Konzept „gesund to go“ (© Klasse 8Mb SJ 16/17)

Sehr geehrte Lehrerinnen und Lehrer,
Liebe Schülerinnen und Schüler der Paul-Gerhardt-Grund- und Mittschule Freising,

eine gesunde Ernährung ist wichtig für den Körper. Auch zum Lernen brauchen wir eine gute Grundlage, die wir am Vormittag über einen gesunden Pausensnack zu uns nehmen. Deswegen haben wir für unsere Schule das Konzept „gesund to go“ entwickelt:

Ab der 3. Jahrgangsstufe organisiert die ausgewählte Klasse zu einem festgelegten Zeitpunkt gemeinsam einen gesunden Pausenverkauf.

Damit diese Aktion gut verläuft, haben wir aus unserer Erfahrung heraus folgende Tipps für Sie/ für euch zusammengefasst.

1. Vorbereitung (ca. 2 Schulstunden + außerunterrichtliche Zeit)

Vorhaben	*erledigt?*
Startkapital festlegen (→ Elternbrief für Spende ausgeben)	
Ideen für Produkte sammeln	
Check-Listen für den Ablauf erstellen (**Was** muss **wer** bis **wann** erledigt haben?)	
Werbung vielfältig gestalten z.B. Durchsage, Plakate an der Eingangstür, Werbespruch, in die Klassen gehen, Flyer, Video auf der Homepage → Werbung **frühzeitig** veröffentlichen	
Einkäufe langfristig planen und kurzfristig einkaufen (→ **kühl stellen**)	
Kasse und **Wechselgeld** organisieren	
Raumbeschaffung bedenken (**NUR kleine Schulküche**, Aula reservieren)	
umweltschonend vorgehen und Plastik vermeiden: zum Einkauf **Tragetaschen** mitnehmen, Zubehör aus Papier (z.B. Pappteller) oder Besteck aus Schulküche wählen	
in **Schulnähe** einkaufen (→ Transport der Lebensmittel)	
Kassenzettel aufbewahren (→ Preisgestaltung)	
Öffnungszeiten der Supermärkte beachten (→ frische Ware)	
Essensmarken/ Pfandmarken/ Kassen- und Preisschilder gestalten	

2. Durchführung (ca. 2 Schulstunden + zwei Pausen)

Vorhaben	*erledigt?*
Jeder muss mitarbeiten (Klassenprojekt)	
Platzbeschaffung: Tische und Stühle zum Verkauf aufbauen, Verkaufsplatz vorbereiten (Hygieneregel: **Geld-Lebensmittel-Kontakt** beachten)	
Produkte unter Beachtung der **Hygieneregeln** (z.B. Hände waschen, langes Haar zurück binden) herstellen	
Spuckschutz für Produkte aufbauen (→ Schulküche)	
Zutatenlisten erstellen für **Allergiker**	
Rückgabestelle für mögliches Geschirr vorbereiten	
in **Schulnähe** einkaufen (→ Transport der Lebensmittel)	
Kassenzettel aufbewahren (→ Preisgestaltung)	
Öffnungszeiten der Supermärkte beachten (→ frische Ware)	

3. Nachbereitung (ca. 2 Schulstunden)

Vorhaben	*erledigt?*
Küche und Verkaufsplatz **sorgfältig reinigen** und aufräumen	
Geld sicher aufbewahren (→ Klassenleiter)	
Gewinn in der Klasse einsetzen z.B. für Ausflug	

Viel Spaß und Erfolg bei „gesund to go"
wünscht euch die Klasse 8Mb (Schuljahr 2016/ 2017)

Über Rückmeldungen freuen wir uns und für weitere Ideen zu unserem Konzept sind wir jederzeit offen!