

# Umweltschule > Cafeteria

## 1. Gesundheitstraining

Jedes Jahr unterzieht sich die neu gegründete Schülerfirma S-BAR einem Gesundheitstraining.

Die Schülerinnen und Schüler vereinbaren einen Termin mit dem Gesundheitsamt Wolfenbüttel, die senden dann Schulungspersonal, welches die SuS anweist,

- dass der Verkaufsraum und die Küche getrennt sein müssen
- wie man die Hände wäscht
- dass man einen Handschuh beim Verkauf anziehen muss
- dass eine Hand für das Wechselgeld zuständig ist
- welche Viren und Bakterien wie wirken
- wie SuS sich bei Erkältungen und anderen Infektionen verhalten müssen
- dass sie täglich die Tücher vom Abwasch und Abtrocknen wechseln müssen und diese bei 60° gewaschen werden müssen
- dass ein Fliegengitter vor dem Fenster in der Küche der Cafeteria angebracht werden muss
- dass täglich die Kühlschranktemperatur gemessen und in eine Liste eingetragen werden muss

## 2. Benimmtraining

Erstmalig wurde im 4. Jahr der Schülerfirma S-BAR ein Benimm Trainer engagiert. Tobias Schlüter hat viele Stunden mit den SuS gearbeitet und folgende Fragen erörtert:

- warum habe ich den Wahlpflichtkurs Schülerfirma S-BAR gewählt
- was will ich erreichen
- wie werde ich belohnt
- wie kann ich den Verkauf und somit den Verdienst steigern
- wie kann ich mich mit der S-BAR identifizieren
- wie behandle ich Kunden, damit der Verkauf gut läuft

Außerdem haben die Schülerinnen und Schüler Verkaufsgespräche geübt.

Dabei haben die SuS folgendes herausgefunden und beschlossen. Sie haben

- T-Shirts (Berufskleidung)entworfen und bedruckt
- einen Sponsor gefunden, der die T-Shirts finanzierte
- für eine Spendenquittung gesorgt
- beschlossen, dass sie zur Belohnung essen gehen und gemeinsam bowlen

### **3. Gesunder Tag**

Unser Verkaufsangebot ist vielfältig, kundenangepasst, aber nicht immer gesund.

Deshalb haben wir einen gesunden Tag eingeführt und folgendes veranlasst:

- Süße Teile werden nicht verkauft
- die Käsebrötchen vom Bäcker haben wir mit der Mehltpe 1500, statt mit der Mehltpe 405 backen lassen. Als wir die Brötchen problemlos verkauft hatten, bestellten wir immer die gesunderen Käsebrötchen, den Preis mussten wir anheben
- es werden nur belegte Vollkornbrötchen verkauft
- es gibt Quarkdipps mit Gemüsesticks
- frisches Obst als Obstsalat oder Obstspieße
- frisches Obst kleingeschnitten wird kostenlos angeboten

### **4. Ernährungsberatung**

Nachdem wir immer wieder feststellen, dass unser Angebot kundenfreundlich, aber nach wie vor nicht so gesund ist, haben wir eine Ökotrophologin zum Vortrag bestellt. Laura Klatt hat mit den Schülerinnen und Schülern die Ernährungspyramide besprochen und die SuS feststellen lassen, welche Angebote in unserem Tresen denn der Spitze der Pyramide entsprechen.

Danach haben die SuS praktisch gearbeitet. Es wurden Fitness Waffeln gebacken, ein Wrap hergestellt und Muffins gebacken.

Die SuS müssen nun entscheiden, ob sie von den kennegelernten Produkten etwas in ihr Angebot mit aufnehmen wollen.

### **5. Fotos :Lebensmittel abgelichtet“**

Im Vorgespräch mit der Ökotrophologin ist aufgefallen, dass unsere Dekoration in der Cafeteria unter anderem aus Haribo Zeichnungen des Kunstunterrichtes besteht. Natürlich verkaufen wir kein Haribokonfekt, aber die süßen Sachen auf den Zeichnungen könnten den Schluss zulassen.

So beschlossen Schülerinnen und Schüler, die im WPK S-BAR sind und gleichzeitig Kunstunterricht haben, etwas anderes als Dekoration herzustellen. Sie wollten „gesunde“ Lebensmittel fotografieren.

Diese sollten eine Geschichte erzählen, an Musik erinnern oder sonst wie interessant wirken. Im Hauswirtschaftsunterricht wurde einiges mit Lebensmitteln ausprobiert und im Kunstunterricht wurde fotografiert. Die Ergebnisse wurden auf Postergröße entwickelt, in einer Ausstellung während des Frühlingfestes präsentiert und finden demnächst einen Platz in der Cafeteria.

## **6. Fächerübergreifender Unterricht**

In folgenden Fächern wird das Wissen der Schülerinnen und Schüler der Schülerfirma S-BAR angewendet, vertieft oder für die S-BAR gearbeitet.

Hauswirtschaft:

- die Hygienevorschriften des Gesundheitsamtes werden auch hier besprochen und kommen zur Anwendung
- die benutzen Tücher werden täglich in der Schulküche bei 60° gewaschen
- Rezepte für die Cafeteria werden ausprobiert
- der Cafeteria wird zugearbeitet

Kunstunterricht:

- die Wände mit Grafititags gestaltet
- Zeichnungen werden angefertigt
- Lebensmittel werden kunstvoll fotografiert, als Poster entwickelt und aufgehängt
- Weihnachtsschmuck für einen Tannenbaum, der in der Cafeteria aufgestellt wird

Werkunterricht:

- Fische und Paradiesvögel aus Holz werden ausgesägt und dienen der Dekoration
- Weihnachtsterne-Laubsägearbeiten zur Adventszeit

Wahlpflichtkurs Garten:

- der Umweltgarten liefert uns Kräuter für die Küche
- Blumen für die Tischdekoration

## **7. Schulleben**

Die Schülerfirma S-BAR gestaltet das Schulleben mit. Von Montag bis Donnerstag ist die Cafeteria in beiden großen Pausen geöffnet. Sie bietet ein gemütliches, schülergerechtes Ambiente, SuS halten sich in den Räumlichkeiten gerne auf.

Besondere Veranstaltungen unterstützen wir mit kleinen Snacks und Getränken. Wir nutzen dabei die Gelegenheit uns vorzustellen. Bei folgenden Aktionen waren wir aktiv:

- Elternabend des WPK's Schülerfirma
- Schnuppertag der 4. Klassen
- Tag der offenen Tür
- Eurotreff (Chöre aus Europa zu Gast in unserer Schule)
- Cateringservice für besondere Anlässe

## **8. Sponsoring**

Die Schülerfirma S-BAR erwirtschaftet Gewinn. Diesen Gewinn gibt sie überwiegend an die Schule zurück. Es kann ein Antrag vom Fachlehrer sein, dieser muss schriftlich eingereicht werden. In der wöchentlichen Sitzung wird darüber abgestimmt, ob dem Antrag zugestimmt wird oder nicht und in welchem Umfang man diesen Antrag unterstützt. Als Beispiel hier einige unterstützte Projekte:

- Schüleraustausch Deutschland/Frankreich
- Schüleraustausch D/PL
- Theaterbesuche
- Musikinstrumente
- Sportgeräte
- Blumenkästen, Heckenschere und Blumenzwiebeln für den WPK Garten
- Nachschlagewerke für ausländische Schüler
- Broschieren zum Schuljubiläum

## **9. Apfelaktion**

Herr Koch, der ehemalige Hausmeister der Schule ersteigert jedes Jahr Apfelbäume der Gemeinde Roklum. Schülerinnen und Schüler des WPK's Garten helfen einen Tag beim Pflücken und bringen die Ernte dann zum Entsaften in die Mosterei Sottmar. Die S-BAR, die SV, der WPK Garten schenken diesen gesunden, ungezuckerten Bio-Apfelsaft bei besonderen Anlässen aus.

- Tag der offenen Tür
- Frühlingsfest
- Vorstellung des Praktikums Klasse 9