



Schuelerfirmen- News *** Schuelerfirmen- News

Schuelerfirmen Newsletter

21.5.2014

Ausgabe Nr. 70

Aus der Arbeit der Schülerfirmen in der Theodor Heuß Schule Rotenburg. (Teil 1)

Seit 2003 arbeitet in der Theodor Heuß-Schule in Rotenburg DIE SCHÜLERFIRMA mit vier eigenständigen Abteilungen. Davon arbeiten zwei der Teams für die schuleigene Mensa.

Apetit...oh erstellt nicht nur den Speiseplan für die Mensa, sondern ist auch für die Beschaffung aller Lebensmittel, und für die Kalkulation und Abrechnung zuständig. Die Meßlatte für die Qualität und Vielfalt des Speiseplans ist hoch aufgehängt. Die Aufgabe ist ein schmackhaftes, frisch zubereitetes, abwechslungsreiches, gesundes Menü inkl. Nachtisch zum Preis von € 2.90 anzubieten. Der Begriff „frisch zubereitet“ ist sehr eng ausgelegt. Gemüse, das am Vortag auf dem Wochenmarkt gekauft wurde, gilt für das Team Apetit...oh bereits nicht mehr als frisch. So können nur Tiefkühlkost, und die TK Gerichte des Hauptlieferanten Apetito die strengen Anforderungen erfüllen.

Durchschnittlich nutzen 100 Schüler täglich dieses Angebot. Eine große Herausforderung ist bei dem Abgabepreis von € 2.90 möglichst verlustfrei zu arbeiten, wobei darin noch € 0,60 für Salate und Nachtisch enthalten sind. Diese Aufgabe ist nur durch eine konsequente Einkaufspolitik zu bewältigen. So kauft das Team ergänzend mit Unterstützung ihres Geschäftsführers Herrn Frey bei der METRO in Bremen ein.



Die Abteilung SUN in der Schülerfirma der THS Rotenburg arbeitet eng mit der Abteilung apetit...oh



zusammen und produziert Salate und Nachtisch, die jeden Dienstag auf dem Speiseplan stehen. Für die Schülerinnen mit ihrer Projektleiterin Frau Lerbs ist große Kreativität gefragt, denn das Angebot muß nicht nur die Kriterien der gesunden, abwechslungsreichen Ernährung erfüllen, sondern darf auch die dafür festgelegten Kosten von € -.60 pro Portion nicht überschreiten. Täglich werden die benötigten Lebensmittel von den Schülern in den umliegenden Märkten eingekauft und sofort zubereitet. Dafür steht nur ein begrenzter Zeitraum zur Verfügung, denn die Essenzeiten müssen unbedingt

eingehalten werden. Für beide Teams bedeutet die Arbeit in der Schülerfirma eine gute Berufsvorbereitung. Der Umgang mit Lebensmitteln und die richtige Zubereitung von Speisen ist ein sehr wichtiger Aspekt, der ebenso trainiert wird, wie Zuverlässigkeit, Planung und Pünktlichkeit.

Impressum: Claus Richter*Zwischen den Wassern 12*27356 Rotenburg
 Alle Information erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Auszug aus dem Haftungsausschluß: Der Autor übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit oder Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen.
 Details siehe Impressum www.schuelerfirmen.com
 Nachdruck, auch auszugsweise nur mit Genehmigung des Autoren.