

Mitgestaltung der schulischen Verpflegung durch Schüler:innenfirmen

Eine Schüler:innenfirma als pädagogisches Projekt kann lebens- und berufspraktisches Lernen fördern. Die Schüler:innen entwickeln Produktideen und Dienstleistungsangebote, sie prüfen und gewährleisten Wirtschaftlichkeit, Bedarf am Markt, Organisation, Struktur und Produktivität. Mitarbeiter:innen müssen gesucht und eingearbeitet, Kosten und Preise kalkuliert sowie Geschäftsprozesse verwaltet werden.

Durch die direkte Mitgestaltung der schulischen Verpflegung erleben die Schüler:innen eine hohe Selbstwirksamkeit. Sie bekommen schon beim Essen eine Rückmeldung auf das Ergebnis und können so die Abläufe und die Qualität kontinuierlich verbessern und tragen somit zu Attraktivität und Akzeptanz der Verpflegung bei. Die folgenden Beispiele aus der ISS Wilmersdorf und der Heinz Brandt Schule zeigen, wie das gelingt.

Mehr Infos zu Berliner Schüler:innenunternehmen finden Sie [hier](#).

BoZz Catering macht Schule und gutes Essen: Die Schülerfirma BoZz Catering an der ISS Wilmersdorf ist fest im Schulprogramm verankert. Im Jahr 2020 erhielt sie eine Auszeichnung mit dem Qualitätssiegel für Schülerfirmen und gewann im Wettbewerb der Berliner Schülerfirmen den zweiten Platz.

Alle Jahrgänge werden durch zwei Wahlpflichtkurse an der Schülerfirma beteiligt. Die Jahrgänge 7/8 bereiten an zwei Tagen in der Woche in der schuleigenen Lehrküche das Mittagessen zusammen mit einer Köchin und einer Lehrkraft zu. Dabei lernen sie die Grundlagen des Kochens. Neben dem praktischen Lernen und der Freude, die das Entdecken und Zubereiten von Gerichten mit sich bringt, hat die Zubereitung des Mittagessens im eigenen Haus den großen Vorteil, dass die Wünsche der Schüler:innen bei der Essensauswahl schneller und flexibler berücksichtigt werden können.

Die Schülerfirma des Jahrgangs 9/10 hat eine eigene Genossenschaft gegründet und sich auf Catering für Veranstaltungen innerhalb und außerhalb der Schule spezialisiert. Neben der Zubereitung der Speisen für jeden Anlass sind die Schüler:innen an allen relevanten Arbeitsschritten einer Catering Firma beteiligt, von der Planung, über den Einkauf, das Kochen, Servieren und Aufräumen, bis hin zur Abrechnung, Buchhaltung und Berichtswesen.

Appetit bekommen? Dann schauen Sie selbst: [Schülerfirma Bozz - Catering](#).

Attraktive Pausenverpflegung durch die Schülerfirma „JustEat“: Die Schülerfirma JustEat an der Heinz-Brandt-Schule in Weißensee wurde 2010 von Schüler:innen gegründet und ist heute fest verankert an der Schule. Etwa 20 Schüler:innen aus den Jahrgängen 9/10 bereiten Snacks und Getränke zu und verkaufen sie in den Pausen an ihre Mitschüler:innen. Eine win-win-Situation für alle: Während die Mitschüler:innen, die nicht am Schulessen teilnehmen, kostengünstig mit beliebten Snacks versorgt werden, lernt die Schülerfirma unternehmerische Grundkenntnisse.

Ein weiteres Standbein von JustEat ist das Catering für Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen. Das zahlt sich aus: Von den daraus erwirtschafteten Geldern kann die Schülerfirma eigene Aktivitäten unternehmen und neue Anschaffungen vornehmen. Ab dem Jahr 2014 bekam sie dafür mehrfach das Qualitätssiegel „Klasse Unternehmen“ der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung.

Darf es noch etwas mehr sein? Dann schauen Sie selbst: [unsere Schülerfirma „JustEat“](#).