

Mensa-Team der Gesamtschule hat Generalprobe fürs neue Mittagessen mit Bravour gemeistert

Das Team des Mensa- & Bistro-Vereins der Willy-Brandt-Gesamtschule hat am Dienstagmittag auch die letzte große Generalprobe mit Bravour gemeistert. Gegen 13.30 Uhr verließ der auch letzte der rund 170 Schülerinnen und Schüler des 10. Jahrgangs satt und zufrieden die Mensa. Die Pizzen und das Tagesgericht, die Salatbar sowie die Nudel- und die Nachtischtheke war reichlich abgeräumt.



Pizza Margherita gehört am 11.11. zum Standardangebot. Hinzu kommt ein Tagesgericht, Nudelgerichte, frische Salate und diverse Nachspeisen.

Das Mensa-Team um die neue Geschäftsführerin Christina Dittmar sowie deren Helfer aus einer 9. Klasse zeigten sich gut vorbereitet für den kommenden Montag. Ab dem 11. November bietet der Mensa & Bistro-Verein vier Mal in der Woche im

Abonnement solch ein breites Mittagessen-Angebot an. Nur ganz so stressig wie am Dienstag wird es wohl zunächst nicht werden.

Die Abo-Zahlen hinken kurz vor dem Start etwas hinter den Erwartungen zurück. Vereinsvorsitzender Reinhard Kuhfuß vermutet, dass trotz aller innerschulischer Werbung längst nicht alle Schülerinnen und Schüler und vor allem nicht deren Eltern von diesem Angebot Kenntnis erhalten haben. Vor allem bei denjenigen, die aus dem Bildungs- und Teilhabepaket einen Anspruch auf einen kräftigen Zuschuss durch das Jobcenter haben, ist das Interesse noch sehr gering. Nur 12.80 Euro brauchen deren Eltern monatlich aufzubringen. Ihre Kinder erhalten dafür vier Mahlzeiten pro Woche.

Gesundes Mittagessen gehört zum Schulbetrieb



Die Salat- und Nudelbar.

Das Normal-Abo kostet 45 Euro. Wer nur ein oder zwei Mal pro Woche essen möchte, zahlt entsprechend weniger. Auch diese Abo-Form müsse ebenso stärker publik gemacht werden wie das Sonderkündigungsrecht der 10.-Klässler für das zweite Schulhalbjahr. Viele von ihnen werden lange vor den Sommerferien mit ihren Abschlusszeugnissen die Schule verlassen.

„Das neue Angebot ist keine Reaktion auf die Kritik am Mensa-Essen“, betonten Schulleiterin Ilka Detampel und Reinhard Kuhfuß. Die Schülerinnen und Schüler verbrachten immer mehr Zeit in der Schule. Deshalb sei es unbedingt notwendig, ihnen eine reichhaltige und gesunde Mahlzeit anzubieten.

Außerdem werde das Mittagessen jetzt immer auch stärker in das pädagogische Konzept der Bergkamener Gesamtschule eingebunden, erklärte Ilka Detampel. Dazu gehört das Gemeinschaftserlebnis, gemeinsam mit den Mitschülern zu essen. Außerdem werden die Schüler aktiv in den Mensa-Betrieb integriert.

Auf die Mithilfe der Schüler angewiesen



Blick in die Spülküche

Jede Klasse wird sich künftig an der Ausgabe der frisch hergestellten Salate und der Nachspeisen, aber auch an den Aufräumarbeiten beteiligen. Das und natürlich das gute Essen wird nach Überzeugung der Schulleiterin die Identifikation mit der Schule fördern.

Das neue Angebot hat den Mensa- und Bistro-Verein nicht nur organisatorisch einiges abverlangt. Er hat rund 20.000 Euro in neue Geräte, Geschirr und Besteck investiert. Einiges Notwendige wie etwa eine große Spülmaschine musste er vorerst auf die Wunschliste setzen. Der Verein sei deshalb auf Spenden

angewiesen, betonen Ilka Detampel und Reinhard Kuhfuß.