

# VG2 INTERNASJONALISERING

## BREMEN



Laget av: Nora Krokhaug, Selma Jystad, Margrethe Vårvik, Katharina Nordli, Sverre Havdal

Lørdag 13.04:

Hele lørdagen gikk med til reising. Vi fløy fra Værnes i Trondheim til Gardermoen i Oslo, deretter til Frankfurt i Tyskland der vi mellomlandet, før vi fløy videre til Bremen. Fra Bremen tok vi trikken fra flyplassen til huset vi bor i. Vi kom hjem sent og alle var slitne, vi fordelte soverom og la oss sent den kvelden.



Søndag 14.04:

På Søndagen startet vi dagen med en felles frokost før vi skulle møte Thorsten i sentrum av Bremen for sightseeing og besøkte Canova der Sverre skulle jobbe. Vi gikk videre ned til en historisk tysk gate kalt Schnoor. Så sponset Thorsten en is og en bratwurst på hele gjengen før vi tok noen bilder i sentrum. Resten av dagen fikk vi fri og folk gjorde det de ønsket selv.





Mandag 15.04:

Neste dag besøkte vi alle bedriftene vi skulle jobbe hos, til kokkene, konditorene og matproduksjon. Det ble mye gåing men etter vi hadde vært innom alle bedriftene fikk vi fri til å gjøre hva vi ville resten av ettermiddagen.



Tirsdag 16.04:

Vi besøkte den tyske skolen. Der deltok vi i en engelsk time hvor vi lærte de tyske elevene som kanskje skulle til Trondheim litt norsk, og de lærte oss litt Tysk. Etterpå fikk vi en omvisning på de ulike kjøkkenene, bakeriet, restauranten, bryggeriet og skolen generelt. Vi fikk også litt mat før vi takket for oss og dro til et stort kjøpesenter kalt "Waterfront", hvor vi shoppet litt før vi dro hjem og lagde en felles middag, kylling karri med ris.



## Katharina Nordli - Knigge konditori

Jeg er utplassert i en familiebedrift, Knigge konditori. Jeg har fått vært med på mye forskjellig. Alt fra bygging av kaker, pynting, croissanter, ulike deiger og kutting av frukt og bær. Jeg synes det er fin arbeidsplass og de jobber rent.



## Margrethe Vårvik - Emma am see

Jeg har er utplassert hos Emma Am See, som er et konditori/café og restaurant i Burgerpark som er et populært sted for god mat og drikke på sol værdsdager. Hos Emma produserer vi diverse kaker samt is og sjokolade, vi tilbyr veganske og glutenfrie kaker. Arbeidsmiljøet på bredriften tolker jeg som et sunt arbeidsmiljø, men de er ikke inkluderende rundt meg. Det er et stort flertall som ikke snakker engelsk, enkelt ønsker ha kontakt med meg på grunn av dårlige språkkunnskaper. Læringsutbyttet i denne første uken har vært minimalt.





## Selma Dimmen Jystad – Fleischerei Olaf Rossol in Bremen

Fleischerei Olaf Rossol er en familiebedrift som produserer og selger pølser, pålegg og kjøtt, de driver også med catering. Arbeidstiden min er fra 08.00-13.00. De tre dagene jeg har vært her har jeg fått være med på mye forskjellig blant annet lage farse, stoppe pølser, lage diverse spyd, legge opp mat på serveringsbrett og lage klart ferdigretter i beholdere. Selve prosessen er veldig likt slik vi gjør på skolen, men samtidig er det veldig ulikt. Så langt har jeg opplevd et godt arbeidsmiljø, folk snakker til meg selv om de ikke kan engelsk noe som fort kan bli veldig forvirrende, det blir derfor brukt mye kroppsspråk. Ser fram til de to neste ukene i denne bedriften.



## Sverre Øksnes Havdal – Canova

Jeg var utplasert på Restaurant Canova som ligger under Bremen kunstgalleri og eies og styres av kjøkkensjef Marius Ries og hans kone. Jeg har hatt en fantastisk opplevelse her og har lært veldig mye. De fokuserer på bærekraft, lokale råvarer og innovative tilberedningsmetoder. Jeg har lært mye om hvordan råvarene de bruker i Tyskland varierer fra det vi har i Trondheim.



## Nora Morsund Krokhaug – Konditorei cafe im Schnoor

Jeg er utplassert i en familiebedrift som styres av 2 brødre, de har 3 utsalg i Bremen, og der jeg jobber produserer vi alt av produkter til de forskjellige utsalgene. Jeg har fått mange varierte arbeidsoppgaver i løpet av den første uken og trives godt i arbeidsmiljøet med folkene. Kommunikasjon er litt vanskelig siden det ikke er mange som snakker engelsk men jeg forstår til slutt hva de vil jeg skal gjøre.

