



Förderverein an der Lieberfeld-Grundschule e.V.

26.08.2024

Liebe Lehrer*innen und Eltern der Lieberfeld-Grundschule.

Unsere regelmäßigen Waffel- und Eistage haben sich bewährt. An dieser Stelle möchten wir uns bei den fleißigen Helfer*innen, den verständnisvollen Lehrer*innen und den zahlreichen Essern recht herzlich bedanken, die dafür sorgten, dass in der Vergangenheit ca. 240 € je Aktion in unsere Kasse flossen.

Anbei erhalten Sie den **Waffel- und Eisplan** für das laufende **Schuljahr 2024/2025**:

13.09.2024	Eis, Jahrgang 4
11.10.2024	Waffeln, Jahrgang 3
29.11.2024	Waffeln, Jahrgang 2
31.01.2025	Waffeln, Jahrgang 1
28.02.2025	Waffeln, Jahrgang 4
28.03.2025	Waffeln, Jahrgang 3
25.04.2025 <i>entfällt dieses Jahr wegen Osterferien</i>	<i>Waffeln, Jahrgang X</i>
23.05.2025	Eis, Jahrgang 2
27.06.2025	Eis, alle Jahrgänge gemeinsam.

Der Preis für eine **Waffel** beträgt **0,50 €**, der Preis für ein **Eis** beträgt **1€**.

Waffeleisen, Puderzucker, Kabeltrommeln und Servietten werden von uns gestellt sowie das Waffelrezept (s. Seite 2/Rückseite). Es wäre freundlich, wenn Sie die „**Ausrüstung**“ mitbringen könnten, die auf der **Seite 2/Rückseite** aufgelistet ist.

Wir bitten auch in diesem Schuljahr um Ihre tatkräftige Unterstützung.

Vielen Dank im Voraus.

Es grüßen

Silke Drewes
1. Vorsitzende

Mara Kouki
2. Vorsitzende

Stefanie Radinger
Schatzmeisterin

Bitte wenden



Organisation des Waffeltages

Dauer:

So viel Zeit braucht man zum Waffelbacken, Verkaufen und Aufräumen:

Freitag von 7:45 bis ca. 10:30 Uhr

Helfer:

Insgesamt werden mindestens **6 Helfer** (das können sein: Vater, Mutter, Oma, Opa, Tante, Onkel, Paten, ältere Geschwister,...) zum Backen und Verkaufen benötigt.

- ab 7:45 Uhr: 4-6 Personen an zwei Verkaufstischen
(2 Personen am Verkaufsstand vor dem Lehrerzimmer; 2 Personen am Verkaufsstand im Flur neben den Toiletten zum Waffeln backen. Zur Pause kann je 1 Person mit verkaufen). Leere Schüsseln können währenddessen gespült und auf die Fensterbank im Eingangsbereich zur Abholung gestellt werden.

Waffelteig:

Benötigt werden **12 Waffelteige** (aus dem gesamten Jahrgang) von folgendem **Rezept**:

*500 g Margarine und
400 g Zucker und
2 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren,
12 Eier unterrühren,
1 Prise Salz mit
1 kg Mehl und
1 Päckchen Backpulver vermischen und unter den Teig rühren,
500 g Naturjoghurt und
500 g Buttermilch zufügen.*

Zubehör:

Vorhanden sind: Waffeleisen, Kabeltrommeln (Müssen vollständig abgerollt werden! Die Kabeltrommeln dürfen nicht miteinander verbunden werden, d.h. jede Kabeltrommel benötigt eine separate Wandsteckdose, da es sonst zu Stromausfällen kommen kann.), Teigschaber, Gabeln, Schöpfkellen, Küchenrollen, Einmalhandschuhe, Puderzucker und Servietten.

Mitzubringen sind bitte von den Helfern:

- 2 Kuchenroste/Abkühlgitter (gerne etwas größer)
- 1 Flasche Mineralwasser, um evtl. den Teig zu verdünnen
- Schwamm-/Spültuch, Spülmittel
- Trockentücher



Organisation des Eistages

Ablauf

Dauer: So viel Zeit braucht man für den Eisverkauf:

Freitag von 8:45 Uhr:

Abholung Eis bei Rewe Weller durch Förderverein
+ 1 Helfer mit Kühlboxen des Fördervereins

ca. 9:00 bis ca. 10:00 Uhr

Vorbereitung und Verkauf in der Schule

Helfer:

Insgesamt werden **6 Helfer zum Verkaufen** benötigt.

Das können sein: Vater, Mutter, Oma, Opa, Tante, Onkel, Paten, ältere Geschwister,...)

- 1-2 Helfer holen das vorbestellte Eis ab (8:45- 9:00 Uhr).
Das Eis wird durch den Förderverein bei Rewe Weller vorbestellt.
- Aufbau von zwei Verkaufstischen auf dem Schulhof unter dem Vordach durch die Helfer.
- Verteilung des Eises auf die Kühlboxen, dabei Aufbewahrung von mind. 1 Exemplar Verpackung je Eis-Sorte pro Tisch als Ansichtsexemplar für die Kinder welches Eis verkauft wird!
- ab 9:30 Uhr bis zum Ende der 1. großen Pause: Eisverkauf auf dem Schulhof
Abgabe der Einnahmen für den Eisverkauf im Sekretariat

Es sind zwei große Styroporboxen (Eigentum Förderverein) vorhanden, aus denen das Eis verkauft wird.

Zusätzliche Kühltaschen sollten von den Helfern mitgebracht werden um den Verkauf an den einzelnen Ständen zu erleichtern.