

# Eine Mensa in Eigenbewirtschaftung

Konzept

# mensAKulinaria\*

*Gedichte von Schülerinnen und Schülern*

Lebe **e**in **b**esonders **e**influssreiches,  
**n**iemals **s**chlechtes, **m**enschlich  
**i**nteressantes und **f**aktisch **f**olles,  
**e**rfolgreiches **L**eben, aber nur mit  
gesunden und biologischen ...n.  
Ohne sie würde es uns nicht geben.

In  
Die Mensa  
Geh ich jeden  
Tag, natürlich auch  
zur  
Nudelbar

**L**eckeres Fleisch von  
**E**inem  
**B**auernhof ist gut.  
**E**ines aus Masthaltung  
**N**icht. Es  
**S**ollten  
**M**ahlzeiten  
**I**mmar auf  
**T**isch und  
**T**eller kommen, dort wo das  
**E**ssen sehr  
**L**ecker ist!

Ein  
Saftiges Steak,  
ein grüner Salat,  
ist das, was ich  
mag.

Essen ist nicht gleich Essen.  
Man kann essen oder auch essen.  
Jeder Mensch isst gleich oder doch  
auch anders.

Es lebt länger, wer Vitamine nimmt.  
Und man isst mit Gabel und Messer.  
Auch wenn ihr's nicht glaubt, ich weiß  
es bestimmt,  
Man ernährt sich damit einfach besser.



*Stühle von Schülerinnen und  
Schülern der Jgst 8-Q2*

**L**ecker soll es sein  
**E**s soll gesund sein  
**B**eim Essen soll man nicht stehen oder gehen  
**E**rst die Hände waschen – für ein sauberes Gefühl  
**N**iemand soll das Essen nicht mögen  
**S**tress soll nicht da sein  
**M**it anderen zusammen essen  
**I**mmar dabei Spaß haben  
**T**iergerechte Haltung  
**T**iere sollten ein schönes Leben haben  
**E**s selber kochen macht Spaß  
**L**asagne

LEBENS-MITTEL –  
ES STECKT IN DEM WORT!  
MAN BRAUCHT ES  
ZUM LEBEN.  
NIEMAND  
BEMERKT,  
WIE WICHTIG ES IST.  
WIR  
ERKENNEN NICHT DEN  
SINN.

**L**eben  
**E**ssen  
**B**acken  
**E**rdbeeren  
**N**aschen  
**S**üßes  
**M**andeln  
**I**ch liebe es!  
Dann noch  
**T**orten  
**T**isch gedeckt  
**E**sse ich  
gemütlich  
**L**ecker!  
Mann, ich genieße es!

**L**ebenswichtig  
**E**hrgeiz für das gesunde Kochen  
**B**iologischer Pflanzenanbau  
**E**rdäpfel, also Kartoffeln  
**N**atürlich alleine selber kochen  
**S**chalenfrüchte  
**M**assentierhaltung geht nicht  
**I**ngwer  
**T**ierhaltung, die gerecht ist  
**T**ierernährung, die gesund ist  
**E**rdnüsse  
**L**ebensraum für Tiere

Gemüse, Obst und auch mal Nüsse  
Sind gesunde Gaumengenüsse.  
Äpfel, Bohnen und Salat,  
so lebt man auf gesunde Art.  
Und die Devise lautet nun:  
In dieser Mensa schmeckt alles –  
vom Salat bis zum Huhn.

Hier gibt's zum Essen  
Nicht nur Delikatessen!  
Auch Fastfood  
Schmeckt uns gut.



## 1. Einleitung

In unserer Mensa legen wir Wert auf qualitativ hochwertiges Essen – aus pädagogischen, gesundheitlichen, ökologischen und sozialen Gründen:

Aufgrund veränderter bzw. längerer Schulzeiten ist eine Mensa in unserer Schule notwendig.

*„An die Schule wird heute der Anspruch gestellt, im Rahmen der inneren Schulanlagen **Gesundheitsförderung** zu betreiben – als eine weitere Aufgabe neben den vielen anderen kompensatorischen Aufgaben, die an Schulen heutzutage herangetragen werden.“<sup>1</sup>*

Auch in unseren Leitlinien haben wir uns verpflichtet zur Gesundheitsförderung: *„Wir bemühen uns... die Schüler zu befähigen, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen und sie anzuleiten, Solidarität und aktive Hilfe für Benachteiligte selbstverständlich zu leisten.“<sup>2</sup>*

Unsere Schule arbeitet im Sinne der **Präventivpädagogik** Don Boscos, die die **ganzheitliche Förderung** junger Menschen in den Blick nimmt.

*„In einer Gesellschaft, in der die Bildung vor allem auf die Funktionsfähigkeit in der Arbeitswelt gerichtet ist, setzen wir auf die ganzheitliche Förderung junger Menschen zu eigenständigen und verantwortlichen Persönlichkeiten.“ (Jugendpastoralkonzept der Salesianer Don Boscos)*

Unser Standpunkt in einer gesellschaftspolitischen Debatte: Die wohl in großem Stil nicht aufzuhaltende Entwicklung zum Outsourcing, zu einer ständig differenzierter werdenden Arbeitsteilung und zum ‚Primär-Effizienz‘-Denken ist mit einem Menschenbild, welches den Einzelnen, seine ganzheitliche Entwicklung, seine Wertschätzung in den Mittelpunkt stellt, nur schwer in Einklang zu bringen, und das vorherrschende Leitbild „Geiz ist geil“ bzw. „Billig ist besser“ ist nicht zu vereinbaren mit ökologisch sinnvollem und nachhaltigem Denken und Handeln.

Ein solches sollte für uns jedoch selbstverständlich sein, wir haben es bezüglich persönlicher Entwicklung, sozialer Verantwortung und Umweltschutz auch in unseren Leitlinien formuliert: *„Wir bemühen uns ... den SchülerInnen Achtung vor der Schöpfung zu vermitteln, die einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt auch in Hinblick auf künftige Generationen mit einschließt.“*

---

<sup>1</sup> Bödeker, Wulf (2011): „Handlungsspielräume für eine gesunde Schulverpflegung – Rahmenbedingungen, Rechtsformen von Schulverpflegungsangeboten und umsatzsteuerliche Behandlung“; in: [www.ganzttag-nrw.de](http://www.ganzttag-nrw.de), S. 20.

<sup>2</sup> Fußend auf der Ottawa-Definition von Gesundheit der Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen (WHO) von 1946, dass Gesundheit mehr ist als die Abwesenheit von Krankheit, wird angesichts von Fehlernährung und Übergewicht bei vielen Kindern und Jugendlichen und den krankheitsbedingten Folgen Ernährungsbildung als Teil einer umfassenden Gesundheitsförderung zunehmend als eine gesellschaftliche Aufgabe angesehen. Mit der Ottawa-Charta der WHO von 1986 wird auch die Schule aufgefordert, sich als gesundheitsfördernde Organisation zu entwickeln (vgl. ebd., S. 20).

Wir versuchen, zumindest an den Stellen, an denen es möglich ist, dem vorherrschenden Denken von „Masse statt Klasse“ die Realisierung einer alternativen Idee entgegenzusetzen.

*„[Es] ist mit Recht zu fragen, ob eine qualitativ hochwertige und gesundheitsfördernde Verpflegung unserer Kinder der Gesellschaft und jedem Einzelnen nicht mehr wert sein sollte. Es ist deshalb zu wünschen und zu fordern, dass eine gesunde und auf Nachhaltigkeit abzielende Ernährung nicht nur eine gesellschaftliche Herausforderung, sondern auch ein individuelles Bedürfnis von Schüler- und erziehender Eltern- und Lehrerschaft darstellt! Insofern sollten haushalterische Begrenzungen und soziale Problemlagen nicht zum alles bestimmenden Diktat werden, indem in der Schulverpflegung „bedarfsgerecht“ nur möglichst billig Pizza, Pasta und Pommes angeboten werden, nur um einem reinen Versorgungsauftrag Genüge zu tun oder angemessene Teilnahmequoten zu erreichen.“<sup>3</sup> Gleichwohl sollten diese Angebote in einem ausgewogenen und ernährungsphysiologisch abgestimmten Gesamtkonzept nicht fehlen. Sie runden die Attraktivität des Angebotes für die Jugendlichen ab.“*

Das Schulgesetz NRW [formuliert] unter dem Aspekt des „Bildungs- und Erziehungsauftrages der Schule“:

*„Die Schülerinnen und Schüler sollen insbesondere lernen  
1. selbstständig und eigenverantwortlich zu handeln, [...] 8. Freude an der Bewegung und am gemeinsamen Sport zu entwickeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben [...]“<sup>4</sup>*

Diese Aspekte lassen sich bezüglich des Essens in einer Schule vor allem dann realisieren, wenn es zum einen

- kurze Kommunikationswege und direkten Austausch gibt,
- wenn im Sinne eines Nachhaltigkeit, fairen Handel und Umweltschutz berücksichtigenden Konzeptes gearbeitet wird,
- wenn nach Möglichkeit eine Zusammenarbeit mit Partnern vor Ort geschehen kann,
- wenn vor allem Schülerinnen und Schüler in unterschiedlichster Art und Weise eingebunden werden (Beispiele: Speisen- und Angebotsplanung, Aktionsgestaltung, Mensadienst...)

---

<sup>3</sup> Bödeker, a. a. O., S. 21

<sup>4</sup> [www.schulministerium.nrw.de/BP/Schulrecht/Gesetze/Schulgesetz.pdf](http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Schulrecht/Gesetze/Schulgesetz.pdf)

## **Zusammenfassung:**

### **Gutes Essen**

fördert die Gesundheit, soll schmecken und Freude bereiten und dient insofern nicht nur dem fürs Lernen wichtigen Wohlgefühl.

### **Das gemeinsame Essen**

ist ein positiver Kommunikationsfaktor, es dient in besonderem Maße der Identifikation, fördert das Sozialverhalten und auch soziale Kompetenzen.

### **Das nachhaltig geplante Essen**

fördert verantwortliches Handeln und gehört in einer verantwortungsvoll geplanten und geführten Schule selbstverständlich dazu.

Unsere Mensa wird gemeinsam geplant von Eltern, LehrerInnen und SchülerInnen, nach dem Motto VERANTWORTUNG – TEILHABE – AKZEPTANZ.

## **2. Einbezug in unser Schulprogramm bzw. in das unterrichtliche Geschehen**

### **2.1. Einbindung der Schüler in die Mensa:**

- Essensausgabe, Aufsicht:  
Die Schülerinnen und Schüler der Jgst. 9 helfen in einem festgelegten Turnus bei der Aufsicht, gegebenenfalls bei der Essensausgabe, dem Aufräumen und Spülen in der Mittagspause – max. vier Schüler pro Tag; max. drei Mal pro Kalenderjahr (dann ist kein Gesundheitszeugnis erforderlich).
- Die Mensa-AG, bestehend aus Schülerinnen und Schülern der Jgst. 5–Q2 ist Bindeglied zwischen Küche und Schülerschaft, regelmäßige Treffen dienen dem Austausch über Speiseplan, Cafeteria-Angebot, über zeitliche Planung und Räumlichkeiten, Lob und Kritik...

### **2.2. Unterricht: WP11- Fach: Ernährungslehre/ Wirtschaft**

Das Fach „Ernährungslehre/Wirtschaft“ ist neues Wahlfach für Klasse 8 und 9 bzw. 9 und 10 (G9neu):

Inhalt Jgst. 8:

Hauptthema „Ernährungslehre“: Nahrungszubereitung, Nährstoffbedarf von Schülern, Zusammensetzung eines Wochenplans, Verdauung der Lebensmittel, Ernährungsformen, Diäten, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Nahrungsmittelherstellung/-erzeugung.

Ziel: Im zweiten Halbjahr könnten die Schüler u. a. an der Erstellung der Speisepläne mitarbeiten, Menüs planen, usw.

Inhalt Jgst. 9:

Hauptthema „Wirtschaft“: Unternehmensformen (Ih-AG, GmbH → Haftungsfragen), betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse, Preisbildung, Kalkulation, Steuern, Angebot und Nachfrage, nachhaltiges Wirtschaften, Werbung/Marketing → Bedürfnisbefriedigung, Löhne, Lohnnebenkosten, (Mindestlöhne); Arbeitnehmerschutz (z. B.: Arbeitszeiten, „Kinderarbeit“, Schutz am Arbeitsplatz), Schülerfirma,...

Ziel: Im zweiten Halbjahr gemeinsam mit Schülern der 8. Jahrgangsstufe Bewirtschaftung der Mensa für einen bestimmten Zeitraum

Die Schüler des WP-II-Kurses werden regelmäßig durch externe Fachkräfte geschult (z. B. Gesundheitszeugnis = Belehrung gem. Lebensmittelhygieneverordnung, nach Erstbelehrung durch Gesundheits-/Veterinäramt alle zwei Jahre). Weitere Schulungsanforderungen bzw. -pflichten ergeben sich aus dem Arbeitsschutzgesetz. Sie sind ggf. auch durch externe Unternehmen oder Ämter durchzuführen.

#### **2.4 Anbindung an das pädagogische Konzept und die Leitsätze**

Alle drei Möglichkeiten der Schülereinbindung beruhen auf den Leitsätzen des Antoniuskollegs: Durch den Mensadienst übernimmt der einzelne Schüler Verantwortung für sich und andere, indem er die Arbeit zuverlässig ausführt und damit verlässlich ist und indem er z. B. jüngeren Schülern behilflich ist. Außerdem arbeiten die Schüler im Rahmen des Mensadienstes in unterschiedlichen Konstellationen gemeinsam mit Mitschülern, Lehrern, Eltern und den festen Mitarbeitern der Mensa und stärken dadurch die Schulgemeinschaft. Eltern und außerschulische Partner werden gleichermaßen einbezogen. Durch den Mensadienst wird außerdem der achtsame Umgang mit Lebensmitteln gefördert.

Der WP-II-Kurs fördert darüber hinaus das Handeln im Sinne der Nachhaltigkeit und den bewussteren Umgang mit dem eigenen Körper. Die Schüler übernehmen Verantwortung für ihr Handeln, arbeiten sowohl im Team als auch selbstständig. Die Inhalte des WP-II-Faches „Ernährungslehre/Wirtschaft“ sind in besonderem Maße lebensnah im Sinne der Präventivpädagogik.

Die Mensa als Lebensraum ist förderlich für die Entwicklung einer Esskultur (Essen in Gemeinschaft, Essen ohne mediale Ablenkung, Zeit nehmen statt Fastfood).

### 3. Rahmenbedingungen

#### Öffnungszeiten:

07:15 Uhr – 12:00 Uhr: Cafeteria

12:00 Uhr – 14:15 Uhr: Mittagessen + Cafeteria

14:50 Uhr – 15:30 Uhr: Cafeteria

In der **Cafeteria** kann bis 12:30 Uhr und ab 14:00 Uhr mit Bargeld bezahlt werden. im Prinzip jedoch erfolgt jeglicher Einkauf bargeldlos über einen Barcode auf dem Schülerschein. Hinweise zum Bestellsystem gibt es auf der Homepage der Schule.

### 4. Angebot in Cafeteria und Mensa

In der **Cafeteria** kann man belegte Brötchen, Croissants, Brezeln und andere Kleinigkeiten kaufen sowie Getränke (Kaffee, Tee etc.) – bei teilweiser Selbstbedienung – erhalten. Ein gemütlich und schön gestalteter Ess- bzw. Aufenthaltsraum lädt Schülerinnen und Schüler zum Verweilen einladen.

Wir haben eine sog. Mischküche (statt reinem Tiefkühlsystem, Cook&Chill, Warmverpflegung), d. h. das Essen wird vor Ort frisch zubereitet und wir nutzen dazu teilweise vorgefertigte Waren (Convenience-Produkte) mit unterschiedlichen Convenience-Graden, die bezüglich des Nahrungsgehaltes frisch gekochtem Essen gleichzusetzen sind.

In der **Mensa** besteht ab 12:00 Uhr das Angebot eines gemischten und eines vegetarischen Menüs sowie einer Salat- oder z. B. einer Nudelbar o.ä. Das Cafeteria-Angebot wird in dieser Kernzeit u. U. reduziert.

Das Essen kann aus mehreren Komponenten zusammengestellt werden und sollte die Wünsche der Schülerinnen und Schüler bzw. der unterschiedlichen Altersgruppen berücksichtigen.

Wasser steht in einem Wasserspender zur freien Verfügung.

März 2018