

## Gesamtschüler gründen eigene Catering-Firma

**Delbrück. Anfang Juli 2017 nahmen Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufe sechs der Gesamtschule Delbrück an einer "Belehrung zum Infektionsschutz" teil. Geleitet wurde die Veranstaltung von Herrn Jakobi, Mitarbeiter des Gesundheitsamtes des Kreises Paderborn, welcher den Jugendlichen in schülergerechter Form erklärte, welche Regeln und Vorschriften bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu beachten sind.**

Die Mädchen und Jungen freuten sich über diese etwas andere Unterrichtsveranstaltung und nahmen viele wertvolle Informationen für die zukünftige Umsetzung ihres Projektes mit, denn die Gründung dessen ist bereits für das nächste Schuljahr, 2017/2018, von der Gesamtschule Delbrück geplant. Es sieht vor, dass Schülerinnen und Schü-

ler einen eigenen Catering-Service von Grund auf errichten. Neben der Lieferung von Snacks und kleinen Speisen für schulische Veranstaltungen, wollen die jungen Firmengründer auch gerne externe Bestellungen annehmen. Die Schüler, die an der Sicherheitsbelehrung teilgenommen haben, gehören zu den Gründungsmitgliedern der Schülerfirma und sind bereits von Theresia Diekmann-Brusche in die Planungen miteinbezogen worden.

Zwei Lehrerinnen der Gesamtschule, Frau Kronshage (Lehrerin für Sonderpädagogik) und Frau Gubitz (Lehrerin für das Fach Arbeitslehre-Hauswirtschaft) tragen einen weiteren großen Teil dazu bei, dass dieses bedeutsame Projekt realisiert werden kann. Indem die Schülerinnen und Schüler die Speisen nicht nur zubereiten, sondern auch für



*Gesamtschüler bereiten sich auf die Gründung ihrer eigenen Catering-Firma vor. (v. li.) Jian, Robin, Lukas und Christina (alle aus der 6a) bei der Zubereitung von Speisen.*

den Einkauf, die Abrechnungen und das Marketing zuständig sind, übernehmen sie Verantwortung und lernen fächerübergreifend und praxisbezogen.

Das Vorhaben stellt somit auch ein wichtiges Element in der Berufsvorbereitung dar. Die Firma der Schüler soll inklusiv von Jugendlichen unterschiedlichster Lernvoraussetzungen betrieben werden. Die Vielfalt an Aufgaben die sich ergibt, macht es allen

möglich, ihre Stärken einzubringen und an den neuen Herausforderungen zu wachsen. Dank der großzügigen Unterstützung des Schulträgers und einer Spende des Fördervereins ist es den beteiligten SchülerInnen und Lehrkräften möglich, mit einer sehr guten Ausstattung zu starten. Der Catering-Service wird im jetzigen Realschulgebäude in einem eigenen Raum mit eingebauter Küchenzeile betrieben werden.