

## Newsletter - Servicestelle-Schülerfirmen



### Informationen für Schülerfirmen im Bereich Catering und Pausenversorgung

Unser aktueller Newsletter ist vor allem dem Thema Catering/Pausenversorgung gewidmet. Sehr viele Schülerfirmen sind in diesem Arbeitsbereich tätig. Die Geschäftsidee ist besonders beliebt und häufig auch besonders erfolgreich – für die Pausenversorgung gibt es fast immer einen Markt in der Schule. Wer denkt, dass Schülercafés lediglich Stullen schmieren, liegt jedoch falsch. Neben Aufgaben, die in allen Schülerfirmen anfallen – wie Buchhaltung, Einkauf und Verkauf – müssen Schülercafés wichtige Hygienevorschriften beachten. Mehr dazu in unserem Spezialthema.

#### RÜCKBLICK

- +++ Fachtag für Schülerfirmen im Cateringbereich
- +++ GZSZ Star zu Besuch bei Schülerfirma

#### WETTBEWERB

- +++ Bio find ich Kuh-l

#### Spezial

- +++ Hygiene in Schülercafés

#### VORGESTELLT

- +++ Die Durstlöscher – Interview und Rezept für „Heiße Birnenmilch“
- 

## RÜCKBLICK

### Fachtag für Schülerfirmen im Cateringbereich

Brandenburgweit gibt es mehr als 35 Schülerfirmen, deren Geschäftsfeld im Bereich der Pausenversorgung und des Caterings liegt. Sie verkaufen gesundes Frühstück, Sandwiches für die Mittagsversorgung oder übernehmen das Catering für Veranstaltungen.

Neun von ihnen waren Ende Oktober zu Gast beim Internationalen Bund in Potsdam. In zwei Workshops wurden die Schülerinnen und Schüler einen Tag lang von Ausbilderinnen und Auszubildenden des Internationalen Bunds geschult.

Professionell angeleitet erstellten sie Tischschmuck, deckten festliche Tafeln und sie gestalteten und garnierten ein Buffet.

Fotos von den beiden Workshops gibt es auf der Webseite der Servicestelle-Schülerfirmen unter [Informationen/Bildstrecken](#)

### GZSZ-Star wird Aktionär bei Schülerfirma!

Arbeite in Schülerfirmen und triff deinen Star! Eine ungewöhnliche Gratifikation für ihre Schülerfirmen-Arbeit erhielten kürzlich die Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums am Leonardo da Vinci Campus in Nauen. Denn Stefan König, bei GZSZ als Sebastian Winter bekannt, war zu Gast bei der Schülerfirma „Reiseentdecker SAG“ und stieg dort gleich als Aktionär mit ein. Als Sebastian Winter geht Stefan König bei GZSZ selbst noch zur Schule und zeigte sich sichtlich beeindruckt vom Engagement der Schülerinnen. „Die Reiseentdecker arbeiten nicht nur professionell, sondern auch mit sehr viel persönlichem Einsatz! Vieles passiert außerhalb des Unterrichts, also in der Freizeit. Das

verdient sehr viel Anerkennung!“ so König.

Die „Reiseentdecker“ wurden von der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung (DKJS) finanziell gefördert. Seit kurzem engagiert sich nun auch Stefan König als prominenter Fürsprecher für das Schülerfirmenprogramm „SCHÜLER UNTERNEHMEN was!“ der DKJS. Im von der Heinz Nixdorf Stiftung geförderten Programm sind bisher deutschlandweit mehr als 250 Schülerunternehmen an allgemeinbildenden Schulen und an Berufsschulen gegründet worden. In Brandenburg sind es mittlerweile mehr als 50.

Ein ausführlicher Bericht über den Besuch von Stefan König alias Sebastian Winter erschien Ende Oktober im GZSZ-Fanmagazin.

---

## SPEZIAL

### Hygiene in Schülercafes

Gesundheitszeugnis, Arbeitskleidung, Wischtücher täglich wechseln .... Schülerfirmen, die offene Lebensmittel verarbeiten oder verkaufen, müssen sich an verschiedene Hygienevorschriften halten. Deshalb ist es wichtig, schon frühzeitig den Kontakt zum Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zu suchen. Damit könnt ihr einer unangemeldeten Kontrolle zuvor kommen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schülerfirmen brauchen zudem ein Gesundheitszeugnis vom Gesundheitsamt.

Die Deutsche Kinder- und Jugendstiftung hat die wichtigsten Hygienevorschriften auf einem Merkblatt zusammengefasst. Dieses findet ihr auf unserer Webseite unter [Informationen](#).

---

## WETTBEWERB

### Bio find ich kuh-I

Bereits zum fünften Mal findet der bundesweite Schülerwettbewerb „Bio find ich Kuh-I“ statt! Initiator der Wettbewerbes ist das Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Diese Mal lautet das Motto: „Dem Öko-Landbau auf der Spur“.

Bis zum 18. April 2007 können Schülerinnen und Schüler von 8 bis 18 Jahren ihre Beiträge einsenden. Geht auf Spurensuche und überlegt, wie ihr die Ergebnisse dokumentiert – erlaubt ist, was gefällt: Plakate, Webseiten, Zeitungen oder auch Spiele. Ihr könnt Bio-Landwirte besuchen, prüfen wie sich Biolebensmitteln von herkömmlichen unterscheiden, oder nachforschen, was man aus „Bio“ alles machen kann.

Zu gewinnen gibt es eine dreitägige Reise nach Berlin. Übernachtung und Hauptstadt-Programm inklusive.

Mehr Informationen für Schülergruppen und Pädagogen unter: [bio-find-ich-kuhl.de](http://bio-find-ich-kuhl.de)

---

## VORGESTELLT

### Die Durstlöcher

Wir haben die Schülerinnen und Schüler zu ihrer Schülerfirma, der Geschäftsidee und zum neuen Namen befragt.

*Was genau ist eure Geschäftsidee?*

Wir verkaufen gesunde Getränke an Lehrer und Schüler. Einmal in der Woche, immer dienstags ,bieten wir einen Cocktail an – einen alkoholfreien Cocktail.

*Wie viele seid ihr in der Schülerfirma und wie verteilt ihr euch die Arbeit? Sind alle neu dabei, oder gibt es auch „alte Hasen“? Wie oft verkauft ihr?*

Wir sind 14 Schülerinnen und Schüler, darunter sind auch vier Mitglieder, die schon länger dabei sind. Sie haben uns zu Beginn das Cocktailmixen gezeigt und wenn wir Hilfe benötigen, sind sie für uns da.

„Durstlöscher“ trifft sehr schön den Kern eurer Geschäftsidee. Wie seid ihr auf den neuen Namen gekommen? Wie viel Zeit habt ihr euch für das Finden des neuen Namen gegeben?

Wir hatten zuerst Vorschläge in der Schülerfirma gesammelt. Dann haben wir in den Klassen eine Umfrage unter den Schülerinnen und Schülern gemacht. Die Idee, uns umzubenennen entstand im März bei der Schülerfirmenfachtagung in Werftpfuhl, Ende Juni stand der neue Name fest.

*Ihr habt euch auf das Mixen alkoholfreier Cocktails spezialisiert. Ist es dafür im Winter nicht zu kalt?*

Nein – aber wir bieten auch warme Getränke an. Es werden aber auch jetzt eher kalte Getränke nachgefragt, als warme. Was ist im Sommer am stärksten gefragt?

Kalte, exotische, bunte Cocktails!

*Welche Schwierigkeiten habt ihr mit der Umsetzung eurer Geschäftsidee?*

Die Nachfrage ist im Allgemeinen eher gering. Nur am Dienstag verdienen wir mit unserem Spezialangebot, den besonderen Cocktails, gut. Allerdings werden angefangene Fruchtsaftpackungen nicht immer aufgebraucht und müssen dann leider weggekippt werden.

*Was war bislang euer größter Erfolg?*

Vor allem die größeren Aufträge, wenn wir vor Publikum gemixt haben, wie zum Beispiel beim Cocktailempfang der Kooperativen Schülerfirmen in Potsdam.

*Eine letzte Frage: Weihnachten ist nicht mehr allzu weit entfernt. Habt ihr Rezept für eine leckeres Wintergetränk?*

Wir empfehlen unsere „Heiße Birnenmilch“. Dazu braucht man: 400 gr Birnen, 1 Zimtstange, 500 ml Wasser, 50 gr Zucker Die Birnen waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zimt und Zucker kochen. Wenn die Birnen weich sind, die Zimtstange entfernen und alles pürieren. Alles in 4 feuerfeste (!) Gläser verteilen und anschließend mit 500 ml heißer Vanillemilch\* auffüllen.

\* Ein Tipp von der Servicestelle: Vanillemilch gibt es teilweise fertig zu kaufen. Oder aber ihr verrührt einen bis drei Esslöffel Vanillepudding-Pulver in etwa 5 Esslöffeln kaltem Wasser. Danach Milch aufwärmen und das aufgelöste Puddingpulver einfließen lassen – eventuell noch etwas Zucker dazu, fertig!