

Technische Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft

Arbeitsbericht Nr. 15/2010

ISSN 1861-0129

Entwicklung von Schülerfirmen zur Verbesserung des Speiseangebotes in Schulen der Sekundarstufe I



Methoden insbesondere für die Gründungs- und Startphase

von

Nadine Renk
Günter Eissing
unter Mitarbeit von Enny Wilcke

Gefördert durch

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Hrsg.: Prof. Dr. Günter Eissing
Technische Universität Dortmund
Fach Hauswirtschaftswissenschaft
Emil-Figge-Str. 50
<http://hww.fk14.tu-dortmund.de>

Dortmund, im April 2010

Einleitung

Schülerfirmen können an Schulen im Sek. I Bereich einen wichtigen Beitrag für zwei Ziele leisten:

- Die Qualität des Speiseangebots insbesondere bei Zwischenmahlzeiten erhöhen.
- Die berufliche Qualifikation und die allgemeinen Kompetenzen der Schüler verbessern.

Dieser Leitfaden wurde mit einem Arbeitskreis aus Sek. I Schule entwickelt, die während oder im Anschluss an die Projektzeit eine Schülerfirma eingeführt haben. Den Schulen wurde bereits veröffentlichtes Basismaterial zur Verfügung gestellt, das allgemeine Anleitungen zum Aufbau einer Schülerfirma beinhaltet. Die hier veröffentlichten Arbeitsmaterialien orientieren sich an dem Unternehmensziel „Speiseangebot“ und beinhaltet Themen, die von den Schulen im Arbeitskreis nachgefragt wurden. Die Materialien im Bereich AS (allgemeine Kompetenzen Startphase) und LS (Lebensmittel Startphase) sind auf das Unternehmensziel ausgerichtet. Die weiteren von den Schulen nachgefragten Unterlagen zur Betriebsführung und Organisation sind in den Bereichen BS (Betriebsführung Startphase) und OG (Organisation Gründungsphase) enthalten.

Das pädagogische Ziel in diesem Konzept ist, Anforderungen zunächst auf geringer Höhe zu formulieren und jeweils Feedback über die Zielerreichung zu geben. Mit wachsender Kompetenz werden die Anforderungen höher gestellt. Durch die erzielten Erfolge soll dazu beigetragen werden, die Selbstwirksamkeitserwartung der Schüler zu steigern. Dies soll unterstützen, dass die Ausbildungschancen und -kompetenzen der Schüler verbessert werden.

Schülerfirma Zwischenmahlzeiten – Methoden insbesondere für die Gründungs- und Startphase

	Allg. Kompetenzen	LM	BWL	Organisation SF
Gründung				OG 1: Formale Organisation SF festlegen
				OG 2: Stundenkapazität SuS + Lehrer festlegen
				OG 3: Präsentation Werbung SF
				OG 4: Rahmenbedingungen für SF
				OG 5: Lerneinheit: Aufbau SF, Rollen
				OG 6: SuS: Bewerbung, Auswahl, Vertrag
				OG 7: Information: Unterrichtsverteilung: Mittagspause
Start	AS 1: SuS: Festlegung Aufbau; Rollen → Personen	LS 1: Übersicht Rezeptsammlung und Standard für Rezepte	BS 1: Kasse & Kassenbuch	OS 1: Werkstattbericht Schülerfirma Catering
	AS 2: Aufgabenblätter Feedback	LS 2: Angebotsfestlegung durch Qualitätsstandards	BS 2: Buchführung & Abrechnung	
	AS 3: Berufsqualifizierende Zertifikate	LS 3: Hygieneschulung	BS 3: Planung & Durchführung von Werbung	
		LS 4: Organisation Einkauf	BS 4: Gewinn-Verwendung	
		LS 5: Organisation Verkauf		
		LS 6: Einrichtung und Ausstattung		
		LS 7: Belehrung und Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)		

Empfehlenswertes Fremdmaterial für die Gründungs- und Startphase von Schülerfirmen: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V. (Hrsg.): Genius – Das Unternehmen Schülerfirma. Zu bestellen unter <http://www.genius-milch-nrw.de/index.php?id=317>

Organisation einer Schülerfirma

Erarbeitung der Firmenstruktur und der Rollen

Eingangsfrage: Wie funktioniert eine Firma? Welche Aufgaben müssen erledigt werden?

Methode: Brainstorming: Alle Vorschläge werden einzeln auf eine Karte geschrieben und nach Gruppen sortiert aufgehängt.

Im 2. Schritt nach dem Ablauf des **Prozesses**

- Einkauf
- Produktion
- Verkauf
- Reinigung und Hygiene

und **Unterstützungsfunktionen**

- Geschäftsführung (Geschäftsführer bei GmbH bzw. Vorstand/Aufsichtsrat bei AG)
- Personalabteilung
- Finanzabteilung
- Werbung

sowie **Umwelt**

- Eltern
- Förderverein
- Schulleitung

gliedern.

Danach wird geklärt, welche Funktionen bei dem Geschäftszweck der Schülerfirma gebraucht werden (Wichtigkeit z.B. durch Bewertungszahlen von 1-4 beschreiben) und welche Kapazität notwendig ist. Daraus können dann die Arbeitsstellen in der Firma festgelegt werden. Die Mitglieder der Schülerfirma können sich wiederum auf die Stellen bewerben, wobei immer zwei Wünsche angegeben werden sollten, damit alle Stellen besetzt werden können.

Satzung für eine Schüler-Aktiengesellschaft {SAG}

§ 1 Anliegen und Leistungen der Schülerfirma

(1) Die Schüler-Aktiengesellschaft ist ein pädagogisches Projekt der/des (Schule mit Adresse). Es ist Anliegen des Projektes, dass die Schüler ihr im Fachunterricht erworbenes Wissen praktisch in realitätsnahen wirtschaftlichen Zusammenhängen gebrauchen sowie Schlüsselqualifikationen für die erfolgreiche Bewältigung des Überganges von der Schule in den Beruf wie Eigeninitiative, Verantwortungsbereitschaft und Teamfähigkeit erwerben und anwenden. Die Schülerfirma soll gleichzeitig die Möglichkeiten einer sinnvollen Freizeitgestaltung an der Schule bereichern.

(2) Die Beziehungen zwischen Schule und Schülerfirma sind vertraglich geregelt. (siehe Beispiel Vertrag).

(3) Die Geschäftsidee der Schülerfirma ist:

-
-

Die Schüler-Aktiengesellschaft bietet folgende Leistungen an:

-
-

Der Leistungsbereich kann erweitert werden.

§ 2 Mitgliedschaft

(1) Es können nur Schüler in der Schüler-AG mitarbeiten, die

- Schüler oder Lehrer der Schule.....sind,
- (die gleichzeitig Aktionär sind),
- sofern sie Schüler sind, das Einverständnis ihrer Erziehungsberechtigten vorweisen können,
- sich mit den in der Satzung aufgeführten Regelungen einverstanden erklären,
- (die nicht versetzungsgefährdet sind).

Über Ausnahmeregelungen entscheidet der Vorstand.

(2) Aufnahmeanträge / Bewerbungen sind an den Vorstand zu richten, der über die Aufnahme entscheidet. Neu aufgenommene Mitglieder unterzeichnen einen Arbeitsvertrag und bekommen eine Kopie der Satzung.

(3) Die Mitgliedschaft in der Schüler-AG endet:

- auf Wunsch des Mitgliedes bei Einhaltung Kündigungsfrist von Wochen,
- bei Entlassung oder Ausschluss.

Ein Mitglied kann wegen grober Verletzungen der von ihm übernommenen Pflichten oder bei fortgesetzter Nachlässigkeit aus der Schülerfirma ausgeschlossen werden. Ihm muss jedoch

Gelegenheit gegeben werden, sich dazu zu äußern. Über den Ausschluss entscheidet der Vorstand.

(4) Jedes Mitglied hat das Recht, nach den Regeln der Satzung die Leistungen der Schülerfirma in Anspruch zu nehmen und an ihrer Gestaltung mitzuwirken.

§ 3 Organe der Schüler-Aktiengesellschaft

- A) Hauptversammlung:
- Versammlung der Aktionäre (Stimmrecht nach Aktien-Nennbeträgen)
 - Wahl des Aufsichtsrates
 - Entlastung von Aufsichtsrat und Vorstand
 - Beschlüsse über Satzungsänderungen
 - Beschlüsse über Gewinnverteilung
- B) Aufsichtsrat:
- Überwachendes Organ
 - Überwachung der Geschäftsführung
 - Wahrung der Rechte der Aktionäre
 - Berichterstattung zur Hauptversammlung
 - Prüfung des Jahresabschlusses, des Geschäftsberichtes und des Vorschlages zur Gewinnverteilung
- C) Vorstand:
- Leitendes Organ
 - Geschäftsführung und –leitung
 - Erstellung des Jahresabschlusses
 - Einberufung der Hauptversammlung
 - Bericht über Stand und Entwicklung der SAG

§ 4 Leitung und Aufbau der Schülerfirma

Die Aktionäre kommen jährlich zu einer Hauptversammlung zusammen. Diese wählt den Aufsichtsrat, der aus Personen besteht. Der Aufsichtsrat wählt den Vorstand. Der Vorstand führt die Geschäfte gemäß den Vorschriften der Satzung. Zum Vorstand gehört der/die Geschäftsführer und die Abteilungsleiter.

Die Schülerfirma gliedert sich in folgende Abteilungen:

- Personalabteilung
- Finanzabteilung
- usw.

Über die konkrete Aufgabenverteilung der einzelnen Abteilungen entscheiden die Abteilungen selbständig. Verantwortlich ist der gewählte Abteilungsleiter.

§ 5 Geschäftsjahr

Das Geschäftsjahr ist das Schuljahr.

§ 6 Aktien und Gewinnverteilung

(1) Aktionäre können ihre Aktien zum Börsentag, der am Ende jedes Geschäftsjahres (Schuljahres) stattfindet, verkaufen bzw. neue Aktien erwerben. Mit dem Schulabschluss eines Aktionärs muss er seine Aktie(n) verkaufen. Aktien sind nicht übertragbar, d.h. sie können nur über die Gesellschaft ge- oder verkauft werden.

(2) Sofern am Ende des Geschäftsjahres ein Gewinn erzielt wurde, macht der Vorstand der Aktionärsversammlung einen Verwendungsvorschlag. Die Aktionärsversammlung entscheidet schließlich über die Gewinnverwendung. Der Gewinn kann als Dividende pro ausgegebener Aktie gewährt, für Re-Investitionen in die Schülerfirma sowie für Prämienzahlungen oder gemeinsame Unternehmungen der Mitarbeiter verwendet werden.

§ 7 Verwaltung des Vermögens

Der Vorstand der Gesellschaft verwaltet das Vermögen nach wirtschaftlichen Grundsätzen. Sollte die Gesellschaft aufgelöst werden, fällt der Reinerlös aus dem Verkauf des Vermögens dem Schulförderverein (oder einer anderen gemeinnützigen Organisation) zu. Die Entscheidung treffen der Vorstand und die Schulleitung im gegenseitigen Einvernehmen.

§ 8 Inkrafttreten der Satzung

(1) Die Satzung wurde durch die Aktionäre am mehrheitlich beschlossen. Sie tritt mit sofortiger Wirkung in Kraft.

(2) Änderungen oder Ergänzungen bedürfen der Zustimmung der Aktionärsversammlung.

.....
Ort, Datum

Quelle des Dokuments: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.
(Hrsg.): Genius – Das Unternehmen Schülerfirma.

Satzung I Gesellschaftervertrag für eine Schüler-GmbH

§ 1 Anliegen und Leistungen der Schülerfirma

(1) Die Schüler-GmbH ist ein pädagogisches Projekt der/des (Schule mit Adresse).

Es ist Anliegen des Projektes, dass die Schüler ihr im Fachunterricht erworbenes Wissen praktisch in realitätsnahen wirtschaftlichen Zusammenhängen gebrauchen sowie Schlüsselqualifikationen für die erfolgreiche Bewältigung des Überganges von der Schule in den Beruf wie Eigeninitiative, Verantwortungsbereitschaft und Teamfähigkeit erwerben und anwenden. Die Schülerfirma soll gleichzeitig die Möglichkeiten einer sinnvollen Freizeitgestaltung an der Schule bereichern.

(2) Die Beziehungen zwischen Schule und Schülerfirma sind vertraglich geregelt (siehe Beispiel Vertrag).

(3) Die Geschäftsidee der Schülerfirma ist:

-

Die Schüler-GmbH bietet folgende Leistungen an:

-

-

Der Leistungsbereich kann erweitert werden.

§ 2 Stammkapital

(1) Das Stammkapital beträgt bei Gründung der Schülerfirma €(in Worten Euro). Ein Gesellschafteranteil beträgt € Es ist nicht möglich, mehrere Gesellschafteranteile zu erwerben.

(2) Jeder Gesellschafter zahlt binnen Woche(n) seinen Anteil auf das Firmenkonto ein. Bei Aufnahme weiterer Gesellschafter ist jeweils der gleiche Betrag zu entrichten, das Stammkapital erhöht sich entsprechend.

§ 3 Geschäftsjahr

Das Geschäftsjahr ist das Schuljahr.

§ 4 Mitglieder / Gesellschafter

(1) Es können nur Schüler in der Schüler-GmbH mitarbeiten, die

- Schüler oder Lehrer der Schule sind,
- die gleichzeitig Gesellschafter werden,

- sofern sie Schüler sind, das Einverständnis ihrer Erziehungsberechtigten vorweisen können,
- sich mit den in der Satzung aufgeführten Regelungen einverstanden erklären.

Über Ausnahmeregelungen entscheidet die Geschäftsleitung.

(2) Aufnahmeanträge / Bewerbungen sind an die Geschäftsleitung zu richten, die über die Aufnahme entscheidet. Neu aufgenommene Mitglieder unterzeichnen einen Arbeitsvertrag und bekommen eine Kopie der Satzung.

(3) Die Gesellschafter- und damit Mitgliederversammlung wählt die Geschäftsleitung. Jedes Mitglied ist verpflichtet, die ihm übertragenen Aufgaben pünktlich und ordentlich zu erfüllen. Die von der Schüler-GmbH genutzten Räumlichkeiten müssen in einem sauberen und ordentlichen Zustand gehalten werden. Gleiches gilt für die sich im Firmen- oder Schuleigentum befindlichen Gegenstände, technischen Geräte und Materialien.

Für mutwillige Beschädigungen werden die Verursacher bzw. deren Erziehungsberechtigte haftbar gemacht.

(4) Die Mitgliedschaft in der Schüler-GmbH endet

- auf Wunsch des Mitgliedes bei Einhaltung einer Kündigungsfrist von Wochen
- mit Ausscheiden aus der Schule
- bei Entlassung oder Ausschluss.

Ein Mitglied kann wegen grober Verletzungen der von ihm übernommenen Pflichten oder bei fortgesetzter Nachlässigkeit aus der Schülerfirma ausgeschlossen werden. Ihm muss jedoch Gelegenheit gegeben werden, sich dazu zu äußern. Über den Ausschluss entscheidet die Geschäftsleitung.

(5) Ein Mitglied kann im Falle eines starken Leistungsabfalls in einzelnen Fächern oder anderer Probleme zeitweise beurlaubt werden.

§ 5 Aufbau der Schülerfirma

(1) Die Gesellschaft hat Geschäftsführer. Er/sie leitet/leiten das Unternehmen und vertreten es nach außen.

(2) Die Gesellschaft hat eine gewählte Geschäftsleitung.

Die Geschäftsleitung besteht aus Mitgliedern, und zwar:

- dem/den Geschäftsführer(n)
- den gewählten Abteilungsleitern
- einem projektbegleitenden Lehrer

(3) Die Geschäftsleitung organisiert und leitet alle die Gesellschaft betreffenden Maßnahmen gemäß § 1, Absatz 3. Sie entscheidet über die Gewährung und Erbringung von Leistungen, über finanzielle und personelle Angelegenheiten. Alle die Schülerfirma betreffenden Schriftstücke, die an Personen außerhalb der Firma gerichtet sind, müssen von mindestens

einem Mitglied der Geschäftsleitung (Schüler) in Absprache mit dem projektbegleitenden Lehrer unterzeichnet werden.

(4) Die Gesellschaft gliedert sich in folgende Abteilungen:

- Finanzabteilung
- Personalabteilung
- usw.

Über die konkrete Aufgabenverteilung der einzelnen Abteilungen entscheiden die Abteilungen selbständig. Verantwortlich ist der gewählte Abteilungsleiter.

§ 6 Gesellschafterversammlung

(1) Die Gesellschafterversammlung ist einzuberufen, wenn dies im Interesse der Schülerfirma liegt, aber mindestens 1x jährlich in den ersten Monaten des Schuljahres (Jahreshauptversammlung). Alle Firmenmitglieder sind dazu rechtzeitig durch Aushang zu informieren.

Die Gesellschafterversammlung (Jahreshauptversammlung) hat folgende Aufgaben:

- Kontrolle der Arbeit der Geschäftsleitung,
- Entgegennahme des Geschäftsberichts mit Jahresbilanz,
- Neuwahl bzw. Bestätigung der Mitglieder der Geschäftsleitung,
- Entscheidung über die Verwendung des Gewinns.

(2) Die Geschäftsleitung wird für die Dauer eines Schuljahres gewählt. Wenn mehr als die Hälfte aller Mitglieder anwesend ist, ist die Versammlung beschlussfähig. Ist das nicht der Fall, muss eine neue Hauptversammlung einberufen werden, die dann in jedem Fall beschlussfähig ist. Wahlberechtigt sind alle als Gesellschafter registrierten Personen. Die Registratur ist Aufgabe der Personalabteilung. Wählbar sind alle Gesellschafter, die in Vorbereitung der Wahl als Kandidaten benannt wurden, Schüler der Schule..... sind und mindestens..... Monate in der Schülerfirma mitgearbeitet haben. Der projektbegleitende Lehrer ist automatisch Mitglied der Geschäftsleitung, jedoch darf er nicht alleiniger Geschäftsführer werden.

(3) Zur Gewinnverwendung legt die Geschäftsleitung der Gesellschafterversammlung einen Vorschlag vor.

§ 7 Gültigkeit der Satzung

(1) Die Satzung tritt am in Kraft.

(2) Änderungen oder Ergänzungen bedürfen der Zustimmung der Gesellschafterversammlung.

.....
Ort, Datum

OG 1 Satzung für eine SGmbH.doc

Quelle des Dokuments: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.
(Hrsg.): Genius – Das Unternehmen Schülerfirma.

Satzung für einen Schüler-Verein

§ 1 Anliegen und Leistungen der Schülerfirma

(1) Der Schüler-Verein.....ist ein pädagogisches Projekt der/des(Schule mit Adresse). Der Verein verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke. Die Mitglieder erhalten in ihrer Eigenschaft als Mitglieder keine Zuwendungen aus den Mitteln des Vereins.

(2) Es ist Anliegen des Projektes, dass die Schüler ihr im Fachunterricht erworbenes Wissen praktisch in realitätsnahen wirtschaftlichen Zusammenhängen gebrauchen sowie Schlüsselqualifikationen für die erfolgreiche Bewältigung des Überganges von der Schule in den Beruf wie Eigeninitiative, Verantwortungsbereitschaft und Teamfähigkeit erwerben und anwenden. Die Schülerfirma soll gleichzeitig die Möglichkeiten einer sinnvollen Freizeitgestaltung an der Schule bereichern.

(2) Die Beziehungen zwischen Schule und Schülerfirma sind vertraglich geregelt (siehe Beispiel Vertrag).

(3) Der Schüler-Verein bietet folgende Leistungen an:

-
-

Der Leistungsbereich kann erweitert werden.

§ 2 Mitgliedschaft

(1) In den Verein können nur Personen aufgenommen werden, die

- Schüler oder Lehrer der Schule sind,
- sofern sie Schüler sind, das Einverständnis ihrer Erziehungsberechtigten vorweisen können,
- sich mit den im Vertrag über die Vereinsmitgliedschaft aufgeführten Regelungen einverstanden erklären.

Über Ausnahmeregelungen entscheidet der Vorstand.

(2) Aufnahmeanträge sind an den Vorstand zu richten, der ebenso über die Aufnahme entscheidet. Neu aufgenommene Mitglieder unterzeichnen den Vertrag über die Vereinsmitgliedschaft und bekommen eine Kopie der Vereinssatzung.

(3) Die Vereinsmitglieder haben das Recht, den Vorstand zu wählen. Sie sind verpflichtet, die ihnen übertragenen Aufgaben pünktlich und ordentlich zu erfüllen. Die von den Vereinsmitgliedern genutzten Räumlichkeiten müssen in einem sauberen und ordentlichen Zustand gehalten werden. Gleiches gilt für die sich im Vereins- oder Schuleigentum befindlichen Gegenstände, technischen Geräte und Materialien.

Für Beschädigungen von Vereins- oder Schuleigentum werden die Verursacher bzw. deren Erziehungsberechtigte haftbar gemacht.

(4) Die Mitgliedschaft im Schüler-Verein endet

- auf Wunsch des Mitgliedes bei Einhaltung einer Kündigungsfrist von Wochen,
- bei Entlassung oder Ausschluss aus dem Verein.

Ein Vereinsmitglied kann wegen grober Verletzungen der von ihm übernommenen Pflichten oder bei fortgesetzter Nachlässigkeit aus dem Verein ausgeschlossen werden. Ihm muss jedoch Gelegenheit gegeben werden, sich dazu zu äußern. Über den Ausschluss entscheidet der Vorstand.

(5) Mitgliedsbeiträge werden nicht erhoben.

§ 3 Vereinsvorstand

(1) Der gewählte Vereinsvorstand besteht aus Mitgliedern, und zwar:

- dem Vorstandsvorsitzenden,
- den Bereichsleitern,
- einem projektbegleitenden Lehrer.

(2) Der Vorstand organisiert und leitet alle den Verein betreffenden Maßnahmen. Er entscheidet über die Gewährung und Erbringung von Leistungen, über finanzielle und personelle Angelegenheiten.

Der Vorstandsvorsitzende ist Ansprechpartner der Schulleitung und wichtigste Kontaktperson zur Öffentlichkeit. Alle den Verein betreffenden Schriftstücke, die an Personen außerhalb des Vereins gerichtet sind, müssen von mindestens einem Vorstandsmitglied (Schüler) in Absprache mit dem projektbegleitenden Lehrer unterzeichnet werden.

(3) Der Vorstand wird für die Dauer eines Schuljahres gewählt. Wahlberechtigt sind alle als Mitglieder des Vereins registrierten Personen. Die Registratur ist Aufgabe der Personalabteilung. Wählbar sind alle Mitglieder des Vereins, die in Vorbereitung der Wahl als Kandidaten benannt wurden, Schüler der Schule sind und mindestens Monate als Mitglieder im Verein gewirkt haben. Der projektbegleitende Lehrer ist automatisch Vorstandsmitglied, jedoch darf er nicht Vorstandsvorsitzender werden.

§ 4 Gliederung des Vereins

(1) Der Verein gliedert sich in folgende Bereiche:

- den Vereinsvorstand,
- den Bereich Finanzen,
- den Bereich Personalfragen,
- usw.

(2) Über die konkrete Aufgabenverteilung in den einzelnen Bereichen entscheiden die Bereiche selbständig und informieren darüber in den Vorstandssitzungen. Verantwortlich ist der gewählte Bereichsleiter.

§ 5 Mitgliederversammlung

(1) Mindestens einmal im Jahr und zwar innerhalb der innerhalb der ersten Wochen des Schuljahres findet eine Mitgliederversammlung statt. Alle Vereinsmitglieder sind darüber rechtzeitig durch Aushang zu informieren. Die Versammlung ist beschlussfähig, wenn mehr als die Hälfte aller stimmberechtigten Vereinsmitglieder anwesend ist. Ist das nicht der Fall, muss eine neue Hauptversammlung einberufen werden, die dann in jedem Fall beschlussfähig ist.

(2) Der Vorstand legt auf dieser Hauptversammlung einen Arbeits- und Finanzbericht zum vergangenen Jahr vor und stellt die Planungen für das folgende Jahr vor. Weiterhin wird der Vorstand gewählt.

§ 6 Satzungsänderungen und Auflösung des Vereins

(1) Satzungsänderungen oder die Auflösung des Schüler-Vereins können nur von der Mitgliederversammlung mit zwei Dritteln der abgegebenen Stimmen beschlossen werden.

(2) Die Satzung tritt in dieser Form am in Kraft.

.....
Ort/Datum

Quelle des Dokuments: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.
(Hrsg.): Genius – Das Unternehmen Schülerfirma.

Vereinbarung zwischen Schulleitung und Schülerfirma

zwischen der Schule.....

vertreten durch Herrn/Frau..... (Schulleiter/in)

und der Schülerfirma.....

vertreten durch Herrn/Frau..... (Geschäftsführer/in)

Inhalt und Grundsätze

Die Vereinbarung regelt das Innenverhältnis zwischen der Schule und der Schülerfirma im Rahmen der Durchführung des Projektes. Die Schülerfirma ist ein von der Schule und der Schulkonferenz befürwortetes langfristig angelegtes Projekt. Es zielt neben einer Orientierung der beteiligten Schüler/innen auf Ausbildung und Beruf insbesondere auf die Entwicklung von Eigeninitiative, Eigenverantwortung und unternehmerischem Handeln.

Vereinbarung

1. Die Schülerfirma wird in weitestgehender Verantwortung der beteiligten Schüler/innen betrieben. Als Ansprechpartner steht den Schülern/innen in beratender und unterstützender Funktion Herr/Frau zur Verfügung.

2. Die beteiligten Schüler/innen informieren ihre Eltern über ihre Mitarbeit in der Schülerfirma.

3. Die Schülerfirma erhält folgende Räumlichkeiten zur mietfreien, zweckgebundenen und weitgehend eigenverantwortlichen Nutzung:

-
-
-

Der Schülerfirma wird zu folgenden Bedingungen ein Schlüssel übergeben:

-
-

Die Reinigung der genannten Räumlichkeiten erfolgt durch:

-

4. Die Versicherung des Eigentums der Schülerfirma (Inventar) erfolgt durch:

-

5. Die Schülerfirma richtet ein eigenes Girokonto ein, zu dem grundsätzlich

Herr/Frau (Schüler/in)

sowie

Herr/Frau (Lehrer/in)

gemeinsam zugangsberechtigt sind. Für das Konto wird kein Dispo-Kredit beantragt.

6. Über die o.g. Unterstützung hinaus stellt die Schule der Schülerfirma (keine) finanziellen Mittel zur Verfügung.

7. Die Geschäftsführung der Schülerfirma ist berechtigt, Geschäfte und Verträge mit einem jährlichen Gesamtumsatz bis zu einer maximalen Höhe von 17.500 € bzw. €30.000,- abzuschließen. Dabei dürfen Gewinne von maximal € pro Geschäftsjahr (= Schuljahr) erzielt werden. Umsatz und Gewinn müssen durch ein gewissenhaft zu führendes Kassenbuch nachweisbar sein.

8. Die Schülerfirma macht bei allen Geschäften und Verträgen ihren Partnern gegenüber deutlich, dass es sich um eine **Schüler-Firma** und damit um ein Projekt der Schule handelt.

9. Die Schule stellt allen Schülern/innen, die mindestens Monate in der Schülerfirma tätig waren, ein Zertifikat über ihre Teilnahme aus.

10. Die Vereinbarung wird für unbefristete Zeit geschlossen und endet, wenn Monate zuvor im gegenseitigen Einverständnis die Beendigung des Projektes vereinbart worden ist.

.....
Ort/Datum

.....
(Schulleiter/in)

.....
(Geschäftsführer/in)

Quelle des Dokuments: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.
(Hrsg.): Genius – Das Unternehmen Schülerfirma.

Organisation der Kapazitäten bei Schülern und Lehrkräften

Für das regelmäßige Angebot von Zwischenmahlzeiten durch Schülerfirmen bedarf es auch einer Organisation der regelmäßigen Arbeits- und Ausbildungszeit für die Schüler und eine regelmäßige Betreuung und Ausbildung durch Lehrkräfte. Nachfolgend sollen hierzu einige Modelle vorgestellt werden.

AG

Die Einrichtung einer AG gibt einerseits eine feste Kapazität, die allerdings bei Schülern und Lehrkräften zunächst nur 2 Stunden je Woche beträgt. Eine Aufspaltung der AG-Zeiten der Schüler ist kaum möglich, da die Zubereitungszeit in der Vormittagszeit liegen muss und Schülergruppen (Klasse, Kurs) parallel kaum unterschiedliche Aufgaben erfüllen können. Möglich ist eine Aufteilung in 2 x 1 Stunde, sodass 2 Schülergruppen 4 Stunden abdecken können. Mit einer zusätzlichen Verfügungsstunde können 5 Tage abgedeckt werden. Die Betreuung durch Lehrkräfte ist jeweils sichergestellt.

Wahlpflichtunterricht WPU

Im WPU-Bereich in der Hauptschule arbeiten in der Regel 2 oder 3 Lerngruppen parallel (Haushaltslehre, Technik, Wirtschaft) mit entsprechender Betreuung durch Lehrkräfte im Umfang von 2 Stunden/Woche. Wird bei einer Klasse in einem Jahrgang der Arbeitslehre-Unterricht auf die Schülerfirma ausgerichtet und jeweils in 1 Stunde-Blöcke gesplittet, lassen sich hierdurch 4 oder 5 Wochentage abdecken. Bei einem 2zügigen Jahrgang kann die Kapazität von 2 Stunden je Tag mit Betreuung organisiert werden. Diese Ausrichtung des Arbeitslehre-Unterrichts auf ein Produkt wird auch als berufsvorbereitend und -qualifizierend zu beurteilen sein.

Integration des Fachunterrichts in die Ausbildung für die Schülerfirma

Von Sudek (2009) werden u. a. folgende Anbindungsmöglichkeiten an den Fachunterricht aufgezeigt:

- **Deutsch:** Verstehen von Verträgen, Formulieren von Bewerbungen, **Werbetexten**, Anschreiben, Protokollen, Kommunikation am Telefon, Argumentieren, Diskussionen und Streitgespräche
- **Mathematik:** Grundrechenarten, Kopfrechnen, Prozentrechnung, Buchführung, Arbeit mit dem PC
- **Arbeitslehre/Wirtschaft:** Aufbau eines Betriebes, innerbetriebliche Zielsetzungen, Arbeitsrecht, Produkte, Arbeitsablauf, Absatzmarkt, Kosten / Umsatz / Lohn / Gewinn / Preisbildung, Wettbewerb
- **Arbeitslehre/Hauswirtschaft:** Ernährungslehre, Vorratshaltung, Lebensmittelhygiene
- **Arbeitslehre/Technik:** Konstruktion, technisches Zeichnen, Materialkunde, Logistik
- **Erdkunde:** Regionale Verteilungsstrukturen
- **Biologie:** Umweltschutz, Umweltverträglichkeit, Stoffwechsel

- **Kunst:** Visuelle Kommunikation, Logo, Flyer, Homepage

Wöchentlicher Projekttag für Schülerfirma

Liegt der Schwerpunkt mehr auf der Förderung von Schülern, kann eine Schülerfirma auch in der Weise geführt werden, dass an einem Tag der Woche die Firma jeweils als Projekttag betrieben wird. Dies kann bei Förderschulen in den Vordergrund treten. Hiermit ist es jedoch nicht möglich, ein tägliches Angebot von Zwischenmahlzeiten aufzubauen.

Förderung der Berufsorientierung durch Catering

An der Gesamtschule stehen Stundenkapazitäten für Individuelle Begabtenförderung IBG zur Verfügung. Diese können für die Berufsorientierung Gastronomie/Großhaushalte eingesetzt werden, um durch ein Catering für Aktionen (Kommunale Feiern und Events, Geburtstage etc.) für eine Ausbildung zu qualifizieren. Die Durchführung des Caterings hat sich dabei als Anbahnung von Ausbildungsverträgen erwiesen. In den regelmäßigen Stunden nach Stundenplan erfolgt die Ausbildung und z. T. die Zubereitung. Hierzu sind in der Regel auch weitere Arbeitszeiten erforderlich, die aber durch das Entgelt/Trinkgeld auch bezahlt werden.

Literatur

Sudek, A.: Go! to school! Schülerunternehmen – ökonomische Grundbildung in der Praxis. Vortrag 2009. <http://www.schuelerfirmenmesse-owl.de/media/pdf/Sch%C3%BClerunternehmen.pdf>

Fallbeispiele

Planung Schuljahr 2009/10 Förderschule A

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:**
 - 1. große Pause Mittwoch und Freitag (zusätzlich besteht Schülercafé, das montags geöffnet hat)
 - Angebot von Zwischenmahlzeiten
 - 3 SF: SF Kiosk, SF Geschenkeshop Textil, SF Geschenkeshop (Holz)
- **Schüler:** Jahrgangsstufen 10, 9/10 sicher, eventuell 8/9 → wahrscheinlich 28-30 SuS in SF
- **Zeit:**
 - 2 Tage pro Woche (Mittwoch, Freitag) je 3 Stunden (8-10.45 Uhr): Zeit für SF
 - Ersatz des Hauswirtschafts- und Arbeitslehreunterricht → 6 Schulstunden
 - Rotation: Jede/r SuS durchläuft alle SF
- **Gewinn:**
 - SuS sollen über Gewinn bestimmen, aber nach erstem Jahr soll entliehenes Geld an Förderverein zurückgezahlt werden
 - Ansonsten: Gewinnverwendung für Ausflug oder für SF
- **Gründung SF:** Startkapital wird von Förderverein entliehen
- **Start SF:** Qualitätsverbesserung stellt noch Problem dar und muss noch ausgehandelt werden

Planung Schuljahr 2009/10 Hauptschule A

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:** Idee: SF für Mittagszeit für SuS und Lehrern
- **Zusätzliche Betreuung:** Technische Kraft wird nicht benötigt
- **Schüler:** Jahrgangsstufen 7-10
- **Zeit:**
 - BuS-Klassen („Beruf und Schule“): SuS sind normalerweise dienstags und mittwochs in Betrieben → Zeit für SF
 - Für Teile der 10. Jgst.: Donnerstag ist Praktikumstag → Zeit für SF
 - Arbeitslehre: 1 Schulstunde Wirtschaft im Klassenverband, je 2 Stunden Hauswirtschaft und Technik (SuS werden aufgeteilt für 1/2 Jahr)
 - SF an 3 Tagen pro Woche
- **Gründung SF:** Genaue Bestimmung bedarf noch Zustimmung durch die Lehrerkonferenz

Planung Schuljahr 2009/10 Hauptschule B

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:**
 - Zuerst: Täglich 1. große Pause → Angebot von Zwischenmahlzeiten
 - Später Ausbau: Täglich 2. große Pause, mittags → Angebot von Zwischenmahlzeiten
- **Zusätzliche Betreuung:** Technische Kraft (Frau des Hausmeisters)
- **Schüler:** Jahrgangsstufe 8 (dreizügig im Schuljahr 2009/10)
- **Zubereitung und Verkauf:** Räume im Souterraine für Zubereitung und Cafeteria
- **Zeit:**
 - 3 Tage: Klasse 8.1-8.3, 2 Std. aus Arbeitslehre, 1/2 Klasse (ca. 11 SuS)
 - 1 Tag: 9 F3-Klasse (Förderunterricht)
 - 1 Tag: 7 F2-Klasse (Förderunterricht)
- **Verkauf:**
 - 1. große Pause: Zubereitung Team A
 - 2. große Pause: Zubereitung Team B
- **Ausbildung, Betreuung:**
 - Technische Kraft
 - Lehrer der Lerngruppe
- **Gewinn:** Einsatz für Berufsqualifizierungs-Camp
- **Gründung SF:**
 - Rechtliche Form: AG
 - Werbung für AG
 - Stellenbewerbung
 - Gründungsvorstand
 - Personalleitung (Vorstand, Finanzen, Verkauf, Einkauf, Marketing, Küche)
- **Start SF:**

Angebot	Schulung	Ziel
1. Angebot: Belegte Brötchen	Schneidetechnik, Hygiene (Crashkurs)	Nach 2 Wochen: Professionelles Angebot (Kriterienkatalog)
1. Erweiterung: Obst/Gemüse als Fingerfood	Kassenbuch, Buchhaltung	Ordnungsgemäße Buchhaltung
2. Erweiterung: Qualitätssteigerung	Qualitätsbeurteilung ZM	Höchste Qualitätsstufe im Angebot
	Personalplanung	
	Einkauf	

Planung Schuljahr 2009/10 Hauptschule C

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:** Täglich 1. und 2. große Pause → Angebot von Zwischenmahlzeiten an mindestens 3 Tagen pro Woche
- **Zusätzliche Betreuung:** Eventuell Beantragung, dass Bedienstete der Mittagessenausgabe statt um 11 um 10 Uhr kommt
- **Schüler:** Jahrgangsstufen 7-10 (Jgst. 8 zweizügig, Jgst. 9 zweizügig, 10 A/B)
- **Zubereitung:** In der Lehrküche
- **Verkauf:** Mensa Verkaufsstand
- **Zeit:**
 - 8 a und b zusammenfügen und dann drittel: 1/3 Wirtschaft, 1/3 Technik, 1/3 Hauswirtschaft
 - Oder: 8 a und 8 b jeweils 1/2 Jahr Hauswirtschaft und TBZ („Technisches-Bildungs-Zentrum“) und 1/2 Jahr Wirtschaft und Informatik → 2 Vormittage für SF
 - Weitere Möglichkeit: Jgst. 7-10: WPU (bereits jetzt: SuS gehen eine Viertelstunde eher aus dem Unterricht und bereiten Brötchen zu) → 3+x Tage möglich für SF
- **Gründung SF:** Rechtliche Form: GmbH
- **Start SF:**

Angebot	Schulung	Ziel
1. Angebot: Belegte Brötchen	Schneidetechnik, Hygiene (Crashkurs)	Nach 2 Wochen: Professionelles Angebot (Kriterienkatalog)
1. Erweiterung: Obst/Gemüse als Fingerfood	Kassenbuch, Buchhaltung	Ordnungsgemäße Buchhaltung
2. Erweiterung: Qualitätssteigerung	Qualitätsbeurteilung ZM	Höchste Qualitätsstufe im Angebot

Planung Schuljahr 2009/10 Hauptschule D

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:** Täglich 1. und 2. große Pause → Angebot von Zwischenmahlzeiten
- **Zusätzliche Betreuung:** Technische Kraft wird angefragt
- **Schüler:** Jahrgangsstufen 7-10
- **Zubereitung und Verkauf:** Abgetrennter Raum für Zubereitung und Außerverkauf (Fenster zum Pausenhof)
-
- **Zeit:**
 - Wie bisher: Im Wechsel vor Pausen Zubereitung, danach Verkauf
 - Dafür werden teilnehmende SuS vom Unterricht in 2. Std. befreit (jeder SuS fehlt alle 8 Wochen im regulären Unterricht)
 - Außerdem: Jeden Dienstag werden die SuS der Klasse 10 für das Langzeitpraktikum freigestellt → Die SuS, die kein Praktikum absolvieren, übernehmen Aufgaben in der Schülerfirma und Teil der Geschäftsführung
 - Im Lernbereich Arbeitslehre werden Themen der Lebensmitteltechnologie und Hygiene, sowie kaufmännische Themen durchgenommen
- **Gewinn:**
 - Geht zur Hälfte an SuS
 - Die andere Hälfte bekommt der Förderverein
- **Gründung SF:**
 - Rechtliche Form: GmbH
 - Startkapital aus Förderverein
 - Werbung für SF Anfang Schuljahr 2009/10
 - Stellenbewerbung Anfang Schuljahr 2009/10
 - Gründungsvorstand (Ideen von Lehrern liegen vor, wird definitiv im Juli benannt)
 - Personalleitung (Vorstand, Finanzen, Verkauf, Einkauf, Marketing, Küche)
 - Kein Bonssystem, sondern Bargeld: An einem Fenster wird bezahlt und ein Kreuz/Kreuze für die Ware auf einen Vordruck gemacht, an einem anderen Fenster wird Ware ausgegeben → Kein direkter Kontakt von Lebensmitteln und Geld
- **Start SF:**

Angebot	Schulung	Ziel
1. Angebot: Belegte Brötchen	Schneidetechnik, Hygiene (Crashkurs)	Nach 2 Wochen: Professionelles Angebot (Kriterienkatalog)
1. Erweiterung: Obst/Gemüse als Fingerfood	Kassenbuch, Buchhaltung	Ordnungsgemäße Buchhaltung
2. Erweiterung: Qualitätssteigerung	Qualitätsbeurteilung ZM	Höchste Qualitätsstufe im Angebot

Planung Schuljahr 2009/10 Förderschule B

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:** 1. große Pause (2-3 Tage pro Woche) → Angebot von Zwischenmahlzeiten
- **Zusätzliche Betreuung:** Senior, AGH-Kraft
- **Schüler:** Jahrgangsstufen 8 (zweizügig) und 9 (einzügig) → 14 SuS pro Klasse
- **Zubereitung:** In der Lehrküche oder Bereich im Foyer
- **Verkauf:** Kiosk neben Pausenhof
- **Zeit:**
 - 2 Vormittage durch Arbeitslehre/Technik abgedeckt
 - Eventuell 3. Vormittag: Stundenorganisation muss noch abgesprochen werden
 - Wirtschaftslehreunterricht, um Kasse, Warenwirtschaft etc. unterzubringen
- **Gewinn:**
 - Verwendung wird noch abgestimmt
- **Gründung SF:**
 - Rechtliche Form SF soll bestehen, aber muss noch besprochen werden → Organisationsform wird im neuen Schuljahr ausdifferenziert (erstmal klein anfangen!)
 - Arbeitsvertrag abgespeckt ist sinnvoll
- **Start SF:**

Angebot	Schulung	Ziel
1. Angebot: Belegte Brötchen	Schneidetechnik, Hygiene (Crashkurs)	Nach 2 Wochen: Professionelles Angebot (Kriterienkatalog)
1. Erweiterung: Obst/Gemüse als Fingerfood	Kassenbuch, Buchhaltung	Ordnungsgemäße Buchhaltung
2. Erweiterung: Qualitätssteigerung	Qualitätsbeurteilung ZM	Höchste Qualitätsstufe im Angebot

Planung Schuljahr 2009/10 Hauptschule E

Schülerfirma Kiosk

- **Angebot:**
 - Zuerst: Täglich 1. + 2. große Pause → Angebot von Zwischenmahlzeiten
 - Später Ausbau: Vor Unterricht (7.30 Uhr) → Angebot von Zwischenmahlzeiten
- **Schüler:** Jahrgangsstufen 8, 9 und Klasse 10a (Info: Alle Jahrgangsstufen sind zweizügig) werden eingebunden
- **Zubereitung und Verkauf:** Ausbau der Mensa
- **Zeit:**
 - Klassen 8a, 8b, 9a, 9b und 10a sind an jeweils einem Tag für die Schülerfirma zuständig und übernehmen die Versorgung in den Pausen. Die Kapazitäten der Klassen 8a und 8b stammen aus dem Bereich Arbeitslehre, die der Klassen 9a, 9b, 10a aus dem Wahlpflichtunterricht (WPU)
 - Für die Verpflegung vor Schulbeginn sind die Klassen 8a und 8b zuständig. Die Kapazitäten ergeben sich aus dem Wahlpflichtunterricht → WPU Kl. 8: 4 mal 1/2 Std. (7.30 – 8 Uhr)
 - Weitere Planungsschritte bezüglich der Schülerkapazitäten werden noch festgelegt!
- **Lehrer:** Gem. Stundentafel
- **Technische Kraft:** Wird angefragt
- **Verkauf:** Kleinere Gruppe aus Zubereitungsteam
- **Gewinn:**
 - SuS in Firma
 - Ausstattung
- **Gründung SF:**
 - GmbH
 - Gründungs-Geschäftsführung soll von den Lehrern festgelegt werden → SuS sollen aus der Jahrgangsstufe 10 stammen
 - Stellenplan + Ausschreibung
 - Bonssystem oder Bargeld
 - Betreuung durch Lehrkraft
- **Start SF:**

Angebot	Schulung	Ziel
1. Angebot: Belegte Brötchen, Getränke	Schneidetechnik, Hygiene (Crashkurs), Standards	Professionelles Angebot (Kriterienkatalog), hygienisch i. O.
1. Erweiterung: Obst/Gemüse als Fingerfood	Kassenbuch, Buchhaltung	Ordnungsgemäßes Finanzsystem
2. Erweiterung: Qualitätssteigerung	Qualitätsbeurteilung ZM	Höchste Qualitätsstufe im Angebot

Vorstellung zur Einrichtung einer Schülerfirma

Nadine Renk

Was ist eine Schülerfirma?



- ⌘ Schulprojekte, die in ihrer Struktur realen Firmen gleichen
- ⌘ ABER: Kein echtes Wirtschaftsunternehmen
- ⌘ Aufbau einer möglichst realitätsnahen Betriebsstruktur und Angebot von Produkten oder Dienstleistungen
- ⌘ Mindestens Kostendeckung wird angestrebt
- ⌘ Keine ernsthafte Konkurrenz für reale Firmen

Warum eine Schülerfirma?



Das beste Training ist die Praxis...

- ⌘ Trainieren von Schlüsselkompetenzen
- ⌘ Schulung des wirtschaftlichen Denkens
- ⌘ Vorbereitung auf die Berufsausbildung und das Arbeitsleben
- ⌘ Nutzung der Fähigkeiten aller Schüler
- ⌘ Verknüpfungen des Unterrichtsstoffes
- ⌘ Schaffung eines guten Klassenklimas

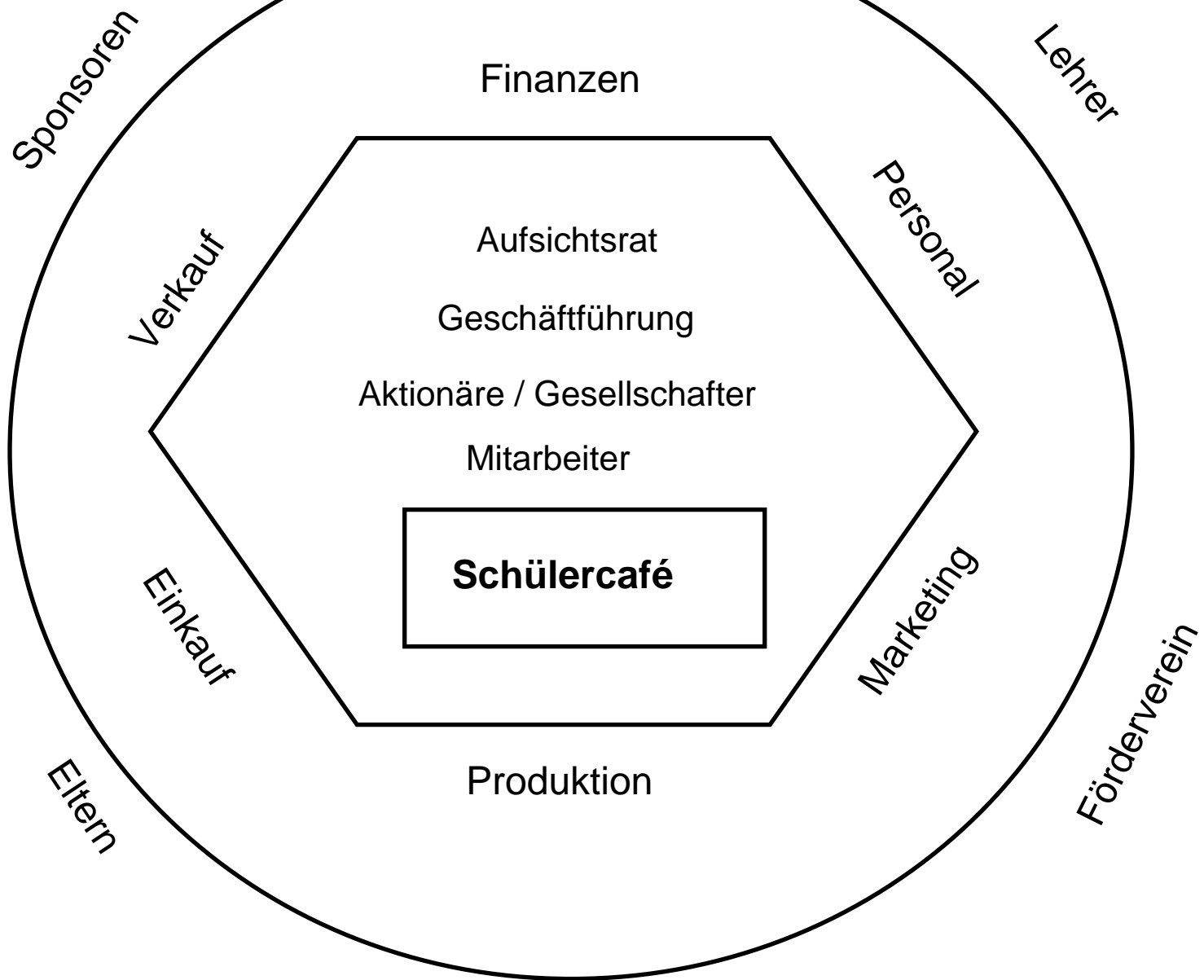
Und warum sollte *ich* mitmachen?



- ⌘ Lernen von Fähigkeiten und Fertigkeiten, die DU für das spätere Berufsleben – egal in welchem Bereich – gebrauchen kannst
- ⌘ Erwerb eines Zertifikats/ mehrerer Zertifikate
- ⌘ Nicht nur Theorie, sondern Praxis
- ⌘ Selbstbestimmung und Eigenverantwortung

Aufgaben für die Schülerfirma
Die Schülerfirma

Das Umfeld
Das Innenverhältnis



- ⌘ Kassenbestände prüfen
- ⌘ Kontoführung:
Einzahlungen,
Überweisungen,
Rechnungen
- ⌘ Eventuell Entlohnung
der Mitarbeiter



Personal



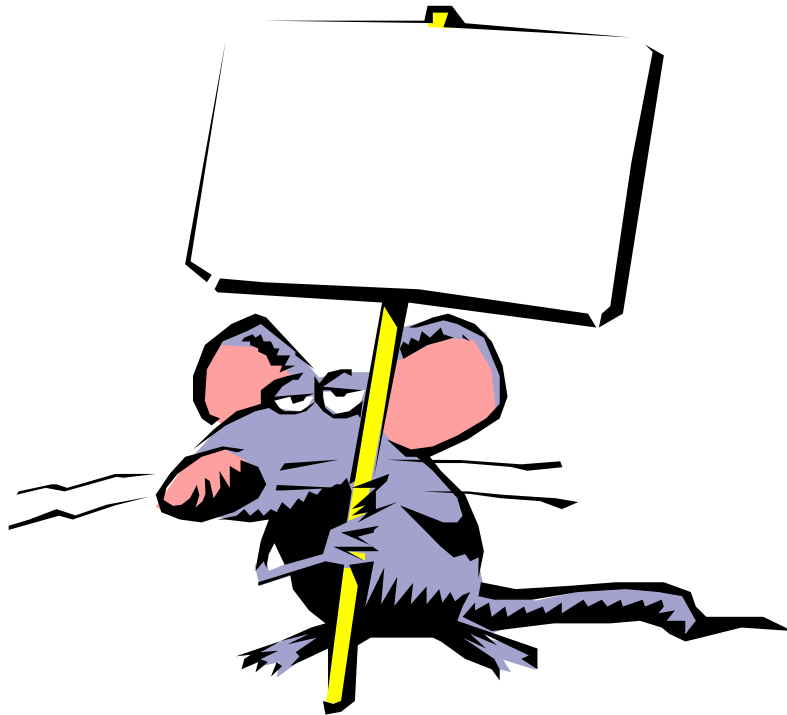
- ⌘ Verträge mit Mitarbeitern
- ⌘ Einteilung der Mitarbeiter
- ⌘ Krisenmanagement
(Vertretungslisten)

Einkauf und Verkauf

- ⌘ Bestellung der Waren
- ⌘ Einkauf in Geschäften
- ⌘ Eingangskontrolle
- ⌘ Überprüfen des Lagers
- ⌘ Überwachung des Verkaufs
- ⌘ Verwertung der Reste



Marketing



- ⌘ Schilder entwerfen
- ⌘ Infomaterial erstellen -
Presse
- ⌘ Werbeaktionen
- ⌘ Werbung neuer
Mitarbeiter
- ⌘ Aktienverkauf

**Vielen Dank
für eure Aufmerksamkeit und euer
Interesse!**



Rahmenbedingungen für Schülerfirmen

Insgesamt muss unterschieden werden zwischen der pädagogischen Zielsetzung (Schüler sollen schrittweise Verantwortung übernehmen) und der rein juristischen Betrachtung. Letztere ergibt sich aus dem Umstand, dass die Schüler in der Regel minderjährig sind und nicht für eine Schülerfirma im Außenverhältnis geschäftsfähig auftreten dürfen. Diese Grenzen der Geschäftstätigkeit der Schüler müssen besonders den Führungskräften in der Schülerfirma deutlich gemacht werden. Verträge mit Lieferanten können beispielsweise nur von der betreuenden Lehrkraft geschlossen werden. Alle rechtlich wirksamen Geschäfte mit Dritten bedürfen der Zustimmung des geschäftsführenden Lehrers.

Die Schülerfirmenarbeit kann in erster Linie als schulische Arbeit gewertet werden. Grundvoraussetzung für die Gründung der Schülerfirma ist die Anerkennung als schulisches Projekt durch die Schulleitung. Es gilt die übliche Aufsichtspflicht.

Wichtige Entscheidungen der Schülerfirma werden in der Gesellschafterversammlung getroffen, bei der die Schüler und die durchführende Lehrkraft teilnehmen. Die Lehrkraft übernimmt die Funktion des Geschäftsführers und hat ein Vetorecht. Weiterhin übernimmt die Lehrkraft zunächst die Leitung der Gesellschafterversammlung – sie sollte aber Schritt für Schritt von den Schülern übernommen werden.

Weitere wichtige Punkte zu den rechtlichen Rahmenbedingungen für Schülerfirmen:

Nach außen

- Schülerunternehmen gelten nicht als echte Firmen (schulische Veranstaltung im geschützten Bereich)
- Eigenes Bankkonto – Unterkonto – Kassenprüfung am Ende des Geschäftsjahres
- Umsatzsteuerpflicht ab 17.500 € Jahresumsatz
- Körperschafts- und Gewerbesteuerpflicht ab 30.678 € Jahresumsatz (brutto) – pro Schule, dabei gilt ein Freibetrag von ca. 3.800 €
- Ständige Verwendung des Begriffs Schülerunternehmen bzw. Schülerfirma im Namen und in der Kommunikation
- Besondere Produkthaftung durch Gemeindeunfallversicherung oder alternativ durch Zusammenarbeit mit dem lokalen Mittelstand

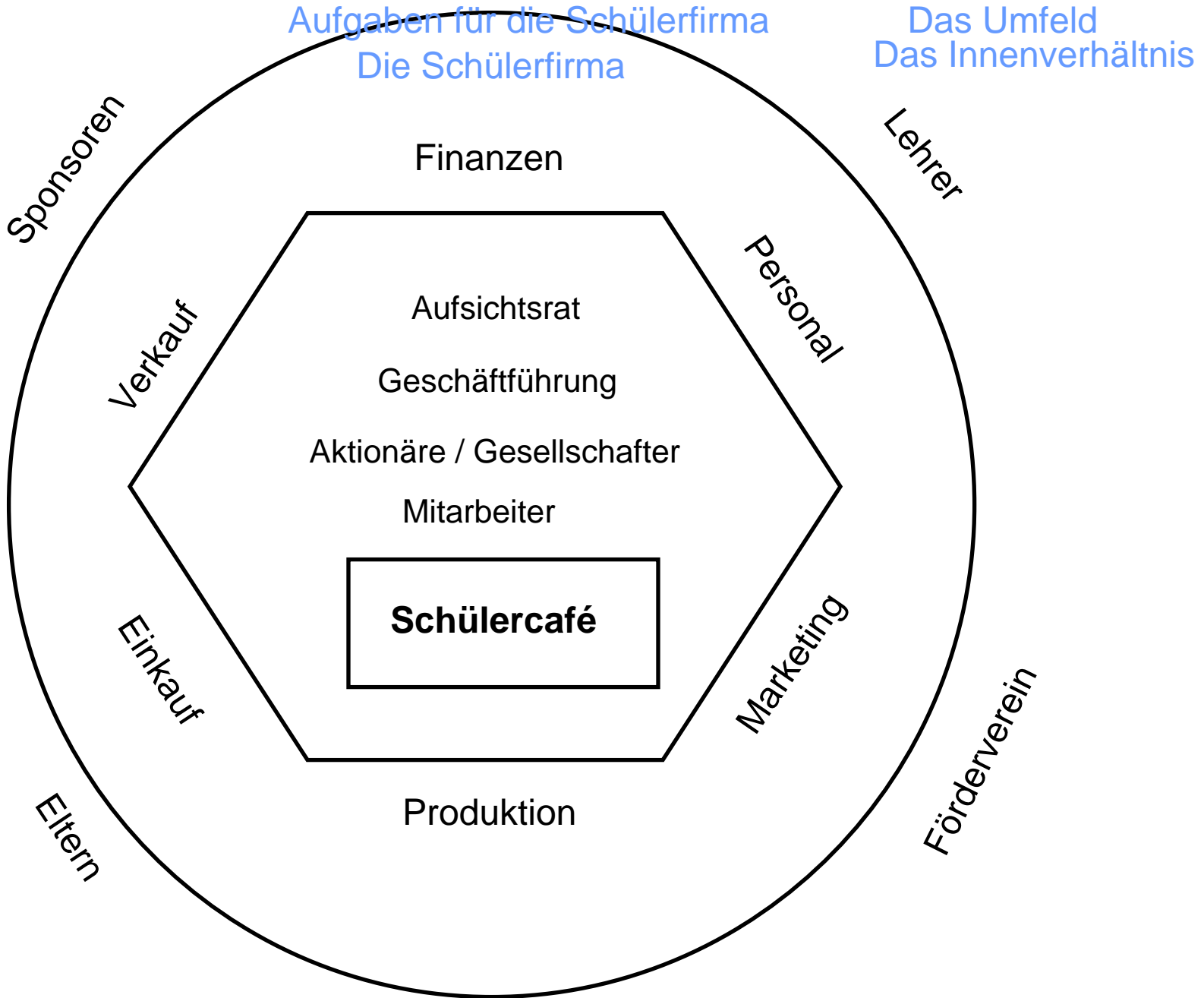
Rechtliche Rahmenbedingungen für Schülerfirmen: Nach innen

- Gesundheitszeugnis bei Umgang mit offenen Lebensmitteln
- Genehmigung durch die Schulkonferenz
- Gültigkeit von Regeln und Versicherungsbedingungen wie bei üblichen Schulveranstaltungen
- Information und Einverständnis der Eltern notwendig
- Begleitung durch mindestens eine Lehrperson

- Existenz eines Fördervereins

Erste organisatorische Schritte zur Gründung der Schülerfirma

- Bankkonto eröffnen
- Name finden, Logo, Farbgebung usw.
- Kooperationspartner gewinnen, Gespräche führen
- Finanzierung klären, evtl. Anteilsscheine verkaufen
- Büro einrichten
- Prozessabläufe vorbereiten, indem in jeder Abteilung die notwendigen Arbeitsmaterialien angeschafft werden.



Arbeitsvertrag

zwischen

Schülerfirma:

und

Mitarbeiter/in: Klasse.....

1. Beginn des Arbeitsverhältnisses

Das Arbeitsverhältnis beginnt am..... .

Die Probezeit beträgt Wochen.

2. Arbeitsleistung

Der Arbeitnehmer ist verpflichtet, Aufgaben der Schülerfirma pünktlich und ordentlich zu erledigen. Wenn die Erledigung von Aufgaben nicht rechtzeitig und ordentlich erfolgt, der Firma Schaden entsteht und/oder das Arbeitsklima beeinträchtigt wird, erhält der Verursacher Verwarnungen bzw. Abmahnungen.

3. Vergütung

Alle Mitarbeiter der Schülerfirma werden, wenn Gewinn entsteht, am Ende eines Geschäftsjahres daran beteiligt (z.B. durch Prämienzahlung, gemeinsame Unternehmung).

4. Verwarnungen / Abmahnungen

Wird ein vereinbarter Auftragstermin nicht eingehalten oder der/die Mitarbeiter/in fehlt unentschuldigt bei Firmensitzungen oder anderen Veranstaltungen gibt es eine Verwarnung, die schriftlich vermerkt wird.

Nach Verwarnungen folgt die Abmahnung, nach Abmahnungen erfolgt die Kündigung.

5. Urlaub / Beurlaubungen

Der Urlaub für die Mitarbeiter ist während der gesetzlichen Ferien- und Feiertage. Beurlaubungen, z.B. bei Leistungsabfall in den Fächern, sind möglich.

6. Nebenbeschäftigungen

Nebenbeschäftigungen sind erlaubt, sofern sie der Schülerfirma nicht schaden.

7. Kündigung

Der Ausstieg aus der Firma erfolgt über eine schriftliche Kündigung beim Geschäftsführer. Die Kündigungsfrist beträgt Wochen.

Ort/Datum:

.....
(Unterschrift Mitarbeiter/in)

.....
(Unterschrift Geschäftsführer/in)

Quelle des Dokuments: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V. (Hrsg.):
Genius – Das Unternehmen Schülerfirma.

Meine Bewerbung für die Schülerfirma „ **Zur Möhre**“

Ich heiße : _____

Ich wohne in : _____

Meine Telfonnummer : _____

Meine Klasse : _____

Meine Klassenlehrer/in : _____

Meine Hobbys sind : _____

Ich engagiere mich in
Vereinen, Jugendgruppen : Ja () Nein () als:

Ich glaube, dass ich für
den Schülerbetrieb gut
geeignet bin, weil... : _____

Folgendes ist zu beachten:

Von Mitarbeitern des Kioskteams erwarten wir, dass sie uns mindestens 1 Jahr unterstützen.

Diese Verpflichtung ist erforderlich, da an einer Schulung beim Gesundheitsamt teilgenommen werden muss, für die pro Schüler 25 Euro bezahlt werden.

Wer vorzeitig seine Stelle kündigt, muss die Kosten selber tragen.

Unterschrift: _____

Die folgende Regelung berücksichtigt gegenüber der gedruckten Ausgabe der BASS (Stichtag 1. 7. 2008) den Runderlass vom 31. 7. 2008 (ABl. NRW. 8/08).

12 – 62 Nr. 1

**Fünf-Tage-Woche
an Schulen**

RdErl. d. Kultusministeriums v. 24. 6. 1992
(GABl. NW. I S. 149) *

1. Allgemeines

- 1.1 Vollzeitunterricht wird in der Regel an wöchentlich fünf Tagen erteilt; die Samstage sind unterrichtsfrei. Über Ausnahmen entscheidet die Schulkonferenz im Einvernehmen mit dem Schulträger (§ 8 Abs. 1 SchulG – BASS 1 – 1).
- 1.2 Soll oder kann an einer Schule der Unterricht nicht auf fünf Tage verteilt werden (zum Beispiel aus pädagogischen Gründen oder weil Probleme im Bereich der Fachraumbelastung, des Schülertransports, der Einrichtungen des Schulsports, der Einrichtungen für die Mittagspause oder der Elternmitarbeit an Grund- und Förderschulen bestehen), so kann die Schule im Einvernehmen mit dem Schulträger Unterricht an höchstens zwei Samstagen im Monat erteilen. Wird für die Unterrichtsverteilung ein Samstag in Anspruch genommen, ist dies der zweite Samstag im Monat; bei Unterricht an zwei Samstagen sind es der zweite und der vierte.

Unterricht an höchstens zwei Samstagen im Monat kann auch im Rahmen eines pädagogischen Gesamtkonzeptes für Teilstufen (z. B. die Sekundarstufe II oder einzelne Jahrgangsstufen der Sekundarstufe I) vorgesehen werden.

Samstage, an denen planmäßig Unterricht erteilt wird, können gegen unterrichtsfreie Samstage ausgetauscht werden, wenn dadurch im Zusammenhang mit gesetzlichen Feiertagen, den landes einheitlich festgelegten Ferien oder den von der Schule festgelegten beweglichen Ferientagen unterrichtsfreie Tage miteinander verbunden werden können.

2. Unterrichtsverteilung

- 2.1 Der Unterricht soll so verteilt werden, dass der jeweiligen altersbedingten Belastbarkeit der Schülerinnen und Schüler Rechnung getragen wird. Insbesondere darf in den Klassen 5 und 6 für eine einzelne Schülerin oder einen einzelnen Schüler an höchstens einem, in den Klassen 7 und 8 an höchstens zwei Nachmittagen Unterricht erteilt werden.
- 2.2 Am Vormittag werden nicht mehr als sechs Unterrichtsstunden erteilt. Vormittags- und Nachmittagsunterricht dürfen in der Primarstufe sechs, in der Sekundarstufe I acht Unterrichtsstunden nicht überschreiten.
- 2.3 Die Mittagspause zwischen dem Vormittagsunterricht und dem Nachmittagsunterricht dauert 60 Minuten. Geringfügige Unter- und Überschreitungen sind aus schulorganisatorischen Gründen zulässig. Die Mittagspause kann auch zwischen die fünfte und sechste Stunde gelegt werden.
- 2.4 Schülerinnen und Schüler, die in der Mittagspause nicht nach Hause gehen können, müssen sich in einem geeigneten Raum, aber auch im Freien aufhalten können. Die Schule gewährleistet die Aufsicht. Während der Mittagspause sollen für die Schülerinnen und Schüler, die in der Schule bleiben, Speisen und Getränke für eine einfache Mahlzeit zum Kauf angeboten werden.
- 2.5 An Schulen, die statt der 45 Minuten dauernden Unterrichtsstunde andere Zeiteinheiten für die Organisation des Unterrichts eingeführt haben, gelten die vorgenannten Regelungen entsprechend.
- 2.6 Pausenzeiten für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe II sollen sich an § 11 Abs. 1 und 2 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG) orientieren.

3. Klassenarbeiten

Klassenarbeiten dürfen am Nachmittag nicht geschrieben werden.

4. Verfahren

- 4.1 Über die Unterrichtsverteilung auf die Wochentage einschließlich der Pausenregelung beschließt die Schulkonferenz (§ 65 Abs. 2 Nr. 5 in Verbindung mit § 8 Abs. 1 SchulG). Zur Sitzung der Schulkonferenz lädt die Schulleitung den Schulträger und die Vorsitzende oder den Vorsitzenden der Schulpflegschaft ein.
Die Wahl anderer Zeiteinheiten für die Unterrichtsstunden und die daraus resultierenden Konsequenzen für die Unterrichtsorganisation gemäß Nr. 2.5 bedürfen der Zustimmung der Schulpflegschaft.
- 4.2 Die Schulleitung informiert die Schulkonferenz und den Schulträger vor der Sitzung schriftlich, wie die Unterrichtsverteilung auf die Wochentage an der Schule organisiert werden kann. Sie leitet ihre Darstellung auch den anderen Mitwirkungsgremien (Lehrerkonferenz, Schulpflegschaft, Klassen- und Jahrgangsstufenpflegschaften, Schülerrat) so rechtzeitig zu, dass diese beraten und sich gegenüber der Schulkonferenz äußern können.
- 4.3 Auf Antrag der Schule vermittelt oder entscheidet die Schulaufsichtsbehörde, wenn das Einvernehmen mit dem Schulträger gemäß Nr. 1.2 nicht hergestellt werden kann.

5. Änderung

Für eine Änderung der Organisation der Fünf-Tage-Woche gilt das Verfahren nach Nr. 4 entsprechend.

6. Geltungsbereich

- 6.1 Die Bestimmungen des Erlasses gelten nicht für Berufskollegs und Weiterbildungskollegs; für Ganztagschulen gilt der RdErl. d. MSW v. 25. 1. 2006 (BASS 12 – 63 Nr. 2).
- 6.2 Eine mehr als nur geringfügige Verkürzung der Mittagspause über den 31. Januar 2009 hinaus ist nur noch solange übergangsweise möglich, bis die Infrastruktur für eine Mittagspause geschaffen worden ist, längstens jedoch bis zum 31. Januar 2011. Dies bedarf der Zustimmung der Schulpflegschaft; Nr. 4.1 Sätze 1 und 2 bleiben unberührt.
- 6.3 Den Ersatzschulen wird empfohlen, nach diesem Erlass zu verfahren.

* Bereinigt. Eingearbeitet:
RdErl. v. 31. 8. 1993 (GABl. NW. I S. 206); RdErl. v. 31. 7. 2008 (ABl. NRW. 8/08)

Werkstattbericht Schülerfirma Catering

Enny Wilcke

1.2 Konzepterprobung der Schülerfirma

Im nachfolgenden Punkt 1.2.1 werden die organisatorischen Strukturen der Schülerfirma „CaterIGS“ an den zuvor erwähnten Kernpunkten nach Finke (2001) geklärt. Anschließend wird anhand der sechs Sektoren einer Schülerfirma (Finanzen, Personal, Marketing, Produktion, Einkauf und Verkauf) die Konzepterprobung der Schülerfirma CaterIGS an ausgewählten Aspekten konkretisiert und besprochen.

1.2.1 Allgemeines zur Firmengründung

Die SuS der Schülerfirma „CaterIGS“ haben im Vorfeld eine Belehrung gemäß § 42 durch einen Besuch beim Gesundheitsamt Bonn erhalten. Des Weiteren hat eine Hygieneschulung stattgefunden, die grundlegende Hinweise zur persönlichen Hygiene und zur hygienischen Arbeitsweise der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beinhaltet.

Die SuS haben bereits einen S-GmbH-Vertrag sowie einen Kooperationsvertrag mit der Schule abgeschlossen. Damit orientieren sie sich an einer realen Rechtsform. Die Nischenfunktion der Angebote der Firma ist ebenfalls gegeben. Die Aufträge für die Schülerfirma kommen aus der Schule selbst wie beispielsweise für Feiern zur Verabschiedung von Kollegen oder von der SWB. „CaterIGS“ übernimmt nur einen Teil der Bewirtung der Ratssitzung der Stadtwerke Bonn und kooperiert diesbezüglich mit dem Cateringunternehmen, welches die übrige Bewirtung übernimmt, über die Stadtwerke Bonn. Angesichts der Tatsache, dass das Unternehmen von SuS der 10. Klasse gegründet wurde und nur einige der Gründungsmitglieder in die weiterführende Oberstufe der IGS gehen, besteht die Schülerfirma derzeit aus drei bis vier Mitgliedern. Die SuS haben unterschiedliche Stundenpläne und keine Stunden innerhalb ihres Stundenplans für die Schülerfirma. Die betreuenden Lehrerinnen haben ebenfalls keine festen Stunden für die Schülerfirma im Stundenplan verankert.

1.2.2 Ablauf einer Bewirtung

Das Unternehmen hat einen Auftrag der Stadtwerke Bonn für die Bewirtung einer Ratssitzung erhalten. Die Einzelheiten des Auftrags wurden vom Auftraggeber mit der begleitenden Lehrperson besprochen. Demnach sollen für 20 Personen fünf verschiedene Canapés (Schweinemedallions mit Lebermousse, Minihamburger, Palatschinken vom geräucherten Lachs, Tomaten-Mozzarella-Sticks und Obstspieße) zubereitet werden. Aufgrund der Tatsache, dass die Bestellung direkt an die begleitende Lehrperson geht, werden die Bestellliste und der Einkauf im Anschluss an die Bestellung von der begleitenden Lehrperson selbst durchgeführt.

In der Planungsphase wird angenommen, dass die Canapés an diesem Vormittag nicht von den drei bis vier SuS des Unternehmens allein zubereitet werden können. Daher plant die begleitende Lehrperson mit ein, dass die SuS eines HW-Kurses als „Aushilfsköche“ mithelfen müssen. Vor dem Tag der Bewirtung findet ein kurzes Treffen mit den SuS der Schülerfirma statt. Die Aufgaben der Produktionsphase werden so verteilt, dass jedes Mitglied einige „Aushilfsköche“ (in der Regel bis zu drei SuS) anleitet und unterstützt. Die Rechnungen der Einkäufe werden vom begleiteten Lehrpersonal direkt mit der Kasse der Schülerfirma abgerechnet. Damit ist der Teil der Ausgaben bezüglich der Buchführung erledigt. Ein Mitglied des Unternehmens übernimmt die Erstellung der Rechnung nach dem System der Preiskategorien.

1.2.3 Konzepterprobung anhand der sechs Sektoren einer Schülerfirma

Sektor: Finanzen

Die Mitglieder der Firma haben bei der Gründung des Unternehmens ein Konto sowie einen Finanzordner zur Buchführung angelegt. Nach jedem Auftrag muss ein Finanzbogen ausgefüllt werden. Dieser beinhaltet das Eintragen der Ausgaben, die voraussichtlichen Einnahmen und eine direkte Gewinnermittlung.

Die Mitglieder der Schülerfirma kaufen die notwendigen Lebensmittel größtenteils nicht eigenständig ein. In der Regel werden diese, wie zu beobachten war, vom Lehrpersonal eingekauft. Die Tatsache, dass die Firma nicht über ein regelmäßiges Kontingent an Arbeitsstunden verfügt, hat eben zur Folge, dass aus praktischen Gründen die Kassenabrechnung im direkten Anschluss an die Produktionsphase vom begleitenden Lehrpersonal erfolgt. Mit diesem Arbeitsschritt übernimmt die begleitende Lehrperson somit wesentliche Buchführungsarbeiten wie das Führen der Kassenbücher, Sammeln der Listen und Belege, Erstellen des Kassenberichts sowie die Umsatz- und Gewinnermittlung. Diese Aufgaben sind wesentliche Bestandteile zum Verständnis der Struktur eines Unternehmens und sollten daher auch den SuS zufallen.

Sektor: Personal

In der Gründungsphase wurden die Verantwortungsbereiche in der Schülerfirma verteilt und vertraglich festgehalten, doch nachdem das 10. Schuljahr endete, verringerte sich die Mitgliederzahl. Außerdem ist festzustellen, dass diejenigen Mitglieder der Firma, die bereits die Oberstufe der IGS besuchen, ihre Aufgabenbereiche aufgrund der fehlenden Arbeitszeit nicht zu ihrer Zufriedenheit ausführen können. Daher entschieden sich die Mitglieder einstimmig in der Erprobungsphase ausgewählte Verantwortungsbereiche an nachfolgende SuS zu übergeben. Für die Übergabe wurden eigens von den SuS Bewerbungsformulare und Arbeitsverträge entworfen. Damit wird der Sektor Personal überwiegend von den SuS abgewickelt.

Sektor: Marketing

Die grundlegende Marketingarbeit eines Unternehmens, wie beispielsweise der Entwurf eines Logos und Briefkopfes wurde mit der Gründung der Firma fertig gestellt. In der Erprobungsphase stellte die Firma zudem eine Angebotsliste ihrer Produkte auf, um die Absprachen mit den Stadtwerken Bonn zu erleichtern.

Hinsichtlich des fehlenden Personals und der fehlenden Arbeitszeit wurden keine weiteren Strategien zur Erhöhung der Nachfrage entwickelt. Tatsächlich sah sich die Firma gezwungen, unter anderem eine Nachfrage vom Bezirksbürgermeister des Stadtbezirkes Bonn abzusagen. Die Personal- und Arbeitszeitsituation der Firma während der Erprobungsphase führte dazu, dass die beteiligten SuS sich auf die wesentlichen Aufgaben, wie das Herstellen von Canapés, konzentrierten und keine weiteren Marketingaufgaben in Betracht zogen.

Sektor: Produktion

Die SuS waren in der Lage, durch ihre erworbenen küchentechnischen Kenntnisse die Produkte der Angebotsliste selbständig und sorgfältig zuzubereiten. Die Bereiche Verwaltung der Dienstleistung und das Führen der Bestellliste werden noch durch das Lehrpersonal getätigt. Dagegen ist die Zubereitung des Nahrungsangebots, wie oben erwähnt, vollständige Aufgabe der SuS ist. Gelegentlich werden so genannte „Aushilfsköche“ aus der 9. und 10. Klasse im Rahmen ihres praktischen Hauswirtschaftsunterrichts mit eingebunden. Explizit bedeutet das, dass die begleitende Lehrperson, die gleichzeitig die Lehrperson der aushelfenden Hauswirtschaftskurse ist, die Zusammenarbeit zwischen der Schülerfirma und den Hauswirtschaftskursen koordiniert. Die eigentlichen Mitglieder der Firma leiten innerhalb dieser Unterrichtsstunden die Aushilfsköche der beteiligten Hauswirtschaftskurse an. Transformiert man die „Anleiterrolle“ der Mitglieder der Schülerfirma in die bestehenden gastronomischen Küchenhierarchien, so kann den SuS der Schülerfirma die Position eines Chef de cuisine, Souschef, Chef de partie oder auch eines Demichef zugesprochen werden.¹ Die praktischen Stunden der Hauswirtschaftskurse der 9. und 10. Klasse können nur gelegentlich in Anspruch genommen werden, da in diesen Kursen der Stoff des vorgegebenen Lehrplans durchgenommen werden muss. Mit besonderer Freude war zu beobachten, dass bei den SuS der Hauswirtschaftskurse die Kooperation mit der Schülerfirma auf großes Interesse gestoßen ist. Insbesondere wurden die SuS durch die Rückmeldungen ihrer Lehrer motiviert. Dies war vor allem dann der Fall, wenn sie verantwortungsbewusst den Service für Veranstaltungen von Lehrern und Lehrerinnen selbständig übernommen haben.

Sektor: Einkauf

Der Einkauf sowie weitere organisatorische Tätigkeiten (Bestellliste annehmen, Einkauf annehmen, Einkauf kontrollieren) wird überwiegend noch vom begleitenden Lehrpersonal übernommen und

¹ Küchenchef/in, stellvertretende/r Küchenchef/in, Chef eines Arbeitsbereiches in der Küche und stellvertretende/r Chef eines Arbeitsbereiches in der Küche

nicht von den SuS selbst. Das liegt zum einen daran, das bisher im Lebensmittelgeschäft eingekauft wird und nicht wie im Gastgewerbe üblich über einen Lieferanten die Lebensmittel bestellt und geliefert werden. Lieferanten können als potentielle Sponsoren bezüglich der Lieferkosten in Betracht gezogen werden.

Sektor: Verkauf

Auch die Aufgaben der Kundenbetreuung, die telefonischen Absprachen, die Beratung mit den Stadtwerken Bonn und die Aufnahme der Bestellung innerhalb des Sektors Verkauf werden überwiegend von dem begleitenden Lehrpersonal übernommen. Lediglich die Rechnungen werden von den SuS geschrieben und versendet.

1.2.4 Fazit: Auswertung der Konzepterprobung

Der Firma fehlen derzeit Personal und Arbeitszeit. Die Gründungsmitglieder der Schülerfirma „CaterIGS“ befinden sich bereits in der Oberstufe der IGS. Für die Produktionsphase werden die SuS in Absprache der Fachlehrer aus ihren eigentlichen Unterrichtsfächern für die Zeit der Zubereitung der Canapés entlassen. Den verpassten Unterrichtsinhalt müssen die SuS in ihrer Freizeit nacharbeiten. Die Arbeit des Unternehmens in den Sektoren Finanzen, Marketing, Einkauf und Verkauf kann nicht von den SuS zu ihrer Zufriedenheit erledigt werden. Die Konzepterprobung zeigt, dass wesentliche Aufgaben einer realen Unternehmensstruktur tatsächlich vom Lehrpersonal ausgeführt werden. Diese Beobachtung widerspricht in ihrem Ergebnis den von Finke (2001) ausgeführten Kernpunkten, in denen die Leitung des Unternehmens in allen Bereichen von den SuS als Lern- und Erfahrungsraum zu Verfügung stehen.

Um die Konzepterprobung mit einer Analyse zu unterstützen, wurde ein Fragebogen „Was habe ich in der Schülerfirma gelernt“ entwickelt und den SuS vorgelegt. In der Auswertung wurde festgestellt, dass der größte Lernzuwachs im praktischen Sektor, der Produktion und dem Personalwesen, erlebt wurde. Der Lernzuwachs in den ökonomischen Sektoren, Finanzen, Einkauf, Verkauf und Marketing wurde von den SuS nicht in dem Maße bestätigt wie die praktische Arbeit. Die fehlende Arbeitszeit und fehlendes Personal sind die hervorzuhebenden, verbesserungswürdige Strukturen, die notwendig sind, um überhaupt einen pädagogischen berufsorientierten Lern- Erfahrungsraum nutzen zu können.

Eine Schülerfirma muss von den SuS selbst geführt werden, um eine ausreichende berufliche Förderung gewährleisten zu können. Dieses verlangt, dass die Schule sowie die begleitende Lehrperson den Schülern eine ausreichende Rahmenstruktur für die Arbeit in der Schülerfirma ermöglicht. Die SuS benötigen für die Arbeit innerhalb der Firma feste Arbeitszeiten, die auch in ihrem Stundenplan verankert sind. Zudem wäre ein eigenes Büro sinnvoll, um die Eigenständigkeit und Bedeutsamkeit der Arbeit zu fördern. Beide Faktoren waren in der Konzepterprobung nicht gegeben.

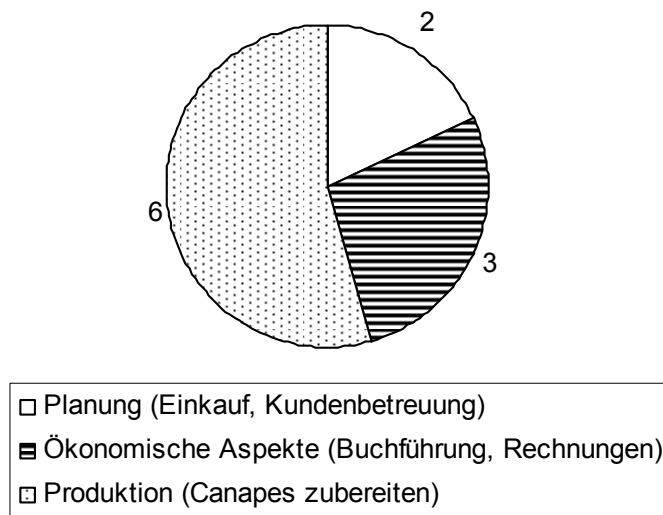


Abb. 1: Auswertung des Lernzuwachses nach dem Fragebogen:
„Was habe ich in der Schülerfirma gelernt“

Das berufsorientierte Lernen und Handeln in einer Schülerfirma stärkt die SuS in ihrem Selbstbewusstsein und ihren Schlüsselkompetenzen. Dass die Lernerfahrungen, die sie durch die Arbeit in der Schülerfirma erleben, den Lebensweg stärken, nehmen die Jugendlichen bewusst wahr (vgl. Mertens 2008, S.13). Die bewusste Wahrnehmung des Lernzuwachses konnte ebenfalls durch den Fragebogen „Was habe ich in der Schülerfirma gelernt“ nachgewiesen werden. Das angeführte Balkendiagramm (Abb. 2) veranschaulicht die jeweiligen individuell empfundenen Erfahrungen und Bewertungen aus der Lebensperspektive der SuS. Es kann abgelesen werden, dass die Bewertung des Erfahrungs- und Lernzuwachses überwiegend positiv ausfällt. Beispielsweise wurde das Interesse an der gastronomischen Arbeit maßgeblich erhöht, das selbständige Arbeiten verbessert und sogar in den privaten Bereich Familie und Freunde hineingetragen, was dem Selbstbewusstsein unterstützend entgegenkommt.

Das Arbeiten in der Schülerfirma...

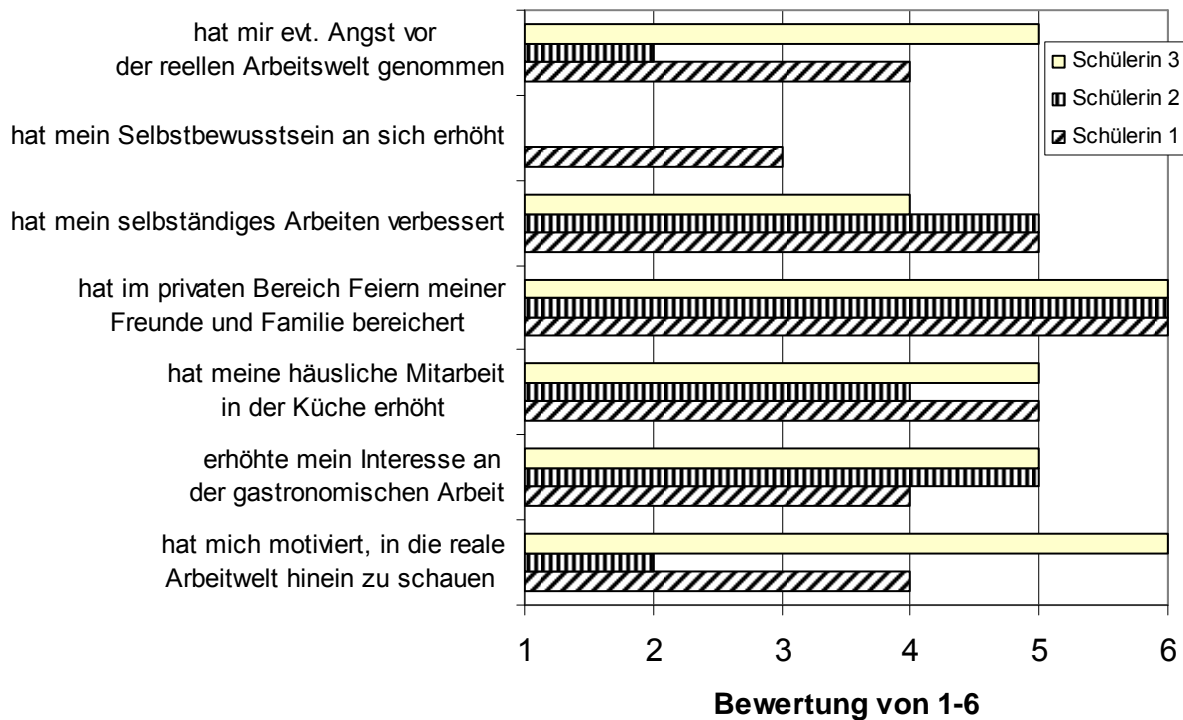


Abb. 2: Erfahrungs- und Lernzuwachs durch CaterIGS S-GmbH

1.2.5 Zusammenfassung

Die SuS der Schülerfirma übernehmen nicht in allen Sektoren des Unternehmens in dem Maße die Verantwortung, wie es im Rahmen einer Schülerfirma vom pädagogischen Gesichtspunkt aus wünschenswert wäre. Die begleitende Lehrperson steht den SuS nicht nur beratend und unterstützend bei, sondern übernimmt wichtige Aufgaben der Schülerfirma. Damit geht die Arbeit der Lehrperson weit über die eigentlichen Funktionen der Beratung und Betreuung einer Schülerfirma hinaus. Der Grund hierfür ist der Erprobungscharakter, der es nicht erlaubt, die Schülerfirma direkt in das Schulprogramm fest mit einzugliedern. Die Konzepterprobung zeigt, dass die Schülerfirma derzeit nicht ohne wesentliche Interventionen der begleitenden Lehrpersonen auskommt. Für ein weiteres Fortbestehen der Schülerfirma „CaterIGS“ ist eine Innovierung notwendig, die den pädagogischen Wert einer Schülerfirma erhöht.

2 Innovierung des Konzepts mit Blick auf die berufliche Förderung

Im Folgenden wird die Innovierung des Konzepts dargestellt. Dabei sind zwei Faktoren von wesentlicher Bedeutung. Zum einen muss das Konzept ermöglichen, dass das begleitende Lehrpersonal lediglich eine unterstützende, beratende Funktion übernimmt. Zum anderen muss gewährleistet werden, dass eine pädagogisch berufsorientierte Förderung erfolgt. Eine Innovierung des Konzepts erfordert im Vorfeld eine planvolle, kooperative Arbeitsphase mit den Mitgliedern der Schülerfirma, Tutoren bestimmter Jahrgänge, Berufsberatungslehrern und letztlich der Schulleitung.

2.1 Überlegung zur Innovierung

Die in Deutschland vorherrschenden strukturellen Rahmenbedingungen von Schule und Ausbildung bieten im Vergleich zu anderen europäischen Ländern geringe Spielräume, um verschiedene Übergänge in ein soziales und berufliches Arbeitsleben auszuprobieren (vgl. von Ravensburg 2008, S. 24). Schülerfirmen leisten besonders aus dem eben genannten Grund in Deutschland einen wichtigen Beitrag zur Ausbildungsfähigkeit der SuS. Sie bieten in vielfältigen Arbeitsbereichen berufsorientiertes Lernen, indem sich die SuS ausprobieren können, um sich so auf den Berufsalltag vorzubereiten. Solche Unternehmen haben zudem den Vorteil, dass sie nicht wie postschulische kompensatorische Angebote zum Übergang von der Schule zur Arbeit bestimmte Schülergruppen benachteiligen. Vielmehr hilft dieser berufsbezogene Ansatz Versagenskarrieren in der Arbeits- und Zivilgesellschaft vorzubeugen (vgl. ebd. S. 24).

Ziel des Weiterbestehens der Firma „CaterIGS“ an der IGS soll eine spezifische, berufliche Förderung mit Blick auf die Erweiterung der Handlungsfähigkeit der SuS im gastronomischen Bereich sein. Sie sollen im Rahmen der Arbeit in der Schülerfirma die Strukturen und Zusammenhänge eines gastronomischen Betriebes selbständig erarbeiten. Schülerunternehmen sind Schulprojekte, die von der gesamten Schule akzeptiert werden müssen und eine kontinuierliche Zusammenarbeit mit der Schule fordern. Wichtig für den Erfolg einer Schülerfirma sind Freiwilligkeit und Selbständigkeit. Um die Selbständigkeit der Schüler zu erhöhen, sollte eine Schülerfirma über eine eigene Räumlichkeit verfügen (vgl. Mertens 2008, S. 11-12). Es gilt das Projekt auf eine Weise in das Schulleben zu integrieren, dass das Unternehmen einen repräsentativen Platz im Schulalltag bekommt und die Kontinuität der Mitgliederzahl stets gleich bleibt. Nur so kann sichergestellt werden, dass die Arbeit von den Schülern bewältigt, die Firma zum lebenslangen Lernen beitragen und die Schülerfirma kontinuierlich an die folgenden Jahrgänge weitergegeben werden kann. Das bedeutet, dass die Verankerung des Projektes im Stundenplan der SuS sowie der begleitenden Lehrperson gegeben sein muss.

2.2 Umsetzung der Innovierung

Das Projekt „CaterIGS“ wird an dem bereits bestehenden Konzept der individuellen und beruflichen Förderung der IGS Bonn Beuel anknüpfen und den SuS einen individuellen Werdegang innerhalb der Sekundarstufe I bieten.

2.2.1 Einbindung der Schülerfirma „CaterIGS“ in das Schulleben

Im kommenden Schuljahr wird das Projekt „CaterIGS“ erstmals im IBF- Kurs für den 10. Jahrgang angeboten. Die SuS der 10. Klasse haben das dreiwöchige Berufspraktikum bereits absolviert und damit erste Einblicke in wirtschaftliche Abläufe eines Betriebes erhalten. Zudem befinden sich die SuS des 10. Jahrgangs am Ende der Schullaufbahn der Sekundarstufe I. Sie stehen unmittelbar vor dem Übergang von der Schule in den Beruf und bewerben sich in diesem Schuljahr um Ausbildungsplätze oder Plätze an weiterführenden Schulen. Es wäre denkbar, das Projekt in weiteren Stufen der Sekundarstufe I einzubinden. Aufgrund des Erprobungscharakters, soll es aber erstmal denjenigen dienen, für die es am sinnvollsten erscheint. Mit dem Projekt „CaterIGS“, wird der Fokus der Lebensbedeutsamkeit für diejenigen SuS, die einen beruflichen Werdegang in der Gastronomie anstreben, besonders wirksam.

Eine pädagogisch wertvolle Berufsvorbereitung bezieht sich nicht nur auf den Erwerb der fachlichen Kenntnisse, sondern besonders auf personale und soziale Schlüsselqualifikation wie Selbstständigkeit und Teamfähigkeit. Die Schülerfirma bietet für die SuS ein wichtiges Erprobungsfeld. Hier müssen sie Schwierigkeiten erkennen, reflektieren, überwinden und Kompromisse eingehen, ohne sich dabei selbst zu verlieren (vgl. Behr 2008, S. 33).

Das „Selbstmanagement“ der SuS wird nachweislich im Portfolio „Berufswahl“ durch ein Arbeitszeugnis ausgebaut. Dieses Zeugnis bewertet insbesondere den Zuwachs der wesentlichen Schlüsselkompetenzen, welcher durch einen Reflexionsbogen am Ende des Schuljahres zusammen mit den SuS ermittelt werden soll. Durch die oben aufgeführte Erweiterung der Handlungsfähigkeit im gastronomischen Bereich und den Zuwachs an personalen und sozialen Schlüsselqualifikationen wird eine weitere Ausbildung des „Selbstmanagements“ erreicht, welches die SuS der IGS befähigen soll, sich gegen die Konkurrenz auf dem Ausbildungsmarkt zu behaupten.

2.2.2 Kontinuität im Schulleben

Die Abbildung „Sukzessive Hinführung an die Arbeit innerhalb der Schülerfirma CaterIGS“ soll im Folgenden erläutert werden. Im kommenden Schuljahr wird das Projekt „CaterIGS“ erstmals im Bereich der IBF- Kurse für den 10. Jahrgang angeboten. Damit beträgt die Arbeitszeit der SuS, die diesen IBF- Kurs wählen, innerhalb der Firma zwei Schulstunden. Die zukünftigen Mitglieder der Schülerfirma unterzeichnen einen Arbeitsvertrag, in dem festgehalten wird, dass sie bereit sind, außerhalb der zwei Schulstunden für die Schülerfirma zu arbeiten. Der Mehraufwand, der den SuS dadurch entsteht, soll durch gemeinsame kostenaufwendige Veranstaltungen, z.B. „Wir testen Bonner Restaurants“ belohnt werden.

Damit gewährleistet werden kann, dass die Schülerfirma „CaterIGS“ ein langfristiges Projekt wird, muss ein jährlicher Mitgliederwechsel bzw. -zuwachs stattfinden. Insbesondere die SuS der Marketingabteilung haben die Aufgabe, neue Schüler für den IBF- Kurs zu gewinnen. Dazu eignet sich die Berufserkundungswoche, die die SuS innerhalb einer Projektwoche in der 8. Klasse haben, um die

Schülerfirma kennen zu lernen. Denkbar wäre, dass die SuS des Unternehmens ihre bisherige Arbeit in einer Powerpoint-Präsentation festhalten und mit Hilfe dieser und mit einigen selbst gemachten Canapés die Schülerfirma „CaterIGS“ der 8. Klasse präsentieren. Wie letztendlich die Werbung um neue Mitglieder aussehen wird, entscheidet aber die zukünftige Marketingabteilung. Dieser Abteilung wird lediglich der Rahmen vorgegeben, innerhalb der Berufserkundungswoche der 8.-Klässler die Werbung um neue Mitglieder vorzunehmen.

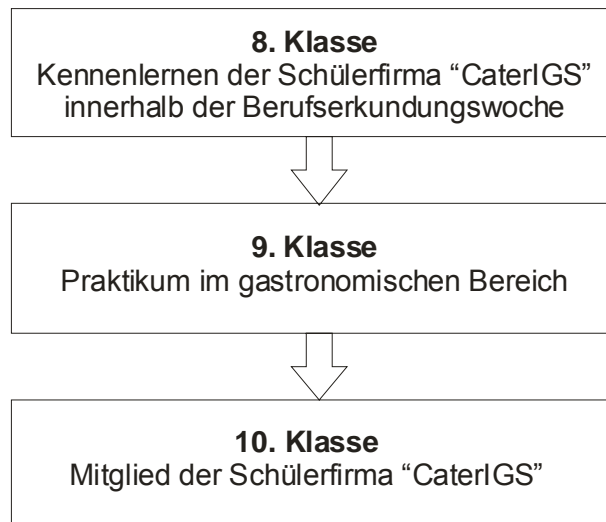


Abb. 3: Sukzessive Hinführung an die Arbeit innerhalb der Schülerfirma CaterIGS

Die Einbindung in die Berufserkundungswoche hat zum einen den Vorteil, dass der thematische Rahmen gegeben ist. Zum anderen haben die SuS der 8.Klasse das Berufspraktikum der 9. Klasse noch vor sich und können gezielt ein Praktikum im gastronomischen Betrieb anstreben. Voraussichtlich werden sich durch diese Konzeptrealisierung im 10. Jahrgang überwiegend sehr gastronomisch interessierte SuS befinden.

2.2.3 Strukturierung der Jahresplanung des Unternehmens

Im Folgenden werden lediglich Planungsvorschläge vorgenommen. Diese können von den SuS aufgenommen sowie modifiziert werden. Aufgrund der Tatsache, dass die SuS sich möglichst schnell als selbständig leitendes Unternehmen verstehen sollen, werden die Mitglieder des Unternehmens auch die Arbeitsinhalte der Schülerfirma bestimmen. Die folgende Tabelle gibt die Inhaltsvorschläge für das Schuljahr 2009/2010 wieder.

	INHALTLICHE SCHWERPUNKTE
1. Quartal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Belehrung gemäß § 42 durch das Gesundheitsamt ▪ Aufbau einer Schülerfirma <ul style="list-style-type: none"> ▫ Arbeitsverträge abschließen ▫ Gesellschaftsvertrag unterschreiben ▫ Verteilung der Verantwortungs- und Arbeitsbereiche ▪ Bewirtung der Lehrer (einmal wöchentlich ein Mittagsbuffet)
2. Quartal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jährliches Dankeschön-Essen an die ehrenamtlich tätigen Eltern der Schule als besonderes Event (3-Gänge-Menü für ca. 100 Gäste) <ul style="list-style-type: none"> ▫ Restaurantfachkenntnisse (Bedienung) ▫ „gehobene Küche“ bei Großveranstaltungen ▪ Marketingarbeit der Schülerfirma bei den SuS der 8.Klasse ▪ Bewirtung von Ratssitzungen der Stadtwerke Bonn und schulinternen Veranstaltungen
3. Quartal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schnuppertage in der Gastronomie organisieren ▪ Ausbau der gastronomischen Kenntnisse ▪ Bewerbungen schreiben und Bewerbungsgespräche üben ▪ Bewirtung von Ratssitzungen der Stadtwerke Bonn und schulinternen Veranstaltungen
4.Quartal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abschlussfeier mit Buffet für den 10. Jahrgang mitorganisieren ▪ Bewerbungsgespräche mit den Bewerbern für die Schülerfirma aus der 9. Klasse führen ▪ Arbeitsverträge mit den übernommenen Bewerbern abschließen und die Übergabe der Schülerfirma an die nachfolgenden Mitglieder organisieren ▪ Bewirtung von Ratssitzungen der Stadtwerke Bonn und schulinternen Veranstaltungen

Abb. 4: Inhaltliche Schwerpunkte in Quartalen

Einführung in die Struktur der Schülerfirma „CaterIGS“

Im 1. Quartal gilt es vor allem, dass die SuS die Grundlagen der Strukturen und Prozesse innerhalb eines Unternehmens verstehen und umsetzen. Um die Motivation der SuS zu fördern, werden die der-

zeitigen Mitglieder in der ersten Gesellschaftsversammlung den neuen Mitgliedern von ihrer bisherigen Arbeit berichten. Der Einsatz der Gründungsmitglieder ist vor allem aus pädagogischer Sicht motivierender als wenn die Lehrperson den SuS Bericht erstattet. Die Gründungsmitglieder werden vornehmlich berichten, wie sie das Unternehmen gegründet haben, um den neuen Mitgliedern eine Einführung zu bieten. Diese sollen sich im Anschluss an die erste Gesellschaftsversammlung selbständig den Aufbau einer Schülerfirma anhand der Literatur „Firmensitz 9b“ vertiefend erarbeiten. Die erste Arbeitsphase dient den SuS auch als Findungsphase in Hinblick auf die spezifischen Aufgabenbereiche des Unternehmens. In der nächsten Gesellschaftsversammlung können daraufhin die Personalfragen geklärt werden. Die Verantwortungsbereiche (Einkauf, Bestellung, Produktion, Marketing, Personal) werden teils übergeben, bzw. erstmals besetzt. Die Geschäftsleitung bleibt bei einem Gründungsmitglied. Die stellvertretende Geschäftsleitung wird an ein neues Mitglied übergeben. Diese beiden Schüler haben die Aufgabe im ständigen Kontakt zu bleiben und alle Angelegenheiten zwischen dem IBF-Kurs „CaterIGS“ und den Gründungsmitgliedern zu klären. Die aufgeteilten Verantwortungsbereiche müssen im Gesellschaftsvertrag festgehalten werden. Sollte der Fall eintreten, dass kein SuS des IBF-Kurses „CaterIGS“ diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen möchte, kann auch die Lehrperson als stellvertretende Geschäftsleitung gewählt werden. In diesem Fall übernimmt die Lehrperson die Hauptverantwortung für die Arbeit in dem IBF-Kurs. Sie wird nach und nach die Verantwortung an die SuS abtreten. Für diese erste Einführungsphase wird der erste Monat des kommenden Schuljahres den SuS zur Verfügung stehen.

Einführung in die praktische Arbeit der Schülerfirma

Bevor die praktische Arbeit der SuS beginnen kann, werden sie am Anfang des Schuljahres einen Termin bei dem Bonner Gesundheitsamt haben, um die Belehrung gemäß § 42 durchzuführen. Mit den Hygieneregeln in der Schulküche sind die SuS aus vorangegangenen Unterrichtsstunden im Hauswirtschaftsbereich vertraut, sodass lediglich eine Wiederholung nötig ist.

Die Kunden der Schülerfirma kennen bereits die Auswahl und die Qualität der Canapés des Unternehmens. Daher ist es sinnvoll, wenn die Gründungsmitglieder des Unternehmens auch hier den neuen Mitgliedern eine Einführung bieten. Diese Aufgabe kann aber auch von der begleitenden Lehrperson übernommen werden. Um die bisher im Katalog aufgenommenen Canapés zu üben und den Angebotskatalog zu erweitern, wird das Unternehmen „CaterIGS“ anfangs sowie im weiteren Verlauf des Schuljahres (bei schwacher Auftragslage) in der Lehrerküche ein kleines Mittagbuffet aufbauen. Die SuS werden einen Einsatzplan erstellen, nachdem immer 2 SuS der Firma den Buffetdienst für diesen einen Tag in ihrer Mittagspause übernehmen. Die SuS bewirten ihre Lehrer in der Lehrerzimmerküche. Aufgrund der Tatsache, dass an der IGS die SuS freien Zugang zum Lehrerzimmer haben, kann davon ausgegangen werden, dass es hinsichtlich der Anwesenheit von SuS in der Schulküche keine Probleme gibt. Die SuS haben so auch die Möglichkeit ein direktes Feedback von ihren Lehrern zu bekommen. Hierdurch wird das Schüler-Lehrer-Verhältnis im positiven Sinne gefördert. Die Tat-

sache, dass im IBF-Kurs „CaterIGS“ überwiegend SuS sein werden, die nicht in die Oberstufe gehen werden und damit nicht zu den „Besten der Klasse“ gehören, können diese die Lehrer durch ihre praktischen und sozialen Fähigkeiten zusätzlich beeindrucken.

Zu dem Betrieb der IGS Bonn Beuel gehört eine Mensaküche, die profitorientiert ausgerichtet ist und die SuS und Lehrkräfte bewirbt. Betreffs der von Finke (2001, S. 7) erwähnten einzuhaltenden Nischenfunktion einer Schülerfirma wurde im Vorfeld in Absprache mit der Schulleitung geklärt, dass die Schülerfirma „CaterIGS“ voraussichtlich lediglich am Anfang des Schuljahres an einem Wochentag der Schulwoche für die Mensaküche keine Konkurrenz darstellt.

Abgesehen von den Verantwortungsbereichen wie Personal, Einkauf, Marketing sind alle SuS an der Produktion der Canapés und anderen buffettauglichen Speisen gleichermaßen beteiligt. Mit Blick auf die Vielfalt des Angebotes ist anzustreben, dass sich jeder Beteiligte auf bestimmte Arbeitsprozesse in der Zubereitung von Speisen spezialisiert. Als Aufteilung kann der in der Gastronomie herrschende Arbeitsbereich in der Küche übernommen werden: Die Aufteilung folgt nach den Bereichen Gardemange², Saucier³, Entremetier⁴, Pâtessier⁵. Am Ende des Schuljahres sollen trotz der Spezialisierung alle SuS des Unternehmens die eben genannten Bereiche der Küche kennen gelernt haben.

Dankeschön-Essen

Im November des zweiten Quartals findet jedes Jahr ein Dankeschön-Essen für die ehrenamtlich tätigen Eltern statt. In den vorangegangenen Jahren wurde die Bewirtung dieser Veranstaltung von der Schulleitung und einigen Lehrern übernommen. Mit Gründung des Unternehmens wurde die Schülerfirma gebeten, sich in Zukunft an dieser Veranstaltung zu beteiligen. Diese Beteiligung bezieht sich vor allem auf die Zubereitung des Menüs. Die Mensa kann für diese Veranstaltung genutzt werden. Die SuS erhalten so die Möglichkeit, 80-100 Eltern mit einem 3-Gänge-Menü zu bewirten. Das Besondere an dieser Aktion ist, dass die SuS in einer Großküche arbeiten dürfen und so bereits unterschiedliche Gerätschaften, wie z.B. Konvektomaten aus Gastronomieküchen kennen lernen.

Bonner Gastronomie

Sind die SuS mit der Arbeit ihres Unternehmens soweit vertraut, dass sie die anfallenden Aufgaben selbständig erledigen, so können sie sich um Kontakte zur Bonner Gastronomie bemühen. SuS, die tatsächlich eine Ausbildung im gastronomischen Bereich anstreben, sollten mit den Betrieben „Schnuppertage“ vereinbaren. Diese sollten möglichst auf ein Wochenende fallen. Es kann aber auch von der Schulleitung genehmigt werden, dass der/die Schüler/in für einen Schultag freigestellt wird. Schließlich geht es darum, den beruflichen Werdegang der SuS zu sichern. Diejenigen SuS, die sich für eine Ausbildung in der Gastronomie entscheiden, sollten im zweiten Quartal mit dieser Arbeit

² Gardemange: kalte Vorspeisen und Salate

³ Saucier: Fleischvorspeisen, Saucen, Fischgerichte

⁴ Entremetier: Gemüse, Sättigungsbeilagen

⁵ Pâtessier: Desserts

beginnen. Die „Schnuppertage“ sollten von den gastronomischen Betrieben bestätigt werden. Diese Bestätigung können die SuS ihrem Portfolio „Berufswahl“ beilegen.

3 Fazit der Innovierung

Im abschließenden Fazit soll vorerst auf den pädagogischen Wert des ausgearbeiteten Innovierungskonzepts der Schülerfirma „CaterIGS“ eingegangen werden. Des Weiteren wird Bezug auf die Funktionen der Lehrperson genommen sowie auf die Problemlösung der innerhalb der Bestandsaufnahme (Kapitel 1.2.4) festgestellten übermäßigen Intervenierung der begleitenden Lehrperson eingegangen.

3.1 Pädagogische Wert der Schülerfirma „CaterIGS“

Der pädagogische Wert einer Schülerfirma mit dem Fokus auf eine berufsorientierte Bildung konnten im vorliegenden Innovierungskonzept die Erfahrungen der Gründungmitglieder und der begleitenden Lehrperson erkennbar genutzt werden, um den zukünftigen Mitgliedern der Schülerfirma eine adäquate, strukturierte Einbettung des Unternehmens im Schulleben zu ermöglichen. Das Innovierungskonzept berücksichtigt die „Entrepreneurship Education“. Die Mitglieder der Schülerfirma erhalten am Ende der Sekundarstufe I ein Arbeitszeugnis, welches von dem Unternehmen selbst ausgestellt wird, sowie eine Note auf dem Zeugnis für die Mitarbeit im IBF-Kurs „CaterIGS“. Zudem wird das Selbstmanagement der SuS noch durch eventuelle „Schnuppertage“ in Bonner gastronomischen Betrieben erweitert.

Das ausgearbeitete Konzept kann den SuS der IGS Bon Beuel schlussfolgernd einen beruflichen Vorbildung bereits vor Beendigung der Sekundarstufe I bieten, in denen sie in vielfältigen Arbeitsbereichen des Unternehmens erste Lernerfahrungen erproben können. Das ausgearbeitete Innovierungskonzept bietet insofern eine gute Möglichkeit, die Schlüsselkompetenzen wie Eigeninitiative, Kreativität, Unabhängigkeit, Selbständigkeit, Kommunikationsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein zu fördern, weil die Schülerfirma „CaterIGS“ bereits über einen festen Kundenstamm verfügt. Die Mitglieder müssen demnach ihre Arbeit direkt nach der Einführungsphase praktisch und zielorientiert unter Beweis stellen.

3.2 Blick auf die Lehrerfunktionen

Mit Blick auf die Erprobungszeit und die damit in Verbindung stehende Bestandsaufnahme sowie dem Fazit wurde das Konzept anhand der „sechs Sektoren einer Schülerfirma im hauswirtschaftlichen Bereich“ diagnostiziert. Diese Diagnose bietet die Grundlage der Evaluationsphase. In dieser Arbeit konnten die Erfahrungen der SuS und der begleitenden Lehrpersonen, sowie die Möglichkeiten, die die IGS Bonn Beuel bietet, genutzt werden, um ein neues Konzept für ein kontinuierliches Weiterbestehen der Schülerfirma „CaterIGS“ zu innovieren. Die Innovierung des Konzepts zeigt deutlich, dass die begleitende Lehrperson mit der Schulleitung und beteiligten Kollegen sowie Tutoren kooperiert. Das

Konzept musste im Vorfeld von der Schulleitung in das IBF-Kurssystem aufgenommen werden. Dieses erforderte eine Präsentation des Konzeptes bei der Schulleitung und innerhalb einer Fachkonferenz Hauswirtschaft sowie einer IBF- Konferenz. Nur so konnte das Bestehen des Kurses auch von den Tutoren der kommenden 10. Klasse an die SuS für ihre Kurswahl weitergeleitet werden. Die Wahl des Kurses war gleichzeitig mit einer Bewerbung für die Schülerfirma „CaterIGS“ verbunden. Die Bewerbungsunterlagen erhielten die SuS über die Tutoren der Klasse. Bezüglich der in Kapitel 2.2.2 beschriebenen Vorgabe, neue Mitglieder für das Unternehmen bereits im 8. Jahrgang innerhalb der Berufserkundungswoche zu werben, wurde mit dem für diese Projektwoche zuständigen Lehrer kooperiert und eine Zeit von etwa einer ½ Stunde innerhalb der Projektwoche für die Präsentation der Schülerfirma ausgehandelt.

Das vorgestellte Konzept, welches vor allem die Lehrerfunktionen „Evaluieren, Innovieren und Kooperieren“ aber auch die Lehrerfunktion der „Beratung“ widerspiegelt, beugt insbesondere der übermäßigen Intervenierung des Lehrpersonals präventiv vor, indem ein Lern- und Lebensraum für die Mitglieder der Schülerfirma „CaterIGS“ geschaffen wird.

3.3 Ausblick

Thomas Nix, selbst Lehrer, sagt: „Die Berufswahl ist ein langer Prozess; der lange vorbereitet werden muss. Schule darf kein Schonraum sein.“ (zitiert nach Kohrs 2004, S.1). „Wir brauchen Bewerber, die sich rechtzeitig mit ihrem Beruf beschäftigt haben und wissen, worauf sie sich einlassen“ betont Arne Hacker von der Daimler-Chrysler Vertriebsorganisation Deutschland.“ (zitiert nach Kohrs 2004, S.1). Mit der Integration der Schülerfirmen, wie sie in dieser Arbeit am Beispiel des Schulprojekts „CaterIGS“ bearbeitet wurde, werden Lern- und Erfahrungsräume in die Schule geführt, die als Abbild fungieren können, wie sie vorherrschend in Unternehmensstrategien der freien Marktwirtschaft üblich sind. Hier wäre die Frage zu stellen, inwiefern der „Schonraum Schule“ gefordert ist, auf das arbeits- und leistungsorientierten Denken und Handeln vorzubereiten.

4 Literaturverzeichnis

- Behr, J. (2008): Schülerfirmen als Übungsfelder „für den Berufseinstieg“. Erfahrungen aus Sachsen. In Vollherbst, G., Bothe, N. & Mertens, C. (Hrsg.), Neue Lernwege durch Schülerunternehmen. Beiträge aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Schule. (WWW-Seite, Stand 15.09.2008). Internet: http://www.wegefinden.net/fileadmin/wegefinden/dokumente/pdf/wg_neueLernwege.pdf (Zugriff: 02.06.2009, 23:24MEZ).
- Finke, A. (2001): Eine Firma für unsere Schule. Göttingen: Delta-Verlag
- Mertens, C. (2008) Schülerunternehmen. Zahlen und Fakten. Ergebnisse aus der Evaluation. In Vollherbst, G., Bothe, N. & Mertens, C. (Hrsg.), Neue Lernwege durch Schülerunternehmen. Beiträge aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Schule. (WWW-Seite, Stand 15.09.2008). Internet: http://www.wegefinden.net/fileadmin/wegefinden/dokumente/pdf/wg_neueLernwege.pdf (Zugriff: 27.05.2009, 19:33MEZ).

Ravensburg, N. von G. (2008): Schülerfirma als integratives Scharnier zwischen Schule und kommunalem Raum. In Vollherbst, G., Bothe, N. & Mertens, C. (Hrsg.), Neue Lernwege durch Schülerunternehmen. Beiträge aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Schule. (WWW-Seite, Stand 15.09.2008). Internet:
http://www.wegefinden.net/fileadmin/wegefinden/dokumente/pdf/wg_neueLernwege.pdf
(Zugriff: 27.05.2009, 22.12MEZ).

Bereich	Aufgabe	Person
Personal	Stellenausschreibungen	
	Vorstellungsgespräche	
	Arbeitszeitlisten	
	Personalunterlagen	
	Aus- & Fortbildung der Mitarbeiter	
	Führen der Lohn- & Gehaltskosten	
Finanzen	Planung & Kontrolle der finanziellen Vorgänge	
	Erstellen von Geschäftsberichten	
	Gewinn- & Verlustrechnung	
	Führen eines Ausgaben-, Einnahmen-Buchs	
	Organisation des Beleg- & Kassenwesens	
Marketing	Werbe- & Verkaufstrategien	
	Werbematerial (Flyer, Anzeigen, Medienberichte)	
	Logo	
	Gestaltung von Formularen	
	Vertretung der Schülerfirma nach außen (Presse- & Öffentlichkeitsarbeit)	
Produktion	Vorbereitung, Zubereitung, Nachbereitung	
	Einhalten von Hygienevorschriften	
	Kenntnis von Ernährungsempfehlungen	
	Einhalten der Produktstandards	
	Instandhaltung der Gerätschaften	
	Reinigung von Produktionsstätte und Gerätschaften	

Bereich	Aufgabe	Person
Einkauf	Einholen von Angeboten (Preisvergleich)	
	Aushandeln von Konditionen (Rabatte, Frei-Haus-Lieferung)	
	Kommunikation mit den Lieferanten	
	Gewinnen neuer Lieferanten	
	Ggf. Ermittlung von Lagerkapazitäten	
	Einkauf der Waren	
	Sammeln der Belege & Bestellscheine	
Verkauf	Eigentlicher Verkauf der Waren	
	Tagesbericht, Kasse abrechnen	

Zielkontrolle

Woche: von bis

Ziel	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Zielerreichung
Einkauf der Lebensmittel	✓	✓	✓	✓	✓	100 %
Verkaufsplan	✓		✓	✓		60 %
Küche aufräumen	✓	✓	✓	✓		80 %
Kasse stimmt						
Arbeitsplan rechtzeitig erstellt						
Verkauf besetzt						
Ausreichend Produkte für Verkauf						
Keine Überproduktion						
Keine Lebensmittel weggeworfen						

Zielkontrolle

Woche: von bis

Ziel	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Zielerreichung
Täglich 50 Euro Umsatz erzielt	✓	✓	✓	✓	✓	100 %
Täglich 10 Euro Gewinn erzielt	✓		✓	✓		60 %
Mitarbeiterversammlung gemäß aufgestellten Regeln stattgefunden (wöchentlich)	✓					100 %
Kein Mitarbeiter fehlt unentschuldigt						
Täglich ein neues Produkt eingeführt						
Konflikte gemäß aufgestellten Regeln gelöst						
Hygiene-Audit bestanden						

Berufsqualifizierende Zertifikate

Neben der Verbesserung der Qualität des Speiseangebots in Schulen der Sekundarstufe I und der Verbesserung der Selbstwirksamkeit stellt die Berufsqualifizierung ein wichtiges Ziel der Einrichtung von Schülerfirmen dar. Weiterhin kann die Aussicht, für verschiedene Verantwortungsbereiche Zertifikate zu erhalten, einen wichtigen Faktor für die Steigerung der Motivation darstellen – besonders dann, wenn in der Schülerfirma keine Löhne ausgezahlt werden sollen und ein Anreiz geschaffen werden muss.

Mögliche Arbeitsbereiche der Schülerfirma, für die Zertifikate ausgestellt werden können, sind folgende:

- Buchführung
- Organisation
- Nahrungszubereitung
- Hygiene

Von der äußeren Form her gibt es verschiedene Möglichkeiten, erworbene Kompetenzen zu bescheinigen. Neben einzelnen Zertifikaten kann am Ende der Beschäftigung in der Schülerfirma ein Arbeitszeugnis ausgehändigt werden. Darin werden dann der Umfang und die Art der Tätigkeit festgehalten.

Im Folgenden werden beispielhaft in der Schülerfirma erworbene Kompetenzen für die Bereiche Buchführung und Küchenleitung als Oberbegriff für die Nahrungszubereitung und den Hygieneaspekt aufgezeigt.

Erworbene Kompetenzen im Bereich Buchführung:

- Kassenbuch führen
- Buchung in Konten
- Durchführung des Monatsabschlusses mit Gewinn- und Verlustrechnung
- Programmierung eines Buchführungsprogramms in Excel

Erworbene Kompetenzen im Bereich Küchenleitung:

- Speisepläne erstellen
- Zubereitungsstandards erstellen (vgl. LS 1)
- Neue Mitarbeiter unterweisen
- Arbeitseinteilung

Beispiel für eine Bescheinigung über die Mitarbeit in einer Schülerfirma

Bescheinigung

Hiermit wird

Frau/Herrn _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

bestätigt, dass er/sie in der

Schülerfirma _____

der _____

in der Zeit vom _____ bis zum _____

in der Abteilung _____ gearbeitet hat.

Neben der Vermittlung von Schlüsselqualifikationen wie Selbstständigkeit, Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit, die durch die Arbeit in Schülerfirmen in besonderem Maße ausgebildet werden, hat die oben genannte Schülerin/der oben genannte Schüler besonders folgende Kompetenzen ausgebildet:

Für die Zukunft wünschen wir der Schülerin/dem Schüler alles Gute.

Für die Schülerfirma:

Für die Schule:

(Lehrkraft)

Schulleitung

Getränke für den Kiosk

Geeignet

- Mineralwasser
- Obstsaft mit 100 % Fruchtanteil
- Obstsaftschorle aus Obstsaft mit 100 % Fruchtsaftgehalt im Verhältnis 2 Teile Wasser / 1 Teil Saft
- Früchtetee
- Kräutertee
- Roibuschtee
- Tee mit Fruchtsaft (100 % Fruchtsaftgehalt) gemischt, z.B. Früchtetee mit rote Trauben Saft (*Rezept Nr. 17*)
- Malzkaffee, Getreidekaffee
- Milch pur, Milchmischgetränke (beihilfegestützte Schulmilch)
- Selbstgemachte Milchshakes, z.B. Apfel-Mix: Milchshake mit Apfelmus (*Rezept Nr. 12*)
- Buttermilch
- Tomatensaft, andere Gemüsesäfte

Nicht geeignet

- Limonade
- Colagetränke
- Szene-Drinks, z.B. taurinhaltige, koffeinhaltige Energydrinks
- Fruchtnektar
- Fruchtsaftgetränk
- Eistee
- Instant-Tees
- Schwarztee
- Grüner Tee
- Kaffee
- Alkohol

Lösungsmöglichkeiten

- Lustige Namen für Getränke z.B. „Dschungeltrunk“, „Powerdrink“...
- Dekoration der Getränke, z.B. mit Obststücken
- Cola u.a. Zucker reiche Getränke zu höheren Preisen anbieten als „Gesundes“
- Nur gesunde Getränke anbieten
- Sonderaktion: bestimmtes Angebot, z.B. Früchtetee mit Saft, an einem bestimmten Tag in der Woche
- Falls es ein Problem ist, Gläser oder Tassen zu spülen: eigene Becher der Schüler mitbringen lassen. Falls Einwegbecher gewählt werden, kann man Pfand auf die Becher erheben. So lässt sich vermeiden, dass Einwegbecher auf dem Schulhof landen statt im Wertmüll.

Knabberereien und Süßes für den Kiosk

Geeignet

- Studentenfutter
- Nussmischung
- Sonnenblumenkerne
- Getrocknete Früchte Vollkornkekse
- Vollkorn-Rosinenbrötchen
- Vollkornstückchen
- Vollkornkuchen (*Rezept Nr. 11*)
- Vollkornwaffeln
- Vollkornbrezeln ohne Salz
- Vollkorn-Knabberstangen, Kräcker ohne Salz etc.
- Reiswaffeln
- Biskuitkuchen mit Obst
- Hefeteigkuchen mit Obst
- Obst-Auflauf, z.B. Kirsch-Quark-Auflauf

Nicht geeignet

- Chips
- Schokoriegel
- Kinderschnitten, Milchschnitten etc.
- Mohrenköpfe, Schokolade, Kekse mit Schokofüllung
- Süßigkeiten wie Bonbons, Gummibärchen etc.
- Nuss-Nougat-Creme

Lösungsmöglichkeiten

- Müsliriegel
- Vollkorn-Brötchen in besonderer Form, z.B. Schildkrötenform, Ecken etc.
- Reiswaffeln mit wenig Schoko
- Selbstgebackene Vollkorn-Kekse
- Rosinenbrötchen aus hellem Mehl
- „Gesundes“ ab und zu mit Süßem gemeinsam anbieten: z.B. Vollkornbrötchen mit Nuss-Nougat-Creme, falls die Creme bei den Schülern sehr stark nachgefragt wird

Getreideprodukte und Kartoffelgerichte für den Kiosk

Geeignet

- Vollkornbrötchen oder Vollkornbrot, belegt mit fettarmem Käse (bis 45 % Fett i.Tr.) oder magerem Wurstaufschnitt (z.B. Geflügelaufschnitt, gekochter Schinken, geräucherter Schinken, Kasseler, Bierschinken), mit vegetarischem Brotaufstrich, Quark mit Schnittlauchröllchen, Hüttenkäse mit Orangenscheiben, Frischkäse mit Gemüsestücken, Butterbrot mit Kräutern, Tomatenbrot mit Mozzarella und Basilikum etc. Ab und zu mit einer Scheibe Ei belegt, mit viel Gemüse garniert. (*Rezept Nr. 7*)
- Vollkornbrötchen selbst backen, z.B. Apfelbrötchen (*Rezept Nr. 10*)
- Vollkornstangen
- Vollkorntoast oder Vollkornbrötchen überbacken, mit Gemüse und Kräutern
- Gemüse-Käse-Brot-Spieße (*Rezept Nr. 4*)
- Haferflocken, Flockenmischung, Cornflakes, Früchte-Müsli, Nuss-Müsli, jeweils ohne Zuckerzusatz. Dazu aufgeschnittenes Obst und Saaten (Sesam, Sonnenblumenkerne), Rosinen, Joghurt oder Milch (*Rezept Nr. 2*). Anbieten z.B. in essbaren Schälchen.
- Vollkornwaffeln süß, z.B. Bananenwaffeln (*Rezept Nr. 9*) und herzhaft
- Bunter Vollkornnudelsalat mit frischem Gemüse
- Vollkornnudeln mit Käse- oder Gemüsesoße
- Getreidebratling, z.B. Grünkernburger im Vollkornbrötchen, mit Salatblatt, Tomatenscheibe und frischen Kräutern garniert (*Rezept Nr. 6*)
- Vollkornpizza (*Rezept Nr. 8*)
- Gemüse-Quiche
- Gemüse Risotto
- Vollkornknödel mit Gemüsesoße
- Kartoffelgerichte wie Auflauf, Kartoffelsuppe mit Wurststückchen, Backofenpommes aus frischen Kartoffeln etc.
- Vollkornkuchen (*Rezept Nr. 11*), Vollkornstückchen oder Hefe- oder Biskuitkuchen mit Obst belegt

Nicht geeignet

- Weiße Brötchen
- Helle Croissants
- Helle Stückchen
- Smacks, Loops, Crunchy-Müslis und andere gesüßte Frühstücksgetreideprodukte

Lösungsmöglichkeiten

- Roggenbrötchen, Roggenstangen
- Laugenbrezel mit wenig Salz, z.B. mit einer Käsescheibe belegt
- Vollkornbrötchen mit besonders beliebtem Belag anbieten
- Beides anbieten: helle Brötchen und Vollkornbrötchen
- Gleicher Preis für Vollkorn- und helle Brötchen oder Vollkornprodukte sogar günstiger anbieten

- Müsli mit hohem Anteil getrockneter Früchte mit Flocken mischen
- Müsli gemischt mit z.B. Cornflakes anbieten
- Müsli-Bar 1 x / Woche (besondere Tagesangebote)
- Witzige Namen: z.B. „Power-Burger“, „Big Hermann-Waffel“, Vornamen der Lehrerinnen als Namen für Speisen...
- Vollkornnudeln mit Gemüsesoße
- Vollkornnudeln gemischt mit hellen Nudeln anbieten

Der Fitmacher für die Frühstücks- und Mittagspause:

	Milch
+	bunt belegtes Vollkornbrot oder -brötchen
+	Obst oder Gemüse
+	ein Getränk (ohne Zuckerzusatz)
=	P O W E R

Obst und Gemüse für den Kiosk

Geeignet

- Obstkorb, ganze Früchte
- Aufgeschnittenes Obst
- Obstsalat aus frischem Obst
- Obst zum Müsli (*Rezept Nr. 2*)
- Obst-Spieße
- Obstsaft aus 100 % Fruchtsaft
- Obst-Milchshake, z.B. mit Himbeeren oder Erdbeeren, Apfelmus und Zimt etc. (*Rezepte Nr. 12 - 16*)
- Quarkspeise aus Magerquark mit frischem Obst, z.B. im essbaren Schälchen (*Rezept Nr. 1*)
- Obstjoghurt oder -quark (*Rezept Nr. 1*)
- Tiefkühl-Obst, z.B. für Fruchtquark
- Gemüsescheiben auf Vollkorn-Brötchen
- Rohkostplatte mit magerem Quark-Dipp (*Rezept Nr. 3*)
- Geschälte Karotten
- Gemüse-Käse-Brot-Spieße (*Rezept Nr. 4*)
- Salatteller mit frischem Salat und Gemüse
- Tiefkühl-Gemüse ohne Würze
- Gemüseeintopf
- Gebackene Gemüsespieße mit Tsatsiki

Nicht geeignet

- Obst- und Gemüsedosen
- Obst und Gemüse im Glas
- Fertig abgeschmecktes Tiefkühl-Gemüse

Lösungsmöglichkeiten

- Sonderaktion, z.B. Montag „Saftbar-Tag“ oder „Milchbar-Tag“, „Müsli-Tag“ etc.
- Ansprechende Dekoration
- Ansprechende Form: z.B. Obstspieße
- Ansprechende, bunte Farben, z.B. beim Obst- und Gemüsespieß
- Biskuit-, Vollkornkuchen oder Waffeln mit frischem Obst (*Rezepte 9-11*)

Wurst, Fisch, Ei und Fette für den Kiosk

Geeignet

- Magere Wurstsorten (Geflügelaufschnitt, gekochter Schinken, Bierschinken etc.)
- Fisch (z.B. geräucherter Lachs oder Hering aus der Dose oder dem Glas) als Brötchenbelag
- Gekochtes Ei als Dekoration für Brötchen
- Streichfett reduzieren oder ersetzen durch pflanzliche Brotaufstriche, Senf, Tomatenmark etc.
- Pflanzliche Fette und Öle bevorzugen. Besonders empfehlenswert sind Margarinen, die „reich an ungesättigten Fettsäuren“ sind.

Nicht geeignet

- Fettreiche Wurstsorten wie Salami, Brühwürste, Streichwürste etc.

Lösungsmöglichkeiten

- Selten fettreiche Wurst anbieten

Milch und Milchprodukte für den Kiosk

Geeignet

- H-Milch, z.B. als beihilfegestützte Schulmilch
- Frischmilch, z.B. als beihilfegestützte Schulmilch
- Vollmilch (3,5 % - 3,8 % Fett)
- Teilentrahmte Milch (1,5 % Fett)
- Trinkjoghurt
- Buttermilch zum Trinken, in der Milchspeise, als Buttermilchbrötchen (*Rezept Nr. 5*) etc.
- Dickmilch
- Joghurt „natur“
- Käse (fettarm, Hartkäse bis ca. 45 % Fett i. Tr.) als Brotbelag, zu Gemüsespießen, zum Überbacken...
- Quark (mager) süß als Quarkspeise, Brotbelag mit Obst, Quarkkuchen (*Rezept Nr. 11*) oder pikant als Dipp oder Brotbelag mit Gemüse und Kräutern
- Hüttenkäse als Brotbelag, garniert mit Kräutern
- Frischkäse (fettarm) „natur“, „Kräuter“, „Meerrettich“ etc. als Brotbelag

Nicht geeignet

- Entrahmte Milch (0,5 % Fett)
- Sterilmilch - Rohmilch
- Vorzugsmilch
- Milchschnitten & Co.
- Schmelzkäse

Lösungsmöglichkeiten

- Joghurt mit Frucht oder Fruchtjoghurt gemischt mit Joghurt „natur“
- Kakao, z.B. als beihilfegestützte Schulmilch
- Milchmodertränke (selbst gemacht oder als beihilfegestützte Schulmilch)
- Käse hin und wieder mit Ausstechförmchen ausstechen und damit Brote belegen oder garnieren
- Gemüse-Käse-Brot-Spieße (*Rezept Nr. 4*)

Quelle: Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (Hrsg.): Schulkiosk. Essen und Trinken in der Schule. voll Wert – voll gut! http://www.hag-gesundheit.de/documents/bschulki_252.pdf

Quarkspeise mit frischem Obst

Zutaten:

500 g Magerquark
250 g frisches Obst nach Saison
(z.B. Äpfel, Birnen, Orangen, Erdbeeren, Pfirsiche etc.)
Milch
Honig
Zucker oder Vanillezucker
evtl. etwas Zimt

So wird's gemacht:

Magerquark mit etwas Milch cremig rühren, mit wenig Honig, Zucker oder Vanillezucker abschmecken.

Frisches Obst waschen und würfeln, einen Teil unter den Quark mischen, einen Teil zum Garnieren aufheben und auf dem Quark verteilen.

TIPP: Wenn Sie essbare Schälchen verwenden, können diese gleich mitgegessen werden!

Joghurt-Obst-Müsli

Zutaten je Portion:

1	reife Kiwi oder Apfel oder Orange oder ca. 80 g gemischtes Obst
100 ml	Joghurt (1,5 % Fett)
4 EL	gemischte Getreideflocken
5 EL	Milch
1 EL	Rosinen evtl. z.B. Sonnenblumenkerne, Buchweizen oder Kürbiskerne zum Dekorieren

So wird's gemacht:

Getreideflocken und Rosinen in Portionsschälchen geben.

Milch, Joghurt sowie einen Teil der Früchte dazugeben und verrühren. Mit den restlichen Früchten und z.B. Kürbiskernen dekorieren.

TIPP: Wenn Sie essbare Schälchen verwenden, können diese gleich mitgegessen werden!

Rohkostplatte mit Dipp

Zutaten Gemüse:

verschiedene Gemüse (z.B. Möhren, Kohlrabi, Gurke, Paprika rot und gelb, Broccoli, Blumenkohl)

Zutaten Dipp:

500 g Magerquark

150 g saure Sahne

Milch

frische oder tiefgekühlte Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kresse, Basilikum)

Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Cayennepfeffer)

evtl. etwas Tomatenmark oder Senf

So wird's gemacht:

Gemüse waschen, Möhren und Gurke schälen, in lange Stücke, Dreiecke oder andere Formen schneiden. Schön fürs Auge: Gemüse in verschiedenen Farben. Für den Dipp Magerquark mit der sauren Sahne und etwas Milch mischen und cremig rühren, frische oder tiefgekühlte Kräuter dazugeben, je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen abschmecken.

Wenn der Dipp mal eine andere Farbe und einen fruchtig-süßen Geschmack bekommen soll: etwas Tomatenmark dazugeben.

Gemüserohkost zusammen mit dem Dipp servieren.

Gemüse-Käse-Brot-Spieße

Zutaten:

Buntes Gemüse: z.B. Cocktailtomaten, Gurken, Möhren, Radieschen u.a.m.
Vollkornbrot
Fettarmer Käse (45 % Fett), z.B. Gouda
Zahnstocher oder Holzspieße

So wird's gemacht:

Gurke und Möhren Schälen und in Scheiben, Ecken oder Dreiecke schneiden. Vollkornbrot-Scheiben z.B. in Quadrate, Dreiecke schneiden. Den Käse würfeln.
Abwechselnd das Gemüse - z.B. Gurken- und Möhrenscheiben sowie Cocktail-tomaten, Vollkornbrot und Käse auf einen Spieß stecken. Für Anfang und Ende der Spieße eignen sich feste Gemüse z.B. Möhre oder Kohlrabi) oder z.B. eine Cocktailtomate.

TIPP: Wählen Sie Gemüse und Obst auch nach optischen Gesichtspunkten aus. Bunte Spieße kommen besser an! Auch die Stücke dürfen variieren: mal runde Scheiben, mal halbierte, mal Ecken...
Auch Obst, z.B. gelbe oder rote Trauben, zwischendrin schmecken prima.

Power-Burger

Zutaten für 16 Brötchen:

- 16 Vollkornbrötchen
- 16 kleine Tomaten
- 1 Salat
- je 1 Scheibe fettarmer Hartkäse (40 % Fett) oder
- je 2 Scheiben Schafskäse oder
- je 3 Scheiben fettarmer Brie oder
- je 2 EL Hüttenkäse oder
- je 1 Scheibe magerer gekochter Schinken
- Margarine (Diät oder Reformmargarine mit der Aufschrift „reich an ungesättigten Fettsäuren“)
- Außerdem vegetarischer Brotaufstrich „Tomate“ oder mal Tomatenketchup

So wird's gemacht:

Tomaten und Salatblätter waschen und trocknen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Vollkornbrötchen (z.B. Buttermilchbrötchen — siehe Rezept Nr.) durchschneiden und die untere Hälfte mit Margarine bestreichen. Mit Salatblättern belegen und darauf einen Klecks vegetarischen Aufstrich oder Tomatenketchup geben. Darauf den Käse oder Schinken legen, mit den Scheiben einer Tomate belegen und mit der zweite Brötchenhälfte bedecken.

TIPP: Geben Sie dem „Power-Burger“ hin und wieder mit verschiedenen frischen oder tiefgekühlten Kräutern auf den Tomaten einen besonders frischen, leckeren und zudem abwechslungsreichen Geschmack. Eine leckere Vollkornbrotvariante ist das Radieschenbrot. Zutaten: 1 Scheibe Vollkornbrot, 2 EL Frischkäse, Radieschenscheiben, frische oder tiefgekühlte Kräuter.

Apfel-Mix-Drink

Geräte:

- 1 Standmixer oder
- 1 Pürierstab mit Becher
- 1 Messbecher
- 1 Glas

Zutaten:

- 150 ml Milch mit
- 100 g Apfelmus und
- 1 Prise Zimt schaumig rühren.

Die Milch in Gläser füllen und servieren.

Erdbeer-Bananen-Drink

Geräte:

1	Standmixer oder
1	Pürierstab mit Becher
1	Messbecher
4	Gläser

Zutaten:

1	Banane	kleinschneiden, in den Mixer (bzw. Becher geben) und mit
1 EL	Zitronensaft	beträufeln.
100 g	Erdbeeren	(evtl. tiefgefroren) hinzugeben und pürieren. Mit
500 ml	Milch	schaumig rühren.

Die Milch in die Gläser füllen und servieren.

Johannisbeer-Shake

Geräte:

- 1 Standmixer oder
- 1 Pürierstab mit Becher
- 1 Messbecher
- 1 Glas

Zutaten:

- 125 ml Milch
- 100 ml schwarzer Johannisbeernektar,
- 25 ml Mineralwasser
- 1 TL Zucker

Die Milch in Gläser füllen und servieren.

Shake-Himbeere

Geräte:

- 1 Standmixer oder
- 1 Pürierstab mit Becher
- 1 Messbecher
- 1 Glas

Zutaten:

- 100 g tiefgekühlte Himbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 1-2 TL Zitronensaft
- 200 ml Milch

Die Milch in Gläser füllen und servieren.

Erdbeer-Ohh

Geräte:

- 1 Standmixer oder
- 1 Pürierstab mit Becher
- 1 Messbecher
- 1 Glas

Zutaten:

- 80 g tiefgekühlte Erdbeeren mit
- 40 ml Orangensaft und
- 200 ml Milch pürieren. Mit
- 1-2 TL Puderzucker süßen und umrühren.

Die Milch in Gläser füllen und servieren.

Früchtetee-Traubensaft-Mix

Zutaten:

9 Beutel	Früchtetee
2 Liter	kochendes Wasser
2	Zitronen
1 Liter	ungesüßter Traubensaft

So wird's gemacht:

Tee mit kochendem Wasser zubereiten, auskühlen lassen, Zitronensaft und Traubensaft untermischen.

Verhältnis Tee zu Saft im Rezept: 2 Teile Tee / 1 Teil Saft (noch empfehlenswerter ist ein Verhältnis von 3:1)

Quelle: Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (Hrsg.):
Schulkiosk. Essen und Trinken in der Schule. voll Wert – voll gut! http://www.hag-gesundheit.de/documents/bschulki_252.pdf

Früchte-Müsli (1 Portion)

Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
		2 Probierlöffel 1 Abfallschale 1 Ablageteller
$\frac{1}{2}$ Banane	kurz waschen, schälen, in Scheiben schneiden	Schneidbrett Schneidmesser
$\frac{1}{2}$ Apfel	schälen, in Stücke schneiden	Schälchen
150 g Naturjoghurt	in ein Schälchen geben	
1 EL kernige Haferflocken	dazugeben	Esslöffel
1 TL Honig	dazugeben und alles mit dem Obst vorsichtig mischen	Teelöffel

Kochschinken-Brötchen (1 Brötchen)

Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
		1 Abfallschale 1 Ablageteller
1 kleine Tomate	kurz waschen, trocknen, in Scheiben schneiden	Schneidbrett Schneidmesser
1 Salatblatt	waschen, trocken tupfen	
1 Vollkornbrötchen $\frac{1}{2}$ TL Margarine	durchschneiden, untere Hälfte mit Margarine bestreichen je ein Salatblatt auflegen	Brotschneidmesser, Teelöffel Tafelmesser
1 Scheibe Kochschinken	auf das Salatblatt legen Tomatenscheiben darauf verteilen und die obere Brötchenhälfte darüber klappen	

Qualitätsstandards für Speisen

Der Ernährungskreis als Beurteilungsinstrument

Ernährungserziehung ist ein Baustein der Gesundheitsförderung. Diese hat den Aufbau eines angemessenen Gesundheitsverhaltens zum Ziel und soll Gesundheitsstörungen verhindern. Es muss Aufgabe von Schule und insbesondere des hauswirtschaftlichen Unterrichts sein, Kinder und Jugendliche darin zu unterstützen, eine gesundheitsförderliche Lebensweise und Haushaltsführungskompetenzen zu entwickeln. Dazu gehört, dass praktische Handlungskompetenzen und ernährungsbezogenes Wissen vermittelt und eingeübt werden und die Schule den Kindern und Jugendlichen ein angemessenes Angebot an zu erwerbenden Nahrungsmitteln bereitstellt (Eissing et al., 2006).

Damit das Speiseangebot in Schulen der Sekundarstufe I durch Schülerfirmen verbessert werden kann, müssen die Schülerinnen und Schüler beurteilen können, welche Zwischenmahlzeiten geeignet sind. Für die selbstständige Bewertung, dass Schokoladenriegel und Chips keine geeigneten Zwischenmahlzeiten darstellen, ist ernährungsbezogenes Wissen für die Auswahl von Lebensmitteln unverzichtbar.

Zwischenmahlzeiten, um die es hauptsächlich bei der Einrichtung einer Schülerfirma geht, sollten aus Obst oder Gemüse, Milch oder einem Milchprodukt oder Brot oder einem Getreideprodukt bestehen, wie den Anteilen des Ernährungskreises der aid (2001) in Abb. 1 entnommen werden kann. Die vereinfachte Version des Kreises enthält außer den Segmenten Fleisch/Fisch/Eier und Fette/Öle dieselben Lebensmittelgruppen, ist aber deutlich besser verständlich und in besonderem Maße für die Beurteilung von Zwischenmahlzeiten geeignet. Beiden Kreisen gemeinsam sind einige Zusatzkriterien, die es bei der Auswahl der Lebensmittel zu beachten gilt: Getreideprodukte wie Brot sollten einen hohen Vollkornanteil aufweisen, Obst und Gemüse frisch und Milch(-produkte) fettarm sein usw.

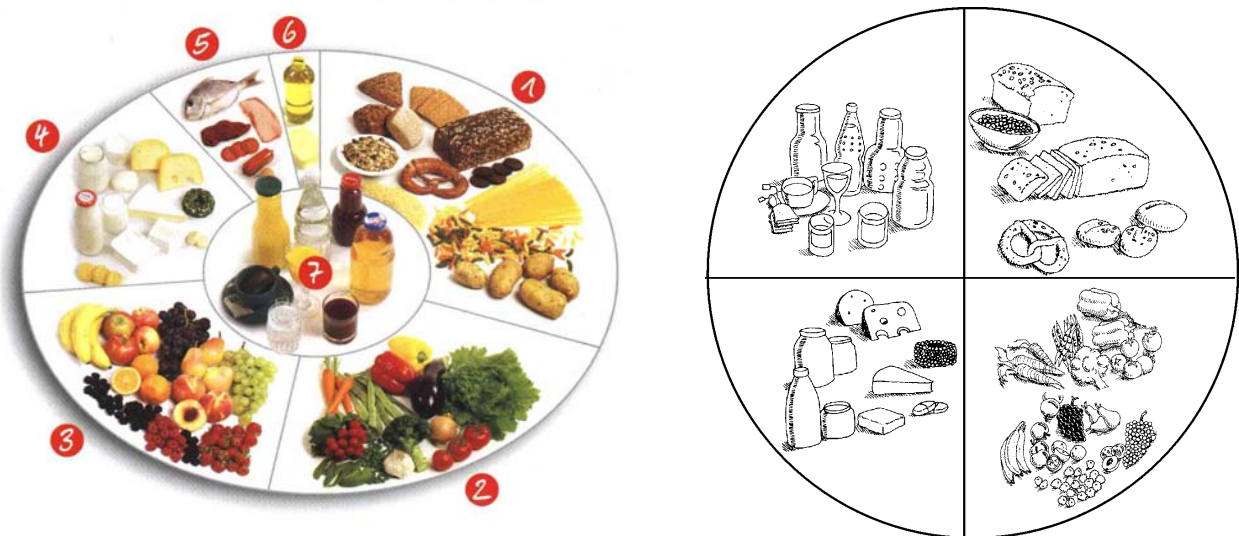


Abb. 1: Ernährungskreis (aid, 2001) und vereinfachte Version

Verfahren zur Beurteilung der Zwischenmahlzeiten

Die Beurteilung der angebotenen Zwischenmahlzeiten kann auf zweierlei Weise stattfinden: Am einfachsten ist die Quantität zu überprüfen. Dabei wird jeweils ein Punkt vergeben, wenn die Bereiche Milch und Milchprodukte, Obst oder Gemüse, Getränke und Getreideprodukte innerhalb einer Zwischenmahlzeit vorkommen. Folgende Mindestmengenbedingungen müssen außerdem für die Punktevergabe erfüllt werden:

- Getreideprodukte: Eine Scheibe Brot oder ein Brötchen oder eine gehäufte Handvoll Müsli
- Milch/-produkte: Ein Becher Joghurt, eine Scheibe Käse oder ca. 20 g Frisch- oder Schmierkäse
- Obst und Gemüse: Eine Handvoll Obst oder Gemüse
- Getränke: 0,2 l (Ausschluss von koffeinhaltigen Getränken)

Eine aussagekräftigere Beurteilung kann über die Qualität erfolgen: Es gelten dabei die gleichen Mindestmengen wie oben, jedoch können pro Kategorie 0 bis 2 Punkte vergeben werden, wie die folgende Auflistung verdeutlicht:

Bedingungen für Getreideprodukte

0 Punkte für:

- Getreideerzeugnisse mit hohem Fett- und Zuckeranteil (z.B. Schokocroissant/-brötchen, versch. Gebäcksorten wie Waffeln usw.)
- Cornflakes mit hohem Zuckeranteil

1 Punkt für:

- Getreideerzeugnisse mit niedrigem Ausmahlungsgrad (z.B. Weizen- oder Roggenbrötchen/-brot (kein Vollkorn))
- Getreideerzeugnisse mit Schrotanteil bzw. Körneranteil (z.B. Mehrkornbrot/-brötchen)
- Vollkornflakes mit Zuckeranteil

2 Punkte für:

- Vollkorngetreideprodukte (z.B. Vollkornbrot/-brötchen, Schwarzbrot)
- Müsli ohne Zuckerzusatz

Bedingungen für Milch/-produkte

1 Punkt für:

- Gezuckerte Milchmischgetränke (z.B. Kakao, Erdbeer-, Bananen-, Vanillemilch usw.)
- Fruchtjoghurt/-quark mit Zucker oder Süßstoff

2 Punkte für:

- Vollmilch

- Joghurt oder Quark (natur, ohne Zucker- oder Süßstoffzusatz)
- Käse

Bedingungen für Obst und Gemüse

Obst und Gemüse werden, abweichend von dem Lebensmittelkreis, innerhalb des Bewertungsverfahrens zusammengefasst. Es muss in ausreichender Menge vorhanden sein; für eine Handvoll Obst oder Gemüse erhalten die Schülerinnen und Schüler **2 Punkte**.

Bedingungen für Getränke

0 Punkte für:

- Fruchtsaftgetränke
- Limonaden (auch koffeinhaltige) (z. B. Fanta, Cola usw.)
- Künstliche Kaltgetränke (z. B. Energy-Drinks)
- Gesüßte Früchte- oder Kräutertees

1 Punkt für:

- Fruchtsaft

2 Punkte für:

- (Mineral)Wasser
- Fruchtsaftschorle
- Ungesüßter Früchte- oder Kräutertee

Für **Süßwaren** etc. gibt es **keinen Punkt**.

Literatur

aid (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Bonn: Eigenverlag, 2001

Eissing, G., Nolle, T., Schröber, J.: Fitness-Projekt der Max-Born-Realschule. Evaluation für Teilprojekt Ernährung. In: Eissing, G. (Hrsg.): Schriftenreihe Arbeitsberichte des Fachs Hauswirtschaftswissenschaft Nr. 4/2006, Universität Dortmund 2006

**Empfehlungen
für den haushaltsbezogenen
Unterricht unter
besonderer Berücksichtigung
des HACCP-Konzeptes**



Hygiene - Definition

Mit dem Begriff **Hygiene** sind laut WHO alle Maßnahmen gemeint, die die Erhaltung der menschlichen Gesundheit zum Ziel haben.



World Health Organisation

Lebensmittelhygiene - Definition

Lebensmittelhygiene beinhaltet Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist.



[900. Verordnung (EG) NR. 852/2004
des Europäischen Parlaments
und des Rates vom 29.04.2004 (Artikel 2)]

Rechtliche Rahmenbedingungen

- Personen -

- ◆ **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
 - Trat in Kraft am 01.01.2000
 - Löste Bundesseuchengesetz ab
 - §§ 33 – 37
Zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen
 - §§ 42 und 43
Definieren die gesundheitlichen Anforderungen an das Personal für den Umgang mit Lebensmitteln

Hygiene-Risikofaktoren

Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, ungeeignete Behandlungs- u. Zubereitungsverfahren.

(NN.: 950. LMHV 05.08.1997, geändert 2001, S. 2).

HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point)

Hazard	Gefährdung, Gefahr	für die Gesundheit
Analysis	Analyse, Untersuchung	der Gefährdung
Critical	kritisch, entscheidend	für die Beherrschung
Control	Lenkung, Überwachung	der Bedingungen
Point	Punkt, Stelle, Schritt	im Verfahren

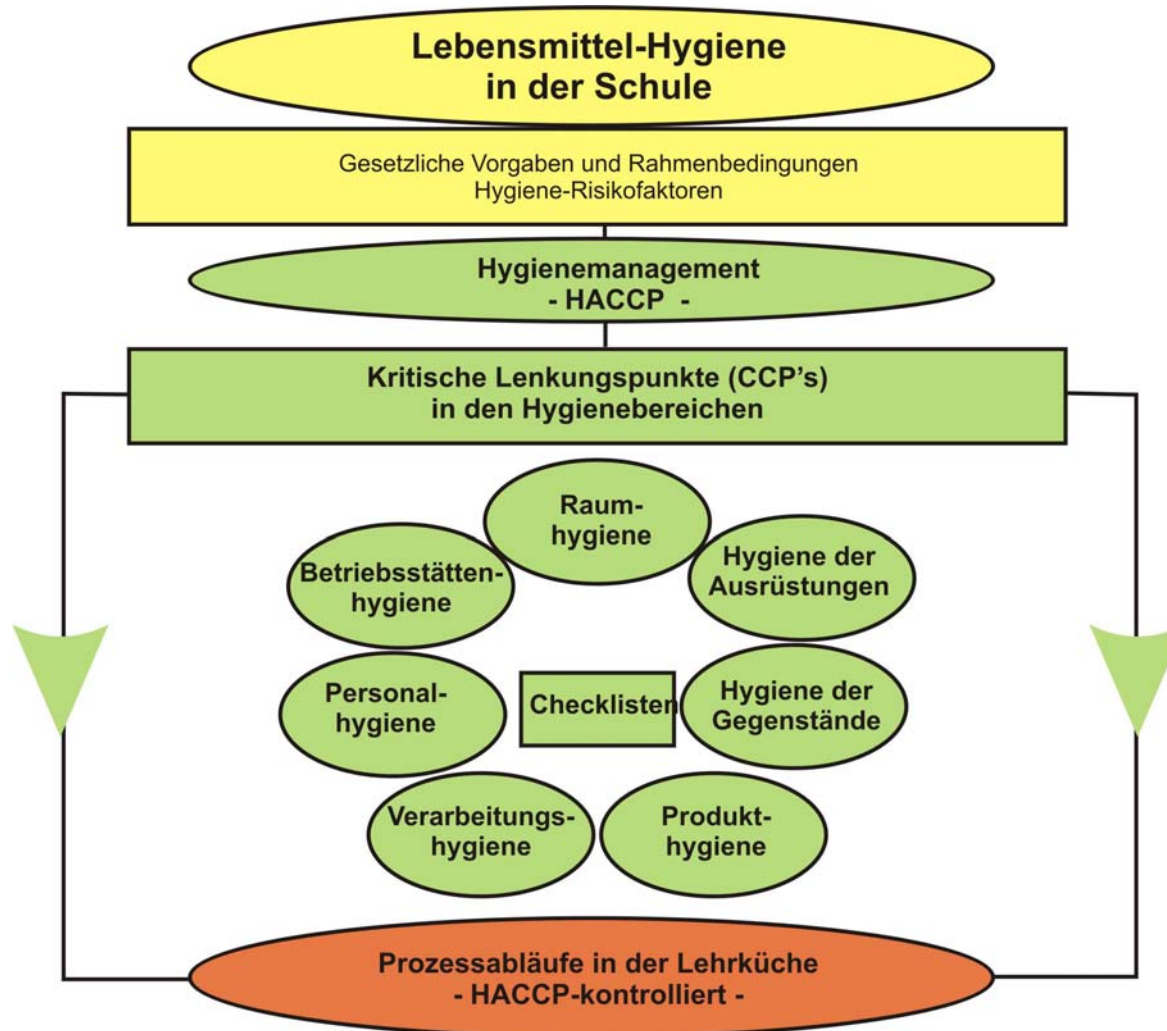
**„Gefährdungsanalyse kritischer Lenkungspunkte“
oder
„Risikoanalyse und Überwachung kritischer Stufen“**

Herausforderung für Schule und Schüler/innen?!

Schüler und Schülerinnen

- ◆ bringen ihre Schulverpflegung von zu Hause mit
- ◆ kaufen am Schulkiosk das Pausenfrühstück
- ◆ verzehren die in der schulischen GV angebotenen Mahlzeiten
- ◆ betreiben einen Schulkiosk
- ◆ bereiten in der Lehrküche Lebensmittel zu, verzehren sie gemeinsam, geben sie ab und/oder verkaufen sie
- ◆ bieten im Rahmen von Projekten Lebensmittel an und/oder bereiten sie zu
- ◆ verschönern Schulfeste mit einem Verpflegungsangebot
- ◆ ● ● ●

Schüler/innen als Hygienemanager



Zertifikat

Schule: _____

Schullogo

Zertifikat Hygienemanager/Hygienemanagerin

Herr / Frau _____
(Vorname/Nachname, Adresse)

hat durch die erfolgreiche Teilnahme an der Unterrichtssequenz
**„Lebensmittelhygiene - Empfehlungen für den haushaltsbezogenen Unterricht
unter besonderer Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes“**

Kenntnisse über die hygienischen Anforderungen in einer Lehrküche erhalten
und ist in der Lage, diese handlungsbefähigt und eigenverantwortlich
in die Praxis umzusetzen und zu vertreten.

Lebensmittelhygiene in der Schule



Foto:
S. Bausen

**Damit das
ein Kunstwerk
bleibt!**

**Leitfaden auf der Homepage
des Faches HWW**

<http://hww.fb14.uni-dortmund.de>

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lest euch den Artikel durch.

Überlegt in Kleingruppen, was da wohl geschehen sein kann.

Diskutiert dann in der ganzen Gruppe!

<i>Dorfkurier</i> 21.03.2006.
Salmonellenvergiftung nach Gala-Dinner im Hotel
Oberlandesgericht Dorfstadt Im Ferienhotel gab's ein Gala-Dinner. Nachdem sie sich daran gütlich getan hatten, sanken die Urlauber mit Salmonellenvergiftung aufs Krankenbett. Der volle Reisepreis musste wegen „vertaner Urlaubszeit“ zurückerstattet werden.

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Salmonelleninfektion

2002 erkrankten 33.043 Kinder und Jugendliche bis 19 Jahren an Salmonelleninfektionen (Robert Koch Institut (Hrsg.): Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Schwerpunktbericht der Gesundheitsberichterstattung des Bundes. Berlin 2004, S. 108).

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien, die hauptsächlich den Magen- und Darmtrakt von Mensch und Tier befallen. Von den heute ca. 2300 bekannten Salmonellentypen sind für den Menschen zwei der Erreger in Lebensmitteln besonders gefährlich - und aggressiver als andere Typen: *Salmonella typhimurium* und *Salmonella enteritidis*.

Bei Temperaturen zwischen + 7° C und + 40° C vermehren sich Salmonellen sehr schnell. Nach frühestens 6 Stunden, spätestens aber nach 72 Stunden können sie leichte bis schwere Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen.

Meistens verschwinden die Symptome nach wenigen Tagen, in Einzelfällen kann es aber auch zu schweren Erkrankungen kommen. Besonders gefährdet sind abwehrgeschwächte Personen, Säuglinge, Kleinkinder und alte Menschen.

Wie werden Salmonellen übertragen?

Salmonellen kommen im Boden, auf Pflanzen und in Futtermitteln - aber auch in menschlichen und tierischen Fäkalien vor. In den meisten Fällen werden die Erreger durch verunreinigte Nahrungsmittel und Wasser übertragen. Die Aufnahme geschieht ausschließlich durch den Mund. Salmonellen werden also "gegessen und geschluckt", man kann sie nicht sehen, nicht riechen und nicht schmecken.

Die Erreger gelangen über den Magen und Darm in die Blutbahn und können sich von dort aus auch in anderen Organen des Menschen ansiedeln.

Ursachen für die Verbreitung

Die wichtigste Ursache für die Verbreitung der Erreger ist der falsche Umgang mit Lebensmitteln und nicht vorrangig, wie häufig angenommen, eine fehlerhafte Rohware.

Was ist besonders wichtig bei einer Erkrankung?

Beim Verdacht einer Salmonelleninfektion ist unverzüglich ein Arzt aufzusuchen

(01.12.2002 Robert-Koch-Institut, Berlin; Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen. Arbeitsbereich Verbraucherschutz und Veterinärwesen. Internetauftritt. Düsseldorf 2006).



INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lebensmittel, in denen bei unsachgemäßer Behandlung Salmonellen vorkommen können:



- Dessertspeisen wie Orangen- und Zitronencremes, Tiramisu etc.
- Lebensmittel mit untergehobenem Eischnee, z. B. Pudding, Mousse au chocolat etc.
- Griesbrei und Speisen, die mit rohen Eiern verfeinert wurden.
- Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Buttercremetorte).
- Selbsthergestellte Saucen mit Eiern (z. B. Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise), die nicht unmittelbar verzehrt und ausreichend erhitzt werden.
- Selbsthergestellte Mayonnaise und damit zubereitete Salate wie Kartoffel-, Fleisch-, Nudel- und Geflügelsalat.
- Selbsthergestelltes Speiseeis mit Eiern, wenn die Grundmasse vor dem Einfrieren nicht erhitzt wird.
- Fleisch (auch Wildfleisch), Hackfleisch und Innereien, sofern diese Lebensmittel roh oder nicht vollständig durcherhitzt sind.
- Fleischerzeugnisse wie rohe Würste (z. B. Mett- und Zwiebelwurst).
- Geflügel, besonders tiefgefrorene Ware.
- Meeresfrüchte.

Die meisten der gemeldeten Lebensmittelinfektionen sind auf die Verwendung roher Eier bzw. Eierspeisen, auf Backwaren und Roheizutaten zurückzuführen.



INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Regeln zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln in der Lehrküche und im Haushalt

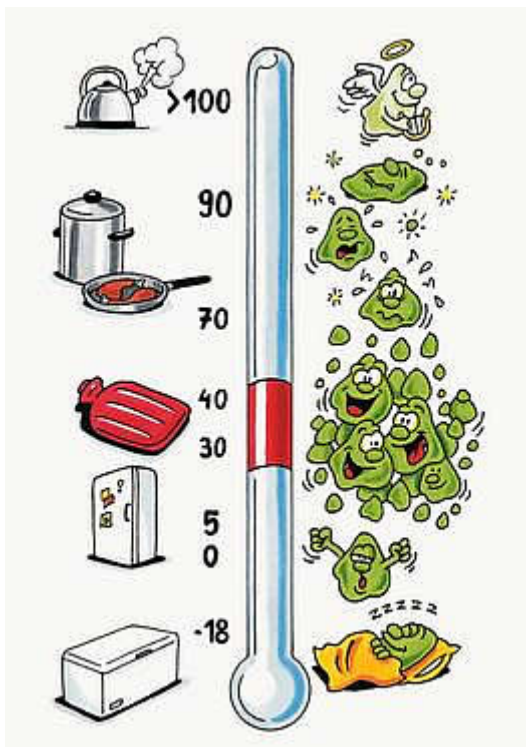


- Händewaschen vor, zwischen und nach der Zubereitung, vor allem nach dem Besuch der Toilette, nicht vergessen.
- Bei der Küchenarbeit immer auf Sauberkeit achten.
- Arbeitsgeräte nach dem Gebrauch sofort reinigen oder im Geschirrspüler reinigen. Die Erreger werden dadurch abgetötet.
- Speisen generell nicht länger warm halten, sondern sofort kühlen und vor dem Verzehr noch einmal kurz durchkochen oder durchbraten.
- Rohe Lebensmittel von bereits erhitzten getrennt aufbewahren.
- Auftauwasser von TK Fleisch und Geflügel entfernen und andere Lebensmittel nicht berühren. Salmonellen können über Auftauwasser, Hände, Geräte und Arbeitsflächen verbreitet werden.
- Speisen, die mit rohen Eiern hergestellt werden, am besten sofort - spätestens aber nach zwei Stunden - essen.
- Frühstückseier mindestens 7 bis 8 Minuten kochen, bis das Eigelb hart geworden ist. Spiegeleier von beiden Seiten braten, Omeletts und Rührei gut durchgaren.
- Wer sehr gerne "weiche" Frühstückseier oder nur von einer Seite gebratene Spiegeleier isst, sollte nur frische, maximal 9 Tage alte Eier verwenden.
- Fleisch, Geflügel und Frikadellen müssen gut durchgegart bzw. durchgebraten werden. Die Kerntemperatur im Inneren muss mindestens + 70°C betragen.
- Hackfleisch sofort kühlen und noch am selben Tag verbrauchen oder durcherhitzen.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Abbildung an.

Leitet aus der Abbildung Regeln für den „Umgang mit salmonellengefährdeten Lebensmitteln“ für die Lehrküche ab.



Salmonellen werden beim Kochen oder Braten abgetötet.

Salmonellen fühlen sich in feuchtwarmem Klima „pudelwohl“.

Salmonellen sind wenig aktiv in kühlem Klima.

Salmonellen „schlafen“ bei Temperaturen unter -18°C .

www.talkingfood.de

Regeln für den Umgang mit salmonellengefährdeten Lebensmitteln

1
2
3
4

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Die Räume oder Bereiche in der Lehrküche sind mit verschiedenen Gegenständen ausgestattet. Die folgende Tabelle bietet einen guten Überblick:

Gegenstände in einer Lehrküche	
Elektrische Großgeräte	Kochstelle, Backofen, Kühl- und Gefrierschrank, Waschmaschine
Elektrische Kleingeräte	Mikrowelle, Handrührgerät, Staubsauger
Nicht elektrische Kleingeräte	Töpfe, Pfannen, Pfannenwender, Schneidmesser, Schneidebrett, Schüsseln, Abfallbehälter
Lagergefäße Transportgefäße / -wagen	Vorratsdosen, Tiefkühl Dosen, Einkaufskörbe, Wagen
Dekorationsmaterial	Blumenvasen, Blumentöpfe, Obstschalen, Kerzenständer

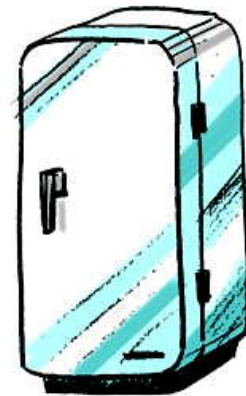
ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch ein Kühlgerät aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Kühlgerät

Beschreibung des Gerätes

Typ	
Material außen	
Material innen	
Material Rückwand	
Zusatzgeräte (z. B. Rost, Schalen)	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Tipps zur Reinigung

- Für alle Reinigungsarbeiten Putzeimer mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel), ein Abwischtuch und ein Tuch zum Trockenreiben bereitstellen.
- Kühlschrankschrank ausräumen; Schalen und Roste gesondert spülen bzw. reinigen; Lebensmittel überprüfen (Mindesthaltbarkeitsdatum etc.) und verbleibende Lebensmittel möglichst kühl zwischenslagern.
- Kühlgerät von innen (hier die Gummidichtung nicht vergessen) und außen - von oben nach unten - mit dem feuchten Abwischtuch reinigen.
- Kühlgerät von innen mit Essigwasser (50 ml Essig auf ca. 4 L Wasser) ausputzen.

ES GILT: Alle Lebensmittel und Speisen im Kühlschrank abdecken und das Problemfeld Kühlschrank erkennen, damit es nicht zum „Bioterror im Kühlschrank“ kommt!

LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch ein Kühlgerät aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Kühlgerät

Beschreibung des Gerätes

Typ	
Material außen	
Material innen	
Material Rückwand	
Zusatzgeräte	
- Rost	
- Glaseinsatz	
- Schalen	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Die Gummidichtungen sind wegen ihrer Faltungen schwer zu reinigen und der Schmutz fällt erst bei genauem Hinsehen auf.
Der Blick unter bzw. hinter den Kühlschrankgriff ist oft nicht leicht und der Schmutz wird dann übersehen.
Die Kühlschlangen an der Rückseite des Gerätes sind nur schlecht bis gar nicht zu erreichen und sollten nur lt. Gebrauchsanweisung des Gerätes gereinigt werden.
Das Abflussloch im Kühlschrankinnenraum muss frei gehalten werden > meist ist die Sicht durch gelagerte Lebensmittel versperrt > eine regelmäßige Kontrolle ist angebracht.
Wasserlachen und kleinere Verschmutzungen im Kühlschrank sofort entfernen > Schimmel und Bakterien können sich dann gar nicht erst einfinden.
Die Kunststoffummantelung der Gitter ist brüchig > das Metall darunter rostet > unappetitlich
Die Temperatur des Gerätes ist regelmäßig zu überprüfen.
...

Tipps zur Reinigung

- Für alle Reinigungsarbeiten Putzeimer mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel), ein Abwisch Tuch und ein Tuch zum Trockenreiben bereitstellen.
- Kühlschrank ausräumen; Schalen und Roste gesondert spülen bzw. reinigen; Lebensmittel überprüfen (Mindesthaltbarkeitsdatum etc.) und verbleibende Lebensmittel möglichst kühl zwischenlagern.
- Kühlgerät von innen (hier die Gummidichtung nicht vergessen) und außen - von oben nach unten - mit dem feuchten Abwisch Tuch reinigen.
- Kühlgerät von innen mit Essigwasser (50 ml Essig auf ca. 4 L Wasser) ausputzen.

ES GILT: Alle Lebensmittel und Speisen im Kühlschrank abdecken!

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Einkauf

Der Lebensmitteleinkauf ist die Beschaffung von Lebensmitteln gegen Geld.

Tipps zum Einkauf von Lebensmitteln

- Einwandfreie, möglichst frische Ware einkaufen.
- Bei verpackten Lebensmitteln auf das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum achten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Milch, Hackfleisch) nur bedarfsgerecht in kleinen Mengen einkaufen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel und Speiseeis erst am Ende des Einkaufs aus dem Gefriergerät entnehmen und in geeigneten Kühltaschen transportieren (keine Unterbrechung der Kühlkette!)
- Leicht verderbliche Lebensmittel zügig und kühl nach Hause transportieren.



Verarbeitung

„Das Verarbeiten ist das Herstellen eines neuen Erzeugnisses unter Verwendung eines oder mehrerer Stoffe, z. B. die Verarbeitung von Mehl, Milch, Butter oder Margarine und Eiern zu Kuchen. Die Verarbeitung ist durch die Zusammenfügung verschiedener Bestandteile zu einem neuen Erzeugnis gekennzeichnet“ (Lips 1993, S. 63).

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Fertigt ein „Prozessablauf-Schema“ für die Zubereitung eines Milchmischgetränkes an.

Dazu sollte sich 1 Person bereiterklären, alle Arbeitsvorgänge aufzuschreiben und 1 Person sollte sich bereit erklären das Rezept für 15 Personen zuzubereiten.



Seht euch dazu das Rezept (den Verarbeitungsprozess) mit Zutaten und Zubereitung an und bereitet es zu.

Rezept: Milchmischgetränk mit Bananen (Zubereitung für 15 Pers.)

<u>Zutaten:</u>			<u>Zubereitung:</u>	<u>Arbeitsgeräte:</u>
<u>Lebensmittel</u>	<u>Rezept</u> (4 Pers.)	<u>Rezept</u> (15 Pers.)		
Banane	2 St.	5 St.	zerdrücken	1 Abfallschüssel 1 Teller zum Ablegen der Arbeitsgeräte, Teelöffel zum Abschmecken
Zitronensaft	wenig	0,5 - 1 El	über das Bananenpüree geben (verhindert das Braunwerden)	
Milch 3,5 % Fett	1/2 l	1,5 l	Bananenpüree in eine Schüssel geben hinzugeben und alles vermischen	1 Schüssel, 1 Messbecher, 1 Schneebesen
Zucker	ca. 1 El	ca. 1,5 El	nach Geschmack unterrühren	1 Esslöffel
			Mischgetränk gekühlt servieren.	Karaffe, Gläser

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: das Produkt Lebensmittel in der Lehrküche

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Lagerung von äußerlich verschmutzten Lebensmitteln im Vorratsbereich				
2 Abdeckung von Lebensmitteln				
3 Beachten der Haltbarkeitsdaten der Lebensmittel				
4 Kontrolle von Trockenvorräten und Gewürzen auf Schädlingsbefall				
5 Entfernung der Essensreste (Lebensmittelabfälle) aus dem Produktionsbereich				

Bertling 1999, S. 26

Hinweise:

- **Alle Lebensmittel, die bereits an die Essensteilnehmer ausgegeben wurden, dürfen nicht mehr in die Küche zur weiteren Verwendung zurückgegeben werden!**
- **Die Lagerung von Lebensmittelresten sollte in der Lehrküche nicht stattfinden!**

Seht euch die notierten Arbeitsvorgänge (für die Zubereitung eines Milchmischgetränk mit Bananen) nochmals an. Überlegt, welche kritischen Hygienepunkte die Zubereitung bergen kann.

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Einkauf

Der Lebensmitteleinkauf ist die Beschaffung von Lebensmitteln gegen Geld.

Tipps zum Einkauf von Lebensmitteln

- Einwandfreie, möglichst frische Ware einkaufen.
- Bei verpackten Lebensmitteln auf das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum achten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Milch, Hackfleisch) nur bedarfsgerecht in kleinen Mengen einkaufen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel und Speiseeis erst am Ende des Einkaufs aus dem Gefriergerät entnehmen und in geeigneten Kühltaschen transportieren (keine Unterbrechung der Kühlkette!)
- Leicht verderbliche Lebensmittel zügig und kühl nach Hause transportieren.



Verarbeitung

„Das Verarbeiten ist das Herstellen eines neuen Erzeugnisses unter Verwendung eines oder mehrerer Stoffe, z. B. die Verarbeitung von Mehl, Milch, Butter oder Margarine und Eiern zu Kuchen. Die Verarbeitung ist durch die Zusammenfügung verschiedener Bestandteile zu einem neuen Erzeugnis gekennzeichnet“ (Lips 1993, S. 63).

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Fertigt ein „Prozessablauf-Schema“ für die Zubereitung eines Milchmischgetränkes an.

Dazu sollte sich 1 Person bereiterklären, alle Arbeitsvorgänge aufzuschreiben und 1 Person sollte sich bereit erklären das Rezept für 15 Personen zuzubereiten.



Seht euch dazu das Rezept (den Verarbeitungsprozess) mit Zutaten und Zubereitung an und bereitet es zu.

Rezept: Milchmischgetränk mit Bananen (Zubereitung für 15 Pers.)

<u>Zutaten:</u>			<u>Zubereitung:</u>	<u>Arbeitsgeräte:</u>
<u>Lebensmittel</u>	<u>Rezept</u> (4 Pers.)	<u>Rezept</u> (15 Pers.)		
Banane	2 St.	5 St.	zerdrücken	1 Abfallschale 1 Teller zum Ablegen der Arbeitsgeräte, Teelöffel zum Abschmecken
Zitronensaft	wenig	0,5 - 1 El	über das Bananenpüree geben (verhindert das Braunwerden)	
Milch 3,5 % Fett	1/2 l	1,5 l	Bananenpüree in eine Schüssel geben. hinzugeben und alles vermischen	1 Schüssel, 1 Messbecher, 1 Schneebesen
Zucker	ca. 1 El	ca. 1,5 El	nach Geschmack unterrühren	1 Esslöffel
			Mischgetränk gekühlt servieren.	Karaffe, Gläser

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Lebensmittelverarbeitung in der Lehrküche

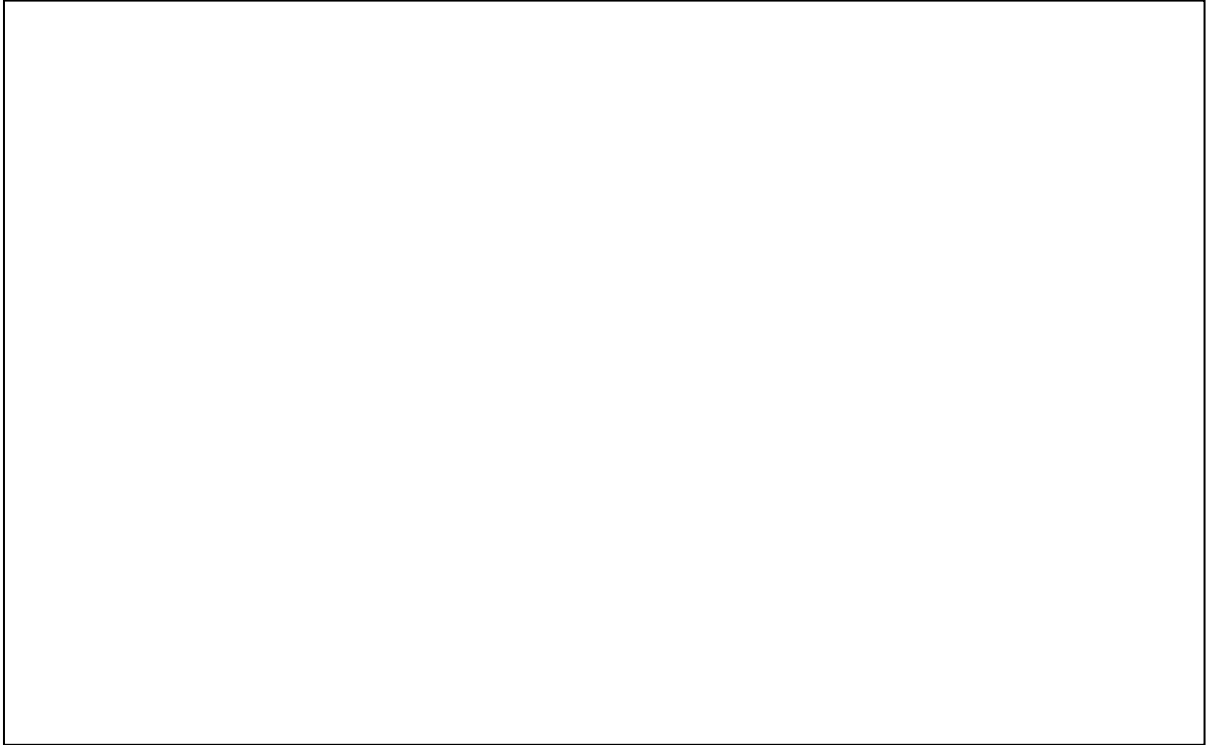
	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Transport in sauberen Einkaufsbehältern				
2 Transport- und Umverpackungen möglichst vom Verarbeitungsort fernhalten				
3 Lagerung von Lebensmitteln (besonders von leicht verderblichen Lebensmitteln) bei geeigneten Temperaturen				
4 Lagerung von Lebensmitteln ohne gegenseitige nachteilige Beeinflussung, evtl. fest verschlossen (Fisch nicht neben Fleisch > Geruchsübertragung)				
5 Aufbewahrung von Lebensmitteln in sauberen Gefäßen				
6 Schutz von Lebensmitteln (insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel) gegen Sonneneinstrahlung				
7 Abdeckung von Lebensmitteln				
8 Sofortige Beseitigung von genussuntauglichen oder gar gesundheitsschädlichen Lebensmitteln (Im Bedarfsfall gilt: sorgfältige Reinigung der Umgebung)				
9 Vorhandensein von Waschbecken ausschließlich für die Reinigung von Lebensmitteln (und nicht zum Händewaschen)				
10 Lagerung von Blumen und Topfpflanzen im Küchenbereich				
11 Lagerung von Reinigungsgeräten, Putzmitteln oder Schädlingsbekämpfungsmitteln im Lehrküchenbereich				

Bertling 1999, S. 26

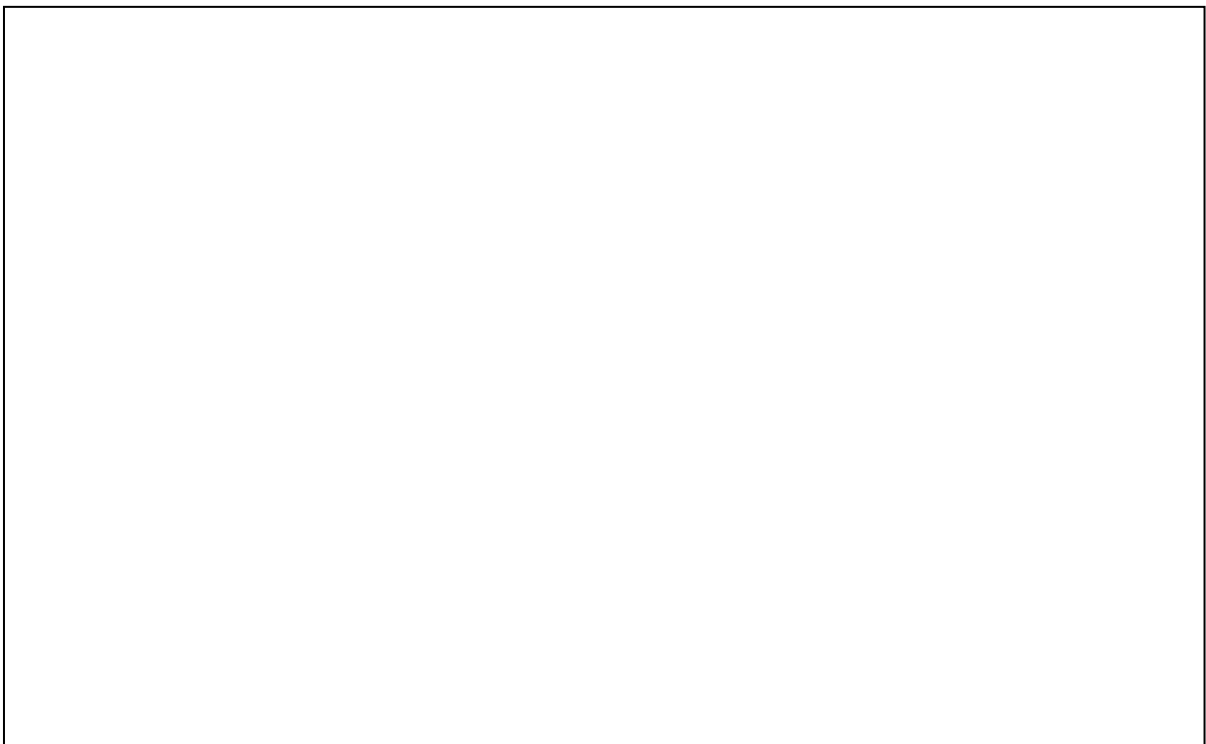
ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Brainstorming:

Was versteht ihr unter dem Begriff „Personalhygiene“?



Maßnahmen zur Personalhygiene



LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Brainstorming:

Was versteht ihr unter dem Begriff: „Personalhygiene“?

Anforderungen an die Personalhygiene

- Die persönliche Hygiene und hygienebewusstes Verhalten sind ein wichtiger Teil der Gesamthygiene und damit von großer Bedeutung für den Hygienestatus der gesamten schulischen Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Schüler und Schülerinnen, Lehrer und Lehrerinnen, aber auch Eltern und sonstige Personen, die im Bereich der Lebensmittelverarbeitung tätig sind, stellen eine mögliche Quelle für Keime dar, die Lebensmittelverderb und gegebenenfalls Erkrankungen hervorrufen können.
- Hygienebewusstes Verhalten im Bereich der Personalhygiene ist stark von Eigenverantwortung geprägt. Dies setzt Wissen über Hygienefragen, aber auch die richtige innere Einstellung für das Umsetzen des Wissens in die tägliche schulische Praxis voraus.

(Hanslik, N. et al.: Hygiene-Management. Behr's Verlag Hamburg 2000, S. 173).

Maßnahmen zur Personalhygiene

Mögliche Struktur für den Maßnahmenkatalog:

- Gesundheitliche Vorkehrungsmaßnahmen (z. B. Wunden sachgerecht versorgen und abdecken)
- Körperhygiene (z. B. Hände vor Arbeitsbeginn gründlich waschen)
- Arbeitskleidung (z. B. auf saubere Arbeitskleidung achten)
- Sonstiges (z. B. Rauchverbot im Lebensmittelbereich)

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt, warum die einzelnen Maßnahmen für die Persönliche Hygiene wichtig sind.
Diskutiert in der Gruppe.

Persönliche Hygiene/ Gesundheitliche Vorkehrungsmaßnahmen

Wunden



Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmal-Handschuh, Fingerling) abzudecken.

Warum?

Erkältungskrankheiten (Husten und Niesen)



Beim Husten und Niesen soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Mund und Nase halten!

Warum?

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt, warum die einzelnen Maßnahmen für die Persönliche Hygiene wichtig sind.
Diskutiert in der Gruppe.

Persönliche Hygiene/ Körperhygiene I

Körperpflege



Die regelmäßige Reinigung und Pflege des gesamten Körpers liegt in der Eigenverantwortung eines jeden Einzelnen und muss den Grundregeln der Hygiene entsprechen. Darüber hinaus sind die Fingernägel kurz zu schneiden. Auf Nagellack sollte verzichtet werden!

Warum?

Haare



Lange Haare sind während der Küchenarbeit zusammenzubinden!

Warum?

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt, warum die einzelnen Maßnahmen für die Persönliche Hygiene wichtig sind.
Diskutiert in der Gruppe.

Persönliche Hygiene/ Körperhygiene II

Schmuck



Vor Arbeitsbeginn sind Handschmuck (Ringe, Armbanduhren, Armreifen,...) und Ketten abzulegen!

Warum?

Hände



Die Hände sind vor Arbeitsbeginn, während der küchentechnischen Maßnahmen infolge anhaftender Schmutz- und Produktreste, nach Verrichtung einer Tätigkeit im „unreinen“ Bereich, nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern und nach Arbeitsunterbrechungen und nach jedem Toilettenbesuch gründlich zu waschen!

Warum?

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt, warum die einzelnen Maßnahmen für die Persönliche Hygiene wichtig sind.
Diskutiert in der Gruppe.

Persönliche Hygiene/Arbeitskleidung

Kleidung



Auf saubere Privat- und Arbeitsbekleidung ist zu achten. Die Arbeitsbekleidung sollte die darunter getragene Kleidung möglichst zur Gänze bedecken!

Warum?

Persönliche Hygiene/Sonstiges

Rauchverbot



Das Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!

Warum?

Abschmecken



Abgeschmeckt werden darf nur mit einem eigens dafür vorgesehenen Probierlöffel!

Warum?

LÖSUNGSSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Persönliche Hygiene/ Gesundheitliche Vorkehrungsmaßnahmen

„Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann oder Träger einer solchen Krankheit sind sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht“ (NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 2, S. 26).

Wunden



Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmal-Handschuh, Fingerling) abzudecken

Warum? **Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein.**

Erkältungskrankheiten (Husten und Niesen)



Beim Husten und Niesen soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Mund und Nase halten!

Warum? **Im Nasen- und Rachenbereich befinden sich auch bei gesunden Menschen Keime, die zur Lebensmittelvergiftung führen können. Durch die beim Husten, Niesen und Spucken entstehenden Tröpfchen können die Keime auf die Lebensmittel gelangen. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen, die Hände sind zu waschen!**

(bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

LÖSUNGSSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Persönliche Hygiene/Körperhygiene I

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten (...)“

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 1, S. 26).

Körperpflege



Die regelmäßige Reinigung und Pflege des gesamten Körpers liegt in der Eigenverantwortung eines jeden Einzelnen und muss den Grundregeln der Hygiene entsprechen. Darüber hinaus sind die Fingernägel kurz zu schneiden. Auf Nagellack sollte verzichtet werden!

Warum? **Die persönliche Sauberkeit einer Person und ihres Körpers ist notwendig, um eine Übertragung von Keimen zu vermeiden. Lange Fingernägel eignen sich gut als Versteck für Keime; Nagellacksplitter, die in die Speisen gelangen sind unappetitlich.**

Haare



Lange Haare sind während der Küchenarbeit zusammenzubinden!

Warum? **Durch das Zusammenbinden der Haare soll verhindert werden, dass Haare mit hoher Keimzahl in die Lebensmittel/Speisen (ekelerregendes „Haar in der Suppe“) oder gar in die Küchengeräte (Unfallrisiko) gelangen. Deswegen sollte die Lehrkraft nach Möglichkeit ein paar Haarbänder in Reserve haben.**

LÖSUNGSSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Persönliche Hygiene/Körperhygiene II

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten (...)“

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 1, S. 26).

Schmuck



Vor Arbeitsbeginn sind Handschmuck (Ringe, Armbanduhren, Armreifen,...) und Ketten abzulegen!

Warum? **Schmuck ist ein ideales Versteck für Mikroorganismen, da sich Schmutzpartikel und Speisereste unterhalb des Schmuckes ansammeln können. Schmuckteile verhindern ein hygienisches gründliches Händewaschen.**

Darüber hinaus kann ein Schmuckstück bei der Küchenarbeit schnell verloren gehen und u. U. auch in die Speisen gelangen.

Schmuckteile an den Händen, aber auch Schmuckketten verursachen leicht Unfälle!

Hände



Die Hände sind vor Arbeitsbeginn, während der küchentechnischen Maßnahmen infolge anhaftender Schmutz- und Produktreste, nach Verrichtung einer Tätigkeit im „unreinen“ Bereich, nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern und nach Arbeitsunterbrechungen und nach jedem Toilettenbesuch gründlich zu waschen!

Warum? **Da Lebensmittel bei der Verarbeitung häufig mit den Händen angefasst und die meisten Keime durch verschmutzte Hände auf die Lebensmittel übertragen werden, ist es unabdingbar, auf eine gründliche Reinigung zu achten, insbesondere nach der Toilettenbenutzung! Die Hände sind mit hautneutraler Flüssigseife aus einem Seifenspender und gegebenenfalls mit einer Nagelbürste zu reinigen. Zum Abtrocknen sollten Einweg-Papierhandtücher oder ein Heißlufttrockner zur Verfügung stehen (bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).**

LÖSUNGSSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Persönliche Hygiene/Arbeitskleidung

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,“ (NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 1, S. 26).

Kleidung



Auf saubere Privat- und Arbeitsbekleidung ist zu achten. Die Arbeitsbekleidung sollte die darunter getragene Kleidung möglichst zur Gänze bedecken!

Warum? **Durch eine saubere Arbeitskleidung wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung ist, desto geringer ist das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen. Die Arbeitskleidung sollte regelmäßig, vor allem nach jedem Verschmutzen gereinigt werden. Durch das Tragen einer sauberen Arbeitskleidung wird die Privatkleidung geschützt bzw. eine negative Beeinflussung der Speisen durch die Privatkleidung vermieden** (bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

Persönliche Hygiene/Sonstiges

Rauchverbot



Das Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!

Warum? **Beim Rauchen können Zigarettenasche oder sogar Zigarettenkippen in die Lebensmittel gelangen. Dies ist unappetitlich, gesundheitsschädlich und unhygienisch. Raucher sind darauf hinzuweisen, sich nach jeder Raucher-Pause die Hände zu waschen.**

Abschmecken



Abgeschmeckt werden darf nur mit einem eigens dafür vorgesehenen Probierlöffel!

Warum? Damit durch den Probierlöffel keine Krankheitskeime in das Essen gelangen, darf dieser nicht mit dem Topfinhalt unmittelbar in Berührung kommen, bzw. nur einmal verwendet werden. Hände und Finger dürfen während der Tätigkeit nicht abgeleckt werden (bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

Regeln für die Personalhygiene

1



2.

3.

4.



Regeln für die Personalhygiene



1.

2.

3.

4.



INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

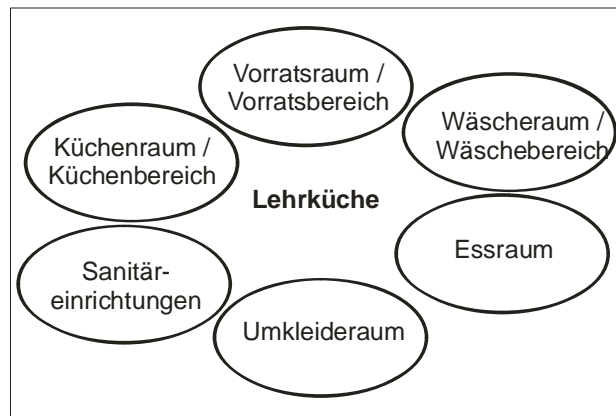
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche /Küchenraum

Betriebsstätten sind:

- a) Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Lehrküchen)
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
(NN: §2 LMHV 950. 1997/geändert 2001, S. 1/2).



Zur Betriebsstätte Lehrküche zählen:



Der hygienische Zustand sollte regelmäßig überprüft werden.

Befindet sich die Betriebsstätte Räume nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



**Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Betriebsstätte Lehrküche
 > Küchenraum**

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Möglichkeiten zur Eindringung von Fremtteilchen in Lebensmittel (z. B. Fenster) - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung auf Oberflächen				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen (mind. 2 m hoch) - Fenster / Türen - Oberflächen				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
6.1 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Händewaschen (z. B. Handwaschbürste, indirekt zu bedienender Seifenspender, Desinfektionsmittel)				
6.2 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Trocknen der Hände (Einmal-Handtücher, Stoffhandtücher von der Rolle, Trockengebläse)				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft die damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Betriebsstätten Lehrküche – Fortsetzung
> Küchenraum

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
7 Geeignete Temperaturbedingung für eine hygienisch einwandfreie Zubereitung von Lebensmitteln				
8 Vorhandensein von Waschmöglichkeiten ausschließlich für Lebensmitteln mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
9 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
10 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Hygiene und speziell die Lebensmittelhygiene ist abhängig von jedem Einzelnen und liegt auch in der Verantwortung jedes Einzelnen. Doch nicht jeder kann alle Räume oder Bereiche und Objekte der Hygiene zu jedem Zeitpunkt voll verantwortlich übernehmen.

Wer ist verpflichtet, wer hilft freiwillig mit, die Hygiene in der Lehrküche zu gewährleisten?

a)	
b)	
c)	
d)	
e)	

- 1 Überlegt, was es im Bereich „Küchenraum“ zu reinigen gibt.
- 2 Wer ist für diese Reinigung zuständig?
- 3 Wie oft sollte dies geschehen, um ein hygienisches Arbeiten zu ermöglichen?

Beispiel

Objekt	Zuständige/r	Zeit
Fußboden	Reinigungspersonal	täglich

Raum / Bereich: SANITÄR

Objekt	Zuständige/r	Zeit

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

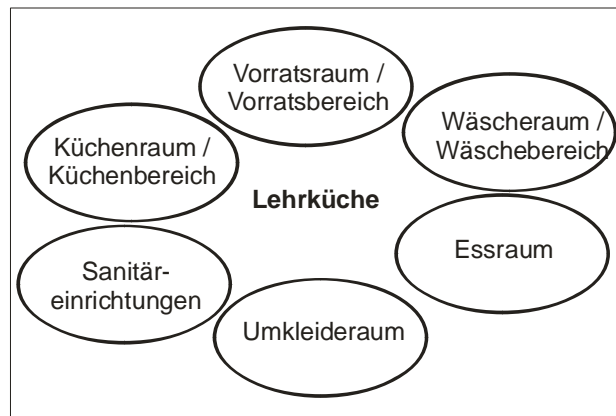
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Essraum

Betriebsstätten sind:

- a) Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Lehrküchen)
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
(NN: §2 LMHV 950. 1997/geändert 2001, S. 1/2).



Zur Betriebsstätte Lehrküche zählen:



Der hygienische Zustand sollte regelmäßig überprüft werden.

Befindet sich die Betriebsstätte nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit den Essraum.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: den Essraum

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Fenster / Türen - Schränke / Regale - Abstellflächen / Ausgabetheken - Tische / Stühle				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
7 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN



1. Lebensmittel und Nebenerzeugnisse sowie andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittel(...) sind in verschließbaren Behältern zu lagern.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln (...) zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VI. Lebensmittelabfälle).

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfallbehältern beachtet werden:

Überall wo Abfälle entstehen, müssen Abfallbehälter vorhanden sein!

Folgende Abfallbehälter sind empfehlenswert:

- korrosionsbeständig und flüssigkeitsdicht
- mit dicht schließendem Deckel
- möglichst über einen Fußhebel zu öffnen
- auswaschbar und zum Desinfizieren geeignet, z. B. aus Kunststoff o. rostfreiem Metall

Geeignete Mülltüten/-beutel dienen zur Erleichterung der Reinigung und Hygiene!



Merke:

Abfälle sind so zu behandeln, dass von ihnen keine hygienischen Gefahren ausgehen und Lebensmittel dadurch keine nachteilige Beeinflussung erleiden!

Werden Abfälle nicht sachgerecht aufbewahrt, locken sie Schädlinge (Ratten, Mäuse, Fliegen) an und belästigen durch ihre Gerüche.

Abfallbehälter sind bevorzugte Brutstätten von Fliegen.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Abfallbehälter aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Abfallbehälter

Beschreibung des Gegenstandes

Material außen	
Material innen	
Zusatzgeräte	
- Einsätze	
- Deckel	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfällen beachtet werden:

Getrennt zu erfassen und zu entsorgen sind

- Bioabfall (z. B. Speisereste, Papierwischtücher, Kaffee- und Teesatz, Kaffee- und Teefilter, Eier- und Nussschalen, Küchenfette)
- Restabfall (z. B. Kehricht, Keramik, Porzellan, Kerzenreste, Glühbirnen)
- „Gelber Sack“ (Grüner Punkt) (Metall-, Kunststoff-, Verbundstoffverpackungen, Verpackungen aus Naturmaterialien)
- Papier
- Glas

Folgendes sollte im Zusammenhang mit der Abfallentsorgung beachtet werden:

- Sämtliche Abfälle müssen am Ende eines jeden Unterrichts aus der Küche in die Abfallentsorgung gebracht werden.
- Wird der Abfall im Innenbereich zwischengelagert, muss dies getrennt von Lebensmitteln erfolgen, d. h. weder in der Küche noch in den Vorratsräumen ist eine Zwischenlagerung gestattet.
- Nach der Leerung sind die Abfallbehälter sofort gründlich mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel) zu reinigen (innen und außen!) und ggf. zu desinfizieren.

LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Abfallbehälter aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Abfallbehälter

Beschreibung des Gegenstandes

Material außen	
Material innen	
Zusatzgeräte	
- Einsätze	
- Deckel	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Abfallbehälter besteht aus einem nicht gut zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Material.
Der Abfalleimer hat viele Ecken, die nur schwer zu reinigen sind.
Es sind keine Müllbeutel vorhanden, so dass die Abfallbehälter ständig verschmutzt sind.
Es gibt nur einen Abfallbehälter und daher keine Trennmöglichkeiten.
Abfallbehälter stehen an einer schwer zugänglichen Stelle > es fallen Abfälle daneben.
Abfallbehälter stehen zu weit von den Arbeitsbereichen entfernt > Abfälle werden nicht an geeigneter Stelle entsorgt
...

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfällen beachtet werden:

Getrennt zu erfassen und zu entsorgen sind

- Bioabfall (z. B. Speisereste, Papierwischtücher, Kaffee- und Teesatz, Kaffee- und Teefilter, Eier- und Nusschalen, Küchenfette)
- Restabfall (z. B. Kehrlicht, Keramik, Porzellan, Kerzenreste, Glühbirnen)
- Gelber Sack (Grüner Punkt) (Metall-, Kunststoff-, Verbundstoffverpackungen, Verpackungen aus Naturmaterialien)
- Papier
- Glas

Folgendes sollte im Zusammenhang mit der Abfallentsorgung beachtet werden:

- Sämtliche Abfälle müssen am Ende eines jeden Unterrichts aus der Küche in die Abfallentsorgung gebracht werden.
- Wird der Abfall im Innenbereich zwischengelagert, muss dies getrennt von Lebensmitteln erfolgen, d. h. weder in der Küche noch in den Vorratsräumen ist eine Zwischenlagerung gestattet.
- Nach der Leerung sind die Abfallbehälter sofort gründlich mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel) zu reinigen (innen und außen!) und ggf. zu desinfizieren.

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

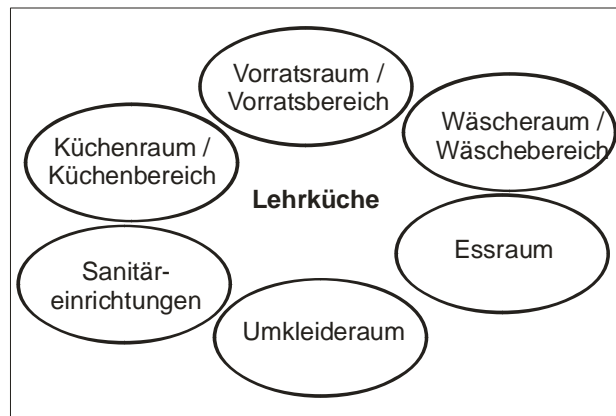
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Vorratsraum

Betriebsstätten sind:

- a) Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Lehrküchen)
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
(NN: §2 LMHV 950. 1997/geändert 2001, S. 1/2).



Zur Betriebsstätte Lehrküche zählen:



Der hygienische Zustand sollte regelmäßig überprüft werden.

Befindet sich die Betriebsstätte nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit den Vorratsraum /Vorratsbereich.

Prüfer: _____ Datum: _____

Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: den Vorratsraum / den Vorratsbereich



	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen - Fenster / Türen - Schränke / Regale - Abstellflächen / Oberflächen - Tische / Stühle				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Geeignete Temperaturbedingung für eine hygienisch einwandfreie Lagerung von Lebensmitteln				
7 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
8 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lagerung

Die Lagerung ist das Aufbewahren von Lebensmitteln. Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln verändern sich die äußere Beschaffenheit, die Größe und das Gewicht sowie die Wertgebenden Inhaltsbestandteile. Das Ausmaß der Veränderung ist dabei u. a. abhängig von den Lagerbedingungen – Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Licht -, der Verpackung und der Lagerdauer. Allgemein gilt die Regel, dass mit sinkender Temperatur und steigender Luftfeuchtigkeit der Gewichtsverlust geringer wird (Zacharias & Hübner 1975, S. 48).



Tipps zur Lagerung von Trockenvorräten (z. B. Mehl, Salz, Zucker, Teigwaren, Reis) und Konserven

- Trockenvorräte trocken, kühl und möglichst dunkel lagern.
- Vorrats- und Lagerpläne verhelfen zu einem Überblick über die Vorräte.
- Lebensmittel in dicht schließende Behälter umfüllen: Inhalt und Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Etikett notieren.
- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Neue Ware immer nach hinten einräumen und bei Bedarf Ware von vorne entnehmen > ältere Ware wird so zuerst verbraucht!
- Verdorbene Lebensmittel und beschädigte Konserven o. Verpackungen sofort entsorgen.

Hier ein Vorschlag für eine Vorratsliste:



Vorratsliste



Lebensmittel	Bedarf	Vorhanden	Haltbarkeitsdatum	Einkauf

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt dazu folgendes:

- Welche Lagermöglichkeiten hat der Vorratsraum?
- Welche Lebensmittel lagern dort? Sind diese Lebensmittel für die Lagermöglichkeit geeignet?
- Formuliert bei Bedarf Verbesserungsvorschläge.



Lagermöglichkeit	gelagerte Lebensmittel	geeignete Lagerung	nicht geeignet Lagerung	Verbesserungsvorschlag
<u>Beispiele:</u> Vorratsbereich: Regal für Trockenvorräte Vorratsbereich: Fußboden	Mehl Eier im Karton	X	X	Eier im Kühlschrank lagern. Aus Hygienegründen keine Lebensmittel auf dem Fußboden lagern.

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Sanitäreinrichtungen

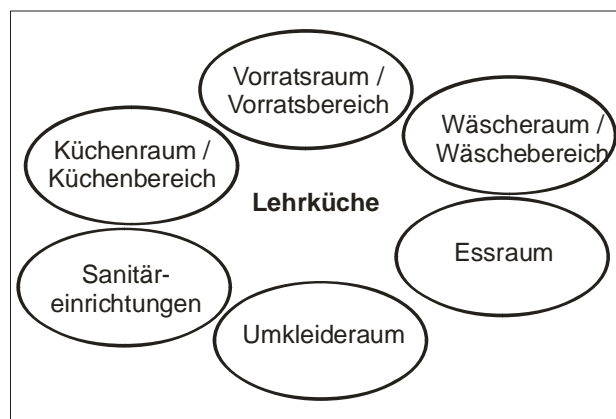
Betriebsstätten sind:

- a) Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Lehrküchen)
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

(NN: §2 LMHV 950. 1997/geändert 2001, S. 1/2).



Zur Betriebsstätte Lehrküche zählen:



Der hygienische Zustand sollte regelmäßig überprüft werden.

Befindet sich die Betriebsstätte nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Sanitäreinrichtungen.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Sanitäreinrichtungen

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen - Fenster / Türen				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
6.1 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Händewaschen (z. B. Handwaschbürste, indirekt zu bedienender Seifenspender, Desinfektionsmittel)				
6.2 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Trocknen der Hände (Einmal-Handtücher, Stoffhandtücher von der Rolle, Trockengebläse)				
7 Toiletten				
7.1 Toiletten: deutlich abgetrennt zu Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet werden				
7.2 Sauberkeit				
7.3 Toiletten mit einwandfreiem Ablauf des Wassers				
8 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
9 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Die Räume oder Bereiche in der Lehrküche sind mit verschiedenen Gegenständen ausgestattet. Die folgende Tabelle bietet einen guten Überblick:

Gegenstände in einer Lehrküche	
Elektrische Großgeräte	Kochstelle, Backofen, Kühl- und Gefrierschrank, Waschmaschine
Elektrische Kleingeräte	Mikrowelle, Handrührgerät, Staubsauger
Nicht elektrische Kleingeräte	Töpfe, Pfannen, Pfannenwender, Schneidmesser, Schneidebrett, Schüsseln, Abfallbehälter
Lagergefäße Transportgefäße / -wagen	Vorratsdosen, Tiefkühl Dosen, Einkaufskörbe, Wagen
Dekorationsmaterial	Blumenvasen, Blumentöpfe, Obstschalen, Kerzenständer

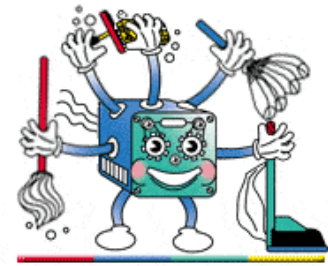
Brainstorming: Überlegt euch Maßnahmen zur Hygiene der Gegenstände

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____

Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Gegenstände in der Lehrküche - I



	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Kühl- und Gefriergeräte - Sauber - Einhaltung der Kühl- bzw. Gefrier-temperatur - Eisbildung im Gefrierfach bzw. Gefriergerät				
3 Arbeitsgeräte (z. B. Schneidmesser, Schüsseln, Geschirr, Bestecke) - Sauber - Ekelerregende Substanzen - Gesundheitsgefährdende Substanzen				
4 Schneidebretter (zur Zubereitung von frischem Fisch-, Fleisch- und Geflügelprodukten) - Sauber, evtl. desinfiziert - Material: Kunststoff				
5 Maschinen, Backöfen, Kochstellen - Sauber - Leicht zu reinigen - Ekelerregende Substanzen - Gesundheitsgefährdende Substanzen				
6 Lager- und Transportgefäße - Sauber - Unbedenkliches Material (Edelstahl, Kunststoff)				
7 Dekorationsmaterial - Sauber - Schädlingsbefall (bei Blumen) - Unbedenkliches Material (Edelstahl, Kunststoff, Glas)				

(nach NN 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel V. Vorschriften für Ausrüstungen)

Wichtig: Fremdstoffe dürfen nicht in die Lebensmittel gelangen!!

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Backofen aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygienepunkte euch auffallen.

Problemfeld: Backofen

Beschreibung des Gerätes

Typ	
Material außen	
Material innen	
Material Schaltvorrichtung	
Material Tür	
Zusatzgeräte - Backblech - Backpfanne - Rost	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Tipps zur Reinigung

- Für alle Reinigungsarbeiten Putzeimer mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel), ein Abwisch Tuch und ein Tuch zum Trockenreiben bereitstellen.
- Die Backofentür lässt sich zumeist abnehmen, so dass der Backofeninnenraum leichter zu reinigen ist.
- Hartnäckige Flecken im Backofeninnenraum mit Hilfe eines tropfnassen Abwisch Tuches einweichen und mit einem Glasschaber entfernen. Den Innenraum feucht nachwischen und trocknen.
- Glaskeramikfelder mit einem Glasschaber, einem fettlösenden Reinigungsmittel und – bei hartnäckigen Flecken - mit einem Scheuermittel (mit Hinweis: „geeignet für Glaskeramik“) reinigen.

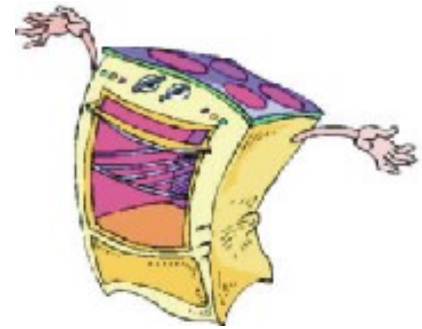
LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Backofen aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Backofen

Beschreibung des Gerätes

Typ	
Material außen	
Material innen	
Material Schaltvorrichtung	
Material Tür	
Zusatzgeräte - Backblech - Backpfanne - Rost	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Material außen: Edelstahl > geeigneten Reiniger verwenden.
Backofentür ist nicht abnehmbar > Zwischenraum Backofen und Tür ist nur schwer zugänglich > Schmutzfall.
Material innen: - Katalysatorwände > sind herausnehmbar und dürfen nur feucht abgewischt werden. - Emailwände > kein scheuerndes Reinigungsmittel verwenden, es kommt sonst zur Beschädigung der Emailoberfläche und diese lässt sich mit der Zeit nicht mehr komplett reinigen > es kommt zu unangenehmen Gerüchen und evtl. zur Schimmelbildung.
Backblech, Backpfanne, Rost - lassen sich herausnehmen, sind aber recht groß im Vergleich zum Waschbecken. - sind in den Ecken bzw. in den Zwischenräumen nur schwer zugänglich > Essenreste bleiben zurück > es kommt zu unangenehmen Gerüchen und evtl. zur Schimmelbildung
...

Tipps zur Reinigung

- Für alle Reinigungsarbeiten Putzeimer mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel), ein Abwisch Tuch und ein Tuch zum Trockenreiben bereitstellen.
- Die Backofentür lässt sich meist abnehmen, so dass der Backofeninnenraum leichter zu reinigen ist.
- Hartnäckige Flecken im Backofeninnenraum mit Hilfe eines tropfnassen Abwisch tuches einweichen und mit einem Glasschaber entfernen. Den Innenraum feucht nachwischen und trocknen.
- Glaskeramikfelder mit einem Glasschaber, einem fettlösenden Reinigungsmittel und – bei hartnäckigen Flecken - mit einem Scheuermittel (mit Hinweis: „geeignet für Glaskeramik“) reinigen.

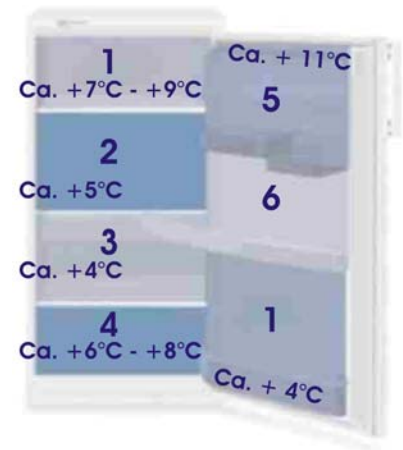
INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lagerung

Die Lagerung ist das Aufbewahren von Lebensmitteln. Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln verändern sich die äußere Beschaffenheit, die Größe und das Gewicht sowie die Wertgebenden Inhaltsbestandteile. Das Ausmaß der Veränderung ist dabei u. a. abhängig von den Lagerbedingungen – Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Licht -, der Verpackung und der Lagerdauer. Allgemein gilt die Regel, dass mit sinkender Temperatur und steigender Luftfeuchtigkeit der Gewichtsverlust geringer wird (Zacharias & Hübner 1975, S. 48).

Kühlzonen-Übersicht im Kühlschrank für Gemüse, Obst, Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier

Lagerung bei 1-2°C	Lagerung bei 2-4°C	Lagerung bei 4-7°C	Lagerung bei 7-10°C
Gemüse Broccoli, Karotten Kohlrabi, Kohl, sämtliche Sorten Lauch, Mais Petersilie Radieschen Rosenkohl Salat, Schnittlauch	Gemüse Chinakohl Erbsen Feldsalat Radicchio Spargel	Gemüse Bohnen Zwiebeln	Gemüse Auberginen Chicoree Gurken Kartoffeln Knoblauch Paprika Tomaten Zucchini
Obst Aprikosen, Birnen Heidelbeeren Himbeeren Kirschen, Kiwis Nektarinen, Pfirsiche Pflaumen Stachelbeeren Weintrauben, hell	Obst Äpfel Apfelsinen Clementinen Erdbeeren Khaki, Litschis Mandarinen Weintrauben, blau	Obst Ananas Galiamelonen Grapefruits Honigmelonen Johannisbeeren Mangos Papayas Wassermelonen Zitronen	Obst Bananen, gelb
Fisch und Fischereierzeugnisse	Geflügel- und Hackfleisch		Milch und Milchprodukte Frisches Fleisch Hühnereier zubereitete und/oder leicht verderbliche Lebensmittel



Bertling, L.: Erlaubt – Verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 6. Auflage. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag 1999, S. 72-74

Der Kühlschrank und seine Kühlzonen

Die Temperaturen oder auch Kühlzonen eines Kühlschranks sind durch den Aufbau und die Technik unterschiedlich verteilt. Die kälteste Zone befindet sich in der Nähe des Verdampfers. Bei Geräten mit Rückwand-Verdampfer ist also die kälteste Zone an der Rückwand und im obersten Fach. Da die kalte Luft im Kühlschrank nach unten sinkt, sind dort die Temperaturen entsprechend wärmer als im mittleren Bereich des Kühlschranks. Die Türfächer sind etwa 2°C wärmer als die entsprechenden Fächer in diesem Bereich. Daraus folgt die Lagerung verschiedener Lebensmittel in den unterschiedlichen Kühlzonen:

- 1 Getränke, Käse, große Südfrüchte wie Melonen.
- 2 Milchprodukte: Weichkäse, Milch, Sahne, Joghurt; Kochfett, Feinkost und fertig Zubereitetes.
- 3 Fisch, Fleisch und Wurst; Wintergemüse und Obst; außerdem eignet sich dieser Bereich zum Auftauen von Tiefgefrierprodukten.
- 4 Salat, Gemüse und Südfrüchte, z. B. Paprika, Tomaten, Möhren, Gurken, Ananas, Orangen.
- 5 Marmeladen, Saucen, Zitronen, Hüttenkäse, Suppenwürfel, Butter, Eier.
- 6 Ketchup, Fruchtsäfte.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt folgendes:

- Welche Kühlmöglichkeiten sind in der Lehrküche vorzufinden? Welche Lebensmittel lagern dort?
- Sind diese Lebensmittel für die vorgesehene Lagermöglichkeit geeignet?
- Formuliert bei Bedarf Verbesserungsvorschläge.



Kühlmöglichkeit	gelagerte Lebensmittel	geeignete Lagerung	nicht geeignet Lagerung	Verbesserungsvorschlag
<u>Beispiele:</u> Lehrküche: Kühlschrank	Milch und Milchprodukte Speiseeis	X	X	Gefriergerät

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lest euch den Artikel durch. Überlegt in Kleingruppen, was da wohl geschehen sein kann. Diskutiert dann in der ganzen Gruppe!

Dorfkurier	21.03.2006.
Salmonellenvergiftung nach Gala-Dinner im Hotel	
Oberlandesgericht Dorfstadt Im Ferienhotel gab's ein Gala-Dinner. Nachdem sie sich daran gütlich getan hatten, sanken die Urlauber mit Salmonellenvergiftung aufs Krankenbett. Der volle Reisepreis musste wegen „vertaner Urlaubszeit“ zurückerstattet werden.	

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Salmonelleninfektion

2002 erkrankten 33.043 Kinder und Jugendliche bis 19 Jahren an Salmonelleninfektionen (Robert Koch Institut (Hrsg.): Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Schwerpunktbericht der Gesundheitsberichterstattung des Bundes. Berlin 2004, S. 108).

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien, die hauptsächlich den Magen- und Darmtrakt von Mensch und Tier befallen. Von den heute ca. 2300 bekannten Salmonellentypen sind für den Menschen zwei der Erreger in Lebensmitteln besonders gefährlich - und aggressiver als andere Typen: *Salmonella typhimurium* und *Salmonella enteritidis*.

Bei Temperaturen zwischen + 7° C und + 40° C vermehren sich Salmonellen sehr schnell. Nach frühestens 6 Stunden, spätestens aber nach 72 Stunden können sie leichte bis schwere Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen.

Meistens verschwinden die Symptome nach wenigen Tagen, in Einzelfällen kann es aber auch zu schweren Erkrankungen kommen. Besonders gefährdet sind abwehrgeschwächte Personen, Säuglinge, Kleinkinder und alte Menschen.

Wie werden Salmonellen übertragen?

Salmonellen kommen im Boden, auf Pflanzen und in Futtermitteln - aber auch in menschlichen und tierischen Fäkalien vor. In den meisten Fällen werden die Erreger durch verunreinigte Nahrungsmittel und Wasser übertragen. Die Aufnahme geschieht ausschließlich durch den Mund. Salmonellen werden also "gegessen und geschluckt", man kann sie nicht sehen, nicht riechen und nicht schmecken.

Die Erreger gelangen über den Magen und Darm in die Blutbahn und können sich von dort aus auch in anderen Organen des Menschen ansiedeln.

Ursachen für die Verbreitung

Die wichtigste Ursache für die Verbreitung der Erreger ist der falsche Umgang mit Lebensmitteln und nicht vorrangig, wie häufig angenommen, eine fehlerhafte Rohware.

Was ist besonders wichtig bei einer Erkrankung?

Beim Verdacht einer Salmonelleninfektion ist unverzüglich ein Arzt aufzusuchen

(01.12.2002 Robert-Koch-Institut, Berlin; Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen. Arbeitsbereich Verbraucherschutz und Veterinärwesen. Internetauftritt. Düsseldorf 2006).

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lebensmittel, in denen bei unsachgemäßer Behandlung Salmonellen vorkommen können:

- Dessertspeisen wie Orangen- und Zitronencremes, Tiramisu etc.
- Lebensmittel mit untergehobenem Eischnee, z. B. Pudding, Mousse au chocolat etc.
- Griesbrei und Speisen, die mit rohen Eiern verfeinert wurden.
- Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Buttercremetorte).
- Selbsthergestellte Saucen mit Eiern (z. B. Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise), die nicht unmittelbar verzehrt und ausreichend erhitzt werden.
- Selbsthergestellte Mayonnaise und damit zubereitete Salate wie Kartoffel-, Fleisch-, Nudel- und Geflügelsalat.
- Selbsthergestelltes Speiseeis mit Eiern, wenn die Grundmasse vor dem Einfrieren nicht erhitzt wird.
- Fleisch (auch Wildfleisch), Hackfleisch und Innereien, sofern diese Lebensmittel roh oder nicht vollständig durcherhitzt sind.
- Fleischerzeugnisse wie rohe Würste (z. B. Mett- und Zwiebelwurst).
- Geflügel, besonders tiefgefrorene Ware.
- Meeresfrüchte.

Die meisten der gemeldeten Lebensmittelinfektionen sind auf die Verwendung roher Eier bzw. Eierspeisen, auf Backwaren und Roheizutaten zurückzuführen.



INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Regeln zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln in der Lehrküche und im Haushalt

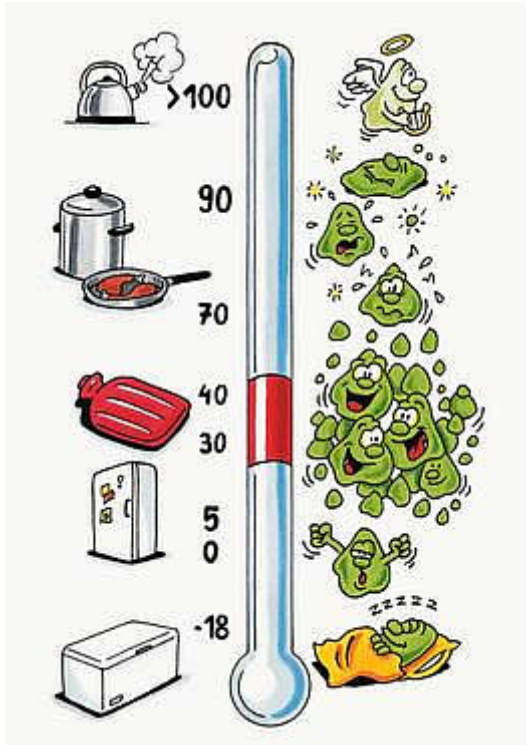


- Händewaschen vor, zwischen und nach der Zubereitung, vor allem nach dem Besuch der Toilette, nicht vergessen.
- Bei der Küchenarbeit immer auf Sauberkeit achten.
- Arbeitsgeräte nach dem Gebrauch sofort reinigen oder im Geschirrspüler reinigen. Die Erreger werden dadurch abgetötet.
- Speisen generell nicht länger warm halten, sondern sofort kühlen und vor dem Verzehr noch einmal kurz durchkochen oder durchbraten.
- Rohe Lebensmittel von bereits erhitzten getrennt aufbewahren.
- Auftauwasser von TK Fleisch und Geflügel entfernen und andere Lebensmittel nicht berühren. Salmonellen können über Auftauwasser, Hände, Geräte und Arbeitsflächen verbreitet werden.
- Speisen, die mit rohen Eiern hergestellt werden, am besten sofort - spätestens aber nach zwei Stunden - essen.
- Frühstückseier mindestens 7 bis 8 Minuten kochen, bis das Eigelb hart geworden ist. Spiegeleier von beiden Seiten braten, Omeletts und Rührei gut durchgaren.
- Wer sehr gerne "weiche" Frühstückseier oder nur von einer Seite gebratene Spiegeleier isst, sollte nur frische, maximal 9 Tage alte Eier verwenden.
- Insbesondere Fleisch, Geflügel und Frikadellen müssen gut durchgegart bzw. durchgebraten werden. Die Kerntemperatur im Inneren muss mindestens + 70°C betragen.
- Hackfleisch sofort kühlen und noch am selben Tag verbrauchen oder durcherhitzen. Das gleiche gilt für ungebrühte, nicht geräucherte Wurst, wie z. B. Bratwurst. Im Kühlschrank halten sich diese Produkte höchstens 2 bis 3 Tage.
- Gegerarten Fisch nicht aufbewahren.
- Die Garzeit bei Mikrowellengeräten nicht zu kurz einstellen, Erreger können sonst überleben. Das Erhitzen von rund 10 Minuten bei + 70°C tötet die Erreger.
- Hergestellte Speisen vor der Aufbewahrung in kleinen Portionen unter + 7°C durchkühlen und aufbewahren.

LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Abbildung an.

Leitet aus der Abbildung Regeln für den „Umgang mit salmonellengefährdeten Lebensmitteln“ für die Lehrküche ab.



www.talkingfood.de

Salmonellen werden beim Kochen oder Braten abgetötet.

Salmonellen fühlen sich in feuchtwarmem Klima „pudelwohl“.

Salmonellen sind wenig aktiv in kühlem Klima.

Salmonellen „schlafen“ bei Temperaturen unter - 18°C.



Regeln für den Umgang mit salmonellengefährdeten Lebensmitteln

1. Auftauwasser weg gießen!

(In tiefgefrorenen Lebensmitteln „schlafen“ Salmonellen nur!)

2. Gefährdete Lebensmittel nicht lange im Kühlschrank aufbewahren!

3. Feuchtwarmes Klima vermeiden!

4. Lebensmittel durchgaren!



LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Brainstorming:

Was versteht ihr unter dem Begriff: „Personalhygiene“

Anforderungen an die Personalhygiene





- Die persönliche Hygiene und hygienebewusstes Verhalten sind ein wichtiger Teil der Gesamthygiene und damit von großer Bedeutung für den Hygienestatus der gesamten schulischen Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Schüler und Schülerinnen, Lehrer und Lehrerinnen, aber auch Eltern und sonstige Personen, die im Bereich der Lebensmittelverarbeitung tätig sind, stellen eine mögliche Quelle für Keime dar, die Lebensmittelverderb und gegebenenfalls Erkrankungen hervorrufen können.
- Hygienebewusstes Verhalten im Bereich der Personalhygiene ist stark von Eigenverantwortung geprägt. Dies setzt Wissen über Hygienefragen, aber auch die richtige innere Einstellung für das Umsetzen des Wissens in die tägliche schulische Praxis voraus.

(Hanslik,N. et al.: Hygiene-Management. Behr's Verlag Hamburg 2000, S. 173).

Maßnahmen zur Personalhygiene

Mögliche Struktur für den Maßnahmenkatalog:

- Gesundheitliche Vorkehrungsmaßnahmen (z. B. Wunden sachgerecht versorgen und abdecken)
- Körperhygiene (z. B. Hände vor Arbeitsbeginn gründlich waschen)
- Arbeitskleidung (z. B. auf saubere Arbeitskleidung achten)
- Sonstiges (z. B. Rauchverbot im Lebensmittelbereich)

Regeln für die Personalhygiene	
1. 	
2.	
3.	
4. 	

Persönliche Hygiene/ Gesundheitliche Vorkehrungsmaßnahmen

„Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann oder Träger einer solchen Krankheit sind sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht“ (NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 2, S. 26).

Wunden



Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmal-Handschuh, Fingerling) abzudecken

Warum? **Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein.**

Erkältungskrankheiten (Husten und Niesen)



Beim Husten und Niesen soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Mund und Nase halten!

Warum? **Im Nasen- und Rachenbereich befinden sich auch bei gesunden Menschen Keime, die zur Lebensmittelvergiftung führen können. Durch die beim Husten, Niesen und Spucken entstehenden Tröpfchen können die Keime auf die Lebensmittel gelangen. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen, die Hände sind zu waschen!**

(bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

Persönliche Hygiene/Körperhygiene I

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten (...)“

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 1, S. 26).

Körperpflege



Die regelmäßige Reinigung und Pflege des gesamten Körpers liegt in der Eigenverantwortung eines jeden Einzelnen und muss den Grundregeln der Hygiene entsprechen. Darüber hinaus sind die Fingernägel kurz zu schneiden. Auf Nagellack sollte verzichtet werden!

Warum? Die persönliche Sauberkeit einer Person und ihres Körpers ist notwendig, um eine Übertragung von Keimen zu vermeiden. Lange Fingernägel eignen sich gut als Versteck für Keime; Nagellacksplitter, die in die Speisen gelangen sind unappetitlich.

Haare



Lange Haare sind während der Küchenarbeit zusammenzubinden!

Warum? Durch das Zusammenbinden der Haare soll verhindert werden, dass Haare mit hoher Keimzahl in die Lebensmittel/Speisen (ekelerregendes „Haar in der Suppe“) oder gar in die Küchengeräte (Unfallrisiko) gelangen. Deswegen sollte die Lehrkraft nach Möglichkeit ein paar Haarbänder in Reserve haben.

Persönliche Hygiene/Körperhygiene I

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten (...)“

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 1, S. 26).

Schmuck



Vor Arbeitsbeginn sind Handschmuck (Ringe, Armbanduhren, Armreifen,...) und Ketten abzulegen!

Warum? **Schmuck ist ein ideales Versteck für Mikroorganismen, da sich Schmutzpartikel und Speisereste unterhalb des Schmuckes ansammeln können. Schmuckteile verhindern ein hygienisches gründliches Händewaschen.**

Darüber hinaus kann ein Schmuckstück bei der Küchenarbeit schnell verloren gehen und u. U. auch in die Speisen gelangen.

Schmuckteile an den Händen, aber auch Schmuckketten verursachen leicht Unfälle!

Hände



Die Hände sind vor Arbeitsbeginn, während der küchentechnischen Maßnahmen infolge anhaftender Schmutz- und Produktreste, nach Verrichtung einer Tätigkeit im „unreinen“ Bereich, nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern und nach Arbeitsunterbrechungen und nach jedem Toilettenbesuch gründlich zu waschen!

Warum? **Da Lebensmittel bei der Verarbeitung häufig mit den Händen angefasst und die meisten Keime durch verschmutzte Hände auf die Lebensmittel übertragen werden, ist es unabdingbar, auf eine gründliche Reinigung zu achten, insbesondere nach der Toilettenbenutzung! Die Hände sind mit hautneutraler Flüssigseife aus einem Seifenspender und gegebenenfalls mit einer Nagelbürste zu reinigen. Zum Abtrocknen sollten Einweg-Papierhandtücher oder ein Heißlufttrockner zur Verfügung stehen** (bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

Persönliche Hygiene/Arbeitskleidung

„Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,, (NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VIII. Persönliche Hygiene. Artikel 1, S. 26).

Kleidung



Auf saubere Privat- und Arbeitsbekleidung ist zu achten. Die Arbeitsbekleidung sollte die darunter getragene Kleidung möglichst zur Gänze bedecken!

Warum? **Durch eine saubere Arbeitskleidung wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung ist, desto geringer ist das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen. Die Arbeitskleidung sollte regelmäßig, vor allem nach jedem Verschmutzen gereinigt werden. Durch das Tragen einer sauberen Arbeitskleidung wird die Privatkleidung geschützt bzw. eine negative Beeinflussung der Speisen durch die Privatkleidung vermieden** (bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

Persönliche Hygiene/Sonstiges

Rauchverbot



Das Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!

Warum? **Beim Rauchen können Zigarettenasche oder sogar Zigarettenkippen in die Lebensmittel gelangen. Dies ist unappetitlich, gesundheitsschädlich und unhygienisch. Raucher sind darauf hinzuweisen, sich nach jeder Raucher-Pause die Hände zu waschen.**

Abschmecken



Abgeschmeckt werden darf nur mit einem eigens dafür vorgesehenen Probierlöffel!

Warum? **Damit durch den Probierlöffel keine Krankheitskeime in das Essen gelangen, darf dieser nicht mit dem Topfinhalt unmittelbar in Berührung kommen, bzw. nur einmal verwendet werden. Hände und Finger dürfen während der Tätigkeit nicht abgeleckt werden** (bgvv (Hrsg.) 2001; DGE (Hrsg.) 1997; Hanslik et al. 2000).

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

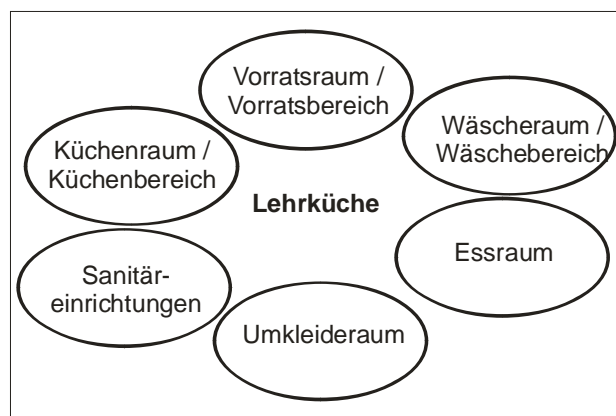
Hygiene-Check: Betriebsstätte Lehrküche / Küchenraum

Betriebsstätten sind:

- a) Einrichtungen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Lehrküchen)
- b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
(NN: §2 LMHV 950. 1997/geändert 2001, S. 1/2).



Zur Betriebsstätte Lehrküche zählen:



Der hygienische Zustand sollte regelmäßig überprüft werden.

Befindet sich die Betriebsstätte nicht in einem einwandfreien Zustand, müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Betriebsstätte Lehrküche
> Küchenraum

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Möglichkeiten zur Eindringung von Fremdstoffen in Lebensmittel (z. B. Fenster) - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung auf Oberflächen				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen (mind. 2 m hoch) - Fenster / Türen - Oberflächen				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
6.1 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Händewaschen (z. B. Handwaschbürste, indirekt zu bedienender Seifenspender, Desinfektionsmittel)				
6.2 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Trocknen der Hände (Einmal-Handtücher, Stoffhandtücher von der Rolle, Trockengebläse)				
7 Geeignete Temperaturbedingung für eine hygienisch einwandfreie Zubereitung von Lebensmitteln				
8 Vorhandensein von Waschmöglichkeiten ausschließlich für Lebensmittel mit Warm- / Kaltwasserzufuhr				
9 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
10 Sonstiges				

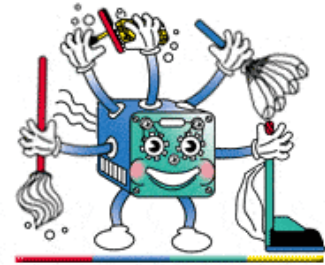
(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Hygiene und speziell die Lebensmittelhygiene ist abhängig von jedem Einzelnen und liegt auch in der Verantwortung jedes Einzelnen. Doch nicht jeder kann alle Räume oder Bereiche und Objekte der Hygiene zu jedem Zeitpunkt voll verantwortlich übernehmen.

Wer ist verpflichtet, wer hilft freiwillig mit, die Hygiene in der Lehrküche zu gewährleisten?

a)
b)
c)
d)
e)



- 1 Überlegt, was es im Bereich „Küchenraum“ zu reinigen gibt.
- 2 Wer ist für diese Reinigung zuständig?
- 3 Wie oft sollte dies geschehen, um ein hygienisches Arbeiten zu ermöglichen?

Beispiel

Objekt	Zuständige/r	Zeit
Fußboden	Reinigungspersonal	täglich

Raum / Bereich: SANITÄR

Objekt	Zuständige/r	Zeit

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit den Essraum.



Prüfer: _____ Datum: _____

Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: den Essraum

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Fenster / Türen - Schränke / Regale - Abstellflächen / Ausgabetheken - Tische / Stühle				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
7 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN



1. *Lebensmittel und Nebenerzeugnisse sowie andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.*
2. *Lebensmittel(...) sind in verschließbaren Behältern zu lagern.*
3. *Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln (...) zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.*
4. *Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren*

(NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel VI. Lebensmittelabfälle).

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfallbehältern beachtet werden:

Überall wo Abfälle entstehen, müssen Abfallbehälter vorhanden sein!

Folgende Abfallbehälter sind empfehlenswert:

- korrosionsbeständig und flüssigkeitsdicht
- mit dicht schließendem Deckel
- möglichst über einen Fußhebel zu öffnen
- auswaschbar und zum Desinfizieren geeignet, z. B. aus Kunststoff o. rostfreiem Metall

Geeignete Mülltüten/-beutel dienen zur Erleichterung der Reinigung und Hygiene!



Merke:

**Abfälle sind so zu behandeln, dass von ihnen keine hygienischen Gefahren ausgehen und Lebensmittel dadurch keine nachteilige Beeinflussung erleiden!
Werden Abfälle nicht sachgerecht aufbewahrt, locken sie Schädlinge (Ratten, Mäuse, Fliegen) an und belästigen durch ihre Gerüche.
Abfallbehälter sind bevorzugte Brutstätten von Fliegen.**

LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Abfallbehälter aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Abfallbehälter

Beschreibung des Gegenstandes

Material außen	
Material innen	
Zusatzgeräte	
- Einsätze	
- Deckel	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Abfallbehälter besteht aus einem nicht gut zu reinigenden bzw. zu desinfizierenden Material.
Der Abfalleimer hat viele Ecken, die nur schwer zu reinigen sind.
Es sind keine Müllbeutel vorhanden, so dass die Abfallbehälter ständig verschmutzt sind.
Es gibt nur einen Abfallbehälter und daher keine Trennmöglichkeiten.
Abfallbehälter stehen an einer schwer zugänglichen Stelle > es fallen Abfälle daneben.
Abfallbehälter stehen zu weit von den Arbeitsbereichen entfernt > Abfälle werden nicht an geeigneter Stelle entsorgt
...

Folgendes sollte im Zusammenhang mit Abfällen beachtet werden:

Getrennt zu erfassen und zu entsorgen sind

- Bioabfall (z. B. Speisereste, Papierwischtücher, Kaffee- und Teesatz, Kaffee- und Teefilter, Eier- und Nussschalen, Küchenfette)
- Restabfall (z. B. Kehrlicht, Keramik, Porzellan, Kerzenreste, Glühbirnen)
- Gelber Sack (Grüner Punkt) (Metall-, Kunststoff-, Verbundstoffverpackungen, Verpackungen aus Naturmaterialien)
- Papier
- Glas

Folgendes sollte im Zusammenhang mit der Abfallentsorgung beachtet werden:

- Sämtliche Abfälle müssen am Ende eines jeden Unterrichts aus der Küche in die Abfallentsorgung gebracht werden.
- Wird der Abfall im Innenbereich zwischengelagert, muss dies getrennt von Lebensmitteln erfolgen, d. h. weder in der Küche noch in den Vorratsräumen ist eine Zwischenlagerung gestattet.
- Nach der Leerung sind die Abfallbehälter sofort gründlich mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel) zu reinigen (innen und außen!) und ggf. zu desinfizieren.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit den Vorratsraum /Vorratsbereich.

Prüfer: _____ Datum: _____

Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: den Vorratsraum / den Vorratsbereich

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen - Fenster / Türen - Schränke / Regale - Abstellflächen / Oberflächen - Tische / Stühle				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Geeignete Temperaturbedingung für eine hygienisch einwandfreie Lagerung von Lebensmitteln				
7 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
8 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Lagerung

Die Lagerung ist das Aufbewahren von Lebensmitteln. Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln verändern sich die äußere Beschaffenheit, die Größe und das Gewicht sowie die Wertgebenden Inhaltsbestandteile. Das Ausmaß der Veränderung ist dabei u. a. abhängig von den Lagerbedingungen – Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Licht -, der Verpackung und der Lagerdauer. Allgemein gilt die Regel, dass mit sinkender Temperatur und steigender Luftfeuchtigkeit der Gewichtsverlust geringer wird (Zacharias & Hübner 1975, S. 48).



**Tipps zur Lagerung von Trockenvorräten
 (z. B. Mehl, Salz, Zucker, Teigwaren, Reis) und Konserven**



- Trockenvorräte trocken, kühl und möglichst dunkel lagern.
- Vorrats- und Lagerpläne verhelfen zu einem Überblick über die Vorräte.
- Lebensmittel in dicht schließende Behälter umfüllen: Inhalt und Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Etikett notieren.
- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Neue Ware immer nach hinten einräumen und bei Bedarf Ware von vorne entnehmen > ältere Ware wird so zuerst verbraucht!
- Verdorbene Lebensmittel und beschädigte Konserven o. Verpackungen sofort entsorgen.

Hier ein Vorschlag für eine Vorratsliste:



Vorratsliste



Lebensmittel	Bedarf	Vorhanden	Haltbarkeitsdatum	Einkauf

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Überlegt dazu folgendes:

- Welche Lagermöglichkeiten hat der Vorratsraum?
- Welche Lebensmittel lagern dort? Sind diese Lebensmittel für die Lagermöglichkeit geeignet?
- Formuliert bei Bedarf Verbesserungsvorschläge.



Lagermöglichkeit	gelagerte Lebensmittel	geeignete Lagerung	nicht geeignet Lagerung	Verbesserungsvorschlag
<u>Beispiele:</u> Vorratsbereich: Regal für Trockenvorräte Vorratsbereich: Fußboden	Mehl Eier im Karton	X	X	Eier im Kühlschrank lagern. Aus Hygienegründen keine Lebensmittel auf dem Fußboden lagern.

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Sanitäreinrichtungen.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Sanitäreinrichtungen

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2 Bauliche Konzeptionen - Schmutzansammlung - Kondensflüssigkeitsbildung - Schimmelbildung				
3 Leichte Reinigung durch Verwendung von wasserundurchlässigen, abstoßenden und waschbaren Materialien - Fußböden / Bodenbeläge - Wandflächen - Fenster / Türen				
4 Vorhandensein einer Be- und Entlüftung				
5 Vorhandensein einer Beleuchtung				
6 Vorhandensein von Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr				
6.1 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Händewaschen (z. B. Handwaschbürste, indirekt zu bedienender Seifenspender, Desinfektionsmittel)				
6.2 Vorhandensein geeigneter Mittel zum Trocknen der Hände (Einmal-Handtücher, Stoffhandtücher von der Rolle, Trockengebläse)				
7 Toiletten				
7.1 Toiletten: deutlich abgetrennt zu Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet werden				
7.2 Sauberkeit				
7.3 Toiletten mit einwandfreiem Ablauf des Wassers				
8 Vorhandensein von Abfallbehältern mit der Möglichkeit zur umweltgerechten Sortierung und hygienischen Entsorgung				
9 Sonstiges				

(nach NN: 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel I. Allgemeiner Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)

INFOBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

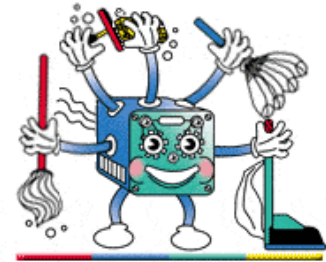
Die Räume oder Bereiche in der Lehrküche sind mit verschiedenen Gegenständen ausgestattet. Die folgende Tabelle bietet einen guten Überblick:

Gegenstände in einer Lehrküche	
Elektrische Großgeräte	Kochstelle, Backofen, Kühl- und Gefrierschrank, Waschmaschine
Elektrische Kleingeräte	Mikrowelle, Handrührgerät, Staubsauger
Nicht elektrische Kleingeräte	Töpfe, Pfannen, Pfannenwender, Schneidmesser, Schneidebrett, Schüsseln, Abfallbehälter
Lagergefäße Transportgefäße / -wagen	Vorratsdosen, Tiefkühl Dosen, Einkaufskörbe, Wagen
Dekorationsmaterial	Blumenvasen, Blumentöpfe, Obstschalen, Kerzenständer

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Gegenstände in der Lehrküche - I

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1. Allgemein - Top Zustand - Sauber				
2. Kühl- und Gefriergeräte - Sauber - Einhaltung der Kühl- bzw. Gefrier-temperatur - Eisbildung im Gefrierfach bzw. Gefriergerät				
3. Arbeitsgeräte (z. B. Schneidmesser, Schüsseln, Geschirr, Bestecke) - Sauber - Ekelerregende Substanzen - Gesundheitsgefährdende Substanzen				
4. Schneidebretter (zur Zubereitung von frischem Fisch-, Fleisch- und Geflügelprodukten) - Sauber, evtl. desinfiziert - Material: Kunststoff				
5. Maschinen, Backöfen, Kochstellen - Sauber - Leicht zu reinigen - Ekelerregende Substanzen - Gesundheitsgefährdende Substanzen				
6. Lager- und Transportgefäße - Sauber - Unbedenkliches Material (Edelstahl, Kunststoff)				
7. Dekorationsmaterial - Sauber - Schädlingsbefall (bei Blumen) - Unbedenkliches Material (Edelstahl, Kunststoff, Glas)				

(nach NN 900. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Anhang II, Kapitel V. Vorschriften für Ausrüstungen)

Wichtig: Fremdstoffe dürfen nicht in die Lebensmittel gelangen!!

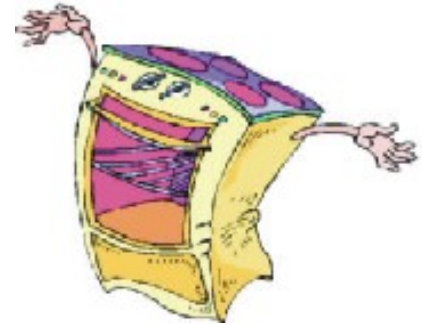
LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch einen Backofen aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Backofen

Beschreibung des Gerätes

Typ	
Material außen	
Material innen	
Material Schaltvorrichtung	
Material Tür	
Zusatzgeräte - Backblech - Backpfanne - Rost	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Material außen: Edelstahl > geeigneten Reiniger verwenden.
Backofentür ist nicht abnehmbar > Zwischenraum Backofen und Tür ist nur schwer zugänglich > Schmutzfalle.
Material innen: - Katalysatorwände > sind herausnehmbar und dürfen nur feucht abgewischt werden. - Emailwände > kein scheuerndes Reinigungsmittel verwenden, es kommt sonst zur Beschädigung der Emailoberfläche und diese lässt sich mit der Zeit nicht mehr komplett reinigen > es kommt zu unangenehmen Gerüchen und evtl. zur Schimmelbildung.
Backblech, Backpfanne, Rost - lassen sich herausnehmen, sind aber recht groß im Vergleich zum Waschbecken. - sind in den Ecken bzw. in den Zwischenräumen nur schwer zugänglich > Essenreste bleiben zurück > es kommt zu unangenehmen Gerüchen und evtl. zur Schimmelbildung
...

Tipps zur Reinigung

- Für alle Reinigungsarbeiten Putzeimer mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel), ein Abwisch Tuch und ein Tuch zum Trockenreiben bereitstellen.
- Die Backofentür lässt sich meist abnehmen, so dass der Backofeninnenraum leichter zu reinigen ist.
- Hartnäckige Flecken im Backofeninnenraum mit Hilfe eines tropfnassen Abwisch tuches einweichen und mit einem Glasschaber entfernen. Den Innenraum feucht nachwischen und trocknen.
- Glaskeramikfelder mit einem Glasschaber, einem fettlösenden Reinigungsmittel und – bei hartnäckigen Flecken - mit einem Scheuermittel (mit Hinweis: „geeignet für Glaskeramik“) reinigen.

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

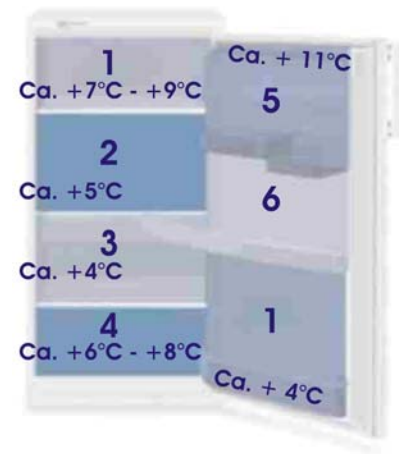
Lagerung

Die Lagerung ist das Aufbewahren von Lebensmitteln. Bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln verändern sich die äußere Beschaffenheit, die Größe und das Gewicht sowie die Wertgebenden Inhaltsbestandteile. Das Ausmaß der Veränderung ist dabei u. a. abhängig von den Lagerbedingungen – Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Licht -, der Verpackung und der Lagerdauer. Allgemein gilt die Regel, dass mit sinkender Temperatur und steigender Luftfeuchtigkeit der Gewichtsverlust geringer wird (Zacharias & Hübner 1975, S. 48).

Kühlzonen-Übersicht im Kühlschrank für Gemüse, Obst, Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier

Lagerung bei 1-2°C	Lagerung bei 2-4°C	Lagerung bei 4-7°C	Lagerung bei 7-10°C
Gemüse Broccoli, Karotten Kohlrabi, Kohl, sämtliche Sorten Lauch, Mais Petersilie Radieschen Rosenkohl Salat, Schnittlauch	Gemüse Chinakohl Erbsen Feldsalat Radicchio Spargel	Gemüse Bohnen Zwiebeln	Gemüse Auberginen Chicoree Gurken Kartoffeln Knoblauch Paprika Tomaten Zucchini
Obst Aprikosen, Birnen Heidelbeeren Himbeeren Kirschen, Kiwis Nektarinen, Pfirsiche Pflaumen Stachelbeeren Weintrauben, hell	Obst Äpfel Apfelsinen Clementinen Erdbeeren Khaki, Litschis Mandarinen Weintrauben, blau	Obst Ananas Galliamelonen Grapefruits Honigmelonen Johannisbeeren Mangos Papayas Wassermelonen Zitronen	Obst Bananen, gelb
Fisch und Fischereierzeugnisse	Geflügel- und Hackfleisch		Milch und Milchprodukte Frisches Fleisch Hühnereier zubereitete und/oder leicht verderbliche Lebensmittel

Bertling, L.: Erlaubt – Verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 6. Auflage. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag 1999, S. 72-74



Der Kühlschrank und seine Kühlzonen

Die Temperaturen oder auch Kühlzonen eines Kühlschranks sind durch den Aufbau und die Technik unterschiedlich verteilt. Die kälteste Zone befindet sich in der Nähe des Verdampfers. Bei Geräten mit Rückwand-Verdampfer ist also die kälteste Zone an der Rückwand und im obersten Fach. Da die kalte Luft im Kühlschrank nach unten sinkt, sind dort die Temperaturen entsprechend wärmer als im mittleren Bereich des Kühlschranks. Die Türfächer sind etwa 2°C wärmer als die entsprechenden Fächer in diesem Bereich. Daraus folgt die Lagerung verschiedener Lebensmittel in den unterschiedlichen Kühlzonen:

- 1 Getränke, Käse, große Südfrüchte wie Melonen.
- 2 Milchprodukte: Weichkäse, Milch, Sahne, Joghurt; Kochfett, Feinkost und fertig Zubereitetes.
- 3 Fisch, Fleisch und Wurst; Wintergemüse und Obst; außerdem eignet sich dieser Bereich zum Auftauen von Tiefgefrierprodukten.
- 4 Salat, Gemüse und Südfrüchte, z. B. Paprika, Tomaten, Möhren, Gurken, Ananas, Orangen.
- 5 Marmeladen, Saucen, Zitronen, Hüttenkäse, Suppenwürfel, Butter, Eier.
- 6 Ketchup, Fruchtsäfte.

LÖSUNGSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch ein Kühlgerät aus der Lehrküche an und überlegt, welche kritischen Hygiene-Punkte euch auffallen.

Problemfeld: Kühlgerät

Beschreibung des Gerätes

Typ	
Material außen	
Material innen	
Material Rückwand	
Zusatzgeräte	
- Rost	
- Glaseinsatz	
- Schalen	
Sonstiges	



Kritische Punkte

Die Gummidichtungen sind wegen ihrer Faltungen schwer zu reinigen und der Schmutz fällt erst bei genauem Hinsehen auf.
Der Blick unter bzw. hinter den Kühlschrankgriff ist oft nicht leicht und der Schmutz wird dann übersehen.
Die Kühlschlangen an der Rückseite des Gerätes sind nur schlecht bis gar nicht zu erreichen und sollten nur lt. Gebrauchsanweisung des Gerätes gereinigt werden.
Das Abflussloch im Kühlschrankinnenraum muss frei gehalten werden > meist ist die Sicht durch gelagerte Lebensmittel versperrt > eine regelmäßige Kontrolle ist angebracht.
Wasserlachen und kleinere Verschmutzungen im Kühlschrank sofort entfernen > Schimmel und Bakterien können sich dann gar nicht erst einfinden.
Die Kunststoffummantelung der Gitter ist brüchig > das Metall darunter rostet > unappetitlich
Die Temperatur des Gerätes ist regelmäßig zu überprüfen.
...

Tipps zur Reinigung

- Für alle Reinigungsarbeiten Putzeimer mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel (Spülmittel), ein Abwisch Tuch und ein Tuch zum Trockenreiben bereitstellen.
- Kühlschrank ausräumen; Schalen und Roste gesondert spülen bzw. reinigen; Lebensmittel überprüfen (Mindesthaltbarkeitsdatum etc.) und verbleibende Lebensmittel möglichst kühl zwischenlagern.
- Kühlgerät von innen (hier die Gummidichtung nicht vergessen) und außen - von oben nach unten - mit dem feuchten Abwisch Tuch reinigen.
- Kühlgerät von innen mit Essigwasser (50 ml Essig auf ca. 4 L Wasser) ausputzen.

ES GILT: Alle Lebensmittel und Speisen im Kühlschrank abdecken!

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Einkauf

Der Lebensmitteleinkauf ist die Beschaffung von Lebensmitteln gegen Geld.

Tipps zum Einkauf von Lebensmitteln

- Einwandfreie, möglichst frische Ware einkaufen.
- Bei verpackten Lebensmitteln auf das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum achten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Milch, Hackfleisch) nur bedarfsgerecht in kleinen Mengen einkaufen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel und Speiseeis erst am Ende des Einkaufs aus dem Gefriergerät entnehmen und in geeigneten Kühltaschen transportieren (keine Unterbrechung der Kühlkette!)
- Leicht verderbliche Lebensmittel zügig und kühl nach Hause transportieren.



Verarbeitung

„Das Verarbeiten ist das Herstellen eines neuen Erzeugnisses unter Verwendung eines oder mehrerer Stoffe, z. B. die Verarbeitung von Mehl, Milch, Butter oder Margarine und Eiern zu Kuchen. Die Verarbeitung ist durch die Zusammenfügung verschiedener Bestandteile zu einem neuen Erzeugnis gekennzeichnet“ (Lips 1993, S. 63).

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Fertigt ein „Prozessablauf-Schema“ für die Zubereitung eines Milchmischgetränkes an.

Dazu sollte sich 1 Person bereiterklären, alle Arbeitsvorgänge aufzuschreiben und 1 Person sollte sich bereit erklären das Rezept für 15 Personen zuzubereiten.



Seht euch dazu das Rezept (den Verarbeitungsprozess) mit Zutaten und Zubereitung an und bereitet es zu.

Rezept: Milchmischgetränk mit Bananen (Zubereitung für 15 Pers.)

<u>Zutaten:</u>			<u>Zubereitung:</u>	<u>Arbeitsgeräte:</u>
<u>Lebensmittel</u>	<u>Rezept</u> (4 Pers.)	<u>Rezept</u> (15 Pers.)		
Banane	2 St.	5 St.	zerdrücken	1 Abfallschale 1 Teller zum Ablegen der Arbeitsgeräte, Teelöffel zum Abschmecken
Zitronensaft	wenig	0,5 - 1 El	über das Bananenpüree geben (verhindert das Braunwerden)	
Milch 3,5 % Fett	1/2 l	1,5 l	Bananenpüree in eine Schüssel geben. hinzugeben und alles vermischen	1 Schüssel, 1 Messbecher, 1 Schneebesen
Zucker	ca. 1 El	ca. 1,5 El	nach Geschmack unterrühren	1 Esslöffel
			Mischgetränk gekühlt servieren.	Karaffe, Gläser

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____

Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: die Lebensmittelverarbeitung in der Lehrküche

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Transport in sauberen Einkaufsbehältern				
2 Transport- und Umverpackungen möglichst vom Verarbeitungsort fernhalten				
3 Strenge Trennung von reinen und unreinen Zonen bei der Lagerung (z. B. erdbehaftetes Gemüse nicht neben rohem Fleisch lagern)				
4 Lagerung von Lebensmitteln (besonders von leicht verderblichen Lebensmitteln) bei geeigneten Temperaturen				
5 Lagerung von Lebensmitteln ohne gegenseitige nachteilige Beeinflussung, evtl. fest verschlossen (Fisch nicht neben Fleisch > Geruchsübertragung)				
6 Aufbewahrung von Lebensmitteln in sauberen Gefäßen				
7 Schutz von Lebensmitteln (insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel) gegen Sonneneinstrahlung				
8 Abdeckung von Lebensmitteln				
9 Möglichst schnelle Abkühlung von gegarten Speisen				
10 Sofortige Beseitigung von genussuntauglichen oder gar gesundheitsschädlichen Lebensmitteln (Im Bedarfsfall gilt: sorgfältige Reinigung der Umgebung)				
11 Vorhandensein von Waschbecken ausschließlich für die Reinigung von Lebensmitteln (und nicht zum Händewaschen)				
12 Lagerung von Blumen und Topfpflanzen im Küchenbereich				
13 Lagerung von Reinigungsgeräten, Putzmitteln oder Schädlingsbekämpfungsmitteln im Lehrküchenbereich				

Bertling 1999, S. 26

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: das Produkt Lebensmittel in der Lehrküche

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Lagerung von äußerlich verschmutzten Lebensmitteln im Vorratsbereich				
2 Abdeckung von Lebensmitteln				
3 Beachten der Haltbarkeitsdaten der Lebensmittel				
4 Kontrolle von Trockenvorräten und Gewürzen auf Schädlingsbefall				
5 Berührung von Auftauflüssigkeiten (von Gefrierfleisch, insbesondere Geflügel) mit leichtverderblichen und anderen Lebensmitteln, Arbeitsflächen und Geräten (Bei Bedarf > Arbeitsflächen sofort reinigen)				
6 Gewährleistung einer getrennten Verarbeitung von rohem Gemüse, Salat einerseits und rohem Fleisch, Fisch, Geflügel andererseits				
7 Trennung von rohen und gekochten Lebensmitteln in den verschiedenen Phasen der Zubereitung (Kreuzkontamination)				
8 Ausreichende Erhitzung von Eierspeisen (Kerntemperatur mindestens 70°C über einen Zeitraum von 5 Minuten)				
9 Entfernung der Essensreste (Lebensmittelabfälle) aus dem Produktionsbereich				

Bertling 1999, S. 26

Hinweise:

- **Alle Lebensmittel, die bereits an die Essensteilnehmer ausgegeben wurden, dürfen nicht mehr in die Küche zur weiteren Verwendung zurückgegeben werden!**
- **Die Lagerung von Lebensmittelresten sollte in der Lehrküche nicht stattfinden!**

Seht euch die notierten Arbeitsvorgänge (für die Zubereitung eines Milchlischgetränkes mit Bananen) nochmals an. Überlegt, welche kritischen Hygienepunkte die Zubereitung bergen kann.



Adresse Schule

Schullogo

Teilnahmebestätigung

Herr / Frau _____
(Vorname/Nachname)

hat durch die erfolgreiche Teilnahme am Workshop

**„Lebensmittelhygiene –
Empfehlungen für den haushaltsbezogenen Unterricht
unter besonderer Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes“**

Kenntnisse über die hygienischen Anforderungen in einer Lehrküche erhalten.

Wir wünschen weiterhin viel Erfolg!

Ort/Datum _____

Unterschrift/Stempel _____

Organisation Einkauf

Grundsätzlich ist die Einkaufsorganisation von einer Reihe von Faktoren abhängig. Auf der einen Seite müssen die Mengen, die eingekauft werden sollen, abgeschätzt werden, auf der anderen Seite steht die Frage, wer den Einkauf übernimmt.

Mögliche Einkäufer könnten Schüler, aber auch Lehrer, Hausmeister, Eltern oder weitere Helfer sein. Außerdem besteht die Möglichkeit, dass Produkte von Supermärkten angeliefert werden. Für die zuletzt genannte Möglichkeit muss eine erwachsene Person, also in der Regel die Lehrkraft, Verträge unterzeichnen. Verhandlungen bezüglich der Konditionen können aber die Schüler übernehmen.

Die benötigten Mengen sind nicht leicht abzuschätzen – gerade in der Startphase muss geschaut werden, wie das Angebot der Schülerfirma überhaupt ankommt. Daher sollte am Anfang eher mit geringeren Mengen kalkuliert werden, um möglichst wenig Reste zu erhalten, die entsorgt werden müssen. Eine Anpassung an die Nachfrage kann jederzeit stattfinden. Grundsätzlich muss geplant werden, welche Lebensmittel und Materialien einmal im Monat (z.B. Mineralwasser, Konserven wie Essiggurken), einmal in der Woche (z.B. abgepackter Käse), zweimal in der Woche (z.B. Gemüse) bzw. einmal am Tag (z.B. Backwaren, vor allem Brötchen) eingekauft werden müssen. Mit Hilfe der Rezepte kann die Mengenkalkulation vorgenommen werden, wobei zunächst ein Verkaufsplan erstellt werden sollte. Dieser kann erst von Hand geschrieben werden, später kann im Sinne des Erwerbs vieler Kompetenzen die Berechnung des zu erwartenden Verkaufs mit Hilfe von Excel stattfinden.

Ausstattung einer Schülerfirma für die Zubereitung kalter Zwischenmahlzeiten

1 Ausstattung für die Zubereitung

1.1 Geräte / Material je Arbeitsplatz „Zubereitung“

Der Umfang der Ausstattung ist abhängig von den im Laufe des Schuljahres geplanten Produkten, die hergestellt werden sollen. Vorgesehen ist im Folgenden die Zubereitung von Brötchen, Obst-, Gemüse-, Brotspeisen, Milchspeisen, Obstsalat, Müsli, Rohkost, Dippes, Mixgetränken.

- Messer: 2 Schneidmesser (unterschiedlich lang), 1 Schälmesser, evtl. 2 Sparschäler (1 x waagerechte Klinge, 1 x senkrechte Klinge), 1 Brot-/Brötchenmesser, 2 Tafelmesser, evtl. Alleschneider (für Brot, Aufschnitt und Käse)
- Besteck: 4 Teelöffel, 2 Esslöffel, 2 Gabeln, evtl. 2 Fleischgabeln (Aufschnitt und Käse)
- 2 Schneidebretter, Holz (unterschiedlich groß)
- evtl. 1 Ablageteller
- 2 Lebensmittelschalen, 4 Lebensmittelteller und/oder -schüsseln/-schälchen
- 2 Rührschüsseln, 1 Rührbecher
- 2 Schneebesen (unterschiedlich groß), evtl. Handrührgerät evtl. mit Mixstab
- 1 Durchschlag
- 1 Abfallschale, -teller
- Arbeitskleidung (Schürze / Kittel / T-Shirt, Haube, evtl. Einmalhandschuhe)
- evtl. Rollwagen

1.2 Geräte / Material für den Zubereitungsraum

- Schrank / Regal zur Aufbewahrung von Bewirtschaftungs-, Dokumentations- / Planungsunterlagen
- abgetrennte und evtl. abschließbare Lagerräume
 - o Lagermöglichkeiten für Trockenvorräte (Müsli-Mischungen, Brot, Trockenfrüchte)
 - o Kühle Lagermöglichkeiten für Obst und Gemüse
 - o (Großer) Kühlschrank zur Lagerung von Milchprodukten, Getränken und Aufschnitt
- Arbeitsflächen (mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen)
- Heißwassergerät
- Lagermöglichkeiten für Gerätschaften (Geschirrschränke, Besteckschubladen...)
- Geschirrspüler bzw. Spüle für Geschirr und Besteck
- Spüle zur Reinigung der Lebensmittel bzw. Spülschüssel nur zur Verwendung für Lebensmittel
- Handwaschbecken mit Seife und Einmalhandtücher bzw. Heißlufttrockner
- (getrennter) Abfallbereich, Abfalleimer mit Deckel und Beutel

2 Ausstattung für den Verkauf

2.1 Geräte / Material je Arbeitsplatz „Verkauf“

Verkauf von Brötchen, Obst-, Gemüse-, Brotspieße, Milchspeisen, Obstsalat, Müsli, Rohkost, Dipps, Mixgetränke, Säfte

- 2-3 (Edelstahl-)Platten (Brötchen, Rohkost, Spieße)
- 2-3 Glas- und/oder Porzellanschüsseln (Obstsalat, Milchspeisen, Müsli)
- 2-3 Glas- und/oder Porzellanschälchen (Dipps)
- 2-3 Glas-Karaffen (Mixgetränke, Säfte)
- Anlegebesteck: 2-4 Zangen, 3-6 Esslöffel, 3-6 Teelöffel
- Arbeitskleidung (Schürze / Kittel / T-Shirt, Haube, evtl. Einmalhandschuhe)
- evtl. Rollwagen

2.2 Geräte / Material für den Verkaufsraum

- Schrank / Regal zur Aufbewahrung von Bewirtschaftungs-, Dokumentations- / Planungsunterlagen
- Abgeschirmte Verkaufstheke / Verkaufstisch (mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen)
- Kühlmöglichkeiten für Getränke und Milchprodukte
- Ausreichend Abstellfläche zur Lagerung der Produkte für den Verkauf in den Pausen; evtl. auch mit Kühlung (Theke)
- Essgeschirr und Essbesteck
- Servietten, evtl. Tischwäsche, Dekorationsmaterial
- Anrichtengeschirr evtl. abdeckbar bzw. verschließbar
- Abfalleimer mit Deckel und Beutel

3 Ausstattung für die Zubereitung und den Verkauf

3.1 Geräte / Material je Arbeitsplatz „Spülen und Reinigung“

- 2-3 Spültücher, 1 Spülbürste, 4 Abwischtücher, 4-6 Trockentücher, 1 Waschmaschine, 1 Trockenständer, evtl. 1 Trockner
- Reinigungs- / Desinfektionsmittel
- 1 Putzeimer
- 1 Wischeimer, 1 Wischgerät (Wischesystem oder Schrubber, Abzieher, Aufnehmer)
- 1 Besen, 1 Handfeger, 1 Kehrschaufel

3.2 Allgemein „Spülen und Reinigung“

- abgetrennter Wäschebereich (Waschmaschine, Wäschetrockner, Wäschetrockenständer)
- abgetrennte bzw. abgeschlossene Aufbewahrungsmöglichkeit für Reinigungs- und Desinfektionsmittel

4 Allgemeine Anforderungen

- Raum für die Zubereitung der Speisen (engerichteter separater Raum, z. B. Schul-Lehrküche)
- Raum für den Verkauf der Speisen (angrenzende Theke, Fenster für den Verkauf nach Außen)
 - Gut erreichbar und mit freiem Zugang für SchülerInnen und Lieferanten
 - Bei Thekenverkauf: ausreichend groß für die zu erwartende SchülerInnenzahl
 - Möglichst ebenerdig
 - Abschließbar
 - Keine Versperrung von Fluchtwegen
 - Wasserzu- und -abfluss, elektrischer Strom bzw. ausreichende Anzahl an Steckdosen, Telefonanschluss, Computeranschluss, gute Lüftungsmöglichkeiten (leichte Zugänglichkeit der Lüftungssystem-Filter zur regelmäßigen Reinigung), Thermoregulation (Heizung im Winter, Kühlung im Sommer bei großer Hitzeeinwirkung), ausreichend helle Beleuchtung.

5 Hygienische Anforderungen

Bei der Zubereitung und beim Verkauf unverpackter Produkte (Wurst- und Käsebrötchen = tierische Lebensmittel als Belag) sind die Bestimmungen der Lebensmittel-Hygieneverordnung NRW einzuhalten; d. h. unter anderem:

- Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei Temperaturen von unter 7°C aufzubewahren (dies gilt auch für Lebensmittel in der Verkaufstheke, wenn sie noch am gleichen Tag verkauft werden)
- Bei der Zubereitung von unverpackten Lebensmitteln dürfen nur einwandfreie, saubere, rost- und korrosionsfreie Gegenstände benutzt werden, die nicht zu anderen Zwecken als zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden.
- Ausstattung der Zubereitungsräume u. a.:
- Wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Fußböden
- Abwaschbarer Anstrich bzw. Fliesen an Wänden (bis zu einer Höhe von 2 m)
- Gesonderte Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und mit Seife und Einmalhandtüchern
- Fliegengitter vor den Fenstern
- Verkaufs- / Arbeitstische müssen mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen sein.
- Beim Verkauf unverpackte Lebensmittel so abschirmen bzw. abdecken, dass sie weder berührt noch angehustet werden können.
- Verpackungsmaterialien müssen gesundheitlich unbedenklich, sauber und unbenutzt sein.
- Das Personal hat einmalig belehrt (Gesundheits-/Veterinäramt bzw. vom Gesundheitsamt bestellter Facharzt) und jährlich geschult zu werden.

Literatur

- Bönnhoff, N., Hemker, M.: Lebensmittelhygiene. Empfehlungen für den haushaltsbezogenen Unterricht unter besonderer Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes. In: Eissing, G. (Hrsg.): Arbeitsbericht Nr. 7/2007. Dortmund: Schriftenreihe des Faches Hauswirtschaftswissenschaft der TU Dortmund, 2007
- Gräfe, D., Tenberge-Weber, U., Farsen, F.: Vollwert-Schulkiosk. Ein Leitfaden für Lehrer/innen, Schüler/innen, Eltern und Hausmeister/innen, die das Lebensmittelangebot am Schulkioskverbessern wollen. Düsseldorf: Eigenverlag Verbraucherzentrale NRW e. V., 1993, S. 17f
- Hartmann, R., Forkel, J.: Lernort Schulkiosk. Praktische Ansätze zur Förderung eines gesundheitsbezogenen Ernährungsverhaltens in der Schule. Düsseldorf: Eigenverlag Pädagogisches Institut der Landeshauptstadt & Verbraucher-Zentrale NRW e. V., 1991
- MUNLV: Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung. Düsseldorf 2008
- Verbraucher-Zentrale Hessen (Hrsg.): Schule mit Biss. Ein Check-Up für den Schulkiosk. Eigenverlag: Frankfurt 2002, S. 20f

Belehrung und Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die mitarbeitenden Schüler in einer Schülerfirma, die Zwischenmahlzeiten anbietet, müssen eine Belehrung durch das Gesundheitsamt nach dem IfSG erhalten.

Bei einer größeren Anzahl beteiligter Schüler wird der Weg einfacher sein, da die Belehrung in der Schule stattfinden kann. Dazu sollte die Schule das zuständige Gesundheitsamt um die Unterstützung durch eine Belehrung bitten. Geben Sie die hierbei zu erwartende Anzahl der Schüler an.

In der Vorbereitung ist es erforderlich, eine Liste der Schüler mit Name, Geburtsdatum und Adresse anzufertigen sowie die Einverständniserklärung der Eltern für die Beteiligung an der Schülerfirma und der Schulung einzuholen. Dieses Einverständnis der Eltern muss zum Zeitpunkt der Belehrung vorliegen.

Für die Belehrung wird ein entsprechend großer Raum mit einer Videoabspieleinheit benötigt.

Anmerkung für Dortmund:

Anzusprechen ist das

Gesundheitsamt

Abteilung 53.3

Die Leiterin ist Frau. Dr. Ulbrich (dulbrich@stadtdo.de).

Kassenbuch

Seite:

Datum:

Uhrzeit: von

bis

Kassierer:

Anfangsbestand

Geld:

€

Bons a 0,50 €

Stück

Wert

€

Bons a 1,00 €

Stück

Wert

€

Gesamtbestand

€

Übernommen:

Unterschrift

Unterschrift

Endbestand

Geld:

€

Bons a 0,50 €

Stück

Wert

€

Bons a 1,00 €

Stück

Wert

€

Gesamtbestand

€

Abgegeben:

Unterschrift

Unterschrift

Datum	Beleg-Nr.	Text	Ein-nahmen	Kasse	Über-weisung	Aus-gaben	Bäcker	LM-Händler A	LM-Händler B	Konto-stand
		Übertrag										
Summe												Übertrag:

Planung und Durchführung von Werbung

Zwei Fragen stehen im Mittelpunkt im Bereich der Werbung für eine Schülerfirma: Wie erfahren die Kunden von dem Angebot? Welche Werbemittel kann man einsetzen?

Wenn eine Schülerfirma Zwischenmahlzeiten anbieten möchte, ist die Zielgruppe einfach bestimmbar, da keine externen Personen, sondern Schüler und Lehrer der jeweiligen Schule angesprochen werden sollen. Anders sieht dies natürlich aus, wenn sich eine Schülerfirma im Bereich Catering bekannt machen und etablieren möchte.

Der Begriff Marketing umfasst deutlich sicherlich einen größeren Bereich als die Planung und Durchführung von Werbung. So fällt darunter auch die Aufgabe, von Zeit zu Zeit die Bedürfnisse der Kunden, also besonders der Schüler, abzufragen. Die Mitarbeiter des Bereichs Marketing sind ebenfalls zuständig für die Vertretung der Schülerfirma nach außen, also die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

Gewinnverwendung

Nehmt in Kauf, dass in der ersten Zeit kaum Gewinn entsteht. Das wird jeder Unternehmer aus dem wirklichen Geschäftsleben bestätigen. Ein Unternehmen muss sich erst einen Namen machen und die besten Lösungen für die verschiedenen Geschäftsabläufe finden. Aber Geld ist nicht das wichtigste in einem Schülerunternehmen! Ein Schüler im Modellversuch sagte treffend, als er nach dem ersten Geschäftsjahr nur einen kleinen Betrag als Prämie für seine Arbeit bekam: "Wo bekomme ich sonst Geld, wenn ich in meiner Freizeit Spaß habe. Ich muss dafür sogar noch Geld bezahlen. Und Spaß macht die Arbeit in der Firma!" Wenn Euer Unternehmen aber so erfolgreich gearbeitet hat, dass Gewinn entstanden ist, solltet Ihr Euch mit dieser Frage gründlich auseinandersetzen.

Vier Möglichkeiten der Gewinnverwendung sind zu beachten und diskutieren:

- 1) Reinvestitionen
- 2) Löhne, Prämien, gemeinsame Unternehmungen
- 3) Dividenden
- 4) Spenden

1) Reinvestitionen

Reinvestieren bedeutet, Geld wieder in das Unternehmen zurückfließen zu lassen, z.B. um zusätzliche oder modernere Geräte anzuschaffen, die ein schnelleres und besseres Arbeiten ermöglichen oder, um den Verkaufsraum oder das Büro zu verschönern, damit die Mitarbeiter und Kunden sich wohler fühlen. Langfristig gesehen kann man so den Gewinn erhöhen, weil sich die Qualität der Arbeit verbessert und mehr Kunden angelockt werden. Z.B. kann sich ein Pausenversorgungsunternehmen eine Kasse anschaffen. Dann wird die Abrechnung weniger Fehler aufweisen und die Schüler können schneller bedient werden.

2) Löhne, Prämien, gemeinsame Aktionen

Ein fleißiger, aktiver Mitarbeiter sollte auch eine Anerkennung für seine Arbeit erhalten und am Gewinn teilhaben.

Als Möglichkeiten haben wir gesehen:

- Die Zahlung von Löhnen (Davon raten wir jetzt ab!)
- Die Zahlung von Prämien (sehr gute Möglichkeit)
- Die Verwendung des Geldes für eine gemeinsame Unternehmung (sehr gute Möglichkeit)

Wir empfehlen Euch, die Ergebnisse des ersten Geschäftshalbjahres, besser Geschäftsjahres abzuwarten, bevor Ihr darüber entscheidet. Wer Löhne zahlen will, muss sich dafür ein gut durchdachtes Lohnsystem einfallen lassen, z.B. jede Arbeitsstunde oder jede Leistung wird

mit einem bestimmten Betrag gleichgesetzt, am Ende des Monats werden diese Beträge addiert usw.

Wir raten jedoch dringend ab, Löhne zu zahlen. Es braucht dafür einen hohen Aufwand an Buchführung, Abrechnung und Kontrolle. Außerdem geht das Unternehmen damit ein zusätzliches Risiko ein. Wenn Löhne zu zahlen sind, ist eine Arbeitsstunde oder eine Leistung einen konkreten Betrag wert. Den muss dann der Mitarbeiter aber auch bekommen, egal, ob viel oder wenig Gewinn angefallen ist! Außerdem braucht jeder Schüler unterschiedlich lange für eine Aufgabe und erledigt sie auch unterschiedlich gut. So käme es schnell zu Ungerechtigkeiten, weil es langsame und schnelle, unerfahrene und erfahrene, oberflächliche und gründliche Mitarbeiter geben wird.

Eine bessere Möglichkeit ist es unserer Erfahrung nach, Prämien zu zahlen. So kann man nach jedem Geschäftsjahr aktuell entscheiden, wie hoch der Teil des Gewinnes ist, den man an die Mitarbeiter auszahlen kann. In einem Jahr sind das vielleicht 700 DM in zweitem 1000 DM. Der Organisationsaufwand ist relativ gering. Schwieriger ist die Entscheidung, wie hoch die Prämie für jeden Mitarbeiter sein sollte. Wir empfehlen Euch, drei Abstufungen vorzunehmen (kleine Prämie, mittlere Prämie, hohe Prämie) und Kriterien festzulegen, nach denen ein Mitarbeiter beurteilt wird (Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft, Qualität seiner Arbeit usw.). Wer aber entscheidet über die Verteilung der Prämien? Am besten der Vorstand (Geschäftsführer und Abteilungsleiter) gemeinsam mit dem Berater. Erstens hat Euer Berater als Lehrer Erfahrung in der Einschätzung von Leistungen, und zweitens wird eine gemeinsam getroffene Entscheidung eher als gerecht akzeptiert.

Bewährt hat sich bei uns, von einem Teil des erwirtschafteten Gewinnes eine gemeinsame Unternehmung der Mitarbeiter, eine Feier oder eine Fahrt zu organisieren. Diese Art der Anerkennung ist besonders für Schülerunternehmen zu empfehlen, die nicht regelmäßig Gewinn erwirtschaften oder kaum mit Gewinn rechnen können. So richtete der Theaterverein "Schillers Schüler" eine Faschingsfeier für seine Mitarbeiter aus, die "Young Company" besuchte eine Theateraufführung von "Schillers Schülern", und das "Power Tours" Reisebüro ging gemeinsam zum Bowling. Natürlich ist es auch möglich, Löhne oder Prämien zu zahlen und zusätzlich eine gemeinsame Unternehmung durchzuführen.

3) Dividenden (Dieser Punkt betrifft nur Aktiengesellschaften.)

Eure Aktionäre haben mit ihrem Geld auch Vertrauen in Euer Unternehmen gesetzt. Wenn Gewinn entstanden ist, müsst Ihr sie auch daran teilhaben lassen, indem Ihr Dividenden zahlt. Die Dividende ist der auf die einzelne Aktie entfallende Gewinnanteil. Die Höhe der Dividende könnt Ihr so ermitteln: Am Ende eines Geschäftsjahres wird der Teil des Gewinns festgelegt, der insgesamt für die Dividendenzahlung verwendet werden soll. Indem Ihr diesen Betrag durch die Anzahl der ausgegebenen Aktien dividiert, erhaltet Ihr die Dividende.

Empfehlung: Börsentag

Wir empfehlen, die Auszahlung der Dividende gleich mit dem Verkauf weiterer Aktien zu verbinden und einen Börsentag durchzuführen. Ein Börsentag ist auch bestens geeignet, um das Unternehmen in der Schule bekannter und für neue Mitarbeiter interessant zu machen. Aktionäre legen dann also ihre Aktie(n) vor und bekommen die Dividende ausgezahlt. Damit klar ist, dass für eine Aktie bereits die Dividende gezahlt wurde, ist es am einfachsten, die Aktie zu lochen oder zu stempeln. Das lässt sich so nach jedem Geschäftsjahr regeln. Wenn Euer Unternehmen erfolgreich ist, wollen Schüler und Lehrer sicher (weitere) Aktien kaufen. Sie müssen dann allerdings den Kurswert der Aktie bezahlen, der bei einem erfolgreichen Unternehmen höher ist als der auf der Aktie aufgedruckte Nennwert. Kurswert ist also der Preis, zu dem eine Aktie (an der Börse) gehandelt wird. Er steigt, wenn das Unternehmen mit Gewinn arbeitet; trifft das Gegenteil zu, sinkt er. Den Kurswert solltet Ihr etwas höher festlegen, als die Summe aus Nennwert und Dividende beträgt. Zurückkaufen sollte ein Schülerunternehmen Aktien nur in Ausnahmefällen, z.B. wenn Schüler die Schule verlassen. Das Unternehmen könnte sonst schnell scheitern, wenn viele oder alle Aktionäre ihre Aktien wieder einlösen wollen. Will einer Eurer Aktionäre seine Aktie verkaufen, muss er sich selbst einen Käufer suchen. Diese Dinge sollten von Anfang an durch die Satzung geregelt werden. Ein Börsentag braucht gute Werbung im Vorfeld, damit alle Aktionäre daran denken, ihre Aktie(n) mitzubringen. Der Organisationsaufwand ist gering. Es reicht es, in zwei großen Pausen im Schulhaus einen Tisch mit einem großen Hinweis BÖRSE aufzustellen. An einem Ende werden dann die Dividenden ausgezahlt, am anderen Aktien verkauft. Am besten, die Börse findet an zwei verschiedenen Tagen statt, damit Schüler, die ihre Aktie vergessen haben oder krank sind, auch zu ihrem Recht kommen können.

4) Spenden

Unternehmen im wirklichen Geschäftsleben müssen Steuern zahlen, die auch dazu verwendet werden, etwas zum Wohle aller tun, z.B. soziale Einrichtungen zu unterstützen. Viele Unternehmen engagieren sich auch, indem sie als Sponsor auftreten oder spenden. Da eine Schülerfirma mitunter relativ hohe Gewinne erreichen kann, sollten diese nicht nur für die Firma und die Mitarbeiter selbst verwendet, sondern einen Teil auch einem guten Zweck zugeführt werden. Ein gutes Beispiel gibt die "Young Company", die nach einem erfolgreichen Geschäftsjahr einen Betrag an ein Kinderheim in der Umgebung und einen Betrag der eigenen Schule zum Ausbau eines Pausenraumes spendete.

Das "Power Tours" Reisebüro "sponsorte" zum Schulfest eine Schülerblaskapelle, das heißt, es zahlte der Gruppe eine kleine Aufwandsentschädigung für ihr Kommen. Solche Aktivitäten tragen nicht nur zum guten Ruf des Schülerunternehmens bei, sie machen Euch auch stolz auf den Nutzen, den Eure Arbeit haben kann.

Quelle: http://www.schuelerfirmen.de/gruendung_schuelerfirma_gewinn.shtml