



Schulcafé

<http://www.stmarien.com/> unter Unsere Schule/ Unser Schulcafé

	Schule	Berufliche Schulen Haus St. Marien Badstr. 88, 92318 Neumarkt i.d. Oberpfalz Tel.: 09181/ 473-0; Fax: -1020 E-Mail: info@stmarien.com www.stmarien.com http://www.stmarien.com/				
	Ansprechpartner Schülercafé	Claudia Meissner				
	Schülerzahl insg.	Ca. 430				
	Gäste/Kunden	Ca. 60 Gäste täglich, ca. 50 Schüler, 10 Lehrkräfte				
	Team	Frau Lang, Leiterin des Schulcafés, je 2 PraktikantInnen der Schule, zusätzlich SchülerInnen, die im Praxisunterricht in den Lehrküchen mit Lehrkräften Speisen herstellen, die dann im Schulcafé verkauft werden.				
	Betreuer	Fr. Kirzinger, Fr. Henrich (Betreuungslehrkräfte für PraktikantInnen)				
	Öffnungszeiten	<table border="1"> <tr> <th>Öffnungstage</th> <th>Öffnungszeiten</th> </tr> <tr> <td>Mo - Do</td> <td>12:30 – 14:00 Uhr</td> </tr> </table>	Öffnungstage	Öffnungszeiten	Mo - Do	12:30 – 14:00 Uhr
Öffnungstage	Öffnungszeiten					
Mo - Do	12:30 – 14:00 Uhr					
Arbeitszeiten	Mo – Do 8:30 – 15:00 Uhr, Arbeitszeit variiert nach Angebot und sonstigen Tätigkeiten					
Aus dem Angebot:	Räume/Ausstattung	Zubereitungsraum mit Ausgabetheke (11 m ²) sog. „Pausenhalle“ mit ca. 60 Plätzen (diese wird bei Projekten/ Aktionstagen entspr. dekoriert) eigener Lagerraum				

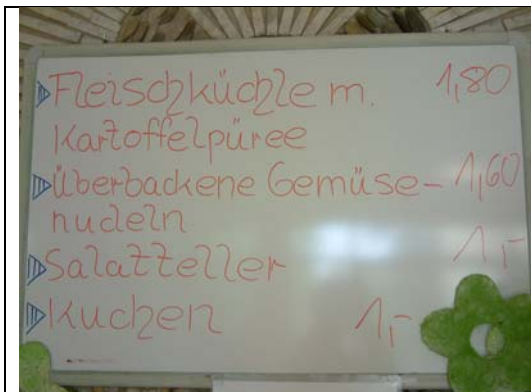
Täglich 2 warme Hauptgerichte (vegetarisch/ nicht vegetarisch), teilweise Suppe, Salat (Salatbar), variabel je nach jahreszeitlichem Angebot, Nachspeisen: Quark-/ Joghurt-/ Milch-Speisen, diverse Kuchen, Zusatzstoffe: gesonderter Aushang
Die angebotenen Speisen werden frisch zubereitet

Gerichte und Nachspeisen: Nudel- und Reisgerichte, Fleischspeisen, Salate, Gerichte f. Vegetarier und Moslems...

Pikantes: Belegte Brötchen, Belegte Baguettes, Pizza, Zwiebelkuchen, Toast, ...

Getränke: Kaffee, Cappucino, heiße Schokolade, Tee.....

Süßes: Kuchen, Torten, Obstsalat; Nussecken, Muffins und weiteres Kleingebäck...



Historisches	Beginn im Jahr 2000 mit kleinen „Snacks“
Betriebswirtschaftl. Aspekte	Mischkalkulation
Größter Erfolg	Seit der Eröffnung im Jahr 2000 stetig steigende Anzahl SchülerInnen und Lehrkräfte, Weihnachtsbrunch, Projektwoche zur Fußball WM, große Beliebtheit der Salatbar
Das sollte man noch über uns wissen	Wir bieten das Schulcafé als Service für unsere SchülerInnen an.
Tipps für Neueinsteiger	Unbedingt frühest möglich Kontakt zur Lebensmittelüberwachung herstellen; bei der Preiskalkulation für die Speisen das finanzielle Budget der SchülerInnen berücksichtigen.
Zukunftsplanungen	Noch mehr Projekttag und kulinarische Events – Motto: von und für SchülerInnen von St. Marien