

# Nachtreportagen

**NACHTS IN  
DER  
SCHULE**

**EINE NACHT  
AUF DEN  
GLEISEN**

**„DER  
DRUCKER  
KOSTET 7  
MILLIONEN  
FRANKEN“**

**„ICH BIN  
BIELER!“**

**„LANGWEILIGE  
SACHEN REDEN  
ZUM BERUF  
MACHEN“**



## Zum Nachtprojekt 2023

Wie fühlt es sich an, nachts zu arbeiten und sich tagsüber zu erholen? Dieser und weiteren Fragen gingen die Schüler:innen der 8. Klassen des OSZ Orpund vom xx

Einerseits kamen die Schüler:innen nachts zur Schule, andererseits erhielten sie Einblicke in die verschiedensten Berufe, die vor allem abends und in der Nacht ausgeübt werden. Dazu besuchten sie nachts Betriebe, Interviewten Nachtarbeiter:innen, halfen zum Teil mit und schrieben schliesslich die in diesem Heft zusammengefassten Reportagen.

Auch in der Schule war nachts viel los, denn es fand tatsächlich Unterricht statt! Von 21:00 Uhr bis um 5:00 Uhr morgen waren die Schüler:innen und einige Lehrpersonen anwesend.

Ein grosses Dankeschön gebührt hier Annemarie Aeschbacher, Isabelle Cerullo, Rebecca Perrenoud, Ariana Cruz, Oliver Gschwind, die sich bereit erklärt hatten, Nachtaktionen zu übernehmen und mit viel Einsatz und Freude zum Gelingen des Projekts beizutragen.

Viel Spass beim Lesen wünscht das Klassenlehrpersonenteam um Madeleine Schweizer, Xenia Fecker, Christoph Schneeberger und Fabian Bütikofer und natürlich die Schüler:innen der 8. Klassen 2023.



## Inhaltsverzeichnis

Seite 4

### Eine Nacht auf den Gleisen

Von Giulia, Hanga, Yarla und Zoa

Seite 6 - Umfrage zum Nachtprojekt

Seite 8

### „Ich bin Bieler“ - Ein Nachtbesuch in der Bäckerei Gurzelen

Von Esra, Neva, Lina und Artiola

Seite 10

### Nachts im La Villa in der Aarberggasse in Bern

Von Noa, Florian O., Erdi, Ertan und Elvir

Seite 11

### «Der Drucker kostet 7 Millionen Franken»

Von Christophe, Rhoméo und Vincent

Seite 12

### Eine Nacht in der Welt der Konditoren und Confiseure

Noémie, Angelina und Alaya

Seite 14

### «Wer will noch ein Bier?»

Von Elena, Alena und Rula

Seite 18

### «Massenschlägerei im Cyber Kebab»

Von Juan, Keanu, Gabriel, Illia

Seite 18

### „Wir sind keine Busfahrer, wir sind Linienpiloten“

Von Florian M., Levin M., Dave und Robin

Seite 19

### „Langweilige Sachen reden zum Beruf machen“

Von Liam, Corsin und Kevin

Seite 20

### Wir verbringen eine Nacht im Skatepark!

Von Gianni, Talent, Zinedine und Daniel

Seite 21

### Mercure

Im Hotel Mercure mit Matthias, Neal und Jonah

Seite 22

### Wir leiten ein Restaurant!

Von Anatina und Elina

Seite 24

### «Ig liebe de Bruef wöu ig de Kunde ä freud cha bereite»

Von Alina und Timea

Seite 26

### Nachtschnuppern beim Postverteilzentrum Biel

Von Luan Brawand, Levin Wäfler, Gabriel Erceg

Seite 27

### Ich wusste es Antigone

Leonie, Rahel, Fiorellina und Floriane waren im Theater.

Seite 28

### Kaffeekränzchen in der Nacht, ist das die Realität?

Von Livia, Shanaya, Eva und Fabia

Seite 30

### Eine Nacht im Coop Pronto

Von Lorian

Seite 31

### «Komm einfach zu uns»

Merlin, Alessio, Esteban, Ramon und Fabian waren im Adana Grillhaus in Biel.

Seite 32

### Eine Nacht als Busfahrer

Von Nick, Tobias, Lucien, Orell, Elin

Seite 33

### Die Nachtarbeit ist nicht für uns...!

Von Yaelle, Lucy, Lynn und Melinda

Seite 34

### Direktvertrieb von Monika Galli

Von Lenny, Janik und Nico.



# Eine Nacht auf den Gleisen

Giulia D'Egidio, Hanga Fehér, Yarla Grünig und Zoa Gianferrari besuchten den Arbeitsplatz eines Gesamtprojektleiters des Gleisbaues in Pieterlen und Ligerz auf dem Gleis.

Philippe Cornaz ist unser Führer für den ganzen Abend. Philippe hat eine Frau und zwei Kinder. Er erzählt uns, dass es früher schwierig war sich um seine Familie und Kinder zu kümmern. Wegen der Nachtarbeit. Er hatte wenig Zeit für seine Familie und war oft zu müde, um mit seinen Kindern zu spielen. Wenn er wieder einen Beruf wählen könnte, würde er gerne Geologe werden. Am Tag arbeitet Philippe zehn Stunden, in der Nacht jedoch nur 2-4 Stunden und geht meistens nur die Arbeit seiner Mitarbeiter prüfen.

Um 21:45 Uhr empfängt uns Philippe Cornaz, der Bauprojektleiter, am Bahnhof Pieterlen. Die orangenen Sicherheitshelme, Leuchtwesten und ein SBB-Schlüsselanhänger liegen unter dem Vordach des Bahnhofs für uns bereit. Im regnerischen Wetter erklärt uns Philippe mit französischem Akzent die Sicherheitsvorschriften.

Wir ziehen uns die Sicherheitshelme und Leuchtwesten an, so betreten wir den Bahnsteig. Genau in dem Moment fährt der Baustellenzug, PUSCAL 3B, ein und ein zweiter Zug mit den ganzen frischen Baumaterialien in den Containern. Philippe erklärt uns voller Freude, wie die Maschinen auf dem Zug funktionieren. „Der Baustellenzug fährt auf den Schienen zur Baustelle“, erzählt uns Philippe.



Nach 30 Minuten fahren wir weiter zu einer anderen Stelle des Zuges. Dort sehen wir, wie die Maschine das kaputte Schienenstück aufhebt und den Schotter auswechselt. Zuerst wird die Gleisplatte geschnitten, dann mit einem Laufkran hochgehoben und ganz vorne im Zug deponiert. Der alte dreckige Schotter wird weggenommen und mit einem Teppich zum zweiten Zug transportiert. Dann wird der dreckige Schotter nach Biel gefahren und gereinigt. Die Arbeiter legen ein neues Flies ein, welches die Feuchtigkeit aus dem Boden zieht und die Erde ebnet. Der Laufkran kommt mit frischer Erde zurück und wird auf das Flies geschüttet und flach gepresst. Ein Geotechniker prüft die Dichte und die Feuchtigkeit der Erde. Dem Geotechniker ist die Dichte des Bodens noch nicht genug, so verhindert er die weiteren Arbeitsschritte. Den Arbeitern wird es zu bunt und sie werfen ihn vom Gleis.

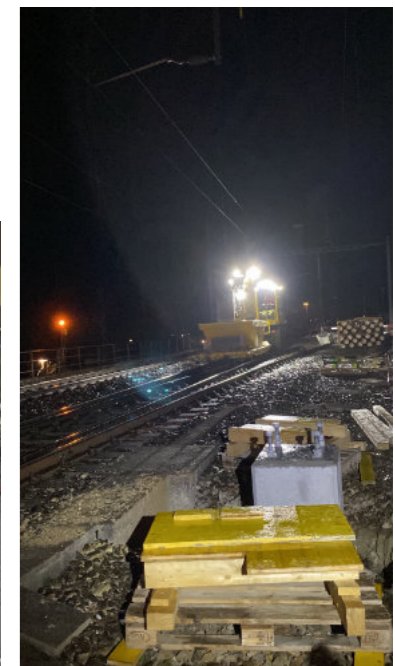
*„Wenn die Lampen orange leuchten, bedeutet das, dass bald ein Zug auf der Schiene nebenan durchfährt. Man hat 20 Sekunden Zeit, um von dem Gleis nebenan wegzugehen.“*

Da die Zeit knapp ist sind alle Arbeiter sehr angespannt. Die Gleise müssen um 05:00 Uhr morgens fertig gebaut oder ausgewechselt sein, da um 05:00 schon die ersten Züge durchfahren. Wenn die Arbeit um 05:00 nicht zu Ende ist, bekommen die Arbeiter Bussen, und die Menschen, die am Bahnhof warten, beschweren sich.

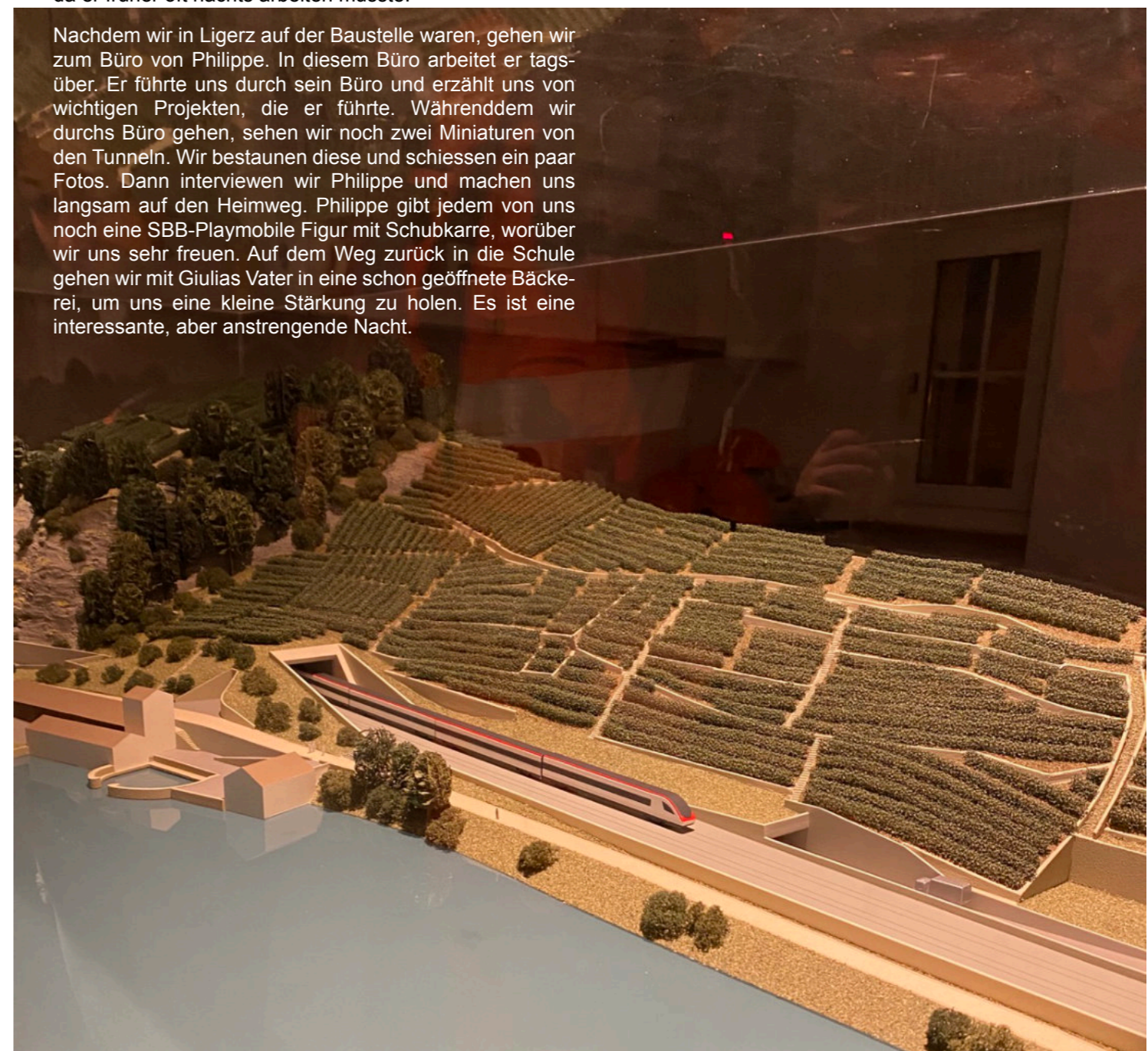
„Wenn die Lampen orange leuchten, bedeutet das, dass bald ein Zug auf der Schiene nebenan durchfährt. Man hat 20 Sekunden Zeit, um von dem Gleis nebenan wegzugehen“, sagt Philippe. Ein Arbeiter, der Schutzengel genannt wird, ist dafür verantwortlich, dem vorbeifahren-

den Zug ein Zeichen zu geben. Der Schutzengel ist der einzige mit einem weissen Helm.

Um 00:45 Uhr fährt uns Giulias Vater zum Bahnhof Biel. Dort warten schon Philippe und sein Arbeitskollege auf uns. Sie führen uns zu einer kleinen älteren Lokomotive. „Das ist wie ein Baustellen Taxi. Mit dieser Lokomotive fahren wir auf Gleisen zu den Baustellen“, erklärt uns Philippe. Wir steigen in die Lokomotive ein und fahren gemeinsam zu der Baustelle in Ligerz. Die Fahrt ist holprig jedoch sind wir relativ schnell unterwegs. Nach sieben Minuten sind wir in Ligerz angekommen und jetzt schauen wir uns erstmal die Baustelle an. Philippe erklärt uns, dass die Gleise hier aus Holz sind, da es eines der ersten Gleise der Schweiz ist. Für uns ist das ein spannendes Erlebnis, das erste Mal auf den Gleisen zu laufen und den Arbeitern zuzuschauen, wie sie ihre Arbeit erledigen. Die Maschinen sind so laut, dass man Philippe fast nicht mehr hören kann. Philippe hat sich an die Nachtarbeit, gewöhnt da er früher oft nachts arbeiten musste.



Nachdem wir in Ligerz auf der Baustelle waren, gehen wir zum Büro von Philippe. In diesem Büro arbeitet er tagsüber. Er führte uns durch sein Büro und erzählt uns von wichtigen Projekten, die er führte. Währenddem wir durchs Büro gehen, sehen wir noch zwei Miniaturen von den Tunneln. Wir bestaunen diese und schiessen ein paar Fotos. Dann interviewen wir Philippe und machen uns langsam auf den Heimweg. Philippe gibt jedem von uns noch eine SBB-Playmobile Figur mit Schubkarre, worüber wir uns sehr freuen. Auf dem Weg zurück in die Schule gehen wir mit Giulias Vater in eine schon geöffnete Bäckerei, um uns eine kleine Stärkung zu holen. Es ist eine interessante, aber anstrengende Nacht.





# Umfrage zum Nachtprojekt

## Wie fandest du die Erfahrung, nachts zur Schule zu kommen?

Es war eine spannend zu erfahren, wie das Nachtleben ist. (Lynn)

Ich fand es toll und witzig, doch nach einiger Zeit wurde es ziemlich anstrengend und man konnte sich nicht mehr richtig konzentrieren. (Esra)

Es war an sich eine gute Erfahrung, aber die Essensumstellung war ein wenig komisch. Mein Magen sagt mir halt, dass ich am Mittag Hunger habe und nicht um Mitternacht. (Alena)

Es war sehr aufregend mal etwas Neues zu machen, mir hat es gefallen. (Christophe)

## Was war dein bestes Erlebnis während des Nachtprojekts?

Dass Herr Schneebergen mir und Rula einen „Lehrerkaffee“ gemacht hat. Dieser Kaffee ist ein heiliger Kaffee. (Alena)

Der Sportunterricht um 4:00 Uhr hat mir am meisten gefallen. (Christophe)

Dass wir Nudeln kochen durften. (Erin)

Das Schnuppern bei der SBB. (Zoa)

Dass ich auch nachts mit Freunden sein konnte. (Kevin)



## Könntest du dir vorstellen, später einmal einen Nachtberuf auszuüben?



## Was hat dich am meisten beeindruckt, als du die Nachtarbeiter:innen begleitet hast?

Dass sie trotz der späten Zeit noch konzentriert waren. (Yarla)

Wir waren in der Bäckerei und es war sehr erstaunlich, dass der Mann alles so schnell gemacht hat. (Artiola)

Es war sehr beeindruckend wie gross so eine moderne Druckmaschine ist und dass sie 3-5 Millionen Franken kosten. (Christophe)

Dass die Arbeiter voll motiviert waren und überhaupt nicht müde. (Erin)

Dass es sehr anstrengend ist und dass sie bei der SBB im Gleisbau bei jedem Wetter die ganze Nacht draussen arbeiten. (Zoa)

Wie viele Knöpfe so ein Radiostudio hat. (Kevin)

## Was wäre für dich das Schwierigste, wenn du immer nachts arbeiten müsstest?

Mich an dem Rhythmus zu gewöhnen. (Lynn)

Ich kann nicht lange wach bleiben. Ich kann das nicht. (Rula)

Mich vom Arbeiten zu erholen. (Fiorellina)

Dass ich den Tag durch schlafen muss und den Tag so wie verschlafe. (Elena)

Am Tag wieder fit zu sein, um mich mit Freunden/Familie zu treffen. (Anatina)

Das Sozialleben würde mir zu sehr darunter leiden. (Alina)





# „Ich bin Bieler!“

*Artiola Krasniqi, Lina Hyda, Neva Iskanli, Esra Görmez durften die Gurzelen Bäckerei in Biel besuchen.*

Der unheimliche dunkle Gang mit der eingeschlagenen Tür.

Der 29.03.23 um 2:50 Uhr in Biel/Bienne. Es ist ruhig. Niemand ist zu sehen. Wir kommen am Treffpunkt an jedoch sehen wir die erwartete Person nicht. Wir entschließen uns noch 5-10 Minuten zu warten, da wir zu früh da sind. Nach 10 Minuten ist immer noch nichts zu sehen oder zu hören. Nach dem langen Warten entdecken wir ein kleines Fenster, wodurch wir (laute) Musik hören. Näher betrachtet sehen wir unsere Zielperson. Wir klopfen ans Fenster, in der Hoffnung, dass er uns sieht oder hört. Dieser versuch schlägt jedoch fehl. Wir versuchen ihn per Telefon zu erreichen. Nach diesem Telefonat lässt er uns rein. Wir laufen die Treppen runter durch einen engen dunkeln Gang, währenddessen uns schon der Duft von frischem Gebäck und Brot umhaut. Wir stellen uns gegenseitig vor „lg bi dr Nicolas. Freut mi“, sagt er mit einem französischen Akzent. Er stellt uns seine Arbeit ein bisschen vor und zeigt seinen Arbeitsplatz und woran er gerade arbeitet. Dort wo wir uns befinden, hat es fünf Räume, und diese Räume befinden sich im Keller (des Geschäftes). Unser Arbeitsplatz ist in dem größten Raum. Nachdem er uns alles gezeigt hat, waschen wir uns die Hände und wir fangen an mit ihm Brot zu backen. Als erstes müssen wir den Teig abwägen, ihn danach in eine passende Form kneten (die er uns jeweils vorzeigt).

*„Ich hatte währenddessen noch Schule und das Wochenende habe ich für diesen Nebenjob investiert.“*

Schlussendlich wird der Teig in Nüsse reingelegt. Auf der anderen Seite ebenso, damit die Nüsse am Teig kleben bleiben. Nun platzieren wir die Masse auf dem Backblech. Nachfolgend wendet sich Nicolas zu uns und wir stellen ihm die erste Frage: „Wie war es für dich am Anfang mit dem frühen Aufstehen? Hast du dich eher schnell daran



gewöhnt oder eher nicht.“ Er antwortet: „Ich hab früh angefangen, ich hatte einen Nebenjob als Bäcker jeden Samstag, weshalb ich schon dran gewöhnt war früh aufzustehen. Ich hatte währenddessen noch Schule und das Wochenende habe ich für diesen Nebenjob investiert.“ Es ist sehr warm in diesem Raum und die ersten Tropfen von unserem Schweiß fließen schon. Er erzählt uns, dass er als Bäcker kein Wochenende frei hat und auch an Feiertagen arbeiten muss, was welches für uns erstaunlich ist, da wir es uns gewöhnt sind frei zu haben und an Feiertagen nicht zu arbeiten oder in unserem Fall an Feiertagen nicht zur Schule zu gehen. Es ist jetzt 4:40 Uhr, er schiebt die Brötchen in den grossen Ofen. Es ist kein gewöhnlicher Ofen. Der Ofen ist etwa 3 Meter hoch und 2 Meter lang. Er hat sehr lange Bleche und es passt sehr viel Brot drauf. Er hat in seinem Ofen noch eine Dampf Funktion damit das Brot einen schöneren glanz bekommt. Die Grossen Brötchen werden auf 250 Grad gebacken und die kleineren Brötchen auf 180 Grad. Während die Brötchen am backen sind, bereitet er schon den nächsten Teig für die grösseren Brote vor. Dafür mischt er Mehl mit Milch, Wasser, Hefe und Salz in einer Knetmaschine, und wartet bis sich alles mit einander vermengt und der Teig fest wird. Währenddessen trinken wir einen Schluck Wasser, und schon ist der Teig bereit, um

ihn zu kneten und in Form zu bringen. Unsere jetzige Aufgabe ist, den Teig in 200g Stücke abzutrennen. Inzwischen erzählt er von seiner Ausbildung: „Ich habe eine dreijährige Lehre als Konditor/Konfiseur abgeschlossen und habe danach fünf Jahre in einem Restaurant gearbeitet. Anschliessend habe ich acht Jahre im Neumarkt gearbeitet und zwei weitere Jahre in Bern bei einem Privatbeck. Und jetzt arbeite ich seit drei Jahren hier in Biel, denn ich bin stolzer Bieler!“

*„Ich empfehle euch an höheren Träumen festzuhalten. Wenn ich in der Zeit zurück gehen könnte, würde ich studieren.“*

Er erzählt uns, dass es ihm hier sehr gefalle, dass es sein eigenes Unternehmen ist und er viel Zeit in dieses investiert hat und immer noch investiert. Anschliessend an diese Frage fällt uns eine nächste und auch letzte Frage ein und die lautet: „Würden du uns diesen Beruf weiterempfehlen?“ Die Teige sind alle fertig in den richtigen Mengen abgetrennt. Nun überlassen wir diesen Teil der Arbeit ihm, da es anspruchsvoller ist und da diese Nacht langsam ein Ende nimmt. Er kommt auf unsere Frage zurück und antwortet: „Ich empfehle euch an höheren Träumen festzuhalten. Wenn ich in der Zeit zurück gehen könnte, würde ich studieren.“

So nett wie Nicolas aussah, so gibt er uns noch ein Süssgebäck zum probieren.





# Nachts im La Villa in der Aarberggasse in Bern

„Die wohl älteste Berner Dönerbude geht in neue Hände über und erhält einen neuen Namen. Die neuen Besitzer Ekrem Milli (links) und Hasan Milli, der zwei Strassen weiter auch eine Dönerbude hat, haben den alten Laden, der damals Pronto hiess, zum Royal Döner House umgestaltet.“ So hiess es 2020 in der Berner Zeitung.

Eine Reportage von Noa Kunz, Florian Osmani, Erdi Zimberi, Elvir Bakiji und Ertan Karakoç.

Mit der Aufgabe eine Reportage über einen Nachtberuf zu schreiben, gehen wir nach Bern, um mit dem Ladenbesitzer von Royal Kebab House zu sprechen. Im Zentrum der Stadt Bern angekommen treffen wir Ekrem Milli.



Wir kommen in den Laden rein und das erste was auffällt ist die laute türkische Musik, die für ein gewisses cooles und angenehmes Feeling sorgt. Der Laden von innen ist eher dunkel und schlicht trotzdem ist eine gewisse Eleganz vorhanden. Die Arbeiter hinter der Theke sind empfangsfreudig und nett. Das alles sorgt für eine angenehme Stimmung.

Ekrem ist 25 Jahre jung und übernahm den alten Laden mit seinem Bruder vor ungefähr drei Jahren. Er ist es sich gewöhnt in der Nacht zu arbeiten und ist uns gegenüber offen über sich selbst und seine Arbeit zu reden. Die Nacht durchzuarbeiten und tagsüber frei zu haben, dazu noch ein höheres Einkommen. Das klingt auf Anhieb verlockend, doch ist es wirklich sinnvoll?

*Er schläft viel weniger als ein Mann in seinem Alter eigentlich sollte.*

Ekrem gibt uns einen klaren Einblick in das Gastro Business in der Nacht und in sein Privatleben. Das Royal hat einen sehr guten Standort in der Ausgangsmeile in Bern. Nachts, als einer der einzigen Läden, die noch bis spät in die Nacht offen haben, lockt das natürlich nicht nur hungrige Kunden an, sondern eben auch manchmal hungrige besoffene Kunden. Ekrem erzählt uns, dass das sehr unangenehm werden kann. Dies ist auch ein Nachteil, dem man in einem Nachtberuf, vor allem im Gastro Business, sicherlich begegnet. Tagsüber ist so eine Situation sicherlich weniger wahrscheinlich. Weiter klagt Ekrem sehr über sein Schlafverhalten. Arbeiten in der Nacht und in Schicht können Körper, Psyche, die Gesundheit und das soziale Umfeld belasten. Was bei Ekrem auch zu trifft. Er schläft viel weniger als ein Mann in seinem Alter eigentlich sollte. Dazu kommt die Ernährung. Der normale Rhythmus der Verpflegung eines Menschen, ist bei Schichtbetrieb anders. Weiterhin findet er es schade, dass er, wenn er einmal einen Tag frei bekommt, mit dem nicht viel anstellen kann. Er ist zu müde, um etwas zu unternehmen und schläft lieber an seinem freien Tag. Dabei ist zu bedenken, dass er eine Familie hat und die Beziehung zu der Familie leidet. Eine Umschulung oder eine Neuorientierung ist eher undenkbar, da sein Deutsch nicht so gut ist, die Schule und Ausbildung absolvierte er in der Türkei. Der Abend neigt sich zu Ende und wir danken Ekrem und gehen wieder zurück in die Schule. Dazu müssen wir alle sagen, dass das Essen sehr gut war.



## «Der Drucker kostet 7 Millionen Franken»

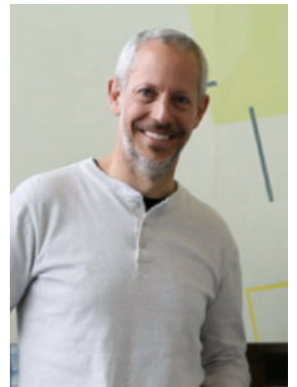
Von Christophe René, Rhoméo Ralaivao und Vincent Da Costa.

Wir stehen am Eingang der Druckerei Gassmann und machen ein paar Fotos. Auf einmal kommt ein Mann zu uns. Es ist der Firmenchef, Sylvain Villars. Er führt uns am Abend durch die Druckerei.



Er öffnet uns die Tür und wir laufen ein Stockwerk hoch. Wir betreten einen grossen Raum mit zwei Druckern und mehreren Paletten Papier. „Die zwei Drucker, die wir hier haben, kosten einzeln ca. 7 Millionen Franken“, sagt uns Sylvain. Sofort steigt uns der angenehme Geruch des Papiers in die Nase. In den Räumen der Drucker ist es sehr laut. Wir betreten ein Meeting-Zimmer, um ihm ein paar Fragen zu stellen. Dann zeigt er uns mehrere verschiedene Bindearten, die die Kunden auswählen können. Es gibt Bindungen von Heften die z.B. geklebt oder genäht sind. Sylvain, der Firmenchef, beantwortet unsere Fragen ohne lang nachzudenken. Er sagt uns, dass sie früher noch fast doppelt so viele Mitarbeiter und Druckmaschinen hatte, weil jetzt zunehmend alles digital wird. Doch es gibt trotzdem noch Sachen wie z.B. Modehefte oder Kunstartikel, die digital keinen Sinn ergeben würden. „Für jedes gedruckte Produkt muss zuerst eine Schablone aus Aluminium hergestellt werden“, erklärt uns Sylvain. Wir gehen ein Stockwerk runter. In diesen Raum können die Kunden mit sogenannten Farbbögen entscheiden, welche Farbtöne sie auf ihrem Produkt möchten. Im untersten Stock der Druckerei befindet sich der Lieferort. Täglich wird dort Papier oder anderes Material angeliefert oder fertige Produkte ausgeliefert. Sylvain erzählt uns auch viel über die

Geschichte der Druckerei. Er sagt uns: „Früher musste man das gewünschte Design in eine Steinplatte ritzen, um damit dann zu drucken, heutzutage läuft das immer noch ähnlich, doch jetzt wird alles Maschinell gemacht.“ In ungefähr 2-3 Jahren bekommt diese Filiale zwei neue Drucker. „Diese Drucker werden fast komplett digital, mit Touchscreens und weniger Knöpfen“, erzählt uns Sylvain. Dann gehen wir zu den beiden letzten Mitarbeitern dieser Nachtschicht, die noch arbeiten. Einer nimmt die fertigen Produkte aus dem Drucker, um zu überprüfen, ob bei allen der Farbanteil richtig ist und um zu schauen, ob der Drucker alles richtig gedruckt hat. Der andere Mitarbeiter schaut, dass es immer genug Farbe in dem Drucker hat und füllt ihn, wenn nötig, mit Papier nach. Als die beiden Mitarbeiter fertig sind uns zu zeigen, was ihre Aufgaben sind und wie sie funktionieren, gehen wir zurück zu Sylvain ins Büro und stellen ihm noch zwei Fragen: „Wie viel Papier ist in einem Stapel ist?“ „In einem Papierstapel sind zehntausendfünfhundert Papierbögen vorhanden“, erzählt uns Sylvain. Wir sind erstaunt. Wir fragen Sylvain auch noch, wie es für ihn ist, in der Nacht zu arbeiten. „Ich arbeite eigentlich nicht in der Nacht, da ich der Chef bin, aber unsere Mitarbeiter arbeiten in Nachtschichten“, antwortet uns Sylvain. Nach den zwei Fragen, die wir ihm stellen ist es Zeit für uns zu gehen. Sylvain gibt uns noch eine Papiertasche mit drei verschiedenen Notizblöcken, die alle eine verschiedene Bindungsart haben. Wir bedanken uns bei ihm und er begleitet uns nach draussen. Wir geben Sylvain als Dankeschön eine Schokolade und gehen ins OSZ Orpund zurück.





# Eine Nacht in der Welt der Konditoren und Confiseure

In der Nacht vom 29. auf den 30. März haben wir, Noémie, Angelina und Alaya die Nachtwelt der Bäcker in der Linde Orpund kennengelernt. Wir durften bei den zwei Berufen Konditor und Confiseur zusehen.

Genau um 4 Uhr treffen wir bei der Linde ein. Als wir die Treppe zur Backstube hinabsteigen, kommt uns ein warmer, süßer Duft nach Gebäck entgegen. Alle sind schon fleißig daran Teige zu formen, zu backen und Brötchen und Sandwichs zu bestreichen. Ein Mann namens Jasha nimmt uns in Empfang. Wir bekommen Schürzen, und waschen unsere Hände. In der großen Backstube, wo sich der mehrstöckige Ofen befindet, ist es unglaublich warm. Eine nette, junge Frau führt Angelina und Alaya nach hinten. Dort dürfen sie bei dem Beruf Confiseur mithelfen. Sie können verschiedene Sachen machen, wie zum Beispiel Sandwichs und belegte Brote bestreichen. Noémie bleibt im vorderen Teil der Backstube. Sie

darf viele unterschiedliche Teige und Süß-Gebäcke Formen, backen und bestreichen. Da wir schon die ganze Nacht wach sind, wird es immer anstrengender.

Die Arbeit ist auf mehrere Personen unterteilt. Die erste formt die Teige (die schon vom vorherigen Tag bereit waren), die zweite bestreicht das Gebäck und der dritte ist für das Backen zuständig. So geht die ganze Arbeit schneller. Bei der Arbeit von Angelina und Alaya läuft es ähnlich ab. In dieser Nacht haben wir besonders viel zu tun, da der EHC Biel noch ein Heimspiel hat. Deshalb müssen wir noch zusätzlich für das Restaurant viele verschiedene Gebäcke backen. Damit alle Aufträge erledigt werden, hat es ein Blatt, auf dem alle Aufträge aufgelistet sind und darauf steht, wer für diese zuständig ist. So gibt es kein Durcheinander. In dieser Nacht arbeiten mit Noémie vier Bäcker und mit Angelina und Alaya vier Confiseure. Die Schicht dauert von 3 Uhr morgens bis ca. 11 Uhr. Je nachdem ob alle Aufträge erledigt sind, kann es auch mal Überstunden geben.

*„Ich könnte mir mittlerweile nicht mehr vorstellen am Tag zu arbeiten.“*

Auf die Nachtarbeit angesprochen meint Aline, dass es einerseits praktisch sei in der Nacht zu arbeiten aber andererseits auch nicht. „Es war am Anfang eine große, gewöhnungsbedürftige Umstellung, aber mit der Zeit gewöhnt man sich dran“, sagt sie. „Ich könnte mir mittlerweile auch nicht mehr vorstellen am Tag zu arbeiten.“ Aline arbeitet bereits seit über



Madeleine beim Dekorieren der belegten Brote.

der Bäckerei raus auf die Straße. Wir freuen uns jetzt nur noch nach dieser langen Nacht in unsere Betten zu kommen und endlich schlafen zu können.



Brötchen für den Hockeymatch.



Aline formt die Weggli.

drei Jahren bei der Bäckerei Linde, dies bereitet ihr viel Spaß. Sie ist im Bereich Conditur für das Formen von Brot und Gebäck zuständig.

Die Confiseurin Madeleine spricht auch offen über ihren Nachtberuf. Auf die Frage, was sie abgesehen von ihrem Beruf sonst noch so macht, erzählt sie uns von ihrem Karateclub, den sie nebenbei noch leitet. Dadurch hat sie zum Teil noch weniger Schlaf als ihre Mitarbeiter. Der Karateclub bringt ihr aber eine gute Abwechslung in ihren Alltag. Sie ist schon sehr lange im Team der Linde Orpund dabei. Madeleine übt ihren Beruf leidenschaftlich gerne aus. „Dieser Beruf bereitet mir viel Freude, schon als Kind habe ich gerne mit Lebensmitteln hantiert.“

Hinter den Kulissen ist die Linde bekannt für ihr großes Catering. An vielen Events wie zum Beispiel für private Anlässe oder Business-Events organisiert die Bäckerei das Catering. Die Linde verfügt über ein Café, eine Bäckerei und einen kleinen Dorfladen. Seit etwa drei Jahren gehört ihnen auch noch das „Aare-Beizli“ an der Aare in Orpund, das den Sommer durch geöffnet ist.

Nach dieser anstrengenden Nacht treten wir völlig erschöpft und übermüdet aus



Frische Brote und Nussgipfel für die Bäckerei.



# «Wer will noch ein Bier?»

Von Elena Palma, Alena Rothen und Rula Sido. Minderjährige entdecken das Boléro in Lyss und erhalten einen ersten Einblick in den Beruf «Barkeeper».

Lyss, es ist 22.46 Uhr und bereits dunkel. Als wir vor dem Boléro stehen, sehen wir, dass es viele Kunden hat, jedoch sind wir 14 Minuten zu früh beim Boléro. Doch Marc Zand der Barbesitzer ist schon vor Ort, um uns ins Barkeeper Leben zu begleiten. Marc Zand führt uns nun ins Boléro. Als wir im Boléro stehen, kommt auch schon die erste Mitarbeiterin und bringt uns hinter die Bar und erklärt uns, wie die Kaffeemaschine funktioniert und wie man ein Bier macht.



Eine Mitarbeiterin zeigt uns wie die Kaffeemaschine funktioniert.

Anschliessend frage ich die Mitarbeiterin, ob ihr dieser Beruf gefällt. Sie antwortet: «Ich liebe diesen Beruf!». Danach dürfen wir eine Stunde mitarbeiten. Wir machen jeder nacheinander Kaffee und auch Bier. In dieser Stunde

„Ich liebe diesen Beruf!“

dürfen die gemachten Kaffees und Biere verteilen. Anschliessend nach dem wir sie verteilt haben, rufen wir in die Runde und fragen: «Wer will noch ein Bier?» Die Männer, die in der hinteren Ecke sitzen rufen zurück: «Wir nehmen noch eins!» Also machten wir uns auf den Weg ihnen ein Bier zu machen. Im Boléro hört man aus jeder Ecke wie die Menschen sich unterhalten. Unsere Arbeitsschicht ist jedoch schon vorbei.

## Wir werden bedient

Einige Minuten später bedankt sich die Mitarbeiterin bei uns und bietet uns etwas zu trinken an. Wir nehmen das mit Dankbarkeit an. Wir trinken nun an unserem eigenen Tisch das Getränk, das uns gebracht wurde. Es war ein hausgemachter Eistee. Ruhig geniessen wir noch unsere letzten Minuten im Boléro und gehen dann weiter zu der nächsten Bar für die Vorbereitung der Lysspo.



Wir durften Kaffee verteilen.

## Lysspo Vorbereitung

Nun geht es weiter. Wir steigen in ein Auto ein und fahren zur Lysspo. An der Lysspo angekommen stehen wir vor einem riesigen weissen Zelt. Wir gehen durch den Eingang, wo uns grosse Securitasmänner entgegenkommen: «Was wollt ihr?», sagen sie zu uns mit einer ernsten Stimme. Dann kommt Marc und erklärt ihnen alles, doch die Männer werfen uns immer noch einen skeptischen Blick zu. Anschliessend zeigt uns Marc die noch nicht fertig dekorierten Hallen und führt uns dann an die Bar. Allein stehen wir nun an der Bar.

Es gibt viel zu erledigen. Es müssen Kühlschränke aufgefüllt, Bierfässer geholt und Kabel am richtigen Ort eingesteckt werden. Nun machen wir uns auf



den Weg die ersten Getränke-Harassen zu holen. Als letztes müssen wir noch vier Bierfässer holen und können anschliessend auch schon anfangen die Kühlschränke einzuräumen. Wir haben drei Kühlschränke, die eingeräumt werden müssen, deswegen darf jeder einen einräumen. Nun öffnen wir den ersten Kühlschrank und pfui da kommt uns ein Gestank von Zwiebeln und Knoblauch entgegen. Zum Glück riecht nur dieser eine Kühlschrank so nach Zwiebeln und Knoblauch. Nach etwa 20 Minuten ist alles, was in den Kühlschrank eingeräumt werden musste, erledigt aber das heisst noch lange nicht das wir fertig sind. Zu guter Letzt müssen wir die Kühlschränke nur noch einstecken, doch dies wird ein Krampf, denn die Kühlschränke stehen an der Wand und um das Kabel zu holen muss man hinter die Kühlschränke. Krampfhaft versuchen wir mit unseren Armen hinter den Kühlschränken das Kabel zu holen und wisst ihr was, es hat funktioniert.

## Interview mit Marc Zand

Nun sind wir komplett mit arbeiten fertig und können uns dem Interview widmen.

Wir setzen uns neben der Bar an die Lounge und beginnen Marc Zand den Barbesitzer zu interviewen.

«Der Film Cocktail mit Tom Cruise hat mich zum Barkeeper inspiriert.»



Marc Zand ist 45 Jahre alt und arbeitet seit 24 Jahren im Bereich Gastronomie (ursprünglich war er gelernter Zimmermann). Wir fragen ihn, wie ihm dieser Beruf gefällt: «Ich liebe diesen Beruf, weil ich gerne abends bis in die Nacht arbeite. Manchmal kann der Beruf anstrengend sein, aber es ist ein sehr schöner Beruf. Ich habe ein gutes Team und ein gutes Arbeitsklima.» In diesem Beruf unterhält er die Leute und das macht ihm dann selbst Freude, wenn die Gäste zufrieden sind. Marc geht meistens erst um 02.00 Uhr ins Bett.

## Doch wie kam Marc zu diesem Beruf?

«Der Film Cocktail mit Tom Cruise hat mich zum Barkeeper inspiriert.» Daraufhin fragen wir ihn welche Ausbildung es braucht. «Wirten Patent-Gastronomie, anschliessend Handelsschule, Weiterbildung als Tourismusfachmann. Mit dieser Ausbildung ermöglicht es mir als Organisator für Events- und Konzertveranstaltung zu arbeiten, wie zum Beispiel Stars of Sounds in Aarberg und Murten». Wir fragen ihn nach seinen Fails bei Eventsveranstaltungen: «Es gab hohe Kosten und ich würde es anders angehen».

## Familie und Freizeit

„Sie haben sich daran gewöhnt.“

Wir fragen Marc, was er in seiner Freizeit macht: «In meiner Freizeit mach ich etwas mit meiner Familie zum Beispiel gehe ich an den See, in die Berge, im Winter Ski fahren und andere schöne Sachen». Daraufhin fragen wir ihn wie es für seine Familie ist, wenn er so spät arbeitet: «Sie haben sich daran gewöhnt».





# Eindrücke aus dem Nachtprojekt





## «Massenschlägerei im Cyber Kebab»

Von Juan, Keanu, Gabriel, Illia

Das Cyber Kebab Restaurant ist ein Familienunternehmen und das Essen wird mit viel Liebe zubereitet. Als wir ankommen, werden wir sofort hart drangenommen, denn wir müssen alles putzen und die Gäste bedienen. Das Essen ist sehr gut. Meistens putzen wir, oder waschen das Geschirr ab. Der Chef macht viele Witze.

Seinen Laden gibt es seit 25 Jahren. Die Lage ist ideal, wegen den Discos in der Nähe. Das Cyber Kebab Restaurant hat am Wochenende 24 Stunden offen, was sehr gut ist in der Gegend, da sonst niemand so lange offen hat und deshalb viele dorthin gehen. Im Kebab Laden arbeiten acht Mitarbeiter.

Der Chef hatte früher eine Bäckerei mit 30 Angestellten. Am Anfang war hier ein Nähgeschäft, danach wurde es in einen Kebab Laden umgebaut.

Sie haben manchmal aggressive Kunden, vor allem am Abend, da die Leute oft Drogen nehmen, oder zu viel Alkohol trinken. Dafür haben sie tagsüber viele Familien und nette Kunden.

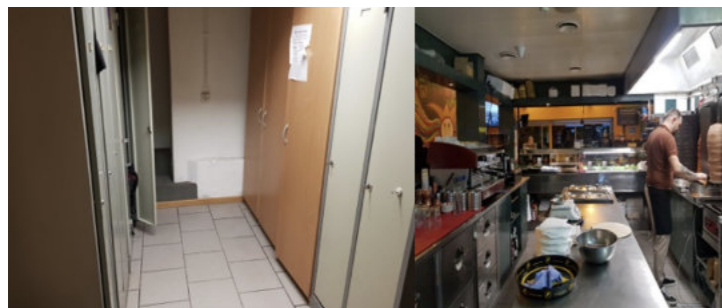
Eine Massenschlägerei war das Schlimmste, was der Chef des Dönerladens bisher erlebt hat. Viele Tische sind kaputt gegangen und sie hatten am Schluss eine Rechnung von sFr. 2000.-.

Das ist nicht die einzige Rechnung, die sie zahlen müssen, denn unser lieber Juan hat heute Abend ihren Mixer zerstört!

Das höchste Trinkgeld war bisher sFr. 300.-, weil sie die Kunden sehr gut bedient haben und diese sehr zufrieden waren.

Die Kunden, die am Abend kommen, vergessen oft ihre Sachen, meistens weil sie betrunken sind. Dinge, die oft vergessen werden, sind Handys, Jacken oder Portemonnaies.

Ein Kunde dachte, dass Juan ein echter Mitarbeiter ist, denn er machte seine Sache sehr gut!



## “Wir sind keine Busfahrer, wir sind Linienpiloten”

Von Florian M., Levin M., Dave und Robin

Thomas Neuenschwander ist seit eineinhalb Jahren Busfahrer und wir haben ihn heute Nacht zwei Stunden begleitet und ihm Fragen gestellt. Als wir ankommen, hat er uns nett begrüßt und uns mitgeteilt, was wir machen werden. Zuerst erzählt er uns, wie er zu diesem Beruf kam. Er sagt: “Ich wollte mit allen Fahrzeugen fahren können. Als ich lernte, mit dem Bus zu fahren, machte ich mein Hobby zum Beruf. Als ich die Lastwagenprüfung machte, durfte ich nachher im Militär Panzer fahren.” Dann erzählt er uns von den Vor- und Nachteilen des Berufes.

**Vorteile:** Man hat einfache und geregelte Arbeitszeiten, man weiß, wann man zuhause ist und wann nicht. Ein weiterer Vorteil ist, dass seine ganze Familie ein GA und Vergünstigungen bei Sportarten wie z.B. Skifahren, bekommt.

**Nachteile:** Man kann bei den Nachtschichten vorher nicht feiern gehen, oder Freunde einladen. Man kann auch kein Hobby haben. Man muss 100% fit sein, keinen Alkohol trinken etc. Man muss immer pünktlich sein. Er ist seit 56 Jahren nie zu spät gekommen.

Es gibt drei Schichten, eine am Morgen, eine tagsüber und eine in der Nacht. Thomas Neuenschwander wechselt seine Arbeitszeit immer wieder und auch die Buslinie, weil es sonst langweilig wäre. Er mag es, mehr in der Nacht oder am Morgen zu arbeiten, weil er dann während des Tages in die Badi gehen kann. Wirklich schlechte Erfahrungen hat er mit Fahrgästen noch nie gemacht, aber es gibt immer wieder Leute, die gereizt, gestresst oder betrunken sind.

Er hatte mit dem Bus noch nie einen Unfall.

Es gibt keine Lehre für Busfahrer, sondern etwas wie ein „Upgrade“ vom Lastwagenfahrer zum Buschauffeur. Man muss nicht unbedingt Sekundarschüler:in sein. Er hatte noch nie eine Panne. Es gibt aber immer wieder Fehler, wie zum Beispiel, dass die Reifen quietschen.

Wenn man den Bus schließen will, muss man vorne neben der Scheibe, wo es ein kleines Loch hat, einen Knopf drücken, der dann die vorderste Türe schließt.

Wir haben fast eine Panne, die Reifen quietschen in jeder Kurve. Wenn das passiert, haben die Chauffeure ein “Tool”, mit dem sie die Werkstatt benachrichtigen können.

Es war eine großartige Erfahrung, einmal bei diesem Beruf zuzusehen.

## „Langweilige Sachen reden zum Beruf machen“

*Wenn Marc das Mikrofon einschaltet, muss alles gut laufen, denn dann wird es wichtig. Alles, was er sagt, kommt live im Radio. Das macht er jeden Tag.*

Von Liam, Corsin und Kevin

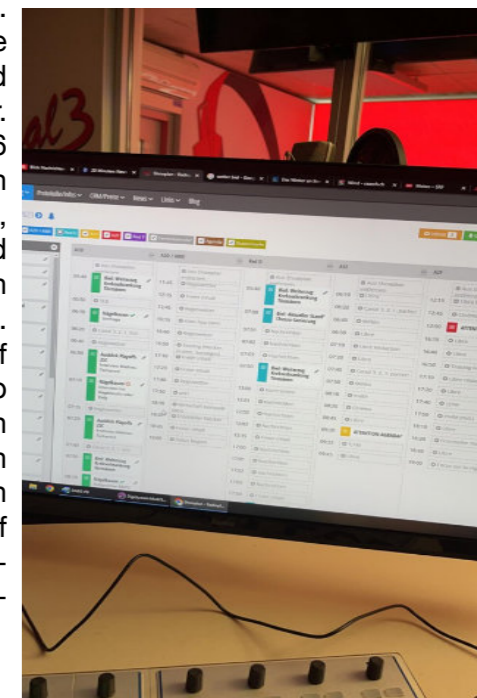
Als wir um 4:30 Uhr in Biel beim Studio ankommen werden wir freundlich von Marc Bieberstein begrüßt worden. Der 27-jährige muss jeden Morgen von Otrigen nach Biel fahren, weil seine Freundin dort lebt. Er schaut sehr gerne Fussball und ist Fan von FC Barcelona und die haben manchmal auch am Sonntagabend Match, das macht das Aufstehen für ihn



am Montag noch viel schwieriger. Aber trotzdem macht er die Arbeit gerne, er hat die Arbeit gewählt, weil er viele langweilige Themen interessant erzählen kann. Danach führt Marc uns in das Studio und auch direkt in den Aufnahmebereich, dieser Aufnahmebereich ist ein kleiner viereckiger Raum, wo ein Tisch darsteht, auf dem es vier Bildschirme gibt und ein grosses Mischpult mit vielen verschiedenen Schalter, um die Radiosendung zu Bearbeiten. Ausserdem gibt es für drei Personen je ein Mikrofon eins für den Moderator oder Moderatorin, eins für die Redakteur oder Redakteuren und eins für Gäste. Im Aufnahmebereich Studio gibt es auch einen Fernseher sowie Kopfhörer und Lautsprecher, es gibt drei Aufnahmebereiche einen für Französische- einen für die Deutsche Sendung und einen für Ersatz, wenn es einmal so ist das in einem Raum etwas nicht funktioniert. Es gibt auch noch eine grosse Wand auf der Canal3 steht

*„Ich bin seit sieben Jahren hier und hatte noch nie die gleichen Themen.“*

“Ich muss immer vorher noch alles vorbereiten, zum Beispiel die News lesen oder Interviews zuschneiden, ausserdem auch noch das Wetter und die Strassen Meldungen kontrollieren” sagte Marc Bieberstein als, wir uns setzten. Danach begannen wir mit unseren Fragen. Als wir mit den Fragen fertig waren, musste er das erste Mal sprechen. Wir mussten sehr leise sein, weil man sonst alles hört. Ausserdem kommen dann noch die Redakteurin ins Studio und spricht noch die News ins Mikrofon. Danach musste er wieder die Informationen und Texte für den nächsten Sprechteil vorbereiten. Dafür hat er auch einen Plan, wo er sieht was heute im Radio kommen muss, an Informationen. Das geht so lange bis er Feierabend hat. Immer weiter. Nachdem er um 6 Uhr den zweiten Sprechteil hatte, gingen wir und wurden freundlich hinunterbegleitet. Wir gingen darauf noch ins Coop das Morgenessen kaufen und gingen danach auf den Bus. Liam ist auf der Fahrt die ganze Zeit fast eingeschlafen.

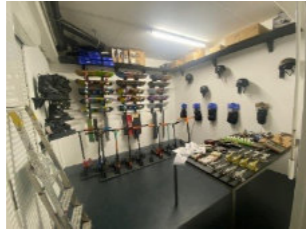




# Wir verbringen eine Nacht im Skatepark!

Von Gianni, Talent, Zinedine und Daniel.

Ein Beruf in dem man seine Leidenschaft ausleben kann.



Es ist 19:40 Uhr und wir warten aufgeregt darauf, von unseren Eltern abgeholt zu werden, um unseren Abend im Skatepark in Biel zu verbringen. Der Skatepark befindet in einem Gebäude, wo es eine Skating-Arena, eine Paintball-Arena und einen Kletterpark hat. Wir erreichen gegen 20:00 Uhr den Skatepark, betreten die geräumige Anlage und bemerken als erstes den Shop, der Scooter, Helme, Skateboards und verschiedene Räder anbietet. Die Reception befindet sich beim Eingang und besteht aus einer Küche mit Snacks und Getränken, sowie einem Büro für Veranstaltungen und Aktivitäten im Park. Das Personal ist freundlich und zuvorkommend. Der Skatepark in Biel ist ein großartiger Ort, um eine abenteuerliche Zeit zu erleben.

Während der grösste Teil der Stadt schläft, sind die Nachtarbeiter auf den Straßen unterwegs und arbeiten hart, um sicherzustellen, dass die Stadt sauber und sicher bleibt. Sie leisten hervorragende Arbeit und halten die Stadt in Schuss, während der Rest der Menschen sich ausruht.

Unser Betreuer, der uns durch die Nacht führt, erzählt uns von seinem Leben als Nachtarbeiter. Obwohl er an ungewöhnlichen Arbeitszeiten arbeitet, hat er immer noch genügend Zeit für seine Familie und sein soziales Leben. Aber es ist nicht immer einfach, sich an die Nachtarbeit anzupassen. Der Körper und der Geist, müssen sich an die ungewöhnlichen Arbeitszeiten gewöhnen und ein neuer Schlaf-Wach-Rhythmus muss gefunden werden. Die Arbeit der Nachtarbeiter trägt dazu bei, dass die Stadt rund um die Uhr am Laufen bleibt und die Einwohner sich sicher und geborgen fühlen können. Die Nachtarbeiter verdienen unsere Anerkennung und Wertschätzung für ihre hervorragende Arbeit und ihren unermüdlichen Einsatz.

Unser Interviewpartner heißt Stephane und ist der Leiter des Skateparks. Er überprüft die Rampen und Hindernisse, um sicherzustellen, dass sie in gutem Zustand sind und keine Gefahren darstellen. Wenn er Mängel entdeckt, repariert er sie, oder lässt sie von einem Fachmann reparieren. Sobald der Park geöffnet ist, begrüßt Stephane die Besucher und stellt sicher, dass jeder die Regeln und Sicherheitsanweisungen versteht. Er gibt Einsteigerkurse für Anfänger und Fortgeschrittene, um ihnen die Grundlagen des Skateboardens beizubringen und ihnen

dabei zu helfen, ihre Technik zu verbessern.

Als wir uns mit Stephane fertig unterhalten haben und den Skatepark besichtigen, wird uns bewusst, dass dieser Ort viel mehr als nur eine Freizeitaktivität ist. Der Skatepark ist ein Ort der Kreativität und Freiheit, an dem Menschen aller Altersgruppen und Hintergründe zusammenkommen und ihre Leidenschaft für das Skaten und BMX-Fahren teilen können.

Wir beobachten, wie Stephane als Rollerskate-Lehrer mit seinen Schülern spezielle Tricks übt, wie zum Beispiel Rollerskate-Völkerball, was auf den ersten Blick gefährlich aussieht, aber dennoch eine Menge Spaß zu machen scheint.

Die Mitarbeiter des Skateparks sind ebenfalls voller Energie und arbeiten hart daran, den Park sauber und sicher zu halten. Wir sehen, wie sie neue Geräte aufbauen und Reparaturen durchführen und sicherstellen, dass alles reibungslos läuft.

Ein weiterer Vorteil des Berufs ist die Möglichkeit, neue Leute kennenzulernen und Teil einer lebendigen Gemeinschaft zu sein. Wir treffen auf viele Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen und Geschichten, die alle die Leidenschaft für das Skaten und BMX-Fahren teilen. Der Skateparkleiter spielt eine wichtige Rolle dabei, diese Gemeinschaft zu fördern und eine Umgebung zu schaffen, in der jeder sich sicher und willkommen fühlt.

Der Beruf des Skateparkleiters ist eine einzigartige Möglichkeit für Skater und BMX-Fahrer, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Obwohl der Beruf Erfahrung und Engagement erfordert, bietet er viele Vorteile, darunter flexible Arbeitszeiten und die Möglichkeit, in einer lebendigen Gemeinschaft zu arbeiten und zu leben.

Nachdem wir das Interview mit Stephane, dem erfahrenen Skateparkleiter, beendet haben, werfen wir einen genaueren Blick auf den Skatepark. Die Einrichtung ist einfach gehalten und besteht aus einer Bar, Toiletten und natürlich einer Skatehalle. Obwohl es spät in der Nacht ist, sind immer noch viele Skater, BMX-Fahrer und Rollerskate-Fahrer vor Ort und genießen ihre Zeit.

Die Mitarbeiter sind alle jung und haben verschiedene Aufgaben, wie zum Beispiel das Zusammenbauen eines neuen Scooters. Alle haben eine große Leidenschaft für das Skaten und bringen viel Energie und Enthusiasmus in ihre Arbeit ein. Wir können sehen, dass der Skatepark eine lebendige Gemeinschaft von Menschen unterschiedlicher Hintergründe und Interessen anzieht und dass der Skateparkleiter eine wichtige Rolle dabei spielt, die Gemeinschaft zu fördern und die Sicherheit aller zu gewährleisten. Der Skateparkleiter und seine Mitarbeiter tragen dazu bei, eine positive und einladende Atmosphäre zu schaffen, die Menschen jeden Alters und Hintergrunds anzieht.



# Mercure

Im Hotel Mercure mit Matthias, Neal und Jonah

Wir laufen durch die Stadt auf dem Weg ins Hotel Mercure. Als wir dann vor dem grossen glitzernden und schimmernden Eingang stehen. Wir laufen rein ins Hotel und wir merken schnell, dass es ein sehr angesehenes Hotel ist. Uns gefällt, wie die Lobby eingerichtet ist, sie ist sehr neomodisch und frisch renoviert, es sieht aus wie in einem neu gebauten modernen Haus. Alles ist goldig oder glänzend eingerichtet. Das Personal ist sehr sympathisch und nett. Sobald die Kunden das Check-In gemacht haben, wird ihnen direkt ein Drink angeboten. Wenn man durch den Eingang reinläuft, läuft man praktisch in die Rezeption rein. Dort begrüßen uns ein Herr, der noch gerade bei der Schicht eingeteilt ist und Sophia, mit der wir unser Interview machen. Sie muss aber zuerst die Sicherheitskontrolle machen sagt sie und verschwindet im Treppenhaus.



Wir warten in der Lobby, da wir leider nicht mitgehen dürfen. Sie kommt etwa nach 20 Minuten zurück und begleitet uns in einen Raum nebenan und sagt wir können mit dem Interview beginnen. Wir haben ein riesiges Glück, denn sie ist eine sehr extrovertierte Person und kann alle Fragen gut und verständlich beantworten. Es ist sehr eindrücklich, was für Dinge so passieren in einem Hotel an der Rezeption. Sophia erzählt von einer Geschichte, die uns sehr er-

staunt: „Ein besoffener Mann mit einer Waffe kam herein und forderte Geld. Ich habe ihm das Geld gegeben, weil wir eine Regel im Mercure haben, wenn jemand etwas bewaffnet will, geben wir es ihm, alles, was er will, um die Arbeiter an der Reception nicht zu gefährden. Dann ist der Mann wieder rausgegangen mit dem Geld, und hat glücklicherweise niemanden verletzt. Trotzdem war es ein Riesenschok für mich und seitdem das passiert ist, bin ich etwas ängstlicher, was die Nachtschicht angeht. Ein anderes Abenteuer, das sie uns erzählt: „Ich war in der Nachtschicht und ein Mann mit einem Messer kam herein, er wollte alle Bonbons, die an der Reception standen, die hat Sophia natürlich direkt gegeben, um keine Mitarbeiter oder sich selber zu verletzen“. Das sind die zwei Geschichten, die sie uns erzählt hat. Nachdem erzählt sie uns über die Lehre des Berufes Rezeptionsfachfrau, sie hat ihre Lehre als Köchin gemacht, in einem Restaurant im französischen Teil der Schweiz. Sie kommt von dort und lebte bis 25 Jahre dort. Sie ist halb Schweizerin halb Russin, ihre Mutter kommt aus Russland und ihr Vater kommt aus der Schweiz, hier lebt sie auch seit ihrer Geburt. Sie arbeitete 5 Jahre als Köchin in einem Restaurant. Bis sie die Stelle als Köchin im Mercure bekam. Doch nach einer Weile fand sie den Beruf Köchin langweilig und wollte was Neues beginnen. Da sie im Mercure Rezeptionsfachfrau brauchten, hat sie sich dafür entschieden die Ausbildung dafür zu beginnen. Dies arbeitet sie jetzt schon seit 10 Jahren. Sie sagt, es sei ein schöner Job, jedoch sagt sie auch, dass jeder Job Schattenseiten hat. Sie hat noch mehr Pläne für ihre berufliche Zukunft, die sie uns aber nicht sagen kann, da sie selbst noch nicht weiss, in welche Richtung es gehen soll.





# Wir leiten ein Restaurant!

Anatina und Elina besuchten in der Nacht vom 29. auf den 30. März das Restaurant Engelberg. Wir haben dort zugeschaut, Fragen gestellt und die Chefin des Restaurants interviewt.

## Das Restaurant

Um 18.30 Uhr kommen wir im Restaurant Engelberg an. Das Restaurant liegt in Twann, mit Ausblick auf den Bielersee. Freundlich werden wir von Edith begrüsst. Edith und ihr Mann Kai sind die Besitzer des Restaurants. Wir fühlen uns sofort wohl und freuen uns, dass wir hier schnuppern dürfen. Als erstes zeigt uns Edith das Restaurant. Das Restaurant ist sehr schön. Das Spezielle ist die wunderschöne Lage direkt am Bielersee. Das Restaurant hat 48 Plätze im Innenbereich, 40 Plätze im Pavillon und 100-120 Plätze auf der Aussenterrasse. Von der Terrasse aus, sieht man auf eine schöne Schifflanlegestelle. Im Sommer geniessen viele Gäste den idyllischen Badeplatz. Neben dem Badeplatz gibt eine grosse Liegewiese.



## Die Besichtigung

Edith und Kai stellen uns den Angestellten vor. Alle sind sehr freundlich und aufgestellt. Nach der Begrüssung, zeigt uns Edith das ganze Restaurant. Wir dürfen sogar das Lager anschauen. Im Lager befinden sich viele Lebensmittel. Dem Restaurant wird das Gemüse wöchentlich frisch geliefert. Andere Lebensmittel, wie Tee, Ovomaltine, Lebensmittel in Büchsen und Gläsern, werden auf Vorrat gelagert,

und nur bestellt, wenn es nicht mehr genug Vorrat hat. Im nächsten Raum werden Servietten, Tischtücher, Geschirr und Getränke gelagert. Servietten und Tischtücher werden einmal wöchentlich von Mitarbeitern eines Gefängnisses in der Nähe abgeholt und von Inhaftierten gewaschen. Im Keller befindet sich ausserdem ein Weinlager. Sie haben je nach Saison ein unterschiedliches Angebot. Der Wein stammt häufig von Weinbauern aus der Umgebung.

Nach der Besichtigung des Lagers, gehen wir in die Küche. Der Koch zeigt uns alles. Die Küche ist für die Grössenverhältnisse des Restaurants eher klein. In und hinter der Küche befinden sich verschiedene Kühlschränke. In jedem Kühlschrank werden andere Lebensmittel gelagert, da nicht alle Lebensmittel bei der gleichen Temperatur gelagert werden können. In der Küche befinden sich verschiedene Backöfen. Es hat auch viele Wärmeschubladen, in denen die vorbereiteten Lebensmittel gelagert werden. Zum Beispiel geschnittene Zwiebeln und verschiedene Saucen. Da es noch hell ist, zeigen sie uns die Terrasse und den Pavillon. Diese Plätze sind im Sommer sehr beliebt, da die Aussicht wunderschön ist.



## Die Aufgaben einer Restaurantbesitzerin

Als wir mit der Besichtigung des Restaurants fertig sind, zeigt uns Edith ihre Aufgaben. Ihre Aufgaben sind sehr vielfältig und abwechslungsreich. Zu ihren Aufgaben gehört, das Personal einstellen, bei viel Betrieb den Angestellten helfen, das Lager auffüllen, Büroarbeiten erledigen, putzen und aufräumen. Wir stellen fest, dass das ganze Restaurant gut organisiert ist. Edith erklärt uns, dass die Organisation eine grosse Rolle spielt, denn ohne eine gute Organisation, wäre das Restaurant nicht so erfolgreich. Die Gäste müssten länger auf ihr Essen warten, oder Bestellungen würden verloren gehen. Sie erklärt uns, wie alles läuft. Da die Gäste ihr Essen möglichst schnell wollen, ist es wichtig, dass alle wissen was zu tun ist. Deshalb haben sie ein gut koordiniertes System.

## Unsere Aufgaben

Nachdem Edith uns erklärt hat, wie alles läuft, dürfen wir selber Aufgaben erledigen. Wir decken den Tisch, falten Servietten und polieren Gläser und Geschirr. Als wir fertig sind, zeigt Edith uns, was wir falsch gemacht haben. Sie erklärt uns genau, worauf man bei den Tischdecken achten muss. Etwas später dürfen wir noch Menus servieren. Es ist gar nicht so einfach, wie es aussieht, vor allem weil die Teller sehr warm sind und es möglichst schnell gehen

muss. Wichtig ist, dass man den Teller richtig hinstellt, das Fleisch muss immer zum Tischrand zeigen.

## Dessert

Am Ende dürfen wir uns in der Küche ein eigenes Dessert kreieren. Von der Speisekarte können wir uns inspirieren lassen. Sobald wir eine Idee haben, beginnen wir. Wir dürfen alles benutzen, was wir finden können. Die Entscheidung fiel schlussendlich auf einen „Hot Berry Coupe“. Für diesen erwärmen wir zuerst Beeren, geben danach zwei Kugeln Vanilleeis in einen Becher und geben die Beeren dazu. Als Dekoration kommen noch Sahne, ein Minzblatt und ein Schokoladenstück obendrauf. Sobald wir fertig sind, dürfen wir den Coupe an einem Tisch geniessen. Er ist sehr lecker!



## Über Edith

Edith träumte schon als Kind von der Arbeit in der Gastronomie. Sie absolvierte die Ausbildung zur Empfangssekretärin und danach noch das KV. Edith wollte nie nur im Büro arbeiten, deshalb gefällt ihr diese Arbeit sehr. Sie mag die Vielfältigkeit, die dieser Beruf mit sich bringt. Edith und ihr Mann Kai führen dieses Restaurant schon seit zwölf Jahren. Sie haben das Restaurant von Kais Eltern übernommen. Beide lieben ihren Job, trotzdem gibt es auch Nachteile. Edith mag es nicht, wenn sie länger als bis 11.30 Uhr am Abend arbeiten muss. Lange Bankette empfindet sie als anstrengend.

## Unsere Meinung

Das Schnuppern hat uns sehr gut gefallen. Wir konnten viel Neues lernen und sahen den Alltag eines Restaurants. Wir können uns vorstellen als Ferienjob in einem Restaurant zu arbeiten, aber nicht als Vollzeitberuf.



## «Ig liebe de Bruef wöu ig de Kunde ä freud cha bereite»

Wir kommen rein und der Geruch von frisch gebackenem Brot kommt uns entgegen. Jessica Amor begrüsst uns herzlich und zeigt uns den Weg zur Garderobe. Wir bekommen unsere Arbeitskleidung und Haarnetze, da man in diesem Beruf sehr hygienisch sein muss. *Von Alina und Timea.*



Wir machen uns bereit, um runter in die Backstube zu gehen. Sie macht uns mit der Backstube vertraut und erzählt uns über ihre Aufgaben, die sie am Morgen zu erledigen hat. Ihre heutige Aufgabe war es, den Teig für die verschiedenen Brote zuzubereiten. Sie erklärt uns, dass jedes Brot einen anderen Teig braucht und auch dass man die Hefe und das Salz nicht gleichzeitig rein machen kann, denn so kann sich der Teig nicht richtig vermischen. Es kommt auch drauf, an wie viel Salz man nimmt. Im Normalfall sind immer 2 Leute in der Backstube. Einer der teigt und einer der bäckt. An besonderen Anlässen wie Weihnachten oder Ostern sind es meistens 4-5 Bäcker. Sie zeigt uns unsere Arbeit für den Abend. Jessica lernt uns den Vier- und Zwei-Strang, den wir dann an unsern eigenen Züpfen ausprobieren können. Wir stellen die Züpfen in den Gar-Ofen, in dem es sehr heiss und luftfeucht ist. Während sie den Teig vorbereitet, formt Jim den Teig und stellt ihn auf das riesige Blechregal. Währenddessen stellen wir ihnen Fragen über ihren Nacht-Beruf.

*«I fahre jede morgue mit em Velo vo Meinisberg uf Nidau. Es gfallt mir zwüsse, dass denn wenn i arbeite, angeri Lüt no schlafe.»*

Jessica Amor erzählt, wie einfach es ihr fällt morgens aufzustehen. Während es für Jim schon an eine Herausforderung grenzt. Jessica sagt uns, dass sie es liebt in der Nacht aufzustehen und zu arbeiten damit sie mehr von ihrem Tag hat. *«I fahre jede morgue mit em Velo vo Meinisberg uf Nidau. Es gfallt mir zwüs-*

*se, dass denn wenn i arbeite, angeri Lüt no schlafe.»* Da sie den Weg mit dem Velo auf sich nimmt, muss sie schon um 0:30 aufstehen, da sie um 2:00 auf der Arbeit sein muss.



*«I bi scho immer meh e Morge-Mönsch gsi, wenn du so früh am Morge arbeitisch hesch nâr no öppis vo dim Tag usserdem lebi ihrere Grossfamilie es isch schön denn dehei zieh, wenn aui no arbeite.»*

Dann erzählt Jessica Amor uns noch, wie sie zu dem Beruf kam und warum sie sich für den Nachtberuf entschied. *«Es het drmit agfange ds i immer dehei backe ha, afangs eher süessi Sache aber nâr ha i immer meh Lust bercho Züpfene oder im augemeine Brot usszbrobiere.»* Führ ihre Mutter war es direkt klar, dass sie in diesen Beruf gehörte. Jessica ist aber erst nach dem 1-wöchigem Schnupperrn in der Linde vom Beruf überzeugt und macht dann direkt die Lehre dort. *«nach dr Lehr bi i für eis Jahr nach Tunesie gange. Dört ha i nâr o ihrere Beckerei gearbeitet. Es isch e mega cooli Erfarig gsi u i chas jedem nur hârzlich empfele.»* Wir fragten uns aber nun die ganze Zeit wie kann man denn um so eine Zeit arbeiten. *«I bi scho immer meh e Morge-Mönsch gsi, wenn du so früh am Morge arbeitisch hesch nâr no öppis vo dim Tag usserdem lebi ihrere Grossfamilie es isch schön denn dehei zieh, wenn aui no arbeite.»* sie empfindet es nicht als störend, dass sie dadurch einen anderen Rhythmus hat sie schätzt diese Arbeitszeiten sehr.

Nachdem sie uns einiges erzählt und erklärt hat, gehen wir wieder zurück zum Teig. Sie zeigt uns den Poolishteig und erklärt uns, was der Unterschied zwischen den Teigen ist. Poolishteig wird verwendet, damit der Teig länger gut bleibt. Es gibt nicht sehr viele Unterschiede zwischen einem Poolishteig und einen normalen Teig. Der grösste Unterschied ist, dass der Poolishteig mehr Wasser beinhaltet. Um die perfekte Temperatur des Wassers zu erreichen braucht der Schlossbeck eine bestimmte Maschine, die das Wasser erst ab 16° in die Mixmaschine lässt. Genaue Temperaturen sind in diesem Beruf sehr wichtig. Im Winter müssen sie mit kaltem Wasser ar-



beiten und im Sommer sogar mit Eis. Sie stellen auch das Mehl in den Kühlschrank. Das müssen sie immer umfüllen, da nicht alle Säcke Platz haben. Diesen Job dürfen wir dann auch übernehmen. Die Mehlsäcke sind sehr schwer und auch gross, denn es sind 15 kg Säcke.



Die beiden lieben ihre Arbeit und darum möchten sie auch keine Pause machen. Sie stört es, wenn sie mitten in ihrer Arbeit sind und sie dann für eine Pause unterbrechen müssen. Dies geht aber nicht anders, da sonst der Arbeitsgeber die Schuld trägt, wenn man sich auf der Arbeit verletzt, da man ja keine Pause gemacht hat und man dadurch überlastet wird. Man muss pro Schicht zwei kleine und eine grosse Pause machen. Eine kleine geht 10 Minuten und eine grosse geht eine Stunde.

Als wir diesen Job erledigt haben, können wir auch schon unsere Züpfen aus dem Garofen holen. Wir gehen zu einem Tisch, wo eine seltsame Maschine liegt. Dort zeigt sie uns, wie wir unser Brot mit Ei bespritzen. Das war leicht, eine Arbeit, die jeder übernehmen könnte. Gegen Schluss war unsere Konzentration nicht mehr die beste, da wir seit 24 Stunden nicht mehr geschlafen haben. Da wussten wir, dass dieser Beruf eher weniger etwas für uns ist. Es ist ein ungewöhnliches Gefühl zu arbeiten, wenn man weiss, dass die Mehrheit der Leute noch schläft. Nachdem wir unsere Züpfen eingepackt haben, können wir uns umziehen und verabschieden uns von Jessica und Jim.





# Nachtschnup- pern beim Postverteil- zentrum Biel

Autoren:

Luan Brawand, Levin Wäfler, Gabriel Erceg

Früh am Morgen um 3:30 Uhr kommen wir bei dem Postverteilzentrum in Biel an. Wir werden nett empfangen. Wir können unsere Rucksäcke in einem Büro deponieren und im Anschluss bekommen wir noch orange Leuchtwesten, die dort obligatorisch sind, weil im Lager Leute mit Gabelstaplern herumfahren, und sie uns damit besser erkennen können.

Als erstes bekommen wir die riesige „Versandhalle“ zu Gesicht. Danach sehen wir uns noch die noch größere „Empfangshalle“. Wir erfahren von Rudolf Gasser, dass das Postverteilzentrum vor etwa 10 Jahren nur aus der „Versandhalle“ bestand. Sie mussten noch eine Halle anbauen, weil sie so viele Pakete empfangen und versenden mussten, dass Halle 1 nicht gereicht hat. Auch heute noch wird die jetzige Versandhalle auch noch als „Empfangshalle“ genutzt.

Wir kommen zu einer Möglichkeit mit Rudolf Gasser ein Interview durchzuführen. Aus dem Interview kommt hervor, dass er seit dem 1. April 1983 für die Post arbeitet, also schon 40 Jahre. Wir erfahren, dass er seit 24 Jahren verheiratet ist und keine Kinder hat. Er hat diesen Beruf ausgesucht, als er 16 Jahre alt war und die Post damals sehr beliebt war. Also arbeitete er auch nach der Lehre noch bei der Post, ein grosser Einfluss hatten auch seine Eltern. Wir fragen ihn, was sein Ziel wäre in seinem Berufsleben. Darauf antwortet er, dass er schon an seinem Ziel angelangt ist, weil er auf der Post schon in viele Stellen gearbeitet hat. Er beschreibt sich selber als sehr ruhig und dass er nicht so schnell ausrastet. Das kann ein Vorteil aber auch ein Nachteil sein, sagt er. Ein Rückschlag für ihn war, als er die LKW-Prüfungen gerade bestanden hatte, die Post aber keine LKWs mehr haben wollte. Das machte ihn sehr traurig, sagte er. Ein grosser Erfolg für ihn war, als er zu einer Chefposition befördert wurde. Ihm



gefällt es, dass jeder Tag etwas anderes bringt, kein Tag ist gleich. Er beschreibt sich als ruhig, gelassen, lustig und humorvoll, er erzählt gerne Witze und anderen „Seich“. An einem Tag gab es eine große Herausforderung, kurz vor Ostern gab es so viele Pakete von Zalando das 50% nicht zugestellt konnte. Der Basisleiter war auch vor Ort und musste mithelfen, es war sehr schwierig. Er sieht sich in 10 Jahren als pensioniert, der nicht mehr arbeitet. Er erzählt uns das man für diesen Beruf ein Frühaufsteher sein muss, zudem muss man sich viel bewegen. Wenn man hier arbeiten will, muss man Logistiker sein. In seiner Freizeit ist er viel Draußen und wandert gerne. Man arbeitet hier von 4:00-13:00, es ist aber verboten mehr als 9 Stunden zu arbeiten. Man hat 1 Stunde Pause. Es gibt bei der Post verschiedene Lohnstufen, die höchste Lohnstufe ist 7. Hier verdient man ausgelehrt gleich viel wie bei Migros oder Coop.

Unser Eindruck war positiv und wir fanden es spannend, wir waren aber sehr müde.



# Ich wusste es Antigone

Leonie, Rahel, Fiorellina und Floriane waren im Theater.

Wir treffen uns im Bus um 17:20 Uhr, wir steigen beim Forellenweg aus und laufen gemeinsam zum Theater. Isabel begrüßt uns freundlich und heisst uns willkommen. Sie fragt uns, ob wir in die Maske wollen, oder ob wir zuschauen wollen, wie sie mit Marc das Licht ausprobiert. Wir entscheiden uns, in die Maske zu gehen. Da helfen wir Dorothe beim Frisuren machen. Wir dürfen einer der Schauspielerinnen drei Zöpfe in die Haare flechten und zuschauen, wie es in der Maske so abläuft. Nachdem die Schauspieler sich fertig gemacht haben, schauen wir noch das ganze Theatergebäude an und wie eigentlich ein Soundcheck und die ganzen Lichter funktionieren, die man für die Vorstellung braucht. Dann schauen wir die ganze Vorstellung an. Es sieht alles sehr gekonnt aus und alle fühlen ihre Rolle so richtig.

## Interview mit Isabelle Freymond

Sie heisst Isabelle Freymond und ist 43 Jahre alt. Ihr Beruf ist es Schauspiel zu Unterrichten. Sie wollte als Kind zuerst Tierärztin werden, aber wollte nicht in das Gymnasium und dann begann alles mit einem einfachen Zirkusbesuch. Sie war verzaubert von der Vorstellung. Sie bekam ihre erste Rolle bereits im Kindergarten als Maria und Hase. Dann hat sie ein Lehrerstudium gemacht und war dort auch in einer Theatergruppe. Aber später dann unterrichtete sie nur noch Schauspiel. Sie liebt ihren Beruf, weil sie ihr Schauspielteam liebt und mag es selbst zu schauspielern.

## Interview mit Dorothe

Dorothe ist 57 und ist von Beruf Masken/Kostümbildnerin.

Dorothe fand von Anfang an das Nähen von Kleidern, die Zusammenarbeit mit anderen Personen und das Machen von Frisuren toll. Und so kam sie zu diesem Beruf. Sie findet wichtig, dass man für diesen Beruf viel Geduld, Lust und Leidenschaft hat.

## Interview mit Marc

Er ist von Beruf Bühnenbilder Gestalter.

Er war zuerst Architekt, aber er fand das Bühnenbild Gestalten einfach besser und es machte ihm mehr Spaß. Er mag diesen Beruf, weil er mehr Freiheiten hat als in der Architektur und liebt es Sachen zu gestalten.



# Kaffeekränzchen in der Nacht, ist das die Realität?

*Kaffee trinken und abwarten, wir wollen herausfinden, ob dies die Realität ist im Altersheim in Orpund.*

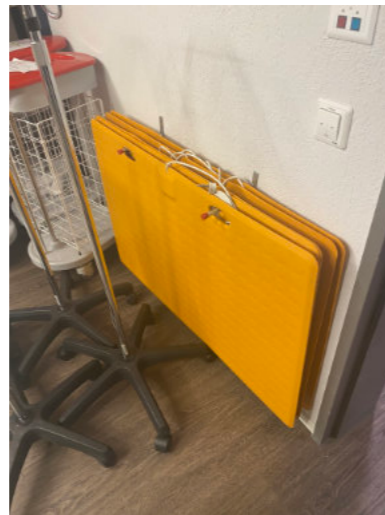
Wir gehen in das Altersheim Vivale in Orpund von 23:00 Uhr bis 01:00 Uhr schnuppern. Eine Hälfte unserer Gruppe in der ersten Nacht und die andere Hälfte in der anderen Nacht. Unsere erste Gruppe besteht aus *Livia und Shanaya*. *Eva und Fabia* gingen in der zweiten Nacht.

Donnerstag, der 02. Mai 2023. Ich und Livia fragen Franziska Fragen über ihr Berufsleben in der FaGe und ihr Privatleben.

Franziska arbeitet seit über 20 Jahren in der FaGe. Nach der Oberstufe machte sie die Lehre als FaGe. In der Lehre hatte sie auch schon schichten in der Nacht gearbeitet. Sie arbeitete nach der Lehre in der Nachtschicht, danach in der Tagschicht und etwa seit 6 Jahren in der Nachtschicht im Betrieb Vivale. Sie arbeite gerne allein oder in kleinen Gruppen die



Die Essräume sind für etwa 15-20 Personen ausgelegt und sind sehr schön dekoriert, passend zur Jahreszeit. Es gibt mehrere Stockwerke und alle Küchen- und Essbereiche sehen ziemlich gleich aus.



Vor jedem Bett der Bewohner/innen befindet sich eine Bodenmatte, die Alarm auslöst, wenn jemand drauftritt.

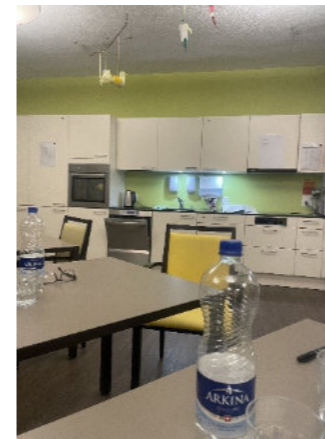
Uhr im Betrieb und legt alle ins Bett, wenn alle im Bett sind, mischen sie meisten noch Medikamente für die Patienten zusammen. Um 3:00 Uhr und 5:00 Uhr machen sie noch einen Rundgang und schauen, ob alle im Bett sind. Etwa um 8:00 ist sie Zuhause und isst zuerst etwas und geht dann schlafen bis etwa 14:00 Uhr. Sie konnte sich sehr schnell an den Schlafrythmus gewöhnen. In ihrer Freizeit kümmert sich um ihr Pferd. Wir haben sie auch gefragt, was der schlimmste Vorfall für sie war, dass schlimmste für sie war das jemand gestorben ist, man darf es sich nicht so zu Herzen nehmen, weil du dich immer noch auf deinen Job konzentrieren musst. Wenn in der Nacht jemand gestorben ist, informieren sie die Angehörigen richten die Person schon hin im Bett und warten bis zum nächsten Morgen. Die Angehörigen haben etwa immer 3-4 Monate Zeit, bis sie das Zimmer räumen müssen.

Heute ist Mittwoch, der 3. Mai 2023 und wir befinden uns in der zweiten Nacht unseres Projektes. Als wir ankommen und klingeln, sind die beiden Mitarbeiterinnen verwirrt, weil sie sich im Tag geirrt haben und denken, dass wir erst in der nächsten Nacht kommen. Als sie uns dann an der Tür abholen, erklären sie uns zunächst die Regeln; dass wir leise sprechen sollen und keine Fotos machen dürfen, auf denen die Namen der Bewohner zu sehen sind. Nachdem

aus 6 Leuten besteht. Sie kann auch keine Leute brauchen, die um 3 Uhr morgens kaputt sind, weil man auch in der Nacht steht, bereit für Notfälle oder für die Medikamenten Ausgabe wachsam sein muss. Sie arbeitet lieber in der Nachtschicht als in der Tagesschicht, weil es ruhiger und entspannter ist. Auch wenn sie Kinder hätte, würde sie in der Nachtschicht arbeiten. Sie arbeitet 90% also etwa 3 bis 4 Tage. Sie ist etwa immer von 20:00



Dies ist eine Medikamentenbox, die für jeden Wochentag vier kleine Kästchen enthält. In jedem Kästchen befindet sich das entsprechende Medikament, das zu bestimmten Tageszeiten eingenommen werden muss. Es gibt ein Kästchen für den Morgen, eins für den Mittag, eins für den Abend und eins für die Nacht.



In dieser Nacht gab es nicht viel zu erledigen, da alles schon bevor wir gekommen sind, gemacht wurde. Deshalb tranken wir nur noch ein wenig Kaffee und redeten in einem Aufenthaltsraum.

der Nacht arbeitet, ohne zwischen Tag- und Nachtschichten wechseln zu müssen. Sie erzählt auch von ihren Erfahrungen von früher, als sie in der Insel dem Spital in Bern arbeitete. Sie erkundigt sich auch ausgiebig über unser Leben und fragt uns, was unsere Zukunftsvorstellungen sind und ob wir eine Lehre machen oder aufs Gymnasium gehen. Sie gibt uns auch viele Ratschläge für unsere Zukunft. «Zweifelt nie an euch!», das ist einer der Ratschläge, den sie uns gibt.

Zwischendurch klingelt ein Gerät, dies bedeutet, dass ein Bewohner auf den Knopf drückt und Hilfe braucht oder auch dass jemand aufgestanden ist.

Wir gehen anschließend zu der zweiten Angestellten, die dort arbeitet. Sie zeigt uns, was sie tut und erzählt uns, dass sie jede Woche alle Medikamente kontrollieren muss. Sie stellt sicher, dass der richtige Bewohner das richtige Medikament in der richtigen Dosierung bekommt.

Während den nächsten 30 Minuten führen sie uns durch das ganze Altersheim und zeigen uns alles. Jedes Stockwerk ist sehr ähnlich aufgebaut.

Wir (Shanaya und Livia) gingen in der ersten Nacht Zuerst klingeln wir und bekamen die gleichen Regeln erklärt. Sie erklärten uns das die 3. Stöcke alle einen Namen haben. Das Erdgeschoss heisst Linde, das ist die Demenzabteilung. Der erste Stock heisst Korn dort haben wohnen die Senioren, die auf Hilfe angewiesen sind, aber trotzdem noch fit sind und teilweise Sachen allein machen können. Im obersten Stock ist die Abteilung Aare. Diese Senioren sind noch sehr selbstständig. Sind aber trotzdem auf ein wenig Hilfe angewiesen. Zwei von ihnen sind noch so Fit, dass sie auf einem Fitnessfahrrad jeden Tag Sport machen.

sie uns hereingeführt haben, zeigen sie uns ihr Büro, wo wir unsere Jacken ablegen dürfen. Sie erklären uns wie der Ablauf in ihrer Nacht aussieht und was sie in dieser Nacht zu erledigen haben. Wir gehen mit Heidi, die dafür zuständig ist, die Küche zu putzen und einen Teil des Frühstücks vorzubereiten. Die Essräume sehen so aus:



Auf der Demenzabteilung gibt es viele Spielzeuge. Wir fragen, ob man die Demenzen Senioren den wie Kinder behandelte. «Nein sie sind immer noch genau gleich Erwachsenen wie vor ihrer Demenz!» antwortet Franziska.

## Interview

Franziska arbeitet seit über 20 Jahren in der FaGe. Nach der Oberstufe machte sie die Lehre als FaGe. In der Lehre hatte sie auch schon schichten in der Nacht gearbeitet. Sie arbeitete nach der Lehre in der Nachtschicht, danach in der Tagschicht und etwa seit 6 Jahren in der Nachtschicht im Betrieb Vivale. Sie arbeite gerne allein oder in kleinen Gruppen die aus 6 Leuten bestehen. Sie kann auch keine Leute brauchen, die um 3 Uhr morgens kaputt sind, weil man auch in der Nacht steht, bereit für Notfälle oder für die Medikamenten Ausgabe wachsam sein muss. Sie arbeitet lieber in der Nachtschicht als in der Tagesschicht, weil es ruhiger und entspannter ist. Auch wenn sie Kinder hätte, würde sie in der Nachtschicht arbeiten. Sie arbeitet 90% also etwa 3 bis 4 Tage. Sie ist etwa immer von 20:00 Uhr im Betrieb und legt alle ins Bett, wenn alle im Bett sind, mischen sie meisten noch Medikamente für die Patienten zusammen. Um 3:00 Uhr und 5:00 Uhr machen sie noch einen Rundgang und schauen, ob alle im Bett sind. Etwa um 8:00 ist sie Zuhause und isst zuerst etwas und geht dann schlafen bis etwa 14:00 Uhr. Sie konnte sich sehr schnell an den Schlafrythmus gewöhnen. In ihrer Freizeit kümmert sich um ihr Pferd. Wir haben sie auch gefragt, was der schlimmste Vorfall für sie war, dass schlimmste für sie war das jemand gestorben ist, man darf es sich nicht so zu Herzen nehmen, weil du dich immer noch auf deinen Job konzentrieren musst. Wenn in der Nacht jemand gestorben ist, informieren sie die Angehörigen richten die Person schon hin im Bett und warten bis zum nächsten Morgen. Die Angehörigen haben etwa immer 3-4 Monate Zeit, bis sie das Zimmer räumen müssen.



# Eine Nacht im Coop Pronto

Von Lorian

Rund 10 Kunden schlängeln sich um die Regale im Coop Pronto in Lyss. Es riecht nach frischem Brot. Es ist nun 20 Uhr und noch recht viel los. Wir warten bis der 18-jährige Peter die Kunden in der langen Schlange bedient und gehen dann zu ihm. Er begrüsst uns herzlich und fragt uns, was er für uns tun kann. Wir erzählen ihm, wer wir sind und warum wir im Coop Pronto gekommen sind. Sein Chef hat ihm schon erzählt, dass wir ihn heute besuchen. Peter erklärt uns wie die Kasse genau funktioniert und wie man die Kunden so bedient, dass sie einen guten Eindruck vom Verkäufer haben. Er lässt uns danach selbst die Kunden bedienen.

Um 20:30 Uhr stellen wir ihm ein paar Fragen über seinen Lebenslauf. Peter hat früher in einem Kiosk in der Nähe gearbeitet, da es ihm aber leider nicht gefallen hat, hat er zum Coop Pronto gewechselt. Da Peter nur 80% arbeitet, hat er einen Tag in der Woche frei. Peter übernimmt eine von den Nachmittagschichten, die jeweils von 15:00 nachmittags bis 23:00 abends dauern. Er mag die Tagesschicht mehr als die Nachtschicht.



Peter erzählt uns auch, dass er gerne Basketball spielt und Musik macht. Sobald er um 23:00 Uhr zuhause ist, bleibt er bis um 05:00 morgens wach, um Musik zu produzieren. Nach seinem Tiefschlaf springt er um 12:00 mittags aus seinem Bett. Für ihn war es am Anfang nicht besonders schwierig in der Nacht zu arbeiten, da er schon immer gerne nachtaktiv war. Jedoch hatten die anderen Mitarbeiter Schwierigkeiten wegen ihres Schlafrhythmus. Er wohnt in Studen und fährt meistens mit dem öffentlichen Verkehr, da er den Führerschein noch nicht gemacht hat. Peter erzählt uns, dass er zum Glück genug Zeit für seine Familie hat und lebt im Moment immer noch mit seinen Eltern zusammen, da er keine Frau oder Verlobte hat.

Er erzählt uns, dass man in der Nacht ein bisschen mehr als am Tag verdient. Den Grund nennt er uns nicht. Er verrät uns jedoch, dass man in der Stunde 40-50 Franken als Detailhandelsfachfrau/mann im Coop Pronto verdient.

In der Nacht arbeiten 3-5 Personen hier. Es sind jeweils zwei die im Lager alles sortieren und für Ordnung sorgen, da es sehr chaotisch werden kann und

die restlichen an der Kasse arbeiten oder sind am putzen.



Er erzählt uns, dass es keinen grossen Unterschied macht, ob man in der Nacht oder am Tag arbeitet. Die einzigen Unterschiede sind die verschiedenen Aufgaben. Am Morgen wird im Backofen leckeres Gebäck so wie Brot, Gipfeli, Donuts und vieles mehr gebacken und wird im Schrank gestellt. Am Abend wird geputzt und für Ordnung in den Schränken und im Laden gesorgt. Ein grosses

Vorteil am Abend zu arbeiten ist das Ausschlafen erzählt uns Peter.

Die Anzahl der Besucher ist recht unterschiedlich. Je nach Tag kann das sehr unterschiedlich sein aber der Coop Pronto ist nie leer da er sich neben dem Bahnhof befindet und viele Pendler, die mit dem Öffentlichen Verkehr reisen, sich meistens einen kleinen Snack gönnen. Wenn der Laden nicht läuft und es wenige Kunden hat, kann es sehr schön langweilig werden ausserdem ist man den ganzen Tag im Laden, falls man die Nachmittagschicht übernimmt.

Fast jeden Tag wird im Coop Pronto gestohlen. Meistens sind es die jungen Erwachsenen im Alter von 14-19 Jahren. Peter ist sehr überrascht, dass sehr viele Stammkunden klauen. Er erzählt uns, dass die Diebstähle am Nachmittag am schlimmsten und am häufigsten passieren. Um 19:00 abends wird die 2. Tür deswegen geschlossen so, dass die Arbeiter eine Übersicht über den ganzen Laden haben.

Um etwa 21:45 gehen wir das Lager anschauen. Im Lager steht ein grosser Backofen, wo das ganze Gebäck gebacken wird, ein Schreibtisch mit den Überwachungskameras und Kartone in dem die Lebensmittel geliefert. Im Lager sind im Moment 2 Arbeiter, die die Lieferungen sortieren.

Mir hat der Beruf Detailhandelsfachfrau nicht so gut gefallen da es schon nach einer Stunde langweilig wurde. Ich würde diesen Beruf wahrscheinlich nicht ausüben da es sehr wahrscheinlich nach einigen Tagen sehr langweilig wird da man die ganze Zeit die gleichen Aufgaben hat.



## «Komm einfach zu uns»

Merlin, Alessio, Esteban, Ramon und Fabian waren im Adana Grillhaus in Biel.

Wir kommen am Mittwoch 29. März um 21:40 Uhr in Biel/Bienne vor dem Kebab-Laden an. Es riecht überall nach Essen in der Nidaugasse. Wir betreten den halbvollen Laden und sehen direkt die sehr schön dekorierte Küche. Ali ist 30 Jahre alt und ursprünglich aus Syrien. Er arbeitet, wir kommen rein und fragen ihn, ob wir ihm Fragen stellen können.

«Dönermann war damals nur mein Nebenjob, doch mit der Zeit fing es an, mir zu gefallen und jetzt bin ich hier», so die Worte von Ali. «Mohamed ist unser Ladenbesitzer, mit mir sind wir fünf Mitarbeiter.» Er meint, die Arbeit als Dönermann ist etwas stressig, aber vielseitig. «Die Arbeitsstunden sind unregelmässig und der Job ist auch nicht so einfach, wie alle denken...», sagt Ali. Er hat ¼ Stunden Pause. Er hat mehr Pause als die Leute, die an einem Döner arbeiten, weil der Rauch vom Grill nicht gesund ist. Ali arbeitet sehr hart für seine Familie, 41 Stunden in der Woche. Er ist sehr müde nach stressiger Arbeit. Seine 2 Kinder vermissen ihn sehr, weil er so lange arbeitet, aber es gefällt ihm dort. Er hat nicht vor diesen Beruf aufzugeben. Wenn er dort Kunde wäre, würde er sich einen «Grillmixteller» bestellen, das ist ein bisschen von allem. In der Küche sind sie nicht alle vom gleichen Land, aber trotzdem können sie ohne Probleme zusammen reden. Sie sind zu fünft in der Küche und teilen sich die Arbeit. Teilweise ist der Laden am Abend bis um 21:00 voll. «Ich gebe mir Mühe, immer für meine Kunden da zu sein, aber es klappt leider nicht immer».

«Wenn ich ein Kunde wäre, würde ich den Grillmixteller bestellen», sagt Ali. Wir testen das Essen selbst und können Alis Worte nachvollziehen, denn es ist echt lecker. In diesem Teller hat es von allem ein bisschen. Wenn man sein Essen bestellt, kann man direkt sehen, wie es zubereitet wird. Die Küche ist ziemlich offen das ist unserer Meinung nach ein Pluspunkt.

Nach den vielen Fragen essen wir einen Döner, er schmeckt uns sehr, dann machen wir uns langsam auf den Weg und gehen zum Bus und zurück in die Schule.





# Eine Nacht als Busfahrer

Nick, Tobias, Lucien, Orell, Eline

Wir dürfen am Donnerstagabend in Leubringen bei Caliskan Mikail als Busfahrer schnuppern gehen. Es ist eher ein abgelegener Ort, oberhalb von Biel. Mikail lacht uns schon freundlich aus dem Bus an, als er neben uns vorbeifährt. Wir dürfen bei ihm einsteigen und mit ihm seine Linie fahren. Wir steigen in den Bus ein, in dem es sehr viele Leute hat. Er fährt los und nach und nach steigen immer mehr Passagiere aus dem Bus aus.

müsste, würde er die Frühschicht nehmen. Mikail fährt vier verschiedene Buslinien, aber er fährt auch Extra-Busse, die nicht auf Linien fahren. Er kontrolliert jeden Tag, ob der Bus noch Diesel hat, wenn das nicht der Fall ist, muss er den 300 Liter Tank befüllen. Mikail hat 5 Jahre in der Grova gearbeitet, aber dann hat er sich an der Schulter verletzt. Während die Schulter verletzt war, fing er die Ausbildung als Busfahrer an. Es gibt 22 Busfahrer im Betrieb von Mikail (Euro Bus Funicar in Biel), die ihre Arbeitsschichten auf 4 Linien verteilen.

Sein MAN Bus kostet ca. 300 000 Franken. 1 Mio. km kann der Bus zurücklegen, davon hat er schon 205 000 km zurückgelegt. Der Bus verfügt über Luftbremsen, die einen Bremsweg von 10 Metern bei guten Voraussetzungen haben. Jeder Busfahrer bekommt ein Gratis GA und für die Familie wird alles günstiger. Herr Schneeberger hat Mikail während seiner Zeit als Logistiker in der Landi Schweiz kennen gelernt. Insgesamt ist unsere Erfahrung als Busfahrer sehr positiv. Nach mehreren Kilometern und sehr netten Gesprächen müssen wir uns von Mikail verabschieden. Wir werden nach einer kurzen Wartezeit von Tobias' Mutter mit dem Auto abgeholt.



Er erzählt uns sehr viel über den Beruf und sein Leben. Unsere Aufgabe ist es, die Ampeln mit einem Gerät zu steuern, je nachdem von welcher Seite wir auf die Ampeln treffen, dürfen wir verschiedene Knöpfe betätigen. Caliskan Mikail hat zwei Kinder, die Tochter, welche älter ist, geht am OSZ Orpund in die Schule. Die Ausbildung als Busfahrer dauert 3-6 Monate. Um Busfahrer ausführen zu können braucht man den "Kategorie B Führerschein". In der Theorieprüfung gibt es 40 Fragen und 4 Fehler sind erlaubt. Man muss mindestens 52 Lektionen in der Ausbildung absolvieren. Es gibt auch eine ZZV-Prüfung, in dieser werden 40 Fragen geprüft und 4 Fehler sind erlaubt. Die Kosten für die Ausbildung belaufen sich auf rund 14'000 Franken. Er hat sehr unregelmäßige Arbeitszeiten, ihm ist es eigentlich egal welche Schicht er übernehmen muss, aber wenn er wählen



## Die Nachtarbeit ist nicht für uns...!

**Gezim und sein Team sind immer bereit und freundlich. Seit mehreren Jahren arbeiten sie alle zusammen und übernehmen jene Arbeit, die der Andere gerade nicht machen kann.**

Von YAELE SCHEURER, LUCY BRÖNNIMANN, LYNN BÖGLI und MELINDA DELLA ROSA.

Wir kommen rein und alle schauen uns so komisch an. Wir denken sie haben vergessen, dass wir kommen. Doch sie kommen zu uns und begrüßen uns. Gezim stellt sich vor und wir uns ihm. Zuerst zeigt Gezim uns sein Restaurant und die Bar. Im Zentrum ist es relativ dunkel, weil es Abend ist. Es ist mit Lampen belichtet, die eine gemütliche Atmosphäre geben. Im ganzen Restaurant riecht es nach Essen, vor allem in der Bar. In der Küche und in der Bar ist es etwas unangenehm mit der Hitze wegen des Dampfes, der von der Küche aus kommt. Wir finden die Einrichtung der Bar sehr beeindruckend, wie alles sauber in den Schubladen verstaut ist. Er zeigt uns alle Schubladen, in denen alle Getränke und Toppings an Zitronen- und Limetten-Scheiben sind. In die Küche können wir nur reinschauen, da sie schon am Aufräumen sind, aber wir finden, dieser Einblick genügt uns. „Viele Kunden von uns kommen sehr oft hierher und die kennen wir auch schon sehr gut, wir können mit ihnen auch Witze machen“ sagt er uns. Wir schauen in die Küche und sehen, dass sie gerade ihr eigenes Abendessen zubereiten. Es ist eher schlicht, aber sieht trotzdem lecker aus. Es gibt für sie Steak mit Kräuterbutter und Nudeln.

**„Heit dir no Frage?“**

Nach dem Rundgang fragt er uns, ob wir noch etwas wissen wollen. Wir fragen sie „habt ihr zwei Schichten“ er sagt „ja wir haben immer entweder am Morgen oder am Abend, die Kundschaft ist immer unterschiedlich es hängt vom Wetter ab“

Wir fragen ihn, ob er und etwas von seiner Gastronomie-Erfahrung erzählen kann: „Ich arbeite seit 27 Jahren im Gastronomiebetrieb. Ich habe noch nie etwas Anderes als Gastronomie gemacht. Ich arbeite seit 7 Jahren im Zentrum. Ich fühle mich sehr wohl im Zentrum, darum arbeite ich hier“ erzählt er uns. Er hat in drei anderen Restaurants gearbeitet, zwei in Biel und eins in Ligerz. Er hat keinen langen Arbeitsweg, er wohnt in Nidau.

Wir sprechen sein Privatleben an, er ist in diesem Thema sehr offen und er erzählt uns: „Ich habe 3 Töchter, eine ist 20, die andere 22 und die älteste 24. Ich bin erst gerade Großvater geworden, der Gastrobetrieb vernachlässigt die Familie nicht und man kann trotz-

dem viel Zeit mit der Familie verbringen“ es ist cool, dass er so offen ist.

Er ist der Stellvertreter vom Chef und wir fragen ihn, ob es schwierig ist Leute einzustellen „das Einstellen von Personen kommt sehr auf das Alter an. Junge Leute wollen nicht am Abend oder Wochenende arbeiten, darum ist es sehr schwierig junges Personal zu finden, das am Wochenende arbeiten will“ ihm macht es nichts aus am Abend oder Wochenende zu arbeiten es macht ihm Spaß und sie bleiben immer etwa 10-15 min länger im Restaurant, bis sie alles aufgeräumt und geputzt haben.

Die letzte Frage vor dem Essen von uns ist noch, ob sie schon mal Teller kaputt gemacht haben oder das Essen versalzen haben. „Es kann gut passieren, dass etwas runterfällt oder zerbricht. Es kann auch sein, dass das Essen versalzen wird“. Wir fragen noch, wo das Essen hinkommt, das nicht mehr gut ist. Er antwortet uns: „Wir schmeißen es einfach in den Müll- man kann eh nichts mehr mit diesem Zeug anfangen.“

**„Geit uf z Huus.“**

Nach unseren Fragen fragt er, ob wir noch irgendetwas essen wollen, das aufs Haus geht. Darauf antworten wir: „Sehr gerne.“ Er führt uns zu einem leeren Tisch. Kurz darauf kommt er zu uns und fragt uns: „Was wollt ihr für eine Pizza und was für ein Getränk?“ Wir geben alle unsere Bestellungen ab. Währenddem sie unser Essen zubereiten, haben wir Angst, dass wir das Essen trotzdem selber bezahlen müssen. Während wir warten, überlegen wir uns noch weitere Fragen. Er bringt uns das Essen und wir essen fertig. Er kommt zu uns und fragt: „War es lecker?“ wir antworten mit: „Jaa!“ Yaelle fragt, ob wir ihnen noch einige Fragen stellen können. Kurz darauf stehen wir wieder in der Bar. Uns interessiert es, ob oft betrunkene herkommen. Er antwortete darauf: „Nein nicht oft, aber wenn geben wir ihnen nur noch Wasser oder Süß-Getränke. Keine alkoholischen“ Unsere nächste Frage ist: „Haben sie viele unfreundliche Kunden?“ Seine Antwort darauf ist: „Nein solche Kunden haben wir nicht oft, da die meisten unserer Kunden Stammkunden sind oder Kunden, die wir persönlich kennen. Falls das aber zwischendurch mal vorkommt, sind wir nett zu ihnen und behandeln sie wie jeden anderen Kunden“ Wir wollen wissen was passiert, wenn Kunden nicht bezahlen. Ob sie ihnen nach draußen folgen und sie abfangen? Er sagt uns, dass, das bis jetzt nur einmal vorgekommen ist und der Kunde darauf sofort zurückgekehrt ist, bezahlt hat und sich sofort entschuldigt hat.

**„Ciao ciao“**

Nach den letzten Fragen nach dem Essen zeigt er uns noch den unteren Stock, wo sie das Lager haben, da er dies am Anfang vergessen hat. Danach gehen wir hoch und wir schauen alles noch mal an, um restliche Fotos zu machen. Uns gefällt es sehr mal in diesen Beruf reinzuschauen und neues zu erfahren. Jedoch ist die Nachtarbeit nichts für uns, wir sind sehr müde und erschöpft am nächsten Morgen. Doch wir finden es sehr interessant mal ihn der Nacht zu schnuppern.



# Direktvertrieb von Monika Galli

Von Lenny, Janik und Nico.

**Wir kamen um 20:00 bei Monika an. Sie zeigte uns direkt ihr Lager. Wir konnten ihr sehr viele Fragen stellen, was spannend war. Danach zeigte sie uns verschiedene Putzmittel noch genauer. Die Wirkungen der Mittel sind sehr gut, weil sie alles sauber machen.**

Monika macht Direktvertrieb. Sie kauft Produkte von Prowin ein und stellt sie anderen Leuten vor z.B. an einer Party. Die Leute bestellen dann vielleicht Pro-



dukte und sie schickt ihnen dann die Rechnung. An den Partys macht sie mit Kollegen:innen ab, stellt ihre Putzmittel vor und versucht sie dann zu überzeugen.

Monika ist 47 Jahre alt und hat 2 Kinder sie fährt gerne Ski und joggt, sie fährt auch gerne Velo. Der Vertrieb von Putzmittel macht sie als Nebenjob, sonst arbeitet sie bei der Bank (UBS). Für Prowin arbeitet sie normalerweise am Abend wegen den Partys ausser wenn die Kunden keine Zeit haben. Die Produkte kauft sie meistens am Morgen.

Der Lohn ist unterschiedlich, je nachdem, wie viele Produkte verkauft werden aber im Durchschnitt bekommt sie 2400 Franken im Monat.

Sie mag diesen Nebenjob, weil sie selbstständig arbeiten kann und sie dabei keinen Zeitdruck hat. Im Moment verkauft sie die Putzmittel hauptsächlich in ihrem Freundeskreis. Ihr gefällt normalerweise alles am Beruf das einzige, was negativ ist, wenn die Kunden nicht zuhören oder schlecht eingestellt sind. Sie kann ihren Lohn selber managen, wenn sie viel arbeitet, erhält sie viel Lohn und wenn sie wenig arbeitet erhält sie weniger. Janiks Mutter beginnt unterschiedlich früh zu arbeiten meistens zwischen 7-10 Uhr morgens. Monika arbeitet meistens abends, weil die Kunden dann wie gesagt mehr Zeit haben. Ausserdem wählte sie den Beruf, weil sie ihre eigene Chefin ist und weil sie keinen Druck hat bei der Arbeit hat und viel Freizeit.

Monika Galli findet an ihrem Beruf viele Sachen gut wie zum Beispiel nette und lustige Kunden und sie mag es auch, Putzmittel zu bestellen und zu liefern. Ihr gefällt dieser Beruf sehr gut, es ist ein Ausgleich zum Bankjob, welcher sehr stressig ist sagte sie, darum mag sie Prowin. Sie arbeitet etwa 15 Stunden in der Woche, was nicht sehr viel ist aber trotzdem genug, weil sie noch 60 Prozent bei der UBS arbeitet. Sie ist seit 2019 in diesem Beruf tätig. Sie wurde auf Prowin aufmerksam wegen einer Freundin, die das schon länger macht. Zuerst war Monika Kundin, aber sie fing an, sich zu interessieren, also fing sie auch mit dem Vertrieb an. Sie machte ihre ersten Werbevideos für ein Produkt auf social-media, und so fing das Ganze an. Mit der Familie passt die Zeit sehr gut, weil man flexible Arbeitszeiten hat. Zusätzlich geht sie auch auf Geschäftsreisen, sie war schon mehrmals in Deutschland und auch schon einmal in Dubai.

Bei einem Brunch in Deutschland, sagt der Chef, was es für neue Produkte gibt und was im nächsten Jahr passieren wird. Dann lernt Monika neue Mitarbeiter von Prowin kennen und plauderten ein bisschen. Monika gewinnt die neuen Kunden mit Partys und Socialmedia, dort macht sie Posts, wo Produkte vorgestellt werden.

Ein Geschäftsauto besitzt sie nicht, dafür muss sie ihr Benzin nicht selber bezahlen.

Nach der Party muss sie die Bestellungen erfassen, die Rechnungen verschicken und schliesslich die Produkte ausliefern.

