

Vorstellung unseres neuen Mensakonzeptes unter der Berücksichtigung der Vorgaben und Wünsche der Stadt Olfen

Zunächst eine kurze Information zu meiner Person:

Mein Name ist **Ulla Stocks**. Ich bin von Beruf Biologin und wohne seit über 30 Jahren in Olfen. Während dieser Zeit habe ich vier Kinder, welche inzwischen im Studium oder weiter sind, erzogen und dabei ist das **Thema Ernährung eine der zentralen Komponenten meiner Interessen** geworden.

Firmengeschichte und bisherige Kooperation mit der Stadt Olfen

Unsere Firma ist vor **15 Jahren** gegründet worden, damals schon als **gesunde Alternative** zu den Süßigkeiten-Kiosks, welche oftmals in den Schulen betrieben worden sind. Diese Idee hat schnell Anklang gefunden, sodass wir inzwischen an mehreren **Standorten (Lüdinghausen, Dülmen und Nottuln)** vertreten sind und dort die Schüler mit Essen versorgen. Am Standort Olfen besteht das Team derzeit aus sechs Mitarbeiterinnen, welche alle Ihre Wurzeln als Elternteil haben. Die damit geteilte Ideologie führt nicht nur zu einer sehr **guten Teamarbeit**, sondern auch zu einer entsprechenden gemeinsamen **Vertrauensbasis mit den Schülern**.

Mittlerweile erfreut sich, über die Schüler der Gesamtschule hinaus, ein größerer Personenkreis in Olfen an unserem Essen. Durch die Nutzung der Mensaküchen-Kapazität können neben dem schulischen Mensabetrieb u.a. **Fingerfood und Buffets** zubereitet werden, welche bei verschiedenen Anlässen, wie z.B. bei Einweihungen und Feierlichkeiten städtischer, kirchlicher und kultureller Termine, großen Anklang finden. Als repräsentative Beispiele können hier die **Einweihung des Feuerwehrhauses/ des neuen Kreisverkehrs in Vinnum**, die **Summer Specials**, der **Glasbau an der Grundschule**, der **Ökumenische Mittagstisch** bei den Landfrauen, **Versammlungen im Haus Katherina** und selbstverständlich alle schulischen Feierlichkeiten, wie die jährlich wiederkehrende Verabschiedung der Abschlussklassen mit etwa 400 Personen, Jubiläen, Feste oder Frühstücke, genannt werden.

Wir haben im **Jahr 2012** das **Bistro in der Wolfhelm Gesamtschule** übernehmen dürfen, welches seitdem und bis heute bei den Schülern und Schülerinnen **sehr beliebt und geschätzt ist**. Nicht nur wegen der guten Zusammenarbeit, sondern auch durch das starke Vertrauen in unser Team haben wir **vor sechs Jahren dann zusätzlich den Mensabetrieb** an der Wolfhelm Gesamtschule erfolgreich in unseren Betriebsablauf integrieren können. Wir können also hinsichtlich des Betriebs **der Mensa an der Wolfhelm Gesamtschule auf einen breiten Erfahrungsschatz** zurückgreifen.

Anforderungen der Stadt Olfen – werden bei uns bereits seit vielen Jahren gelebt:

An dieser Stelle möchte ich nun auf das Schreiben der Stadt Olfen und die darin beschriebenen Anforderungen an die **neue Mensa** näher eingehen:

Als **erfahrenes Team in der Versorgung der örtlichen Schulen** verschreiben wir uns den Prinzipien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Um die allgemeine Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden unserer Schüler sicherzustellen, setzen wir besonders auf **ausgewogene und gesunde Mahlzeiten**. Selbstverständlich erfüllen wir die Hygieneanforderungen (**HACCP**) und deren Prinzipien in im vollen Umfang.

Unser Anspruch ist es, den Schülern eine **vielseitige und gesunde Ernährung** zu bieten. Um dies zu gewährleisten, haben wir neben der Vollkost auch **vegetarische und vegane Gerichte eingeführt**. Zudem arbeiten wir kontinuierlich an Lösungen, welche die Thematik rund um **Gluten- und Laktoseunverträglichkeit** betreffen.

Wir sind stolz darauf, dass wir **kaum Essensreste**, d.h. Reste auf dem Teller, zu beklagen haben. Hier kommt die **Erfahrung unserer Mitarbeiter** bei der Portionierung sowie auch bei der **Gestaltung der Menüpläne** zum Tragen:

Bereits vor der Pandemie hat die Lokalzeitung „Ruhrnachrichten“ bereits unsere Nachhaltigkeit im Hinblick auf den Umgang mit Lebensmitteln positiv hervorgehoben. Bereits einmal gekochte Lebensmittel, zum Beispiel Gemüse, werden in neue Gerichte überführt. Dabei werden die Lebensmittel, das ist uns sehr wichtig, erst zum 2. Mal erhitzt, da unsere Gerichte einen **frisch zubereiteten Anteil in Höhe von 70-80 %** aufweisen. Zudem können wir auf **jahrelange Beziehungen mit regionalen Zulieferern**, welche uns mit frischen saisonalen sowie biologisch angebauten Zutaten beliefern, zurückschauen.

Die Stadt möchte gerne **die Einbindung der Schulgemeinde in das Mensakzept** unterstützen. Diese Idee haben wir bereits in der Vergangenheit aufgegriffen und in **Eigeninitiative vegetarische "Klimatage"** 14-tägig eingeführt oder auch sehr **beliebte internationale Buffets** organisiert. **"Feedback"** gehört für uns dazu und wir gleichen unser Angebot sukzessive mit den Wünschen der Schüler ab – in der Vergangenheit wurden bereits zwei große Umfragen bei den Schülern durchgeführt und von uns intensiv ausgewertet. Auch mit dem **"Essensausschuss", einem Schülergremium für die Gerichte in der Mensa**, haben wir bisher sehr konstruktiv zusammengearbeitet.

Neben den von der Stadt aufgeführten Punkten stehen für uns noch **zwei wichtige Fragen im Mittelpunkt** der Erstellung eines **langfristigen und erfolgreichen Mensakonzepts**:

Welche Schüler nutzen die Schulmensa und welche Beweggründe liegen dafür vor?

Wir haben in den vergangenen Jahren festgestellt, dass ein **Mensa Angebot für ältere Schüler nicht wirklich interessant** ist. Die älteren Schüler empfinden eine gemeinsame Mittagspause mit den jüngeren Schülern als *uncool* und verbringen lieber eine voneinander getrennte Mittagspause. Da das Angebot des separaten Bistros ebenfalls sehr reichhaltig ist, gehen die älteren Schüler lieber mit ihrer Clique, einem dort gekauften Salatwrap oder einem Hähnchen-Brötchen in der Hand, zu Rewe, zum Dönerimbiss oder spazieren. Diese Grundhaltung der älteren Schüler gilt es zu respektieren, da diese dazu legitimiert sind, das Schulgelände zu verlassen.

Aus dem Grund haben wir vor allem bisher die **jüngeren Schüler aus dem 5., 6., 7., 8. Schuljahr betreut, die dieses Angebot auch sehr dankbar annehmen**. Durch unseren langjährigen persönlichen Kontakt zu den Schülern können in einer vertrauensvollen Atmosphäre **Fragen gestellt und über Sorgen gesprochen werden**.

Der Betrieb einer Schulmensa bedeutet nicht nur, Essen an die Schüler auszuteilen, sondern einen Teil der Schulgemeinde zu bilden.

Was mögen die Schüler, wenn sie die Wahl haben, Menüs einzeln zu buchen?

Unsere Erfahrung zeigt, dass die Anzahl der ausgegebenen Essen in Abhängigkeit des Menüplanes stark variiert. Während wir **an einigen Tagen 180-200 Gerichte** ausgeben, übersteigt die Anzahl der Essen **an anderen Tagen 30 oder 40 Gerichte** nicht. An den hoch frequentierten Tagen gab es **Pommes, Nuggets, Pizza, Bratwurst etc.** An den anderen Tagen weisen die **Menüs einen höheren Gemüseanteil auf**. Das ist auf der einen Seite durch die hohe Volatilität der Anzahl der Gerichte **sehr unwirtschaftlich** und auf der anderen Seiten ein indirektes, sicherlich unbewusstes, Diktat durch die Schüler, die dieses **einseitige Essen** bestellen. Dies entspricht nicht unserem Anspruch an ein ausgewogenes gesundes Schulessens!

Wenn es uns daran liegt, dass unsere Kinder **eine ausgewogene Ernährung** zu sich nehmen, dann müssen auch die **entsprechenden Rahmenbedingungen** dafür geschaffen werden. Dies geschieht in Form von Abos mit einer bestimmten Laufzeit oder eine Verpflichtung der Schüler in der Mensa zu essen. Damit wird dem Trend, dass die Schüler nur an den Tagen in der Mensa essen, an denen Gerichte **mit geringem Gemüseanteil auf dem Speiseplan** stehen und an den anderen Tagen auf alternative Imbissläden in der Umgebung ausweichen, **entgegengewirkt**.

Ich möchte Sie an dieser Stelle dafür sensibilisieren, dass wir hier durch einen entsprechenden Rahmen dafür Sorge tragen können, **dass ein gesundes Essen ein Aushängeschild mit solider Basis für die Gesamtschule in Olfen und in Datteln wird**.

Quintessenz: Ein abgestimmtes Mensa-Konzept mit definierten Rahmenbedingungen ist notwendig.

Konzeptvorstellung

Wir bieten zunächst den Schülern aus **der 5., 6., 7. und 8. Schuljahr** ein **B U F F E T - All you can eat** an den Tagen Montag, Mittwoch und Donnerstag an. Da die Kapazitäten der Mensen (ca. 80 bis 100 Schüler je nach Standort) beschränkt sind, ist unbedingt darauf zu achten, dass eine möglichst effiziente Einteilung der Essenzeiten vorgenommen wird.

Das separate BISTRO wird weiterhin in gewohnter Form Snacks, Getränke, Frühstück etc. ab 7.30 Uhr in jeder Pause an allen Wochentagen weiter. Dieses Angebot gilt zudem für Lehrkräfte und für Schüler, die nicht in die Mensa gehen.

Das Essen entspricht selbstverständlich den DGE-Qualitätsstandards. Die Qualitätsstandards fördern sowohl einen Bezug von frischen Lebensmitteln aus der Region als auch die Verwendung von Lebensmitteln mit einem Bio-Zertifikat. Für uns heißt das: unsere Gerichte werden zu einem Anteil in Höhe **von 70-80 % frisch gekocht und zubereitet**. Lebensmittel, die nach geltenden Hygienerichtlinien nicht vor Ort gebraten werden dürfen, werden über das **vorgestellte Chill&Cook Verfahren** aufbereitet.

Das eigentliche **Buffet besteht aus mehreren Stationen**, aus denen die Schüler auswählen können.

Station 1:

Der Mittelpunkt des Essens kann z.B. **ein reichhaltiges Menü** sein. Die Schüler dürfen sich dabei an einem **frisch gekochten Gemüsebuffet** bedienen und an der danebenliegenden Ausgabetheke erhält der Schüler das dazugehörige **Fleisch-, Fisch-, oder Gemüseschnitzel**.

Station 2:

An Station 2 wird es ein **ansprechend aufbereitetes und reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Kernen, Dressing etc. geben**.

Station 3:

Die **Pastastation** versorgt die Schüler mit leckeren **Nudeln und verschiedenen Soßen**.

Station 4:

Station 4 soll als kleine **Snackabteilung mit Baguette, kleinen Pizzen oder ähnlichem fungieren**.

Station 5:

Um mit dem Mensakonzept einen Beitrag zur **Nachhaltigkeit** des Mensaessens zu leisten, werden **nicht verbrauchte Lebensmittel vom Vortag** in Form von Aufläufen, Wok-Gemüsen oder Suppen rezykliert.

Stellt sich eine erkennbare Routine beim Buffetbetrieb ein, wird das Mittagessen durch ein kleines Dessertbuffet abgerundet.

Wir bieten dieses umfangreiche und frische Buffet - All you can eat - in Form von Abos mit Laufzeiten in Höhe von ¼ Jahr und ½ Jahr an, um die Wirtschaftlichkeit und den hohen Standard zu gewährleisten.

Die Kosten für ein Quartalsabo betragen etwa 162 Euro bei einer Abnahme von 180/200 Gerichten (am jeweiligen langen Schultag und am jeweiligen Standort).

In diesem Rahmen möchten wir **Vertrauen** in ein gesundes, **schmackhaftes Essen** schaffen und damit hervorrufen, dass sich die Kinder jeden Tag nach dem Unterricht **auf ein Lieblingsessen, das Sie nach ihren eigenen Wünschen zusammenstellen, freuen** können.

Ich hoffe, dass Sie dieses besondere Mensakonzept überzeugt und bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit!

Ulla Stocks