

Projektbeschreibung – „Produkte für den Sterntalerhof“

1HLT bzw. 2HLT/Kochen:

Im Rahmen des Koch-Unterrichts wurde ein praxisorientiertes Schulprojekt in Kooperation mit dem Sterntalerhof durchgeführt. Ziel des Projekts war es, gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern der 1. und 2. HLT eigene Produkte zu entwickeln, herzustellen, zu verpacken und anschließend für einen guten Zweck im Onlineshop des Sterntalerhofs zu verkaufen.

4HLP/Produktmanagement und Projektatelier:

Das Design der Etiketten bzw. der Beilage wird dabei von der 4HLP im Gegenstand Produktmanagement und Projektatelier durchgeführt.

Der erzielte Gewinn kommt direkt den betreuten Kindern des Sterntalerhofs zugute.

Zielsetzung des Projekts

Das Projekt verfolgte mehrere zentrale Ziele:

- Entwicklung von haltbaren, innovativen Produkten, die es so im Handel nicht gibt
- Umsetzung einer vollständigen Produktentwicklung (Idee → Rezept → Produktion → Verpackung → Verkauf)
- Förderung unternehmerischer Kompetenzen (Teamarbeit, Planung, Produktion, Marketing)
- Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben (Allergene, Etikettierung, rechtliche Kennzeichnung)
- Entwicklung von Zusatzmaterialien wie Verwendungsmöglichkeiten und Rezeptideen für die Produkte

Projektablauf

1. Ideenfindung (April 2025 – 1. HLT, 2 Unterrichtsstunden)

Im April 2025 fand mit der 1. HLT eine intensive Ideenfindungsphase statt. Im Rahmen eines Brainstormings wurden mögliche Produktideen gesammelt und bewertet. Dabei wurden folgende Kriterien berücksichtigt:

- einfache und realistische Herstellung
- lange Haltbarkeit
- besondere, im Handel nicht erhältliche Produktideen
- klare Zielgruppenorientierung

Zusätzlich wurden bereits in dieser Phase rechtliche Grundlagen zu Allergenen und Etikettensprache besprochen.

Ergebnis der Ideenphase:

- Karamellisierte weiße Schokolade mit Himbeeren
- Kürbis-Rum-Likör
- BBQ-Birnen-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Polenta

Außerdem wurde die Idee entwickelt, zu jedem Produkt Anwendungsmöglichkeiten und Rezeptvorschläge beizulegen.

2. Probeproduktion & Optimierung (Mai 2025 – Projekttag)

Im Mai 2025 wurden alle Produkte im Rahmen eines Projekttagess erstmals probeweise hergestellt, verkostet und anschließend optimiert. Dabei wurden Rezepturen angepasst, Konsistenzen verbessert und Geschmack abgestimmt.

Im Anschluss erfolgte:

- Abfüllung der Produkte
- Gestaltung erster Verpackungs- und Etikettenkonzepte
- Vorbereitung der Präsentation

Die fertigen Produktideen wurden anschließend der Geschäftsführung des Sterntalerhofs vorgestellt und positiv aufgenommen.

3. Hauptproduktion (September 2025 – 2 Produktionstage)

Im September 2025 erfolgte die großangelegte Produktion gemeinsam mit der 2. HLT (unter vorbereitender Mitarbeit der 1. HLT).

Ablauf:

Tag 1 (08:00–16:00 Uhr):

- Produktion aller vier Produkte in größerer Menge
- Teilweise Abfüllung und Vorbereitung der Verpackung

Tag 2 (08:00–16:00 Uhr):

- vollständige Abfüllung der Produkte
- Etikettierung nach rechtlichen Vorgaben
- Verpackung der Produkte in Versandboxen
- Vorbereitung für den Onlineshop-Verkauf

Die fertigen Produktboxen wurden anschließend dem Sterntalerhof für den Verkauf im Online-Shop übergeben.

Ergebnis und Fazit

Durch das Projekt konnten die Schülerinnen und Schüler den gesamten Prozess einer Produktentwicklung in der Praxis erleben – von der ersten Idee über die Rezeptentwicklung bis hin zur marktreifen Produktion und Verpackung.

Besonders hervorzuheben ist die Verbindung von unternehmerischem Denken mit sozialem Engagement. Die entstandenen Produkte unterstützen direkt die Arbeit des Sterntalerhofs und leisten somit einen Beitrag für Kinder in schwierigen Lebenssituationen.