Abschlussbericht - Projekt: Leonardo-Da-Vinci 2013

Im Sommer 2014 erhielt ich die Möglichkeit, an dem durch die EU geförderten Leonardo-Da-Vinci Programm teilzunehmen. Organisiert wird das Programm durch das Louise-Schröder

OSZ in Lichterfelde Süd. Die

Senatsverwaltung für Inneres und Sport, welche mich nun im dritten Lehrjahr zur Verwaltungsfachangestellten ausbildet, unterstützte die Auslandsphase zu jeder Zeit

Mein Name ist Ricarda Borchardt, ich bin 23 Jahre alt und im Sommer 2014 verbrachte ich 28 Tage in Italien - 26 davon in Apuliens Canosa di Puglia.

Die Azienda Agricola Cefalicchio liegt,



5km entfernt von Canosas Innenstadt, inmitten eines 105 Hektar großen Wein- und Olivenanbaugebietes. Die Azienda folgt den biodynamischen Prinzipien der Marke Demeter und verkauft 98% aller Weine im asiatischen Raum. Im Jahr 2013 wurde das Anwesen Cefalicchio zu einem Bed and Breakfast im gehobenen Stil ausgebaut. Als Farmhaus im Jahre 1700 erbaut, wurde die herrliche Villa im Jahre 1904 zu einem Landwohnsitz umgebaut und befindet sich seit seiner Erbauung in Familienbesitz. (http://www.cefalicchio.it/eng/index.asp)

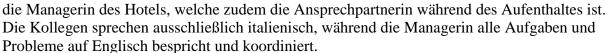
Während dieser 26 Tage arbeitete ich nicht im Bereich des Wein- und Olivenanbaus, sondern hauptsächlich in der Hotelverwaltung und dem Gästeservice. Der Verwaltungsbereich betrifft

u.a.: Lebensmittelinventur, Einkauf, Touristeninformation, Schreiben von Buchungsbestätigungen, beantworten von Gästeanfragen, ggf. Führen von Telefonaten, Organisation von Touristenführungen und Weinverkostungen, ggf. Unterstützung bei der Organisation von Hochzeiten und Events.

Der Bereich Gästeservice umfasst u.a.: Leiten von Weinverkostungen inkl. Vorstellung der Weine, Touristenführungen, tägliche Zimmerreinigung, Frühstücksservice inkl. Zubereitung, Servieren und Anrichten von Speisen und Getränken, einfache Speisezubereitung, Gartenarbeit, Reinigungsservice im Haus, Bügeln usw.

Das Hotel verfügt über einen Gästepool, 6 Doppelzimmer, eine Mastersuite, eine Junior Suite, ein Poolhaus, ein Gartenhaus, ein Restaurant, einen Spabereich und eine Rezeption.

Angestellt sind drei Service- bzw. Securitymitarbeiter und



Elena arbeitet im Servicebereich und ist für den Reinigungsservice und die Zubereitung des Frühstücks zuständig. Marius arbeitet im Frühstücksservice und ist für die Pflege des Außenbereichs sowie für Reparaturen zuständig. Michele arbeitet als Sicherheitsmann und bewacht das Hotel in der Nacht. Die Verwaltungstätigkeiten leitet die Managerin des Hotels. Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich, kann jedoch – vor allem in den Sommermonaten – körperlich sehr anstrengend werden.





Zudem sind die Aufgabenbereiche sehr stark vom Charakter des Azubis abhängig. Ein offener, freundlicher und selbstständiger Mensch, der zudem noch italienisch spricht, arbeitet sehr viel mit den Gästen und den Mitarbeitern zusammen, während ein ruhiger und schüchterner Typ eher die Arbeiten abseits der Gäste erledigt. Die täglichen Arbeitszeiten liegen so oder so bei 8-16 Uhr oder 12-20 Uhr. Diese Zeiten können je nach Hitze, Belegung des Hotels und vorhandenen Aufgaben variieren. Die Wochenenden sind in der Regel frei, dies sollte jedoch zuvor unbedingt besprochen werden.

Die Unterbringung erfolgt kostenlos in einem der Hotelzimmer. In der Regel wird ein Appartement mit eigener Küche zur Verfügung gestellt, das ggf. mit anderen Azubis geteilt werden muss. In

manchen Fällen steht jedoch eines der Zimmer im oberen Stockwerk zur Verfügung, so dass die Küche des Hotels mitbenutzt werden kann.

Ausflüge und Einkäufe in der näheren Umgebung sind möglich, allerdings ist Canosa-Stadt nicht zu Fuß erreichbar, so dass vorzeitig besprochen werden muss, wann ein Ausflug geplant ist, um zum nächsten Supermarkt oder zur Bushaltestelle zu gelangen. Am Wochenende ist es jedoch ohne weiteres möglich, ein paar Tage in einer anderen Stadt zu schlafen, um die Strände und historischen Städte zu erkunden. Die freie Zeit in der Villa bringt einige Einschränkungen mit sich. Der Pool und die Wiese vor dem Haus dürfen selten oder gar nicht genutzt werden, während die Dachterrasse und der Bereich hinter dem Haus (unter Vorbehalt) nutzbar sind. Wichtig ist, dass die Privatsphäre der Gäste nach Beendigung der Arbeit niemals eingeschränkt oder beeinflusst wird.





Unbedingt zu beachten ist, dass das Arbeitsverhältnis sowohl unter den Kollegen, als auch mit der Managerin sehr freundschaftlich ist. Dennoch sind Freundlichkeit und Respekt gegenüber der Managerin sehr wichtig, was ein tägliches "Guten Morgen!" einschließt.

Zwei Monate nach Abschluss des Praktikums, stellen sich die Lernerfolge offensichtlicher dar, als unmittelbar nach dieser Zeit. Sehr gute Lernerfolge erzielt man im Bereich Sprachen (englisch und italienisch), Arbeitsorganisation und –koordination, Selbstbewusstsein und Selbstständigkeit. Für Azubis, die noch nicht ausgezogen sind, bietet sich sicherlich die Möglichkeit, selbstständig zu werden und mit täglichen Haushaltsarbeiten, wie Kochen, Waschen, Putzen usw. umzugehen. Zudem erfordert diese Arbeit sehr viel Eigeninitiative, Spontanität und Freundlichkeit, um die Gäste zufriedenzustellen.

Nachzulesen sind alle Eindrücke dieser Zeit auf: www.bellaitalia2014.auslandsblog.de