



DIE BIO- UNTERNEHMERINNEN UND -UNTERNEHMER IN DER SCHULE

Unterrichtsmaterial für die
Jahrgangsstufen 8 bis 10

Arbeitsmaterial



Folie F 1: Die Geschäftsführung.....	3
Folie F 2: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Finanzabteilung	4
Folie F 3: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Personalabteilung.....	5
Folie F 4: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hygieneabteilung.....	6
Folie F 5: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Marketingabteilung	7
Folie F 6: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Einkaufsabteilung	8
Folie F 7: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Verkaufsabteilung.....	9
Arbeitsauftrag A 1: Checkliste für die AG Geschäftsführung	10
Arbeitsauftrag A 2: Checkliste für die AG Finanzen.....	11
Arbeitsauftrag A 3: Checkliste für die AG Personal	12
Arbeitsauftrag A 4: Checkliste für die AG Hygiene	13
Arbeitsauftrag A 5: Checkliste für die AG Marketing.....	14
Arbeitsauftrag A 6: Checkliste für die AG Einkauf.....	15

Arbeitsauftrag A 7: Checkliste für die AG Verkauf	16
Arbeitsauftrag A 8: Bio – Was heißt das eigentlich?	17
Arbeitsauftrag A 9: Startklar für das Bioangebot?	19
Sachtext T 1: Tipps zur Bio-Pausenverpflegung	20
Arbeitsauftrag A 10: Schnell, lecker, Bio – Rezeptideen für eine gesunde Pausenverpflegung	21
Arbeitsauftrag A 11: Süßes im Angebot?	23
Arbeitsauftrag A 12: Plastik, Pappe und Co?	24
Arbeitsauftrag A 13: Bio in Aktion.....	25

Folie F 1: Die Geschäftsführung

- ... trifft alle grundsätzlichen Entscheidungen und koordiniert die Entscheidungsfindung.
- ... organisiert den Informationsfluss innerhalb der Firma, zum Beispiel durch regelmäßige Besprechungen der gesamten Firma.
- ... arbeitet eng mit den Abteilungsleitungen zusammen.
- ... hat gemeinsam mit der Abteilungsleitung die Personalverantwortung.
- ... vermittelt bei Konflikten.
- ... repräsentiert die Firma nach außen.
- ...

Folie F 2: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Finanzabteilung

- ... kennen sich in finanziellen Dingen gut aus.
- ... kümmern sich um die Buchhaltung der Firma.
- ... verwalten das Budget der Firma.
- ... kümmern sich um die Abwicklung aller Bankgeschäfte.
- ... arbeiten sehr zuverlässig und achten auf die Überprüfbarkeit und Nachverfolgbarkeit aller finanzieller Transaktionen.
- ...

Folie F 3: **Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Personalabteilung**

- ... organisieren die Bewerbungsverfahren.
- ... führen die Personalakten.
- ... bereiten die Arbeitsverträge vor.
- ... verwalten alle personellen Angelegenheiten.
- ... kümmern sich um Fortbildungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- ... haben eine gute Menschenkenntnis.
- ...

Folie F 4: **Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hygieneabteilung**

- ... kennen sich mit der „Guten Hygienepraxis“ aus.
- ... schulen die betroffenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- ... halten den Kontakt zum Gesundheitsamt.
- ... arbeiten eng mit qualifizierten Personen innerhalb der Schule zusammen (Lehrkräfte für Hauswirtschaft oder Biologie, Schulköchin oder -koch, ...).
- ... arbeiten sehr gründlich und verantwortungsbewusst.
- ...

Folie F 5: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Marketingabteilung

- ... haben sprachliches Geschick.
- ... sind gestalterisch kreativ.
- ... sammeln Informationen über die Kundschaft und deren Kaufverhalten und werten sie aus.
- ... entwickeln Werbestrategien für die Firma und einzelne Produkte.
- ... bauen sich ein Netzwerk von Pressevertreterinnen und Pressevertretern auf (innerhalb der Schule: Schulhomepage, Schülerzeitung, ... und bei Bedarf außerhalb der Schule: Lokalredaktionen von Zeitung und Radio).
- ...

Folie F 6: **Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Einkaufsabteilung**

- ... haben Konkurrenzanbieter im Blick.
- ... führen Marktrecherchen durch.
- ... finden gute Angebote.
- ... haben Verhandlungsgeschick.
- ... organisieren den gesamten Materialbedarf der Firma.
- ...

Folie F 7:

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Verkaufsabteilung

- ... planen und stellen das Verkaufssortiment zusammen.
- ... präsentieren das Angebot ansprechend.
- ... betreiben Kundinnen- und Kundenakquise sowie Kundinnen- und Kundenbindung.
- ... verdichten ihre Kenntnisse über die Kundschaft und geben sie an die anderen Abteilungen weiter.
- ... sind höflich und zuvorkommend.
- ...

Arbeitsauftrag A 1: Checkliste für die AG Geschäftsführung

Die Geschäftsführung wird gebildet aus den Abteilungsleiterinnen und -leitern und einer Geschäftsführerin oder einem Geschäftsführer. Hier einige Dinge, um die ihr euch kümmern müsst:

- Legt gemeinsam mit den anderen AGs einen Namen für euer Unternehmen fest.
- Informiert euch über mögliche Rechtsformen für euer Unternehmen, stellt eine Übersicht zusammen und präsentiert sie den anderen AGs bei der Gründungsversammlung. Einigt euch gemeinsam auf eine Rechtsform.
- Wenn verschiedene Organe, zum Beispiel ein Aufsichtsrat etc. notwendig sind, kontaktiert die Mitglieder und beruft eine Versammlung ein, bei der ihr den Businessplan eurer Firma vorstellt und die jeweiligen Aufgaben, Rechte und Pflichten aller Beteiligten (er)klärt.
- Formuliert in Abhängigkeit von der Rechtsform eine Satzung für eure Firma. In dieser werde unter anderem das Ziel eurer Firma erläutert, Mitgliedschaften und Verantwortungen geklärt, die verschiedenen Organe benannt und deren Aufgaben beschrieben. Muster hierfür findet ihr im Internet.
- Stellt einen Kostenplan über die Ausgaben auf, die in nächster Zeit auf eure AG zukommen und gebt diesen an die AG Finanzen weiter.
- Kümmert euch um geeignete Räume für eure Firma. Neben dem Verkaufsraum benötigt ihr auch ein Büro und gegebenenfalls eine Küche und ein Lager. Plant für ein Bistro mit Sitzgelegenheit auch Bereiche ein, in denen eure Kundinnen und Kunden ungestört lernen oder arbeiten können.
- Organisiert den Einzug in die neuen Räumlichkeiten. Plant gegebenenfalls auch Renovierungskosten- (und -zeit), Ausgaben für Möbel und andere Einrichtungsgegenstände mit ein. Verpflichtet die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Mithilfe.
- Erstellt in Zusammenarbeit mit der AG Finanzen zum Ende des Geschäftsjahres einen Geschäftsbericht mit eurem Jahresabschluss (Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung), einem Bericht zur aktuellen Lage eurer Firma und einer Zukunftsprognose.

Arbeitsauftrag A 2: Checkliste für die AG Finanzen

Ihr tragt die Verantwortung für die Finanzen eurer Firma. Hier einige Dinge, um die ihr euch kümmern müsst:

- Wählt aus eurer Gruppen ein Mitglied als Finanzchef. Er oder sie arbeitet auch eng mit der Geschäftsführung zusammen.
- Richtet bei einer Bank ein Konto für eure Firma ein.
- Findet Sponsoren, die euch in der Anfangsphase finanziell unterstützen: Schulleitung und Förderverein können hier mögliche Ansprechpartner sein. Möglicherweise gewährt euch der Förderverein auch einen Kredit, den ihr zu günstigen Tilgungs- und Zinsbeträgen abbezahlen könnt.
- Arbeitet euch in die Buchhaltung ein und stellt ein System auf, nach dem ihr eure Einnahmen-Ausgaben-Rechnung (Mindestanforderung) erstellt.
- Lasst euch von den anderen AGs deren Kostenpläne geben: Wie viel Geld benötigen sie wann und wofür? Denkt auch an eure eigene Ausgabenplanung.
- Stellt einen Gesamtkostenplan auf, möglicherweise können nicht alle Dinge sofort beschafft werden, die die anderen AGs benötigen. Besprecht daher zunächst in eurer AG, welche Prioritäten gesetzt werden sollten, stellt diese den anderen Gruppen vor und diskutiert gemeinsam.
- Nehmt Kontakt zum Finanzamt auf und besprecht, welche Steuergesetze, Umsatz- und Gewinn Grenzen für euch als Schulirma gelten. Nutzt für euer Gespräch auch den Businessplan eurer Firma.
- Organisiert einmal im Jahr eine Inventur.
- Erstellt in Zusammenarbeit mit der AG Geschäftsführung zum Ende des Geschäftsjahres einen Geschäftsbericht mit eurem Jahresabschluss (Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung), einem Bericht zur aktuellen Lage eurer Firma und einer Zukunftsprognose.
- Je nach Rechtsform eurer Firma muss am Ende des Geschäftsjahres der Gewinn verteilt werden. Am besten beruft ihr hierfür eine Vollversammlung ein. Der Gewinn kann für neue Anschaffungen verwendet oder gespendet werden, auch gemeinsame Unternehmungen sind denkbar. Wenn ihr eine Aktiengesellschaft gegründet habt, haben eure Aktionäre Anspruch auf eine Dividende.
- Erarbeitet Dienstpläne für eure AG.

Arbeitsauftrag A 3: Checkliste für die AG Personal

Ihr tragt die Verantwortung für das Personal eurer Firma. Hier einige Dinge, um die ihr euch kümmern müsst:

- Wählt aus eurer Gruppen ein Mitglied als Personalchef. Er oder sie arbeitet auch eng mit der Geschäftsführung zusammen.
- Legt für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine Personalakte an.
- Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eurer Firma müssen – falls sie noch nicht volljährig sind – eine Einverständniserklärung ihrer Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen. Ihr könnt Vordrucke ausgeben, diese unterschrieben einsammeln und in den Personalakten aufbewahren.
- Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen einen Nachweis erbringen, dass sie über ihre Eltern privathaftpflichtversichert sind. Sammelt auch diese Nachweise ein und bewahrt sie in den Personalakten auf.
- Sprecht mit einer Versicherungsvertreterin oder einem Versicherungsvertreter, ob ihr für eure Firma weitere Versicherungen abschließen müsst oder solltet. Stellt ihr oder ihm in diesem Gespräch anhand eures Businessplans die Firma vor.
- Formuliert einen Arbeitsvertrag für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und lasst ihn unterschreiben.
- Erstellt einen Personalplan in dem ihr alle Arbeitsplätze genau beschreibt. Dieser Plan hilft euch auch bei einer Neubesetzung von Stellen.
- Stellt einen Kostenplan über die Ausgaben auf, die in nächster Zeit auf eure AG zukommen und gebt diesen an die AG Finanzen weiter.
- Wenn die anderen AGs Personalbedarf haben, sollten sie diesen an euch melden. Formuliert mithilfe des Personalplans eine Stellenausschreibung und veröffentlicht diese an der Schule. Sprecht die Stellenausschreibung vorher mit der jeweiligen Abteilung zur Sicherheit durch.
- Einigt euch, in welcher Form Bewerbungen eingehen sollen, sichtet die Bewerbungen, ladet Bewerberinnen und Bewerber ein und führt Einstellungsgespräche.
- Formuliert einen kurzen Stärken- oder Kompetenzfragebogen, den ihr Bewerberinnen und Bewerbern bei einem Einstellungsgespräch ausfüllen lassen könnt.
- Kündigungen fallen auch in euren Bereich.
- Erarbeitet Dienstpläne für eure AG.

Arbeitsauftrag A 4: Checkliste für die AG Hygiene

Nicht nur, wenn eure Firma eine eigene Produktion hat, ist die Hygiene entscheidend. Ihr tragt die Verantwortung für das Personal eurer Firma. Hier einige Dinge, um die ihr euch kümmern müsst:

- Wählt aus eurer Gruppen ein Mitglied als Hygienebeauftragten. Er oder sie arbeitet auch eng mit der Geschäftsführung zusammen.
- Arbeitet euch in das Thema „Gute Hygienepraxis“ ein.
- Erstellt einen Hygieneleitfaden für eure Firma mit den drei Schwerpunkten „Personalhygiene“, „Lebensmittelhygiene“ und „Arbeitsplatzhygiene“. Beobachtet dafür an welchen Stellen Hygienerisiken möglich sind und beschreibt den korrekten Arbeitsablauf.
- Schult die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der jeweiligen Abteilungen anhand eures Hygieneleitfadens.
- Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen jährlich auch von offizieller Seite geschult werden. Diese Schulungen müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden (Schulköchin oder Schulkoch, Hauswirtschafterin oder Hauswirtschafter, ...). Besprecht mit dieser Person Termine, Inhalte und Durchführung der Schulung. Entwickelt Handouts für die Schulungen.
- Vor der Arbeit mit Lebensmitteln muss eine Belehrung zum Infektionsschutzgesetz erfolgen. Diese Belehrung wird durch eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter des Gesundheitsamtes der Stadt durchgeführt. Vereinbart mit dem Gesundheitsamt einen Termin und besprecht, was für die Belehrung vorbereitet werden muss, wann diese stattfinden kann etc. Diese Belehrung ist in der Regel kostenpflichtig.
- Klärt, ob für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Gesundheitszeugnisse notwendig sind.
- Stellt einen Kostenplan über die Ausgaben auf, die in nächster Zeit auf eure AG zukommen und gebt diesen an die AG Finanzen weiter.
- Erarbeitet Dienstpläne für eure AG.

Arbeitsauftrag A 5: Checkliste für die AG Marketing

Ihr tragt die Verantwortung für die Bekanntmachung eurer Firma und eurer Produkte. Hier einige Dinge, um die ihr euch kümmern müsst:

- Wählt aus eurer Gruppen ein Mitglied als Marketingchef. Er oder sie arbeitet auch eng mit der Geschäftsführung zusammen.
- Entwickelt für eure Firma ein sogenanntes Corporate Design (einheitliches Erscheinungsbild eurer Schülerfirma). Hierin legt ihr fest, wie eure Kommunikationsmittel gestaltet sein sollen. Darunter fallen zum Beispiel ein Farbkonzept, Geschäftspapier, Visitenkarten, alle Werbemittel, möglicherweise auch Verpackungen, ...
- Formuliert auf Basis der Satzung (fragt bei der AG Geschäftsführung nach) ein Leitbild – einen kurzen Text in dem ihr darlegt, wofür eure Firma steht.
- Formuliert eine Pressemitteilung zur Gründung der Schülerfirma und schickt sie – vielleicht mit passendem Bildmaterial – an die Lokalredaktionen von Zeitung und Radio und natürlich auch an die Redaktionen eurer Schülerzeitung und Schulhomepage.
- Erstellt in Kooperation mit der AG Verkauf ein Konzept für besondere Aktionen, zum Beispiel für Themenwochen oder -tage und stellt dieses der AG Geschäftsführung vor.
- Wenn euer Konzept von der Geschäftsführung genehmigt wird, entwickelt die notwendigen Werbemittel (Flyer, Plakate, Pressemitteilungen, ...) und publiziert diese.
- Stellt einen Kostenplan über die Ausgaben auf, die in nächster Zeit auf eure AG zukommen und gebt diesen an die AG Finanzen weiter.
- Erarbeitet Dienstpläne für eure AG.

Arbeitsauftrag A 6: Checkliste für die AG Einkauf

- Wählt aus eurer Gruppen ein Mitglied als Einkaufschef. Er oder sie arbeitet auch eng mit der Geschäftsführung zusammen.
- Stellt einen Kostenplan über die Ausgaben auf, die in nächster Zeit auf eure AG zukommen und gebt diesen an die AG Finanzen weiter.
- Informiert euch über Bioprodukte. Entwickelt zusammen mit der AG Verkauf ein Konzept, wie die Verwendung von Bioprodukten in eurer Firma möglich wäre.
- Besprecht mit der AG Verkauf (und der AG Produktion), welche Produkte angeboten werden sollen.
- Recherchiert nach Handelsunternehmen in eurer Umgebung, bei denen ihr die notwendigen Produkte kaufen könnt. Vergleicht Preise und Lieferbedingungen.
- Schließt gegebenenfalls Verträge mit euren Lieferanten. Stellt eine Liste eurer Lieferanten zusammen auf der ihr auch die Einkaufskonditionen festhaltet. Aktualisiert die Liste regelmäßig, habt auch besondere Angebote eurer Lieferanten im Blick und besprecht mit der AG Verkauf (und der AG Produktion) ob diese für euch sinnvoll sind.
- Ihr seid verantwortlich für den Einkauf der benötigten Waren. Neben den Waren, die zum Verkauf angeboten werden, kümmert ihr euch auch um die benötigten Dinge der andern AGs: Kugelschreiber, Kopierpapier, Preisschilder, ... Hilfreich können Vordrucke sein, mit denen die anderen AGs die benötigten Waren bei euch bestellen können (Lieferzeit und Menge nicht vergessen).
- Führt eine Ausgabenliste und vereinbart regelmäßige Treffen mit der AG Finanzen, in der ihr die aktuellen Zahlen besprecht.
- Erarbeitet Dienstpläne für eure AG.

Arbeitsauftrag A 7: Checkliste für die AG Verkauf

- Wählt aus eurer Gruppen ein Mitglied als Verkaufschefin oder -chef. Er oder sie arbeitet auch eng mit der Geschäftsführung zusammen.
- Stellt für eure Tätigkeit im Verkauf Grundsätze und Regeln auf, nach denen ihr arbeiten wollt.
- Informiert euch über Bioprodukte. Entwickelt zusammen mit der AG Verkauf ein Konzept, wie die Verwendung von Bioprodukten in eurer Firma möglich wäre.
- Organisiert den Verkauf: Öffnungszeiten, Ausstattung der Verkaufstheke und des Verkaufsraums, ...
- Stellt ein Konzept auf, in dem ihr erläutert, welche Produkte von eurer Firma angeboten werden sollen. Wenn es eine AG Produktion gibt, arbeitet hierbei eng zusammen.
- Kalkuliert die Mengen, die ihr verkaufen wollt. Anfangs geht dies nur über Schätzungen, später könnt ihr auf eure Verkaufserfahrungen zurückgreifen. Teilt die benötigten Mengen rechtzeitig der AG Einkauf mit.
- Kalkuliert die Preise für eure Produkte. Achtet darauf Gewinn zu machen. Schaut euch hierfür auch bei anderen Anbietern um: Was nehmen sie für ähnliche Produkte?
- Führt eine Statistik über Art und Menge der verkauften Waren.
- Kennzeichnet eure Produkte in der Verkaufstheke.
- Überlegt euch, wie ihr neue Kundinnen und Kunden gewinnen könnt und wie ihr eure bisherige Kundschaft stärker an euch bindet. Besprecht euch hierfür auch mit der AG Werbung.
- Erstellt in Kooperation mit der AG Werbung ein Konzept für besondere Aktionen, zum Beispiel für Themenwochen oder -tage und stellt dieses der AG Geschäftsführung vor.
- Stellt einen Kostenplan über die Ausgaben auf, die in nächster Zeit auf eure AG zukommen und gebt diesen an die AG Finanzen weiter.
- Erarbeitet Dienstpläne für eure AG.
- Richtet einen Briefkasten für Kunden-Feedback ein und bearbeitet die eingegangenen Nachrichten regelmäßig.

Arbeitsauftrag A 8: Bio – Was heißt das eigentlich?

Als Anbieter von Speisen und Getränken könnt ihr mit eurer Schulfirma maßgeblich zu einer gesunden Verpflegung an eurer Schule beitragen. Dass ihr Biowaren anbietet ist hierbei ein ganz wichtiger Schritt. Doch nur, wer wirklich über „Bio“ bescheid weiß, kann die Produkte gut bewerben und damit auch gut verkaufen und Gewinn erwirtschaften.

Europaweit regeln die Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau den



EU-Bio-Logo und deutsches Biosiegel

Anbau und die Verarbeitung von ökologischen Produkten. Hierin wird unter anderen auch geregelt, dass alle Biolebensmittel ein einheitliches Logo tragen müssen: das EU-Bio-Logo. Ergänzend können das deutsche Biosiegel oder auch das Logo eines Anbauverbandes verwendet werden.

Allerdings gelten hierfür teilweise noch strengere Bestimmungen als für das EU-Logo.

Durch die strengen Regelungen haben Bioprodukte gegenüber konventionellen Lebensmitteln einiges mehr zu bieten:

- a) Bioprodukte sind gut für die Umwelt.
Im Ökolandbau dürfen keine Pflanzenschutzmittel und nur bestimmte Dünger (zum Beispiel Mist, Jauche und Gülle) auf die Felder gebracht werden. Dadurch werden Rückstände und Schadstoffe sowohl im Endprodukt als auch im Boden und im Grundwasser vermindert. Auch wird durch die schonende Bewirtschaftung der Felder und Wiesen deren Artenvielfalt erhalten – auf Ökoflächen wachsen deutlich mehr Ackerwildkräuter als auf gespritzten Flächen.
- b) Bioprodukte sind gut für das Tierwohl.
Tiere im Ökolandbau werden artgerecht gehalten. Das heißt zum Beispiel für Schweine, dass sie sich im Schlamm suhlen können, für Hühner, dass sie die Möglichkeit haben zu scharren und zu picken, ... Gefüttert werden die Tiere nur mit ökologisch erzeugten Futtermitteln, sie haben viel Platz und Auslauf im Freien und bekommen nur im wirklichen Krankheitsfall Antibiotika und andere Medikamente. Tiere, die geschlachtet werden sollen, werden langsamer gemästet und werden daher älter.
- c) Bioprodukte sind natürlich.
In Biolebensmitteln dürfen wesentlich weniger Zusatzstoffe und Hilfsstoffe für die Verarbeitung eingesetzt werden als in konventionellen Lebensmitteln. Die Rechtsvorschriften beinhalten eine sogenannte Positivliste über alle Stoffe, die verwendet werden dürfen. Alles, was nicht darin genannt wird, ist verboten. Ausnahmeregelungen gibt es nur sehr selten.
- d) Bioprodukte sind frei von Gentechnik.
Gentechnik ist im Ökolandbau nicht erlaubt. Ebenso wenig dürfen Bioprodukte mit sogenannten ionisierenden Strahlen behandelt werden. Diese Bestrahlung wird unter strengen Auflagen bei bestimmten konventionellen Lebensmitteln eingesetzt um Mikroorganismen abzutöten und so die Haltbarkeit der Produkte zu erhöhen.

All dies bedeutet aber für die Biolandwirtin und den Biolandwirt und die Bioverarbeiterin und Bioverarbeiter auch deutlich mehr Arbeitsaufwand: Wildkräuter müssen gejätet werden, Felder müssen mit weiten Fruchtfolgen bewirtschaftet werden (wechselnder Anbau von Pflanzen um den Boden optimal zu nutzen und vor allem dessen Fruchtbarkeit zu erhalten), Tiere intensiver betreut werden, Alternativen zu Zusatzstoffen und Hilfsstoffen müssen gefunden werden, ... Und zu diesem höheren Aufwand kommen auch regelmäßige Kontrollen, die von der Landwirtin und vom Landwirt oder der Verarbeiterin und dem Verarbeiter bezahlt werden müssen. Da ist der höhere Preis für Bioprodukte sicher gerechtfertigt.

Aufgabe

Jens aus der neunten Klasse möchte bei euch einen Obstsalat kaufen. Er wundert sich darüber, dass ihr Bioprodukte verkauft und fragt euch, was denn das besondere an „Bio“ ist. Führt zu zweit ein Rollenspiel als Verkaufstraining durch bei dem ihr Jens die Vorteile von Bioprodukten kurz erläutert und euer Angebot vorstellt.

Arbeitsauftrag A 9: Startklar für das Bioangebot?

Landwirtinnen und Landwirte, die ökologisch produzieren möchten, und Unternehmen, die Biolebensmittel verarbeiten, müssen sich zertifizieren lassen. In jedem Bundesland gibt es eine hierfür zuständige Behörde. Von diesen Behörden wird geprüft, ob die Landwirtin und der Landwirt oder das verarbeitende Unternehmen alle Bestimmungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllt.

Wenn eure Firma ausschließlich für die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler eurer Schule zuständig ist und keine Kundinnen und Kunden von außerhalb zugelassen sind, muss sie nicht zertifiziert werden. Trotzdem solltet ihr euch, wenn ihr Bioprodukte anbietet, mit den Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau gut auskennen. Natürlich könnt ihr mit eurer Schulfirma nicht alle Anforderungen, die an ein richtiges, verarbeitendes Unternehmen gestellt werden, erfüllen.

Den genauen Wortlaut der Rechtsvorschriften könnt ihr auf Oekolandbau.de nachlesen. Sucht nach „Gesetze und Verordnungen“.

Aufgaben

- 1) Macht euch mit den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau vertraut. Was müsst ihr bei den folgenden Aspekten beachten?
- 2) Einkauf
- 3) Lagerhaltung
- 4) Zutaten (Zulassung von konventionellen Zutaten)
- 5) Kennzeichnung
- 6) Prüft mit der Checkliste für die Bioverarbeitung inwieweit eure Schulfirma die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllt. Die Checkliste findet auf Oekolandbau.de im Bereich „Verarbeitung“ unter „Bio-Zertifizierung“.

Zusatzaufgabe

Ladet eine Expertin oder einen Experten für Zertifizierung und Kontrollen im Biobereich ein unter der Fragestellung „Würde unsere Firma die Biozertifizierung bekommen können?“.

Sachtext T 1: Tipps zur Bio-Pausenverpflegung

Wenn Bioprodukte in der Pausenverpflegung angeboten werden sollen, stellen sich viele Fragen. Hier einige Tipps für die Praxis.

- 1) Müssen wir alle Produkte in Bioqualität anbieten oder können wir auch zunächst mit einem Teilsortiment starten?

Gerade in der Anfangsphase bietet es sich oft an zunächst nur einige Produkte in Bioqualität anzubieten. Ihr könnt zum Beispiel damit beginnen alle vegetarischen Produkte als Biowaren anzubieten, da die Preisunterschiede zwischen Bio und konventionell beim Einkauf dieser Produkte geringer sind.

- 2) Wo können wir Bioprodukte einkaufen?

Kontaktadressen von Biolieferanten findet ihr unter Oekolandbau.de wenn ihr nach „Lieferantenadressen“ sucht. Regionale Handelsunternehmen findet ihr in den Einkaufsführern der einzelnen Regionen.

- 3) Bioprodukte sind im Einkauf teurer als konventionelle, das heißt, dass wir sie auch teurer verkaufen müssen um Gewinn zu erwirtschaften. Wie können wir das am besten unserer Kundschaft gegenüber kommunizieren?

Das wichtigste ist, dass alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schulfirma die „Bio-Philosophie“ kompetent vertreten, das heißt, dass ihr gut über die Vorteile der Biolebensmittel, informieren könnt. Denn, wenn ihr plausibel erklären könnt, wie die höheren Preise zustande kommen, ist die Chance, dass eure Kundinnen und Kunden diese akzeptieren am größten.

Auch ist es möglich, die höheren Kosten für Bioprodukte auf das gesamte – also auch auf die konventionellen Produkte – zu verteilen. So fallen Preisunterschiede weniger auf und die Kundschaft ist eher bereit zum Bioprodukt zu greifen.

- 4) Wie können wir auf das Bioangebot aufmerksam machen?

Die Bioprodukte sollten der Kundschaft direkt ins Auge fallen. Eine ansprechende Präsentation und eine klare Kennzeichnung sind hier sehr wichtig. Auch solltet ihr über Werbemaßnahmen nachdenken: Plakate, Flyer, Verkostungen und Aktionstage sind nur einige Beispiele, die sich hierfür eignen können.

Arbeitsauftrag A 10: Schnell, lecker, Bio – Rezeptideen für eine gesunde Pausenverpflegung

Keiner möchte jeden Tag nur ein Brot mit Käse essen, daher hier ein paar Ideen, mit welchen Köstlichkeiten ihr eure Kundschaft überraschen könnt.

Alle Zutaten, die hier verwendet werden, solltet ihr in Bioqualität kaufen. Im Bioladen werdet ihr sicher fündig oder fragt euren Lieferanten nach den entsprechenden Produkten in Bioqualität.

Entsprechend eures Biokonzepts solltet ihr darauf achten nach Möglichkeit regionale und saisonale Produkte anzubieten.

Seid kreativ und entwickelt selbst leckere Rezepte für eure Pausenverpflegung.

Bio-Trifle

Zutaten (für 4 Portionen)

- 500 g Obst der Saison
- 1 EL Zitronensaft
- 500 g Magerquark
- 200 g Magermilchjoghurt
- etwas Milch
- Mark einer halben Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 200 g Vollkornkekse
- 50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Das Obst fein würfeln und mit dem Zitronensaft mischen. Aus Quark, Joghurt und Milch eine Creme anrühren. Diese mit dem Vanillemark und dem Zucker würzen. Die Vollkornkekse mit zerkrümeln. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie goldbraun sind. Obst, Creme und Kekse abwechselnd in Gläser schichten und die Mandeln darüber streuen.

Grillgemüsebrötchen

Zutaten

- 6 Vollkornbrötchen
- 6 EL Basilikumpesto
- je 1 gelbe und rote Paprikaschote
- 1 kleiner Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 4 Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer, Thymian, Olivenöl

Zubereitung

Die Brötchen halbieren und mit Pesto bestreichen. Das Gemüse fein würfeln, mit den Gewürzen und dem Olivenöl mischen und in eine flache Auflaufform füllen. Den Backofen auf Grillstufe stellen und das Gemüse dort einige Minuten grillen bis es leicht braun wird.

Die unteren Hälften der Brötchen mit dem Grillgemüse belegen und die obere Hälfte darauflegen.

Hefebrötchen – 1001 Variationen**Zutaten** (für 10 Brötchen)

- 500 g Kamutmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Rapsöl
- etwa 300 ml warmes Wasser

Zutaten für die Variationen

Wildkräuter, Kartoffelpüree, Oliven, geraspeltetes Gemüse, getrocknete Tomaten, Gewürze, mediterrane Kräuter, Zwiebeln, Kerne, Nüsse, Trockenobst, ...

Zubereitung

Die Zutaten sehr gut verkneten, der Teig darf nicht kleben. Den Teig an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat. Anschließend noch einmal gut durchkneten und nach Belieben etwa 150 bis 200 g weitere Zutaten hinzufügen. Aus dem Teig 10 Brötchen formen und diese bei 220° C etwa 15 Minuten backen.

Bio-Lassi**Zutaten** (für 4 Gläser)

- 100 ml Orangensaft
- 500 g Obst der Saison (toll sind Erdbeeren, Pfirsiche und Melonen)
- 500 g Magermilchjoghurt
- 200 ml kaltes Mineralwasser
- Zitronenmelisse oder Minze zum Dekorieren
- Obststücke
- Holzspieße

Zubereitung

Das Obst pürieren und mit den restlichen Zutaten mischen. Die Obststücke auf Holzspieße stecken, die Lassis in Gläser füllen und mit Kräuterblättchen und Obstspießen dekorieren.

Müsliriegel – 1001 Variationen**Zutaten**

- 100 g Honig
- 100 g brauner Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Vollkornhaferflocken

Zutaten für die Variationen

andere Getreideflocken, Kerne, Nüsse, Kokosflocken, Trockenobst wie Feigen, Pflaumen, Rosinen, Aprikosen, Äpfel, Zimt, Piment oder andere Gewürze ...

Zubereitung

Butter, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Den Backofen auf 150° C vorheizen.

In die Masse die Haferflocken und etwa 200 g andere Zutaten einrühren. Die Masse etwa 2 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und mit einem Nudelholz feste zusammendrücken. Die Müsliriegelmasse etwa 30 bis 40 Minuten backen, dabei aufpassen, dass die Masse nicht zu dunkel wird. Aus der noch heißen Masse können Riegel geschnitten werden. Diese sollten aber mindestens noch 2 Stunden abkühlen.

Die Müsliriegel können in einer gut verschließbaren Dose einige Tage aufbewahrt werden.

Arbeitsauftrag A 11: Süßes im Angebot?

Bio wird häufig mit einer gesunden und ausgewogenen Ernährung in Verbindung gebracht. Passen denn Süßigkeiten dann überhaupt noch in unser Konzept?

Aufgabe

- 1) Sammelt Argumente für und gegen den Verkauf von Süßigkeiten durch eure Schulfirma.

Pro	Kontra
1. Süßigkeiten verkaufen sich sehr gut und erhöhen so den Umsatz des Unternehmens	3. Süßigkeiten gehören nicht zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung
2. ...	4. ...

- 2) Hier seht ihr einige Kompromisse, wie ihr den Verkauf von Süßigkeiten mit eurem Konzept einer ausgewogenen Verpflegung in der Schule vereinbaren könnt. Fallen euch weitere Möglichkeiten ein?

- Süßigkeiten teurer anbieten als gesunde Snacks
- Süßigkeiten in kleinen Portionen anbieten
- Müsliriegel (siehe Rezeptidee), Früchteriegel und ähnliches als gesunde Alternative zu Schokolade und Co. anbieten
- nur am Nachmittag Süßes anbieten, zu Frühstück und Mittagessen gibt es gesunde Snacks
- ...

- 3) Diskutiert mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eures Unternehmens, ob ihr Süßigkeiten anbieten wollt oder nicht. Konkretisiert euer Ergebnis in eurem Konzept.

Arbeitsauftrag A 12: Plastik, Pappe und Co?

Getränke in Dosen, Smoothies in Plastikbechern, Styroporschalen für warme Baguettes? Oder doch lieber Gläser und Porzellan?

Wer Lebensmittel verkauft, sollte sich Gedanken machen, in welcher Form diese an die Kundin und den Kunden ausgegeben werden. Mehrwegverpackungen machen auch mehr Arbeit durch Rücknahme (vielleicht sogar über ein Pfandsystem) und Reinigung. Sie sind aber deutlich umweltfreundlicher als Verpackungen, die direkt nach dem Verzehr in die Tonne wandern.

Die Frage nach der Art der Verpackung muss sehr gut durchdacht werden. Wie viel Zeit- und Arbeitsaufwand kann geleistet werden? Welche Kosten entstehen bei welcher Alternative? Was passt zum Konzept der Schulfirma? Wäre ein völlig neues Verpackungskonzept denkbar, zum Beispiel, dass Kunden, die ihren Einkauf in selbstmitgebrachte Plastikdosen einpacken lassen, einen Rabatt bekommen?

Aufgabe

- 1) Informiert euch auf Oekolandbau.de im Bereich „Verarbeitung“ über Verpackung.
- 2) Welche Verpackungsarten passen eurer Meinung nach zu Biolebensmitteln?
- 3) Besprecht, welche Produkte ihr in welche Verpackungen anbieten wollt.

Zusatzaufgabe

Unabhängig davon, welche Verpackungen verwendet werden, solltet ihr auch dafür Sorge tragen, dass alles, was an Müll entsteht, ordnungsgemäß entsorgt werden kann. Stellt klar gekennzeichnete Mülleimer bereit und informiert eure Kundinnen und Kunden über die richtige Müllentsorgung und -trennung.

Arbeitsauftrag A 13: Bio in Aktion

Damit eure Kundinnen und Kunden gerne und regelmäßig bei euch einkaufen, solltet ihr Ihnen von Zeit zu Zeit besondere Aktionen bieten. Auch neue Kundinnen und Kunden gewinnt ihr am leichtesten, wenn ihr durch abwechslungsreiche und witzige Aktionen auf euch aufmerksam macht.

Mögliche Aktionen sind zum Beispiel:

- Total regional – Der Schulkiosk bietet nur Produkte an, die im Umkreis von 20 Kilometern produziert wurden. Hierbei ist eine Kooperation mit einer Biolandwirtin oder einem Biolandwirt aus der Umgebung der Schule hilfreich.
- Erdbeer- und Rhabarberwochen – In jeder Pause gibt es ein Snack mit Erdbeeren und/oder Rhabarber. Das Triflerezept aus Arbeitsauftrag A 10 eignet sich hierfür beispielsweise schon sehr gut.
- Fit im Kopf – Nahrung für starke Nerven in der Prüfungsphase. Es gibt viele Bücher zu diesem Thema, die euch auch leckere Rezeptideen liefern.
- Erkältungs-Attacke – Vitamine und Co. bringen euch gesunde durch den Winter. In der Erkältungszeit im Winter könnt ihr mit einem erweiterten Angebot an Tees und Säften den Erkältungsviren den Kampf ansagen.
- ...

Neben solchen eher aufwändigen Aktionen könnt ihr auch mit kleineren Maßnahmen für euch werben:

- Kostenlose Verkostungen bei der Einführung eines neuen Produkts.
- Plakate an der Sporthalle und dem Schwimmbad der Schule mit dem Hinweis, dass ihr Gesundes für Sportlerinnen und Sportler anbietet.
- Durchsagen über die Schullautsprecher, wenn in der Pause eine Rabattaktion geplant ist.
- ...

Aufgaben

- 1) Sammelt Aktionsideen für eure Schulfirma. Notiert die Ideen nachfolgendem Schema auf Karteikarten:

<p>Thema: _____</p> <p>Beschreibung der Idee: _____ _____ _____</p> <p>Zeitpunkt und Dauer der Aktion: _____</p> <p>Unterstützung durch Externe: _____ _____</p> <p>Zusätzliche Kosten: _____</p>	Vordersseite
--	--------------

<p>To Do's für die einzelnen Abteilungen der Schulfirma:</p> <p>_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____</p>	Rückseite
---	-----------

- 2) Entwickelt einen Aktionsplan. Berücksichtigt dabei vor allem das saisonale Lebensmittelangebot und die Rahmenbedingungen eurer Schule (Tag der offenen Tür, Einschulung, Schulabschluss, Projektwochen, ...). Bedenkt auch, wie ihr die Aktionen im Vorfeld bewerben könnt.