**Bericht Anfänge des Crêpes-Verkaufs aus 2009**

Die AGs und Lernwerkstätten kosten Geld – sind aber ein wichtiger Bestandteil des Schullebens! So entstand bei den Elternbeiräten der 3. Klassen im September 2009 die Idee mit einem Crêpes-Verkauf beim Flandernfest hierfür Geld zu sammeln. Das Flandernfest wird jedes Jahr von Bürgerinnen/Stiftung Jugendhilfe aktiv organisiert und bot zusätzlich auch noch die Möglichkeit, die Schule mit Ihrem Profil im Stadtteil vorzustellen.

Mit Hilfe der Eltern wurden herzhafte und süße Crêpes verkauft. Der Zuspruch war sehr gut und so wurden in 2009 250 Euro Gewinn erzielt, die der Rektorin Frau Besch für eine Lernwerkstatt übergeben wurden. Wir wünschen uns, dass die Präsentation unserer Schule auf dem Flandernfest weitergeführt wird und sich vielleicht der Crêpes-Verkauf als Institution der 3.Klassen etabliert, um so einen Beitrag zur Weiterführung der Lernwerkstätten und AGs zu leisten.

An einem Vorbereitungstreffen fürs Flandernfest sollte ein Vertreter der Schule teilnehmen.

Wir hatten unseren Standplatz am Rand des Parkplatzes vor den Häusern 47/1-9.

**Bericht Crêpes-Verkauf Flandernfest 2024**

Der Bericht aus 2017 war sehr hilfreich.

Die verschiedenen Checklisten wurden erneuert auf eine einheitliche umgeschrieben. Vieles Wichtige ist auch schon unter „Checkliste Flandernfest (Stand 2024)“ hineingeschrieben.

Wir haben 12x **Teig** plus 1x Reserve verbraucht.

Die **Preise** für die Crêpes wurden leicht erhöht um je € 0,50. Diese Preise sind immernoch weit unter den Preisen von offiziellen Crêpes-Ständen. Allerdings haben diese Platten einen Durchmesser von meist 40cm und unsere 2 Schulplatten nur ca. 34cm.

Zudem wurde auf Schinken und Banane verzichtet. Die Nachfrage war für Nutella am höchsten, danach kam Zucker-Zimt. Diese machten zusammen schätzungsweise einen Anteil von 70% der gesamten Verkäufe aus!

Zimt und Zucker 2,00€

Nutella 2,50€

Apfelmus 2,50€

Käse 3,00€

Aus umweltschutzgründen wurde auf Alufolie verzichtet. Es wurde auch nicht benötigt, denn die Crêpes werden ja sofort warm verzehrt und nicht irgendwo hin mitgenommen.

Die **Kasse** muss rechtzeitig bei Förderverein abgeholt werden, daher in die Checkliste aufgenommen.

Die Punkte aus **Nr. 6 der Checkliste (Wasserkocher, etc.)** haben wir als Elternbeirat mitgebracht, da wir uns auch um den Aufbau gekümmert haben und den 1. Stand-Dienst übernommen haben.

**Aufbau:**

Die 2 Biertische haben wir mit den Schultischdecken bedeckt und unter die Platten jeweils neu zugeschnittene Abwischbare Tischdecken gelegt.

Der Aufbau des Standes und unsere Deko ist aus der Liste „Standaufbau“ ersichtlich. Wir fanden den Aufbau sehr geschickt, da beide Crêpes-Platten nebeneinander Platz hatten und auch für jede Platte die eigenen Zutaten bereitstanden.

**Arbeitsaufteilung am Stand:**

Es konnten 2 Personen Crêpes backen, 1 Person hat abkassiert und 1 Person hat für die Crêpes zugearbeitet: Wasserkochen für das Wasserbad der Nutella Gläser, neue Zutaten nach vorne stellen (denn der 3. Tisch stand mit Wasserkocher und Ersatz-Zutaten, Küchentüchern etc.) hinten. Diese Person hat auch immer wieder das alte Wasser für die Hölzchen zum Drehen gewechselt.

Auch diese Aufteilung war gut, denn wir konnten auf die Einmalhandschuhe verzichten.

WICHTIG:

Die **Kabeltrommel muss unbedingt voll ausgerollt werden**! Das hatten wir nicht gemacht und dazu noch 3 Stecker (2 für die Platten und 1 für den Wasserkocher) hinein gesteckt. Dadurch hat sich ein Kurzschluss ergeben und wir hatten für ca. 10 min Stromausfall, was leider viele Kunden gekostet hat.

Am besten den Wasserkocher nur bei Gebrauch einstecken.

**Gewinn** 2024: rund **400€**

Die **Ausgaben** für die Nutella, Apfelmus, Zucker-Zimt und Käse haben den Gewinn reduziert, obwohl wir als Elternbeirat einen Teil davon gespendet haben.

Dies auf die Eltern zu verteilen als Spende hat uns zeitlich nicht mehr gereicht, da das Flandernfest schon Anfang der 3. Klasse stattfindet.

Hier sollte man Ende der 2. Klasse die Eltern schon informieren, daher haben wir diese Zutaten auf die „Info Eltern Crêpes-Stand auf Flandernfest sowie Rezept“ als Spende aufgenommen.

Das **Teig-Rezept** wurde angepasst. Hier wurde der „älteste“ Crêpes-Verkäufer Deutschlands Helmut Hällfritzsch zu Rate gezogen, dieser hat schon vor 47 Jahren angefangen Crêpes in Tübingen zu verkaufen nach originalem französischem Vorbild. Das Originalrezept ist leicht salzig und nicht süß. Dann passt es auch besser zu Apfelmus und Käse. Bei süßen Crêpes kommt die Süße allein durch das „Topping“ , das leicht salzige des Teigs schmeckt man nicht mehr heraus.

**Crêpes zubereiten am Fest**:

Herr Hällfritzsch hat uns auch nochmals darauf hingewiesen, dass die Crêpes weder gewendet werden müssen noch Öl benötigen! Dies haben wir vor dem Flandernfest getestet und es hat wunderbar funktioniert und Arbeit (und Öl!) gespart.

Elternbeiräte Leonie Sharif, Friederike Aminy und Katharina Fasoli, 01.10.2024

**Crêpes Verkauf Flandernfest 2017**

Die Dienste waren mit 5 Personen, also inkl. Ersatz besetzt, da wir aus dem Vorjahr das Feedback bekommen hatten, dass viel los war. War gut so. Teig hatten wir 10x, also auch 1x Reserve ausgekostet.

Es gab Crepes mit

Zimt und Zucker 1,50€

Nutella 2,00€

Apfelmus 2,00€

Schinken/Käse 2,50€

Nutella/Banane 2,50€

5 Gläser Nutella waren am Ende leer, aber ausreichend. Schinken und Käse jeweils 5 Pakete war ein bisschen viel. Bananen gab es zum 1. Mal. Hatte ca. 4kg gekauft, war ca. 1 kg zu viel.

2 Töpfe für die Nutella-Schmelzbäder, 2 Schüsseln für die Schaber, Wasserkocher, 25 Liter Wasserkanister,

3 Müllsäcke (2 für außen/Kunden) 1 im Pavillon, sinnvoll wäre auch ein Biomüll-Sack für die Lebensmittelreste)

Wir haben mehr Teller und Servietten gebraucht als gedacht. Wir haben alle Reste plus 200 neue Teller verbraucht und sind am Ende nicht ausgekommen.

Kasse vorher bei Andrea Bange mit 120€ Wechselgeld abgeholt. Hat gepasst.

Wir brauchten 2 Kabeltrommeln und einen Verteilerstecker.

3 Biertische aus der Schule und eine Bank. Pavillon, Schürzen, Spuckschutz, Crepeplatten. T-Shirts hatten wir nicht von der Schule, da die Schürzen „mit Oberteil“ sind.

Einmalhandschuhe, Küchenrolle, Müllbeutel, Servietten, Teller: erstmal schauen, was noch da ist.

Den Einkauf der Verbrauchsgüter (Teller, Servietten etc.) könnte man auch bei der Metro vornehmen, spart auch noch etwas. Frau Besch hat einen Metroausweis, der auf Nachfrage sicher genutzt werden darf.

Aufgebaut war unterm Pavillon vorne Tisch mit Spuckschutz. Rechts die 2 Crepeplatten und links haben wir unter dem 3. Spuckschutz Bananen und Schinken geschnitten.

(An 2 scharfe Messer und Schneidebretter denken.)

Könnte man aber auch anders aufbauen. Wir wussten aber auch nicht, wie es besser gepasst hätte, da man darauf achten muss, dass keiner an die Crepeplatten kommt, da sehr heiß. Also nicht nach vorne stellen und unter die Crepeplatten Alufolie auf die Tische, sonst Tische kaputt.

Deko! Wir hatten ein Schild: Grundschule St. Bernhardt, (ist im Fördervereinsraum) an die Rückwand gehängt., 3 Preisschilder (2 an der Rückwand je rechts und links und 1 vorne am Spuckschutz )

Haben spontan Luftballons organisiert und an die Eck- Stangen des Pavillons gehängt.

Sowie seitlich 2 Schilder „CREPES“, damit die Besucher von weitem sehen, was angeboten wird.

Hierbei sollte man auch an Tesafilm, Wäscheklammern, Schere zur Befestigung denken.

Einnahmen: 469,50€

Vorschlag einiger Eltern:

Eltern, die nicht helfen können und keinen Crepesteig mitbringen, unterstützen durch sponsoren von

Nutellagläser, Öl, Bananen, Apfelmus, Zimt und Zucker etc.

Hatten ca. 60€ Ausgaben, sie man auch noch hätte einsparen können.

Treffpunkt für den Aufbau war unklar. Einige waren an der Schule, andere am Stand.

S. Schnädter, T. Griebel