

SCHULE BITTET ZU TISCH

Rotenburger Schulumensa floriert dank Schüler- und Lehrerengagement

Schülerfirma am Ruder

An der Theodor-Heuss-Ganztagshauptschule in Rotenburg / Wümme nehmen Schülerinnen und Schüler des 10. Jahrgangs seit vielen Jahren die Organisation des Essens in der 300-Plätze-Mensa selbst in die Hand. Im Rahmen einer Schülerfirma erstellen sie u. a. Speisepläne, führen den Wareneinkauf durch und erledigen die Inventur.

Bei der Erstellung der Speisepläne werden die Richtlinien zur Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) beachtet. Ebenso wichtig ist der Geschmack der jungen Esserinnen und Esser. Um diesen zu ermitteln, sind „Food Scouts“ im Einsatz, die in einem Sinnesparcours auf ihre Tätigkeit vorbereitet werden.

Wenn Schülerinnen und Schüler selbst entscheiden, gibt es dann nicht jeden Tag Currywurst mit Pommes oder Burger? Offenbar nicht. „Auch vegetarische Gerichte und Salate gehen sehr gut“, berichtet Jürgen Frey, der Lehrer, der das kulinarische Angebot der Schule seit 2004 verantwortlich begleitet. Ein Renner ist das Nachtischangebot, das einmal die Woche, nämlich dienstags, von einer Schülergruppe im Rahmen einer weiteren Schülerfirma vorbereitet wird. Frey: „Sie achten darauf, dass der Nachtisch nicht nur gut schmeckt, sondern auch gut aussieht, zum Beispiel Muffins mit einer Kugel Eis, hübsch geschichteter Quark mit Obst.“



Angebot, Nachfrage und ein besonderes Betreuerprofil

Anreize schaffen und Auswahl anbieten – das sind Erfolgsrezepte, die in Rotenburg beachtet werden. Die Mensagäste haben die Wahl zwischen vier warmen Gerichten, und es gibt zusätzlich immer einen großen Salatteller. Für den Rest geht man ans Buffet und ergänzt dort das an der Theke ausgegebene Fleisch oder den Fisch durch selbst gewählte Beilagen. Ein Caterer liefert zwar Fleisch oder Fisch; aber alles andere wird in der großen Küche durch städtisches Personal oder eben durch Schülerinnen und Schüler zubereitet.

Das hochwertige Essen kommt gut an. An den drei Tagen mit Ganztagsbetrieb sowohl in der auslaufenden Hauptschule wie in der im Aufbau befindlichen IGS Rotenburg gehen um die 200 Essen über den Tresen; zwei Drittel der Hauptschülerinnen und Hauptschüler nutzen das Angebot. Zur Attraktivität der Mensa trägt sicher bei, dass die Mittagspause eine Stunde lang ist und man dadurch sowohl essen als auch die Pause genießen kann.

Die beiden Schülerfirmen mit Mensabezug stellen ein Signal der Schule dar, denn dadurch werden Lehrerstunden in die Schulverpflegung und das Thema „gesunde Ernährung“ investiert. Jürgen Frey bringt eine besondere Nähe zu beidem mit, denn er wechselte nach bestandenen Lehrerexamen mangels freier Lehrerstellen selbst in die Gastronomie und bestritt damit 15 Jahre lang seinen Lebensunterhalt. Bald geht er in Ruhestand, etwa gleichzeitig mit dem Auslaufen der Hauptschule. Ob dann die IGS Rotenburg das ambitionierte Konzept übernimmt und eine jüngere Kollegin / ein jüngerer Kollege in Freys Fußstapfen tritt?

Die Unterstützung von außen: Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Wer im Ganztage lernt, muss auch ausgewogen essen, damit ihr / ihm für den Nachmittag wieder neue Energie zur Verfügung steht. Für die Schule ist es daher wichtig, das passende Verpflegungsangebot zu finden, welches den Ansprüchen sowohl der Schule als auch der Schülerinnen und Schüler und der Eltern gerecht wird. Nur so kann eine hohe Akzeptanz für das Verpflegungsangebot erreicht werden. Aber wie findet man eine Lösung, die auf die eigene Schule passt? Um eine gründliche Analyse der Ausgangslage zu ermöglichen und das Know-how verschiedener Experten anzuzapfen, brauchen Schulen Hilfe.

Hier unterstützt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen seit April 2009 als Kooperationspartner der Niedersächsischen Landesschulbehörde Schulen, Schulträger und Caterer bei der Umsetzung ihrer schulischen Verpflegungsangebote durch Beratungen (telefonisch, vor Ort, prozessbegleitend), Fortbildungen und Fachtagungen. Die Akteure können sich zu allen Themen rund um die Schulverpflegung an die Vernetzungsstelle wenden. Von der Umsetzung eines ansprechenden Verpflegungsangebotes bis hin zur Gestaltung der Rahmenbedingungen rund um die Essenssituationen in der Schule – gemeinsam werden Lösungen mit dem Fokus auf Entwicklung und Qualitätsverbesserung des Verpflegungsangebotes gefunden.

Die Basis der Arbeit bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, der durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entwickelt worden ist. Finanziert wird die Arbeit der Vernetzungsstelle vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; die Trägerschaft übernimmt die Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Mehr Infos: www.dgevesch-ni.de