

# Wie wird Mensa-Essen wieder „cool“?

In der KGS Kirchweyhe soll Hauptküche entstehen / Experte empfiehlt Büfettform und besseres Ambiente

**Selbstbedienung, frisch vor Ort gekochte Kost, keine Pflicht zur Vorbestellung, motiviertes Personal, ansprechende Einrichtung im Bistro-Stil – das sieht Berater Michael Thun als Bedingungen, um die Akzeptanz für die Weyher Schulumensens zu steigern. Auf Grundlage seiner Ratschläge wollen Politik und Verwaltung nun das Konzept für die Mittagsverpflegung überarbeiten. Denn mit der aktuellen Auslastung ist niemand zufrieden.**

VON SEBASTIAN KELM

Weyhe. Dietrich Struthoff wählte wieder einmal deutliche Worte. „Die Mensen sind leer“, monierte der Weyher CDU-Fraktionsvorsitzende am Dienstagabend bei der Sitzung des Ausschusses für Schule, Kindertagesstätten und Jugend. Weiter beklagte er: „Dieser Rat hat da Millionen verbraten.“ Ganz so drastisch sahen es die anderen Mitglieder des Gremiums nicht, die mangelnde Akzeptanz wurde aber allgemein als Problem gesehen. Die Mensa – insbesondere die in der Kooperativen Gesamtschule (KGS) Kirchweyhe, wie einige Politiker klargestellt wissen wollten – müsse wieder „cool“ werden, dort zu essen „in“ sein.

Doch was ist tun? Um den „Königsweg“ vorzustellen, war Michael Thun von der Firma Esscooltur ins Rathaus gekommen. Seiner Meinung nach sei folgendes zu erfüllen, damit die Gemeinschaftsverpflegung beliebter wird: Schmecken müsse es natürlich, die Qualität sei eine Grundvoraussetzung, Gäste und Mitarbeiter sollten zufrieden sein. Die Frage, ob das bezahlbar ist, dürfe auch nicht außer Acht gelassen werden. „Ein gutes Mensa-Essen bekommt man für 1,10 Euro pro Kind“, rechnete Thun vor.

Aber das alles reiche längst nicht aus. Er rate zur Abkehr von der Essenausgabe hin zu Selbstbedienung in Büfettform, den Verzicht auf verbindliche Anmeldungen und Fertigung der Speisen vor Ort. Und auch auf das Ambiente komme es den Schülern an. Der Altersgruppe entsprechend solle man sich von der Gestaltung her an Bistros oder Fast-Food-Ketten orientieren. „Die jungen Leute wollen harte, aber eben auch weiche Sitzgelegenheiten“, sagte er. Auch Barhocker und ansprechende Beleuchtung



Ein Bild aus besseren Tagen: So voll wie bei der Eröffnung vor sechs Jahren war es in der Mensa der KGS Kirchweyhe nie wieder.

FOTO: MEISSNER

würden dazu beitragen, dass die Mensa mehr zum „Herz der Schule“ wird. „Ein Aufenthaltsbereich wird zum Beispiel in Kirchweyhe immer wieder eingefordert“, wollte Thun herausgefunden haben. Tagungstische seien nicht länger zeitgemäß.

Gute Nachrichten hatte er auch mitgebracht. „Von der Ausstattung her liegt Weyhe an der Spitze“, erzählte er aus Erfahrung. Dass es in der Praxis aber hapere,

sei auch andernorts zu beobachten. Vor allem für die KGS Kirchweyhe musste er feststellen: „Die Auslastung dort ist grottig.“ 60 Schüler würden durchschnittlich das Mensa-Angebot nutzen, die Kapazitäten aber für 350 reichen. Ältere Schüler würden der Mensa komplett fernbleiben.

Ausstattung gut, Auslastung weniger – daher schlug Thun vor, an der KGS Kirchweyhe eine Hauptküche einzurichten, in

der Speisen kalt vorproduziert werden könnten. Von dort könne man die umliegenden Ganztagsgrundschulen – inzwischen sind bekanntlich alle in Weyhe mit einer Mensa ausgestattet, weshalb das Thema auch neue Aktualität bekommen hätte – beliefern. Dann müsste das Essen nur noch fertiggestellt werden.

Bei Pascal Seidel, Schülersprecher der KGS Kirchweyhe, kamen die Vorschläge

gut an. „Bei einer Sitzcke wären wir alle begeistert“, sagte er. Skeptischer, ob diese Veränderungen Früchte tragen würden, zeigte sich wiederum Dietrich Struthoff. „Die Mensa ist eben keine Marke“, gab er zu bedenken. Die Schüler hätten mittlerweile viel Geld zur Verfügung und somit Auswahlmöglichkeiten. Würde die Mensa von „Marken“ beliefert, würden also die großen Fast-Food-Anbieter abwechselnd für das Essen sorgen, bliebe sicher kein Platz mehr leer.

Letztlich wurde sich aber – ohne darauf näher einzugehen – einstimmig dafür ausgesprochen, dass die Verwaltung ein neues Konzept für die Neuorganisation der Schulverpflegung erarbeiten soll. Als erster Schritt ist geplant, dieses auf die KGS Kirchweyhe sowie die Ganztagsgrundschulen Lahausen und Sudweyhe anzuwenden. Später könnte das Konzept auch auf die übrigen Schulen übertragen werden.

Thun regte zudem noch an, Mensa-Ausschüsse zu gründen und so das Beschwerdemanagement zu organisieren. Kritisch sah er eine Verflechtung der Mensen mit den teils von Eltern betriebenen Cafete-

„Die Auslastung dort ist grottig.“

Michael Thun

rien – obwohl diese, wie auch er einräumte, schon gut funktionierende Strukturen vorweisen. Es bestehe aber die Gefahr, dass eine Konkurrenzsituation „kannibalisierend“ wirken könnte, etwa wenn die Mensa beispielsweise Kartoffelgratin anbietet, die Cafeteria aber Schoko-Donuts. Annika Bruck von den Grünen forderte, bei der Problematik grundsätzlich bei den Grundschulern anzusetzen. „Nach der vierten Klasse werden das keine anderen Menschen“, sagte sie. Für die Kinder sei das Mensa-Essen anfangs verpflichtend, und man müsse sie lediglich dafür gewinnen, nach dem Wechsel auf eine weiterführende Schule noch immer gern gemeinsam an der Schulverpflegung teilzunehmen.