

Brot ist mehr als eine Backmischung

Virtuelle Betriebs erkundung
in der Bio-Bäckerei und Konditorei Stöcher

PS: Wirtschaftskundliche Themen im GW-Unterricht

Matthias Freynschlag, Teresa Wohlschläger

Inhalt

I Allgemeiner Teil	3
1. Autoren.....	3
2. Titel.....	3
3. Lehrplanbezug.....	3
4. Lernziele	4
II Ablaufplanung.....	4
III Konkretes Unterrichtsmaterial	7

I Allgemeiner Teil

1. Autoren

- Teresa Wohlschläger
- Matthias Freynschlag

2. Titel

Brot ist mehr als eine Backmischung – Eine virtuelle Betriebserkundung in der Bio-Bäckerei und Konditorei Stöcher.

Das vorliegende Unterrichtsbeispiel soll verdeutlichen, dass die Produktion von Brot oder Gebäck mehr ist, als das Zubereiten einer Rezeptur. In einer virtuellen Führung durch einen Bäckereibetrieb lernen die Schülerinnen und Schüler nicht nur den Produktionsprozess, sondern auch die damit verknüpften wirtschaftlichen Prozesse kennen.

3. Lehrplanbezug

Unser Thema passt am besten in den Lehrplan der 2. Klasse AHS, der die folgenden Punkte beinhaltet:

- **Gütererzeugung in gewerblichen und industriellen Betrieben:**
 - Erkennen, dass unterschiedliche Gründe die Standortwahl für einen Betrieb beeinflussen.
 - Erkennen, wie Güter in Betrieben verschiedener Art und Größe in unterschiedlichen Organisationsformen erzeugt werden.
 - Erfassen der Auswirkungen von Betrieben und Produktionsprozessen auf die Umwelt.
 - Verstehen, dass verschiedene Tätigkeiten in der Wirtschaft unterschiedliche Kenntnisse und Fähigkeiten voraussetzen. (BM:UKK 2000)

Diese vom Lehrplan vorgesehenen Ziele wurden in unserer Betriebserkundung berücksichtigt und wir versuchten die Themen so praxisnahe wie möglich zu behandeln. In Bezug auf die Standortwahl eines Betriebs werden die einzelnen Faktoren zuerst theoretisch behandelt und anschließend wird gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen die Theorie auf die betriebliche Praxis der Bäckerei Stöcher angewendet.

Weitere Überschneidungen unserer Thematik mit dem Lehrplan gibt es unter dem Punkt „Einblicke in die Arbeitswelt“:

- **Einblicke in die Arbeitswelt:**
 - Die Bedeutung der Berufswahl für die Lebensgestaltung erkennen und erste Wege der Berufsfindung nutzen.
 - Den stetigen Wandel der Arbeitswelt erkennen und daraus die Einsicht in die Notwendigkeit der ständigen Weiterbildung und Mobilität gewinnen.
 - Erkennen, dass in der Wirtschaft unterschiedliche Interessen aufeinander treffen und dass die Methoden des Interessenausgleichs einem Wandel unterworfen sind. (vgl. BM:UKK 2000)

Auch in unserem Beispiel findet ein interessanter Wandel statt, der sich in den letzten 20 Jahren vollzog. So haben Bäcker unter dem vermehrten Konkurrenzdruck der Supermärkte zu leiden und sie müssen auf die veränderte Situation reagieren

4. Lernziele

- Die Schüler und Schülerinnen sollen die verschiedenen Abteilungen einer Bäckerei kennenlernen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen betriebliche Arbeitsteilungsprozesse verstehen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen die verschiedenen Berufsfelder einer Bäckerei kennenlernen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen die Bedeutung der Produktionsfaktoren Boden, Kapital, Arbeit und Wissen für einen Betrieb verstehen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen ein Bewusstsein für den ständigen Wandel, dem der Betrieb unterlegen ist und auf die der Betrieb reagieren muss, erlangen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen die betrieblichen Standortfaktoren kennen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen relevante Standortfaktoren einer Bäckerei beschreiben können.

II Ablaufplanung

Zeit	Unterrichtsschritte	Sozialform	Material
Unterrichtseinstieg			
5'	<p>L/L zeigt den S/S ein Bild, das einen Vergleich zwischen Diskontsemeln und Bäckersemeln zeigt. Das Bild dient als problematisierender Einstieg und konfrontiert mit den erheblichen Preisunterschieden.</p> <p>L/L fragt die S/S, für welches Produkt sie sich entscheiden würden. Danach folgt eine Abstimmung in der Klasse, um herauszufinden welches Produkt die Mehrheit wählen würde.</p> <p>Als nächsten Schritt bittet die Lehrperson einige S/S ihre Kaufentscheidung zu begründen.</p> <p>Abschließend fasst die Lehrperson die wichtigsten Argumente beider Seiten zusammen.</p>	interaktiver Frontalunterricht	Unterrichtseinstieg.png PC + Beamer

Erarbeitungsphase

40'	<p>Die S/S begeben sich gemeinsam mit der Lehrperson auf eine virtuelle Betriebserkundung mit Hilfe einer Online-Slideshow (Link Prezi). Durch weiterklicken der Folien gelangen die S/S in verschiedene Abteilungen, in denen sie Wissenswertes über den Betrieb erfahren und Arbeitsaufträge erhalten.</p> <p>Folie 2: Das Bäckerhaus Außenansicht des traditionellen Bäckerhauses in Bad Zell.</p> <p>Folie 3: Die Bäckerleute stellen sich vor Die Lehrperson gibt den S/S eine kurze Einführung über den Betrieb. Es werden Daten und Fakten zur Bäckerei besprochen, sowie auf das Firmenleitbild eingegangen.</p> <p>Folie 4: Im Büro Hier erklärt die Lehrperson mithilfe des Grundrissplans der Bäckerei die verschiedenen Abteilungen. Anschließend wird mit dem Organigramm auf die betriebliche Arbeitsteilung eingegangen.</p> <p>Folie 5: Arbeitsauftrag 1 Beim ersten Arbeitsauftrag sollen die S/S die Tätigkeiten den jeweiligen Berufsfeldern zuordnen.</p> <p>Folie 6: In der Backstube Anhand einer Reihe von Bildern wird die Backstube näher vorgestellt. Hierbei geht die Lehrperson auf die Produktionsfaktoren in einem Betrieb ein.</p> <p>Folie 7: Arbeitsauftrag 2 Die S/S sollen zu den Produktionsfaktoren eine Definition finden und anschließend Bilder zu den Produktionsfaktoren zuordnen.</p> <p>Folie 8: Verkauf und Café Die Lehrperson gibt nun den S/S einen Überblick über den Verkaufsbereich und das Kaffeehaus. Mitunter wird auf die Produktpalette und auf den Umbau des Betriebs eingegangen.</p>	<p>Frontalunterricht</p> <p>Frontalunterricht</p> <p>Frontalunterricht</p> <p>Frontalunterricht</p> <p>Partnerarbeit</p> <p>Frontalunterricht</p> <p>Partnerarbeit</p> <p>Frontalunterricht</p>	<p>PC + Beamer Link zum Material: http://prezi.com/_3lgcx_uwh5c/brot-ist-mehr-als-eine-backmischung/</p> <p>Arbeitsblatt 1.pdf</p> <p>Arbeitsblatt 2.pdf</p>
-----	--	---	---

	<p>Folie 9: Standortfaktoren Die Lehrperson teilt das Merkblatt „Standortfaktoren“ aus und geht mit den S/S auf die einzelnen Punkte ein</p> <p>Folie 10: Arbeitsauftrag 3 Beim Arbeitsauftrag 3 geht es darum, dass die S/S herausfinden, welche Standortfaktoren für die Bäckerei besonders relevant sind, und sollen dafür Beispiele finden. Das Merkblatt 1 dient als Grundlage.</p> <p>Folie 11: Probleme und Perspektiven Mit dieser Folie soll verdeutlicht werden, dass das Führen eines Betriebs auch einen gewissen unternehmerischen Weitblick benötigt. Es ist wichtig auf marktseitige Probleme mit innovativen Konzepten zu reagieren. Die Folie gibt einen Überblick über die Probleme der Bäckerei sowie mögliche Lösungsansätze. Hier soll in einem S/S-L/L Gespräch auf möglich Probleme und Perspektiven eingegangen werden.</p>	<p>Frontalunterricht</p> <p>Partnerarbeit</p> <p>S/S – L/L Interaktion</p>	<p>Merkblatt 1 Standortfaktoren.pdf</p> <p>Arbeitsblatt 3.pdf</p>
Ergebnissicherung			
	<p>Folie 12: Kreuzworträtsel Bevor die Lehrperson das Kreuzworträtsel austeilt, werden noch kurz die wichtigsten Punkte der Stunde wiederholt (Produktionsfaktoren, Standortfaktoren, Unternehmensorganisation, Arbeitsteilung, etc.) Den letzten Punkt der Einheit stellt ein Kreuzworträtsel dar, das wichtige Punkte der Einheit zusammenfasst, um das Gelernte zu festigen.</p>	<p>Frontalunterricht</p> <p>Einzelarbeit</p>	<p>Arbeitsblatt 4.pdf</p>

III Konkretes Unterrichtsmaterial

1. Unterrichtseinstieg:

Vergleich von 10er Packung Semmerl aus Supermarkt mit 3er Packerl Semmerl aus Bäckerei.

S/S begründen für welches Produkt sie sich entscheiden würden. (5 min)

Lehrer fasst die Hauptargumente der Diskussion kurz zusammen und beginnt mit dem Stundenthema.



2. Erarbeitungsphase

- Arbeitsblatt 1
- Arbeitsblatt 2
- Merkblatt
- Arbeitsblatt 3

3. Ergebnissicherung:

- Arbeitsblatt 4

Arbeitsblatt 1

Ordne die jeweiligen Tätigkeiten den richtigen Berufsfeldern zu.

Bäcker – Konditor – Geschäftsführung/Büro – Außendienst/Fahrverkauf – Café

Formen von Teiglingen ■ Herstellen einer Hochzeitstorte ■ Weißbrot zu bröseln verarbeiten
Suche nach neuen Kunden ■ Arbeitsanweisungen geben ■ Beladen des Bäckerbuses
Bestellung für einen Melange und einen Kuchen entgegennehmen ■ Ausstechen von Keksen
Buchhaltung führen ■ Rohstoffe beschaffen ■ Brot „einschießen“ ■ Verkaufen von Brot im
„Gäu“ XY ■ Marketing/Werbung betreiben ■ Zusammenwiegen von Rohstoffen für den Teig
Sachertorte an den Gast servieren ■ Staubzucker mit Wasser und Zitronensaft für die Glasur
vermischen ■ Lohn an Mitarbeiter ausbezahlen

Bäcker

Konditor

Geschäftsführung/Büro

Außendienst/Fahrverkauf

Café

Arbeitsblatt 2

1. Ordne den Definitionen die passenden Überschriften zu.

Arbeit - Wissen - Kapital - Grund und Boden

Produktionsfaktoren

1

Jener Ort, auf dem sich der Betrieb befindet.

2

Menschliche Tätigkeit, die gegen Entgelt und auf ein bestimmtes Ziel hin verrichtet wird. Die vollbrachte Arbeit kann sowohl geistig als auch körperlich sein. Das Ziel der Arbeit ist, den Markt zu versorgen.

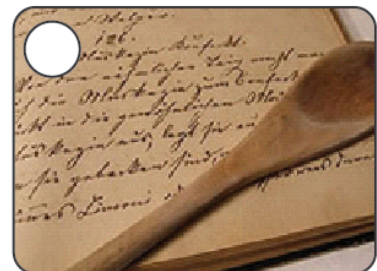
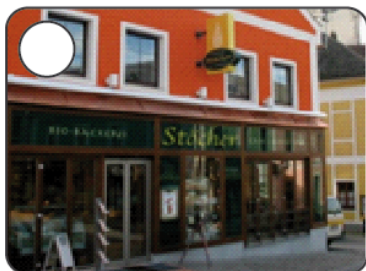
3

Beim Kapital muss man zwischen Sach- und Geldkapital unterscheiden. Das Sachkapital umfasst jene Dinge, die nötig sind, damit ein Betrieb arbeiten kann (Maschinen, Anlagen, etc.). Das Geldkapital ist jenes Kapital, das man benötigt, um Zahlungen tätigen zu können (Bankeinlagen, Kassa, Anleihen).

4

Wissen ist dazu nötig, um einen Betrieb zu führen, um verschiedene Arbeitsschritte verrichten zu können und um Vorschriften einhalten zu können.

2. Ordne die Bilder den einzelnen Produktionsfaktoren zu. Schreibe dazu die Nummer in die vorgesehene Fläche.





Energie

Betriebe benötigen unterschiedliche Mengen an Energie zur Produktion ihrer Güter.



Verkehr

Um den Ankauf bzw. Verkauf von Produkten abwickeln zu können, muss eine bestimmte Infrastruktur gegeben sein. Dies können z.B. Flughäfen, Autobahnen oder ein Schienennetz sein.



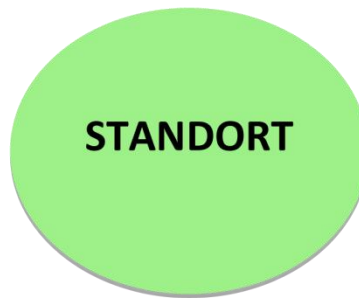
Grundstück

Für die Errichtung eines Betriebs muss genügend Grund zur Verfügung stehen. Dabei darf aber der Grundstückspreis nicht außer Acht gelassen werden.



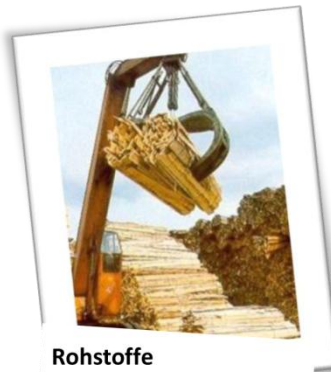
Entsorgung

Auch die Entsorgung von Betriebsmitteln muss berücksichtigt werden. Es muss möglich sein, die Abfälle entsprechend entsorgen zu können.



Umwelt

Oft gibt es staatliche Vorschriften und Auflagen, an die sich Betriebe halten müssen.



Rohstoffe

Für viele Betriebe spielt die Nähe zu den Rohstoffen eine große Rolle.



Arbeitskräfte

Für einen Betrieb ist es wichtig, qualifizierte Arbeitskräfte an einem Standort zu finden.



Absatzmarkt

Für viele Betriebe spielt die Nähe zu ihren Kunden eine große Rolle.



Förderungen und Vorschriften

Förderungen sind dazu da, um Betriebe an einen bestimmten Ort zu locken. Vorschriften hingegen, haben den gegenteiligen Effekt. Sie stellen für Betriebe Erschwernisse dar.

Arbeitsblatt 3

Nimm das Merkblatt „Standortfaktoren“ zur Hand und versuche gemeinsam mit deinem Partner herauszufinden welche Standortfaktoren für die Bäckerei Stöcher besonders wichtig sind. Finde für jeden Standortfaktor ein Beispiel, das für die Bäckerei Stöcher relevant ist.

Energie:

Verkehr:

Grundstück:

Entsorgung:

Rohstoffe:

Arbeitskräfte:

Förderungen und Vorschriften:

Absatzmarkt:

Umwelt:

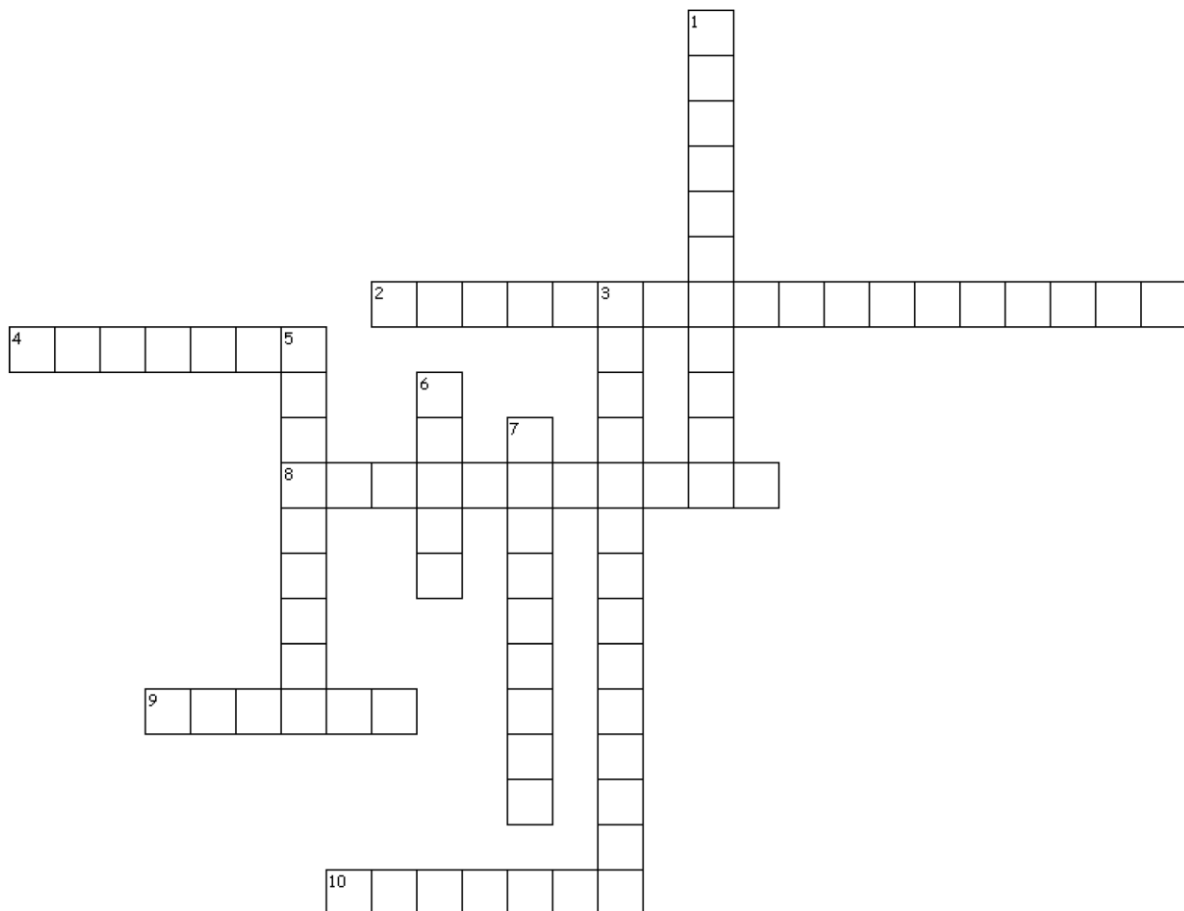
Arbeitsblatt 4

Waagrecht

2. Zu welchem Berufsfeld (siehe Arbeitsblatt 1) kann die folgende Tätigkeit zugeordnet werden: mit den Lieferanten über die Rohstoffpreise verhandeln?
4. Wie wird jener Standortfaktor genannt, der wichtig ist, um den Verkauf von Produkten bzw. den Einkauf von Rohstoffen gewährleisten zu können?
8. Einer der vier Produktionsfaktoren ist das Kapital. Hier unterscheidet man zwischen Geldkapital und welcher anderen Form des Kapitals?
9. Wie heißt jener Produktionsfaktor, der notwendig ist, um eine Ware herzustellen?
10. Wie wird jene Strategie genannt, die Betriebe anwenden, um auf sich aufmerksam zu machen?

Senkrecht

1. Wie lautet die Rechtsform der Bäckerei Stöcher?
3. In einem Betrieb werden die einzelnen Arbeitsschritte nicht von einer Person durchgeführt, sondern in mehrere Arbeitsschritte zergliedert. Wie heißt dieser Prozess?
5. Wie werden Produkte wie Mehl, Hefe oder Milch genannt, die in der Bäckerei später weiterverarbeitet werden?
6. Wie nennt man die Ausbildung in einem Betrieb?
7. In welcher Abteilung der Bäckerei wird die Brotmischung hergestellt?



Literatur:

BM:UKK (2000): Lehrpläne der AHS-Unterstufe. Geographie und Wirtschaftskunde.
< <http://www.bmukk.gv.at/medienpool/784/ahs9.pdf> > (Stand: 2000-05-11) (Zugriff: 2011-03-27)