

Die Firma „Foodkreator“ und die Arbeit von beeinträchtigten Menschen der Stiftung Rütimattli

Alain Käslin

Fachmannbetriebsunterhalt

Lehrdauer: 2014-2017

Lehrperson: Bruno Bucheli

Schule: Giswil

Ort: Giswil und Buochs

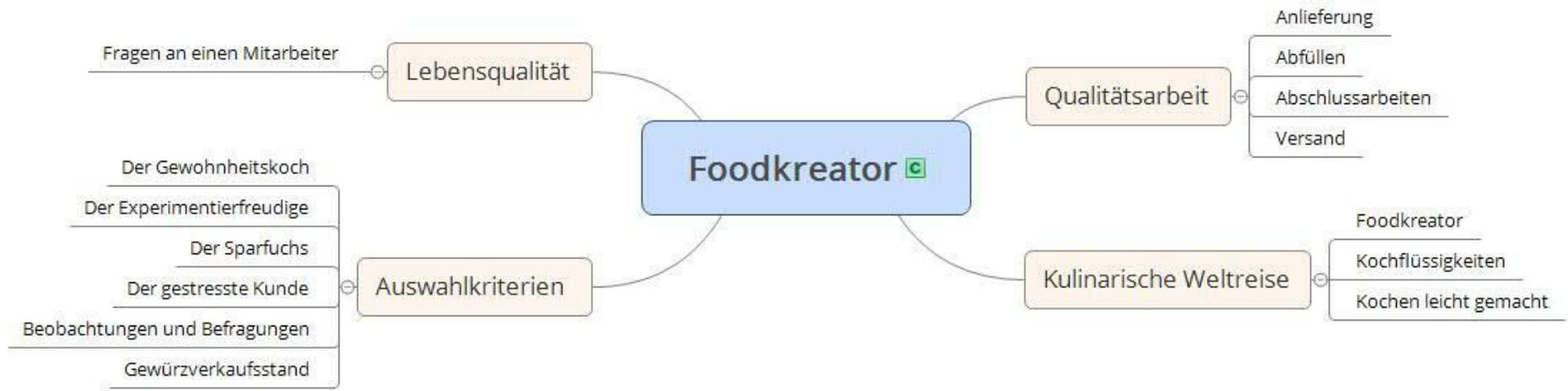
Abgabetermin: 12.12.2016



Inhaltsverzeichnis

1	Mindmap	3
2	Vorwort.....	4
3	Fragestellungen.....	5
4	Zielformulierungen.....	5
5	Einleitung	5
6	Arbeit ist Lebensqualität	6
6.1	Fragen an Mitarbeiter	7
7	Qualitätsarbeit von beeinträchtigten Menschen für die Firma „Foodkreator“	9
7.1	Anlieferung	10
7.2	Abfüllen.....	11
7.3	Abschlussarbeiten	12
7.4	Versand	13
8	Auswahlkriterien	14
8.1	Der Gewohnheitskoch	14
8.2	Der Experimentierfreudige	14
8.3	Der Sparfuchs.....	15
8.4	Der gestresste Kunde	15
8.5	Beobachtungen und Befragungen	15
8.6	Gewürz-verkaufsstand.....	16
9	Kulinarische Weltreise.....	17
9.1	Foodkreator	17
9.2	Kochflüssigkeiten.....	18
9.3	Kochen leicht gemacht!	19
10	Schlusswort-Fazit.....	20
11	Quellenangaben.....	22
11.1	Abbildungsverzeichnis	22
12	Reflektion	23
13	Danksagung.....	24
14	Arbeitsplanung	25
15	Arbeitsprotokoll	30
16	Selbstständigkeitserklärung	43

1 Mindmap



2 Vorwort

Ich habe dieses Thema gewählt, weil es mich sehr interessiert und ich nun seit drei Jahren selber nebenbei für die Firma „Foodkreator“ Promotion mache. Diese Arbeit ist für mich sehr erfüllend und deshalb möchte ich auch über sie berichten. Es ist für mich mehr als ein Hobby. Ich koche selber auch zu Hause und für mich ist es Erholung, wenn ich am Kochherd stehen kann. Deshalb habe ich beim Erstellen dieser Arbeit viel auf mein erarbeitetes Wissen zählen können. Es ist direkt in die Arbeit miteingeflossen. Mich interessiert besonders, weshalb sich Leute für ein Produkt entscheiden und warum nicht! Ich interessiere mich aber auch sehr für beeinträchtigte Menschen. Ich durfte sieben Monate für die Stiftung Weidli in Stans im Rahmen eines Praktikums mit beeinträchtigten Menschen arbeiten. Diese Arbeit hat mich wirklich begeistert. Ihre ausgesprochen offene und ehrliche Art hat mich fasziniert. Durch meine Kontakte zu der Stiftung Rütimattli, durfte ich die ganze Werkstatt besichtigen. Dies war für mich ein unglaublich interessanter Tag. Ich werde nach meiner Lehre in dieser Werkstatt sogar meinen Zivildienst machen dürfen. Ich kann mir gut vorstellen, eine Ausbildung in diesem Bereich zu absolvieren. Inzwischen ist das Kochen ein Teil meines Lebensaltages geworden. Ich koche sicherlich drei bis viermal die Woche selber. Ich koche natürlich ausschliesslich mit den Gewürzen der Firma Foodkreator. Ich erhoffe mir durch diese Arbeit ganz klar einen Wissenszuwachs im Bereich der Vermarktung. Ich habe mich noch nie mit diesem Thema auseinandergesetzt und finde es sehr spannend.

An dieser Stelle möchte ich erwähnen, dass ich in meiner Arbeit einfachheitshalber ausschliesslich die männliche Person verwende. Dies schliesst das weibliche Geschlecht jedoch immer auch mit ein.

3 Fragestellungen

1. Weshalb bedeutet Arbeit für einen Menschen Lebensqualität?
2. Können beeinträchtigte Menschen überhaupt Qualitätsarbeit leisten?
3. Was sind die Auswahlkriterien eines Kunden für einen Gewürzkauf?
4. Was ist eine kulinarische Weltreise der Firma Foodkreator?

4 Zielformulierungen

- Ich kann aufzeigen, dass die Arbeit einen direkten Einfluss auf die Lebensqualität der Beeinträchtigten hat.
- Ich kann aufzeigen, dass beeinträchtigte Menschen Qualitätsarbeit für die Firma „Foodkreator“ leisten können.
- Ich kann aufzeigen, welche die Auswahlkriterien des Kunden für den Gewürzkauf sind.
- Ich kann aufzeigen, was eine kulinarische Weltreise der Firma „Foodkreator“ ist.

5 Einleitung

In meiner Arbeit geht alles rund um das Thema „Gewürze“. Ich möchte Ihnen aufzeigen, dass die Firma „Foodkreator“ ein Produkt vermarktet, das nicht nur geschmacklich überzeugt. Die Arbeit mit beeinträchtigten Menschen ist ein Teil der Philosophie der Firma „Foodkreator“. Es zählt nicht nur der Umsatz! Beeinträchtigte Menschen können wirklich Qualitätsarbeit leisten, das perfekte Beispiel sind die Produkte der Firma „Foodkreator“. Sie werden unter anderem im Coop verkauft. Ich werde eine kleine Marktanalyse durchführen.

Es ist wirklich spannend herauszufinden, welches die Auswahlkriterien von Kunden bei einem Gewürzkauf sind. Man kann Kunden in verschiedene Kategorien einteilen. Ich möchte Sie auf eine kulinarische Weltreise mitnehmen. Ich möchte beweisen: Wer lesen kann, kann auch kochen! Kochen ist kinderleicht!

Was ist das Ziel meiner Arbeit? Mein Ziel ist es, Ihnen die Welt der Gewürze etwas näher bringen. Meine erstgenannte Fragestellung befasst sich mit dem direkten Zusammenhang zwischen Arbeit und Lebensqualität. Hier werde ich aufzeigen, dass Arbeit einen Einfluss auf die Lebensqualität des Menschen hat. Haben Sie auch schon einmal darüber nachgedacht, wie es wäre, ohne Arbeit zu leben? Hierzu werde ich mit Ihnen einen kleinen Ausflug in die Stiftung Rütimattli nach Sarnen unternehmen. In Sarnen werden die Produkte mit höchster Sorgfalt verarbeitet. Dies ist nur eines von vielen Highlights in meiner Arbeit.

6 Arbeit ist Lebensqualität

Sobald ein Mensch sich nicht gebraucht fühlt, wird er einsam. Dies kann man sehr gut bei alten Leuten im Altersheim beobachten. Dies ist bei allen Menschen auf der Erde deshalb. Auch bei Menschen mit einer Beeinträchtigung. Arbeit ist für einen Menschen eine Aufgabe, und eine Aufgabe im Leben braucht jeder. Ohne Aufgabe ist man unterfordert und man verliert sogar an Fähigkeiten. Sobald nämlich gewisse Hirnregionen nicht mehr gebraucht werden, schaltet der Körper sie allmählich ab. Eine grausame Vorstellung. Man fällt auch aus einem gesunden Schlafrhythmus heraus. Ist ein Mensch nicht durch seine Arbeit verpflichtet am Morgen früh aufzustehen, bleibt er abends automatisch länger wach. Dies liegt in der Natur des Menschen. Der Mensch wird träge und verliert an Belastbarkeit. Es ist auch langweilig einfach den ganzen Tag zu Hause zu sitzen und zwischen der Couch und der Kaffeemaschine zu pendeln. Arbeit gibt einem Menschen Struktur in den Lebensalltag. Jemand der keine Struktur und keine Verpflichtungen hat, ist in den meisten Fällen nicht sonderlich gesellschaftsfähig. Es fehlt diesen Leuten oft am zielorientierten Handeln. Dies ist eigentlich eine völlig logische Konsequenz. Wie will jemand zielorientiert Handeln, wenn er überhaupt keine Ziele hat? Fast unmöglich.

Die Arbeit ist auch ein Ort, an dem sich der Mensch gesellschaftlich weiterentwickelt. Er ist kurz oder langfristig gezwungen, mit anderen Mitmenschen zusammenzuarbeiten. Zudem übernimmt er auch Verantwortung. Egal ob Doktor oder Putzfrau. Wenn die Arbeit nicht sauber gemacht wird, gibt es Probleme. All dies ist für den Menschen eine stetige Herausforderung. Herausforderungen halten den Menschen fit und auch auf die Dauer gesehen zufriedener. Einerseits mit sich selbst und andererseits mit den Mitmenschen. Wenn man es genau betrachtet, ist alles miteinander verbunden. Es ist wie ein Spinnennetz. Die Arbeit hat also einen direkten Einfluss auf die Lebensqualität. Egal ob jemand beeinträchtigt ist oder nicht. Bei beeinträchtigten Menschen ist diese Aufgabe umso wichtiger. Viele von ihnen wissen, dass sie etwas anders sind als die anderen Menschen. Es fängt alles schon „in den Kinderschuhen“ an. Man wird in der Schule als dumm bezeichnet, oder ist je nach Alter niemals in einer Schule gewesen. Auf dem Pausenhof ausgelacht oder gehänselt. Diesen Menschen wird schon sehr früh klar, sie sind anders als die Anderen. Dieses Bewusstsein anders zu sein, als andere Menschen ist oft nicht einfach zu verdauen. Deshalb ist es für diese Menschen umso wichtiger, einen Platz in der Gesellschaft zu finden. Einen Ort an dem sie sich gebraucht und auch verstanden fühlen. Und was könnte einem Menschen nicht besser das Gefühl geben, gebraucht zu werden, als Arbeit? Arbeit, wie zum Beispiel Gewürze zu verpacken und abzufüllen? Deshalb sind solche Stiftungen wie das Rütimattli ein wichtiger Teil für unsere Gesellschaft. Dort bekommen Leute, die nun einmal etwas anders sind als die Anderen, einen Platz um sich gebraucht zu fühlen. Dies bestätigt ein geführtes Interview mit einem Klienten der Stiftung Rütimattli. Dieses Interview wurde im Rahmen dieser VA durchgeführt.

6.1 Fragen an Mitarbeiter

1. Gehen Sie gerne zur Arbeit? Weshalb

Ich komme sehr gerne zur Arbeit. Ich freue mich jeden Morgen aufzustehen. Es ist für mich ein guter Start in den neuen Tag.

2. Wie haben Sie es hier mit den anderen Mitarbeitern?

Die Meisten sind gut aufgestellt. Sie sind meine Freunde. Ausser jemand, aber zu dieser Person möchte ich keine Auskunft geben.

3. Welche Arbeiten machen Sie am liebsten?

Ich arbeite am allerliebsten mit den Gewürzen von „Redline“ Sie riechen fein. Manchmal reicht meine Kraft nicht aus, dass ich den ganzen Tag abfüllen Gewürze abfüllen kann. Dann schneide ich Etiketten oder ich schneide Beutel auf.

4. Sprechen Sie auch zu Hause von der Arbeit?

Zu Hause erzähle ich sehr viel über die Arbeit. Ich arbeite gerne.

5. Gibt es Dinge, die Sie nicht so gerne machen?

Da kann ich nicht viel dazu sagen. Je nachdem.

6. Was genau gibt Ihnen die Arbeit hier?

Ich bin aufgestellt. Es ist immer ein toller Tag. Ich mag es sehr mit den Gewürzen zu arbeiten.

7. Haben Sie gerne Ferien?

Ferien habe ich gerne. Habe alle Ferien für dieses Jahr aber schon eingezogen. Meistens bleibe ich hier.

8. Ist die Arbeit hier streng?

Einen ganzen Tag Gewürze abzufüllen ist streng. Das macht mir aber nichts aus.

9. Erfüllt es Sie mit Stolz, wenn Sie sehen, dass Leute ihre Produkte kaufen?

Ich habe grosse Freude, wenn ich sehe, dass Leute unsere Gewürze kaufen. Manchmal stehe ich im Coop und weiss, dieses Gewürz habe ich abgefüllt.

10. Möchten Sie mir sonst noch etwas über die Arbeit erzählen?

07:30 Uhr bis 12:00 Uhr arbeite ich. Und von 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr habe ich Mittag 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr arbeite ich auch. Anschliessend ist Feierabend.

Dieses Interview zeigt ganz klar auf, dass dieser Arbeiter sich total wohl fühlt. Diese Aussagen wirken sehr authentisch. Sobald man in der Stiftung die Halle betritt, fällt einem diese neugierige offene und sehr direkte Umgangsart auf. Es gibt keine Minute, in der Stille herrscht. Es wird viel gelacht und heiter diskutiert.

Sie reden über das Wetter, die Familie, ihre Hobbys und alles, was für sie in ihrem Leben wichtig ist. Die Leute arbeiten alle ihren Fähigkeiten entsprechend und wirken sehr zufrieden. Sie sprechen einen direkt an und fragen einen gleich aus. Es ist auch keine Seltenheit, dass einem die Leute anfasseln. Sie meinen das nicht böse, sie kommunizieren nun einmal viel mit Händen und Füßen und mit allem, was sie haben. Dies ist ihre Art sich auszudrücken. Es gibt auch Leute, die etwas zurückhaltender sind. Dies ist aber ganz normal. Nicht alle Menschen sind gleich. Sie brauchen nur etwas länger, bis sie sich an jemanden gewohnt haben. Dies kann mit ihrer Geschichte oder einfach mit ihrem Wesen zu tun haben. Trotz ihren verschiedensten Beeinträchtigungen, wirken sie sehr zufrieden. Alle Leute, die hier arbeiten, haben in irgendeiner Form eine Beeinträchtigung. Gewisse fallen nicht auf, aber alle die hier arbeiten, haben irgendeine Form einer Beeinträchtigung. Hier ist es für diese Menschen auch viel einfacher Kollegen zu finden und sich zu integrieren. Es haben sich sogar auch schon Paare über die Arbeit kennengelernt. Hier können die Menschen so sein, wie sie eben sind. Sie müssen sich nicht schämen dafür. Diese Leute bekommen viel mehr mit, als man denkt! Sie sind nicht dumm, sondern einfach etwas anders. Hier fühlen sie sich aber wohl und somit bedeutet Arbeit ganz klar Lebensqualität.

7 Qualitätsarbeit von beeinträchtigten Menschen für die Firma „Foodkreator“

Oft wird die Frage gestellt, ob beeinträchtigte Menschen überhaupt etwas gut können. Viele Menschen ekeln sich sogar vor ihnen. Sie sind anders, machen vielen Menschen sogar Angst. Früher wurden diese Menschen auch als abnormal bezeichnet. Oft wurden sie weggesperrt. Teilweise sogar getötet. Diese Angst ist aber völlig unbegründet. Alle Menschen haben irgendwo eine Beeinträchtigung. Die einen haben sie stärker, die anderen schwächer. Heute werden diese Beeinträchtigungen oft sehr früh erkannt und abgeklärt. Die meisten dieser Jugendlichen gehen dann in eine Sonderschule. Eine ist in Obwalden. Die Stiftung Rütimattli. Hier werden die Jugendlichen ihren Möglichkeiten entsprechend gebildet und auf die zweite Arbeitswelt vorbereitet. Die zweite Arbeitswelt ist für jene Menschen gedacht, die für den ersten Arbeitsmarkt zu schwach sind.

In der Stiftung Rütimattli gibt es mehrere Angebote. Hier können die beeinträchtigten wohnen, arbeiten und in eine Tagestätte gehen. Je nach Bedürfnissen, die sie haben. In der Werkstatt werden verschiedene Produkte verarbeitet. Eines dieser Produkte sind die Gewürze der Firma „Foodkreator“. Ihre Produkte sind ohne künstliche Zusätze und von höchster Qualität. In jeglichen Arbeitsprozessen bis zur Vermarktung, setzt die Firma auf Transparenz und saubere faire Arbeit. Um diesen Ansprüchen zu genügen, muss die Stiftung Rütimattli höchste Qualität liefern. Sämtliche Arbeitsschritte müssen protokolliert und kontrolliert werden. Aufgrund des Personenschutzes werden in der Arbeit keine Fotos von Personen gezeigt.

7.1 Anlieferung



Abbildung 1: Gewürzlieferung

Alle Produkte werden von verschiedenen Gewürzlieferanten aus aller Welt angeliefert. Diese müssen korrekt gelagert werden. Hier helfen die Beeinträchtigten ebenfalls mit. Ein Beeinträchtigter sorgt dafür, dass die Produkte im richtigen Regal zwischengelagert werden. Diese Regale stehen unten im Keller. Meist arbeitet eine Person fix unten im Keller und diese Person ist eher eine stärkere Person.

Dieser Mitarbeiter bringt die Kisten zum gegebenen Zeitpunkt hoch in die Produktion. Wichtig ist, dass die Gewürze bis zur Verarbeitung verpackt bleiben. Sie könnten anfangen zu schimmeln. Schimmel ist sehr gefährlich für die Gesundheit.

Verschimmelte Lebensmittel können Lebensmittelvergiftungen hervorrufen. Was weiter ein Problem sein kann, sind Insekten in den gelieferten Gewürzen. Dies kann von Maden, Würmern bis zu Käfern gehen. Falls dies vorkommen würde, müsste der gesamte Sack entsorgt werden.

Diese Insekten und kleinen Tiere schleichen sich in den Produktionsländern ins Gewürz. Dies ist aber laut der Firma Stiftung Rütimattli noch niemals passiert.

7.2 Abfüllen



Bevor überhaupt jemand in diesen grossen „Clean“ Raum darf, muss er Hände waschen. Nach dem Händewaschen müssen alle einen Mundschutz anziehen. Zusätzlich wird eine Haube über das Haar gestreift. Für jeden Beeinträchtigten gibt es auch einen Umhang. Dies ist sehr wichtig! Da die Gewürze dem Lebensmittelgesetz unterstehen, muss mit höchster Sauberkeit gearbeitet werden. Bevor jemand das erste Mal in diesem Raum

Abbildung 2: Abfüllanlage

arbeiten darf, durchläuft er eine Schulung.

Es wird erklärt, wie man eigentlich genau Händewaschen muss. In diesem Raum gibt es verschiedene Aufgaben. Zuerst muss die Maschine am Morgen angeschaltet werden. Meist braucht die Maschine etwas Zeit, bis sie sich hochgefahren hat. Zuerst wird die Maschine tariert. Anschliessend wird sie auf ein Abfüllgewicht eingestellt. Je nach Gewürz das abgefüllt wird, werden verschieden grosse Zusatzteile an der Maschine montiert. Nebenan wird auch noch eine Waage eingeschaltet, welche das abgefüllte Gewicht der Maschine nochmals kontrolliert. Diese muss auch tariert werden und anschliessend auf ein Gewicht programmiert werden. Dies sind Aufgaben welche die Mitarbeiter nicht machen dürfen. Diese Aufgaben übernehmen die Agogen. Es wäre zu riskant, jemanden der Mitarbeiter für eine solche Arbeit einzustellen. Es können verheerende Fehler passieren. Nicht auszumachen, was ein Kunde, wie Coop machen würde, wenn plötzlich anstatt 100g, 50g, Gewürze in einer Dose wären. Jetzt kommen die Mitarbeiter ins Spiel. Jemand der Mitarbeiter muss die richtigen Dosen und Deckel für das Abfüllen holen. Diese Arbeit wird mit einem Arbeitsagogen zusammen gemacht. Diese Dosen und Deckel hat die Stiftung Rütimattli auf Lager. Nun ist der grosse Raum bereit für die Arbeit. Jetzt werden die Leute den Arbeiten gemäss eingeteilt. Jemand darf an der Maschine abfüllen. Diese Person stellt das abgefüllte Glas nebenan auf die Waage. Diese Waage wird wiederum von einer weiteren Person bedient. Ihre Aufgabe ist zu schauen, ob das Gewicht stimmt. Sie erkennt dies an den montierten Ampeln rot und grün.

Leuchtet oben an der Waage das grüne Lämpchen auf, stimmt das Gewicht. Würde das Gewicht nicht stimmen, müsste die Produktion direkt gestoppt werden. Es könnte verschiedene Ursachen haben. Beispielsweise könnte ein Klumpen die Maschine verstopfen und somit unterwerfen. Das Gewürz kann aber auch kleine Klumpen drin haben, welche die Abfüllmaschine nicht verstopfen, aber trotzdem zu schwer sind, für das Gesamtgewicht vom Inhalt des Glases. Da in allen Produkten, die in dieser Anlage abgefüllt werden, keine Antiklumpmittel verwendet werden, ist dies nicht aussergewöhnlich. Nun werden die Gläser an einen weiteren Mitarbeiter übergeben. Dieser drückt von Hand einen Gewürzverschluss auf die Dose. Nun wird noch ein Deckel auf die Dose gedrückt. Die fertigen Dosen werden nun von einem anderen Mitarbeiter in blaue Kisten gepackt und aus dem Raum gebracht.



Abbildung 3: Deckel

Hier auf diesem Bild sehen sie links den Gewürzverschluss und rechts den schwarzen Deckel. Von ihnen gibt es natürlich verschiedene Sorten. So wie man sie hier sieht, werden sie nur für Currys verwendet. Für Fleisch- und Gemüsegewürze gibt es separate Verschlüsse. Bei Mühlen sind es wieder Andere. Diese nennt man Mühlenköpfe.

7.3 Abschlussarbeiten

Nun bekommen die Gewürze ein Etikett. Dieses wird unten auf die Dosen geklebt. Es ist wieder ein Arbeitsschritt, den auch sehr schwache Menschen machen können. Dieses Etikett ist das Ablaufdatum. Gewürze können grundsätzlich nicht ablaufen. Trotzdem muss ein Datum darauf. Gewürze können höchstens etwas an Aroma verlieren oder ausbleichen. Schlecht werden sie aber nicht, solange sie nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Diese Daten werden selber gedruckt. Es werden von einer Firma Rollen angeliefert, die nicht bedruckt sind. Diese werden anschliessend von einem Arbeitsagogen in einem speziell angefertigten Drucker eingespannt. Dieser Drucker ist mit einem PC verbunden. Sobald im Computer die Daten eingegeben sind, rattert der Drucker. Da es sich hier um riesige Stückzahlen handelt, wird es immer von einer zweiten Person angeschaut.

Nun werden die Gewürze mit einem Plastik ummantelt. Dieser Plastikmantel wird von Hand übergestülpt. Anschliessend wird dieser in einem 600 Grad heissen Ofen verschlossen.

Der Ofen ist so heiss, dass sich der Plastik wie ein Mantel um das Gewürz legt. Dieser dient als Schutz und als Zeichen dafür, dass das Gewürz ungeöffnet ist. Weiter geht es mit Verpacken. Die Gewürze werden von einem weiteren Mitarbeiter von Hand in kleine Kistchen verpackt. Bevor sie aber verschlossen und mit einer weiteren Produktetikette versehen werden, müssen die Kistchen von einem Arbeitsagogen kontrolliert werden. Er kontrolliert, ob wirklich die richtige Stückzahl vorhanden ist.

7.4 Versand



Abbildung 4: Endprodukt

Als Letztes werden die Gewürze auf einem Palett gestapelt und mit einem Plastik umwickelt. Ein Arbeitsagoge gibt einem starken Mitarbeiter genau an, wie viele Kistchen auf ein Palett kommen. Dies ist je nach Bestellung unterschiedlich. Ein Arbeitsagoge kontrolliert dies anschliessend.

Es wird vom Arbeitsagogen auch ein Lieferschien ausgefüllt und dieser muss von einem zweiten Arbeitsagogen gegengelesen werden. Anschliessend wird das Palett von einem Mitarbeiter mit Plastik umwickelt und in die Spedition gestellt. Dieses Palett wird Coop geliefert. Nun kann der Kunde das Gewürz im Laden kaufen und verwenden. Die beeinträchtigten Menschen leisten hier wirklich Qualitätsarbeit!

8 Auswahlkriterien

8.1 Der Gewohnheitskoch

Im Rahmen dieser VA wurden Befragungen mit Kunden aus dem Coop durchgeführt. Bevor aber eine Befragung stattgefunden hat, wurden die Kunden beobachtet, wie sie ihre Gewürze aussuchen. Aufgefallen ist, dass sich die Leute in verschiedene Kategorien einteilen lassen. Die erste Kategorie ist der „Gewohnheitskoch“. Er steht vor das Regal und sucht nach seinen Standard-Gewürzen, die er von klein auf kennt oder er im Laufe seines Lebens kennengelernt hat. Er zeigt nicht wirklich grosses Interesse an Gewürzen, die er nicht kennt. Meist ist er ein Kunde im eher älteren Semester. Er ist ein Käufer, der seine Wahl meist innert 30 Sekunden getroffen hat. Da der Markt inzwischen so viele Labels hat, die dem Kunden etwas von Ökologie vorschwindeln, hat dieser Kunde meist die Nase voll mit dem Vergleichen. Dieser Kunde ist sich meistens bewusst, dass hinter diesen Labels nicht wirklich immer dies steckt, was sie einem versuchen vorzuschwindeln. Meist ist er kostenbewusst und weiblich. Auf die Fragen, was denn seine genauen Auswahlkriterien sind, fällt oft das Wort die Gewohnheit. Sehr oft achten sich solche Leute auch auf die Preise und wissen welche Produkte eher teuer und welche eher billig sind.

8.2 Der Experimentierfreudige

Der „Experimentierfreudige“ Kunde. Er ist ein Kunde, der sich sehr für die exotischen Geschmäcker und neuen Aromen interessiert. Er ist bereit auch für ein ihm nicht bekanntes Aroma etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Er ist sehr begeisterungsfähig für Neues und er schaut sich sehr oft die Gewürze etwas genauer an. Er achtet sich auch auf die Informationen, die auf dem Gewürz aufgedruckt sind. Meistens sind dies junge Leute. Oder Leute die schon viele exotische Gerichte gegessen haben und sich grundsätzlich für Exotisches und Neues interessieren.

8.3 Der Sparfuchs

Der „Sparfuchs“. Er ist in erster Linie am Preis orientiert und interessiert sich eigentlich wenig für die Materie Gewürze. Es muss einfach möglichst billig sein. Für ihn zählt nur der Preis.

Meistens sind für ihn die CHF 4.80 die ein Gewürz bei der Firma „Redline“ kostet viel zu teuer. Auf die Inhaltsstoffe wird meistens sehr wenig bis gar nicht geachtet. Die Gründe warum jemand nur auf den Preis schaut können, natürlich sehr unterschiedlich sein. Ein kleiner Lohn oder auch nur Unwissen. Viele Leute sind sich nicht bewusst, warum diese Produkte so viel billiger sind. Viele dieser Kunden vergleichen direkt den Preis. Und wenn man nur den Preis anschaut, sind CHF 0,80 und CHF 4.80 definitiv ein Unterschied. Wenn sich dieser Kunde aber bewusst wäre, was diese CHF 0,80 in Bezug auf Herstellung und Inhalt heisst, würde die Auswahl wahrscheinlich bei vielen anders aussehen.

8.4 Der gestresste Kunde

Die vierte und letzte Kundengruppe, die beobachtet wurde, ist die Gruppe der gestressten Kunden. Diese Kunden sind meist eher aus dem jüngeren Segment. Sie kennen sich meistens nicht wirklich aus, wenn es um Inhaltsstoffe von Gewürzen geht. Sie stehen vor dem Regal und schauen sich die Bilder an. Anhand von diesen Bildern suchen sie sich ein Gewürz aus. Es muss einfach möglichst schnell gehen.

8.5 Beobachtungen und Befragungen

Anschliessend an die Beobachtung wurden die Kunden befragt. Es wurde immer dieselbe Frage gestellt. Weshalb haben sie sich für dieses Produkt entschieden? Weshalb nicht für ein anderes?

Bei den „Gewohnheitsköchen“ fiel oft das Wort „Tradition“. Sie sind sich an diese Gewürze gewohnt, welche sie schon seit Jahren kennen.

Es wurde auch gesagt, dass in ihren Rezeptbüchern teilweise gewisse Gewürze angegeben sind und sie sich an diese Rezeptbücher halten. Es fielen sogar Aussagen, dass sie sich keinen Dreck um irgendwelche Labels kümmern würden. Viele Labels würden betrügen. Deshalb haben sie dieses Gewürz genommen, bei dem sie einfach wissen, dass es schmeckt! Anschliessend wurde ihnen die „Redline“ vorgestellt. Es wurde ihnen erklärt, dass es genau solche Produkte gibt, die einfach halten, was sie versprechen.

Es gab tatsächlich Kunden, die ihr Gewürz wieder zurück ins Regal legten und sich für das Produkt der Firma „Foodkreator“ entschieden! Dies zeigt auf, dass der „Gewohnheitskunde“ die Nase voll hat von angeblichen Öko Produkten!

Beim experimentierfreudigen Kunden fiel oft das Wort exotisch! Oft viel die Aussage, man kenne es noch nicht oder man wolle etwas Unbekanntes ausprobieren. Auf die Frage, ob bei ihnen nun der Preis eine effektive Rolle gespielt habe, antworten die meisten mit „nein“. Es sind einfach Leute, die gerne kochen und gut essen.

Beim „Sparfuchs“ fiel immer die Entscheidung anhand vom Preis. Oft wurde auch gesagt, man schaue, ob es Aktionen habe. Die meisten dieser Kunden wollten nicht weitere Auskünfte geben. Hier zählt einfach nur der Preis.

Der gestresste Kunde. Bei diesen Kunden fiel oft das Wort „Bilder“. Sie verbinden ihre Gerichte, die sie gerne haben mit den Bildern auf den Gewürzen. Auf die Frage, ob für sie der Preis auch relevant sei, antworteten die meisten mit „nein“.

8.6 Gewürz-verkaufsstand

Sobald aber ein Verkaufsstand vorhanden ist, an dem die Leute probieren können, sieht das Ganze ganz anders aus. Die „Foodkreator“ hat im Coop in der ganzen Schweiz Stände. An diesen können die Kunden anhand von einer kleinen kulinarischen Weltreise die Gewürze ausprobieren. Sie können Fragen stellen, sich informieren. Auffällig ist, dass an einem Stand die Kundengruppen überhaupt keine Rolle mehr spielen. Klar gibt es Leute, welche einfach uninteressiert sind und nicht wirklich Interesse an einem Produkt haben, welches nicht das Billigste ist. Aber auf dieses Klientel von Kunden zielen diese Stände eigentlich auch nicht ab.

Diese Stände zielen auf diese Kunden ab, die einfach gut essen wollen. Und dies will grundsätzlich jeder. Da die Firma „Redline“ wirklich hält, was sie verspricht und von der einheimischen Küche bis zum absolut Exotischen alles zu bieten hat, sind diese Stände völlig mehrheitsfähig. Da dieses Produkt auch hält, was es verspricht, sind viel Leute auch bereit diese CHF 4.80 zu bezahlen. Für viele Kunden ist es aber wichtig, wenn sie an einen Gewürze-Stand kommen, dass es authentische Verkäufer sind. Sobald jemand von seinen eigenen Erfahrungen erzählen kann und mit diesen Produkten auch kocht, wirkt das Produkt auch authentisch. Und deshalb kochen bei der „Redline“ alle privat auch mit diesen Gewürzen. Deshalb ist auch die Authentizität eines Produktes ein Auswahlkriterium bei den Kunden.

Zusätzlich ist ein Pluspunkt, dass die Leute an einem Stand der „Redline“ probieren können. Dies ist auch ein weiteres Auswahlkriterium. Sie können sich selber live davon überzeugen. Es wird an den Ständen, sowie während den Hausbesuchen immer gleich frisch gekocht. Diese alltägliche Situation, dass gekocht wird und man probieren/ zusehen kann, ist auch ein weiteres Auswahlkriterium. Es riecht nach Essen, es schmeckt fein, man hat einen kompetenten Berater und die ganze Sache ist nachhaltig. Dies sind alles weitere Punkte, welche eindeutig ein Auswahlkriterium sind.

9 Kulinarische Weltreise

9.1 Foodkreator

Weltweit gibt es genau zwei Arten, wie man kochen kann. Entweder grilliert/ bratet man etwas oder man macht ein Saucengericht. Ein feines Steak oder ein leichtes Wok Gemüse. Dank der tollen Überlegung der Firma „Foodkreator“ über die Waage zu arbeiten, wurden diese zwei Arten zu kochen extrem vereinfacht. Sie haben sich überlegt, ob man den Salzgehalt berechnen kann. Somit würde sich jegliches abschmecken und probieren erübrigen. Sie machten viele Versuche testeten aus und kamen auf das Rätsels Lösung. Es benötigt genau 10 g Salz auf ein Kilo Lebensmittel, dass es die meisten Menschen als gut gesalzen empfinden.

Aus diesem schon fast revolutionären Gedanken ist die ganze Firma „Foodkreator“ gewachsen. Sie entwickelte nebst ihren reinen Gewürzen, wie zum Beispiel Raselhanut oder Zadar eine Gewürzlinie namens „Redline“. Diese Linie hat auf jeder Dose eine Mengenangabe wie viel Gewürz es auf ein Kilogramm Lebensmittel benötigt. Egal ob man Gemüse oder Fleisch kocht. Der Firma „Foodkreator“ liegt Transparenz und Gesundheit sehr am Herzen. Deshalb verzichten sie in sämtlichen Gewürzen komplett auf künstliche Zusätze. Sie verzichten auch auf Tiere und auf Pestizide. Für sie ist saubere Arbeit sehr wichtig. Sie unterstützen auch die Arbeiter in den Produktionsländern. Für sie ist ein fairer Lohn für gute Arbeit sehr wichtig. Um ein Beispiel zu nennen, ist das Projekt „Peppcorn“. Das Projekt „Peppcorn“ produziert in Kambodscha und beliefert die Firma „Foodkreator“ mit Pfeffer.

Das Projekt „Peppcorn“ arbeitet sehr eng mit der Firma „Foodkreator“ zusammen. Auch der soziale Aspekt liegt der Firma „Foodkreator“ sehr am Herzen. Sie möchten nämlich auch Menschen hier in Schweiz Arbeit ermöglichen. Deshalb lässt die Firma „Foodkreator“ ihre Produkte in drei Schweizer Institutionen abfüllen und verpacken. Diese liegen in Zug, Obwalden und dem Kanton Solothurn. Die „Redline“ wurde in Zusammenarbeit mit Red Ernst Gerber gemacht. Er ist gebürtiger Kambodschaner und arbeitete mehrere Jahre als Küchenchef, bevor er ins Gewürzgeschäft einstieg. Er führt im Tropenhaus Wolhusen Kurse zum Thema „Gewürze und Currys“. Er entwickelte diese Linie für die Firma „Foodkreator“. Da Red viel gereist ist kennt er die weltweite Küche sehr gut. Jedes Land hat seine speziellen Aromen. Die verschiedenen Eindrücke, die er auf seinen Reisen gesammelt hat, nutzte er um diese Linie zu entwickeln.

9.2 Kochflüssigkeiten

Das Einzige, was es braucht um weltweit kochen zu können, ist eine Flüssigkeit, ein Gewürz und ein Lebensmittel. Dies läuft überall genau gleich. Auch die verwendeten Lebensmittel sind soweit identisch. Fleisch, Fisch, Gemüse und Stärkebeilagen wie Reis, Teigwaren, Maniok und Kartoffeln. Die vier Klimazonen kann man auch sehr simpel über die Kochflüssigkeiten definieren. Wasser ist global und ist auf der ganzen Welt gleich. Egal ob in China oder in der Schweiz Wasser ist und bleibt Wasser.

Soja wird eher im fernen Osten verwendet. Soja ist eine Flüssigkeit, die einen hohen Anteil an Salz enthält. Kokos ist typisch für die tropischen Regionen. Es ist sehr kalorienarm und für jemanden, der auf sein Gewicht achten muss, sicherlich eine sehr interessante Alternative. Der Rahm, wie wir ihn hier in der Schweiz gut kennen, steht für die nördlichen Klimazonen. Rahm ist in seiner Grundsubstanz sehr fetthaltig und nahrhaft. Sogar die Inuit in der Arktis wussten schon vor Jahrhunderten, dass Fett nahrhaft ist. Als sie auf die Jagd gingen, assen sie Wal Fett. Es gab ihnen Energie für ihre grosse Reise. Die letzte der fünf Kochflüssigkeiten auf der Erde ist die Tomatensauce. Die Tomatensauce steht für die lateinische Küche. Sie ist die meist verbreitete Kochflüssigkeit weltweit. Simon Keller, einer der Inhaber, ist momentan im Kongo unterwegs und hat klar bestätigt, dass die Tomatensauce in Afrika weit verbreitet ist.

In Afrika wird aber die Tomatensauce nicht rein verkocht. Sie wird mit Wasser verdünnt und somit eine andere Konsistenz erreicht.

Da alle Gewürze der „Redline“ auf diese 10 g pro Lebensmittel abgestimmt sind, ist eine kulinarische Weltreise selber zu machen sehr einfach. Man nimmt das entsprechende Gewürz, das Lebensmittel und die Kochflüssigkeit.

9.3 Kochen leicht gemacht!

Möchte man nun Zum Beispiel ein „Zürigeschnetzertes“ typisch schweizerisch kochen läuft das folgendermassen: Es werden die Zutaten wie Champignon, Rahm und das Gewürz, „Helvetica“ genommen. Die Champignons werden in kleine Würfelchen geschnitten. Anschliessend kommt der Rahm hinzu. Als Abschluss muss nur noch die entsprechende Menge Helvetica dazu gegeben werden. Möchte man sich nun etwas typisch Tropisches kochen, nimmt man Kokosmilch, das Gewürz Mekong und etwas frisches Gemüse. Wenn man etwas faul ist, kann man auch geschnittenes Gemüse kaufen. Das Prinzip ist wieder dasselbe. Alle Zutaten werden zusammen in eine Schüssel gegeben und gewogen. Anschliessend wird wie gewohnt das Gesamtgewicht gewürzt. Was jetzt noch kommt, ist einfach die passive Kochzeit. Für den fernen Osten steht, wie schon, erwähnt die Soja. Man muss sich bewusst sein, dass Soja sehr salzig ist. Es wird empfohlen sparsam damit umzugehen.

Zu Soja nimmt man nun anschliessend das Gewürz „Yakitori“. Es ist ein typisch japanisches Aroma. Es enthält Sesamkernen. Als Lebensmittel werden zum Beispiel Poulet und Gemüse verwendet. Dies wird nun wieder alles zusammen gewogen und mit der entsprechenden Menge „Yakitori“ gewürzt. Nun wird das an ein Holzstäbchen gesteckt und gebraten. Schon sind die Sashimi Spisse fertig. Wird lateinisch gekocht, verwenden wir als Kochflüssigkeit einfach Tomatensauce. Möchten wir nun ein typisch kongolesisches Gericht kochen, nehmen wir Kochbananen, Erdnüsse, Tomatensauce und das Gewürz „Mekong“. Und schon haben wir ein typisch Kongolesisches Gericht. Nun noch zum Wasser ist eine weltweit verbreitete Kochflüssigkeit. Sie wird aber sehr oft unterschätzt. Viele Leute nehmen anstatt Wasser für eine Marinade Öl. Dies ist ein Denkfehler. Öl verwendet man zum Konservieren. Deshalb sollte man für eine Marinade Wasser nehmen. Da Fleisch zu 70 Prozent und mehr aus Wasser besteht, ergibt sich mit dem Wasser als Marinade eine Symbiose. Das Gewürz kann nun einziehen. Wie hier klar ersichtlich, kommt es auf die Kochflüssigkeiten an, in welche Klimazone man kulinarisch reisen möchte. Es ist sehr Einfache und für jeden machbar. Das Einzige was man braucht, ist ein Gewürz von „Redline“ und schon kann es losgehen!

10 Schlusswort-Fazit

Die tolle Arbeit welche, die Beeinträchtigten leisten, zeigt ganz klar auf, dass sie fähig sind Qualitätsarbeit zu leisten. Dass die Produkte der Firma „Foodkreator“ im Coop stehen, ist für mich ein ganz klarer Beweis! Dies zeigt die tolle Zusammenarbeit mit der Firma „Foodkreator“. Es ist auch daraus ersichtlich, dass Arbeit für die Menschen Lebensqualität bedeutet und sie sich so gebraucht fühlen. Nicht um sonst sind die Arbeitsplätze in Institutionen für Beeinträchtigte so beliebt. Der Mitarbeiter sagte selbst, es sei für ihn ein guter Start in den Tag. Wer wünscht sich das schon nicht?

Die kleine Marktanalyse über die Auswahlkriterien zeigt auf, dass man die Kunden in verschiedene Sparten einteilen kann. Ob Sparfuchs, experimentierfreudig, gestresst oder Gewohnheitskoch, jeder Kunden gehört in eine Sparte. Und jede Sparte hat ihre Eigenheiten. Man kann aber auch diese Sparten etwas aufheben, in dem man die Leute direkt bekocht und probieren lässt.

Die kulinarische Weltreise beweist, dass es eigentlich für jeden von uns möglich ist, weltweit zu kochen! Man benötigt ein Gewürz von „Redline“ und eine der fünf weltweiten Kochflüssigkeiten. Nun muss man ausprobieren und wenn man sich an die Angaben auf dem Steuer hält, kann nicht viel schief gehen. Falls einem die Ideen fehlen, die Bildchen auf den Gewürzen können helfen. Ich entnehme aus meiner Arbeit, dass diese Arbeit der Beeinträchtigten mit der Firma „Foodkreator“ etwas sehr Wichtiges ist. Hätten diese Leute nämlich keine Arbeit, würden sie noch viel grössere Probleme haben. Nicht auszumachen was passieren würde, wenn all diese Leute auf einmal keine Arbeit mehr hätten. Sie müssten viel mehr betreut werden und die Kosten würden in die Höhe schiessen. Es ist für sie eine Lebensaufgabe die ihnen das Gefühl gibt gebraucht zu werden. Weiter interpretiere ich aus meiner Arbeit, dass jeder ein guter Koch sein kann. Sobald ich nämlich weis was ich mache, koche ich auf einem sehr hohen Level. Ich behaupte sogar, dass viele Köche nicht wissen, was sie machen. Der eine wirft so viel Salz in die Pfanne der Andere etwas mehr. Die Differenzen sind riesig, sie nicht über die Waage kochen. Deshalb sind sie mit den Gewürzen der „Redline“ vielen Köchen ebenbürtig. Ob jetzt ihr Fleisch etwas fest durch ist oder nicht ist ein kleines Detail und ist Erfahrungssache. Entscheidend ist der Salzgehalt. Versuchen sie es doch einfach mal mit „Redline“! Ich interpretiere auch, dass man mit einem Kochstand direkt bei den Leuten die beste Werbung machen kann.

Es wird alles probiert und die Leute können sich gleich selbst davon überzeugen. Viele Leute bleiben stehen und schauen sich die Sache etwas genauer an. Die Leute die an den Ständen stehen kochen alle auch selber mit „Redline“. Sie sind authentisch und dies ist „Redline“ nämlich auch. Viele Kunden die sich etwas intensiver mit der Thematik befassen, melden sich bei einem gratis Kochkurs an. Sie sehen, die Stände sind die effektivste Werbung für die „Redline“. Um das Thema sauber abzurunden würde ich sagen, besuchen Sie uns doch einfach einmal am Stand und überzeugen sich doch selber von unseren Produkten. Sie werden sehen, dass ihnen das Kochen mit den Gewürzen der „Redline“ einfach viel leichter fällt und Sie Menschen mit Beeinträchtigungen unterstützen können.

11 Quellenangaben

11.1 Abbildungsverzeichnis

Titelbild	Quelle: http://foodkreator.ch/storage/pictures/titeldia-streuer.jpg	
Abbildung 1: Gewürzlieferung.....		10
Quelle: Foto von Alain Käslin		
Abbildung 2: Abfüllanlage		11
Quelle: Foto von Alain Käslin		
Abbildung 3: Deckel.....		12
Quelle: Foto von Alain Käslin		
Abbildung 4: Endprodukt.....		13
Quelle: Foto von Alain Käslin		

12 Reflektion

Als erstes habe ich mich völlig in der Arbeit verloren. Ich habe gleich vor lauter: möglichst gleich starten zu wollen, losgelegt, ohne gross zu studieren. Ich sendete einigen Firmen Interviewfragen. Die Rückmeldung von Herrn Bucheli hat mir sehr geholfen. Er holte mich auf den Boden zurück. Eines nach dem Anderen. Zuerst habe ich die Planung geschrieben und anschliessend mir die vier Themen vorgenommen. Ich habe Interviews durchgeführt und miteinfließen lassen. Diese Interviews waren eine sehr spannende Sache. Sie gaben mir auch sehr viel „Fleisch“ für die Arbeit. Ich habe immer gleich alle Schritte die ich erledigt habe, im Arbeitsprotokoll nachgelistet. Nachträglich alles nachzutragen, wäre ein riesiger Aufwand geworden, den ich möglichst umgehen wollte. Ich bin nicht immer der Reihe nachgegangen, was mir den Zeitplan durcheinandergebracht hat. Ich habe ab und zu gemerkt, dass es aus zeitlichen Gründen besser ist ein Thema vorzuziehen. Oder sobald ich auf Andere angewiesen bin, kann ich nicht erwarten, dass sie auch immer gleich Zeit für mich haben. Ich muss ehrlich sein, dies habe ich nicht in der Planung miteinberechnet.

Aber dank meinen vielen Stunden, die ich zu Hause investiert habe, konnte ich das Ganze sehr gut auffangen. Leider habe ich die Daten nicht immer bei der Planung nachgetragen, das kostet mich nachträglich etwas Zeit. Dies würde ich bei der nächsten Arbeit sicherlich von Anfang an machen. Ich musste alle Termine dem Arbeitsprotokoll entnehmen und nachtragen.

Mir ist das Erzählen über die Produktion sehr einfach gefallen, da ich selber sieben Monate im Weidli Stans im Rahmen eines Praktikums abfüllen durfte. Ich kenne den Prozess ganz genau. Dies half mir sicherlich. Aus meiner Erfahrung die ich bei der Firma „Foodkraetor“ gesammelt habe, konnte ich natürlich sehr gut über das Kochen erzählen. Ich bin bei ihnen am Wochenende als Promotionsangestellter angestellt. Daher weis ich sehr viel über dieses Produkt. Ich koche fast täglich mit diesen Produkten und konnte von meinen eigenen Erfahrungen viel miteinfließen lassen. Ich fühlte mich bei der Marktanalyse aber sehr unsicher. Ich wusste gar nicht genau, auf was ich eigentlich schauen sollte. Diese Aufgabe fand ich sehr schwer! Bei unsicheren Situationen habe ich sehr Simon Keller oder Mathias Zender angerufen. Die Zeit hat mir eigentlich gut gereicht.

Mich hat die Marktanalyse aber einiges an Zeit gekostet, da ich von diesem Thema eigentlich keine Ahnung hatte. Ich dachte am Anfang, ich werde das niemals schaffen. Ich bin zufrieden, weil ich es geschafft habe eine Arbeit zu verfassen, die mir Spass machte. Ich würde aber beim nächsten Mal nicht gleich loslegen, ohne zu überlegen. Schritt für Schritt und schön Eines nach dem Anderen.

13 Danksagung

Ich möchte mich bei der Firm „Foodkreator“ bedanken. Konkret hat mir Simon Keller sehr viel geholfen. Er hat mich mit seiner kompetenten Hilfe unterstützen können. Ich möchte mich auch bei Mathias Zender bedanken. Er hat mir viele Fachfragen beantworten können, die mir beim Erstellen der Arbeit sehr geholfen haben. Auch ein Dankeschön an den Mitarbeiter vom Rütimattli, der mir das Interview ermöglicht hat. Ein weiteres Dankeschön geht an meine Mutter und meine Schwester.

Sie haben meine Arbeit durchgelesen und korrigiert. Auch ein Dankeschön an Herrn Bucheli, welcher mir mit den Rückmeldungen gute Hinweise gegeben hat. Auch ein Dank geht an die Leuchte im Coop, welche sich Zeit für meine Befragung genommen haben. Vielen herzlichen Dank!

14 Arbeitsplanung

Arbeitsplanung von Alain Käslin			Thema: Die Firma „Foodkreator“ und die Arbeit von beeinträchtigten Menschen der Stiftung Rütimattli
Datum	Geplante Arbeit	Erledigte Arbeiten	Pendenzen
	Vorgesehene Arbeiten gemäss Grobplanung	(was? wie? wo?)	Noch zu erledigende Arbeiten
17.10.2016	Ich möchte heute mein Thema für meine VA festlegen. Zusätzlich möchte ich ein Mindmap mit den beiden Themenschwerpunkten Identität und Ökologie erstellen.	Ich habe heute in der Schule mein Thema gewählt. Es ist mir sehr leicht gefallen, da ich es schon wusste. Ich habe das Mindmap von Hand in das Blatt eingetragen.	Das Mindmap elektronisch übertragen.

Arbeitsplanung von Alain Käslin		Thema: Die Firma „Foodkreator“ und die Arbeit von beeinträchtigten Menschen der Stiftung Rütimattli	
Datum	Geplante Arbeit	Erledigte Arbeiten (was? wie? wo?)	Pendenzen Noch zu erledigende Arbeiten
24.10.2016	Ich erstelle von Hand einen Arbeitsplan, den ich im nächsten Schritt auf Computer übertrage. Zusätzlich lade ich das Programm X-Minde herunter und übertrage mein Mindmap. Ich lege die vier Zielformulierungen fest.	Der Arbeitsplan wurde von Hand erstellt. Ich habe auch das Programm X-Minde heruntergeladen.	Das Mindmap elektronisch übertragen. Den Arbeitsplan elektronisch übertragen.
31.10.2016	Ich erstelle den ersten Teil zu meiner Zielformulierung „Ich kann aufzeigen, was eine kulinarische Weltreise der Firma Redline ist.“ Ich besuche einen Promotag und einen Kochkurs.	In der Schule habe ich das Mindmap elektronisch übertragen.	Pendent ist der Text über die kulinarische Weltreise.

Arbeitsplanung von Alain Käslin		Thema: Die Firma „Foodkreator“ und die Arbeit von beeinträchtigten Menschen der Stiftung Rütimattli	
Datum	Geplante Arbeit	Erledigte Arbeiten (was? wie? wo?)	Pendenzen Noch zu erledigende Arbeiten
07.11.2016	Ich erstelle den zweiten Teil zu meiner Zielformulierung „Ich kann aufzeigen, dass beeinträchtigte Menschen Qualitätsarbeit für die Firma „Redline“ leisten können. Ich besuche das Rütimattli.	Ich habe in der Schule begonnen den Text über die Qualitätsarbeit zu schreiben.	Der Text über die Qualitätsarbeit muss noch fertiggestellt werden. Pendent ist der Text über die Kulinarische Weltreise.
14.11.2016	Ich erstelle den dritten Teil zu meiner Zielformulierung,, Ich kann aufzeigen, dass die Arbeit einen direkten Einfluss auf die Lebensqualität der Beeinträchtigten hat. Ich besuche das Rütimattli und mache mit einem Mitarbeiter und einem Arbeitsagogen ein Interview.	Ich musste Aufgrund dessen, dass sich meine Schwerpunkte im Mindmap verändert haben, dass ganze Mindmap etwas verfeinern. Zusätzlich habe ich mit dem Text der kulinarischen Weltreise begonnen. Gearbeitet habe ich in der Schule.	Pendent ist der Text über die Kulinarische Weltreise. Der Text Lebensqualität fehlt auch noch.

Arbeitsplanung von Alain Käslin		Thema: Die Firma „Foodkreator“ und die Arbeit von beeinträchtigten Menschen der Stiftung Rütimattli	
Datum	Geplante Arbeit	Erledigte Arbeiten (was? wie? wo?)	Pendenzen Noch zu erledigende Arbeiten
21.11.2016	Ich erstelle den dritten Teil zu meiner Zielformulierung „ Ich kann aufzeigen, welches die Auswahlkriterien des Kunden für den Gewürzkauf sind.	Ich habe ein langes Telefonat mit Herrn Keller in der Schule gehabt. Zusätzlich habe ich den Text Auswahlkriterien geschrieben und am Abend zuhause noch fertiggestellt.	Arbeitsplan nachtragen und die Arbeit formatieren.
28.11.2016	Nun stelle ich die gesamte Arbeit zusammen. Es wird der Finish gemacht.	Heute habe ich in der Schule noch die Fragestellungen gemacht. Zusätzlich die Arbeit begonnen zu formatieren	Formatierung der Arbeit. Mindmap anpassen.
5.12.2016	Hier werde ich noch falls nötig kleine Korrekturen vornehmen. Das Ziel ist es die Arbeit fix fertig zu haben.	Mindmap musste angepasst werden. Zusätzlich habe ich die Arbeit noch formatiert.	Die Pendenzen und die erledigten Arbeiten im Arbeitsplan ergänzen.

Arbeitsplanung von Alain Käslin			Thema: Die Firma „Foodkreator“ und die Arbeit von beeinträchtigten Menschen der Stiftung Rütimattli
Datum	Geplante Arbeit	Erledigte Arbeiten	Pendenzen
	Vorgesehene Arbeiten gemäss Grobplanung	(was? wie? wo?)	Noch zu erledigende Arbeiten
12.12.2012	Abgabetermin	Abgabetermin	Abgabetermin

15 Arbeitsprotokoll

Datum	Tätigkeit: Ausgeführte Arbeiten / bearbeitete Themen / wichtige Ereignisse Vorgehen: angewandte Techniken / Mittel / Verfahren	Reflexion: Nachdenken über die eigene Tätigkeit. Beurteilung mit Begründung, Lehren, Erkenntnissen / nächste Arbeitsschritte	Zeitaufwand?
17.10.16	<p>Ich habe heute in der Schule mein Thema ausgewählt. Da ich mir vor der VA schon Gedanken gemacht habe, stand für mich an diesem Tag das Thema Redline schon fest. Das Mindmap habe ich heute in der Schule von Hand erstellt. Ich musste mir aber zuerst überlegen, zu welchen beiden Untertiteln ich es zusammenstelle. Ich habe mich auf Grund der Herstellung im Rütimattli und der Inhaltsstoffe für Ökologie und Soziales entschieden. Heute hätte ich das Mindmap eigentlich auch elektronisch machen wollen, da ich aber keine Zeit mehr hatte, musste ich es verschieben.</p>	<p>Diese Arbeitsschritte sind mir soweit sehr gut gegangen. Ich stelle mir nur die Frage, ob ich nicht von Anfang an alles am PC hätte machen sollen. Würde mir die ganze Arbeit vom Übertragen ersparen. Wenn ich jetzt nochmals anfangen könnte, würde ich alles gleich elektronisch machen. Die Arbeit von Hand ist eigentlich unnötig gewesen...</p>	2,25h
24.10.2016	<p>Ich habe heute den Arbeitsplan von Hand erstellt. Zusätzlich habe ich auch die vier Zielformulierungen festgelegt. Dies habe ich in der Schule gemacht. Ich habe sie vorgängig Herrn Bucheli zugestellt und</p>	<p>Da ich den ganzen Arbeitsplan von Hand erstellt habe und ihn nicht gleich von Anfang an auf dem Computer erstellt habe, kam ich etwas ins Rudern.</p>	2,5h

	<p>nochmals während dem Unterricht mit ihm besprochen. Zusätzlich habe ich auch das Programm X-Minde heruntergeladen.</p>	<p>Ich hätte viel besser alles von Anfang an auf den dafür vorgesehenen Formularen machen sollen. Jetzt muss ich nämlich alles nachtragen und dies ist sehr mühsam. Die vier Zielformulierungen die ich mir festgelegt habe, sind absichtlich recht offen gestaltet, damit ich mehr Spielraum habe.</p>	
31.10.2016	<p>Ich habe nun das ganze Mindmap noch etwas überarbeitet und elektronisch übertragen. Dies habe ich in der Schule gemacht. Ich konnte den ersten Bericht über die kulinarische Weltreise nicht schreiben, da ich mich etwas verschätzt habe und nicht gleich alles von Anfang an elektronisch eingetragen habe.</p>	<p>Nun hat mich meine Vergangenheit eingeholt. Ich muss nun das Ganze noch elektronisch übertragen. Dies kostet mich sehr viel Zeit. Dank den Rückmeldungen von Herrn Bucheli ist mir der ganze Fehler zum genug früh aufgefallen, sonst hätte ich dies nicht bemerkt!</p>	2,25h
	<p>Ich habe den ganzen Arbeitsplan elektronisch übertragen. Dies habe ich zuhause in Buochs gemacht.</p> <p>Ich hatte alles auf Blätter aufgeschrieben, aber nicht</p>	<p>Es ist einfach wirklich mühsam, alles nachträglich zu übertragen. Man muss anfangen zu studieren was habe ich</p>	2,5h

01.11.2016	elektronisch. Ich musste alles einzeln nachtragen.	wann und wie gemacht. Ich werde ab sofort jeden meiner Arbeitsschritte sofort protokollieren. Dies hat mich sehr viel Nerven gekostet.....	
02.11.2016	Ich habe Fragen vorbereitet für den geplanten Besuch im Rütimattli. Ich bin am selben Tag noch ins Rütimattli gefahren und habe das Interview und die Besichtigung gemacht. Ich habe alle Produktionsräume und Lagerstätten besichtigen dürfen. Zusätzlich konnte ich am im Café mit den Mitarbeitern etwas trinken.	Es ist sehr von Vorteil, wenn ich den Interviewpartnern die Fragen vorgängig zusende. Leider hat dies nicht funktioniert. Meine Fragen sind leider nicht an die betreffenden Personen weitergeleitet worden. Sie haben aber trotzdem sehr gut reagiert. Leider durfte ich von den Mitarbeitern keine Fotos machen, damit habe ich nicht gerechnet.	4h
03.11.2016	Ich habe begonnen in Buochs den ersten Teil der VA zu schreiben. Den Teil der Qualitätsarbeit. Dies machte ich am PC. Ich begann den ganzen Ablauf der Produktion mit Bildern zu schildern. Ich habe Bilder gemacht und Texte verfasst. Dies habe ich alles aus meinen Eindrücken im Rütimattli machen	Ich habe bemerkt, dass ich mich mit dem Besuch im Rütimattli sehr gut auf diesen Teil vorbereitet habe. Dass ich schon 7 Monate auf dem	2,75h

	können.	Gebiet mit Beeinträchtigten gearbeitet habe, spielt mir hier total in die Karten. Meine nächsten Schritte werden hier ganz klar auf dem Weiterarbeiten des Textes beruhen.	
4.11.2016	Ich bin nach Horw gefahren, um einen privaten Kochkurs der Firma „Foodkreator“ zu besuchen. Ich habe mit Mathias Zender die Küche eingerichtet und anschliessend beobachtet. Ich habe mit dem Handy alles fotografiert. Ich habe versucht möglichst viel aufzunehmen.	Ein sehr spannender Abend. Da ich diese Weltreise selber in Kurzform mit den Kunden im Coop mache, habe ich einiges dazu gelernt! Die nächsten Arbeitsschritte werden das Verfassen von Text sein. Diese Besuche zuhause sind wirklich eine gute Sache, man ist direkt beim Geschehen.	4h
07.11.2016	Ich habe in der Schule in Giswil an meinem Text über die Qualitätsarbeit von Beeinträchtigten begonnen zu schreiben. Ich habe die Produktionsschritte ganz genau beschrieben. Zusätzlich habe ich auch Bilder verwendet. Der Text über die Qualitätsarbeit muss noch fertiggestellt werden. Pendent ist der Text über die kulinarische Weltreise.	Ich habe gemerkt, dass mir der Besuch sehr viel gebracht hat. Ich konnte praktisch ohne gross zu überlegen den ganzen Arbeitsprozess aufschreiben. Dies werde ich sicherlich bei der nächsten Arbeit auch so machen. Ich werde aber bei meiner nächsten	2,25h

	Die Hausbesuche beiden Kunden kosteten mehr Zeit als ich gerechnet habe deshalb sind diese Texte noch nicht fertig.	Arbeit solche Besichtigungen miteinberechnen müssen. Sie benötigte viel Zeit!	
08.11.2016	Ich habe am Text Qualitätsarbeit weitergeschrieben. Den Produktionsprozess genaustens aufgelistet und die Bilder eingefügt. Dieser Text ist nun soweit fertig.	Durch mein Praktikum in der Stiftung Weidli, ist mir diese Arbeit bestens bekannt. Ich habe damals genau dies mit den Beeinträchtigten gemacht. Ich konnte sehr profitieren von dieser Erfahrung.	2h
08.11.2016	Ich bin nach Ebikon gefahren und habe Mathias Zender nochmals über die Schulter schauen dürfen. Hier bei diesen Kursen kann ich viel lernen. Dies hilft mir bei der VA sowie im Nebenjob. Sehr auffällig war, dass Mathias viel weniger geredet hat als im ersten Kurs. Dies liegt wohl daran, diesmal alles sehr erfahrene Köche waren.	Ich konnte ganz klar lernen, dass man das Gemüse in der Pfanne ohne Gewürze dünsten kann. Die Gewürze werden erst anschliessend hinzugegeben. Durch das Kochen verliert das Gericht an Gewicht. Und da wir über die Waage würzen, ist dies ein sehr wichtiger Punkt.	3h
14.11.2016	Ich habe in der Schule in Giswil das Mindmap überarbeitet. Ich habe es in die entsprechenden Themen	Ich hätte von Anfang an mein Mindmap besser unterteilen sollen. Ich habe alles	2,25h

	<p>eingordnet. Aufgrund der Rückmeldung von Herrn Bucheli. Es sieht nun viel übersichtlicher und geordneter aus als vorher. Weiter habe ich am Text über die kulinarische Weltreise weitergeschrieben und ihn fertig gestellt. Ich habe auch den Text über die Lebensqualität hinausschieben müssen. Es reicht einfach die Zeit nicht um ihn zu schreiben ich bin sehr im Verzug! Ich habe nicht damit gerechnet, dass ich auch das Mindmap nochmals umschreiben muss!</p>	<p>untereinander aufgegliedert. Hätte ich von Anfang an unterteilt, hätte ich mir diese nachträgliche sehr mühsame Arbeit sparen können. Ich habe auch gemerkt, dass ich mich in der ganzen Arbeit etwas verloren habe. Ich habe sehr viel zusammengestellt und Texte geschrieben. Nun bin ich zum Ursprung zurückgekehrt und habe zuerst das Mindmap komplett fertiggestellt. Ein Schritt nach dem andern. Ich muss zugeben, ich bin wirklich etwas nervös und gestresst.</p>	
15.11.2016	<p>Ich habe den Text über die Lebensqualität in der Arbeit geschrieben. Diesen Text habe ich Zuhause am PC verfasst. Das Interview das ich im Rütimattli gemacht habe, habe ich in diesen Text miteingepackt. Ich habe viel aus meiner eigenen Erfahrung im Praktikum genommen.</p>	<p>Es war für mich nicht so einfach einen wirklich guten Text über Arbeit und Lebensqualität zuschreiben. Ich musste mich in eine der beeinträchtigten Personen hineinfühlen.</p> <p>Meine nächsten Arbeitsschritte sind noch der Text über die Kaufgründe von Gewürzen. Ich werde sicherlich</p>	2h

		nochmals mit Simon Keller Kontakt aufnehmen und über die Verkaufsstrategie der Firma sprechen.	
19.11.2016	Ich habe in einem Coop die Kunden gefragt, warum sie ein Gewürz kaufen. Ich habe ihnen konkret Fragen gestellt, warum sie dieses Produkt gekauft haben und was sie eventuell beeinflusst haben könnte. Ich bin mit einem Block und einem Bleistift bewaffnet ins Gewürzabteil gestanden. Ich habe daraus gelernt, dass man die Leute etwas fordern muss, damit sie einem brauchbare Antworten liefern.	Es war für mich sehr spannend, die Leute zu befragen und ihre Antworten aufzuschreiben. Manchmal habe ich aber bemerkt, dass die Küche für ältere Leute etwas sehr persönliches ist. Es geht nach strikten Abläufen und Gewohnheiten. Bei Jungen sieht dies oft ganz anders aus. Schnell, einfach, billig. Meine nächsten Schritte werden das Verfassen des Textes sein.	4h
21.11.2016	Ich habe heute in der Schule über das Thema Kaufkriterien geschrieben. Alle Erfahrungen die ich im Coop machen durfte, versuchte ich auf das Blatt zu bekommen. Auch die Befragung der Kunden ist in diesen letzten Teil der VA eingeflossen. Geschrieben habe ich den Text in Giswil. Ich habe auch mit Simon Keller telefoniert und mir noch mehr Kaufargumente von Kunden	Diese Aufgabe ist für mich sehr Anspruchsvoll gewesen. Es hat sehr viel mit Verkaufsstrategie zu tun. Und ich kenne mich nicht wirklich damit aus. Meine nächsten Schritte werden das fertigstellen dieses letzten Textes sein. Es war wirklich eine sehr	2,25h

	eingeholt.	anspruchsvolle Aufgabe.	
21.11.2016	<p>Ich habe heute Abend den Text über die Kaufkriterien in Buochs noch fertig geschrieben. Dies habe ich Zuhause am Computer geschrieben. Für mich ist sind die Beobachtungen eine grosse Stütze gewesen, um den Text zu verfassen. Die Stichworte die ich mir aufgeschrieben habe, setzte ich in Text um.</p>	<p>Für mich ist wie schon erwähnt dies der schwierigste Teil dieser VA gewesen. Es kostete mich sehr viel Energie. Wenn ich nochmals so eine VA schreiben müsste, würde ich sicherlich dieses Unterthema nicht mehr wählen. . Eine Marktanalyse ist etwas sehr schwieriges, und ist ohne eigene Erfahrung sehr schwer zu schreiben.</p>	2h
25.11.2015	<p>Heute habe ich zu Hause noch den Text über die kulinarische Weltreise etwas abändern müssen. Für mich stimmten gewisse Sachen noch nicht. Ich habe nochmals das ganze durchgelesen, und bemerkt das wesentliche Inhalte fehlen. Ich habe vieles aus den eigenen Erfahrungen schreiben können und bei Unklarheiten habe ich Mathias Zender angerufen.</p>	<p>Wen ich so nachdenke ist dieser Zeitaufwand für das Nachbessern eigentlich unnötig gewesen. Ich habe Flüchtigkeitsfehler gemacht die nicht nötig gewesen wären. Dies ist mir eine Lehre gewesen.</p> <p>Ich habe auch viele Sachen vergessen und hätte ich von Anfang an mir die Zeit genommen und ihn fertiggestellt, hätte ich ihn abhaken könne. Meine nächsten</p>	2h

		Arbeitsschritte sind das Verfassen der Einleitung und der Reflexion!	
25.11.2016	Heute habe ich die Einleitung und die Reflexion geschrieben. Ich habe dabei zuerst nochmals die ganze Arbeit durchgelesen und versucht die Einleitung möglichst kurz zu halten. Die Reflexion habe ich anschliessend versucht möglichst genau zu nehmen und meine Lehren aus dieser doch Arbeit zu ziehen.	Es ist für mich nicht einfach gewesen eine Reflexion zu schreiben, weil ich mir wirklich genau überlegen musste, was ich eigentlich Reflektieren soll. Ich würde dies als sehr anspruchsvoll beurteilen. Die Einleitung ist für mich sicherlich eher einfach gewesen, da ich ja eigentlich wusste worüber ich schreiben wollte.	2h
28.11.2016	Heute habe ich in der Schule die Fragestellungen und die Zielformulierungen geschrieben. Ich habe die Fragestellungen einfach aus den Zielen abgeleitet. Diese Ziele habe ich am Anfang der Arbeit in der Planung festgestellt. Zusätzlich habe ich auch begonnen, die ganze Arbeit zu formatieren. An vielen Orten musste ich unnötige Abstände herausnehmen. Das ganze bekommt nun langsam ein Gesicht.	Eigentlich hätte ich diese Arbeit auch am Anfang machen können. Jetzt musste ich nachschauen was ich mir eigentlich für Ziele in der ganzen Arbeit gesetzt hatte. Meine nächste Arbeit wird sicherlich das Ausbessern des Mindmaps sein. Ich habe bemerkt, während dem ich die Ziele formuliert habe, dass ich eigentlich	2.25h

		noch nicht wirklich eine brauchbare Nummerierung habe.	
05.12.2016	<p>Heute habe ich in Giswil in der Schule die ganze Arbeit, die ich in einem Block geschrieben habe in Abschnitte unterteilt. Ich habe, die ganze Arbeit durchgelesen und in die einzelnen Unterthemen unterteilt. Ich habe schon während der Arbeit bemerkt, dass ich mich eher auf einzelne Punkte aus der Arbeit konzentrieren muss. Eigentlich sind diese ja durch das Mindmap gegeben gewesen. Da ich mein Mindmap aber sehr Ausführlich geschrieben habe, musste ich feststellen, dass meine geplanten Themen einfach nicht auf 8 Seiten Platz haben werden. Es würde viel zu umfänglich werden. Deshalb habe ich das Mindmap wieder etwas umgestellt. Ich habe aus dem Überthema Qualitätsarbeit wie Rütimattli, Gesundheit, Hygiene, Lagerung, Künstliche Stoffe, Anlieferung, Transport, Auslieferung aus dem Mindmap gestrichen. Auch den Ast über die Produktion habe ich herausgenommen, denn er wird mit den anderen Überthemen überflüssig. Ich habe mich einfach auf die Anlieferung, Abfüllen, Abschlussarbeiten, Versand</p>	<p>Anfänglich, als ich bemerkte, dass mich eigentlich mich nicht wirklich an mein Mindmap gehalten habe, war ich wirklich schockiert. Ich dachte ich müsste jetzt die ganze Arbeit umschreiben. Mir wurde dann erklärt, dass dies eigentlich ein ganz natürlicher Prozess ist. Die Arbeit verändert sich immer wieder und dies ist normal. Wichtig ist einfach, dass man immer alles wirklich genau protokolliert und vermerkt. Denn nur so ist die ganz Sache wirklich auch durchsichtig. So hat das Ganze „Hände und Füße“.</p> <p>So ist sie durchsichtiger und man kann die Prozesse nachvollziehen. Ich wird mir das nächste Mal sicherlich keine Gedanken machen, wenn ich merke dass meine Arbeit nicht mit dem</p>	2,25h

begrenzt. Dies ergibt schon sehr viel Text ist auch informativ. Aus der Lebensqualität habe ich das Interview an den Betreuer gestrichen. Zwei Interviews sind einfach etwas zu viel. Auch den Punkt Fähigkeiten habe ich herausgenommen, er passt irgendwie gar nicht in diese Gruppe. Bei dem Überthema Auswahlkriterien. Ich habe bemerkt, dass der tragende Ast falsch beschildert war. Er hiess Verkauf anstatt Auswahlkriterien. Ich musste sämtliche Punkte herausnehmen, denn die Beobachtungen die ich gemacht habe, liessen diesen Ast ganz anders herauskommen als ich dachte! Ich machte wirkliche Erkenntnisse! Weiss der Kunde was er macht? Kontrolle Produkte, Deklaration, Preis/Leistung. Was ist der Unterschied zu anderen Gewürzen? Weiss der Kunde was er macht? Schlägt saubere Arbeit auf das Einkommen? Gebrauchsfreundlichkeit, Hausbesuche? Messen, Anleitung, Kontrolle der Produkte. Gibt es Kunden aus Überzeugung? Sämtliche Punkte wurden durch Gewohnheitskoch, Experimentierfreudige, Sparfuchs, gestresste Kunden, Beobachtungen und Befragungen, Stand ersetzt. Den Punkt kulinarische Weltreise musste ich auch etwas abändern die Punkte

Geplanten zu 100% wirklich übereinstimmt. Meine nächsten Aufgaben sind das Erstellen eines Titelblattes und das nachtragen des Arbeitsplans.

	<p>Red, Lebensgeschichte, Redline, Klimazonen und Kochflüssigkeiten, Tomatensauce, Rahm, Kokos, Soja, Wasser. Diese Punkt sind einfach zu wenig geeignet als Themenpunkt. Ich habe sie aber in der Arbeit berücksichtigt aber nicht als Unterthema genommen. Sie wurden durch „Foodkreator“, Kochflüssigkeiten, Kochen leicht gemacht ersetzt. Diese Begriffe sind viel passender.</p>		
09.12.2016	<p>Heute habe ich noch den Arbeitsplan etwas nachschreiben müssen. Ich habe während der Arbeit manchmal vergessen, das Arbeitsprotokoll mit dem Arbeitsplan anzugleichen. Die Pendenzenliste wurde durch die Angaben im Arbeitsprotokoll ergänzt. Sowohl auch die fehlenden Angaben im der Spalte der erledigten Arbeiten.</p>	<p>Hätte ich dies von Anfang an gemacht wäre auch diese Arbeit nicht nötig gewesen. Man lernt aus Fehlern. Ich werde bei der nächsten Arbeit diese sicherlich besser machen. Jetzt werde ich das Ganze noch meiner Mutter zum gegenlesen geben.</p>	2h
10.12.2016	<p>Heute habe ich die fehlenden Dinge in der Arbeitsplanung noch nachtragen müssen. Zusätzlich habe ich am Vorwort und auch an der Einleitung kleine Änderungen vorgenommen. Ich habe das Vorwort mehr auf mich genommen und die Einleitung eher auf die Arbeit bezogen.</p>	<p>Ich hatte bemerkt, dass ich eigentlich den Unterschied zwischen Einleitung und Vorwort gar nicht richtig kannte. Erst als ich im Internet mich etwas über den Unterschied informiert hatte, wurde mir bewusst wo sie sich unterscheiden. Ich habe gelernt, dass das Vorwort sich</p>	3h

	auf mich und nicht auf den Inhalt bezieht. Die Einleitung widmet sich ganz der Arbeit.	
--	--	--

16 Selbstständigkeitserklärung

Hiermit bestätige ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst und alle verwendeten Quellen genannt zu haben.

Ort/Datum:

Unterschrift: