

Fachtagung Schulverpflegung

– Workshops nach Wahl

22.05.2019 Losbergschule Stadtlohn

Im Rahmen der „Experten-Workshops“ geben Projektteilnehmer wie -partner Erfahrungen und Hilfestellungen aus ihrer praktischen Arbeit rund um die Schülergenossenschaft weiter.

Folgende Wahlhinweise bitte beachten:

- *In 2 Zeitblöcken finden jeweils 4 parallele Workshops statt. Bitte maximal für jeden Teilnehmer einen Workshop in jedem Block auswählen.*
- *In jedem Workshop sollten max. 2-3 Schülerinnen und Schüler einer Schülergenossenschaft teilnehmen. Ausnahmen bitte vorher absprechen.*
- *Jede Schülergenossenschaft sollte jeden Workshop besuchen. Bitte aufteilen.*
- *Die konkrete Verteilung wird in der Veranstaltung abgesprochen.*

Block I

11:30 - 12: 30 Uhr

1. Mehrwert – ein Projekt für Schülergenossenschaften ? (Netzwerk)

Antonia Blumenthal, Projekt MehrWertKonsum der Verbraucherzentrale NRW,
Klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung

Nach kurzer Projektvorstellung wird diskutiert, wie Schülergenossenschaften am Projekt teilnehmen können. Welcher Nutzen ist möglich? Welche Aufgaben müssen bewältigt werden? Welche Unterstützung ist für die eigene Arbeit denkbar? Wie können wir das Netzwerk der Schülergenossenschaften ins Netzwerk der Verbraucherzentrale einbringen und den Betroffenen eine Stimme geben?

2. Marktforschung mit Fragebogen von und für Schüler (Partizipation)

Nick Mäuser, Genossenschaftsverband – Verband der Regionen e.V.

Von Erfahrungen profitieren! Nach einem Kurzbericht über das Projekt „ISS ok“ des Gesundheitsamtes Dortmund diskutieren die Teilnehmenden die verwendeten Fragebögen. Sind es sinnvolle Verfahren für Schülergenossenschaften, um Schülerwünschen in Kantine und Kiosk Geltung zu verschaffen? Wie gehen wir



exemplarisch mit den Fragebögen aus dieser Tagung um? Welche Tipps zur Auswertung von (Online-)Fragebögen sind hilfreich?

3. OBST – regional und bio

(Praxis)

Halbzeit eSG, Losbergschule Stadtlohn

Wie können wir in der Schule frisches Obst verarbeiten und vermarkten? Mit saisonalen Produkten werden konkrete Ideen umgesetzt und vorbereitet, um unsere Mittagsverpflegung zu bereichern. Wie wichtig sind Rezepte, Dekoration, Hygiene und Marketing für die Akzeptanz? Und wie lassen sich gute Ideen im Schulalltag praktikabel umsetzen? Welche Vorurteile oder Widerstände sind zu überwinden?

4. Controlling, Steuern und Haftung

(Perspektiven)

Volker Beckmann, Landeskoordinator Ministerium Schule und Bildung NRW

Was genau ist Mehrwertsteuer, Umsatzsteuer, Vorsteuer? Wann wird eine Schülergenossenschaft umsatzsteuerpflichtig? Welche Freigrenzen müssen Schülergenossenschaften beachten und welche gesetzlichen Änderungen sind zu erwarten? Außerdem: Haftungsrisiken erkennen und absichern - bei jeder Geschäftsidee muss bei der Gründung das Haftungsrisiko und der rechtliche Rahmen untersucht werden. Welche Fragen sind zu beachten? Welche Aufgaben hat der Vorstand und der Aufsichtsrat und wie sieht erfolgreiche Zusammenarbeit aus?

Block II

13:30 - 14:30 Uhr

5. Schülergenossenschaften als Dialogpartner

(Partizipation)

Kirstin Gembalies-Wrobel, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Nick Mäuser, Genossenschaftsverband – Verband der Regionen e.V.

Am 5.7. in Düsseldorf können einige Vertreterinnen der Schülergenossenschaften beim Arbeitskreis der Verbraucherzentrale die Anregungen und Wünsche der Fachtagung aus Stadtlohn präsentieren. Im Workshop finden sich freiwillige Schülergenossenschaften und werden als kompetente Partner für die Verbraucherzentrale fit gemacht. Was will wer wie weitersagen und wie koordinieren

und unterstützen wir uns gegenseitig? Wie können wir unsere Anliegen kompetent vortragen? Welche Unterstützungsangebote durch die Verbraucherzentrale wollen wir dort anfragen?

6. Restaurant-Tisch

(Praxis)

Larissa Kessner, Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

Die Idee „Restaurant-Tisch“ hat schon viele Schülerinnen begeistert: Eine Gruppe deckt einen Mensatisch schön ein und serviert ausgewählten Gästen das Essen. Das lockt an und setzt eine Diskussion zur Schulverpflegung in Gang. Die Aktion ist öffentlichkeitswirksam, variabel, einfach umzusetzen und hat das Zeug zum Selbstläufer. Ziel, Tipps und Materialien werden vorgestellt und Möglichkeiten zur Umsetzung an der eigenen Schule diskutiert.

7. Auf der Suche nach (Bio-)Partnern

(Netzwerk)

Halbzeit eSG, Losbergschule Stadtlohn mit externen Partnern

Welche Lieferanten sind zur Zusammenarbeit bereit? Was tun, damit der Umsatz steigt? Welche Produkte und Lieferanten sind besonders dafür geeignet? Wie kann eine kleine Idee die Schulverpflegung für alle durch eine Schülergenossenschaft nachhaltig verändern? Wie können wir den Lifestyle und peer-groups nutzen bzw. beeinflussen? Welche Kooperation, Unterstützung und Netzwerkpartner können verabredet werden?

8. Personalwechsel und Peergroup Marketing

(Perspektiven)

Pit Stop eSG, Oswald-von-Nell-Breuning Berufskolleg Coesfeld

Volker Beckmann, Landeskoordinator Ministerium Schule und Bildung

Jedes Jahr Generationswechsel: neue Mitarbeiter und Vorstandswahlen. Wer kümmert sich darum? Wie findet man neue Mitstreiter? Welche Einarbeitung ist notwendig und möglich? Wie lassen sich gewonnene Kompetenzen weitergeben und vertiefen? Welche Erfolgsfaktoren und Rahmenbedingungen gibt es für wirkungsvolles Peergroup-Marketing?