

Programm und Teilnehmende

KLASSE UNTERNEHMEN – 20 Jahre Schülerfirmen als Instrument verantwortungsvoller ökonomischer Bildung

- 10:00-10:30 Ankommen bei Kaffee, Tee, Obst & Keksen
- 10:30-11:00 **Eröffnung** *Kirsten Genenger, Tagesmoderation*
Matthias Krahe, Leiter des Fachnetzwerkes Schülerfirmen
Vertreter aus Landeskultus- und wirtschaftsministerien
Schülerfirmen
Schülerfirmenberater des Fachnetzwerkes Schülerfirmen der DKJS
- 11:00-12:30 **Parallel laufende Workshops**
- Workshop 1: Erfolg durch Vielfalt. Alle werden gebraucht!**
Andreas Hartwig, Diversity-Trainer und Dozent für Marketing
- Workshop 2: Nachhaltig wirtschaften in Schülerfirmen. Erfolgsrezept oder Kosmetik?**
Richard Häusler, Gründer und Geschäftsführer von Stratum
- Workshop 3: Labor für Geistesblitze. Ideenfindung mit Design Thinking**
Wibke Sandau und Philipp Breil, What Would Harry Do?
- Workshop 4: Was tun wenn´s brennt? Krisen als Chance begreifen.**
Gordian Overschmidt, Dozent für Social Marketing und Entrepreneurship
- 12:30-13:30 Gemeinsamer Mittagsimbiss
- 13:30-15:00 **Business Cake – Schülerfirma meets Chefsessel**
Für Jugendliche der Schülerfirmen und deren Schülerfirmenberater
- Schülerfirmen arbeiten nicht unter denselben ökonomischen Rahmenbedingungen wie „echte“ Unternehmen. Deshalb ist es für Mitarbeitende einer Schülerfirma spannend zu erfahren, wie der Wettbewerbsmarkt, Entscheidungsprozesse sowie soziale und ökologische Verantwortung in realen Unternehmen funktionieren. Diese und andere Fragen können die Schülerfirmen im Austausch mit Gründerinnen und Gründern der Berliner Start-Up Szene und Experten des Fachnetzwerkes diskutieren.
- 15:00-15:30 **Gemeinsamer Abschluss**

Die Workshops 11:00 – 12:30 Uhr

Workshop 1: Erfolg durch Vielfalt. Alle werden gebraucht!

Zur erfolgreichen Umsetzung einer Geschäftsidee bedarf es eines Teams in dem sich jeder auf jeden verlassen kann. Als Teamchef/Teamchefin braucht man die Fähigkeit vorurteilsfrei das Beste in jedem zu erkennen und gleichzeitig mit dem Anderssein der anderen umgehen zu können. Teammitglieder wiederum müssen in der Lage sein mit unterschiedlichsten Menschen und deren Sichtweisen klar zu kommen. In unserem Workshop betrachten wir die Chancen von Vielfalt und Toleranz in Teams und wie diese zum Erfolg von Projekten beitragen können.

Referent: Andreas Hartwig, Diversity-Trainer und Dozent für Marketing

Workshop 2: Nachhaltig wirtschaften in Schülerfirmen. Erfolgsrezept oder Kosmetik?

Nachhaltigkeit ist heute ein Allerweltsbegriff. Was machen Schülerfirmen damit? Passen sie sich einem Modetrend an, wenn sie sich „nachhaltig“ nennen? Oder macht Nachhaltigkeit die Schülerfirma erfolgreicher? In diesem Workshop tauschen wir uns darüber aus, was Nachhaltigkeit für die Realität von Schülerfirmen bedeuten kann. Wir analysieren Praxisbeispiele und wenden „Profi“-Methoden zur Unternehmensentwicklung an.

Referent: Richard Häusler, Gründer und Geschäftsführer von Stratum - Strategische Unternehmensentwicklung Umweltbildung

Workshop 3: Labor für Geistesblitze. Ideenfindung mit Design Thinking

Auch in den besten Teams gerät die Arbeit manchmal ins Stocken, weil man keine Idee hat, wie sich ein Problem lösen lässt. Aber wo kommen die neuen Ideen eigentlich her? Wir wollen zeigen, wie man in kurzer Zeit mit ein paar einfachen Mitteln neuen Schwung in die Ideenfindung bringt. Im Workshop stellen wir mit Design Thinking eine Methode vor, die auf die Zusammenarbeit im Team und Perspektivenwechsel setzt.

Referenten: Wibke Sandau und Philipp Breil, Agentur "What Would Harry Do?"

Workshop 4: Was tun wenn´s brennt? Krisen als Chance begreifen

Wie in richtigen Unternehmen, läuft auch in Schülerfirmen nicht immer alles glatt: Eine super Geschäftsidee entpuppt sich als Flop, ein wichtiger Auftrag wurde nicht rechtzeitig erfüllt oder es kracht im Team. Die Stimmung ist plötzlich schlecht: wie soll es jetzt weitergehen? Was sagt man seinen Kunden? Was tun als Geschäftsführung? Erfolgreich ist, wer solche Krisen als Chance begreift und aus Fehlern lernt. Wie das gelingen kann soll dieser Workshop zeigen.

Referent: Gordian Overschmidt, Dozent für Social Marketing und Entrepreneurship

Die Teilnehmer des BusinessCake 13:30 – 15:00 Uhr

Felix Plötz

Autor // Palmen in Castrop-Rauxel
Entrepreneur, Autor, Vortragsredner

Der Wirtschaftsingenieur Felix Plötz ist Autor und Unternehmer. Er gründete neben seiner Anstellung als Area Sales Manager in einem internationalen Großkonzern ein eigenes Start-up. Sein erstes Buch, das „Little Life-Changing Booklet“, wurde ein Bestseller zum Thema Motivation. Das 2014 im Selbstverlag erschienene Buches „Palmen in Castrop-Rauxel“, das durch Crowdfunding finanziert wurde, möchte Unternehmertum anfassbar machen und zeigen, dass viel mehr Menschen etwas unternehmen könnten. Felix Plötz hält zudem Vorträge über Mut, unternehmerisches Denken und Innovation an Hochschulen und in Unternehmen.

Anne-Kathrin Kuhlemann

Chido´s mushrooms
Geschäftsführerin

Das Berliner Start-up Chido's mushrooms ist eine Gemeinschaft von Unternehmern, die sich 2010 zusammengeschlossen haben, um einen Beitrag für eine gesunde Ernährung und die Weiterverwertung von vermeintlichen Abfällen zu gewährleisten. Mit den Gewinnen werden zudem ausgewählte Entwicklungsprojekte unterstützt. Mitarbeiter des Unternehmens sammeln Kaffeesatz in Berliner Cafés ein und lassen darauf dann frische Gourmetpilze sprießen. Das Unternehmen produziert Austernpilze, Rosa- und Limonenseitlinge. Die Pilze werden an feine Restaurants und an den Großhandel verkauft. Mit dem Home-Growing-Kit, das man online bestellen kann, wird die Pilzzucht zum Erlebnis.

Robert Thomalla

POKKET GmbH // POKKETMIXER

Geschäftsführer

Zuhause oder unterwegs – der POKKETMIXER ist das erste mobile Mini-DJ-Mischpult, das in jede Tasche passt. Es funktioniert komplett ohne Batterien oder Stromanschluss, ist federleicht (130 Gramm) und made in Germany. Alles, was einen Kopfhörerausgang hat, kann angeschlossen werden: Smartphone, PC, Laptop, MP3-Player, Tablet usw.

Die POKKET GmbH wurde im Februar 2010 in Berlin gegründet. Robert Thomalla und Christian Komm mieteten sich eine Werkstatt auf der Insel Eiswerder. Jeder POKKETMIXER kommt ursprünglich von dort. Mit der industriellen Fertigung Mitte 2011 startete der weltweite Vertrieb. Im September 2011 eröffnete schließlich der Flagshipstore im Prenzlauer Berg.

Florinn Bareth

Original Unverpackt

Projektkoordinatorin

Original Unverpackt ist der erste Supermarkt in Deutschland, der weitgehend auf Einwegverpackungen verzichtet. Zero Waste ist die Philosophie. Die Produkte werden in Spendersystemen gelagert. Erbsen, Öle, Mehl, Duschgel, Nudeln; im „OU“-Laden soll all das zu kaufen sein und in der jeweils gewünschten Menge per Handdruck in mitgebrachte Behältnisse abgefüllt, abgewogen und bezahlt werden. Die Idee richtet sich daher nicht nur an Kunden, die großen Wert auf bewusstes Konsumieren legen, sondern an alle, die selbst bestimmen wollen, wie sie einkaufen.

Seit November 2012 arbeitete das Team um OU an der Realisierung des ersten Ladens in Berlin-Kreuzberg, der vor kurzem eröffnet wurde. Mit dem Konzept um den Supermarkt hat OU bereits renommierte Preise gewonnen und das Startkapital über Crowdfunding mit Hilfe vieler Unterstützer zusammenbekommen.

Die Schülerfirmen

MAG's Schülerbistro, Sachsen-Anhalt

Ton&Film Schüler GmbH, Brandenburg

JugendServiceTeam SGmbH, Computerkurse, Brandenburg

JustEat, Catering, Berlin

School Fashion Schüler GmbH, Mecklenburg-Vorpommern

Heisser Kessel, Catering, Sachsen

ARTemis, Kunstagentur, Thüringen

SID, Tools für Schüler, Mecklenburg-Vorpommern