



## Zum Verweilen schön

Das Evangelische Gymnasium Lippstadt nimmt eine Vorreiterrolle ein, denn es ist das erste Gymnasium im Ganztagsbetrieb im Kreis Soest. Beim Bau der neuen Schulmensa inmitten des Schulgeländes wurde die multifunktionelle Mensaküche mit fachkundiger Hilfe geplant und ausgestattet.

Um 12.20 Uhr wird es laut in der Mensa. Die Schüler der fünften Klassen stürmen das einladende, im Innenhof der Schule neu errichtete Gebäude der Mensa und stellen sich hungrig und schwatzend an der Ausgabetheke für die Hauptkomponenten oder an der Nudelbar an. Damit gerade bei den jüngeren

Schülern kein allzu großes Chaos beim Schöpfen der Speisen entsteht und die Kinder sich auch einmal trauen, etwas Neues auszuprobieren, stehen täglich ehrenamtlich arbeitende Mütter als Ansprechpartnerinnen bereit. Direkt an der Ausgabetheke helfen sie weiter, wenn sich klebende Spaghetti als störrisch erweisen, oder ermun-

tern die Kinder, eine ihnen bis dato noch unbekannte Speise zu probieren.

### Ein Rückblick

Nachdem das Gymnasium zur Ganztagschule wurde, war eine Mittagsverpflegung notwendig geworden. Zwar gab es schon seit 1999 eine Mittagsverpflegung in den Räumlichkeiten der heutigen Cafeteria. Die Speisen wurden aber von einem nahegelegenen Krankenhaus geliefert, die Essenszahl belief sich auf durchschnittlich 30 Personen. Doch schnell war klar, dass für eine Ganztagschule – bei der die Teilnahme an der Mittagsverpflegung verpflichtend ist – die Kapazitäten erweitert werden mussten.

Nach nur fünf Monaten Bauzeit wurde im Oktober 2010 die neu erbaute Mensa der

- ▲ Im attraktiven Ambiente der Mensa fühlen sich die Schüler wohl. (o.)
- ◄ Die Küche wurde komplett vom Vollsortimenter Bartscher ausgestattet und ist auch als Produktionsküche einsetzbar. (l.)

Fotos: Czerniak



Schulverpflegung 1/2011

Schule eröffnet. In der Mitte des modern eingerichteten Gebäudes befindet sich die Speisenausgabe, rechts und links schließen sich ein Raum für die Ober- und einer für die Unterstufe an. 180 Schüler haben so in den Speiseräumen Platz. Außerhalb der Essenszeiten dient die Mensa als Aufenthaltsbereich. Das helle, moderne Gebäude lädt einfach zum Verweilen ein.

Auf der Suche nach einem Hersteller, der die Mensaküche komplett ausstatten konnte, stieß die Schule schnell auf das Unternehmen Bartscher aus Salzkotten. „Wir sind hier in der Region sehr bekannt. Gerne habe ich von Beginn an das spannende Projekt rund um den Mensabau hier im Gymnasium Lippstadt betreut“, erklärt der Projektleiter Dietmar Meixner von Bartscher. Nicht zuletzt die hohe Lieferverfügbarkeit des Unternehmens ermöglichte die rasche Abwicklung des Projekts. Als Vollsortimenter konnte von der Spülmaschine über einen Kombidämpfer der neuesten Generation sowie Kühl- und Spülgeräte bis hin zum großen Kochblock der Thermik Serie 700 Classic alles, genau auf die Anforderungen der Schule abgestimmt, geliefert werden. Nur die Ausgabetheke stammt von einem anderen Hersteller. Vom ersten Kontakt der Schule bis zum Bau und damit der Ausführung verging lediglich ein gutes halbes Jahr. Der Fachhandelspartner HDG Weckerle, ebenfalls aus der Region, führte die Montage in Absprache mit Bartscher durch. „Schulmensen einzurichten und im Vorfeld zu beraten ist ein wichtiger Zweig unseres Unternehmens“, erklärt Christoph Strotmann, Vertriebs- und Marketingleiter bei Bartscher.

### Neuer Caterer

Da die Mittagsverpflegung im Augenblick noch nicht in der neuen Küche produziert, sondern noch von extern angeliefert wird, hielt die Schule nach einem passenderen Caterer Ausschau. Die Wahl fiel auf den INI Firmenverbund aus Lippstadt mit der INI Kindergarten- und Schulverpflegung (IKS). IKS ist ein Integrationsbetrieb, in dem Menschen mit und ohne Behinderung in einem Team zusammenarbeiten. Bereits seit 2004 liefert IKS die Pausenverpflegung der Schule und war daher bereits bestens bekannt. Drei Ausgabekräfte werden in der Schule benötigt, eine ist dabei für den Pausenverkauf, zwei sind für die Mittagsverpflegung zu-

Fotos: Czerniak

1/2011 Schulverpflegung

ständig. Das Essen in der Mensa wird im Free Flow-System angeboten. Bis auf die Hauptkomponente können die Schüler alle Beilagen nach Belieben und Hunger nachnehmen. Neben den Ganztagschülern besuchen auch einige „freiwillige“ Teilnehmer mittags die Mensa, sodass täglich rund 200 Essen ausgegeben werden. Tag für Tag stehen zwei Menüs zur Auswahl, eines davon stellt immer die Nudelbar mit unterschiedlichen Nudelsaucen, zudem gibt es eine Salatbar und ein weiteres Essen. Etwa dreimal pro Woche enthält der Speisenplan Fisch oder Fleisch. Ein Menü kostet 3,50 €, im Preis inbegriffen ist dabei Mineralwasser, das an einem Trinkwasserspender von den Schülern gezapft werden kann. Um die Bestellung und Abrechnung so einfach wie möglich zu gestalten, erfolgt beides über das Internet. Dabei hat sich das System von Schwarz Computer Systeme bewährt. Bis 8.30 Uhr am selben Tag ist es noch möglich, Essen nach- bzw. abzubestellen.

Im Kioskbereich gibt es auch ein Angebot an Bio-Süßigkeiten sowie Produkten aus fairem Handel. „Ich habe den Kaffee, der vor allem von älteren Schülern gerne konsumiert wird, auf fair gehandelten Bio-Kaffee umgestellt. Nun kostet der Latte Macchiato 1,40 €, doch der Preis wurde anstandslos akzeptiert“, berichtet Silvia Timmermaier, Produktionsleitung von IKS.

### Zukunftspläne

Angelika Lossau, Hauswirtschaftsmeisterin und Angestellte bei INI, soll in Zukunft in der Küche der Mensa die Mittagsverpflegung zubereiten. Damit sowohl das Regenerieren als auch das Selbstproduzieren ohne weitere Anschaffungen oder Umbauten möglich ist, wurde die Küche multifunktionell eingerichtet. „Das war uns sehr wichtig, denn unsere Vision ist es, unseren Schülern durch das Selbstproduzieren Ernährungswissen und -bildung zu vermitteln“, verdeutlicht die stellvertretende Schulleiterin Dagmar Liebscher. Dank der vorausschauenden Küchenplanung ist dies nun jederzeit möglich. cor



Anstehen an der Ausgabetheke: Die Schüler schöpfen selbst an der Nudel- und Salatbar. Eine Trinkwasseranlage zum Selbstzapfen spendet Mineralwasser.