



## Organisation

Unter dem Motto „Bildung is(s)t gesund“ macht sich die Gesamtschule in Waltrop im Schuljahr 2009/2010 auf den Weg, um „ihr eigenes Süppchen zu kochen“. Ein Mensateam, in dem Mitglieder des Fördervereins, LehrerInnen und MitarbeiterInnen des Caterers vertreten sind, wird gegründet. Die Aufgabe des Mensateams ist es, Handlungsempfehlungen und Qualitätskriterien in der Schule zu entwickeln sowie den Speiseplan und die organisatorischen



Abläufe regelmäßig zu optimieren.

Am 8. Februar 2010 geht das runderneuerte Essenskonzept an den Start. Als Träger der grundlegenden Umstrukturierung des Mensakonzepts fungiert der Förderverein, der die „Stattküche“ aus Münster als Caterer engagiert hat. Ein Qualitätszirkel bestehend aus VertreterInnen der Schulleitung, einem Koordinator für „Bildung is(s)t gut“, den Jahrgangshauslehrern und SchülerInnenvertretern begleitet den Prozess.

## Finanzierung

Der Gesamtinvestitionsbedarf liegt bei rund 85.000 Euro. Davon werden 45.000 Euro durch Landesmittel erbracht, 7000 Euro durch die Aktion „Projekt gegen Spenden“ der SV und weitere 33.000 Euro durch Sponsoren.

Ein Essen kostet 3 Euro pro Schülerin. Die Anmeldung zum Mensa-Essen erfolgt als Abonnement für ein Schulhalbjahr. Die Anzahl der Essenstage pro Woche ist frei wählbar. Die Mensa ist montags, mittwochs und donnerstags geöffnet. Das Abo kostet je nach Anzahl der gewählten Tage pro Halbjahr 180 Euro für drei Tage, 120 Euro für zwei Tage oder 60 Euro für einen Tag. Der Caterer zieht die Kosten für das Abo von den Eltern per Lastschrift ein. Die organisatorische Abwicklung des Geldeinzugs übernimmt der Förderverein (siehe anliegender Vertrag / Anlage 1)

Das Abo kann nur zum Halbjahres-Ende gekündigt werden.

## Qualität des Essens

Ein Teil der verwendeten Produkte hat Bio-Qualität und/oder stammt von regionalen Erzeugern. Das Essen besteht aus frischen Rohprodukten wie Vollgetreide, Honig, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukten sowie aus naturbelassenen Ölen und Fetten. Auf Konserven und Konservierungsstoffe wird weitgehend verzichtet. Die Speisen werden frisch oder im „cook-and-chill“-Verfahren zubereitet, d.h. das Essen wird zunächst nur bis zu 85 bis 95% fertig gegart, dann wird es bis auf 3° Celsius heruntergekühlt. Die „Schockkühlung“ stoppt den Garprozess; Nährstoffe, Vitamine, frische Farben und knackiger Biss bleiben erhalten. Erst unmittelbar vor dem Verzehr wird das Essen in Konvektoren fertig zubereitet. Das „cook-and-chill“-Verfahren erfüllt höchste Hygiene-Standards, denn Keime können sich – im Gegensatz zur Warmhalteverpflegung – nicht bilden.



# „Das Mensakonzept der Gesamtschule Waltrop“ (Ein Beispiel guter Praxis)



## Ausgabe des Essens

Das Konzept des Smart Eating macht Lust aufs Essen: Die SchülerInnen entscheiden sich vor Ort (und nicht 24 Stunden vorher) für das, was und wie viel sie essen wollen („all you can eat“). Die Akzeptanz eines Schulcaterings im Smart Eating ist erheblich größer als das einer herkömmlichen Mensa.



Der Zugang zur Mensa erfolgt über einen Chip, dessen Daten von einem Lesegerät erfasst werden. Ein Stationenmodell („free-flow-system“) ersetzt durch einzelne frei stehende Ausgabeeinheiten die sonst übliche lange Ausgabetheke: Täglich ist ein vielseitiges Essensangebot – auch ohne Schweinefleisch - garantiert. Die SchülerInnen können an verschiedenen Stationen frei wählen zwischen einem täglich wechselnden warmen Hauptgericht, einem Salatbuffet, Pizza und Snacks sowie Pasta. Die Salatbar

wird von einer Schülerfirma „Catering“ aus den Jahrgängen 9 und 10 betreut; ein Fachlehrer unterstützt sie dabei. Eine Dessertstation und Getränke ergänzen das Angebot.

Da die SchülerInnen sich selbst bedienen können, nehmen sie ihren Bedürfnissen entsprechende Portionen. Zu große Portionen, die nachher im Resteimer landen oder zu kleine Portionen, die die Jugendlichen nicht sättigen würden, gehören somit der Vergangenheit an. Die Erfahrung zeigt, dass die SchülerInnen auf diese Weise auch zu Speisen greifen, die sie bisher nicht gegessen haben und sich gesünder und nachhaltiger ernähren.



Im Zuge der Umstrukturierung des Essenskonzeptes ist die Mensa ein schöner Ort geworden; von der Decke hängen Sonnensegel in Schwarz und Orange, Malereien und Pflanzen haben den Raum verwandelt. Die jungen Gäste fühlen sich „wie in einem Restaurant“.

## Pädagogisches Konzept



Der Slogan „Bildung is(s)t gut“ verweist schon darauf, dass das Ziel des neuen Essenskonzeptes nicht nur ist, in der Mensa gesundes Essen anzubieten. SchülerInnen, die sich gesund ernähren, sind deutlich leistungsfähiger. Den Rahmen der gesunden Schulverpflegung bildet ein Gesamtkonzept der Ernährung an der Gesamtschule Waltrop, das auch die Verpflegung der SchülerInnen in den Pausen beschreibt, um die sich eine Schülerfirma kümmert. Darüber hinaus geht es auch darum, bei den SchülerInnen

ein Bewusstsein für gesunde Ernährung und für den Zusammenhang zwischen Ernährung und Bewegung zu wecken und zu fördern.

Die ganze Schulgemeinschaft ist verantwortlich dafür, die logistische Herausforderung zu bewältigen, die es bedeutet, wenn jeden Tag etwa 500 Essen innerhalb von zwei Stunden über die Küchentheke, oder besser gesagt über die Büfett-Stationen, gehen. Nach einem rotierenden Verfahren machen alle SchülerInnen mindestens einmal pro Jahr klassenweise „Mensadienst“. Das Mensateam – erkennbar durch T-Shirts in der Signalfarbe Orange - ist verantwortlich für: kleine Reinigungsarbeiten an den verschiedenen Essensstationen, die

# „Das Mensakonzept der Gesamtschule Waltrop“ (Ein Beispiel guter Praxis)



Bestellung von „Nachschub“, die Reinigung der Tische, die Entgegennahme gebrauchten Geschirrs, die Beschickung der Spülmaschine und die Kontrolle des ordnungsgemäßen Einlasses.

Ein weiterer Qualitätsstandard sind die angenehme Atmosphäre und die Ruhe in der Mensa, die auch die LehrerInnen genießen. **Das Essen wird zum sozialen Ereignis.**

## Evaluation



Im Sommer 2009 aßen in der Mensa der Gesamtschule nur noch wenige SchülerInnen im Abo; es waren selten mehr als 50 SchülerInnen, die mittags das warme Essen zu sich nahmen, das aus einer zentralen Großküche kam. Das Angebot der Mensa wurde durch Brühwürstchen, belegte Brötchen und Süßigkeiten ergänzt, die es im Schulkiosk zu kaufen gab. Wie in vielen anderen Schulen in NRW konsumierten also auch die Waltroper GesamtschülerInnen zu viel Fett und Zucker und zu wenig Getreideprodukte und Gemüse.

Nach nur fünf Monaten hat sich die durchschnittliche Zahl der EsserInnen von 50 auf 500 SchülerInnen erhöht.

## Links

<http://www.ge-waltrop.de> (Homepage, Gesamtschule Waltrop, Kontakt: peterhuelswitt@gmail.com)

[http://www.wdr.de/tv/servicezeit/sendungsbeitraege/2010/kw20/0519/04\\_schulessen\\_auf\\_pruefstand.jsp](http://www.wdr.de/tv/servicezeit/sendungsbeitraege/2010/kw20/0519/04_schulessen_auf_pruefstand.jsp) (Bericht WDR, 19.05.10)

[http://www.youtube.com/watch?v=jIDOCjXfSp8&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=jIDOCjXfSp8&feature=player_embedded)

Bericht Tagesthemen, 26.10.10

<http://www.schulverpflegung.vz-nrw.de>

Schulverpflegung, Angebot der Verbraucherzentrale NRW, die als außerschulischer Partner vielfältige Unterstützung für Schulen, Kommunen und Träger der Nachmittagsbetreuung anbietet

<http://www.ag-schulverpflegung.de>

AG-Schulverpflegung untersucht in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale NRW die Qualität von Schulverpflegung und die Verpflegung anderer Ganztageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche

[http://presse.nestle.de/presseinfo/nestle\\_1358/?kid=7](http://presse.nestle.de/presseinfo/nestle_1358/?kid=7)

„Nestlé-Studie 2010: Schulessen macht müde statt fit – Konzepte sind Mangelware“

<http://www.schulverpflegung-nrw.de>

Schulverpflegung in NRW, Informationsportal zu Übermittagsangeboten in NRW