AG CoolSchool plant ein Schülercafe

Sie sind Mitglied der vierköpfigen AG CoolSchool Ihrer Schule und Sie haben sich in diesem Schuljahr als Ziel gesetzt, ein Schülercafé zu gestalten. Die entsprechenden Planungen dürfen Sie in Eigenregie übernehmen. Die einzige Vorgabe von Schulleitung und Elternbeirat ist es, dem Nachhaltigkeitsgedanken sowohl bei Getränken als auch bei den angebotenen Speisen zu entsprechen. Ihr ausgearbeitetes Konzept sollen Sie demnächst dem Schulforum präsentieren, damit darüber entschieden werden kann.

Das müssen Sie erledigen:

1. Erstellen Sie im Team ein umfassendes **Gesamtkonzept**, welches alle organisatorischen Aspekte berücksichtigt, die Ihr Schülercafé zu einem Erfolg werden lassen.

2. **Im ersten Teil der Präsentation** muss **Ihre Gruppe gemeinsam** das Schulforum (= Prüfer) von ihrem Gesamtkonzept für das Schülercafé mit viel Phantasie, Kreativität und einer anschaulichen Präsentation überzeugen. **(= Gruppenaufgabe)**

3. **Im zweiten Teil der Präsentation** geht es um die Entscheidung für **einen** Kaffeelieferanten. Um diese dem Schulforum transparent zu machen, werden vier Anbieter (Tchibo, Starbucks, Dennree, selbstgewählte Kaffeerösterei aus dem Allgäu) kritisch in Bezug auf Unternehmensgeschichte und -struktur, Marketingstrategien sowie Nachhaltigkeit von **jeweils einem AG-Mitglied** unter die Lupe genommen. **(= Einzelaufgabe)**

4. **Am Ende der Präsentation** steht die gemeinsam begründete Entscheidung für **einen** dieser vier Lieferanten. **(= Gruppenaufgabe)**

5. **Durchführung: Nachhaltigkeit im Fokus**
   - Sie wollen im Schülercafe zu den Getränken auch Speisen anbieten die dem Nachhaltigkeitskonzept entsprechen.
   - Recherchieren Sie, wie Sie als Schülercafebetreiber verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit umsetzen können.
   - Finden Sie Möglichkeiten bei Planung, Einkauf und Zubereitung der Speisen nachhaltig zu handeln.
   - Zeigen Sie dies anhand eines nachhaltigen Speisenangebotes auf, das ein pikantes und ein süßes Gericht sowie eine typische "Allgäuer Spezialität" enthält. (Innerhalb der Gruppe dürfen sich die Gerichte nicht wiederholen)
   - Danach führen Sie während der praktischen Durchführung den Einkauf Ihrer Speisen durch, schreiben einen Organisationsplan für eines Ihrer geplanten Gerichte und bereiten dieses im Anschluss zu.
   - Außerdem geben Sie für Ihre Gerichte **Rezeptblätter, Einkaufszettel** und die **Ausarbeitung der Nachhaltigkeit** bei Planung und Einkauf ihrer 3 Gerichte (schriftlich – mindestens 6 Aspekte) ab.

6. **Präsentieren Sie gemeinsam Ihre Projektinhalte anschaulich!**
   - Am **Montag, 08.05.2023,** präsentieren Sie Ihre Ergebnisse an einem vorgegebenen Termin zu dem Thema „Planung eines Schülercafes". Denken Sie daran, daß es eine Gruppen- und Einzelarbeit gibt. Jede/r übernimmt dabei die Darstellung und Präsentation der eigenen Arbeitsergebnisse (ca. 5 min), sowie des Gruppenergebnisses (gemeinsamer Vortrag, ca. 5 min).
   - Am **Freitag, 12.05.2023,** geben Sie **bis 08:00 Uhr** Ihre Projektmappe bei der Klassenleitung ab.

Jedes Gruppenmitglied erstellt eine Projektmappe mit folgendem Inhalt:

- Deckblatt
- Ergebnis der Einzelaufgabe
- Eidesstattliche Erklärung
- Inhaltsverzeichnis
- Reflexion
- Leittext
- Quellen