

AN DIE TÖPFE, FERTIG LOS!

Sie haben Spaß am Kochen, Gemüse schnippeln und schnacken? Sie haben **einmal pro Monat** ein paar Stunden Zeit für **ehrenamtliches Engagement**?

Werden Sie ein Teil unseres fröhlichen Bistro-Teams und helfen Sie mit, dass auch die nächsten 20 Jahre im Luhe-Gymnasium frisch gekochtes Essen auf den Tisch kommt!

Im 4-Wochen-Rhythmus:

Frühstücksteam: 8:00 bis 9:50 Uhr

Team Mittagessen: 10:00 bis 14:30 Uhr

An jedem Schultag organisieren zwei fest eingeteilte Teams Frühstück und Mittagessen.

Es wird gemeinsam zubereitet und verkauft und natürlich auch zusammen gegessen!

Sie möchten mehr erfahren?

Einblicke gibt Ihnen gerne die Leiterin des Bistros, Kati Domroes:



0170 105 57 67



bistro@luhe-gymnasium.de



-lichen Dank, dass
Sie uns unterstützen!



HEUTE SCHON GESCHNIPPELT?

Wir brauchen Ihre
fleißigen Hände für
unser junges Gemüse!

BISTR 
Schulverein
Luhe Gymnasium e.V.



"MAN KANN NICHT GUT DENKEN, WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT!"

Die Verpflegung der Schüler:innen des Luhe-Gymnasiums ist einzigartig im Landkreis Harburg. Denn hier sorgt das Bistro-Team mit fast 100 ehrenamtlichen Helfer:innen täglich vor Ort für frisch zubereitete Mahlzeiten!

Wir verzichten komplett auf Caterer und Fertigmahlzeiten:

- > **Der Frischekick:** Täglich vor Ort zubereitete Mahlzeiten aus frischen, möglichst regionalen Zutaten
- > **Purer Geschmack:** Keine Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe
- > **Nachhaltigkeit:** Keine Einmalverpackungen, Tiefkühlschalen oder Folien



Möglich wird diese einzigartige Schüler:innen-Verpflegung durch das **ehrenamtliche Engagement von Eltern, Großeltern und engagierten Bürger:innen** aus der Umgebung.

Träger unseres Bistros ist seit Eröffnung der Schule im Jahr 2004 der



DER FRISCHEKICK MIT ZUTATEN AUS DER REGION

Die gesamte Angebotspalette des Bistros wird vom Bistro-Team gestemmt – vom Frühstück über Snacks für zwischendurch bis zum Mittagessen, ergänzt durch ein großes Getränkesortiment.

Wir bereiten alles selbst zu – in Gemeinschaft für die Gemeinschaft.

- > Entscheiden über Menüplanung und Rezepte
- > Beschaffen die Zutaten
- > Kochen das Mittagessen
- > Organisieren den Verkauf



Für all diese Aufgaben brauchen wir Ihre fleißigen Hände und Ihr Engagement.