

Apfelsaft-Projekt an der EGS: Organisationsplan

Was	Beschreibung	Wer	Wann
Absprachen Gesamtplanung	mit Kollegen		
Ernte	Ernte der EGS Streuobstwiese abschätzen; bei Obstmangel Anfrage an Kollegen, Bekannte Kontrolle Material: Säcke, Arbeitshandschuhe, Körbe vorhanden, Schnur Abtransport mit PKW Anhänger oder Schubkarre Zwischenlagerung der Äpfel		
Obst pressen	Presse Aufbau und vorbereiten Obstmühle vorbereiten Fässer für Saft (zum Transport in die Küche und zur Zwischenlagerung im Kühlraum) Behälter für gemahlenes Obst Schneidebretter, Messer / Zerkleinern (Apfelgehäuse kann bleiben) Apfeltrester entsorgen – Behälter - Abtransport Trester + wohin		
Saft einkochen Maximal auf 80°C/ optimal auf 75 °C erwärmen ca. 5 Minuten lang	Küche 4 Küchenbelegung System bag/box bestellen		
Verarbeitungsort	Werkstatt Reservieren + „Ausräumen“ Geräte und Material holen (Lagerraum) Kontrolle Material		
Verkauf	Abnehmer (Schüler, Kollegen...) Preis – angelehnt an Grünspecht,		
Lagerort Saft	Bibliothek		
Etiketten	3- und 5-Liter Boxen		
Abgabe Äpfel	Überschuss, nicht verarbeitete Äpfel an Förderkreis Streuobst		
Öffentlichkeitsarbeit	Bericht Presse, Homepage		