



2012 zunächst für drei Jahre für die Versorgung der Schulmensa zuständig und setzte sich in einer europaweiten Ausschreibung gegen einige große Mitbewerber durch. In der Regel entscheiden sich Schulen bei der Wahl eines Caterers zu 100 % nach dem Preis. Hier war das anders: der Preisfaktor machte nur 40 % aus, 20 % die Servicequalität und 40 % die Produktqualität. Darin enthalten sind etwa die Vorgaben, 20 % der Rohware saisonal und regional zu beziehen oder Salat und Rohkost anzubieten. An der Entscheidungsfindung maßgeblich beteiligt war die Oberstudiendirektorin des Märkischen Gymnasiums, Ursula Möhrle, die sich gemeinsam mit dem zuständigen Mitarbeiter des Schul- und Sportamts der Stadt, Elternvertretern und der Schulpflegschaft lange beraten hat, um ein für alle Beteiligten zufriedenstellendes Ergebnis zu erreichen. „Wir wollten ein abwechslungsreiches, nachhaltiges Ernährungskonzept, das schmeckt und dessen Rohstoffe nicht erst durch ganz Deutschland gefahren werden. Anstelle von Suppe oder Dessert galt für uns die Devise „lieber ein Brokkoliröschen mehr, statt Füllmaterial!“, erläutert sie.

# Oase im Alltag

Die größte Schulmensa in Hamm, die auf dem Schulhof des Märkischen Gymnasiums liegt, versorgt neben dem Gymnasium auch die Friedrich-Ebert-Realschule und das Elisabeth-Lüders-Berufskolleg. Im Fokus der Verpflegungsphilosophie steht hier die Qualität und nicht der Preis.

Wenn vormittags das Pausenzeichen ertönt, haben viele Schüler des Schulzentrums Hamm West ein Ziel: den ab 9 Uhr geöffneten Kiosk der gemütlich gestalteten Cafeteria links neben dem Speisesaal der neuen Mensa. Dort warten z. B. frisch belegte Bagels oder Körnerbrötchen, Müsli, frische Salate, Obstsalat oder Türkische Pizza aus

Vollkornteig darauf, gegessen zu werden. Zu trinken gibt es u. a. verschiedene Sorten Bio-Limonade, Tee und Kaffee aus dem Automaten oder Eistee. „Viele Kinder nehmen von zu Hause nichts mehr mit. Daher bieten wir ihnen hier die Möglichkeit, sich so gesund wie möglich zu ernähren“, erläutert Klaus Richter, Geschäftsführer von Rebonal. Das Unternehmen ist seit Anfang

## Ausgewählte Ausstatter:

- **Abrechnungssystem:** GiroWeb
- **Geschirr mit Schriftzug:** Bauscher
- **Kombidämpfer:** Convothem
- **Kühltechnik:** Viessmann
- **Mobile Speisenbuffets und Abräumwagen:** Rieber
- **Spültechnik:** Hobart
- **Tellerspender:** Hupfer
- **Tische und Stühle:** Brunner



## Schwunghafter Schülerandrang

Um das Cafeteria- und das Mittagsgeschäft kümmert sich die Betriebsleiterin Karin Peters mit einem fünfköpfigen Team. Vormittags bereiten sie z. B. die frischen Angebote für die Cafeteria vor oder belegen Pizza. Danach gilt es, die beiden Speisenausgaben für das Mittagsgeschäft zu bestücken. Dazu kommen zwei von Rebonal zusätzlich installierte mobile Buffets schräg vor die Ausgabe, in denen je zwei Pasta- und Salatvarianten angeboten werden. Der größte Betrieb in der lichtdurchfluteten Schulmensa herrscht

**„Viele Kinder nehmen von zu Hause nichts mehr mit. Daher bieten wir ihnen hier die Möglichkeit, sich so gesund wie möglich zu ernähren.“**

*Klaus Richter, Geschäftsführer Rebonal*

montags, mittwochs und donnerstags – an den Tagen mit Ganztagsunterricht. Die Nachfrage erhöhen zudem die Schüler und Lehrer der Friedrich-Ebert-Realschule sowie Lehrkräfte des Elisabeth-Lüders-Berufskollegs. „Die Essensausgabe beginnt um 11.30 Uhr und ist bis 15 Uhr möglich“, sagt Karin Peters. Die Schüler wählen aus zwei Tagesmenüs, die aus drei Komponenten bestehen, und von denen eines vegetarisch ist: Das eine ist der „Tipp des Tages“, z. B. Putenschnitzel mit Reis und Brokkoli oder Waldpilzragout mit Spätzle und Salat, das andere ist das „Gut und günstig“-Angebot wie Maultaschen auf Gemüsebett oder Bami-Bratling mit Kartoffeln und Salat. Dieses Angebot kommt auch bei den muslimischen Schülern gut an, die 33 % der Schülerschaft ausmachen. Die Speisen werden in der ältesten Bio-Küche Deutschlands in Herdecke produziert und zweimal wöchentlich angeliefert. „Dabei handelt es sich um gekühlte, vakuumierte Sous Vide-Produkte, die regeneriert werden. So ist man in der Lage, bedarfsgerecht auf den schwunghaften Andrang zu reagieren“, erläutert Klaus Richter. Denn: Das Vorbestellverhalten der Schüler variiert stark, und 5. und 6. Klassen kommen stoßweise. Die Schüler bestellen das Essen des zweiwöchig im Voraus angelegten Speiseplans online oder am Terminal bis spätestens 18 Uhr am Vortag in der Cafeteria vor. Die Tagesmenüs kosten dann 2,90 € und 3,50 €, Spontanesser zahlen 40 ct mehr. Neben dem leckeren Essen kommt bei den Schülern und Lehrern vor allem das kostenlose Wasserangebot in zwei Varianten an.

## Eltern kommen zum Essen

„Unser Fazit ist positiv. Nach etwas über einem halben Jahr zählen wir an den Ganztags-Tagen 300 Essen“, freut sich Klaus Richter. Um erfolgreich zu sein, gelte es, nicht nur Essen bereitzustellen, sondern die Schüler auch dazu zu animieren, einmal etwas Neues auszuprobieren. Zudem fördert die Selbstständigkeit am Pasta- und Salatbuffet den Spaß der Schüler beim Essen und reduziert die Abfälle. Auch Ursula Möhrle isst mehrmals pro Woche in der Mensa: „Die Mensa ist für Schüler und Lehrer eine Oase im Alltag geworden. Sie genießen das Essen und die Zeit, in denen kein Telefon klingelt und in der man auch mal ein privates Wort wechseln kann. Ich habe sogar schon einige Eltern hier gesehen, die sich vom Essensangebot überzeugen wollten. Es gab bisher keine Klagen.“ Eine Vision aber hat sie noch: „Kostenloses Schulessen wäre ein Traum und eine wirklich aktive Gesundheitsvorsorge“, resümiert sie. **mth**



## Trinkwasserspender für Schulen und Bildungseinrichtungen

Die gesunde und praktische Versorgung von Kindern, Schülern und Lehrern.

