



PANNONEUM

WIRTSCHAFTS- UND TOURISMUSSCHULEN NEUSIEDL AM SEE

Freiexemplar

Die Zeitung des PANNONEUM Neusiedl am See

26. Jahrgang, November 2023

24-Stunden-Back-Challenge

Bericht auf S. 3





■ Mag.ª Alexandra Laminger
Direktorin

Sehr geehrte Eltern und Erziehungsberechtigte!
Liebe Schülerinnen und Schüler!

Herzlich willkommen!
Mit dieser neuen Ausgabe unserer Schulzeitung möchten wir Ihnen einen informativen Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten geben, die unsere Schule zu bieten hat.

Das PANNONEUM ist nicht nur ein Ort des klassischen Lernens, sondern auch ein Ort, an dem unsere Schülerinnen und Schüler zahlreiche zusätzliche Ausbildungen und Zertifikate erwerben können. So können wir auch besondere Begabungen fördern und Interesse für Neues wecken. Die Vermittlung von Lebenskompetenz ist ein zentraler Punkt unserer Ausbildung.

Jungsommelier*^e, Käsesommelier*^e oder Jungbarkeeper*ⁱⁿ - die Ausbildung dazu kann an unserer Schule absolviert werden. Ob in der Pâtisserie oder beim veganen Kochen, unsere Schülerinnen und Schüler können ihre Leidenschaften und Interessen vertiefen und professionelle Fähigkeiten erlernen.

Wir bieten auch im sozi-

alen Bereich spezielle Qualifizierungen an, wie zum Beispiel Erste-Hilfe-Kurse oder Kurse zum Thema Pflegefit und Babyfit. Im Ausbildungsschwerpunkt Business | Fitness | Health können die Schülerinnen und Schüler in Kooperation mit dem WIFI Burgenland die Prüfung für das Zertifikat Gesundheit und Sport ablegen.

Neben den praktischen Fähigkeiten legen wir großen Wert auf Allgemeinbildung. Unser Literaturclub ermöglicht es den Schülerinnen und Schülern, sich über klassische und moderne literarische Werke auszutauschen. Wir fördern die Sprachkompetenz in English Plus und unterstützen die Schülerinnen und Schüler bei der Erlangung des Cambridge-Zertifikats. Mit dem Digital Competence Pass werden

Kompetenzen im Bereich der Informationstechnologie gefestigt.

Die Vielfalt der angebotenen Ausbildungen und Zertifikate zeigt, dass unsere Schule nicht nur den schulischen Erfolg unserer Schülerinnen und Schüler fördert, sondern auch darauf bedacht ist, sie ganzheitlich zu unterstützen und auf das Berufsleben nach der Schule vorzubereiten. Dazu kooperieren wir mit unterschiedlichen Betrieben und Institutionen.

Wir sind besonders stolz darauf, eine Bildungseinrichtung zu sein, die nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch lebenspraktische Fähigkeiten und soziale Kompetenzen fördert.

Mit herzlichen Grüßen!

Mag.ª Alexandra Laminger
Direktorin



BUSINESS MATURA | PLUS

Dauer **3**
Jahre

Praktikum **8**
Wochen

Der Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe ermöglicht es, im Rahmen einer dreijährigen Ausbildung in Tagesform die vollwertige Reife- und Diplomprüfung abzulegen.

Für die Aufnahme gelten folgende Bedingungen:

- erfolgreicher Abschluss einer dreijährigen Fachschule wie zB Fachschule für wirtschaftliche Berufe, Hotelfachschule oder Handelsschule
- erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Gastronomiefachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent*in oder Reisebüroassistent*in

Es werden folgende Pflichtgegenstandsbereiche angeboten:

- Gastronomie und Hotellerie (für HAS und kaufmännische/technische Berufe)
- Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement und Seminare (für FW, HF und touristische Berufe)

Der Aufbaulehrgang bietet eine umfassende Aus- und Weiterbildung zur Ausübung gehobener Berufe.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Folder!

PANNONEUM
Wirtschafts- und Tourismusschulen Neusiedl am See
Bundesschulstraße 4, 7100 Neusiedl am See
Tel.: +43 2167 8257, Fax: +43 2167 8257-27
office@pannoneum.at
www.pannoneum.at

Im PANNONEUM wird nicht geradelt, sondern gebacken!

In Anlehnung an die 24-Stunden-Radchallenge für LICHT INS DUNKEL wurde am PANNONEUM in Neusiedl am See 24 Stunden lang für den guten Zweck gebacken.

Der Startschuss für die allererste Back-Challenge dieser Art fiel um 8 Uhr mit dem Läuten der Schulglocke zur ersten Stunde. Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler sowie zahlreiche Kooperationspartner des Hauses unterstützten diese tolle Aktion mit Backzutaten. Selbst in den Nachtstunden bewiesen die fleißigen Konditorinnen und Konditoren gesellschaftliches Engagement und stell-

ten ihre freie Zeit und Kräfte in den Dienst der Gemeinschaft.

Unermüdlich backte die gesamte Schule beliebte Weihnachtskekse wie Vanillekipferl, Linzer Augen, Lebkuchen und Rumkugeln.

Insgesamt wurden in den 24 Stunden in der "PANNONEUM-Weihnachtsbäckerei" 175 kg Weihnachtskekse gebacken.

Die köstlichen Kekse werden verkauft und der Reinerlös wird zur Gänze an die Aktion LICHT INS DUNKEL gespendet und kommt somit Familien, die unverschuldet in Notlage geraten sind, sowie diversen Inklusions- und Sozialprojekten zugute.



■ Um 24 Uhr wird im Pyjama gebacken!

30 STERNE, 30 erfüllte WÜNSCHE!

Unsere Schülerinnen und Schüler unterstützen die Weihnachtsaktion von „Der Lichtblick“.

Mein Wunsch: ein Fahrradhelm / Mein Wunsch: ein Harry Potter Teekessel / Mein Wunsch: ein Lego-Set

„Frozen“ ...

Solche und andere Wünsche fanden die Schülerinnen und Schüler am PANNONEUM auf den Sternen, die die Frauen- und Familienberatungsstelle „Der Lichtblick“ mit Weihnachtswünschen von Kindern und

Familien versehen hatte.

Jede der 30 Klassen an der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft und Tourismus pflückte einen Stern und besorgte das Geschenk. „Der Lichtblick“ überbrachte die 30 Sterne mit 30 erfüllten Herzenswünschen und be-

reitete damit den beschenkten Kindern und alleinerziehenden Müttern eine große Freude. So sorgen die Schülerinnen und Schüler am PANNONEUM dafür, dass in vielen Familien und in den Kinderherzen Weihnachtsfreude aufkommen kann.



■ Schülerinnen und Schüler schenken Freude unterm Weihnachtsbaum

Essbare Kunst – Les maîtres pâtissiers*ières au PANNONEUM!

Wenn ein Hobby perfektioniert wird, entstehen wahre Köstlichkeiten!

Unsere top ausgebildeten Lehrerinnen im Fachbereich Pâtisserie starteten heuer mit 24 sehr engagierten und eifrigen Schülerinnen und Schülern zum dritten Mal den Zertifikatslehrgang Jungpâtissier*ière am PANNONEUM.

Mit viel Motivation, Engagement und ein wenig Perfektionismus brachten sie den Schülerinnen und Schülern zunächst die Grundkenntnisse der Zuckerbäckerei näher. Klassische Zubereitungstechniken standen dabei im Vordergrund. Danach folgten moderne und aktuelle Trends aus der Pâtisserie. Dabei durften extravagante Macarons, zartschmelzende Pralinen und zuckersüße Petit



■ 24 stolze und „frisch gebackene“ Jungpâtissières und Jungpâtissiers

Fours natürlich nicht fehlen.

In den nächsten Einheiten wurde bereits eifrig an Dekorbiskuitörtchen und Stückdesserts gearbeitet.

Nach sechs Monaten Übungs- und Perfektionie-

rungsphase stellten sich die kreativen Schülerinnen und Schüler der Prüfung. Bevor sie jedoch die schriftliche Prüfung ablegten, mussten sie zunächst einmal ein Konzept – einen eigenen

Tortentwurf – erstellen.

Im April 2023 folgte dann der praktische Teil – die Zubereitung des selbst kreierten Schaustückes und dessen Präsentation.

WOW!

Jungsommelier*ière gesucht?

Auch dieses Schuljahr wurden wieder frisch zertifizierte Jungsommelières und Jungsommeliers am PANNONEUM ausgezeichnet.

Die Kandidatinnen und Kandidaten der 4AT der Höheren Lehranstalt für Tourismus und der dritten Klasse der Hotelfachschule

überzeugten die Prüfungskommission bestehend aus Direktorin Alexandra Laminger, Fachvorstand Herbert Krammer, Michael Wendelin, Wolfgang Singer und Reinhard Bruckner mit ihren Leistungen.

Die großartigen Prüfungsergebnisse können sich sehen lassen!



■ Herzlichen Glückwunsch zu den Zertifikaten!

Gösser Zapf Masters 2023

Nach zwei Jahren Pause findet wieder „Das Bier-Zapf-Masters“ der Brau Union Österreich statt.

Denn nur wer beim Pflegen, Zapfen, Servieren und allgemeinen Bierwissen Bestleistungen erbringt, hat eine Chance auf den Titel „Gösser Zapfmeister:in“.

Die Vorausscheidung an der Hotelfach- und Tourismusschule am PANNONEUM für das Landesfinale in Wieselburg ist geschlagen.

Wir gratulieren ganz herzlich den drei Erstplatzierten:

Platz 1: Lisa Kerschbaum

Platz 2: Marc Scherr

Platz 3: Johanna Schorn



■ Pflegen - Zapfen - Servieren und allgemeines Bierwissen

„Business Breakfast“ – come together – sei dabei!

„Business Breakfast“ – ein Event der 3BW der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft, organisiert und durchgeführt in den Unterrichtsgegenständen Küchen- und Restaurantmanagement & Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement.

In gemütlicher Atmosphäre interessante Menschen zu treffen, hieß es an einem Freitag im Oktober im herbstlich dekorierten Speisesaal des PANNONEUM.

Da sich beim Essen be-

kanntlich die besten Gespräche führen lassen, lud die 3BW zum Projekt „Business Breakfast“.

Bei diesem Frühstück hatten unsere Gäste aus der Wirtschaft, aus den Schulen, Damen und Herren der Presse, Vertreterinnen und Vertreter der Partnerbetriebe des PANNONEUM und nicht zuletzt die Eltern unserer Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und entspannt aktuelle Themen zu diskutieren.



■ Alles bereit für die Gäste der 3BW

„Kulinariklabor“ – Juniorfirma bäckt für die Botschaft

Mit der Gründung einer Juniorfirma übernehmen die Schülerinnen und Schüler der Fachschule für wirtschaftliche Berufe die Verantwortung über ein Unternehmen für die Dauer eines ganzen Schuljahres.

Im Unterrichtsfach Wirtschaftswerkstatt wurde dieses Unternehmen unter dem Namen „Kulinariklabor | Bildung mit Genuss“ gegründet. Die Idee dahinter ist, praktische Erfahrungen im Bereich Unternehmensführung zu sammeln und in die reale Welt der Wirtschaft einzutauchen und Verant-

wortung für alle Entscheidungen zu tragen. Das Kulinariklabor produziert und bietet Liköre wie Mango-, Maracuja- und Rotweinkelör bzw. auch diverse Marmeladen und Fruchtschnäpse an.

Die Juniorfirma nahm im Oktober auch einen außergewöhnlichen Produktionsauftrag für die Botschaft in Bratislava an. Die Schülerinnen und Schüler der 3ABFW haben 400 „Burgenlandkipferl“, eine typisch burgenländische Mehlspeise mit Nüssen, als Giveaways zum Empfang am Nationalfeiertag produziert und liebevoll verpackt.



■ Burgenlandkipferl aus dem PANNONEUM

Kochbuch gegen Lebensmittelverschwendung

Sie haben oft Lebensmittel, die übrig bleiben und für die Sie keine passenden Rezepte finden?

Jährlich landet in Österreich rund eine Million Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen und Speiseresten im Müll. Ein häufiger Grund dafür ist fehlendes Wissen.

Im Rahmen des KEM-Projektes „Reuse, Reduce, Recycle“ und der ÖKOLOG-Ausbildung am PANNONEUM haben sich Schülerinnen der 4AW der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft intensiv mit dem Mindest-

haltbarkeitsdatum und der Lebensmittelverschwendung auseinandergesetzt.

Dabei ist ein Restekochbuch mit dem Titel „Food Rescue – together against food waste“ entstanden, das Rezepte beinhaltet, die mit übrig gebliebenen Lebensmitteln leicht nachgekocht werden können und ausgezeichnet schmecken.

Ab sofort ist dieses Buch um 5 Euro am PANNONEUM zu erwerben. Danke an Natalie Bacher, Nina Lorenschitz und Michaela Stankovic für das gelungene Kochbuch!



■ Die kreativen Köpfe hinter dem Kochbuch „Food Rescue“

Das grüne Paradies – Gärtnern im PANNONEUM-Style

Frische Küchenkräuter auf dem Teller sind gesund und schmackhaft - besonders dann, wenn sie aus eigenem Anbau stammen.

Noch besser schmecken sie, wenn sie aus dem Schulgarten des PANNONEUM kommen.

Die dritten Klassen der Fachschule für wirtschaftliche Berufe sind gerade dabei, ein neues Kräuterbeet anzulegen. Aber welche Kräuter passen zusammen? Nicht alle Pflanzen vertragen sich untereinander. Um Nachbarschaftsstreit vorzubeugen, holten sich die Schülerinnen und Schüler Rat von der angehenden Kräuterpädagogin Bettina

Schwartz, BEd. In einem dreistündigen Workshop erfuhren sie alles über Kräuter und planten gleichzeitig die Bepflanzung des „PANNONEUM Kräutergartens“.

Mit viel Liebe und Engagement wurde das Kräuterbeet der Wirtschaftsklassen am PANNONEUM von den Schülerinnen und Schülern der 2ABFW und der 3ABFW geplant, gebaut und letztendlich bepflanzt.

Die Klassen haben sich für eine Vielzahl an duftenden und schmackhaften Kräutern entschieden, darunter Basilikum, Krauspetersilie, Liebstöckel, Thymian, Koriander, Oregano und Rosmarin. In Zukunft werden die Speisen in unserer Schule mit Kräu-



■ Gemeinsam gärtnern für ein Kräuter-Hochbeet

tern aus dem eigenen Kräutergarten verfeinert.

Im neuen Hochbeet ist nicht nur Platz für diver-

se Kräuter, es bietet auch einen natürlichen Lebensraum für diverse Nützlinge der Natur!

„Was darf es sein, Herr Bundespräsident?“

Das Burgenland, das jüngste Bundesland Österreichs, feierte im Jahr 2021 sein 100-jähriges Jubiläum.

Coronabedingt mussten im Jahr 2021 leider viele Veranstaltungen abgesagt werden, so auch die Jubiläumsfeier.

Im Juni wurde dieser Festakt auf Schloss Esterházy in Eisenstadt nachgeholt. Im Haydnsaal des Schlosses

wurden zahlreiche Ehren Gäste empfangen, darunter Landeshauptmann Hans Peter Doskozil und Bundespräsident Dr. Alexander Van der Bellen. Auch das PANNONEUM war bei der Feier mit dabei: Die zweiten und vierten Jahrgänge der Wirtschaftsklassen hatten die Ehre, bei der kulinarischen Betreuung mitzuwirken und das „Team Max Stiegl“ tatkräftig zu unterstützen.



■ Betreuung bei der Jubiläumsfeier in Eisenstadt

„Six Masters of Wine and their Wines“

Die Veranstaltung „Six Masters of Wine and their Wines“ war im Herbst zu Gast in Eisenstadt.

Die Schülerinnen und Schüler des vierten Jahrganges der Höheren Lehranstalt für Tourismus betreuten die Gäste dieser Verkostung, deren Reinerlös karitativ gespendet wird, im Schloss Esterházy.

In Kooperation mit der

Weinakademie Österreich, Esterházy Austria und der Selektion Vinothek Burgenland konnten die Schülerinnen und Schüler nicht nur Erfahrung im Bereich Veranstaltungswesen sammeln, sondern auch ihr Können im ehrwürdigen Rahmen des Haydnsaales unter Beweis stellen. Die Gäste waren von der perfekten Betreuung sowie dem umsichtigen Weinservice begeistert.



■ Wir sind startklar - Lasst die Veranstaltung beginnen!

Burgenländischer Umweltpreis Literaturwettbewerb

Die Schülerin Julia Mainx hat sich in ihrer Diplomarbeit mit dem Bewusstseinswandel beim Thema Ernährung beschäftigt.

Die Wertschätzung, welche Nahrungsmitteln im Laufe der Zeit entgegengebracht wurde, steht unter starken Schwankungen. Diverse Tricks seitens des Handels und der Industrie beeinflussen die Konsumentinnen und Konsumenten und programmieren ihr Kaufverhal-

ten. Dies hat verheerende Auswirkungen auf das Klima und die Umwelt.

Julia Mainx wollte mit ihrer Diplomarbeit in erster Linie ein Bewusstsein für die Verfügbarkeit und den Verbrauch von Nahrungsmitteln schaffen und die Auswirkungen davon erläutern. Dies hat auch die Kommission des burgenländischen Umweltpreises überzeugt, erstmals in der Geschichte des Preises wurde eine Diplomarbeit ausgezeichnet.

Beim vom Forum „Gewaltfreies Burgenland“ veranstalteten Literaturwettbewerb „Goldenes Kleeblatt gegen Gewalt“ zum Thema „Vom großen und vom kleinen Frieden“ gab es insgesamt 365 Einreichungen.

Bei den eingesendeten Texten handelte es sich um Geschichten über Erlebnisse, Träume und Phantasien, wie Gewaltszenarien verhindert, aufgelöst und überwunden

werden konnten. Die Texte sollten positiv, optimistisch und friedlich enden.

Unsere Schülerin Fatma Salim aus der zBW der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft gewann mit ihrem Text „Gefangen in meinen Gedanken“ einen von zehn Sonderpreisen für Jugendliche.

Direktorin Mag.^a Alexandra Laminger und Deutschlehrerin Mag.^a Birgit Harrer gratulieren im Namen der Schulgemeinschaft herzlich!



■ Erstmals: Burgenländischer Umweltpreis an Diplomarbeit



■ Ein Sonderpreis für Jugendliche geht an Fatma Salim, zBW

Zertifikatsverleihung „Demenz verstehen“

Im Ausbildungsschwerpunkt Wirtschaft | Digital | Sozial der Fachschule für wirtschaftliche Berufe bieten wir unseren Schülerinnen und Schülern der dritten Klassen den Zertifikatslehrgang „Demenz verstehen“ an.

Es handelt sich um eine Ausbildung, die erstmalig an einer BMHS absolviert werden kann.

In Zusammenarbeit mit „Lesä“ Sandra Lentsch und dem Altenpflegeheim Caritas Haus Sankt Nikolaus lernten die Schülerinnen und Schüler den richtigen Umgang mit an Demenz erkrankten Menschen in Theorie und Praxis.



■ Wir gratulieren herzlich zu den erworbenen Zertifikaten!

In English, please! – Unterrichtssprache Englisch

Business | International | Communication, so lautet der Sprachenschwerpunkt der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft.

Auch außerhalb des Fremdsprachenunterrichts werden im Zuge von CLIL (Content and Language Integrated Learning) in ausgewählten Fächern Lerninhalte auf Englisch vermittelt.

Unter dem Motto "Good vibes only!" soll die Hemmschwelle zur Kommunikation genommen werden.



■ CLIL: Content Language Integrated Learning

Congratulations on your Certificate, dear Bastian!



■ Cambridge Sprachzertifikat: C2 Proficiency Qualification

Bastian Kain aus der 5AT der Höheren Lehranstalt für Tourismus besteht höchstes Prüfungsniveau bei Cambridge Prüfung.

Stolz präsentierte uns Bastian sein Cambridge Sprachzertifikat, welches seine „C2 Proficiency Qualification“ bestätigt. Dieses Dokument beweist seine herausragenden Englischkenntnisse auf höchstmöglichem Niveau gemäß dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen, welcher weltweit verwendet wird, um die Sprachfertigkeiten von Lernenden zu beschreiben.

Bei der mehrstündigen Prüfung am Cambridge Institute Wien stellte Bastian seine Kompetenzen bezüglich Leseverständnis, Hörverständnis, Schreiben sowie Sprechen unter Beweis und erreichte dieses herausragende Ergebnis. Im Begabtenförderkurs English Plus+ wurde er auf diese Herausforderung vorbereitet.

Bastian ist nun in Besitz eines Diploms, das bestätigt, dass er ähnlich einem Muttersprachler fließend auf Englisch kommunizieren kann. Somit stehen ihm Türen zu anerkannten Universitäten und Unternehmen offen – in any country!

¡Salud y buen provecho! – Cocina española

Das war das Motto im fächerübergreifenden Unterrichtsprojekt der 3CW der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft zum Thema cocina española, die spanische Küche.

Nach dem Designen der spanischen Menükarten und Einladungen für die Ehrengäste konnten endlich die Kochlöffel geschwungen und der Sangría vorbe-

reitet werden.

Auch der Speisesaal wurde mit Details in den Nationalfarben Rot und Gelb dekoriert.

Das selbst zubereitete dreigängige Menü, welches von Tapas und Gazpacho bis hin zu Churros con chocolate und Crema catalana reichte, durfte nach der Kochsession natürlich auch verkostet werden - und alle waren sich einig: ¡Qué rico!



■ Cocina española am PANNONEUM

PANNONEUM – Wir sind KEM-Schule!

Unter diesem Projekttitel erarbeiteten die Schülerinnen und Schüler der 3CW der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft in Zusammenarbeit mit der KEM (Klima- und Energie-Modellregion) Neusiedler See-Seewinkel verschiedene Projekte mit den Schwerpunkten Klimawandel, Energieeffizienz sowie Kreislaufwirtschaft.

Um die Müllvermeidung an unserer Schule zu fördern, inspizierten die Schülerinnen und Schüler der ÖKOLOG-Klasse eine Abfallservicestelle und blickten hinter die Kulissen einer Reparaturwerkstatt. Fix auf dem Programm stand außerdem die Installation eines Restekühlschranks. Darüber hinaus wurden das Thema Stromverbrauch und weitere aktuelle Klimathemen genauer unter die Lupe genommen. Finanziert wurden diese Projekte aus Fördermitteln des Klima- und Energiefonds.



■ Klimalauf: Symbol für den Zusammenhalt und das Engagement der Schülerinnen und Schüler

Der Klimalauf und ein Green Event zugunsten von ‚Wald4Leben‘ am Sportplatz in Neusiedl am See bildeten das große Finale des gelungenen ÖKOLOG-Projektes. Im Rahmen dieser Abschlussveranstaltung

wurden sämtliche Projekte präsentiert. Parallel dazu liefen Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Schulen in Neusiedl am See für das Klima. Mit ihrer Teilnahme unterstützten sie die Aufforstung von österreichi-

schem Wald.

Die Aktion zeigte auch auf, dass jede/jeder Einzelne einen Beitrag zum Klimaschutz leisten kann und dass es nie zu früh ist, Verantwortung für die Umwelt zu übernehmen.

Und hier kommen die IT-Expert*innen ...

... im Besitz des DCP-Zertifikats!

Die Schülerinnen und Schüler der zweiten Jahrgänge des PANNONEUM haben die Möglichkeit, das IT-Zertifikat „Digital Competence Pass“,

kurz „DCP“, zu erwerben. Das Zertifikat soll digitale Kompetenzen unter Beweis stellen, wobei das Verknüpfen, Kombinieren und Anwenden von digitalen Skills im Vordergrund stehen. In der Schule wurde zuerst

mit vollem Elan gemeinsam an Inhalten für das DCP-Basic-Zertifikat, bestehend aus den beiden Modulen IKT-Grundlagen und Office-Grundlagen, geübt und im Anschluss wurden die vertiefenden Inhalte für das

DCP-Plus-Zertifikat mit den Modulen Wissenschaftliche Dokumente und Digitale Zusammenarbeit erarbeitet. Wir freuen uns mit euch über die bestandenen Prüfungen und den Erwerb wertvoller Zusatzqualifikationen!



■ Geschäft: Schülerinnen und Schüler der 2AT, 2BW und 2DW im Besitz des Digital Competence Pass

Kulturtage in Venedig

Die 5AW verbrachte gemeinsam mit Professor Abel und Professorin Nyikos vier erlebnisreiche Tage voller Kultur in Venedig.

Buongiorno Venezia! Siamo noi!

Wir tauchten gemeinsam ein in ein Weltwunder - eine Stadt auf Wasser gebaut. Wir reisten mit dem Zug umweltfreundlichst an. Unsere Homebase war ein 700 Jahre altes, in ein modernes

Hotel umgebautes Jesuiten-kloster im Stadtteil Cannaregio, einem der ältesten Viertel der Lagunenstadt. Wir aßen Cicchetti (typisch venezianische Häppchen auf Weißbrot, delizioso!), fuhren mit gleich fünf Gondeln den Canale Grande entlang und begaben uns auf die Spuren des größten aller venezianischen Malers, Tintoretto, in der Scuola Grande di San Rocco, wo wir atemberaubende

venezianische Kunst sahen: Incredibile! Assolutamente! Unsere zwei Fremdenführerinnen Lucia und Rossella erklärten uns die unglaubliche und faszinierende Geschichte der Serenissima, einer wundersamen Stadt, einem Labyrinth, einer ganz eigenen Welt. Sie zeigten uns versteckte Campi (Plätze), Hinterhöfe und Gärten, wie man sie in Venedig für unmöglich hält, ein Studio der Glasbläserkunst vom

Feinsten und kleine versteckte Restaurants. Buoni! Belli! Auch eine Ausstellung der Biennale, der berühmten modernen Kunstaustellung, Angels Listening, lag auf unserem Weg.

All diese Eindrücke kann den Schülerinnen und Schülern niemand mehr nehmen, da eine beeindruckende Kulturreise wie diese das ganze Leben nachhaltig bereichert.

Arrivederci Venezia!



■ Wunderschöne, sommerliche Tage in der Lagunenstadt Venedig

Einblick in den FIT-Unterricht mit dem „FIT-Workshop“



■ FIT-Projekt für die Mittelschule

Für einen kraftvollen Start in ein „fittes“ neues Jahr sorgten die Schülerinnen und Schüler der Fitness & Health Klassen der 3BW und 3CW der Höheren Lehranstalt für Wirtschaft bei den Schülerinnen und Schülern der Mittelschulen aus Neusiedl am See.

Im Zuge eines FIT-Workshops erhielten die jüngeren Schülerinnen und Schüler einen Einblick in den theoretischen und praktischen Unterricht in den Bereichen

Fitness, Gesundheit und Ernährung.

Nachdem sich die Interessierten im Turnsaal auf der Slackline, bei einem Hindernisparcours und im schul-eigenen Fitnessstudio auspowern durften, hatten sie anschließend die Möglichkeit, selbst Superfood herzustellen und zu genießen. Sowohl die PANNO-Vitamin-Bowls, die Power-Smoothies als auch die geschmackvollen Buchweizen-Pancakes schmeckten überzeugend, gesund und richtig köstlich.

Ein Abgang mit Filmriss

So glamourös wie in Hollywood wurde am Schulball des PANNONEUM im Kulturzentrum Eisenstadt gefeiert.

Nach einer schwungvollen Polonaise und der offiziellen Eröffnung durch Frau Direktorin Alexandra

Laminger und Landesrätin Daniela Winkler begann die rauschende Ballnacht. Zur Live-Musik der Puszta Ramblers und zum Sound von DJ Febration wurde bis in die Morgenstunden filmreif gefeiert und getanzt. Die Gäste genossen die glamouröse Ballnacht in vollen Zügen.



■ Absolventinnen und Absolventen: „Heute sind wir die Stars!“

Finale in der Peer-Mediation

Gleich elf Schülerinnen konnten im Februar 2023 die mehrjährige Ausbildung zur Peer-Mediatorin am PANNONEUM erfolgreich abschließen.

Mit großer Freude überreichten wir die Zertifikate, die ihre Soft Skills beweisen und gratulieren den neuen Peer-Mediatorinnen herzlich!



■ Jubel über die abgeschlossene Ausbildung

Endlich wieder Fasching feiern

Die 3BW veranstaltete unter dem Motto „Time Travel - Eine Reise um die Welt“ die traditionelle Benefizveranstaltung am Faschingsdienstag.

Organisation, Zusammenhalt und Koordination in der Gruppe standen im Projektteam genauso im Vordergrund wie Planung und Gestaltung des Events. Aber auch Engagement und Motivation durften nicht fehlen, um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen und ein gelungenes Fest nach der 2-jährigen Coronapause auf die Beine zu stellen.

Passend zum Thema prä-

sentierten die eigens zusammengestellten Teams aus unterschiedlichen Klassen und ihre Lehrerinnen und Lehrer ihre Show- und Tanzeinlagen. Besonderer Jubel brandete beim Auftritt der „Dancing teachers“ und ihrem Dancing Coach Professor Mag. Ronald Mädl auf. Die Lehrerinnen und Lehrer brachten den Turnsaal mit einer mitreißenden Choreografie zum Brodeln!

Der Reinerlös des Pausenbuffets und des durchgeführten Ratespiels wurde einem guten Zweck gespendet, den Betrag wollen die Schülerinnen und Schüler der 3BW dem SOS-Kinderdorf übergeben.



■ „Time Travel“ - Eine Reise durch die Zeit

IMPRESSUM

Medieninhaber und Redaktion:

Direktion des PANNONEUM Neusiedl am See
Bundesschulstraße 4
7100 Neusiedl am See
Telefon: +43 2167 8257
E-Mail: office@pannoneum.at

Herausgeberin:

Mag.^a Alexandra Laminger

Redaktion und Satz:

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Nicole Steffl, BEĐ

Lektorat:

Mag.^a Birgit Harrer



Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe

Business | International | Communication
Spanisch oder Italienisch

Du bist vielseitig interessiert an Sprachen und möchtest deine Sprachkenntnisse perfektionieren?

Der Ausbildungszweig Business | International | Communication bietet eine fundierte wirtschaftliche Ausbildung mit fremdsprachlichem Schwerpunkt in Englisch und der gewählten zweiten lebenden Fremdsprache. Unterstützend ermöglichen wir während eines Schuljahres ein 14-tägiges Erasmus-gefördertes Jobtraining (Work Placement) im Ausland.

Business | Design | Cross Media
Spanisch oder Italienisch

Du bist interessiert an neuen Medien und allem, was mit IT zu tun hat?

Der Ausbildungszweig Business | Design | Cross Media bietet eine fundierte wirtschaftliche Ausbildung mit vertieften IT-Kompetenzen in den Bereichen Präsentation, Layout, Corporate Design, Public Relations, Medientechnik sowie weitere berufsspezifische Skills aus den Bereichen E-Commerce und digitaler Verkauf.

Business | Fitness | Health
Spanisch oder Italienisch

Du bist ernährungsbewusst und sportlich interessiert oder möchtest es werden?

Der Ausbildungszweig Business | Fitness | Health bietet eine fundierte wirtschaftliche Ausbildung mit einer starken Spezialisierung in den Bereichen Gesundheit, Ernährung, Naturwissenschaften und allgemeine Trainingslehre. Ziel ist die Vermittlung eines gesunden Lebensstils sowie körperlicher und geistiger Fitness.

Praktikum: 3 Monate



Höhere Lehranstalt für Tourismus

Tourism | International | Communication
Spanisch oder Italienisch

Du interessierst dich für Tourismus und möchtest deine Sprachkenntnisse perfektionieren?

Der Ausbildungszweig Tourism | International | Communication bietet eine fundierte touristische, aber auch wirtschaftliche Ausbildung mit fremdsprachlichem Schwerpunkt in Englisch und der gewählten zweiten lebenden Fremdsprache. Unterstützend ermöglichen wir während eines Schuljahres ein 14-tägiges Erasmus-gefördertes Jobtraining (Work Placement) im Ausland.

Tourism | E-Marketing | Media Design
Spanisch oder Italienisch

E-Marketing ist im Tourismus ein wichtiges Thema!

Der Ausbildungszweig Tourism | E-Marketing | Media Design bietet eine fundierte touristische Ausbildung mit vertieften IT-Kompetenzen in den Bereichen Präsentation, Layout, Corporate Design, Medientechnik sowie weitere berufsspezifische Skills aus den Bereichen E-Tourismusmanagement, Social-Media-Marketing, Online-Marketing, Buchungsplattformen und Reservierungssysteme.

Praktikum: 32 Wochen



Fachschule für wirtschaftliche Berufe

Wirtschaft | Digital | Sozial

Die Fachschule für wirtschaftliche Berufe bietet eine breite Ausbildung im Bereich der kaufmännischen Fächer und vermittelt ein fundiertes Wissen im EDV-Bereich. Auf neue Entwicklungen wie E-Commerce und Digitalisierung im wirtschaftlichen Bereich wird eingegangen. Der direkte Einstieg in das Berufsleben ist möglich. Ein erhöhtes Stundenausmaß in den Naturwissenschaften und in Ernährungslehre schafft die Basis für eine weitere Ausbildung im Bereich der Sozialberufe.

Wir legen besonderen Wert auf folgende Bereiche:

- Wirtschaftliche Grundlagen und EDV-Ausbildung
- Englisch
- Naturwissenschaften
- Wirtschaftswerkstatt – Junior Firma
- Küchen- und Restaurantmanagement
- Allgemein- und Persönlichkeitsbildung

Praktikum: 8 Wochen



Hotelfachschule

Gastronomie | Regional | International

Die Hotelfachschule bietet eine fundierte gastronomische Ausbildung für den direkten Einstieg in die Welt der Gastronomie oder in viele andere Bereiche des Berufslebens. Regionalität im praktischen Unterricht ist uns wichtig. Wir fördern aber auch die Internationalität, daher unterstützen wir zu Beginn der 3. Klasse ein 14-tägiges Erasmus-gefördertes Jobtraining (Work Placement) im Ausland.

Wir legen besonderen Wert auf folgende Bereiche:

- Tourismus, Wirtschaft und Recht
- EDV-Ausbildung
- Englisch
- Küchen- und Restaurantmanagement
- Allgemein- und Persönlichkeitsbildung
- Zertifikate: Jungsommelier, Käsekenner

Praktikum: 24 Wochen