

Der Schulkiosk: Not macht erfinderisch



Ein Projekt von Schülern für Schüler am Berufsschulzentrum Stockach

Morgens, kurz vor halb 10 im Berufsschulzentrum Stockach: Im Schulkiosk, einem schmalen Raum mit breiter Glasfront, herrscht hektisches Treiben. Vier Schülerinnen und Schüler des kaufmännischen Berufskollegs (1. Jahr) stehen hinter der Glasscheibe und sprechen die letzten Handgriffe ab. Jetzt muss alles sitzen. Die ersten Kunden warten bereits auf der anderen Seite der Scheibe, manche mit dem abgezählten Geld in der Hand.

Seit September 2021 ist aus einer Idee Realität geworden: Den Schulkiosk von Schülern betreiben zu lassen. Alexander Kupferschmid, Lehrer für Betriebswirtschaftslehre und hauptverantwortlich für das Projekt, erinnert sich an die Anfangszeit: „Nachdem der Kiosk einige Zeit leer gestanden hatte und die Suche nach einem neuen Pächter erfolglos blieb, wurde das neue Konzept quasi aus der Not geboren. Die Schülerinnen und Schüler meldeten vermehrt Bedarf, sich auch in der Schule mit Essen versorgen zu können.“ Gemeinsam sei mit dem Team der Schulleitung überlegt worden, wie man das Ganze aufziehen könnte. „Da wir eine Übungsfirma (Üfa) im Haus haben, war es für uns naheliegend, diesen Kiosk von Schülern maßgeblich mitgestalten zu lassen“, so Kupferschmid.

Jede Woche ist eine andere Klasse für den Verkauf zuständig und übernimmt gruppenweise rollierende Schichten für die kleine und



Lehrer Alexander Kupferschmid geht in den Räumen der Übungsfirma mit der Schülerin Nicole Seifert die Schichtpläne für den Schulkiosk durch.



Foto: BSZ Stockach

Im Schulkiosk wird Sarah Bjelan von ihrer Mitschülerin Patricia Gecevic bedient.

große Pause. Integriert in dieses Vorhaben ist auch die Abteilung Küche. Helmut Weber, Lehrer für das Fach Nahrungszubereitung, ist hier führend involviert. Seine Aufgaben erstrecken sich vom Einkauf beim örtlichen Metzger oder dem Großhandel bis hin zur Vorbereitung des Verkaufsraumes und der Backwaren, die täglich von einem Stockacher Bäcker geliefert werden. Der gelernte Koch hält sich während des Verkaufs zwar im Hintergrund, gibt aber Hilfestellung, wenn die Schülerinnen und Schüler Fragen haben. Er betont: „Hygiene ist sehr wichtig. Daher führe ich zu Wochenbeginn für jede neue Klasse eine schulspezifische Hygieneeinweisung durch. So sind Kasse und Ausgabe z.B. strikt getrennt.“

Als die Schlange vor der Glasscheibe länger wird, kehrt allmählich Routine ein. Es wechseln Schokoriegeln, belegte Brötchen, süße Teilchen und auch einmal Kaffee den Besitzer. Die kleine Kasse füllt sich. Sarah Bjelan, die Dienst hat, findet die Idee des von Schülern betriebenen Kiosks sehr sinnvoll, da man direkt in der Schule die Möglichkeit habe, etwas zu essen zu kaufen und dadurch Kraft zu tanken. Ihre Schwester Leonie sieht weitere Vorteile: „Ich habe gemerkt, dass man durch die Erfahrungen im Verkauf offener wird, da man mehr in Kontakt mit anderen kommt. Auch lernt man mit Geld umzugehen und viel über Hygienestandards.“

Unterstützt werden die Schülerinnen und Schüler von weiteren engagierten Lehrkräften, die die Prozesse im Hintergrund begleiten. Alexander Kupferschmid, der aktuell sowohl administrative als auch operative Aufgaben innehat, erläutert: „Die Schichtpläne erstelle ich immer mit Isabell Kasparik und Nicole Seifert vom

kaufmännischen Berufskolleg (2. Jahr), die mich im Rahmen der Üfa-Arbeit enorm unterstützen. Ziel ist es, das operative Geschäft in Zukunft ganz an die Schülerinnen und Schüler sowie das Kollegium zu übergeben. Auch streben wir keine Gewinnerorientierung an, da wir als Verein kostendeckend bleiben wollen. So können wir unser Sortiment auch zu einem fairen Preis an die Schülerinnen und Schüler weitergeben.“

Dass aus einer vagen Idee gelebte Realität geworden ist, darüber freut sich auch Schulleiterin Saskia Metzler: „Ohne die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler, die Begeisterung unserer engagierten Lehrkräfte und insbesondere die Unterstützung des Landrates und des Landratsamtes Konstanz hätten wir dieses Projekt so nicht verwirklichen können.“ Bezogen auf die veränderte Situation fügt sie hinzu: „Nun sind wir in der Lage, schnell und einfach auf die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler einzugehen und wir können selbst auf Nachhaltigkeit und gesündere Ernährung achten.“

Inzwischen ist der Schulgong ertönt und die kleine Pause beendet, die Jugendlichen hinter der Glasscheibe des Schulkiosks sind bereits dabei, die Kasse sicher zu verstauen und die Backwaren ordnungsgemäß zu verräumen. Es wird ruhiger im Foyer der Schu-



Lehrer Alexander Kupferschmid und seine Schülerinnen und Schüler übernehmen in der Übungsfirma die Verwaltung des Schulkiosks.

le. Bis zur großen Pause ist es jedoch nicht mehr lange hin und dann wird eine neue Schicht den Dienst übernehmen und auf der anderen Seite ihre hungrigen Schulkameraden mit leckeren Backwaren bedienen.

Drei Fragen an Zeno Danner, Landrat des Landkreises Konstanz:



Foto: Ulrike Sommer

Zeno Danner (*1978 in Konstanz) ist ein parteiloser Kommunalpolitiker und seit 1. Mai 2019 Landrat des Landkreises Konstanz.

BSZ Stockach: *Der Schulkiosk des BSZ Stockach ist ein Projekt von Schülern für Schüler. Wie beurteilen Sie dieses Projekt?*

Zeno Danner: Das von der Schule vorgelegte Konzept für den Betrieb des Kiosks hat uns im Hinblick auf die Gründung einer Übungs-/Juniorfirma, dem Fach „Kiosk“ im Unterricht, der Betreuung durch Lehrkräfte sowie der Verbindung von Theorie und Praxis überzeugt. Daher wurde mit der Schule eine Nutzungsvereinbarung für ein Probejahr geschlossen. Ich freue mich über das Engagement der Schule, sowie der Schülerinnen und Schüler.

BSZ Stockach: *Inwiefern fördert der Landkreis Konstanz ähnliche Projekte an beruflichen Schulen?*

Zeno Danner: Der Landkreis hat Übungsfirmen an drei Schulen genehmigt, dort Getränke- und Snackautomaten aufstellen und betreiben zu dürfen. Die Automaten wurden von den Übungsfirmen/der Schule beschafft, der Landkreis stellte die Anschlüsse für Wasser und Strom her. Je nach Vereinbarung bezahlen die Übungsfirmen eine Umsatzpacht bzw. Strom und Wasser. An einer weiteren Schule wird ein ehemaliger Kiosk zu Verfügung gestellt, aus dem eine Übungsfirma gelegentlich in der Pause Schulbedarf verkauft. Auch bei diesen Projekten war es unser Ziel, die Schulen zu unterstützen und die Rahmenbedingungen für „Theorie trifft auf Praxis“ zu schaffen.

BSZ Stockach: *Welche Faktoren sind für deren Erfolg Ihrer Meinung nach notwendig?*

Zeno Danner: Bei den Kiosken und Mensen handelt es sich um eigenständige Wirtschaftsbetriebe. Sie müssen sich gegen die Konkurrenz durchsetzen, die sich gerade rund um die Schulen aktiv ansiedelt. Die Produkte, der Verkaufspreis und die Öffnungszeiten müssen daher auf die Wünsche und das finanzielle Budget der Zielgruppe abgestimmt sein. Am Ende ist immer auch das Engagement der Schülerinnen und Schüler maßgeblich.



Willkommen am Berufsschulzentrum Stockach!



Du möchtest das Abitur oder die Fachhochschulreife machen? Oder die mittlere Reife? Du planst, in die Lehre zu gehen? Bei uns kannst du erfolgreich durchstarten, egal ob du deine Ausbildung in Vollzeit oder Teilzeit absolvierst. Das Berufsschulzentrum Stockach bietet alle staatlich anerkannten Schulabschlüsse an. Außerdem hat das BSZ Stockach als Berufsschule und Partner in der dualen Ausbildung ein „Ohr an der Wirtschaft“. Überzeug dich selbst!



UNSERE KONTAKTDATEN:

Berufsschulzentrum Stockach

Schulleiterin: Saskia Metzler

Ansprechpartner:

Berufskollegs und Wirtschaftsgymnasium:

Andreas Maier (maier.andreas@bsz-stockach.de)

Berufsfachschulen und Berufsvorbereitung:

Stefanie Rau (rau.stefanie@bsz-stockach.de)

Duale Ausbildung:

Matthias Schalk (schalk.matthias@bsz-stockach.de)

Conradin-Kreutzer-Str. 1

78883 Stockach

Telefon: 07771 8704-0

Fax: 07771 8704-29

E-Mail: sekretariat@bsz-stockach.de

www.bsz-stockach.de



DEINE AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN AM BSZ STOCKACH:



Das Berufsschulzentrum Stockach bietet alle Bildungsabschlüsse an – in Vollzeit (die Ausbildung erfolgt am BSZ Stockach) oder Teilzeit (Duale Ausbildung in Schule und Ausbildungsbetrieb):

Ausbildung in Vollzeit:

Kaufmännischer Bereich

Ausbildungsvorbereitung Profil Wirtschaft – 1-jähriger Bildungsgang, integrativ mit der zweijährigen Berufsfachschule (Abschluss: Erweiterter Hauptschulabschluss /Erfüllung der Berufsschulpflicht)

Zweijährige Berufsfachschule Profil Wirtschaft (Abschluss: Fachschulreife/ Mittlerer Bildungsabschluss)

Kaufmännisches Berufskolleg I und II (Abschluss: Fachhochschulreife)

Wirtschaftsgymnasium in den Profilen Wirtschaft und internationale Wirtschaft (Abschluss: Allgemeine Hochschulreife)

Hauswirtschaftlicher Bereich

Ausbildungsvorbereitung Profil Hauswirtschaft und Ernährung 1-jähriger Bildungsgang, integrativ mit der zweijährigen Berufsfachschule (Abschluss: Erweiterter Hauptschulabschluss / Erfüllung der Berufsschulpflicht)

Zweijährige Berufsfachschule Hauswirtschaft und Ernährung (Abschluss: Fachschulreife/Mittlerer Bildungsabschluss)

Vorqualifizierungsjahr Arbeit und Beruf in Kooperation mit SBBZ (Abschluss: Hauptschulabschluss)

Kooperative berufliche Bildung und Vorbereitung auf den allgemeinen Arbeitsmarkt KOBV

Berufsvorbereitende Einrichtung BVE

Gewerblicher Bereich

Ausbildungsvorbereitung Profil Metallverarbeitung– 1-jähriger Bildungsgang (Abschluss: Erweiterter Hauptschulabschluss / Erfüllung der Berufsschulpflicht)

Technisches Berufskolleg I und II (Abschluss: Fachhochschulreife)

Vorqualifizierungsjahr Arbeit und Beruf mit Schwerpunkt Erwerb von Deutschkenntnissen/VAB-O

Ausbildung in Teilzeit (Duale Ausbildung):

Verkäufer/-in (m/w/d)

Kauffrau/-mann im Einzelhandel (m/w/d)

Kauffrau/-mann für Groß- und Außenhandelsmanagement (m/w/d)

Duales Berufskolleg „Europäisches und Internationales Wirtschaftsmanagement plus“ (EWM - IWMplus) in den Fachrichtungen Industrie und Großhandel

Fachpraktiker/- in Küche (Sonderberufsschule) (m/w/d)

Fachpraktiker/- in Hauswirtschaft (Sonderberufsschule) (m/w/d)

Fachpraktiker/-in Verkauf (Sonderberufsschule) (m/w/d)



UNSERE STÄRKEN:



Unterricht mit modernen Medien

Individuelle Förderung

Persönlicher und enger Kontakt zwischen Lehrern und Schülern

Sehr gutes Schul- und Klassenklima

Übungsfirmen in den kaufmännischen Berufskollegs und Berufsfachschulen/Ausbildungsvorbereitung

Modern und digital ausgestattete Lehrküchen und Werkstatträume