

Little-Master-Chefs



Firmenzeitung der
Catering - Schülerfirma
Ernst-Reuter-Schule II
2013—2014



Das HOB0-Couscous-Projekt:

„Wir haben den Hunger satt“



uns ist die Preiserhöhung von 10% zum Beispiel bei einem Päckchen Reis vielleicht ärgerlich, aber bezahlbar, da

Jedes Jahr werden in den reichen Ländern—also auch in Deutschland—hunderte von Tonnen genießbarer Lebensmittel weggeworfen. Wir Schülerinnen und Schüler von den Little-Master-Chefs haben uns den Film „Essen im Eimer“ angesehen und waren entsetzt, dass bei uns fast die Hälfte aller angebauten Lebensmittel nicht in unseren Mägen, sondern auf dem Müll landen oder zweckentfremdet z.B.

an Tiere verfüttert werden. Weil die Meisten von uns reich genug sind, können wir uns das leisten—die Menschen in armen Ländern aber nicht! Denn durch unsere Verschwendung steigen weltweit die Lebensmittelpreise, auch in Afrika. Wir sind also mitverantwortlich, wenn dort Menschen hungern, weil wir mit unserer Verschwendung Lebensmittelpreise in die Höhe treiben. Für

wir nur ca. 20-25% unseres Geldes für Lebensmittel ausgeben. In armen Ländern müssen aber meist 70-80% des Einkommens für das Essen aufgebracht werden! Als Schülerfirma wollen wir mit unserem Hoboprojekt auf diese Ungerechtigkeit aufmerksam machen und etwas für die Eine-Welt vor unserer Tür tun!

Fortsetzung S. 2

Kontakt

Geschäftsleitung:

Felix Oehne, Kevin Sturch, Justin Petry

Kursleitung

Uli Herrmann,

Eva Knöpfel

Ernst-Reuter-Schule II

Hammarskjöldring 17a

60439 Frankfurt

Tel.: 212-35531

@ Little-Master-Chefs@web.de

In dieser Ausgabe:

Hoboprojekt	1-2
Aktionstag	3
Abteilungen	4-5
Wir kochen für Sie!	6-7
Organisation	8
Geschäftsidee	9
PREDAS	10
Aktionen	11
Ziele	12

Hobo-Projekt: Fortsetzung von Seite 1

Unser Projekt:

Kochen wie in Afrika

Wir wollen afrikanisch mit Lebensmitteln kochen, die normalerweise im Müll landen. Als Gericht haben wir „Couscous“ gewählt—ein Gericht, das leicht aus allen möglichen Gemüsen zusammengesetzt werden kann und sehr lecker ist. In Afrika wird überwiegend mit Holz gekocht—das wollen wir auch probieren. Dazu haben wir aus alten Konservendosen (Holzkocher Hobokocher) mit einfachen Werkzeugen (Hammer, Dosenöffner, Zange) gebaut. Erste Experimente zeigen: Die Kocher funktionieren gut, der Lagerfeuergeruch ist aber für uns gewöhnungsbedürftig!

So geht es weiter:

Wir werden in der Schule eine Kochaktion planen, zu der alle Teilnehmer gebeten werden

ihre Kühlschränke nach Resten durchsuchen, die sie normalerweise wegwerfen. Außerdem versuchen wir Supermärkten aus unserer Umgebung dazu zu bringen, für die-

auch Vertreter des Bistums Limburg ein, die eine Kampagne „Wir haben den Hunger satt“ gestartet haben. Natürlich darf auch die Presse nicht fehlen—schließlich wollen wir



Hobokocherbau aus Konservendosen

se Aktion Lebensmittel zu spenden, die noch essbar sind und die sie normalerweise wegwerfen. Die mitgebrachten Lebensmittel werden gemeinsam unter Anleitung gekocht. Zu dieser Aktion laden wir

Leute zum Umdenken bewegen.

Macht ihr / machen Sie mit?

Die Little-Master-Chefs

Die Mitglieder der Little-Master-Chefs

Unsere Mitarbeiter:

Wir sind 8 Jungs und 4 Mädchen und gehen alle in die Ernst-Reuter Schule II in Frankfurt, eine integrierte Gesamtschule.

Wir gehen in die 9 Klasse und haben uns in den Wahlpflichtkurs "Catering-Schülerfirma Little Master Chefs" einge-

wählt. Wir haben großen Spaß am Backen und Kochen. Zusammen nehmen wir Cateringaufträge für unterschiedliche Veranstaltungen wie Schulfeste, Geburtstagsfeiern, Abschiede, Konferenzen und andere Aktionen an. Die Hälfte des eingenommen Geldes geht an die Kinderhilfsorganisation PREDA. PREDA befreit

Straßenkinder auf den Philippinen aus dem Knast und Bordellen und gibt ihnen die Chance für eine bessere Zukunft. Außerdem arbeiten wir mit dem Eine-Welt-Laden in unserer Schule zusammen, der ein Kinderprojekt in El-Salvador und andere soziale Projekte unterstützt.

“Wir haben den Hunger satt” —Vorbereitung ders Aktionstages am 11.7.2014

Zu dem Aktionstag „Wir haben den Hunger satt“ laden wir alle Mitarbeiter im Eine-Welt-Projekt der Ernst-Reuter-Schule II ein: Die AG 5/6 und 7-10, den Wahlpflichtkurs 7 „Eine-Welt-Laden“ und den Wahlpflichtkurs 9 „Arbeitswelt / praktischer Tag“ und deren Kursleiter, außerdem natürlich das Schulleitungsteam, die Mitarbeiter der Schulsozialarbeit und den Förderverein. Wir

sind gespannt, wer kommt! Wir werden Couscous zubereiten, als Nachtisch Schokoladenkuchen mit fair gehandeltem Kakao und uns überraschen lassen, was noch so mitgebracht wird: Alle Gäste sollen ihren Vorrats- und Kühlschrank nach Lebensmitteln durchsuchen, die sie nicht mehr brauchen und Gefahr laufen, weggeschmissen zu werden. Als Erfrischung bieten

wir Mineralwasser mit selbst gemachtem Holunderblütensirup aus dem Schulgarten an. Wir werden eine lange Tafel auf der Wiese vor dem Polytechnikum aufbauen und hoffen, dass es nicht regnet!

Außerdem werden wir unsere Hobokocher präsentieren, mit denen wir mit Holz aus dem Schulgarten kochen wollen.

Aktionstag „Wir haben den Hunger satt“

Es ist 8.00 Uhr und wir warten in der Schulküche auf das Gemüse, Obst und andere Zutaten. Zu unserer Überraschung steht bereits eine Kiste mit Zucchini, Rahbarber, Johannisbeeren, Möhren und einem Bund Minze im Vorraum. “Von wem ist bloß diese Kiste?”, rätseln wir. Später stellt sich heraus, dass Frau Berg, Leiterin der Schulsozialarbeit, in ihrem Garten für uns fleißig gesammelt hat. Kurz darauf wird die 2. Kiste angeliefert. Berge von Paprika, Kartoffeln, Möhren und anderen Gemüse breiten wir auf dem Tisch aus. Ein Relikurs im Jahrgang 7

hat sich zusätzlich angemeldet: Sie haben sich unter der Leitung von Frau Bentrup

an einer Brotdosenaktion zum Thema Hunger beteiligt und haben—wie auch wir—den



Gemüse für die Aktion—nicht für den Eimer

Film “Essen im Eimer” gesehen. Im Laufe der nächsten Stunde kommen immer wieder weitere Lebensmittel. Da wir rund 57 Gäste erwarten, können unsere Holzkocher nicht mithalten—wir nehmen die Küche. Außerdem hat es die letzte Nacht geschüttet, so dass das ganze Holz nass geworden ist.

Wir entscheiden uns für die “Fleischesser” einige Hackfleischbällchen zu backen und (*bitte umblättern!*)

Hobo-Projekt: Fortsetzung von Seite 3



.....kaufen Fleisch und Couscous, 20 Eier für die Kuchen zu. Nach 3 Stunden Schnipperei, kochen und backen sind wir endlich fertig. Allerdings auch fix und fertig. Denn nebenbei backen wir noch 100 Pizzaschnecken, die für den Montag bestellt wurden, damit die Gäste beim Abschied der 10. Klassen etwas zum Knabbern haben.

Zu Beginn des Festes um 12.30 Uhr stellen sich alle Gruppen an der langen Tafel vor und erzählen, wer sie sind und welche Aufgaben sie im Eine-Welt-Bereich haben. Schließlich kommen wir so als Team selten zusammen. Wir finden, dass ganz schön viele Schüler sich für die Eine-Welt engagieren. Doch die Reden werden kurz gehalten, den schließlich haben alle Hunger. Wir—die Mitglieder der

Seite 4

Schülerfirma—kommen erst als letzte zum Essen, und die Essensausgabe dauert länger als erwartet.

Dock zum Glück ist genug für alle da. Das Gemüse hat eine leichte Schärfe, die (den Meisten) schmeckt. Typisch: Besonders die Jungen fahren auf die Fleischbällchen ab und nehmen sich gleich drei auf einmal. Das rügen die Lehrer, und wir können uns beim Schimpfen und bei Benimmregeln raushalten. Viele holen sich eine zweite Portion,

einige eine dritte. Besonders gelobt wird auch der Schokokuchen. Einen Kuchen haben wir improvisiert: Schokoladenkuchen mit eingesunkenen Rhabarberstückchen—schmeckt gut! Wir wollten ja auch nichts verkommen lassen.

Gegen 13.15 Uhr geht es ans aufräumen. Viele maulen, weil sich bereits die Klassenkameraden auf den Heimweg begeben. “Warum müssen wir auch noch aufräumen...”, stöhnen sie. Doch einige freiwillige Helfer von den Gästen erleichtern uns die Arbeit, so dass wir um 13.45 Uhr fertig sind und nach Hause gehen können.

Viele bedanken sich für das leckere Essen und regen an, ob es im nächsten Jahr wieder so eine Aktion gibt. Das wird aber die Aufgabe des nächsten Jahrgangs sein, den die Schülerfirma wird im nächsten Schuljahr neue Mitarbeiter haben.



Das Couscous ist angerichtet und kann verteilt werden!

Aus der Abteilung Buchhaltung

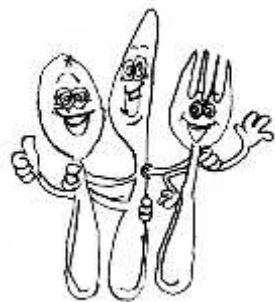
Die Buchhaltung besteht aus vier Personen, das sind: Carsten(14), Mert (16). Wir kümmern uns um die Verwaltung der Firmenkasse. Wir überprüfen die Bezahlung der Einkäufe, berechnen den Umsatz und Gewinn nach jedem Auf-

trag, den wir bekommen haben. Wir schreiben alle Einkäufe auf und kleben die Quittungen sorgfältig in ein Heft hinein, damit wir einen besseren Überblick von unseren Ein- und Ausgaben haben und keine Fehler machen. Schließ-

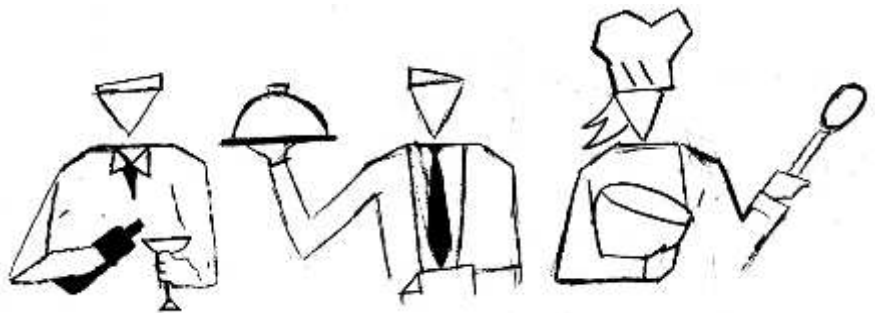
lich soll kein Geld verloren gehen, und wir wollen Gewinn machen! Jeder von uns muss sich ein bisschen mit Mathematik auskennen. Uns macht es Spaß in der Buchhaltung zu arbeiten, weil uns das Rechnen gefällt.

Aus der Abteilung Werbung und Marketing

Zur Marketinggruppe der Little-Master-Chefs gehören Robert, Tabea und Sandra. Wir sind zwischen 14 und 15 Jahren alt. Wir haben die Marketing-Abteilung unserer Schülerfirma gewählt, weil es uns Spaß macht zu Zeichnen und Dinge zu entwerfen. Unsere Aufgabe ist es Werbung



und Design für unsere Schülerfirma zu machen. Wir entwerfen Plakate,



Flyer, Prospekte, Preisschilder, Dekorationen für Buffets und noch einige andere Dinge. Auch das Layout und die Textüberarbeitung der Firmenzeitung gehört zu unserer Arbeit. Warum wir uns für diese Abteilung entschieden haben? Wir finden es gut im Werberbereich unserer Firma tätig zu sein, da es uns das Zeichnen

und Malen Spaß macht, wir gerne Texte schreiben und wollen, dass unsere Buffets schön aussehen. Wir wünschen uns, dass wir in unserer Abteilung in nächster Zeit mehr Zeit für unsere Beiträge bekommen neben dem Backen und Kochen und Erledigen von Aufträgen.

Aus der Abteilung Küchenleitung

Mein Name ist Tabea (9b), ich gehöre zur Abteilung Küchenleitung. Mit mir in der Gruppe sind die Anne(9h) und der Tobin(9f). Wir haben die Aufgabe, die Kochgruppen zu organisieren. Wir holen die Lebensmittel aus dem Schrank und räumen sie am Ende wieder or-

dentlich weg. Nachdem alle Gruppen mit dem Kochen fertig sind, müssen wir kontrollieren, ob alles sauber ist. Wir müssen prüfen, ob die Oberflächen der Küchen und die Geräte sauber sind und richtig eingeräumt wurden. Wenn wir das kontrolliert haben, schau-

en wir alles noch ein zweites Mal durch. Wenn nicht alles ordentlich ist, müssen die Gruppen den Rest aufräumen.

Mir macht der Job Spaß, weil ich gerne in einer sauberen Küche arbeiten will und Hygiene wichtig ist.

Unsere Spezialitäten

Wir von den Little - Master – Chefs haben unsere eigenen Spezialitäten, die immer gut ankommen und (fast) jedem schmecken: Zum Beispiel Datteln, gefüllt mit Cashews auf Frischkäsegebäck, leckerer Schokokuchen und Nusskuchen mit fair gehandeltem Ka-

kao und fairer Schokolade, dazu fair gehandelter Kaffee und Tee, Orangen- und Multivitaminensaft und Holunderspritz, hergestellt aus Holunderblüten und fair gehandeltem Rohrzucker. Beliebt sind auch unsere frisch belegten Brötchen mit Schinken, Käse, Gurken, To-

maten und anderen Leckereien. Unsere Suppen (Kartoffelsuppe, Linsensuppe mit Würstchen) bieten wir vor allem auf großen Festen an. Die selbst gemachten Pizzaschnecken sind super lecker und bei Schülern und Erwachsenen gleichermaßen beliebt.

Pizza am Laufenden Band

Die Little Master Chefs haben letztes Jahr am 11.12.13 wieder am Werkstadtmarkt teilgenommen. Auf dem adventlichen Markt verkaufen viele Projektgruppen der Schule ihre selbst hergestellten Produkte: Honig, Tonarbeiten, Holzarbeiten, Patchwork, Plätzchen

und vieles andere mehr. Wir haben dort von 17:00-20:00 Uhr Pizza und Holunderspritz verkauft. Um 15:30 Uhr fingen wir schon mit den Vorbereitungen der Pizza an. Auch während die anderen verkauft haben, musste immer wieder neue Pizza gebacken

werden. Des löste viel Stress und Hektik aus. Nach etwa 16 großen Blechen mit Pizza war der Teig aufgebraucht—wir hätten noch mehr backen können! Die Einnahmen von diesem Tag werden an Preda gespendet.

Wir kochen für sie !

Was machen wir?

Wir die Little Master Chefs kochen, backen und arrangieren Buffets für Veranstaltungen wie zum Beispiel den Tag der offenen Tür, Fortbildungen, Schulfeste, Geburtstage, Konferenzen und ähnlichen Aktionen—**vielleicht auf bald für sie?** Das eingenommene Geld spenden wir an Preda auf den

Philippinen.

Was Kochen/Backen wir für Bestellungen ab 20 Personen?

- Verschiedene Pizzen
- Kuchen z.B. Mango-, Schoko-, Limokuchen
- Suppen
- Kekse / Plätzchen
-und weiteres

Interessiert?

Sie erreichen uns über die Lehrer Herr Herrmann und Frau Knöpfel oder über die Geschäftsleitung Felix Oehne, Justin Petry und Kevin Sturch. Sie haben auch die Möglichkeit uns über unsere Email Adresse zu erreichen:

little-master-chefs@web.de

Casten, Tobi

Infotage und Tag der offenen Tür 2014

An der Ernst-Reuter-Schule II fanden am Samstag, den 08.02.14 und 22.02.14 Informationstage für die Eltern der neuen 5 Klässler statt. Die Little-Master- Chefs haben Ku-

chen für die Eltern, Kinder und Lehrer gebacken. Besonders gut hat sich der Käsekuchen verkauft. Es gab zum Mittagessen für die Lehrer Kartoffelsuppe mit oder ohne Würst-

chen und Linsensuppe. Unsere Geldeinnahmen werden wir an PREDA und die Straßenschule in San Salvador spenden. Es war ein erfolgreicher Tag sowohl für uns als auch für die Gäste.

++ Unsere Preise *

Tasse Kaffee ++	0,70€	Laugengebäck	0,60 €
Kanne Kaffee ++	6,00 €	Pizzaschnecken	0,50 €
Tasse Tee ++	0,50 €	Kuchen ++	0,60 € - 1,00€
Kinderpunsch ++	0,70 €	Suppen	2,50—4,00 €
Säfte ++	0,80 €	Lauchkuchen	1,50€
Wasser	0,50 €	Muffin ++	0,50€
½ belegte Brötchen	0,70 €	Speckdatteln ++	0,30€
Sonderbestellungen auf Anfrage		Datteln mit Cashew und Frischkäse ++	0,50€

*Rabatt bei größeren Mengen auf Anfrage.

++ mit Waren aus fairem Handel

Schüler machen es den Lehrern endlich mal recht!



Buffet am Tag der offenen Tür

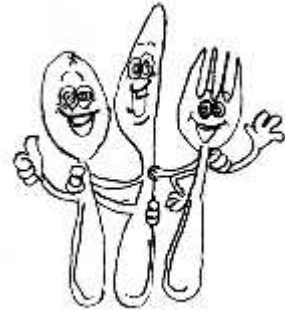
Die Little-Master-Chefs organisierten am 13.12.13 ein **Faires Adventsfrühstück** im Auftrag der Schulleitung. Dieses Frühstück dient als ein

dene selbst gebackene Plätzchensorten, selbst gemachtes Brot, dazu eine Käse- und Wurstplatte, Kuchen, kleine Snacks und frisches Obst und

k l e i n e s „Dankeschön“ und als Geschenk der Schulleitung für die Mitarbeiter der ERS II. Es gab ein großes Buffet mit allerlei Essen: Brezeln, drei verschie-

Gemüse. Häufiges Hin- und Herlaufen zwischen der Küche und dem Lehrerzimmer sorgten für einen stressigen Morgen. Dies zahlte sich dann aber aus, denn es hat allen gefallen und geschmeckt. Wir bekamen statt den ausgemachten 180 Euro von der Schulleitung noch 30 Euro extra, das uns natürlich sehr gefreut hat, da das Geld an das Projekt PREDA geht und somit Kinder auf den Philippinen aus dem Knast geholt werden können.

Organisation der Little-Master-Chefs



Geschäftsführer

Justin Petry
Kevin Sturch
Felix Oehne



Marketing

Robert Freundt
Tabea Bausch
Sandra Baumgartl

Küchenleitung

Tobias Michel
Nooran Ahmad
Anne Opitz

Buchhaltung

Carsten Grede
Mert Yilmaz
Mohamed
Bouraauan

Produktion und Verkauf

Alle

Unsere Geschäftsidee

Unsere Geschäftsidee ist es mit fair gehandelten Waren zu backen und zu kochen und unsere selbst hergestellten Waren in der Schule und auch an anderen Orten innerhalb Frankfurts zu verkaufen. Die Idee entstand im Jahr 2011 im Wahlpflichtkurs der 8. Klasse "Kochen und backen für die eine Welt". Wir wollen Arbeit der Schülerfirma fortsetzen und uns in Zusammenarbeit mit dem Eine-Welt-Laden der Schule für eine gerechtere Welt einsetzen.

Geplant ist, dass wir regelmäßig unsere fairen Produkte in Pausen, auf Schulfesten oder auf anderen schulischen und

außerschulischen Veranstaltungen verkaufen.

Wir wissen, dass wir um dieses Projekt zu realisieren, uns viele Fachkenntnisse aneignen müssen. Dazu gehören sowohl Fähigkeiten, nach Rezept zu backen und zu kochen, neue Rezepte mit Fair-Trade Waren zu erproben als auch richtig mit dem Backofen und anderen Küchengeräten umzugehen. Außerdem müssen wir lernen, wie Einkauf, Marketing und Vertrieb, Buchführung und Kalkulation in unserer Firma funktionieren und wie wir zusammenarbeiten müssen, damit wir Erfolg haben. Dabei helfen uns unsere

Betreuer.

Wir haben diese Geschäftsidee gewählt, weil wir dadurch für unsere Zukunft und unser bevor stehendes Berufsleben Erfahrungen sammeln können und uns gleichzeitig für eine gerechtere Welt einsetzen, indem wir Projekte in Entwicklungsländern unterstützen. Wir halten den Fairen Handel für ein Modell der Zukunft, da durch die Bezahlung von fairen Preisen für Produkte wie Kakao, Nüsse, Zucker und Kaffee Menschen in armen Ländern durch ihre eigene Arbeit würdig leben können und zunehmend nicht mehr auf Spenden angewiesen sind.



Das Team der Little-Master-Chefs

Aus der Abteilung Geschäftsführung!

Wir (Justin Petry, Felix Oehne und Kevin Sturch) sind die Geschäftsführung der Little-Master-Chefs in der Ernst-Reuter-Schule II in Frankfurt/Main. Die Aufgaben der Geschäftsführung sind es Protokolle zu führen, Probleme zu lösen, Aufgaben und Dienste gerecht zu verteilen und dafür sorgen, dass sie erfüllt werden. Außerdem müssen wir bei jeder Besprechung die Gesprächsleitung festlegen. Wir planen Ereignisse und Aufgaben wie Aufträge oder den Einkauf immer mehrere Wochen im Voraus. Wenn

Probleme auftreten (z.B. wenn Produkte fehlen oder die Gruppen- und Aufgabenverteilung nicht funktioniert) versuchen wir sie schnellstens zu lösen, bevor wir mit der Arbeit anfangen.

Wir haben uns für die Geschäftsführung bereit erklärt, weil es uns sehr viel Spaß macht eine Schulfirma zu leiten, auch wenn es durchaus etwas anstrengender werden kann, da es nicht leicht ist eine ganze Schülergruppe zu managen.

Die Geschäftsführung wird demokratisch gewählt. Bereit für diese Aufgaben waren Schüler, die schon die Schülerfirma kennen, Klassensprecher oder auch Jahrgangssprecher sind bzw. waren. Uns ist bewusst, dass wir eine große Verantwortung für die Firma haben. Bei der Arbeit macht es uns auch Spaß, dass wir gemeinsam kochen und backen. Wir freuen uns immer wieder, wenn wir ein Kind auf den Philippinen aus dem Knast befreien und es in das Preda-Heim oder wieder zu seinen Eltern nach Hause zurückkommt.

Unser Brief an Father Shay Cullen, Leiter PREDA

Dear Father Shay!

We are 12 students from the ERS II in year 9.

Three years ago we founded a school firm, which a small business.

We sell fair trade products, bake cake, cookies and cook food with the

products from our shop. Then sell the food at various occasions, like for breakfast for the staff. From the very beginning we decided to spend 33% of our profit for PREDA, because we think PREDA is a useful organization.

We could send the money to free one child from prison so far. We sent 316€ to your organization in the next weeks. We continue with our work and want to help more children.

Catering für das Schultheater

Wir die Little Master Chefs haben am 12.12.2013 im Pavillon des Schultheaters Studio die Berufsbildung von Frau

Kockelmann mit 20 Personen mit Suppe und Quiche versorgt. Frau Kockelmann war mit unserer Arbeit sehr zufried-

den. Unser Umsatz betrug 120€. Vielen Dank!

Carsten, Tobi

Fair, Bio und regional: Womit wir backen und kochen

Der WPK Little-Master-Chefs findet in diesem Schuljahr immer am Freitag von 7.50 – 11.20 Uhr statt. Wir kaufen die Waren frisch im Nordwestzentrum, die meist von zwei Mitarbeitern in die Küche zur Verarbeitung gebracht werden. Wir achten beim Einkauf auf Bio-Ware und Ware, die regional

angebaut wird. Beim Einkauf von Eiern sind wir uns noch nicht einig, ob wir Eier aus Freihaltung oder Bio-Eier holen sollen. Meistens holen wir dann doch die Bio-Eier, obwohl sie viel teurer sind. Denn sie kommen aus Nieder-Eschbach, die Hühner haben eine gute Haltung und die Eier

müssen nicht weit transportiert werden. Kaffee, Schokolade, Mangosirup, Orangensaft und viele andere Produkte kaufen wir im einen Welt laden, da sie fair gehandelt sind. Schließlich unterstützen wir auch die Straßenschule in El-Salvador.

Kevin und Anne

Verkauf im Eine-Welt-Laden

Im Eine Welt Laden haben wir die Aufgabe fair gehandelte Lebensmittel zu verkaufen, z.B. faire Schokolade, faire Chips, faire Limo und noch andere faire Lebensmittel. Wir verkaufen die Lebensmittel immer in der großen Pause. Am besten kommen bei den Schülern die Chips an! Sie sind einfach lecker und deshalb auch immer ganz schnell

weg. Die Chips sind hergestellt aus Maniokwurzeln, die in Afrika angebaut werden, und sind mit verschiedenen Gewürzen aus der ganzen Welt gewürzt.

Außerdem verkaufen wir dort regelmäßig Pizzaschnecken, Kuchen und andere Leckereien, die wir in der Schülerfirma herstellen. Dadurch kommen viele Schülerinnen und Schü-

ler noch lieber in den Eine-Welt-Laden zum Einkauf. Das eingenommene Geld wird an die Kinder in El Salvador geschickt. Uns macht es viel Spaß den Kindern dort zu helfen. Wir hoffen, dass es so gut weiter läuft.

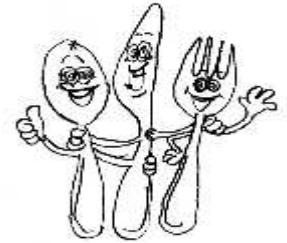
Sandra und Tabea

Rechenschaftsbericht unseres Umsatzes und Gewinns

Aktionen	Umsatz	Schulische Veranstaltungen	Umsatz
Kuchen- und Pizzaverkauf	48 €	Berufsbildung	120 €
Kleinere Cateringaufträge	123 €	Faires Adventsbuffet	180 €
Infotage / Tag der offenen Tür	210 €	Werkstattmarkt	117 €
X 2 - Projektprüfungswettbewerb	270 €	Projektprüfung - Frühstück	100 €
Abschlussfest Jahrgang 10	400 €	Gesamtumsatz	1568 €

Gesamtumsatz bis 14.7.2014: 1568 € . Nach Abzug der Unkosten für Lebensmittel, Dekomaterialien, Fehlproduktionen u.ä. bleibt ein Gewinn von 950 €. 33% (ca. 316€) gehen an das PREDA-PROJEKT, womit 1 Kinder aus dem KNAST oder aus einem BORDELL BEFREIT werden! Das finden wir SUPER! Das GELD überweisen wir demnächst an SHAY CULLEN auf den PHILIPPEN! 316 € gehen an das El Salvador—Projekt für Schulmaterial, Essen und Erzieher :)

Ziele der Schülerfirma Little-Master-Chefs



Wir wollen uns für die Eine-Welt engagieren und die Hälfte von unserem Gewinn an die Kinderhilfsorganisation PREDA spenden, zu der wir einen persönlichen Kontakt haben. PREDA befreit Straßenkinder auf den Philippinen aus dem Knast und Bordellen und gibt ihnen die Chance für eine bessere Zukunft.



Schülerfirma — was ist das eigentlich?

Wir haben versucht in der Firmenzeitung einen Überblick unsere Ziele, Ideen und Tätigkeiten zu geben, die viel mit demokratischem Handeln zu tun haben:

- Wir sind eine GmbE (Gesellschaft mit besonderer Erfahrung)
- Wir sind basisdemokratisch: Jedes Firmenmitglied wird in die Abteilung gewählt, die sie / er möchte – auch die Geschäftsführung! Natürlich können auch Mitarbeiter

abgewählt werden, wenn sie ihre Arbeit nicht gut machen oder wir ihnen nicht mehr vertrauen. Das ist aber bisher noch nicht passiert.

- Wir unterstützen den Fairen Handel und setzen uns damit für eine gerechtere Welt ein. Wir benutzen Produkte für unserer Gerichte wie Kakao, Schokolade, Zucker, Kaffee, Datteln Mangos, die ohne Kinderarbeit und Ausbeutung hergestellt werden. Meistens

haben sie sogar BIO-Qualität.

- Wir stimmen gemeinsam darüber ab, welche Cateringaufträge wir annehmen oder ablehnen, welche Rezepte wir ausprobieren und was mit dem verdienten Geld passiert. Wir unterstützen damit die Kinderhilfsorganisation PREDA auf den Philippinen, die Kinder aus dem Knast oder aus Bordellen holen und ihnen einen besseren Start in die Zukunft ermöglichen.