

Städt. Gesamtschule

Am Lauerhaas · Wesel



Konzepttitel:	Neigungskurs Schülerfirma Catering
Verantwortliche Lehrkraft:	Frau Einecke, Frau Hebing-Bovenkerk
Letztmalig bearbeitet am:	08.06.2026 HEB/EIN
<u>Konzeptidee:</u> Im Neigungskurs Schülerfirma Catering können die Schülerinnen und Schüler ihre Kompetenzen im Bereich der Nahrungszubereitung und im Service erweitern. Zusätzlich werden wirtschaftliche Prozesse beleuchtet und soziale und personale Kompetenzen optimiert.	
<u>Praktische Umsetzung:</u> Zurzeit „arbeiten“ jeweils pro Kurs 16- 20 Schülerinnen und Schüler in den einzelnen Cateringkursgruppen. Der Kurs findet wöchentlich zweistündig statt und ist für zwei Schuljahre angelegt. Im Zentrum steht die Zubereitung von Fingerfood und Snacks. Hierbei lernen die Schülerinnen und Schüler finanzielle und zeitliche Aspekte zu berücksichtigen und einzuschätzen. Letzteres gilt auch für Aufträge von Kolleginnen und Kollegen, welche zu planen und auszuführen sind. Ebenso werden schulinterne Termine (z.B. Liedersommer, Tag der offenen Tür, Schüleraustausch, interne Veranstaltungen der Bezirksregierung...) zum Anlass genommen, die selbst hergestellten Produkte zu präsentieren und zu verkaufen. Auch für externe Veranstaltungen (z. B. Weseler Weihnachtsmarkt, Weltfrauentag, Arbeitnehmerempfang der Stadt Wesel...) stellen die Jugendlichen Produkte (Backmischungen, Kräutersalze, Fingerfood, ...) her und verkaufen sie vor Ort, bzw. sind im Service tätig. Die Schülerinnen und Schüler werden so auch im Umgang mit Gästen geschult und lernen Kompetenzen zum Service und Servieren. Die jahrgangsübergreifende Zusammenarbeit bildet dabei eine wichtige Basis. Kreative Kompetenzen können nicht nur im Bereich der Nahrungszubereitung gewinnbringend eingebracht werden, sondern auch im Werbebereich. Die SuS erstellen gemeinsam Kostenvoranschläge, planen die Durchführung eines Auftrags und beenden ihn, indem sie eine Rechnung erstellen. Die Inhaltsfelder „Service“ und „Servieren“ werden von den Jugendlichen eigenständig erarbeitet. Nicht nur dabei ist das Lernen voneinander und das gegenseitige Unterstützen kennzeichnend für den Kurs.	

Evaluation:

Bevor Produkte in den Verkauf gehen führen die Schülerinnen und Schüler eine Qualitätskontrolle durch. Zubereitetes wird auf der Basis selbst erarbeiteter Kriterien überprüft. Bedeutsam und zudem motivierend ist auch das Einholen von Kundenfeedback. Letztlich erfolgen regelmäßige Feedbackrunden, welche für die Optimierung von Arbeitsprozessen unerlässlich sind.

Nächste Entwicklungsschritte:

Mittelfristig sollen die SuS selbstständiger im Umgang mit Kunden werden sowie Arbeitsprozesse aufgrund von Beobachtungen optimieren.

Dazu sollen sie Einblicke in bereits bestehende lebensmittelverarbeitende Betriebe erhalten und auf den Cateringkurs übertragen.

Je nach finanzieller Situation soll das Arbeitsmaterial (Geschirr, Arbeitsgeräte, Schürzen und T-Shirts. ...) aufgestockt werden.