

Wie organisiere ich einen Kuchenverkauf im EDEKA? (Stand März 2019)

Termin für den Kuchenverkauf mit Mitarbeitern der Infotheke im EDEKA Aktiv Markt Haas vereinbaren.

Edeka Haas stellt

1 Kühltheke und Biertische zur Verfügung, diese werden von den Marktmitarbeitern am Verkaufstag ab 8 Uhr bereit gestellt.

Für den Verkauf organisiert werden sollten zusätzlich Spuckschutze. Hier gibt es verschiedene Vereine wo diese (teilweise gegen Entgelt) entliehen werden können (Modellfluggruppe, Trachtenverein, Hundeverein, Familie Bieg). Am besten im Umfeld erkundigen.

Sinnvoll ist es wenn die Kinder Plakate und Preislisten erstellen und in Ihrem Umfeld im Vorfeld Werbung für den Termin machen. 3 bis 4 Kinder pro Verkaufsschicht sind ausreichend, bis in Klassenstufe 8/9 ist ein Elternteil pro Schicht ratsam (Hygiene, Stückgröße usw.) Die Kunden wollen wissen für was der Erlös gedacht ist, möglichst Plakativ am Verkaufsstand anbringen.

Bitte den Klassenlehrer fragen ob dies gemeinsam von der Klasse im Klassenlehrerunterricht erstellt wird.

Die Mitarbeiter der Bäckerei öffnen Toiletten für Wasserbezug.

Für den Verkauf werden zudem benötigt

- 100 bis 150 Bogen Kuchenpapier (derzeit zu beziehen über Elternbeirat, Infos beim Beiratsvorsitzenden, bzw. auf der Homepage), der Bogen kostet ca. 0,04 EURO.
- 100 – 150 Kuchenplatten (ggf. in verschiedenen Größen)
- Korrekterweise sollte für jeden Kuchen eine Zutatenliste erstellt werden und diese dem Kuchen eindeutig zuordenbar sein (Fähnchen mit Nummern im Kuchen) (Muster anbei)
- Fähnchen für Kuchen
- Papiertischdecke für die Biertische
- Mülltüte für den Restmüll
- Evtl. Putzeimerchen, Spültuch und Spülmittel (hier hilft die Bäckerei auch mal aus)
- Schere, Stift, Tesafilm , Mappe für Zutatenlisten
- Eine Kasse mit Wechselgeld (100 bis 150 EURO)
- Tortenschaufeln, Messer, Wasserbecher (beschriftet ist gut)

Gut funktionieren immer Kuchen und Torten mit Frucht, oder eben auch solche die man zu Hause eher nicht macht. „trockene“ Kuchen verkaufen sich nicht ganz so gut. Wenn dann saftig 😊

Bei einem Kuchenverkauf mit ca. 25 Kuchen kann ein Umsatz zwischen 420 und 500 EURO erzielt werden, je nach Jahreszeit – Herbst/ Winter ist meist etwas Umsatz stärker als Frühjahr / Sommer. Die Hauptverkaufszeit ist zwischen 08.30 Uhr und 12.30 Uhr. In der Regel ist der Kuchen bis 14 Uhr verkauft. Dies als kleine Richtmarke für die Dienstplanung!