



Bildung ist eine grosse Herausforderung. Wird der Unterricht nicht den neuen Technologien angepasst, hat dies in Zukunft erhebliche Probleme zur Folge.

UNSPLASH, ZVG

# GASTROBERUFE DIGITAL ERLERNEN

Am WIGL-Day wurde die neue e-WIGL-Plattform lanciert. Damit beginnt für Fachlehrpersonen und Lernende eine Reise in die digitale Zukunft.

# D

igital Natives, auch bekannt als die Generation Z, sind in der Berufswelt angekommen. «Jugendlichen fragen nicht nach der Digitalisierung. Sie leben in dieser Welt, und es ist unsere Aufgabe, sie darin zu begleiten.» Mit diesen Worten begrüsst Jörg Wyss, Geschäftsleiter von Wyss Imhof Gastro-Lehrmittel, kurz WIGL, rund 180 Fachlehrpersonen, Partner und Interessierte zum WIGL-Day 2019. Dieser fand am vergangenen Samstag an der Berufs-

schule in Aarau statt. Im Zentrum stand die neue e-WIGL-Plattform. Diese steht ab August 2019 allen Lernenden, Lehrpersonen, ÜK-Instrukto- ren und Berufsbildnern zur Verfügung. Sie eröffnet eine neue Welt des digitalen Lernens: modern, innovativ und interaktiv umgesetzt.

Die neue Plattform wurde gemeinsam mit der Schweizer Firma Adfinis SyGroup AG entwickelt. Sie basiert auf der neuesten Technologie. «Sämtliche Daten – und dies erachten wir als grossen Meilenstein – werden in der Schweiz gehostet», erklärte Jörg Wyss. «Das gilt auch für die damit verbundene Datenablage «Nextcloud» sowie den integrierten Messenger «Rocket.Chat.»

*Lernen ist überall möglich*

Im neuen e-WIGL sind die Unterrichtsmaterialien so gestaltet, dass Lernende überall und zu je-

der Zeit darauf zugreifen können. Sei dies am Computer, auf dem Tablet oder mit dem Smartphone.

Lernende, die bereits digital arbeiten, müssen keine Angst um ihre Daten haben. Diese werden in die neue Plattform übernommen.

*Mehr als nur Wissen vermitteln*

e-WIGL eröffnet eine neue Welt des digitalisierten Lernens, bei der das kompetenzorientierte Lernen im Vordergrund steht. Neben dem Basiswissen, welches sich Lernende aufgrund der Lernziele erarbeiten, steht dem interessierten Lernenden die Welt offen. Er hat die Möglichkeit, sich ganz seinen Bedürfnissen entsprechend vertieft in ein Thema einzuarbeiten.

So können Lernende in den Vorlagen Fachbegriffe markieren, diese mit eigenen Worten umschreiben oder mit Notizen und selber aufgenommenen Fotos er-

gänzen. Mit dem «Rocket.Chat» ist ein Messenger installiert, welcher die interaktive Kommunikation innerhalb der Klasse ermöglicht. Die Datenablage erfolgt für alle gemeinsam über «Nextcloud». Aus diesen Tools können auch Dokumente und Fotos zum Beispiel in die unter WIGLdigital hinterlegten Aufträge hochgeladen werden.

Lehrpersonen haben hier die Möglichkeit, einzelnen Lernenden oder aber auch der ganzen Klasse Aufgaben, weitere Anleitungen oder vertiefende Dokumente zur Verfügung zu stellen.

*Lernen, üben und vertiefen*

Die neue Plattform ist in die Bereiche «Wissen», «Training» und «Aufgaben» unterteilt. Der Bereich Wissen beinhaltet die komplette Theorie im WIGLpedia sowie im Fachlexikon und ist das interaktive, digitale Lehrbuch. So

dient WIGLpedia als Nachschlagewerk oder auch als interaktives Lehrbuch. Dabei sind die Lexikoneinträge in ein Basiswissen für das Eidgenössische Berufsattest

«e-WIGL kann auch noch weit nach der Ausbildung genutzt werden.»

JÖRG WYSS,  
GESCHÄFTSLEITER VON WIGL

(EBA), in Aufbauwissen für das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) sowie Expertenwissen für höhere Fachprüfungen unterteilt. Im WIGLmedia wird mit Schritt- für-Schritt-Anleitungen



Mehr Informationen unter:  
[www.wigl.ch](http://www.wigl.ch)

der Bezug zur Praxis gegeben. Die Durchlässigkeit der einzelnen Berufe ist gegeben. Das e-WIGL kann auch noch weit nach der Ausbildung genutzt werden. Zudem lässt sich jederzeit die nächsthöhere Stufe laden.

In der Rubrik Training befinden sich alle Daten, welche zum Festigen und Erarbeiten des Wissens dienen. Im WIGLdigital sind die gesamten digitalen Aufträge hinterlegt, welche mit verschiedenen Tools erarbeitet werden können. In den Bereichen Karteikarten und WIGLchallenge kann das Gelernte repetiert und gefestigt werden.

Im Bereich Aufgaben können die Fachlehrpersonen mit den Lernenden interagieren und sich Zusatzaufträge, einzelne Dokumente, Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Quizzes und vieles mehr zusenden. Über Nextcloud kön-



Jörg Wyss ist eidg. dipl. Berufsschullehrer und Geschäftsleiter von WIGL. Seit 1999 erstellt er digitale Unterrichtsmaterialien.

nen mit den Lernenden Dokumente ausgetauscht oder bearbeitet werden. Das Nextcloud dient auch der Datenablage. Und die Chat-Funktion ermöglicht die Kommunikation untereinander.

«Die Tendenz zum digitalen Lernen ist in den vergangenen zwei Jahren enorm gestiegen», sagt Jörg Wyss. Bereits unterrichten 70 Prozent der Fachlehrer digital. Natürlich lassen sich einzelne Seiten nach Bedarf auch ausdrucken. Wer lieber ganz auf Papier arbeitet, für den sind die Lehrmittel auch gedruckt erhältlich.

#### Immer auf dem neuesten Stand

Digital hat den Vorteil, dass Einträge jederzeit aktualisiert werden können. «Das neue, digitale Lehrmittel befindet sich im Aufbau», sagte Afra Hörtig-Wyss, stellvertretende Geschäftsführerin von WIGL, an der Fachtagung in Aarau. «7000 Beiträge sind im Lexikon bereits vorhanden. Täglich



ZVG

## Berufskunde-Ordner

Die Lehrmittelordner beinhalten Arbeitsblätter, die im Unterricht eingesetzt und mit der Lernplattform WIGLpedia kombiniert genutzt werden können. Der Lehrplan der Berufe Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ wurde als Erster komplett überarbeitet und präsentiert sich in einem neuen, frischen und reich bebilderten Look.

«Easy-learning Package Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann EFZ», 1. bis 3. Lehrjahr einschliesslich e-WIGL-Plattform  
Fr. 580.- exklusive Versandkosten

lich können wir in WIGLpedia neue Fachbeiträge ergänzen.» Fachlehrer, die bereits mit WIGL zusammenarbeiten sind begeistert und freuen sich auf die neue Version. «Per Ende Mai wird der Link zu e-WIGL allen bestehenden WIGL-Kunden und Lernenden erstmals zur Verfügung stehen.» In Zusammenarbeit mit Bipol bietet WIGL auch Kurse für Fachlehrer an.

## «In der Gastronomie braucht es mehr Menschen als Roboter.»

THOMAS WALLIMANN-SASAKI  
DOKTOR DER THEOLOGIE

Umrahmt wurde die Feuertaupe von e-WIGL von verschiedenen Impulsreferaten. Den Startschuss gab Prof. Dr. André Bernard, Leiter des Instituts Mikro- und Nanotechnologie, Campus St. Gallen. Er nahm die Teilnehmenden mit auf eine Reise in die Zukunft.

#### Gastronomie heute, morgen und danach

Der Mensch hat eine lange Entwicklung durchgemacht. «Erst war er Rohköstler, dann lernte er das Feuer zu beherrschen und nun ist er Homo erectus gastronomicus televisionensis», sagte André Bernard in seinem Referat. «Heute gibt es mehr Menschen, die Kochsendungen anschauen als Köche.» Die Entwicklung sei aber noch nicht abgeschlossen. Um dies zu erklären, füllte er eine Grafik mit Trends, deren Zeitleiste er in freitäglichen Feier-



Afra Hörtig-Wyss tritt in die Fusstapfen ihres Vaters. Sie ist stellvertretende Geschäftsführerin und Marketing Manager.

abendbieren angab. «In 500 Wochen werden wir Krankheiten mit personalisierter Ernährung heilen können. Ernährungsberater, Ärzte und Köche werden Hand in Hand arbeiten. Denn mit dem, was wir Essen, werden wir die Mikroben im Darm steuern. Schon heute ist bekannt, dass viele gesundheitliche Probleme ihren Ursprung im Darm haben.»

Manfred Remele, Fachlehrer Systemgastronomie bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz, informierte zum Thema «Lebensmittelrecht, Auswirkungen und mögliche Umsetzung für Berufe im Gastgewerbe».

Den krönenden Abschluss gab Dr. theol. Thomas Wallimann-Sasaki mit einem tiefgründigen Referat zum Thema: «In der Gastronomie braucht es mehr Menschen als Roboter». Dabei stellte er den Menschen mit seinen emotionalen Fähigkeiten in den Mittelpunkt. «Es ist wichtig zu erinnern, dass wir für die Menschen da sind und nicht für die Roboter. Weil Roboter nur das tun, wofür sie programmiert wurden. Wir hingegen können Gefühle erwidern.»

GABRIEL TINGUELY



#### Digitalisierung der Berufsbildung

Der technologische Fortschritt ist nicht aufzuhalten. Damit die Schweiz weiterhin eines der führenden Länder in der Entwicklung und Anwendung digitaler Technologien bleibt, ist es wichtig, dass die Kompetenzen in Bildung und Forschung gestärkt werden. Deshalb hat der Bundesrat im April 2016 seine Strategie «Digitale Schweiz» verabschiedet. Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) hat daraufhin den «Aktionsplan Digitalisierung im Bereich Bildung, Forschung und Innovation in den Jahren 2019 und 2020» erarbeitet. In acht Aktionsfeldern sind konkrete Massnahmen geplant. Ein Aktionsfeld verlangt eine rasche Anpassung des Bildungssystems an die Anforderungen des Marktes.

[www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch)

In den einzelnen Branchen liegt die Anpassung des Bildungssystems bei den Organisationen der Arbeitswelt (OaA). In der Gastronomie sind dies unter dem Dach der Hotel & Gastro Formation Schweiz Experten von Gastrosuisse, Hotelleriesuisse und der Hotel & Gastro Union. Sie erarbeiten die Lehrpläne der gastgewerblichen Berufe. Kleinere Revisionen gibt es alle fünf Jahre, und alle zehn Jahre werden die Lehrpläne im grossen Stil den Anforderungen des Marktes angepasst.

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Die Lehrmittel können von privaten Verlagen erstellt werden, bedingen jedoch eine Zusammenarbeit mit Experten der OaA.

Aufgrund der Sprachengleichheit spricht das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) Gelder für die Übersetzung der Lehrmittel. Einmalig und branchenspezifisch empfiehlt die OaA der Gastronomie dem SBFI mehrere Lehrmittel zur Übersetzung.

Mit einem Marktanteil von 90 Prozent ist Wyss Imhof Gastro-Lehrmittel, kurz WIGL, der grösste Anbieter. WIGL bietet Lehrmittel für fünf gastgewerbliche Berufe an. Die Unterlagen können sowohl gedruckt, als auch digital in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch bezogen werden.

[www.wigl.ch](http://www.wigl.ch)

# GASTROJOB.ch

DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

## SIE SUCHEN EINE RESTAURATIONS-FACHFRAU ODER EINEN RESTAURATIONS-FACHMANN?

Mit einem Inserat auf [gastrojob.ch](http://gastrojob.ch) finden Sie die geeignete Fachkraft.

Über 4000 Restaurationsleiter, Restaurationsfachfrauen und -männer des Berufsverbandes Restauration nutzen die Website für ihre Stellensuche.