

## Leckeres Essen in Bioqualität

Herbert Grillo - Gesamtschule 

### Der Ganztags- und Mensaverein der Herbert Grillo-Gesamtschule Duisburg macht's

**Die Essensverpflegung an Schulen in Deutschland ist ein Ärgernis für alle, denen gutes und gesundes Essen wichtig ist. Städte, Politiker, Kantinen und Ganztagschulen beißen sich hier regelmäßig die Zähne aus. Was meist auf den Tellern landet, ist vom Caterer angeliefert, aufgewärmt und orientiert sich im Angebot oft allein an der Nachfrage, weniger an Qualitätsstandards. Es muss sich für den Anbieter rechnen. Geht das auch anders?**

THOMAS ZANDER

**J**a, gutes, gesundes Essen ist möglich! Wir haben an unserer Schule mittlerweile im vierten Jahr auf den neuen Mensabetrieb umgestellt – mit zunehmendem Erfolg. Von 10 bis maximal 40 Mittagessen pro Tag haben wir uns gesteigert auf 300 bis 350 Mittagessen an allen fünf Schultagen. Und das mit gesundem, vegetarischem Essen, vor Ort gekocht und zubereitet.

Bei uns ist das Essen mehr als nur ein Sattmacher. Es ist eingebunden in den Bildungs- und Erziehungsauftrag sowie das Ganztagskonzept der Schule, in dem es vielfältige Anknüpfungspunkte gibt – und das Ganze in einem sogenannten Brennpunktviertel mit einem nicht unerheblichen Anteil sozialesleistungsbeziehender Familien. Ich sage oft: „Die Mensa ist einer der friedlichsten, freundlichsten und kommunikativsten Orte in unserer Schule.“

### Mit diesem Artikel wollen wir

nicht zuerst unser großes Engagement feiern, sondern

- konkrete Schritte aufzeigen, die uns geholfen haben und die wir empfehlen können, um endlich die Schulverpflegung in die eigenen Hände zu nehmen.
- Interessierte einladen, bei uns Ideen und Konzepte abzugucken.
- Verantwortlichen in Stadt und Land zeigen, dass frische Küche vor Ort funktioniert, schmeckt, Wohlbefinden bei allen verbreitet, vormachen wie es geht und sie daran erinnern, dass wir gerade ehrenamtlich ihren Job übernehmen.

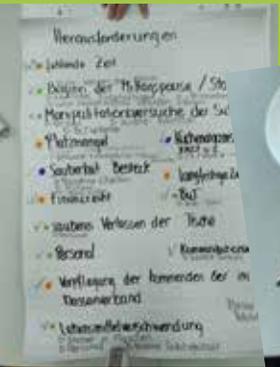
### Mit Best-Practice-Beispielen starten

Am benachbarten Gymnasium gab es bereits seit einigen Jahren eine vegetarische Mensa, die von



Thomas Zander

Schulleiter



**Workshop-Ergebnis des Mensa- und Ganztags-teams zu den Herausforderungen des Projekts | Jeden Tag ein Menü: Hauptspeise, Salat, Suppe, Nachtisch | Schüler\*innen helfen bei der Essensausgabe**

Alle Fotos Herbert Grillo-Gesamtschule

einem eigenen Verein betrieben wurde. Außerdem haben wir uns das französische Konzept einmal angesehen – an einer x-beliebigen Schule in Frankreich: Hier wird immer vor Ort gekocht und alle erhalten ein komplettes Menü – eben französische Lebensart. Wir haben viel nachgefragt und dann ein eigenes Konzept für unsere Situation entworfen. Wichtig war, dass wir kennenlernen konnten, wie es geht, was zu bedenken ist, welche Stolpersteine es geben kann. Wir haben auch viel Ermutigung mitgenommen und uns dann getraut.

### Den Schulträger überzeugen

Das war die größte Hürde: Die Stadt Duisburg setzt bis heute eher auf kommerzielle Caterer, die Essen anliefern und aufwärmen. Wir mussten also ein gutes und schlüssiges Konzept vorlegen und mutige Menschen bei der Stadt finden, die sich mit uns trauten.

### Gesundheitsamt und Co einbeziehen

Das Gesundheitsamt haben wir als streng, aber auch als sehr gut beratend kennengelernt. Hilfreich waren auch die Verbraucherzentrale mit ihrem Angebot **kita-schulverpflegung.nrw** sowie die Stadt- und Kommunalverwaltung mit den zuständigen Abteilungen für den Bereich Schulverpflegung.

### Einen kreativen Koch einstellen

Eine Fachkraft, die Vieles ermöglicht und sagt: „Kochen ist Rock 'n Roll!“. Der Koch, für den wir uns nach einem Probekochen mit einer Auswahl-Kommission entschieden haben, passt absolut zu unserer Situation: Er hatte bereits Erfahrung mit improvisierter Feldküche – unsere kleine Produktionsküche war absolut gut für ihn. Des Weiteren probierte er von Anfang an neue vegetarische Gerichte aus, die dem größten Teil der Schulfamilie schmeckten.

### Ein gutes Starter-Team bilden

Das Team hat sich ein Jahr Vorbereitungszeit genommen, um sich in Finanzen, Personalverträge, Steuerrecht, Küchenausstattung, Abläufe planen, etc. einzuarbeiten und hat sich anfangs wöchentlich dazu getroffen.

Als eingetragener Verein mit anerkannter Gemeinnützigkeit haben wir einen Vorstand gebildet, bestehend aus Schulleitungsmitgliedern sowie zwei Beisitzern aus dem Berufsorientierungsteam. Die drei Vorstandsmitglieder stammen ausschließlich aus der Schulleitung, weil die Finanz- und Personalverantwortung, zumindest in der Startphase, nicht auf Kollegiumsmitgliedern lasten sollte. Weil der Ganztags- und Mensaverein wie eine Firma zu führen ist, haben wir einen Steuerberater, der uns intensiv in den vielfältigen steuerlichen Aspekten, sowohl beim Verkauf mit seinem Kassensystem, der Verwaltung der Vereinsfinanzen als auch bei Arbeitsverträgen und anderen Personalangelegenheiten berät und unterstützt.

### Kooperationen aufbauen

Den im Verein beschäftigten Menschen ermöglichen wir Prozessbegleitung und Teambuilding. Dabei begleitet uns die **DenkArbeit.Ruhr gGmbH**.

Außerdem gehen wir selbst ein- bis zweimal im Jahr mit allen, die in und um die Mensa herum tätig sind, zusammen essen: Am liebsten an einem Ort, der ebenfalls gutes Essen mit gesunden Rohstoffen selbst zubereitet. In unserer Mensa bieten wir vegetarisch-vollwertiges, kulturübergreifend leckeres Essen an. Dafür beziehen wir unsere Lebensmittel hauptsächlich von Naturkost-West sowie der Duisburger Traditionsbäckerei Sieveneck.

### Das Essen ist für alle...

...Sozialleistungsempfänger kostenlos. Alle anderen zahlen entweder 4 Euro pro Essen oder die 10er-Karte für 35 Euro. Wer das als sogenannter Selbstzahler nicht stemmen kann, stellt einen Antrag auf Bezuschussung durch den Ver-

**Die Essensausgabe | Die Koch-AG in der Großküche | Ein kreativer Koch, der mit einem multikulturellen Küchenteam arbeitet**

*"Ich finde es klasse, dass das Mensateam respektvoll und höflich ist."*  
Justin Boegel, 07c

*"Was ich super finde, ist der Wasserspender. Dort kann man Wasser mit oder ohne Kohlensäure entnehmen."*  
Khairiya Omar, 10C



### Das Mensa- und Ganztagsteam

*"Ich finde es super, dass wir Schüler hier gerne essen und das Essen mit Freunden genießen. Ich selbst würde an der Mensa, dem Team und den Gerichten nichts ändern wollen."*  
Khairiya Omar, 10C

ein und teilt mit, wieviel gezahlt werden kann. Der Verzicht auf Fleisch senkt den Verkaufspreis enorm und macht sogar einen hohen Anteil biozertifizierter Lebensmittel möglich. Die Einnahmen über das **Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)** sind unser größtes Pfund. Hinzu kommt ein Personalkostenzuschuss der Stadt Duisburg für das Koch- und Küchenteam. Außerdem fließt ein Teil unserer Kapitalisierungsmittel (Geld statt Stelle) für den Ganztags hinein: Ein Teil unserer Ganztagsmitarbeitenden ist auch im Mensabereich tätig: Als Aufsichten, Helfer\*innen, Begleitung der Schülerhelfer \*innen, Mitgestaltende und -planende im Mensateam.

### Umgang mit BuT:

**Wir unterstützen unsere Familien bei den BuT-Anträgen:** Nicht zuletzt aufgrund von sprachlichen Schwierigkeiten brauchen viele Familien Unterstützung beim Ausfüllen von Formularen – so auch bei BuT-Anträgen. Wir bieten Hilfe

im sogenannten Formular-Dschungel. Dadurch erreichen wir eine beachtliche Zahl von bewilligten BuT-Anträgen.

**Wir überwachen die Laufzeiten der BuT-Bewilligungen und haken nach:** Der Mensaverein beschäftigt mit 8 Stunden in der Woche eine Mitarbeiterin, die bei auslaufenden BuT-Bewilligungen bei den Schülern – und ggf. auch direkt bei den Eltern – nach den notwendigen Unterlagen für eine Verlängerung fragt.

**Wir sind mutig und treten in Vorleistung:** Oft vergehen mehrere Monate zwischen der Antragsstellung und der Bewilligung eines BuT-Antrages. Wird dieser dann schließlich genehmigt, so bekommen wir das Geld rückwirkend zum Stichtag der Antragsstellung (und manchmal sogar noch weiter zurück). Da wir den Kindern und Jugendlichen nicht rückwirkend das Essen zukommen lassen können gilt bei uns die Regelung: Ab dem Tag, an dem durch die Mitwirkung der Familien ein kompletter Antrag vorliegt, dürfen die Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Das Risiko, dass der eine oder andere Antrag nicht bewilligt wird, trägt der Mensaverein.

### Ein Jahr lang mit den Neuen trainieren

Die 5.-Klässler essen das erste Jahr verbindlich im Klassenver-

## Aus unseren Schulen Die Arbeit der Verantwortlichen übernommen

band mit ihrer Klassenleitung. Dabei lernen sie jede Menge: Essen in der Gemeinschaft mit Tischmanieren, Regeln, sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln und die Abläufe in der Mensa: Eindecken der Tische, Essen in Empfang nehmen, Geschirrrückgabe und das saubere Verlassen der Tische. Sie verstehen schnell, dass jedes Essen neu probiert werden sollte, auch wenn es noch unbekannt ist. Der Erfolg war bisher immer da. Am Ende des fünften Schuljahrs essen fast alle und kommen nach den Sommerferien als freiwillig Essende gerne zurück. Dadurch ist die Zahl der täglichen Mittagessen jedes Jahr gestiegen.

### Die Mensa ist Teil des Schullebens

Der Koch bietet gemeinsam mit Mitarbeitenden aus dem Ganztags- und Lehrkräften Arbeitsgemeinschaften an. Hier lernen die Schüler\*innen sowohl die Großküche als auch durch eigenes Tun die Zusammensetzung und Herstellung der Mittagsgерichte kennen. Der

Schulkoch arbeitet mit den Hauswirtschaftskräften zusammen und lässt sich auch in der Lehrküche der Schule blicken. Die REWE-Powerkiste, die die Nahrungsmittel für das kostenlose Frühstück bereitstellt, ist keine Konkurrenz mehr zur Großküche. Die Ganztagsmitarbeitenden sind hier und im Mensateam eingebunden. Sie bilden die Schülerhelfer\*innen aus, die bei der Ausgabe von Frühstück, Pausenröstkost-Snacks und Mittagessen helfen.

### Ausblick

Bald soll auch unsere Schülerfirma „Catering“ wieder an den Start gehen. Die wird zurzeit von unserer neu eingestellten Hauswirtschafterin (Projektstelle „Geld aus Stellen“) aufgebaut. Keine Frage, dass auch hier wieder kooperiert werden soll, um Synergien zu nutzen: Hauswirtschaftsunterricht-Schülerfirma-Mensa, das heißt Praktizieren-Lernen-nützlich sein. ◀



### Gemeinsames Essen: und es schmeckt!

*"Toll, dass das Essen immer lecker und sehr gesund ist!"*  
Shermin Schartau, 10D

## Info

**Herbert Grillo Gesamtschule**

► <https://www.herbert-grillo-gesamtschule.de/zeit-raeume/hier-sein/mensa>

**Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW**

► [www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw)

**DenkArbeit.Ruhr.gGmbH**

► <https://denkarbeit.ruhr/ueber-uns/>