierung im Unterricht“ in diesem Schuljahr bereits hart gearbeitet und konkrete Ziele und Maßnahmen formuliert. So sollen sich die Lehrkräfte der unterschiedlichen Leistungsniveaus ihrer Schülerinnen und Schüler in den verschiedenen beruflichen Fachrichtungen bewusst werden und - im Rahmen der Möglichkeiten der jeweiligen Abteilungen - gezielte Differenzierungsmaßnahmen anbieten.

Ideen dazu sind:

- Unterstützung für Lernende mit Schwierigkeiten
- Selbstlernkurse
- Schüler-helfen-Schülern-Programme
- KI-gestützte Differenzierung, z. B. zur Anpassung von Arbeitsblättern an verschiedene Anforderungsniveaus
- Differenzierungstipps für Lehrkräfte

Der Arbeitskreis, in welchem die Kolleginnen und Kollegen abteilungsübergreifend arbeiten, sprudelt vor Ideen und ist aktuell dabei, diese zu bündeln und auf ihre Umsetzbarkeit zu prüfen. Einige Maßnahmen wurden aber bereits erfolgreich umgesetzt. Denken Sie vor allem an die sehr praxisorientierten und häppchenweise präsentierten Differenzierungstipps, die uns in diesem Schuljahr monatlich erfreuten und das Thema allgegenwärtig machten!

Auch der **Arbeitskreis Lehrerzimmer** hat sich ein wichtiges Ziel gesetzt: Das Lehrerzimmer soll wieder ein lebendiger Ort der Begegnung werden. Erste Schritte wurden bereits unternommen - etwa durch Mitbringbuffets zu Geburtstagen. In manchen Pausen ist wieder spürbar mehr Leben eingekehrt!

Ein weiteres Projekt war das erneute Aufgreifen des **Medienführerscheins** und die damit einhergehende Finalisierung. Zwar wurden die Module bzw. Inhalte des Medienführerscheins in den letzten Jahren unterrichtet, eine finale Ausstellung des Zertifikats hat bis dato jedoch nicht flächendeckend stattgefunden. Das QmbS-Team entwickelte ein nachhaltiges Konzept, mit dem Ziel, dass bis zum Ende dieses Schuljahres alle Absolventinnen und Absolventen das Medienführerschein-Zertifikat erhalten. Dieses Vorhaben konnte nur durch die engagierte Mitarbeit vieler Kolleginnen und Kollegen realisiert werden - herzlichen Dank dafür!

Ausblick

Unser Berufliches Schulzentrum erscheint in neuem Glanz und auch wir haben nun ein eigenes, schickes schulinternes QmbS-Logo. Außerdem arbeiten wir gerade an einem **Plakat**, welches QmbS im Schulhaus sichtbar und ansprechend präsentieren soll.

Ein weiteres zentrales Thema ist die **interne Evaluation**. Innerhalb des Teams hat sich eine Task Force gebildet, welche die bisherigen Evaluationsmethoden überarbeitet und an die aktuellen medialen Möglichkeiten anpasst, um sie zukunftsfähig zu machen. Dabei soll auch das Schülerfeedback, besonders in Hinblick auf unser diesjähriges Kernthema „Differenzierung“, etabliert werden.

Uns ist es zudem ein großes Anliegen, **Feedback aus dem Kollegium** zu erhalten. Daher soll im Lehrerzimmer auf unkomplizierte Weise Feedback zu verschiedenen Themen eingeholt werden.

Unser Ziel ist es, die Schulentwicklung an unserem Schulzentrum lebendig und nachhaltig zu gestalten.

Unsere Schule lebt durch die Menschen, die sie mit Herz und Leben füllen! Machen Sie mit - jeder Beitrag zählt!

V. Pathe, OStRin und L. Böhnlein, OStRin
 Teamleiterinnen QmbS

Weihnachts-



Schüler des BSZAB packen für die Johanniter Weihnachtstrucker

Gemäß dem Motto „Helfen kann so einfach sein“ unterstützen Schülerinnen und Schüler des BSZAB hilfsbedürftige und notleidende Menschen in südosteuropäischen Ländern und Deutschland mit weihnachtlich dekorierten Paketen. Schon das siebte Jahr in Folge setzen sie damit ein Zeichen der Solidarität, Nächstenliebe und der Hoffnung.

Mit Engagement und Tatendrang wurde organisiert, eingekauft, verteilt, gebastelt, ausgemalt, beklebt und geschrieben. Insgesamt 27 Päckchen wurden dieses Jahr auf die Reise geschickt. Durch kleinere Beiträge und eine großzügige Einzelspende über 50 € wurden zusätzlich 220 € gesammelt. Dies entspricht noch einmal etwa 9 virtuellen Päckchen.

In den Zielländern werden die Pakete an wirtschaftlich schwache Familien, Schul- und Kindergartenkinder, Menschen mit Behinderung und in Armenküchen, Alten- und Kinderheimen verteilt.

Alle Pakete wurden mit Grundnahrungsmitteln wie Reis, Speiseöl oder Mehl gefüllt. Hygieneartikel wie Zahnbürsten oder Seifen durften genauso wenig fehlen wie Schokolade und Kekse. Zusätzlich fand eine kleine Weihnachtsüberraschung ihren Platz im Päckchen, um den Kindern vor Ort eine Freude zu machen.

An der Spendenaktion beteiligte sich die gesamte Schulfamilie - von den Berufsvorbereitungsklassen über Berufsfach-

T
R
U
C
K
E
R



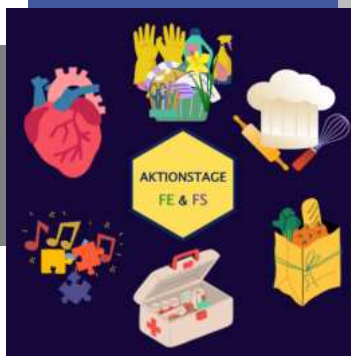
schüler der Kinderpflege, Sozialpflege und Ernährung und Versorgung, bis zu den Teilzeitschülern der Berufsschule III im Nahrungsbe-
reich.

Im Vorfeld informierten sich die Schülerinnen und Schüler des BSZAB über die Lebensverhältnisse in den Zielregionen. Das Interesse, etwas über die dortigen schwierigen Situationen zu erfahren, war groß - genauso erschütternd jedoch auch die Erkenntnis, dass die Themen Hunger, Armut und Not das Leben der Menschen prägen. Umso mehr war uns wieder einmal wichtig, kleine Weihnachtsfreuden zu bereiten.

Bei einer symbolischen Übergabe freute sich der Schulleiter OStD Dr. Matthias Fünffinger über die Einsatzbereitschaft der gesamten Schulfamilie und hob die Bedeutung einer solchen Aktion hervor.

C. Müller, StRin

Aktionstage



Vom 25. bis 27. März 2025 öffneten wir unsere Türen für Schülerinnen und Schüler der regionalen Mittelschulen, um ihnen spannende Einblicke in unsere Fachbereiche Ernährung und Versorgung sowie Sozialpflege zu ermöglichen. In einer praxisnahen Atmosphäre konnten die Gäste in verschiedenen Workshops selbst aktiv werden und unsere Schule hautnah erleben. Jeden Tag wurden sechs abwechslungsreiche Workshops aus beiden Berufsfachschulen angeboten:

Ernährung und Versorgung

„Liebe geht durch den Magen mit Snacks und Drinks“

Hier durften die Teilnehmenden leckere Wraps und erfrischende Smoothies zubereiten, mit verschiedenen Zutaten experimentieren und kreative Geschmackskombinationen entdecken. Außerdem wurden kleine Osterhasen-Osternester gebastelt.

„GenussWerkstatt“

In der „GenussWerkstatt“ wurden süße Waffeln und pikante Mini-Pizzen gebacken und Experimente mit Hefe durchgeführt. Zur Erfrischung gab es außerdem eisgekühlte alkoholfreie Cocktails. Auch konnten verschiedene Serviettenfalttechniken erprobt werden.

„Pflanzwerkstatt“

Ein weiteres Highlight war die „Pflanzwerkstatt“, in der kleine Osterglocken in Gläser eingepflanzt und anschließend dekoriert wurden. So konnte jeder sein eigenes kleines Pflanzenarrangement gestalten und mit nach Hause nehmen.

der Berufsfachschulen



Sozialpflege

„Der Körper des Menschen“

Mit anschaulichen Erklärungen zur Anatomie und dem Einsatz moderner VR-Brillen tauchten die Teilnehmenden in die faszinierende Welt des menschlichen Körpers ein.

„Aktivieren und begeistern“

Bewegung ist essenziell für Gesundheit und Wohlbefinden, weshalb in diesem Workshop gezeigt wurde, wie man Menschen motivieren und mit kreativen Ideen zu mehr Aktivität anregen kann.

„Menschen pflegen und unterstützen“

Hier konnten die Gäste erste pflegerische Handgriffe erlernen - vom Messen von Temperatur und Blutzucker bis hin zum Anlegen von Verbänden und dabei die professionellen Pflegefachräume erleben.

Während der gesamten Woche begleiteten die Guides aus den 10. - 12. Klassen unsere Gäste durch das Schulgebäude, gaben spannende Einblicke in den Schulalltag am BSZ und standen für Fragen rund um die Ausbildungen zur Verfügung.

Die Projektwoche war eine großartige Möglichkeit, Neues auszuprobieren und sich mit den Gästen auszutauschen. Auch für uns war es spannend zu sehen, was den jeweils anderen Fachbereich auszeichnet. Am Ende der Woche hatten nicht nur die eingeladenen Schülerinnen und Schüler, sondern auch wir selbst, viele neue Eindrücke gesammelt. Dank der Aktionstage sind auch klassen- und fachbereichsübergreifende Freundschaften entstanden.

Wir danken allen Mitwirkenden für ihr Engagement!





„BSZAB goes classic“ - Auf zu neuen Ufern!

Mit unserer im Schuljahr 2024/2025 gestarteten Veranstaltungsreihe "BSZAB goes classic" wollen wir den Auszubildenden die Möglichkeit bieten, klassische Theaterkunst hautnah zu erleben. Dank der Kooperation mit dem **Stadttheater Aschaffenburg** konnten wir vier reguläre Abendvorstellungen zu einem besonders günstigen Preis von **6 € pro Ticket** anbieten.

Die Resonanz auf dieses Angebot war bisher **durchwachsen**. Während einige Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit begeistert genutzt haben und die Inszenierungen schätzten, gab es auch Zurückhaltung. Das Interesse am Theater war erst verhalten und die Teilnahme an den Veranstaltungen somit von **leichter Zurückhaltung und Anlaufschwierigkeiten** geprägt.

Trotz der wenigen Teilnehmenden sehen wir großes Potenzial in der Reihe. Theater bietet die Chance, neue Perspektiven zu gewinnen, sich mit gesellschaftlichen Themen auseinanderzusetzen und die eigene Kreativität zu fördern. Wir hoffen, dass im nächsten Schuljahr **noch mehr Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit ergreifen**, diese kulturelle Erfahrung für sich zu entdecken.

Unser Ziel bleibt es, die Begeisterung für Kunst und Kultur zu wecken und die Bedeutung des Theaters als Bildungs- und Inspirationsquelle hervorzuheben. Mit einer stär-

keren Bewerbung und einer noch gezielteren Auswahl an Aufführungen wollen wir dazu beitragen, dass sich "BSZAB goes classic" als feste Größe im Schuljahr etabliert.

Wir freuen uns auf ein weiteres Jahr voller kultureller Impulse und darauf, **noch mehr junge Menschen für das Theater zu begeistern!**



L. Böhnlein, OstRin

Spielplan

Woyzeck

12.02.2025 / 19:30 Uhr
 ABGESAGT

Peer Gynt

26.03.2025 / 19:30 Uhr

Aschaffener Poetry Slam

09.05.2025 / 19:00 Uhr

Shockheaded Peter

21.05.2025 / 19:30 Uhr

Erasmusmobilität

Tralee, Irland

Berufsschule 2025



Auszubildende des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums sammelten Berufserfahrung in Tralee.

Zwölf Auszubildende der Fachrichtung Ernährung besuchten vom 27. April bis zum 11. Mai 2025 das wunderschöne kleine Städtchen Tralee im County Kerry in Irland. Ziel war es in zehn Tagen die irische Küche und den Service von dort ansässigen Hotels und Restaurants kennenzulernen. Das erste Mal seit langem war es auch Auszubildenden aus dem Back- und Fleischerhandwerk möglich, am Erasmus+-Projekt der EU teilzunehmen - endlich gibt es wieder passende Praktikumsplätze.

Bei dem Projekt ging es natürlich vor allem darum, berufliche Erfahrungen im europäischen Ausland zu sammeln. Deshalb galt es für die Auszubildenden während des Aufenthaltes in Irland fleißig zu sein. Am Ende des Aufenthaltes wurde in einem Lerntagebuch das neu erworbene Wissen präsentiert. Um das Lerntagebuch zu füllen, mussten verschiedene Aufgaben „erfüllt“ werden: Unter anderem galt es irische Speisen und Getränke kennenzulernen, zu wissen, wie der Service in den Betrieben funktioniert, die Fachsprache richtig anzuwenden und zu verbessern – und natürlich noch vieles mehr.





Auf dem Tagesplan stand jedoch nicht nur Schwitzen in Küche und Verkauf – auch der kulturelle Aspekt wurde in den knapp zwei Wochen berücksichtigt. Im Programm waren zwei Kulturtage mit Ausflügen zur Halbinsel Dingle und dem Ring of Kerry vorgesehen. Und man muss schon sagen: Irland hat es den Teilnehmer leicht gemacht, es zu lieben. Ohne einen einzigen Regentropfen und bei strahlendem Sonnenschein wurden der Aufenthalt und die Ausflüge zu einem einzigartigen Erlebnis.

Zum ersten Mal waren die Teilnehmenden aus der Berufsschule in Zweierteams bei Gastfamilien untergebracht. So wurde neben dem Sprachkurs nochmals der sprachliche Austausch verstärkt und gefördert. Nach anfänglicher Skepsis über die Umsetzbarkeit an der Berufsschule (Arbeitszeiten der Praktikanten), wurde diese Variante der Unterbringung als gute und gewinnbringende Möglichkeit bewertet.

Abschließend erstellten die Auszubildenden ein digitales Fotobuch über ihren Aufenthalt in Irland. Dazu sollten sie in den Einsatzhotels und Restaurants, Bäckereien und Metzgereien Informationen über das Getränke- und Speiseangebot, die Hotelzimmer und den Arbeitsablauf sammeln. Auch die Gastfamilien durften im Fotobuch, genauso wie per-

sönliche Erfahrungen (Strand- und Pubbesuche, das Streuen durch die Straßen der Innenstadt Tralees), nicht fehlen.

Bei einer Abschlussrunde mit Fragebögen und Pizza wurde der Aufenthalt noch einmal genauer unter die Lupe genommen. Wurden die Erwartungen und Hoffnungen erfüllt? Gab es Probleme? Was haben die Schülerinnen und Schüler gelernt? Wie kann man den Aufenthalt noch besser gestalten? Insgesamt fiel das Fazit der Teilnehmenden sehr positiv aus. Der Aufenthalt wurde als gewinnbringend bewertet und die Lehrkräfte waren sicher, dass so mancher Teilnehmende an der Aufgabe gewachsen ist.

Dank gilt deshalb den Ausbildungsbetrieben, die ihre Auszubildenden von der Arbeit freigestellt haben, der EU für die finanzielle Förderung des Projekts, der Celtic School of English Tralee, die den Aufenthalt mitorganisiert hat und natürlich Herrn Reis, Frau Heineemann, Frau Kunz, Herrn Lipke, Herrn Karey und Frau Müller für die Planung und Betreuung während des Aufenthalts.

Das Erasmus-Team des BSZAB

Erasmusmobilität



Tralee, Irland

Berufsfachschulen 2025



Erasmus+ macht's möglich

12 Schülerinnen und Schüler des BSZ Aschaffenburg absolvieren ein Berufspraktikum in Tralee (Irland)

Ich blicke mit einem wärmenden Gefühl und großer Dankbarkeit auf meinen zweiwöchigen Auslandsaufenthalt in Tralee (Irland) zurück. Unsere Reise dauerte vom 08.03. bis zum 22.03.2025 und begann in Aschaffenburg, von wo aus wir zunächst nach Frankfurt Hahn fuhren. Mit einer Mischung aus Aufregung und Vorfriede stiegen wir schließlich in das Flugzeug, das uns auf die grüne Insel Irland brachte. Als eine der 12 Schülerinnen und Schüler des Beruflichen Schulzentrums Aschaffenburg hatte ich das Privileg, an diesem außergewöhnlichen Programm teilzunehmen, das uns dank der großzügigen Förderung durch Erasmus ermöglicht wurde.

In Tralee angekommen, wurden wir von unseren Gastfamilien empfangen, die uns nicht nur Unterkunft und Verpflegung zur Verfügung stellten, sondern uns auch einen Einblick in den irischen Familienalltag gewährten.

Der Hauptgrund für unsere Reise war ein achttägiges Praktikum in Einrichtungen, die für unsere Ausbildung an den Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung, für Kinderpflege oder für Sozialpflege passend waren. Fünf meiner Mitreisenden und ich arbeiteten in Kindergärten, andere unterstützten Meals on Wheels (Essen auf Rädern)





und wiederum andere sammelten Erfahrungen in Second-Hand-Läden, in denen Menschen mit Behinderungen tätig sind. Diese Praktika boten uns die Möglichkeit, Einblicke in die irische Berufswelt zu gewinnen und dabei sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede zu unseren Praktikumsstellen in Deutschland zu erkennen.

Neben den praktischen Erfahrungen war auch die Verbesserung der Englischkenntnisse ein Ziel unseres Aufenthalts. Wir absolvierten einen Sprachkurs an der „Celtic School of English“, der uns nicht nur half, unsere Englischkenntnisse zu verbessern, sondern uns auch ermutigte, aus uns herauszukommen, unsere Komfortzone zu verlassen und uns mit den einheimischen Gesprächspartnern auf Englisch zu unterhalten. Dabei erkannten einige von uns, dass sie doch viel besser Englisch sprechen, als gedacht.

Dies war ein Grund dafür, dass uns das Leben in den Gastfamilien und die Arbeit in den Praktikumsstellen nicht allzu schwerfiel. Wenn es trotzdem mal Probleme gab, waren unsere engagierten Lehrkräfte Frau Ehrmantraut und Frau Otto (erste Woche) sowie Frau Scherer und Herr Reis (zweite Woche) immer auf Abruf und standen uns zur Seite.

Die Freizeit in Irland war ein weiteres Highlight unseres Aufenthalts. Wir unternahmen Ausflüge entlang des berühmten „Ring of Kerry“ und des „Ring of Dingle“, bei denen wir



die beeindruckenden Landschaften Irlands hautnah erleben durften. Besonders viel Glück hatten wir damit, dass der Ausflug zum „Ring of Dingle“ am berühmten St. Patrick's Day stattfand. Im Bus schminkten wir uns passend, versahen uns mit grünen Accessoires und tauchten in das fröhliche Geschehen ein.

Fast jeden Abend traf sich unsere gesamte Gruppe in den Pubs der kleinen aber feinen Stadt Tralee. Bei gemeinsamen Bowling- und Billardabenden lernten wir uns besser kennen. Diese Abende gaben uns die Gelegenheit, uns über unsere Erlebnisse auszutauschen, Spaß zu haben und festzustellen, wie schön es ist, in einem fremden Land mit vorher unbekanntem Menschen so tolle Gespräche zu führen und gemeinsam Erfahrungen zu sammeln.

Insgesamt war dieser Auslandsaufenthalt ein unvergessliches Erlebnis, das mir einen intensiven Einblick in eine andere Kultur ermöglicht, meinen Horizont erweitert und mein Selbstvertrauen gestärkt hat. Die Kombination aus praxisnahen Einsätzen, Sprachtraining und vielfältigen Freizeitaktivitäten machte diese Zeit zu einem unersetzlichen Kapitel in meinem Leben, an das ich immer mit großer Freude zurückdenken werde.

Projekt der FK11A

Schule ohne Rassismus

Schule mit Courage

Im Schuljahr 2024/25 haben wir, die Klasse FK11A, gemeinsam mit unserem Lehrer Herrn Müller ein besonderes Projekt an unserer Schule auf die Beine gestellt. Unser Ziel war es, Teil des bundesweiten Netzwerks „Schule ohne Rassismus - Schule mit Courage“ zu werden. Dieses Netzwerk vereint Schulen, die sich aktiv gegen jede Form von Diskriminierung, insbesondere Rassismus, einsetzen. Teilnehmende Schulen verpflichten sich, bei Konflikten nicht wegzusehen, regelmäßig Projekte zu diesen Themen umzusetzen und sich für ein respektvolles Miteinander stark zu machen.

Gemeinsam mit Herrn Müller haben wir das Projekt von Anfang an geplant, organisiert und durchgeführt. Dafür haben wir uns in fünf Arbeitsgruppen aufgeteilt. Jede Gruppe hatte klare Aufgabenbereiche, und alle Gruppen haben intensiv und verantwortungsbewusst zusammengearbeitet.

Ein zentraler Bestandteil unseres Projekts war die Aufklärung aller Klassen an unserer Schule. Dafür haben wir individuelle Flyer entworfen, Termine koordiniert und jede Klasse persönlich besucht, um unser Vorhaben zu erklären. Besonders wichtig war uns, dass jede Schülerin und jeder Schüler versteht, worum es bei „Schule ohne Rassismus“ geht und warum das Thema alle etwas angeht.

Die symbolische Wahl zur Aufnahme in das Netzwerk fand vom 7. bis 14. April statt. Hierfür haben wir Wahlkabinen, eine Wahlurne sowie ein selbst betreutes Wahllokal organisiert. Die hohe Wahlbeteiligung zeigte uns, dass das Interesse und die



Der Wahlraum im Insel-Raum 4

Schule ohne Rassismus
Schule mit Courage

Unterstützung in der Schulgemeinschaft groß sind.

Zusätzlich informierten wir mit Info-Ständen, Plakaten und einem selbstproduzierten Reel, also einem kurzen Video, das über den offiziellen Schul-Instagram-Account gepostet wurde. So erreichten wir auch diejenigen, die nicht direkt an unseren Präsentationen teilnehmen konnten.

Ein weiterer Meilenstein war die Vorbereitung der offiziellen Aufnahmefeier, für die wir ein eigenes Konzept entwickelten. Besonders gefreut hat uns, dass wir mit den Stallions, einer American-Football Mannschaft aus Aschaffenburg, einen engagierten Projektpaten gewinnen konnten.

Auch kreativ sind wir geworden: Gemeinsam haben wir ein Hörspiel zum Thema Rassismus produziert. Die Geschichte von „Kiwi“ zeigt auf berührende Weise, wie sich Ausgrenzung anfühlen kann und wie wichtig es ist, Haltung zu zeigen.

Am Ende konnten wir stolz feiern: Unsere Schule ist nun offiziell Teil des Netzwerks „Schule ohne Rassismus - Schule mit Courage“. Alle unsere Arbeitsschritte, Erfahrungen und Ergebnisse wurden sorgfältig in einem Projektprotokoll dokumentiert.

Dieses Projekt war nicht nur ein schulischer Erfolg, sondern auch ein persönlicher Gewinn für uns alle. Unsere Klassengemeinschaft ist gewachsen, wir haben gelernt, Verantwortung zu übernehmen, uns klar zu positionieren und im Team zu



arbeiten. Besonders dankbar sind wir Herrn Müller, der uns mit viel Engagement, Geduld und Motivation durch das gesamte Projekt begleitet hat.

Uns wurde klar: Rassismus ist kein Thema von gestern - er begegnet uns auch heute noch im Alltag. Doch wir haben auch erfahren: Jede und jeder kann etwas bewegen, wenn man den Mut hat, sich einzumischen.

Es war viel Arbeit - aber wir sind stolz auf das, was wir gemeinsam erreicht haben. Dieses Projekt hat uns nicht nur als Klasse, sondern auch als Menschen weitergebracht.



Schülermedientag 2025

„Angriff in Aschaffenburg: Fake News in Krisen erkennen, prüfen und richtigstellen“

Anlässlich des Internationalen Tags der Pressefreiheit am 3. Mai fanden in der Woche vom 5. bis 9. Mai 2025 wieder die Schülermedientage statt. Auch wir waren mit dabei und nahmen an dem Web-Talk „Angriff in Aschaffenburg: Fake News in Krisen erkennen, prüfen und richtigstellen“ des Medienhauses Main-Echo teil.

Im Internet erreichen Nachrichten oft viele Menschen in sehr kurzer Zeit - egal, ob sie stimmen oder nicht. Besonders anfällig für virale Fake News sind außergewöhnliche Krisen - wenn etwas Schlimmes passiert, das viele Menschen in Trauer, Ärger oder Angst versetzt. In Aschaffenburg gab es im Januar 2025 so ein Ereignis.

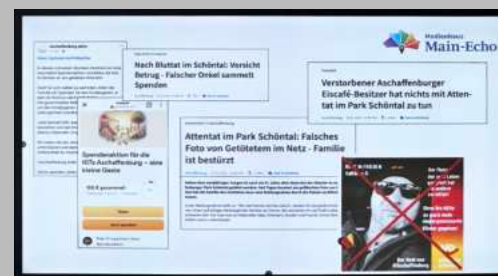
Das Main-Echo zeigte in dem Web-Talk Beispiele für Fake News auf, die nach der Gewalttat in Aschaffenburg aufgetaucht sind und erklärte, wie die Zeitung diese geprüft und richtiggestellt hat.

Zum Hintergrund:

Das tragische Attentat im Schöntal-Park in Aschaffenburg am 22. Januar 2025 hat die Schulgemeinschaft tief erschüttert. Die Nähe des Vorfalls zu unserer Schule führte dazu, dass viele Schüler/-innen und Beschäftigte direkt oder indirekt betroffen waren. Neben der emotionalen Belastung wurden unsere Auszubildenden auch mit zahlreichen Falschinformationen konfrontiert, die in sozialen Medien kursierten und große Verunsicherung auslösten.

Gerade junge Menschen sind besonders anfällig für irreführende Informationen, die oft gezielt verbreitet werden und die Wahrnehmung der Realität

- wir waren dabei!



verzerren können. Die Ereignisse haben erneut verdeutlicht, wie wichtig es ist, Medienkompetenz zu fördern und Schüler/-innen dafür zu sensibilisieren, Informationen kritisch zu hinterfragen.

Die Schule bleibt in ihrem Bildungsauftrag gefestigt und setzt sich weiterhin für eine verantwortungsbewusste Informationsvermittlung ein, um Unsicherheiten zu reduzieren und ein reflektiertes Bewusstsein bei den Schüler/-innen zu stärken.

L. Böhnlein, OStRin



Personalausflug



Dieses Jahr ging der vom Personalrat organisierte Ausflug Anfang Mai in das schöne Rottenberg. Bei einer von Frau Christine Machacsek organisierten Wanderung durch und rund um die Ortschaft konnten die Kolleginnen und Kollegen bei bestem Wetter die Landschaft genießen und einiges über die Geschichte des kleinen Ortes erfahren.

Zum Ausklang kehrte das Kollegium beim Weingut Holler ein.

Vielen Dank für den schönen Nachmittag!





City- lauf

8 km durch die Stadt

Am 16. Mai 2025 war es soweit - die Berufsschule 3 nahm mit einem bunt gemischten Team aus Schüler/-innen, Lehrer/-innen, der Jugendsozialarbeiterin sowie Mitgliedern der Schulleitung am 8 km langen Citylauf teil. Sechs Wochen lang wurde gemeinsam trainiert - einmal pro Woche trafen sich Laufbegeisterte zum gemeinsamen Training.

Schüler/-innen aus unterschiedlichen Klassen und Herkunftsländern liefen Schulter an Schulter. Schnell entstand ein starkes „Wir-Gefühl“: Man lachte, schwitzte, motivierte sich gegenseitig - und lernte sich ganz neu kennen.

Am Tag des Laufs war die Aufregung groß. Alle trugen stolz die selbst gestalteten Schul-T-Shirts - mit einem QR-Code zur schuleigenen Instagram-Seite, auf der die Highlights dokumentiert wurden. Entlang der Strecke feuerten Kolleg/-innen das Team mit selbstgebastelten Schildern an.

Nach dem Zieleinlauf trafen sich alle gemeinsam bei einer kleinen Verpflegung am Schloss Johannisburg. Es wurde gelacht, erzählt, reflektiert - neue Freundschaften entstanden, Grenzen wurden überwunden und das Gemeinschaftsgefühl gestärkt.

Stichworte wie Empowerment, Teamspirit, Integration und Freude wurden bei diesem Projekt mit Leben gefüllt.

Wir sind stolz auf unsere Schulfamilie - und freuen uns schon auf den nächsten Lauf!





City- lauf

Mit Freude am Start



Die BKV-Klassen beim Citylauf 2025

Die Schülerinnen und Schüler der BKV-Klassen des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums Aschaffenburg nahmen mit großer Begeisterung am diesjährigen Citylauf teil. Dank der großzügigen Spenden aus der schuleigenen Spendenbox konnte der Eigenanteil für die Anmeldegebühren deutlich reduziert werden. Die BKV-Klassen bedanken sich herzlich bei der gesamten Schulfamilie für die Unterstützung, die ihre Teilnahme an diesem sportlichen Ereignis möglich gemacht hat!



Fortbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt (m/w/d)

Sie:

- haben eine gastronomische oder wirtschaftliche Ausbildung?
- wollen sich beruflich weiterbilden?

Dann ist hier genau das Richtige für Sie!

WIR:

- bieten Ihnen eine vertiefte berufliche Fortbildung zum Staatlich geprüften Hotelbetriebswirt (m/w/d)!
- qualifizieren Sie für Führungspositionen!
- eröffnen Ihnen viele weitere Möglichkeiten und Chancen!
- sind eine staatliche Schule und es fallen **KEINE** monatlichen Gebühren an!

Interesse?

Finden Sie weitere Informationen auf unserer Homepage unter dem Menüpunkt Hotelfachschule oder kontaktieren Sie uns persönlich!

Gestalten Sie Ihre Zukunft jetzt!

Staatliche Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe
 Seestraße 11 • 97688 Bad Kissingen • Tel.: 0971 7206-0
 E-Mail: info@bskg.de • Internet: www.bs-kg.de

Einweihungsfeier

23.05.2025



Tag der offenen Tür



„Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen.“

Unter diesem Motto öffnete das Staatliche Berufliche Schulzentrum am 24.05.2025 seine Türen für interessierte Schüler/-innen, Eltern und Gäste aus der Region. Die Abteilungen Kinderpflege, Sozialpflege, Ernährung und Versorgung sowie die Berufsvorbereitungs- und die Berufsintegrationsklassen präsentierten sich dabei mit einem abwechslungsreichen und informativen Programm.

In eigens von den Schüler/-innen und Lehrkräften entwickelten Workshops bekamen die Besucher/-innen einen spannenden Eindruck von unserem Ausbildungsalltag. Ob praxisnahe Vorführungen aus der Pflege oder dem pädagogischen Bereich, kreative Projekte in der Ernährungsabteilung oder Einblicke in die Berufsvorbereitung und die Berufsintegration: Überall durften die Gäste selbst aktiv werden, Fragen stellen und sich ein umfassendes Bild vom Schulleben machen.

Für kurzweilige Unterhaltung sorgten beeindruckende Akrobatikaufführungen, musikalische Beiträge des Schülerchors und des Gitarrenkurses sowie mitreißende Bewegungs- und Trommelworkshops. Ein besonderes Highlight war die Aufführung des Kindermitmachtheaters, welches von





den Gästen mit großem Applaus gewürdigt wurde. Zur Orientierung boten Schüler/-innen gemeinsam mit dem Schulleiter, Herrn Dr. Matthias Fünffinger, geführte Rundgänge durch das gesamte Schulhaus an. Für Eltern mit kleinen Kindern wurde eine professionelle Kinderbetreuung eingerichtet.

Innovativ ging es im Digitallabor zu: Hier konnten die Gäste Virtual-Reality-Anwendungen testen, mit Stop-Motion-Technik eigene kleine Trickfilme erstellen oder sich mit Film- und Fotoaufnahmen ausprobieren.

Wer sich von den Ausbildungsmöglichkeiten überzeugt hatte, konnte sich sogar direkt vor Ort für das kommende Schuljahr bewerben und erste Fragen mit den Fachlehrkräften klären.

Schulleiter Dr. Fünffinger zieht ein positives Fazit: „Eine tolle Veranstaltung, bei der wir uns, unser Ausbildungsangebot und unser kernsaniertes Schulgebäude von den besten Seiten präsentieren konnten. Vor allem unsere Schüler/-innen haben mit ihrer Begeisterung und ihrem Ideenreichtum gezeigt, dass unser Schulzentrum tatsächlich glücklich machen kann.“

Der Tag der offenen Tür war nicht nur eine gelungene Informationsveranstaltung, sondern auch ein eindrucksvolles Beispiel für das kreative Engagement der gesamten Schulfamilie.



Bericht BIKV



Liebe geht durch den Magen und Essen verbindet - das ist auf der ganzen Welt bekannt!

Nach diesem Motto haben unsere Schüler/-innen der Berufsintegrationsvorbereitungsklassen mit viel Engagement Rezepte und Gerichte für den Tag der offenen Türe vorbereitet. In den Klassenräumen gab es neben Dosenwerfen, einem spannenden Sprachquiz, Informationsplakaten, multikultureller Musik auch leckere Rezepte aus den Herkunftsländern der Schüler/-innen zum Mitnehmen und Ausprobieren. Türkische Cigköfte und Baklava wurden zusammen mit Frau Thaidigsmann zubereitet und konnten sogar vor Ort verkostigt werden. Außerdem haben die Schüler/-innen zusammen mit Frau Ehrmantraut einen eigenen Kurzfilm gezeigt, der den Alltag der Klasse begleitete und mit viel Kreativität, Charme und Humor selbst gestaltet wurde. Und so erlebten wir gemeinsam einen bunten Tag voller Eindrücke und bedanken uns vor allem bei den Schüler/-innen und Lehrkräften für ihre Mitwirkung. Es ist immer wieder wichtig und schön, Verschiedenheit als Möglichkeit des Austauschs und gegenseitigen Interesses zu begreifen, anstatt uns davon auseinander treiben zu lassen.

Denn „es sind nicht unsere Unterschiede, die uns trennen. Es ist unsere Unfähigkeit, diese Unterschiede anzuerkennen, zu akzeptieren und zu feiern“ (Audre Lorde).



Bericht BVJ



„Das Berufsvorbereitungsjahr stellt sich vor“

Am 24.4.25 fand an unserer Schule ein Tag der offenen Tür statt, bei dem das Berufsvorbereitungsjahr (BVJ) sich vorstellte. Ziel war es, Schüler/-innen sowie deren Eltern über die vielfältigen Möglichkeiten und Angebote des BVJ zu informieren und ihnen einen Einblick in unseren Schulalltag zu geben.

Es wurden verschiedene Stationen eingerichtet. Es gab z. B. Stellwände, an denen die Besucher die Inhalte und den Ablauf des BVJ kennenlernen konnten. Die Schüler/-innen erarbeiteten zudem im Fach Berufliche Handlungsfähigkeit kreative und informative Plakate zu Berufsbildern, die sie interessieren.

Lehrer/-innen sowie Schüler/-innen standen bereit, um Fragen zu beantworten und ihre Erfahrungen mit der Schule zu teilen.

Auch Sport ist etwas, das Menschen verbindet und zum Miteinander einlädt. Es gab ein Minibasketballturnier, bei dem man ab einer gewissen Anzahl an Treffern süße Kleinigkeiten gewinnen konnte. Zum Schluss durfte man sein Wissen über die Berufsvorbereitung an unserer Schule in einem Onlinequiz testen.

Vielen Dank für den Einsatz aller Beteiligten, „teamwork makes the dream work“!

BV10A und Elisa Ebert



Berufsfachschule für

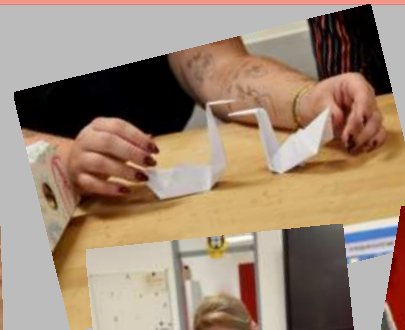


KINDERPFLEGE



Ein abwechslungsreicher Erster Schultag

... die ersten Schultage sind bei uns
immer etwas ganz Besonderes.



Unser

Theaterbesuch

Wie jedes Schuljahr besuchte die Berufsfachschule für Kinderpflege eine Vorstellung aus dem aktuellen Kinder- und Jugendprogramm des Stadttheaters Aschaffenburg. Dieses Jahr durften wir uns das Stück „Warum habt ihr uns vergessen“ des Sarajevo Youth Theatre im Rahmen des Theaterfestivals „Starke Stücke“ anschauen.

Wir sahen ein in Teilen sehr anspruchsvolles und top aktuelles Theaterstück, welches völlig ohne Sprache auskam, aber mit viel „Botschaft“ die Schülerinnen und Schüler zum Diskurs anregte.

Zum Stück „Warum habt ihr uns vergessen“

Die Tiere sind auf der Flucht, denn die Pole schmelzen. Ein Polarfuchs, ein Eisbär, eine Robbe, ein Rentier und ein Pinguin machen sich gemeinsam auf den Weg. Auf ihrer hoffnungsvollen Reise begegnet die ungewöhnliche Gruppe ganz unterschiedlichen Bedrohungen. Menschen haben die Jagd, den Zoo und Einkaufszentren erfunden. Dabei entstanden Müll und öde Landschaften. Die mutigen Tiere durchleben eine absurd-komische Odyssee zwischen Arche Noah und Weltuntergang.

Alle Klassen der Berufsfachschule für Kinderpflege konnten durch die großzügige Bezeichnung des Fördervereins des Stadttheaters Aschaffenburg an einem speziell auf die Ausbildung abgestimmten Multiplikatorenworkshop im Rahmen des Theaterfestivals „Starke Stücke“ teilnehmen. Angeleitet von der Regisseurin, Sängerin, Schauspielerin und Theaterpädagogin Carola Moritz erfuhren die Schülerinnen und Schüler der 10. und 11. Klassen, warum Theater bereits für die Kleinsten so wichtig ist, wie man einen Theaterbesuch richtig vorbereitet und lernten interaktiv praktische Übungen für

die Theaterarbeit im Kindergarten. Die Auszubildenden waren mit viel Spaß und guter Laune dabei!

Info: Das Theaterfestival „Starke Stücke“ präsentiert jedes Jahr im Frühjahr international herausragende Inszenierungen für ein junges Publikum in der KulturRegion Frankfurt RheinMain. Das Spektrum des dargebotenen Programms reicht von Erzähl- und Objekttheater, über Akrobatik und Tanz bis hin zu Installationen und multimedialen Performances. Die Themenpalette ist ebenso breit und zeigt die Auseinandersetzung mit aktuellen gesellschaftlichen Herausforderungen, seien es Erfahrungen von Flucht und Krieg, die Suche nach der eigenen Identität, Diskriminierungserfahrungen oder die Bedrohungen durch den Klimawandel.

L. Böhnlein, OStRin





ALLE JAHRE WIEDER: Unsere Kinderprojektwoche

Mitmachmusical „Knorre“ und Müll-Workshops

1200 Vorschulkinder aus 60 Einrichtungen aus der Region Aschaffenburg, dem Landkreis Miltenberg und dem Main-Spessart-Kreis waren auch in diesem Schuljahr zu uns in die Berufsfachschule eingeladen, um sich sehr vielseitig und mit viel Spaß an vier Tagen mit dem wichtigen Thema „Müll“ auseinanderzusetzen.

Seit bald 30 Jahren dichtet und komponiert unser Musikpädagoge Christian Kunkel ein spannendes Kindermusical, studiert und probt es mit seiner Theatergruppe ein, um dann das junge Publikum mit viel Witz und vielen Mitmachaktionen zu begeistern und ganz nebenbei Wissenswertes über den Müll zu vermitteln. Dieses Mal ging es um die mächtige Spessarteiche „Knorre“, die ausgerechnet an einem Ort steht, an dem die neue Mülldeponie gebaut werden soll. Knorre soll gefällt werden? Nicht mit Paula, die wegen ihrer roten Schirmmütze Rotkäppchen genannt wird und Unterstützung vom lieben Wolf bekommt. Mit Hilfe der Kinder überzeugen die beiden die Großmutter, ihren Müll nicht mehr achtlos in den Wald zu werfen. Die Kinder lernen, was Recycling ist und wie der Müll korrekt getrennt wird. Dazu gab es sogar noch ein schwungvolles Müllfrauenballett. Das beeindruckende Spiel, die hochkarätige Orchestermusik und die stimmlich wundervollen Liedvorträge sowie die liebevoll gestaltete Kulisse mit der detailreich gestalteten Eiche und dem Hexenhaus verzauberten das junge Publikum im Musiksaal und entführten es in den Märchenwald.

Zusätzlich zum Theatererlebnis beschäftigten sich unsere kleinen Gäste in Workshops mit den Themen Müllvermeidung und Recycling. In der neuen Turnhalle robbten die Kinder über Hindernisse, bewegten sich mit Rollbrettern oder durch einen Kriechtunnel und schwingen sich wie Tarzan an Lianen, um den Müll einzusammeln und in

Eimer zu werfen. Die Kinder durften in der Forscherwerkstatt mit Müll experimentieren, in der Küche aus Lebensmittelresten einen leckeren Reissalat zubereiten und verkosten, im Musiksaal Instrumente aus Abfallprodukten herstellen und natürlich damit ein kleines Konzert geben, aber auch im Werkraum Waldtiere aus Papierresten basteln, mit denen sie Dreck aus dem Wald mit vereinten Kräften beseitigten. Im Angebot waren auch noch eine Bilderbuchbetrachtung und eine Yoga-Mitmachgeschichte, in denen unsere Auszubildenden die Kinder anleiteten, sich spielerisch mit den Müllproblemen auseinanderzusetzen. Wie jedes Jahr ein Mammutprojekt, das nur mit viel Liebe, Leidenschaft und Engagement zusammen mit allen Auszubildenden der beiden Klassenstufen und allen Lehrkräften der Kinderpflege gelingen kann, damit die Kinder einen unvergesslichen Tag bei uns an der Schule erleben können. Auch soll diese Einladung ein kleines Dankeschön an die Erzieherinnen und Erzieher für die engagierte Praxisanleitung und die wertvolle Zusammenarbeit während der Praktikumsphasen sein.

Bei der großen gemeinsamen Abschlussrunde im Foyer der Schule freuten sich alle Beteiligten bei bester Stimmung über die gelungene Woche und die überaus lobenden Worte der Schulleitung.

Vom 10. bis
14.02.2025

M. Emmerich, StDin





Registrierungs- AKTION

Liebe Schulfamilie,

im Rahmen unseres Ökologie- und Gesundheitsunterrichts haben wir uns dieses Jahr dazu entschieden, uns mit Hilfe unserer Lehrkraft Frau Scherer mit dem Thema DKMS (Deutsche Knochenmarkspenderdatei) auseinanderzusetzen. Die Schülerinnen und Schüler der FK11C haben sich in Gruppen aufgeteilt, um sich intensiv über verschiedene Inhalte des Themas „Stammzellenspende“ zu informieren und eigene kreative Beiträge, Informationsmaterialien sowie Plakate zu erarbeiten. Vertreter der DKMS besuchten am 03.06.2025 das BSZ Aschaffenburg, um die Organisation vorzustellen, über die Bedeutung der Stammzellenspende aufzuklären und offene Fragen zu beantworten. Durch unser Projekt haben sich 98 Personen bei der DKMS registriert, um potenzielle Stammzellenspenderinnen und -spender zu werden. Die DKMS setzt sich dafür ein, Blutkrebs erkrankten eine zweite Lebenschance zu geben. Viele Men-

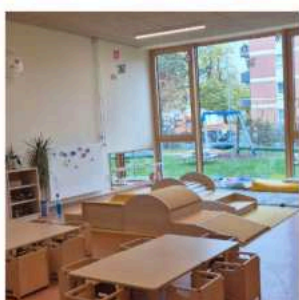
03.06.2025

schen, die an Blutkrebs oder anderen lebensbedrohlichen Erkrankungen des blutbildenden Systems erkranken, benötigen dringend eine Stammzellenspende. Da passende Spenderinnen oder Spender genetisch sehr ähnlich sein müssen, ist es oft schwierig, eine geeignete Person zu finden. Genau hier kommt die DKMS ins Spiel, denn diese hilft dabei, weltweit potenzielle Stammzellenspenderinnen und -spender zu registrieren und passende Matches für erkrankte Personen zu finden. Durch einfache Wangenabstriche kann man sich kostenlos registrieren lassen und so vielleicht ein Leben retten. Je mehr Menschen mitmachen, desto größer ist die Chance, dass Betroffene eine passende Spenderin oder einen passenden Spender finden. Deshalb Mund auf, Stäbchen rein. Spender sein.

Ilayda Köseoglu, FK11C



Einblick in das Montessori Kinderhaus in Leider



Am Dienstag, dem 8. April 2025, besuchten die Berufsfachschulklassen FK10D und FK10B das Montessori-Kinderhaus im Aschaffener Stadtteil Leider.

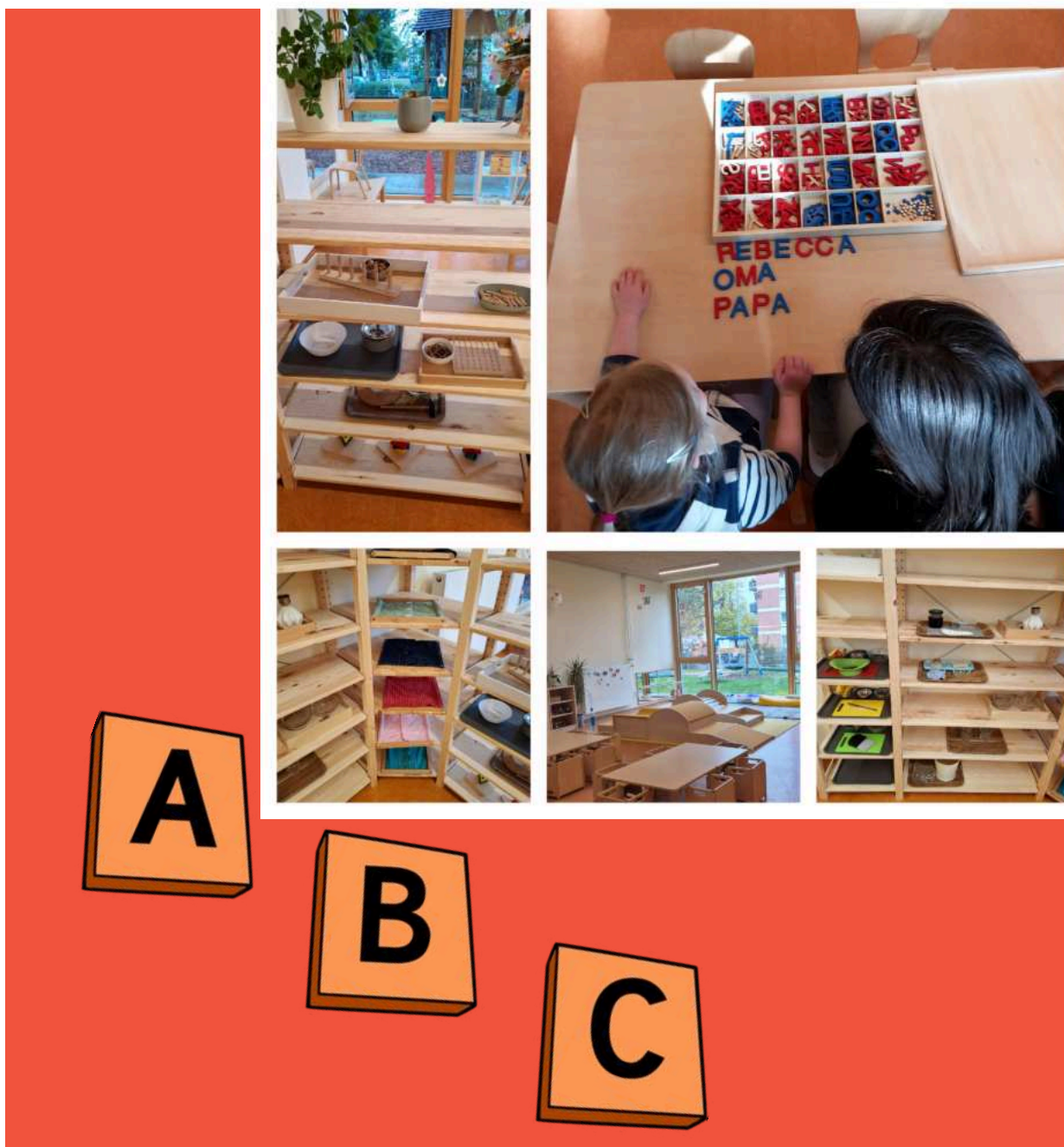
Als Schülerin der Kinderpflege nahm ich im Rahmen meiner Ausbildung an diesem Ausflug teil. Meine Klasse und die Parallelklasse trafen an diesem Tag wie gewöhnlich zum Unterricht in der Schule ein. Beim Stundenwechsel um 10:35 Uhr versammelten wir uns mit unseren begleitenden Lehrkräften Frau Emmerich und Frau Pathe in der Aula. Von dort aus liefen wir gemeinsam etwa 15 Minuten zum Montessori-Kinderhaus, wo wir von der Leitung, Frau Klem-Högerle, der Erzieherin Kathrin und dem Kindergartenkind Hanna freundlich empfangen wurden.

Vor Beginn der Führung mussten alle eine Verschwiegenheitserklärung unterschreiben. Zudem wurden wir gebeten, Schuhüberzieher anzulegen, um die Böden zu schonen. Anschließend teilten wir uns in Gruppen auf, die jeweils von einer unserer Lehrkräfte sowie von Frau Klem-Högerle und Erzieherin Kathrin geführt wurden. Es wurden die wichtigsten Inhalte des Montessori-Konzepts erläutert. Dabei erfuhren wir, dass die Montessori-Pädagogik auf die Italienerin Maria Montessori zurückgeht, die während der Betreuung von kranken und behinderten Kindern erkannte, dass diese zu viel mehr fähig sind, wenn man sie zum selbstständigen Handeln motiviert und dabei unterstützt. Maria Montessori entwickelte ein eigenes pädagogisches Konzept, das bis heute in Montessori-Einrichtungen gelebt wird. „Hilf mir, es selbst zu tun!“ bildet dabei den übergeordneten Leitsatz, der die

gesamte Pädagogik prägt.

Die Kindergarten- und Krippenräume wurden uns gezeigt. Erzieherin Kathrin erklärte uns die einzelnen Bereiche des Gruppenraums sowie die Materialien im Nebenraum. Wir erfuhren, dass die Kinder vieles selbstständig erarbeiten, den Umgang mit scharfen Messern erlernen dürfen und dass in der Einrichtung mit realistischen Kinderbüchern gearbeitet wird. Wenn ein Kind eine Beschäftigung nicht beendet hat oder unterbrechen muss, darf es sein persönliches Platzhalter-Foto auf die unfertige Arbeit legen. So ist für andere Kinder ersichtlich, dass ihm diese Beschäftigung gerade nicht zur Verfügung steht. Ein Kindergartenkind führte uns das „Flaggenmaterial“ vor, indem es die Deutschlandflagge herausuchte und auf dem Länderbrett im passenden Loch platzierte. Zum Abschluss unserer Führung stellte uns Erzieherin Kathrin das Montessori-Perlenmaterial vor und gab uns eine Rechenaufgabe.

Um 12:15 Uhr beendeten wir den Ausflug, bei dem wir viele spannende Einblicke gewannen. Da ich selbst mehrere Jahre eine Montessori-Schule besucht hatte, waren



mir viele Dinge vertraut. Das Montessori-Konzept begeistert mich auch heute noch, und ich weiß, dass viele Teile der Montessori-Pädagogik auch in den Konzepten anderer Kindergärten Berücksichtigung finden. Der Ausflug war nicht nur eine willkommene Abwechslung, sondern auch für unsere berufliche Zukunft von großer Bedeutung.

Victoria Makos, FK10D

Weltreligionen

in Bilderbüchern
entdecken

Ein Projekt der FK11A & FK11B

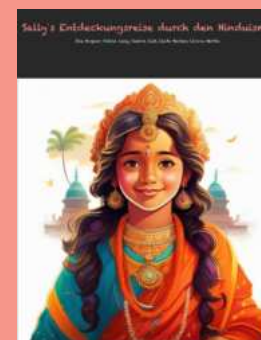
Im Rahmen des Unterrichtsfaches katholische Religionslehre und Religionspädagogik erstellten die Schülerinnen und Schüler der 11. Klassen eigene, anschauliche Bilderbücher zu den verschiedenen Weltreligionen.

Die zentrale Aufgabe bestand darin, umfangreiches Informationsmaterial didaktisch so zu reduzieren und aufzubereiten, dass es für Kindergartenkinder leicht verständlich und altersgerecht zugänglich wird. Für diese anspruchsvolle Projektarbeit durften die Schülerinnen und Schüler, die in Kleingruppen zusammenarbeiteten, sowohl digitale als auch analoge Techniken kreativ nutzen.

Die Ergebnisse sind sehr vielfältig: Sie reichen von farbenfrohen Collagen aus diversen Zeitschriften und Hand gezeichneten Buchseiten über eindrucksvolle Erlebniserzählungen, bis hin zu digital erstellten Werken, die mit mehrsprachigen Sprachaufnahmen versehen wurden.

Dieses Projekt förderte das Verständnis für die Weltreligionen und es wurden zudem wichtige didaktische und kreative Kompetenzen der zukünftigen Kinderpflegerinnen und Kinderpfleger angesprochen.

V. Pathe, OStRin





Aquilina, Adriano Antonino
 Ball, Yvonne
 Becker, Linda
 Berninger, Marlon
 Birkenstock, Viktoria
 Bogner, Zoe
 Englert, Jana
 Giaquinta, Allegra
 Lang, Jolina
 Lieb, Samira
 Mai, Marla
 Martin, Leonie
 Milo, Melanie
 Reichenberger, Daniela
 Schneider, Celina
 Schuck, Jan
 Speth, Mathilda
 Stahl, Dominik
 Stankic, Dragana
 Thaler, Lara
 Türkmen, Melda
 Volk, Xenia
 Wolf, Celine
 Wunderlich, Antonio



Amend, Helena
 Benboubaker, Slimane
 Brüning, Eva
 Büttner, Anna
 Chodasewicz, Joanna
 Ciftci, Zeynep
 Dölle, Leni
 Eckert, Alina
 Fischer, Tia
 Heilmann, Leopold
 Herforth, Leni
 Hupe, Leonie
 Kaiser, Celina
 Kauer, Jana
 Kehlenbach, Samantha
 Kemmerer, Alexander
 Ketler, Kristina
 Klingmann, Hanna
 Krem, Julia
 Manu, Martha
 Said, Roma
 Schnaus, Noelle
 Sickenberger, Kevin
 Simon, Lena
 Tejada Pena, Maria
 Wiesmann, Emily
 Yenice, Selin



Andac, Esra
 Aslan, Sevim Samira
 Bock, Jasmin
 Braun, Emma
 Braun, Lucia
 Doganyigit, Dilayla
 Erten, Helin
 Golbeck, Madeline
 Golbeck, Selina
 Grell, Marie
 Havrylenko, Tetiana
 Hilaloglu, Meyra
 Irga, Cansu
 Janske, Lucy
 Kalyoncuoglu, Melike
 Köseoglu, Ilayda
 Kraus, Hannah
 Kühnert, Alina-Michelle
 Mattes, Alicia
 Özer, Amine
 Rehn, Sáskia
 Rushiti, Ermir
 Samir Taleouan, Nawras
 Scheitler, Sandy
 Schneeberger,
 Lesley-Madlene
 Sobel, Melissa
 Stenzel, Alina
 Wewior, Marie



Berufsfachschule für



SOZIALPFLEGE



Blumen-Projekt

Erfolgreiches „Blumenprojekt“ der FS11 im Bernhard-Junker-Haus

Das „Blumenprojekt“ wurde gemeinsam mit einer engagierten Praxisgruppe der Klasse FS11 geplant. Schnell war klar, dass dieses Vorhaben nicht nur im Rahmen eines Rollenspiels im Unterricht verbleiben, sondern echte Praxiserfahrungen ermöglichen sollte. Die Wahl fiel auf die Seniorentagesstätte im Bernhard-Junker-Haus, um den Schülerinnen und Schülern eine realistische Begegnung zu ermöglichen und den Alltag der Besucherinnen und Besucher zu bereichern.

Die Schülerinnen und Schüler der FS11 übernahmen die gesamte Planung und Vorbereitung des Besuchs, der am 08. April stattfand und eine Dauer von rund zwei Stunden hatte. Sie entwickelten vier thematisch aufeinander abgestimmte Workshops, die den Seniorinnen und Senioren ein vielseitiges und aktivierendes Erlebnis boten:

1. Workshop: „Kreativität erblüht“

In diesem Workshop stand die gestalterische Aktivität im Vordergrund. Die Schülerinnen bereiteten vorgemalte Blumenmotive vor, die von den Besucherinnen und Besuchern der Seniorentagesstätte nach Lust und Laune und individuellem Geschmack koloriert werden konnten. Alle entstandenen Kunstwerke wurden anschließend zu einem großen, farbenfrohen Plakat zusammengestellt.

2. Workshop: „Musik und Bewegung im Blumentakt“

Dieser Workshop widmete sich Musik und Bewegung. Die Seniorinnen und Senioren erlernten einen einfachen Sitztanz zum bekannten Lied „Tulpen aus Amsterdam“, der mit Begeisterung aufgenommen wurde. Ergänzend dazu wurden Melodien verschiedener Lieder, die thematisch um Blumen kreisten, angespielt. Die Besucherinnen und Besucher waren eingeladen, die Titel der Lieder zu erraten. Den krönenden Abschluss bildete ein gemeinsames Singen.



3. Workshop: „Blumenbingo“

Eine Gruppe hatte eigens für das Projekt ein „Blumenbingo“ entwickelt. Beim gemeinsamen Spielen dieses Bingos wurde nicht nur die Freude am Spiel gefördert, sondern es gab auch angeregte Gespräche über die verschiedenen Blumenarten und ihre Besonderheiten.

4. Workshop: „Rätselhafte Düfte und Blumenwissen“

Dieser Workshop sprach insbesondere die Sinne und das Erinnerungsvermögen an. Anhand von Stichworträtseln konnten die Besucherinnen und Besucher verschiedene Blumen erraten. Der Geruchssinn wurde schließlich durch das Erraten verschiedener Blumendüfte herausgefordert und belebt, was für viele überraschende Momente sorgte.

Das „Blumenprojekt“ hat allen Beteiligten, den Seniorinnen und Senioren sowie den Schülerinnen und Schülern viel Freude bereitet.

Für die Schülerinnen und Schüler der FS11 war dieses Projekt eine Gelegenheit, ihre theoretischen Kenntnisse im Fach HEPSB in die Praxis umzusetzen. Sie lernten, Projektideen eigenständig zu entwickeln, zu planen und durchzuführen.

Erlebnispädagogischer Tag der FS11 am JuKuZ Aschaffenburg

Am 9.4.25 fand für die Klasse FS11 unserer Berufsfachschule für Sozialpflege ein erlebnispädagogischer Tag im Jugend- und Kulturzentrum in Aschaffenburg statt. Dieser Tag wurde im Rahmen der Kooperation mit der Johannes-De-La-Salle Berufsschule und dem Schulsozialarbeiter der JDLS, Herrn Matthias Lange, organisiert und geleitet.

Im Mittelpunkt des Tages standen verschiedene Kooperationsspiele und Aktivitäten, die darauf ausgelegt waren, Teamgeist und gemeinsames Problemlösen zu fördern. Die Schülerinnen und Schüler wurden vor teils schwierige Aufgaben gestellt, die sich nicht immer auf Anhieb lösen ließen. Doch mit viel Geduld und Durchhaltevermögen gelang es der Gruppe, diese Herausforderungen erfolgreich zu meistern.

TEAM



„Gemeinsam geht es besser!“

Ein elementarer Bestandteil des Tages war ein freundschaftlicher Wettbewerb, der zusätzlichen Ansporn brachte und so kreative, effektive Lösungen ermöglichte. Dies führte zu einer hohen Motivation in der Gruppe und förderte den Spaß an der Zusammenarbeit.

Der erlebnispädagogische Tag bot den Schülerinnen und Schülern neben vielen positiven Gruppenerfahrungen auch echte Erfolgserlebnisse, die das Gemeinschaftsgefühl stärkten und wichtige soziale Kompetenzen vermittelten. Insgesamt war der Tag ein voller Erfolg, der die Kooperation zwischen unseren Schulen vertieft und gleichzeitig die Persönlichkeitsentwicklung unserer Schülerinnen und Schüler positiv unterstützt hat.

Wir danken Herrn Matthias Lange für die professionelle Leitung und freuen uns auf weitere gemeinsame Projekte.

FS11: Hochbeet mit Tomaten bepflanzt



Welche Ressourcen können beim Bepflanzen von Hochbeeten genutzt werden, um die Umwelt zu entlasten?

- ☞ Im Februar diesen Jahres säten wir drei unterschiedliche Tomatensorten, Balkontomaten, Kirschtomaten und Ochsenherztomaten. Dazu verwendeten wir vor allem Saatgut, das im Vorjahr aus reifen Früchten gewonnen worden war.
- ☞ Unsere neuen Hochbeete wurden mit Erde vom Kompostwerk gefüllt. Hier geht ein großer Dank an die Schüler/-innen und Lehrkräfte der BIK- und BVJ-Klassen für das Befüllen der Pflanzgefäße.
- ☞ Bepflanzt wurden die Hochbeete Ende Mai: In die Pflanzlöcher gaben wir Bioabfall, die Schalen von Karotten und Mairüben.

- ☞ Als Stütze erhielt jede Pflanze einen Bambusstab. Die Bambusstäbe brachte Frau Regnat mit, sie waren als „Abfall“ bei Pflegearbeiten im Garten ihrer Schwester angefallen.
- ☞ Angebunden werden die Tomatenpflanzen mit den Bändern von Mundschutzmasken, die uns Frau Otto regelmäßig liefert. Und wir benötigten viele Bänder, da die Tomaten sich prächtig entwickelten.
- ☞ Die laufende Düngung geschieht weiterhin mit Bioabfall, der unter die Pflanzen auf die Erde gelegt wird.

Fazit: Die Pflanzen entwickelten sich prächtig, bereits Anfang Juli konnten wir die ersten Früchte genießen.

M. Regnat, FOLin



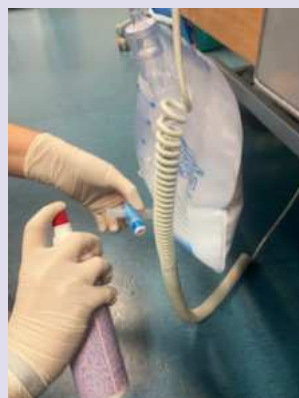
Unsere FS-Klassen

LERNEN

für die Praxis



Katheter: Beutel leeren



Nassrasur durchführen



Haare waschen: Im Bett und am Waschbecken.



*Blinden Personen Essen anreichen:
Im Rollstuhl am Tisch und im Bett.*



*Age-Simulator:
Essen mit Seh- und Hörschwächen*



*Kontrakturrenprophylaxe:
Übungen mit Therapieknete und einem Rapsbad*





Al Hariri, Miram
Basir, Zunaira
Berkpınar, Ugur
Caputo, Giolina
Däsch, Mike
Eckhardt, Franziska
Hadid, Shahad
Haße, Timo
Hötzel, Josephine
Issat, Hiba
Kilinc, Süedanur
Kotova, Anastasiia
Mahl, Denise
Neumann, Lia
Sallal, Nour Al Huda
Seeling, Polly
Shehaj, Elena
Shirzad, Ansarullah
Simon, Madeleine
Wilk, Alexander



Berufsfachschule für



ERNÄHRUNG und
VERSORGUNG



Advents- Basar



Am 27. Dezember 2024 fand der Adventsbasar von 16.30 Uhr bis 19.30 Uhr statt - ein gelungenes Projekt, das wir, die Klasse FE12, über mehrere Monate hinweg geplant und organisiert haben. Dank der tatkräftigen Mitarbeit aller Beteiligten verlief die Veranstaltung reibungslos und wurde zu einem vollen Erfolg.

An unserem Verkaufsstand wurden zahlreiche weihnachtliche Geschenkartikel angeboten - allesamt liebevoll von Hand gefertigt. Im Angebot waren unter anderem gewickelte Herzen aus Wolle, Drahtpapierfiguren, Teelichter im Glas, Orimoto, Nadelkissen, bemalte Steine, Papierengel, Adventskränze und Flaschengärten. Außerdem gab es auch selbstgemachte Snacks wie Plätzchentüten, eine Backmischung für Cookies, Kürbischutney, Birnenmus mit Ingwer und Vanille, eine pikante Nussmischung sowie Zitronensirup. Ein großer Teil dieser Pro-



dukte wurde im Praxisunterricht von den Klassen FE10A, FE10B, FE11, FE12 und den BIK-Klassen hergestellt.

Auch für das leibliche Wohl war bestens gesorgt. Angeboten wurden pikante Snacks wie Käsestangen, Flammkuchen-Sterne, Kürbissuppe mit Brötchen, Grünes Curry mit Reis und Pizzaschnecken, süße Snacks wie verschiedene Kuchen und Christstollen sowie verschiedene Getränke wie Tee, Kaffee, Kinderpunsch und Wasser mit einem Hauch Zitronensirup - für jeden Geschmack war etwas dabei.

Viele Gäste, darunter Lehrkräfte, Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie Ehemalige verweilten lange, führten Gespräche und genossen die besinnliche Stimmung. Zudem wurde großzügig gespendet, was die Freude über den gelungenen Abend noch verstärkte.

Insgesamt war der Adventsbasar ein rundum schöner Abend, der durch Teamarbeit, Einsatzfreude und gemeinsames Engagement möglich wurde.

Neujahrsempfang

Am 17.01.2025 durften wir, die Klasse FE11, aus den Wahlpflichtfächern Großhaushalt sowie Gastronomie und Hotellerie, den Neujahrsempfang am BSZ Aschaffenburg ausrichten. Für uns war das eine ganz neue, spannende Erfahrung - und am Ende auch ein echter Erfolg!

Der Tag startete früh: Ab 8 Uhr begann das Großhaushalt-Team in der Küche alle pikanten und süßen Speisen frisch zuzubereiten und portionsweise anzurichten. Zur gleichen Zeit kümmerte sich das Gastronomie- und Hotellerie-Team um die Gestaltung des Veranstaltungsraumes. Das „GenussReich“ wurde dekoriert, Blumenschmuck arrangiert, Getränke vorbereitet und das Buffet aufgebaut.

Um 13:30 Uhr kamen wir alle als Team zusammen und der Sektausschank startete - das war der offizielle Start. Kurz darauf eröffnete Herr Dr. Fünffinger feierlich den Neujahrsempfang.

Zu Gast waren das gesamte Kollegium des BSZ sowie einige Ehrengäste, die uns für unsere Arbeit viel Lob ausgesprochen und sich sichtlich wohlgefühlt haben.

Zugegeben: Der Tag war lange und auch ziemlich anstrengend, zugleich brachte er aber auch einen großen Erfolg mit sich. Am Ende waren wir alle stolz auf das, was wir auf die Beine gestellt haben. Es war eine tolle Erfahrung, aus der wir viel gelernt haben und die wir nur als Team meistern konnten.



Landes- Leistungswettbewerb



Am 24.01.2025 machten wir uns auf den Weg nach Münnerstadt, denn Hannah wurde eingeladen am diesjährigen Landesleistungswettbewerb für Hauswirtschaft teilzunehmen.

Der Bayerische Landesleistungswettbewerb ist eine ergänzende Maßnahme im Rahmen der Berufsausbildung in der Hauswirtschaft. Ziel des Wettbewerbs ist es, die Öffentlichkeit auf den Stand der Ausbildungsleistungen aufmerksam zu machen und den Auszubildenden die Möglichkeit zu geben, ihre Leistungen zu messen.

Bestandteile des Wettbewerbs war zum einen die Präsentationsaufgabe zum Thema Nachhaltigkeit an der Schule, welche online stattfand. Außerdem ein praktischer Teil, bei dem die Teilnehmer und Teilnehmerinnen ein Buffet für ein vorgegebenes Thema gestalteten und anschließend die Komponenten vor Ort zubereiteten.

Die drei besten Auszubildenden in der Hauswirtschaft treten dann im November bei der Deutschen Juniorenmeisterschaft für Hauswirtschaft an. Hannahs Teilnahme war mehr als erfolgreich, sie hat sich somit qualifiziert bei eben dieser deutschen Juniorenmeisterschaft erneut ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Wir sind sehr stolz auf ihre Leistung und wünschen ihr für den kommenden Wettbewerb alles Gute!

D. Vad, FLin



Unterrichtsgang in die Wäscherei

Wie jedes Jahr, fuhr unsere FE11 in die Großwäscherei Weiss Tex nach Miltenberg.

Dieses Jahr fand der Ausflug Ende Mai statt. Am Mittwoch, den 28. Mai 2025 fuhr die Klasse nach der zweiten Stunde mit Bus und Zug nach Miltenberg.

Dort angekommen wurde die Gruppe von Herrn Duma begrüßt. Er erzählte den Schülerinnen und Schülern, wie die Arbeit in einer Großwäscherei abläuft und beantwortete alle Fragen.

Anschließend wurden wir mit Arbeitskitteln ausgestattet und starteten unseren Rundgang durch die verschiedenen Bereiche der Wäscherei. Dieses Jahr bekam die Klasse erstmals einen Einblick in die Bearbeitung geformter Wäschestücke, welche in einem eigens dafür ausgestatteten Gebäude erledigt wird.

Anschließend stand der Bereich für Flachwäsche auf dem Programm. Wir staunten über die großen Wäschemengen die in Rekordgeschwindigkeit durch die riesigen Maschinen laufen. Auch der Bereich für die Reinigung und Verpackung von OP-Kleidung war sehr interessant.

Am Ende des Rundganges kamen noch einmal viele Fragen auf, die uns Herr Duma anschaulich beantworten konnte.

Nun weiß unsere FE11, wie es in einer echten Großwäscherei aussieht und wie dort gearbeitet wird.

Vielen Dank für die Einblicke und bis zum nächsten Mal!



Unser GenussReich



An der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Aschaffenburg geht es nicht nur ums Lernen, sondern auch ums Genießen - im wahrsten Sinne des Wortes.

Unser Mehrzweckraum, das Genussreich, ist ein echtes Projekt von Schülern für Schüler und Lehrkräfte. Hier wird nicht einfach nur gekocht, sondern mit Herz, Kompetenz und frischen Zutaten gearbeitet. Immer von Dienstag bis Donnerstag findet im Genussreich ein Mittagsimbiss statt. Dabei handelt es sich nicht um ein vollwertiges Mittagessen, sondern um einen liebevoll zubereiteten, kreativen Snack für die Mittagspause - ideal für alle, die zwischen Unterricht und Nachmittagsprogramm eine leckere Stärkung brauchen.

Der Imbiss startet jeweils zur zweiten Pause um 11:20 Uhr und läuft bis 12:40 Uhr. In dieser Zeit haben alle Gäste die Möglichkeit, im Genussreich vorbeizuschauen und sich etwas Leckeres zu gönnen - und das zu fairen Preisen. Wer noch Lust auf ein Extra oder etwas Süßes hat, kann sich meist noch eine kleine Nachspeise bzw. ein kleines Gebäck dazukaufen. Organisiert und durchgeführt wird das Ganze von verschiedenen Klassenstufen. Dienstags übernimmt die eine Hälfte der FE11 den Dienst, donnerstags ist dann die andere Hälfte an der Reihe, und mittwochs ist es die FE12. Besonders mittwochs steht das Angebot unter dem Motto vegetarisch bis vegan: Es wird auf Fleisch verzichtet, stattdessen kommen kreative fleischlose Gerichte auf den



Teller - mal klassisch vegetarisch, mal komplett vegan. Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität spielen bei uns eine wichtige Rolle. Wer also Wert auf bewusste Ernährung legt, ist besonders gut bei uns aufgehoben. Im Durchschnitt werden ca. 50 Portionen zubereitet.

Zusätzlich zum Mittagsimbiss gibt es von Dienstag bis Freitag einen Pausenverkauf in der ersten Pause, um 09:30 Uhr. Dienstags, freitags und donnerstags wird dieser von der FE10 organisiert und mittwochs übernimmt die FE12 auch hier den Verkauf. Angeboten werden in der Regel belegte Brötchen in verschiedenen Varianten - mit Käse, Rindersalami oder Tomate-Mozzarella - auf Wunsch mit Weizen- oder Mehrkornbrötchen, liebevoll ausgarziert. Mittwochs gibt es zudem häufig besondere Extras wie Wraps, Quiches, süßes Kleingebäck oder Cookies.

Unterstützt werden wir von den Ausbildungsklassen des Bäckerhandwerkes.

Alles in allem ist das Genussreich ein Ort, an dem leckeres Essen, Gemeinschaft und Verantwortung an der Tagesordnung stehen - und das schmeckt man auch.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Fortbildung in Mainz

An einem Wochenende kurz vor Ende des Schuljahres machten die Kolleginnen und ein Kollege aus dem Fachbereich Ernährung und Versorgung eine Fortbildungsreise nach Mainz.

Dabei hatte die Reise mehrere Ziele:

Auf der einen Seite wollten wir natürlich Neues lernen und einen Blick über den Tellerrand werfen. Dazu besuchten wir die Zentral-Mensa der Uni Mainz und bekamen einen Informationsvortrag und eine interessante Führung durch die Räumlichkeiten samt Lagerräumen. Besonders staunten wir über die riesigen Lebensmittelmengen, die für die täglich bis zu 7000 Essen benötigt werden.

Im Anschluss ging es zum nahegelegenen botanischen Garten. Dort bekamen wir ebenfalls eine tolle Führung mit dem Schwerpunkt „Pflanzen in der Küche, in der Reinigung und zur Körperpflege“.

Beide Besichtigungen waren sehr lehrreich und interessant.

Das andere große Ziel unserer Reise war die Stärkung unseres Teamgeistes. Das Wochenende bot uns viele Gelegenheiten für den gegenseitigen Austausch und auch einfach nur die Chance für ein zwangloses Beisammensein.

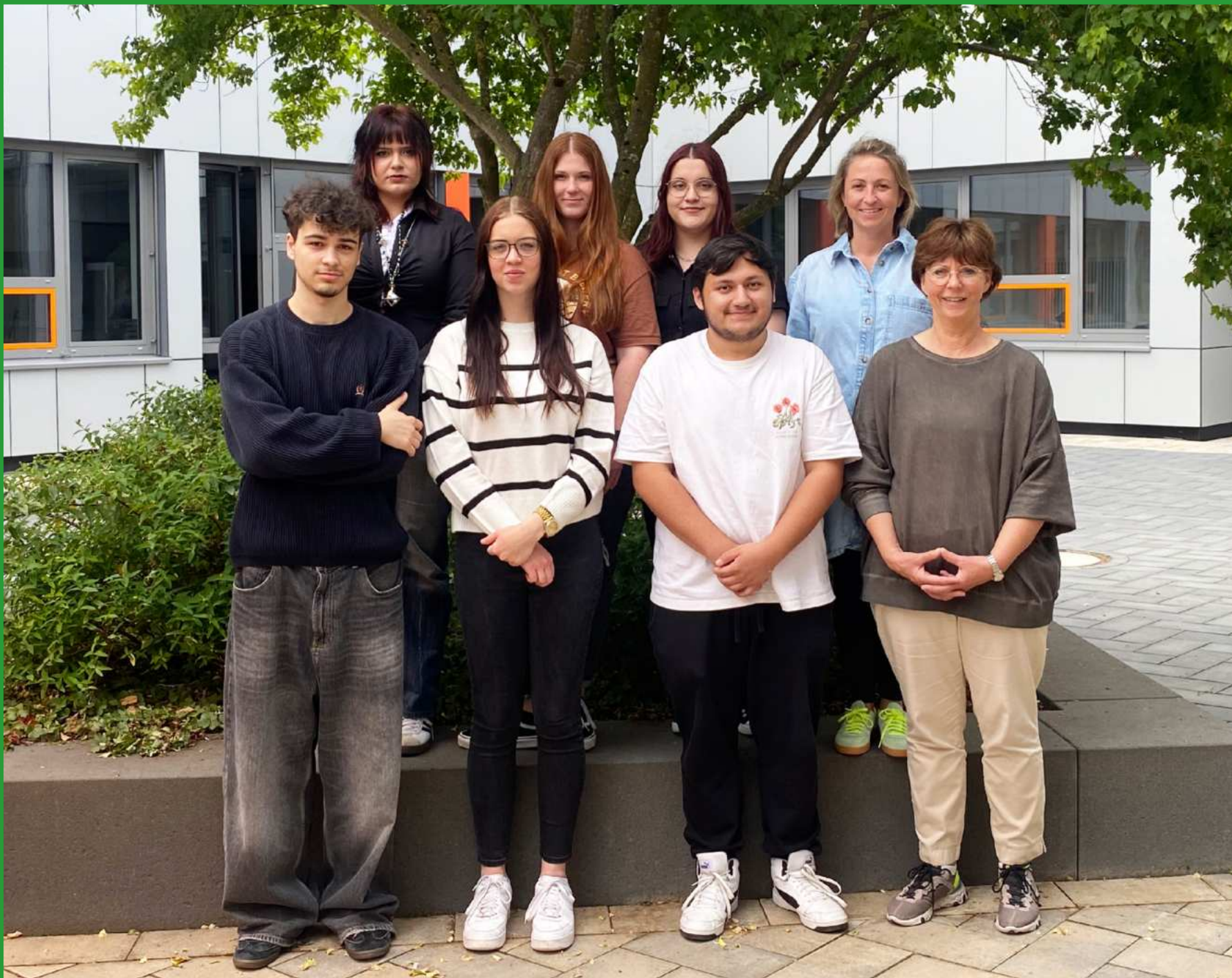
Diese konnten wir bei einem schönen Abend im Biergarten und auf der ganzen Reise bestens nutzen.

Es war ein sehr gelungener Ausflug - vielen Dank für die Organisation an die Abteilungsleitung und ein herzlicher Dank an die Schulleitung für die Ermöglichung dieser Reise.





Al Khalifa, Zainab
 Benner, Janina
 Berghammer, Leshawna
 Dogan, Hira-Nur
 Haji Rachid, Prwin
 Ibrahim, Zahra
 Jung, Mandy
 Kada, Farah
 Kazmouz, Fatimah
 Khalil, Ahmad
 Lippert, Lukas
 Müssig, Leonie
 Nehrenheim, Joy
 Schuhardt, Luisa-Marie
 Simon, Hannah
 Susanu, Elena-Santal
 Temizsoy, Sila
 Wilhelm, Juliane



Ahmad, Sheraz
Berrang, Lea
Büttner, Simon
Foxworth, Adrian
Pfarr, Juena
Schewe, Emely
Sisto, Giuliana
Wieserner, Emma



KOMPETENZ-
ZENTRUM

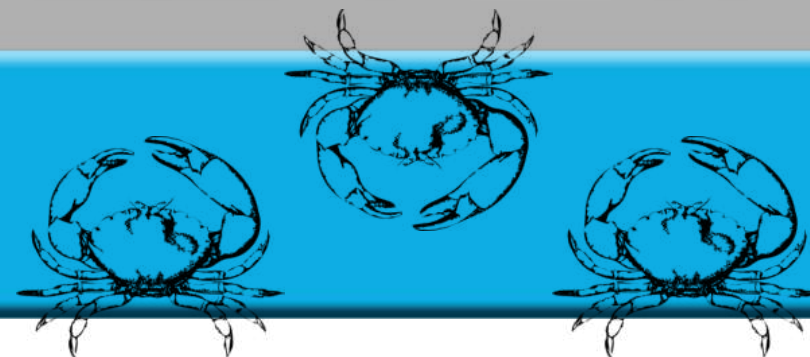


ERNÄHRUNG



Projekt

„Meeresfrüchte“



„Fischers Fritz fischt frische Fische“

Am 18. Februar 2025 schloss die Abschlussklasse der Köche EK12A das Projekt „Meeresfrüchte“ ab. Die Schülerinnen und Schüler sollten im Internet nach verschiedenen Gerichten suchen, von denen sie ein passendes Hauptgericht zu ihrem selbst dekorierten Tisch präsentieren mussten. Zudem hatten sie in der Fachtheorie eine komplexe Aufgabe zum Thema Fisch wie Speisekarte, Weinempfehlungen, Kalkulation, usw. zu erbringen.

Die praktische Aufgabe wurde von drei bis vier Personen gefertigt. Das Projekt war ein voller Erfolg. Der Fachlehrer Georg Hartung erfreute sich an den schön dekorierten Tischen und den schmackhaften Speisen. Der verdiente Lohn waren gute Noten für die Auszubildenden.

G. Hartung, FOL



Gruppe 1



Gruppe 2

Edgar Fuchs Akademie



Zum sechsten Mal führten wir unsere Edgar Fuchs Akademie durch.

Der berufsschulinterne Wettbewerb ist für Bäcker, Metzger, Köche sowie für Hotelfachleute und Fachleute für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie im 3. Ausbildungsjahr gedacht.

Der Firma Edgar Fuchs sei an dieser Stelle für ihr Engagement zum Wohle der Auszubildenden im Nahrungsbereich am bayerischen Untermain recht herzlich gedankt.

Über das Sponsoring der Firma Fuchs konnte die Berufsschule III auch im Jahr 2025 wieder einen schulinternen Wettbewerb für die Abschlussklassen stattfinden lassen. Der Wettbewerb ermöglichte interessierten Azubis, sich mit ihrem Prüfungsausschuss auf die Abschlussprüfung vorzubereiten

Der Hotel- und Restaurantwettbewerb:

Alle Teilnehmenden erhielten am Ende des Tages Urkunden und Preise, die in einem feierlichen Rahmen überreicht wurden.



Eine Reihe von Aufgaben warteten an diesem Tag auf unsere Fachleute:

1. Erstellen eines Schautisches

Thema: „Die Welt bittet zu Tisch“

Der Azubi durfte sich ein Gastland aussuchen. Die Aufgabe des Azubis bestand darin, das Land durch die Dekoration eines Schautisches abzubilden und mit einem typischen Gang auf der Speisekarte durch Fachlichkeit zu überzeugen.

2. Verkaufsgespräch im Restaurant

Immer wichtiger ist es, durch gute Argumente überzeugen zu können. Dem Gast soll beim Verkaufsgespräch im Restaurant buchstäblich „das Wasser im Mund zusammenlaufen“. Das Geschick des Auszubildenden wurde in einem fünfzehnminütigen Gespräch vom Prüfungsausschuss auf die Probe gestellt.

3. Zuordnen von Lebensmitteln und typischen Gegenständen aus einem Warenkorb

Unterschiedliche Lebensmittel und Gegenstände waren zu erkennen: vom grünen Pfeffer bis zur Farfalle, von der Salzmenage bis zum Kerzenständer.



4. Gästegruppen und Gästetypen

Diese stehen bei der täglichen Arbeit der Azubis im Mittelpunkt. In einem Gespräch mit dem Prüfungsausschuss mussten die Auszubildenden ihr Verhalten erklären, für den Fall, dass sie Kinder als Gäste haben oder einen betrunkenen Gast bedienen.

5. Bankett Service

Für die geladenen Gäste wurde von unseren Prüfungsteilnehmenden ein korrekter Service verlangt. Dieser beinhaltete vom Abnehmen des Mantels über den Ausschank von Getränken bis hin zum Servieren des Festmenüs alles, was ein anspruchsvoller Gast von einer Hotelfachkraft erwartet.

Am Ende lag ein sehr arbeitsreicher Tag hinter unseren Azubis. Der Prüfungsausschuss fasste die Ergebnisse zusammen. Es gab drei glückliche Gewinner:

- | | | |
|-----------|----------------|------|
| 1. Platz: | Katharina Haas | EG12 |
| 2. Platz: | Lola Aulenbach | EH12 |
| 3. Platz: | Hannah Reuter | EH12 |

Auf Katharina Haas wartet Besonderes: Sie darf eine Woche im 5-Sterne-Hotel Romantischer



Winkel in Bad Sachsa (Harz) verbringen. Dort tritt sie ein Management-Praktikum an. Sie darf jeden Tag einen anderen Abteilungsleiter begleiten.

Sicherlich wird sie dann folgende Fragen stellen:

Was macht ein Hoteldirektor in einem 5-Sterne-Hotel den ganzen Tag?

Was macht der Rezeptionschef den ganzen Tag?

Was macht der Reservierungsleiter den ganzen Tag?

Was macht der Einkäufer den ganzen Tag?

Was macht der Oberkellner den ganzen Tag?

Die Gewinnerin der Edgar Fuchs Akademie darf sich die Abteilungsleiter aussuchen, die sie jeweils einen Tag lang begleiten wird.

Gleichzeitig darf Katharina Haas die Vorzüge eines 5-Sterne-Wellness-Hotels genießen, schließlich ist sie auch Gast in diesem Hotel.

Katharina, wir wünschen Dir viel Spaß!

Deine betreuenden Lehrkräfte

T. Kunz, StRin

S. Karey, FOL



Achenbach-Preis



Süddeutschlands Küchennachwuchs misst sich im Kompetenzzentrum für Ernährung

Jedes Jahr messen sich die angehenden Jungköchinnen und Jungköche Deutschlands im Rahmen des Rudolf-Achenbach-Preises miteinander, um festzustellen, wer Deutschlands vielversprechendstes Nachwuchstalente ist. Der Wettbewerb gliedert sich in einen Vorentscheid, der über den Einzug in eines der beiden Halbfinale entscheidet. An die beiden Halbfinals schließt sich der Finalentscheid an. Wer diesen gewinnt, bekommt nicht nur stattliche 1000 € Geldpreis, sondern auch ein Stipendium im Wert von 4500 €.

Im Januar wandte sich der Köcheverein Aschaffenburg an das staatliche berufliche Schulzentrum Aschaffenburg mit der Frage, ob wir uns vorstellen könnten, dass das Halbfinale des Achenbachpreises für Süddeutschland bei uns im Haus stattfindet und wir diesen Vorentscheid personell unterstützen. Mit dem Edgar-Fuchs-Cup in Verbindung mit dem Schulwettbewerb für die Hotelfachleute stand bereits im Februar eine derartige Großveranstaltung an. Daher stellte diese Anfrage durchaus eine Herausforderung für uns dar. Am Kompetenzzentrum für Ernährung stehen wir für eine intensive Kooperation mit unseren Ausbildungspartnern, den Betrieben und den dazugehörigen Verbänden, daher sagten wir zu. Eine intensive Zeit der Vorbereitung und Planung begann.

Am 20. März 2025 geht es dann hoch her im Kompetenzzentrum für Ernährung. 16 Jungköche und Jungköchinnen beleben die beiden Küchen. Auszubildende der Ausbildungsbetriebe Maritim Hotel Köln, Kurpark-Hotel Bad Salzuflen, Hof zur Linde, Hotel Reuter, Jan's Restaurant im Detmolder Hof, Villa Merton, Franz Keller Schwarzer Adler, Steins Traube, Burghotel Staufeneck, Traube Tonbach, Der Öschberghof GmbH, Brenners Park Hotel & Spa, Hotel Ritter Durbach, Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg, Romantikhotel Schloss Hohenstein, Alexanders Restaurant und Boardinghouses





zaubern 3-Gänge-Menüs aus Saibling, Fenchelknolle, Kalbsrücken, Weizenbrötchen, Ananas und Kokosmilch. 9 Prüfer und Prüferinnen, alles renommierte Vertreter und Vertreterinnen ihrer Zunft, schauen den Kochenden auf die Finger. 5 Beauftragte des Verbands der Köche Deutschland kümmern sich um alles Organisatorische. Mehrere Vertreter des Köcheverbandes Aschaffenburg unterstützen vor Ort. Als Hausherr steht das Kollegium der Abteilung Ernährung parat und unterstützt die reibungslosen Abläufe. 27 Personen, überwiegend Köche im ersten Ausbildungsjahr, geben ihr Bestes als Schnittstelle zwischen den Wettbewerbsaktivitäten und den geladenen Gästen. Sie empfangen die Gäste stilvoll, geleiten sie an die festlich eingedeckten Tische, versorgen sie mit Getränken und servieren die kunstvoll arrangierten Gerichte der Jungköchinnen und Jungköche. Ganz nebenbei hatten die Auszubildenden des 1. Ausbildungsjahres die Möglichkeit sich Inspirationen für eine zukünftige eigene Teilnahme am Wettbewerb zu holen.

Am Ende eines ereignisreichen Tages gratulieren die zufriedenen Gäste, Veranstalter und Hausherr vier Teilnehmenden zu den ersten Plätzen. Für das Finale qualifizieren sich: Dennis Straubmüller, Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg, Julia Fenella Kutsche, Maritim Hotel Köln, Moritz Range, Traube Tonbach, Baiersbronn und David Stadler, Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden. Besonders freut es uns, dass sich am 14. Mai ein Teilnehmer unseres Halbfinals - Dennis Straubmüller, Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg - den Gesamtsieg holen konnte.

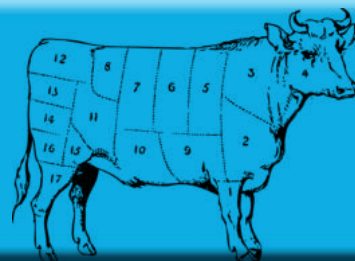
Vielen Dank an alle, die zum Gelingen dieser Veranstaltung beigetragen und sie zu einem Aushängeschild für die Kochkunst Deutschlands gemacht haben.

R. Hauser, StDin



Projekt EK 11

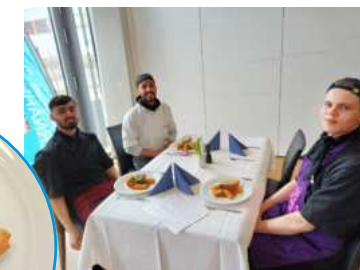
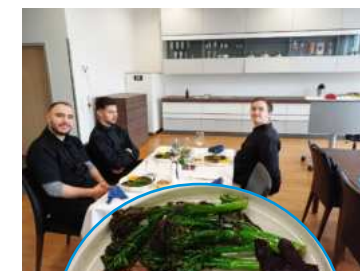
"Fleisch"

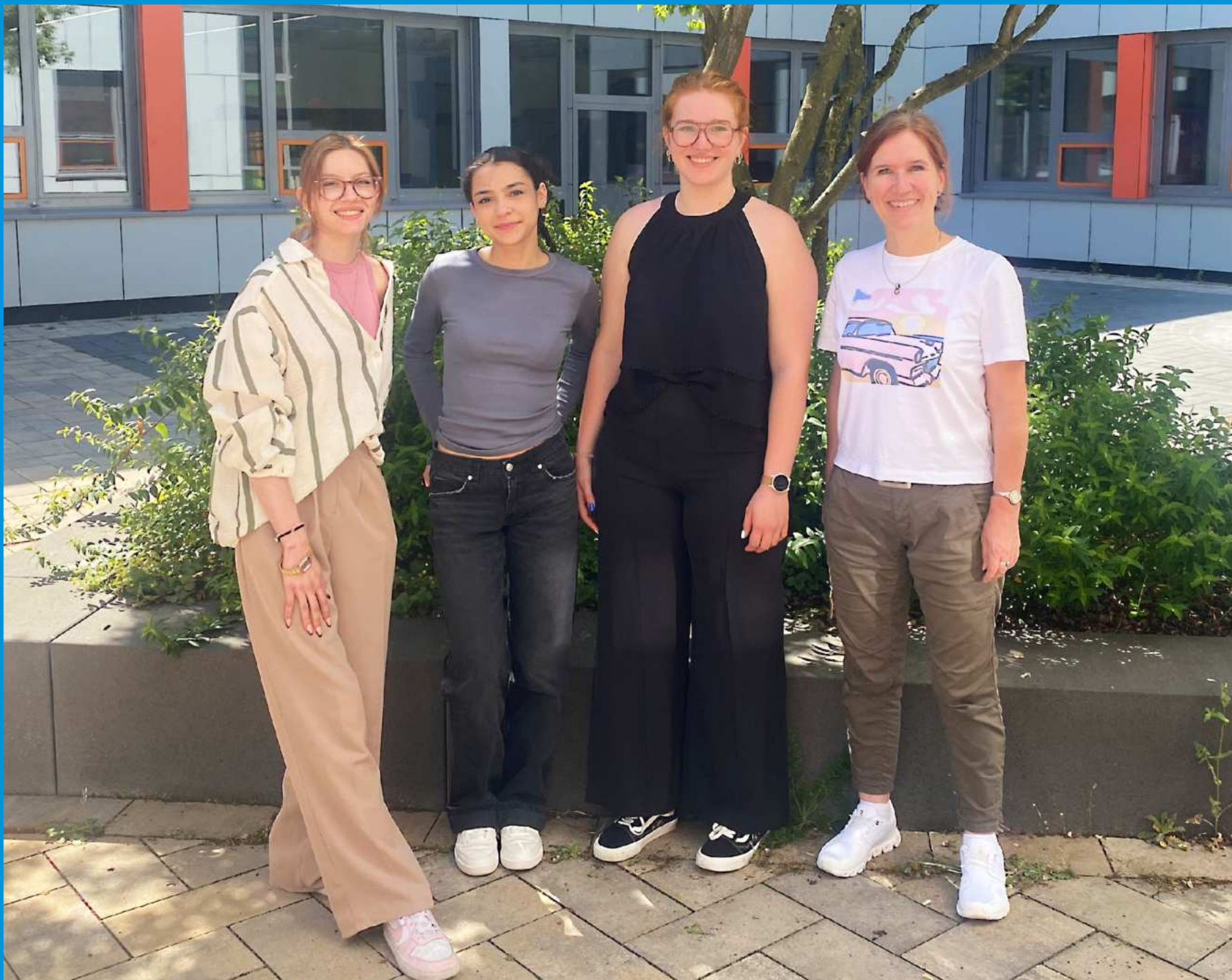


Roastbeef, Entrecôte oder Rinderfilet? Die Koch-Azubis im 2. Lehrjahr durften wählen, welches Fleischteil sie im fachpraktischen Unterricht bei Herrn Speth zubereiten möchten. In den beiden Wochen vorab setzten sie sich im fachtheoretischen Unterricht bei Frau Friedrich, Frau Kunz und Herrn Lipke mit dem theoretischen Hintergrund zu dem von ihnen gewählten Fleischteil auseinander. Sie erstellten eine Projektmappe, für die sie die Materialkosten des Gerichtes berechneten und eine Menükarte mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts ausarbeiteten.

Am 24. und 25.03.2025 bereiteten die Köche in Teams von zwei bis vier Personen die von ihnen ausgewählten Fleischteile zu. In Kombination damit durften sie eine beliebige Kartoffelbeilage zubereiten. In der Wahl der Gemüse- oder Salatbeilage waren die Schülerinnen und Schüler völlig frei und konnten hier ihre Kreativität besonders unter Beweis stellen. Zudem wurde von jedem Team ein Tisch eingedeckt, an dem die Auszubildenden schließlich auch die von ihnen zubereiteten Gerichte präsentierten. Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen und waren ein wahrer Gaumenschmaus.

T. Kunz, StRin





Belz, Sophia
Haas, Katharina
Hamroev, Shavkat
Kessler, Viktoria



Ahmad, Ibrahim
Aulenbach, Lola
Cobasneanu, Gabriela
Freytag, Pascal
Gomaa, Omar
Herold, Lea
Hussain, Abdalhanan
Kehal, Reda
Krug, Jessica
Lemkhikh, Samir
Mellouk, Ayoub
Mellouk, Salma
Nabotov, Safar
Reuter, Hannah
Saidzoda, Rabboni
Taghoev, Hikmatullo
Wolf, Jakob



Azimov, Muhammad
Bondarenko, Andrian
Duval, Merlin
Hüller, Luca
Jäger, Jan
Schell, Malte
Scherl, Laetitia Mara
Schneider, Dennis
Welker, Daniel
Zeller, Paul



Asante, Justin
Benyamina, Hatim
Bong, Kelvin
Davlydorov, Ismoil
El Hallabi, Nouhayla
Englert, Ben
Fengler, Lea
Forte, Diego
Kauz, Jason
Mahmadalizod, Ehson
Maloku, Enis
Nees, Alessandro
Raesu, Bereket
Sanchez Garza, Ana
Shafique, Rameez
Skalecki, Kacper
Türker, Romeo
Zimmermann, Jan



BERUFS- VORBEREITUNGS- JAHR



BVJ - BIK



WanderTAG

Stadtführung Stolpersteine in Aschaffenburg

Am Wandertag im September 2024 nahm das BVJ an einer Stolpersteintour in Aschaffenburg teil.

Die Führung begann am Wolfsthalplatz, an dem früher eine große Synagoge stand, die 1938 in der Reichspogromnacht zerstört und danach ganz abgerissen wurde. Der Platz trägt heute den Namen des angesehenen Bankiers Otto Wolfsthal, der sich in einigen sozialen Projekten engagiert hatte. Das angegliederte Jüdische Museum war dann unser Ziel, an dem die Schülerinnen und Schüler einen Überblick über das jüdische Leben erhielten und erfuhren, wie die jüdische Bevölkerung Aschaffenburgs erst ausgegrenzt, dann verfolgt und am Ende ein großer Teil von ihnen ermordet wurde. In den Straßen Aschaffenburgs betrachten wir die in der Stadt verlegten Stolpersteine und erfuhren, dass Herr Wolfsthal und seine Frau im September 1942 den Bescheid zur Deportation in das Konzentrationslager Theresienstadt bekommen hatten. Diesem entgingen sie, in dem sie sich drei Tage vorher gemeinsam mit einem Schlafmittel das Leben nahmen.

Wir erfuhren weiter, dass es bis in die 1930er Jahre mehr als 100 von Juden geführte Geschäfte und Firmen in Aschaffenburg gegeben hatte. Die im Boden verlegten Stolpersteine sollen uns daran erinnern.

Durch Stolpersteintour lernten wir das Leben und das Leid jüdischer Einwohner in Aschaffenburg kennen.



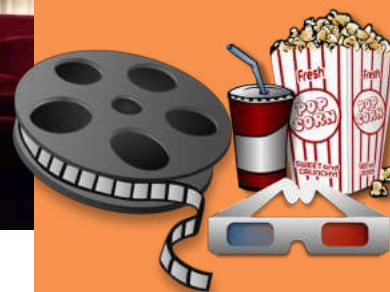
Besuch im Kino

„Der Pinguin meines Lebens“

Am 05.06.2025 unternahmen das BVJ und die BIKV einen besonderen Klassenausflug ins Casino Kino in Aschaffenburg, in dem wir uns den Film „Der Pinguin meines Lebens“ anschauten. Der Ausflug war sowohl ein kulturelles Ereignis als auch eine Gelegenheit, die Klassengemeinschaft zu stärken. In diesem Bericht möchten wir die wichtigsten Eindrücke und Erlebnisse dieses Tages zusammenfassen.

Unsere Schule gab uns einen kurzen Überblick über den Inhalt des Films und welche Fragen wir uns während des Schauens stellen sollten. Am Tag des Ausflugs trafen wir uns um 9:00 an der Schule. Von dort aus machten wir uns gemeinsam auf den Weg zum Kino Casino, was etwa 30 min dauerte. Während der Anreise war die Stimmung in der Klasse ausgelassen und alle waren gespannt auf den Film.

„Der Pinguin meines Lebens“ erzählt die Geschichte von dem britischen Lehrer Tom Michell, der in Argentinien eine neue Arbeitsstelle antritt. In einem von Timothy Buckle geleiteten Jungeninternat soll er Englisch unterrichten, zu seinen Kollegen zählt Tapio aus Finnland. Während des Militärputschs der Argentinischen Militärdiktatur reist er in das Nachbarland Uruguay. Dort findet er am Strand einen verwaisten und ölverschmutzten Magellanpinguin. Besonders berührend war die Darstellung der Beziehung zwischen den Hauptcharakteren und wie Themen z. B. Freundschaft, Verlust, Abenteuer, im Film behandelt wurden. Viele von uns fanden es spannend, wie der Film sowohl humorvolle als auch tiefgründige Momente miteinander verband. Einige Szenen sorgten für Lacher, während andere eher nachdenklich stimmten.



Der Ausflug war eine tolle Erfahrung. Wir konnten nicht nur einen interessanten Film sehen, sondern auch unsere Klassengemeinschaft stärken und über tiefere Themen nachdenken. Es war eine schöne Gelegenheit, sich außerhalb des Unterrichts mit seinen Mitschülern auszutauschen. Der Film hat uns alle zum Nachdenken angeregt und viele Gespräche angestoßen. Der Ausflug war somit ein voller Erfolg.

Wir bedanken uns bei unserer Schule für die Organisation des Ausflugs.

Julian Scherf, BV10A



Teilnahme am

Wettbewerb für politische Bildung



Im Rahmen des Schülerinnen- und Schülerwettbewerbs für politische Bildung 2024 haben zwei Klassen des BVJ unserer Schule an unterschiedlichen Projekten gearbeitet. Unsere Klasse hat sich intensiv mit dem Thema, Rechtsextreme Inhalte im Netz: „Wer macht was? Und reicht das?“ beschäftigt. Die andere Klasse hat sich mit dem Thema: „1989 - Durchbruch zu Freiheit und Selbstbestimmung in Mittel- und Osteuropa?“ auseinandergesetzt. Sie haben dazu eine PowerPoint erstellt, während wir uns für einen Podcast entschieden haben. Unser Ziel war es, herauszufinden, wie rechtsextreme Inhalte online verbreitet werden, wer dagegen vorgeht und ob die bisherigen Maßnahmen ausreichen.

Zu Beginn des Projekts stand die Informationssammlung beider Klassen im Vordergrund. Wir wollten genau verstehen was Rechtsextremismus ist, wie er sich im Internet zeigt und welche Gefahren davon ausgehen. Ein Höhepunkt beider Klassen war unser

Aktionstag am 09.11.2024 an dem wir andere Schüler/-innen über das Thema aufgeklärt haben. Dabei wollten wir zeigen wie man rechtsextreme Inhalte erkennt und was man dagegen tun kann. Es war nicht einfach, einen Experten zu finden, aber schließlich konnten wir uns auf ein telefonisches Interview einigen, das uns wichtige Einblicke gegeben hat. Außerdem haben wir eine Umfrage an unserer Schule durchgeführt, um herauszufinden, wie präsent das Thema unter Jugendlichen ist. Alle Informationen sind in unseren Podcast eingeflossen.

Insgesamt war es eine interessante Erfahrung an dem Wettbewerb teilzunehmen und es stärkte zudem die Klassengemeinschaft.

Anna Müller, BV10A



Abdi, Mohamed
 Abdullahi, Hasan Ahmed
 Abshir Arale, Mohamed
 Ahmed, Sahra
 Ali Adem, Ahmed
 Horbatiuk, Roman
 Ibrahim Ali, Abdisamed
 Ildem, Halil
 Kayse, Mahamed
 Mohamed Abdi, Sundus
 Obara, Blazej Pawel
 Omar Isse, Liibaan
 Sarwari, Suliman
 Sherepenko, Roman
 Sherstiuk, Mykyta
 Shumik, Sofia
 Stepanenko, Nikita



Ahmed Ali, Hodan
Alhassoun, Hamed
Ali, Mohamed Hassan
Anwari, Rafiullah
Bashir Ahmed, Ahlam
Hamud Mohamud, Fatha
Hendawy, Mazen
Isaq Kalid, Mohamed
Jamaa, Mohamed
Kandirali, Yilmaz
Mahamad Talan, Najib
Merzai, Sayed Waid
Mohamed Mohamud,
Hodan
Muhumed Osman,
Mohamed
Sachdev Kapoor, Vashnavi
Sahak, Izatullah
Shadab, Inamullah
Strielets, Oleksandr
Syla, Mohammed Lamine
Traore, Mamadou



Atanasova, Stela
 Birtalan, Iulia
 Burger, Manuel
 Demaj, Jessica
 Göhmann, Leonie
 Gökcinar, Mahbube
 Grün, Celine
 Held, Sara-Emily
 Jakob, David
 Johnson, Justin
 Komarov, Daniel
 Mattheus, Elena
 Minchev, Miroslav
 Müller, Anna
 Musliu, Erza
 Naziri, Sonia
 Palacios Quintero,
 Laura-Lizeth
 Ratpan, Manatsanan
 Scherf, Julian
 Stolzenberger, Saphira
 Weber, Nico
 Yildiz, Semih



Ali, Isra
 Böhner, Marvin
 Di Muro, Chiara Iris
 Gerber, David
 Günes, Merve
 Husnik, Tatjana
 Huti, Abdulkadir
 Kamenski, Anastasia
 Kaynak, Emir
 Khalil, Mohammad
 Krause, Lea
 Ludwig, Eva
 Najafi, Alisina
 Orozco Luciano, Ashlyn
 Pank, Stefan
 Sadun, Rojin
 Schreiber, Alwina
 Skryaga, Maxim
 Taylan, Merdan

Herausgeber:

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg

Schulleiter: OSTd Dr. Matthias Fünffinger

Kontakt:

Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg

Seidelstraße 4

63741 Aschaffenburg

06021/58385-0

homepage.bszab.de

post@bszab.de

@BSZ.Aschaffenburg

Redaktion:

Sabine Longo

Monika Regnat

Tilo Reis

Daniela Vad

Satz:

Sabine Longo

Monika Regnat

Tilo Reis

Daniela Vad

Lektorat:

Monika Regnat

Tilo Reis

Klassenfotos:

Evelyn Heinemann

Janina Otto

Anzeigen:

Tilo Reis

Titelseite:

Sabine Longo

Fotos:

www.pixabay.com

Berichte:

Herzlichen Dank an alle Kolleginnen und Kollegen, an alle Schülerinnen und Schüler für die tatkräftige Unterstützung.



Das Staatliche Berufliche Schulzentrum Aschaffenburg:

Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen.

Wie sieht eine Schule aus, die mehr als nur Bildung bietet?

Wussten Sie, dass das Staatliche Berufliche Schulzentrum Aschaffenburg nicht nur Bildung, sondern auch eine glückliche berufliche Zukunft im Fokus hat?

 Unsere **interaktive Broschüre** gibt Ihnen einen tiefen Einblick in unsere vielfältigen Angebote.

Erfahren Sie, wie wir junge Menschen in den Bereichen Pflege, Betreuung, Bildung und vielem mehr unterstützen. Unser Ziel ist es, die Talente unserer Schüler/-innen zu fördern und ihnen die besten beruflichen Chancen zu bieten.

Tauchen Sie in unsere Broschüre ein und sehen Sie selbst:

<https://www.unserebroschuere.de/BSZAB/WebView>

 Unser **neuer Film** zeigt das Staatliche Berufliche Schulzentrum Aschaffenburg als einen Ort, an dem Lernen auf Begeisterung trifft. Erleben Sie, wie wir mit modernster Ausstattung und innovativen Lehrmethoden unsere Schüler/-innen auf eine erfüllende berufliche Zukunft vorbereiten. Der Film bietet Ihnen Einblicke in die vielseitigen Praxisräume und zeigt, wie unsere Schüler/-innen in Bereichen wie Ernährung und Pflege ihre Kompetenzen entwickeln. Lassen Sie sich inspirieren von der Atmosphäre, die wir täglich schaffen.

Entdecken Sie die Welt des Beruflichen Schulzentrums, die Ihre Perspektiven erweitern wird!

<https://www.unserebroschuere.de/video/751350866>

Ein besonderer Dank geht an @JSDeutschland für ihre großartige Unterstützung bei der Materialerstellung und bei der Umsetzung dieses Films. Zudem bedanken wir uns herzlich bei unseren Kooperationspartnern @Behl'sGenusshotelimBrennhaus, @HandwerkskammerfürUnterfranken und @WillgerodtBürotechnikGmbH für ihre starke Unterstützung bei diesem Projekt.

 #BildungfürZukunft #Schulfamilie #Aschaffenburg #BeruflicheBildung
 #KarriereChancen #BildungErleben #AschaffenburgImFilm #LernenMitLeidenschaft
 #Schulfilm #ZukunftGestalten