

Herzlich Willkommen
zur
Präsentation
„Zwischenverpflegung“
(Good-Practice-Beispiel)

Schulkiosk OASE mit Mensabetrieb e.V.
an der Modellschule Obersberg
(Anette Kammerzell-Schuchert – Beate
Weichgrebe – Daniela Werner)



Gliederung

1. OASE - ein besonderer Verein
2. Unsere Ziele
3. Räumlichkeiten
4. Unsere Kunden
5. Unser Team
6. Unsere Lieferanten
7. Unser Angebot
8. Snackangebote
9. Projekte mit Schülerinnen/Schülern
10. Herausforderungen aktuell und Ideen für die Zukunft
11. Was unsere Arbeit erfolgreich macht...

1. OASE - ein besonderer Verein

OASE =

“Obersberger
Verein

für anwendungs-
bezogene

schulische

Erstausbildung”

- wurde von Lehrkräften
gegründet (2000)

- ist
gemeinnützig

- betreibt Schulkiosk
mit Mensabetrieb in
Eigenregie

2. Unsere Ziele

- Produktangebot: regional, saisonal, gesund, nachhaltig, fair
- Preisgestaltung: kostendeckend und lenkend
- Umgang mit unseren Kunden: freundlich und offen für Kritik und Vorschläge
- Arbeitsbedingungen und -entlohnung: fair und überdurchschnittlich



3. Unsere Kunden

Schulgemeinden aus drei Schulen mit ca. 3.500 Personen (SuS, Lehrkräfte, Angestellte)

- GSO (Gesamtschule ab 5.Klasse)
- MSO (gym. Oberstufe und kaufmännische Berufsschule)
- BSO (gewerbliche Berufsschule)

11.05.2022



4. Räumlichkeiten

Schulkiosk in Selbstbedienung



Ausgabe des warmen Mittagessens/des Snackangebots





Mensa



4. Unser Team

Mitarbeiterinnen:

- eine Mitarbeiterin in leitender Funktion mit zusätzlichem pädagogischen Auftrag
- sieben Mitarbeiterinnen in Teilzeit bzw. auf 450,00 Euro-Basis

5. Unser Team

Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule im Projektunterricht:

- Praxisarbeit
- Betriebswirtschaftliche Tätigkeiten



5. Unser Team

Lehrerinnen und Lehrer/ Vorstand des Vereins:

- begleitende Praxisarbeit
- das Personal betreffende Tätigkeiten
- betriebswirtschaftliche Abwicklung
- steuerliche Abwicklung

6. Unsere Lieferanten

- Getränkehändler vor Ort (Rhönsprudel)
- Metzgereien (ca. 1 km Entfernung) mit Hausschlachtung
- Bäckerei aus Nachbarort
- T. Meissner Fruchthandel Kassel, Obst- und Gemüsehändler Markt, Bad Hersfeld
- GEPA- The fair trade Company
- Weltladen, fair Handeln, Bad Hersfeld
- Caterer „Die Küchenfeen“ aus Bad Hersfeld
- SB-Union, Bad Hersfeld



7. Unser Angebot

- Obersburger in verschiedenen Varianten (fleischhaltig, veg.)
- belegte Brötchen (Weizen, Dinkel, Vollkorn, Körner)
- herzhafte Snacks (z.B. div. Laugenstangen)
- Kerniges und süßes Gebäck
- Frisches Obst, frischer Obstsalat (saisonal)
- Süßwaren aus fairem Handel
- erfrischende Getränke
- Kaffeebar (Kaffee und Kakao aus fairem Handel)
- Schulmilch
- Salatbar
- täglich wechselnde Snackangebote in den Pausen
- tägliches Mittagessenangebot (veg./ fleischhaltig)





Frische Salate



Fairer Kaffee/ Kakao in Selbstbedienung



8. Snackangebote (aktuell)

(für die Pausen/ Mittagspause)

montags	dienstags	mittwochs	donnerstags	
Pizza	Verschiedene Aktionen mit Schülerinnen und Schüler (Praxisarbeit)	Burger	Cabburger	Wraps
in verschiedenen Sorten		Rind Hühnchen Veggie	Hähnchen „Kebab Art“ Krautsalat Tomaten Joghurtsoße	unterschiedlich gefüllt: Kochschinken Käse Salat Feta
3,00 €		2,70 €	2,70 €	2,80 €

In jeder 2. Pause werden Rindfleisch-Burger (rein Rind) angeboten 2,70 €



Snackangebote
(für die
Pausen/Mittagspause)



9. Projekte mit Schülerinnen/ und Schülern

Wöchentlicher
Projektunterricht
(vorab:
Hygieneschulung)

Tag der
Schulverpflegung

Tag der offenen Tür

Catering (Planung
und Durchführung)
bei schulischen
Veranstaltungen

Aktuell in
Vorbereitung/
Planung

- Europatag (24.05.2022)

Wöchentlicher Projektunterricht

dienstags

Verschiedene
Aktionen mit
Schülerinnen
und Schüler
(Praxisarbeit)



Tag der Schulverpflegung

- Roggensaftbrot mit Käse
- Pausenstulle mit „Ahler Wurst“
- Frische Waffeln
- Laugenstangen mit Schnittlauch / Frischkäse
- Käse-Laugenstangen Käse-Brötchen
- Schokobrötchen
- Diverse Obersburger
- „Subs“
- Obstsalat
- Crunchy Chicken Burger
- Veggie Burger

11.05.2022



2. Pause

Kartoffelecken mit
Kräuterquark

3. Mittagspause

„Schüler kochen für Schüler“

- „Frankfurter Linse supp“ mit Bauernbrot und Obstsalat
- Bircher Benner Kartoffeln mit Kräuterquark
- gebratene Kürbisspalten und Karottenrohkost

20



Tag der
Schulverpflegung
vegane Angebote



Catering (Planung
und Durchführung)
bei schulischen
Veranstaltungen



10. Herausforderungen - aktuell

- Personelle Abdeckung
- Umgang mit Preiserhöhungen

...und Ideen für die Zukunft

- Projekt „Biogemüsebox“ in Kooperation mit einer Erzeugergemeinschaft vor Ort
- Ausbildungsmesse (Planung und Durchführung des Caterings für Aussteller und Besucher)
- Jubiläum „50 Jahre Modellschule Obersberg“ – Aktionen während des Schuljahres/ der Auftaktveranstaltung
- Audimax-Veranstaltungen im Rahmen des Schuljubiläumsjahres („Motto-Catering“)
- Kooperation mit Klinikum (Diätschule); Vorträge zum Thema „Gesunde Ernährung“

11. Was unsere Arbeit erfolgreich macht...

- Qualifizierte und motivierte Kollegen
- Erfolgreiche Projektarbeit mit SchülerInnen
- Aktive und kreative Weiterentwicklung des Angebots
- Ehrenamtliches Engagement von Lehrkräften
- Kooperativer Schulträger
- Unterstützung der Schulleitung
- Enge Zusammenarbeit/ Absprachen mit unseren Lieferanten
- Regelmäßige Teilnahme an Fortbildungen



**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!**

