

 **Berliner**
Schüler 
Unternehmen

Schüler:innenfirmen und Schulverpflegung



Wer wir sind

Schüler:innenfirmen an Schule umsetzen

Schüler:innenfirmen als Teil der Schulverpflegung

Unterstützung und Fragen

Das Programm

 Berliner
Schüler 
Unternehmen



**STARTUP
ZUKUNFT!**

Netzwerk für
Schüler:innenfirmen
& Innovation

deutsche kinder- und jugendstiftung

Schüler:innenfirmen an Schule umsetzen

Was zeichnet das Bildungsangebot aus?

- Unternehmen, die von Schüler:innen gegründet, (weiter)entwickelt und geleitet werden
- freies, projektorientiertes Arbeiten
- selbstwirksamkeitsbasierte, zeitgemäßes Bildungsangebot
- praxisnahes Lernen durch die Verbindung fachlicher Inhalte mit konkreten Anlässen
- bedarfsgerechte Umsetzung sowohl inhaltlich (Nachhaltigkeit, Gesunde Ernährung, Berufliche Orientierung) als auch zeitlich (Unterricht, AG, Praxistage über den Ganzttag)
- neue Beziehung zwischen Lehrenden und Lernenden

Was ist eine Schüler:innenfirma?

Schüler:innenfirmen sind keine realen Firmen, sondern **pädagogische Schulprojekte**, funktionieren aber in Organisation und Struktur wie andere Unternehmen:

- Die Schüler:innen entwickeln Produktideen oder 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.

Schüler:innenfirmen sind auf unterschiedliche Weise und in unterschiedlichen Komplexitätsstufen in den Schulen eingebunden:

WAT-Unterricht, Wahlpflichtunterricht, Praxistag, AG oder als Besondere Organisationsform

Was braucht es zu Gründung einer Schüler:innenfirma?

- ... müssen durch Schulleitung als Schulprojekt anerkannt sein
- ... müssen steuerrechtlich beim Schulförderverein, Schulträger oder einem anderen Freien Träger verankert sein
- ... müssen sich an Gewinn- und Umsatzgrenzen halten
- ... dürfen keine Konkurrenz zu realen Unternehmen darstellen
- ... brauchen eine ordentliche Buchführung (zumindest ein Kassenbuch) und ein eigenes Konto
- ... brauchen eine Geschäftsidee, vielleicht Startkapital, Räume und Kund:innen

Förderliche Bedingungen

- gesetzliche Regelungen sind bekannt und werden eingehalten
 - langfristige Planungen
 - Schüler:innenfirma im Schulkonzept verankert
 - zusammenhängende Schulstunden
 - fächerübergreifendes Arbeiten
 - räumliche und finanzielle Voraussetzungen
- Unterstützung und Anerkennung im Kollegium
 - Multiprofessionelles Team: Lehrkräfte, Sozialpädagog:innen, Expert:innen von außen
 - Offenheit im Team
- verändertes Lehrenden-Lernenden
 - Gemeinschaftsgefühl
 - gemeinsame Ziele
 - demokratische Entscheidungsprozesse
 - Anerkennung für Schüler:innen

Was es bringt ...

Schüler:innen

Erwerb von Zukunftskompetenzen (Teamarbeit, Zeitmanagement, spezielles Fachwissen) – Erleben wirtschaftlicher Zusammenhänge – praktische Erfahrungsräume – Erfahrung der Selbstwirksamkeit

Päd. Begleiter:innen

Stärkeorientierte Lernbegleitung – eigene Kompetenzerweiterung – Zusammenarbeit mit außerschulischen Partner:innen – Erleben der Schüler:innen in anderen Zusammenhängen

Schule

Fachübergreifendes, kompetenzorientiertes Lernen – Praxisangebot – Einbindung älterer Schüler:innen – Zusammenarbeit mit regionalen Unternehmen – Öffnung der Schule nach außen

Schüler:innenfirmen als Teil der Schulverpflegung

Warum?

Schulverpflegung als drängendes Thema:

geringe Beteiligung | Imageproblem | Gesundheit | Nachhaltigkeit

Beteiligung von Schüler:innen in der Kritik:

Schulverpflegung als Landesaufgabe | knappe Ressourcen an Schule

Gleichzeitig ist Essen und die Zubereitung von Essen bei Schüler:innen ein beliebtes Thema und eröffnet weite Erfahrungsräume!

Was es bringt ...

Fachliche Kenntnisse: Ressourcenschonende Verarbeitung, Nachhaltiges Verpackungsdesign, Lieferketten, Produktionsabläufe, Einhalten von Hygienerichtlinien

Persönlichkeitsbildung: eigene Konsumententscheidungen treffen, Mitgestalten eines Projekts und eigene Stärken kennenlernen, im Team arbeiten, Selbstwirksamkeitserfahrungen, eigene berufliche Perspektiven

Handwerkliche Fähigkeiten: Verarbeiten von Lebensmitteln, Schneidetechniken

Was ist zu beachten ...

Finger weg von leicht
verderblichen Lebensmitteln
(bspw. rohes Ei)!

- Klein anfangen!
- Das pädagogische Ziel herausarbeiten: Warum SF?
- Ein Team zusammenstellen.
- Multiprofessionelle Teams (Köch:in, Küchenhelfer:in oder vergleichbar), WS mit Expert:innen – Hilfe von außen holen.
- Zusammenhängende Stunden ermöglichen.
- Den rechtlichen Rahmen klären.
- Gibt es eine Konkurrenzsituation zum Catering?
- Funktionierende Küche, die das Zubereiten erlaubt.
- Einhaltung der Hygienevorschriften: Rote Karte für alle!
- Klare Verhaltensregeln in der Küche! Im Idealfall mit den Schüler:innen erarbeitet.
- Realistische Ressourcenplanung: Schüler:innen sind kein ausgebildetes Küchenpersonal. Das pädagogische Ziel steht im Vordergrund.

Weitere Unterstützung und Ihre Fragen

 **Berliner
Schüler 
Unternehmen**

Herzlichen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

