

Die Mensa

Mehr als nur Essensausgabe

Erstellt durch:

IMPULS-Schule & Wirtschaft e.V.
IFS - INSTITUT FÜR SCHULENTWICKLUNG



www.impuls-ifs.de

Im Rahmen der Werkstatt 2 von:



www.ganztaegig-lernen.de

Die Mensa – Mehr als eine Essensausgabe

Während eines langen Schultages müssen sich Schülerinnen und Schüler, aber auch alle Mitarbeiter/innen der Schule auf ein leckeres und gesundes Essen gemeinsam mit Freunden freuen. Das Essen ist nicht nur lebensnotwendige Kalorienzufuhr, sondern auch soziales Ereignis.



Die gebundene Form schafft verlässliche Rahmenbedingungen

Es ist schwierig, eine Mensa zu betreiben, wenn von Woche zu Woche die Anzahl der Essenden wechselt.

Man kann nicht langfristig planen, kein Gesundheitserziehungskonzept zugrunde legen, sondern eigentlich nur mit kurzfristig portionierbaren Gerichten arbeiten.

Von daher befürworten wir eine Essenspflicht für alle Schülerinnen und Schüler. So kann der Verwaltungsaufwand für die Bestellung und Abrechnung gering gehalten werden, die Küche kann mit verlässlichen Essenszahlen rechnen und so langfristig planen.

Anforderungen an gesundes Essen

Die deutsche Gesellschaft für Ernährung hat Empfehlungen für gesunde Ernährung herausgegeben, daran sollte sich auch eine Schulmensa halten. Selbstverständlich sollten sein:

Täglich:

- Ein vegetarisches Gericht
- Wechselnde Fleischgerichte, wobei auf die Kennzeichnung von Gerichten mit Schweinefleisch unbedingt geachtet werden muss
- Salatbar mit täglich wechselnden frischen Salaten
- Nudeltheke mit verschiedenen Saucen, auch vegetarisch
- Nachtisch in Form von Obst oder Quarkspeisen
- Wasser nach Bedarf

Wenn Essenspflicht besteht, kann man weitgehend auf eine vorherige Bestellung durch die Schülerinnen und Schüler verzichten. Sie können sich kurzfristig entscheiden, was sie essen wollen, auch auf die Gefahr hin, dass zum Ende einer Essenszeit ein Gericht nicht mehr vorrätig ist. Mit der Zeit macht die Küche damit aber Erfahrungen und kann einschätzen, welche Gerichte stärker angenommen werden und welche weniger.

Die Schülerinnen und Schüler sollten ihre Malzeit selbst zusammenstellen können. Das heißt, sie sollten wählen können, ob sie Fleisch oder kein Fleisch, viel Gemüse oder wenig, viele Beilagen oder wenige auf ihrem Teller haben möchten. So vermeidet man zu viele Reste in den „Schweineeimern“, mit der Zeit gewöhnen sich die Schülerinnen und Schüler daran, sich nur das aufzutun, was sie auch tatsächlich essen möchten.

Langfristig:

- Gewöhnung der Schülerinnen und Schüler auch an Suppen und Eintöpfe (Hülsenfrüchte)
- Steigerung des Konsums von Obst und Gemüse
- Einführung von Speisen, die die Schülerinnen und Schüler von Haus aus nicht kennen
- Ausgewogene Ernährungsbilanz
- Vorrang regionaler und saisonaler Produkte
- Wenn möglich und finanzierbar sollten auch Öko-Produkte, zumindest teilweise verwendet werden. Hier ist es wichtig, explizit darauf hinzuweisen („Heute Bio-Kartoffeln mit Quark“)

Schaffung einer Akzeptanz

- Die Küche sollte sich regelmäßig mit den Schülervetretern der Schule zusammensetzen, um über Wünsche, Lob und Tadel zu sprechen und die weitere Essensplanung abzustimmen
- Lehrer und Lehrerinnen sollten ebenfalls in der Mensa essen, um den Schülerinnen und Schülern Vorbild zu sein und gleichzeitig einen Eindruck von der Qualität des Essens zu bekommen
- Die Eltern sollten auf Elternabenden mit dem Konzept der Mensa vertraut gemacht werden, auch sie sollten die Gelegenheit haben, in der Mensa zu essen
- Die Küchenbelegschaft kann auch für andere schulische Gelegenheiten (Schulfeste, Jubiläen, Abiturfeiern etc.) für Essen und Trinken sorgen, so wächst die Mensa immer stärker in das Schulleben hinein

Soziales Lernen

Im ersten Jahre sollten die Klassenlehrer und Klassenlehrerinnen gemeinsam mit ihrer Klasse zum Essen gehen. Viele Kinder haben in ihrem Elternhaus nicht gelernt, wie man isst, wie man sich das Essen holt, das schmutzige Geschirr zum Spülraum bringt, den Tisch abwischt etc. Einige Kinder kennen auch viele Speisen nicht oder sind es nicht gewohnt, auf die anderen beim Essen zu warten. Durch das gemeinsame Essen, das auch viele Kinder von Haus aus nicht kennen, entsteht ein Gemeinschaftsgefühl, das sich auf die Identifizierung mit Schule und Klasse bezieht und das auch für die anderen Lernprozesse wichtig ist.

Küchenkonzepte

- Lieferung von fertig gekochten Gerichten
 - Hier hat die Schulmensa nur die Funktion der Essensausgabe. Das Essen wird meist eine Woche vorher bestellt, oft am Abend zuvor zubereitet, warmgehalten und in Containern an die Schule geliefert. Erfahrungsgemäß schmecken die Gerichte nach einer gewissen Zeit immer gleich, da Zusatzstoffe verwendet werden, die die Konsistenz etwa der Saucen sichern. In der Regel nimmt die Anzahl der an diesem Essen teilnehmenden Schülerinnen und Schüler mit der Zeit ab. Der Wechsel von Anbietern bringt nur eine kurzfristige Besserung. Irgendwann essen in der teuer erbauten Mensa nur noch wenige Schülerinnen und Schüler, kaum noch Lehrerinnen und Lehrer. Eine mögliche Abhilfe ist hier, das Angebot durch frisches Obst, Salate oder Müsli anzureichern. Hierfür können Eltern oder ältere Schülerinnen und Schüler, vielleicht sogar eine Schülerfirma gewonnen werden.
- Gefrostete Menüs oder Einzelkomponenten, die in der Schule in Gefrierschränken gelagert und nach Bedarf aufgetaut werden. Hier gibt es die unterschiedlichsten Varianten von kompletten Menüs bis hin zu Teilen, die dann durch frische Komponenten angereichert und ergänzt werden. Auch dieses Angebot kann durch Salate, Obst oder Müsli attraktiver gemacht werden.
- Betrieb der Mensa durch einen Fremdanbieter, ein örtliches Restaurant, das einen großen Teil der Gerichte dort zubereitet.
- Betrieb der Mensa durch Eltern, die einen Verein gründen und über diesen die Abrechnung vornehmen
- Betrieb durch fest angestellte Köche und Mitarbeiter, die Einkauf, Zubereitung, Austeilen des Essens und die Reinigung des Geschirrs übernehmen.

Beispiel: An der IGS Göttingen sind für täglich ca. 1200 Essen und etwa 200 Gerichten, die an andere Ganztagszentren geliefert werden, 2 Köche und 8 Küchenhilfen beschäftigt. Die Kosten (1.70€ pro Schüler/in) decken die Personalkosten und die Wareneinsatzkosten. Die Stadt Göttingen übernimmt Energie, Reinigung und Küchenausstattung.