

Die Schülerfirma kriegt's gebacken

■ Münster: Projekt „Elises Champs“ der Elise-von-König-Gemeinschaftsschule beim Würth Bildungspreis unter den besten sechs



In der Schulküche sind montags die Aufgaben klar verteilt. Die Schülerfirma Elises Champs sorgt für frische Backwaren, die dann an Schüler, Lehrer und Eltern verkauft werden. Fotos: Rehberger

Der Montag ist ein ganz besonderer Tag in der Elise-von-König-Gemeinschaftsschule. Die Schülerfirma Elises Champs sorgt da für frische Backwaren – professionell selbst hergestellt. Die Firma arbeitet erfolgreich. Beim Würth-Bildungspreis landete das Projekt unter den besten sechs von 240 Bewerbern.

VON EDGAR REHBERGER

Das Motto der Firma „Wir kriegen's gebacken“ ist Programm. Von 8 bis 14 Uhr sind die 22 Schülerinnen und Schüler der Klassen 6, 7 und 8 nur für die Firma aktiv, zwischen 12.45 und 14 Uhr werden

Holzofenbrot, Hefezopf, belegte und unbelegte Laugenbrötchen, Apfel-Nusschnecken und neuerdings auch Urkornbrot an Schüler, Lehrer und Eltern verkauft. Wie im richtigen Berufsleben müssen sich die Mitarbeiter schriftlich bewerben und vor dem Ausscheiden auch fristgerecht kündigen, erhalten dann ein Zeugnis und eine Bescheinigung. „Die Vollversammlung entscheidet über die Einstellung“, sagt Lena, eine der drei Geschäftsführer. Jede Klassenstufe stellt einen. Frauen in Führungspositionen? Bei Elises Champs kein Thema. Derzeit sind es zwei Mädchen und ein Junge, die die Verantwortung übernehmen. Die Aufgaben wie Finan-

zen, Kundengewinnung, Verkauf sind klar verteilt, die Ziele (Firma vergrößern, bekannter werden, mehr verkaufen) formuliert. Im Frühjahr ist ein Tag des offenen Backhauses geplant, um auch bei Eltern und Nachbarn Werbung zu machen.

In der Schulküche weiß jeder, was zu tun ist. Morgens wird Ware gekauft, derweil die anstehenden Arbeitsabläufe vorbereitet. Jeder Handgriff sitzt. Die Mitarbeiter haben von sich aus eine Hygieneschulung absolviert. Es werden auch Aufträge von außen angenommen. So wurde die Anfrage, bei der Hochzeit einer Lehrerin Waffeln für die Gäste zu backen, geprüft,



Das Backhaus im Schulhof der Elise-von-König-Schule wird morgens auf Betriebstemperatur gebracht.

ein Angebot unterbreitet und schließlich der Auftrag an Land gezogen.

Durch die Würth Stiftung wurde ein professioneller Unternehmensberater für vier Termine zugesichert. „Wir haben fast alles richtig gemacht“, berichtet Lena über das Lob des Profis. Zwei Termine stehen noch an, im Juli kommenden Jahres entscheidet die Jury dann über die endgültige Platzierung. Platz sechs und damit 1000 Euro sind schon sicher. Das Preisgeld und die Einnahmen werden reinvestiert, der Rest geht an den Förderverein der Schule. „Wir dürfen ja keinen Gewinn machen.“ Eine zweite professionelle Teigführma-

schine soll für Erleichterung bei den Arbeitsabläufen sorgen und die Wartezeiten verkürzen.

Heinz Böttcher, der betreuende Lehrer, lobt das Engagement der Schülerinnen und Schüler. „Da wachsen einige über sich hinaus und sind richtige Experten geworden.“ Die Mitarbeiter der Schülerfirma sind montags vom Unterricht befreit. Dadurch dürfen den Schülern keine Nachteile entstehen. Arbeiten dürfen in der Zeit nicht geschrieben werden. „Das Kollegium trägt das mit und steht voll dahinter“, erläutert Schulleiterin Damaris Scholler. Denn die Schülerfirma hat Gewicht. „Das ist wie regulärer Unterricht.“