

## **Ausstattung einer Schülerfirma für die Zubereitung kalter Zwischenmahlzeiten**

### **1 Ausstattung für die Zubereitung**

#### **1.1 Geräte / Material je Arbeitsplatz „Zubereitung“**

Der Umfang der Ausstattung ist abhängig von den im Laufe des Schuljahres geplanten Produkten, die hergestellt werden sollen. Vorgesehen ist im Folgenden die Zubereitung von Brötchen, Obst-, Gemüse-, Brotspeisen, Milchspeisen, Obstsalat, Müsli, Rohkost, Dippes, Mixgetränken.

- Messer: 2 Schneidmesser (unterschiedlich lang), 1 Schälmesser, evtl. 2 Sparschäler (1 x waagerechte Klinge, 1 x senkrechte Klinge), 1 Brot-/Brötchenmesser, 2 Tafelmesser, evtl. Alleschneider (für Brot, Aufschnitt und Käse)
- Besteck: 4 Teelöffel, 2 Esslöffel, 2 Gabeln, evtl. 2 Fleischgabeln (Aufschnitt und Käse)
- 2 Schneidebretter, Holz (unterschiedlich groß)
- evtl. 1 Ablageteller
- 2 Lebensmittelschalen, 4 Lebensmittelteller und/oder -schüsseln/-schälchen
- 2 Rührschüsseln, 1 Rührbecher
- 2 Schneebesen (unterschiedlich groß), evtl. Handrührgerät evtl. mit Mixstab
- 1 Durchschlag
- 1 Abfallschale, -teller
- Arbeitskleidung (Schürze / Kittel / T-Shirt, Haube, evtl. Einmalhandschuhe)
- evtl. Rollwagen

#### **1.2 Geräte / Material für den Zubereitungsraum**

- Schrank / Regal zur Aufbewahrung von Bewirtschaftungs-, Dokumentations- / Planungsunterlagen
- abgetrennte und evtl. abschließbare Lagerräume
  - o Lagermöglichkeiten für Trockenvorräte (Müsli-Mischungen, Brot, Trockenfrüchte)
  - o Kühle Lagermöglichkeiten für Obst und Gemüse
  - o (Großer) Kühlschrank zur Lagerung von Milchprodukten, Getränken und Aufschnitt
- Arbeitsflächen (mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen)
- Heißwassergerät
- Lagermöglichkeiten für Gerätschaften (Geschirrschränke, Besteckschubladen...)
- Geschirrspüler bzw. Spüle für Geschirr und Besteck
- Spüle zur Reinigung der Lebensmittel bzw. Spülschüssel nur zur Verwendung für Lebensmittel
- Handwaschbecken mit Seife und Einmalhandtücher bzw. Heißlufttrockner
- (getrennter) Abfallbereich, Abfalleimer mit Deckel und Beutel

## **2 Ausstattung für den Verkauf**

### **2.1 Geräte / Material je Arbeitsplatz „Verkauf“**

Verkauf von Brötchen, Obst-, Gemüse-, Brotspieße, Milchspeisen, Obstsalat, Müsli, Rohkost, Dipps, Mixgetränke, Säfte

- 2-3 (Edelstahl-)Platten (Brötchen, Rohkost, Spieße)
- 2-3 Glas- und/oder Porzellanschüsseln (Obstsalat, Milchspeisen, Müsli)
- 2-3 Glas- und/oder Porzellanschälchen (Dipps)
- 2-3 Glas-Karaffen (Mixgetränke, Säfte)
- Anlegebesteck: 2-4 Zangen, 3-6 Esslöffel, 3-6 Teelöffel
- Arbeitskleidung (Schürze / Kittel / T-Shirt, Haube, evtl. Einmalhandschuhe)
- evtl. Rollwagen

### **2.2 Geräte / Material für den Verkaufsraum**

- Schrank / Regal zur Aufbewahrung von Bewirtschaftungs-, Dokumentations- / Planungsunterlagen
- Abgeschirmte Verkaufstheke / Verkaufstisch (mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen)
- Kühlmöglichkeiten für Getränke und Milchprodukte
- Ausreichend Abstellfläche zur Lagerung der Produkte für den Verkauf in den Pausen; evtl. auch mit Kühlung (Theke)
- Essgeschirr und Essbesteck
- Servietten, evtl. Tischwäsche, Dekorationsmaterial
- Anrichtengeschirr evtl. abdeckbar bzw. verschließbar
- Abfalleimer mit Deckel und Beutel

## **3 Ausstattung für die Zubereitung und den Verkauf**

### **3.1 Geräte / Material je Arbeitsplatz „Spülen und Reinigung“**

- 2-3 Spültücher, 1 Spülbürste, 4 Abwischtücher, 4-6 Trockentücher, 1 Waschmaschine, 1 Trockenständer, evtl. 1 Trockner
- Reinigungs- / Desinfektionsmittel
- 1 Putzeimer
- 1 Wischeimer, 1 Wischgerät (Wischsystem oder Schrubber, Abzieher, Aufnehmer)
- 1 Besen, 1 Handfeger, 1 Kehrschaufel

### **3.2 Allgemein „Spülen und Reinigung“**

- abgetrennter Wäschebereich (Waschmaschine, Wäschetrockner, Wäschetrockenständer)
- abgetrennte bzw. abgeschlossene Aufbewahrungsmöglichkeit für Reinigungs- und Desinfektionsmittel

## **4 Allgemeine Anforderungen**

---

- Raum für die Zubereitung der Speisen (engerichteter separater Raum, z. B. Schul-Lehrküche)
- Raum für den Verkauf der Speisen (angrenzende Theke, Fenster für den Verkauf nach Außen)
  - Gut erreichbar und mit freiem Zugang für SchülerInnen und Lieferanten
  - Bei Thekenverkauf: ausreichend groß für die zu erwartende SchülerInnenzahl
  - Möglichst ebenerdig
  - Abschließbar
  - Keine Versperrung von Fluchtwegen
  - Wasserzu- und -abfluss, elektrischer Strom bzw. ausreichende Anzahl an Steckdosen, Telefonanschluss, Computeranschluss, gute Lüftungsmöglichkeiten (leichte Zugänglichkeit der Lüftungssystem-Filter zur regelmäßigen Reinigung), Thermoregulation (Heizung im Winter, Kühlung im Sommer bei großer Hitzeeinwirkung), ausreichend helle Beleuchtung.

### **5 Hygienische Anforderungen**

Bei der Zubereitung und beim Verkauf unverpackter Produkte (Wurst- und Käsebrötchen = tierische Lebensmittel als Belag) sind die Bestimmungen der Lebensmittel-Hygieneverordnung NRW einzuhalten; d. h. unter anderem:

- Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind bei Temperaturen von unter 7°C aufzubewahren (dies gilt auch für Lebensmittel in der Verkaufstheke, wenn sie noch am gleichen Tag verkauft werden)
- Bei der Zubereitung von unverpackten Lebensmitteln dürfen nur einwandfreie, saubere, rost- und korrosionsfreie Gegenstände benutzt werden, die nicht zu anderen Zwecken als zum Behandeln von Lebensmitteln verwendet werden.
- Ausstattung der Zubereitungsräume u. a.:
- Wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Fußböden
- Abwaschbarer Anstrich bzw. Fliesen an Wänden (bis zu einer Höhe von 2 m)
- Gesonderte Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und mit Seife und Einmalhandtüchern
- Fliegengitter vor den Fenstern
- Verkaufs- / Arbeitstische müssen mit einer glatten, leicht abwaschbaren Platte versehen sein.
- Beim Verkauf unverpackte Lebensmittel so abschirmen bzw. abdecken, dass sie weder berührt noch angehustet werden können.
- Verpackungsmaterialien müssen gesundheitlich unbedenklich, sauber und unbenutzt sein.
- Das Personal hat einmalig belehrt (Gesundheits-/Veterinäramt bzw. vom Gesundheitsamt bestellter Facharzt) und jährlich geschult zu werden.

### **Literatur**

- Bönnhoff, N., Hemker, M.: Lebensmittelhygiene. Empfehlungen für den haushaltsbezogenen Unterricht unter besonderer Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes. In: Eissing, G. (Hrsg.): Arbeitsbericht Nr. 7/2007. Dortmund: Schriftenreihe des Faches Hauswirtschaftswissenschaft der TU Dortmund, 2007
- Gräfe, D., Tenberge-Weber, U., Farsen, F.: Vollwert-Schulkiosk. Ein Leitfaden für Lehrer/innen, Schüler/innen, Eltern und Hausmeister/innen, die das Lebensmittelangebot am Schulkioskverbessern wollen. Düsseldorf: Eigenverlag Verbraucherzentrale NRW e. V., 1993, S. 17f
- Hartmann, R., Forkel, J.: Lernort Schulkiosk. Praktische Ansätze zur Förderung eines gesundheitsbezogenen Ernährungsverhaltens in der Schule. Düsseldorf: Eigenverlag Pädagogisches Institut der Landeshauptstadt & Verbraucher-Zentrale NRW e. V., 1991
- MUNLV: Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung. Düsseldorf 2008
- Verbraucher-Zentrale Hessen (Hrsg.): Schule mit Biss. Ein Check-Up für den Schulkiosk. Eigenverlag: Frankfurt 2002, S. 20f