

MENSA / 20 Kochgruppen versorgen die Schüler am Schulzentrum

Alb-Neckar-Zeitung 1407. 97

Kochen wie in einem Dampfkessel

Seit 15 Jahren wird die Schulmensa ehrenamtlich betrieben – Alles wird zu eng

Die Ganztagsschule kommt. Das ist eine Tatsache. Dazu gehören jedoch Voraussetzungen, die bisher noch nicht gegeben sind. So muss die Essensversorgung der Schüler gesichert sein. Zwar gibt es eine Mensa, doch die ist schon seit langem an ihre Grenzen gestoßen.

THOMAS LEBHERZ



Wenn es an den Herd geht, wird es eng.

FOTO: THOMAS LEBHERZ

Zwischen 200 und 300 Essen werden pro Tag in der Mensa bereit gestellt. „Damit sind wir jetzt schon mehr als überbelastet“, sagt sie und meint damit nicht unbedingt in erster Linie die personelle Situation. „Wenn wir in der Küche sind, dann ist das wie in einem engen Dampf-

kessel“, zieht sie einen Vergleich. Weiteres kommt hinzu: Es gibt beispielsweise nur eine, relativ kleine Essensausgabe. „Schon jetzt reicht den Kindern oft eine Schulstunde gar nicht aus, um ihr Mittagessen an der Theke abzuholen und es essen zu können. Die Schlange der anstehenden Schüler ist dafür viel zu lang“, berichtet sie aus ihrer 15-jährigen Mensa-Erfahrung.

Zudem sei die Küche, „so wie sie jetzt ist, nicht mehr genehmigungsfähig“. Unter anderem gibt es keinen Kühlraum. Auch ein Büro, für die anfallende Verwaltungsaufgaben und ein Sozialraum sind nicht vorhanden. Alles Gründe für den Mensaverein einer zusätzlichen Belastung kritisch gegenüber zu stehen.

In 20 Gruppen aufgeteilt sorgen 215 ehrenamtliche Mitarbeiterinnen, dass die Schüler jeden Tag ein frisch gekochtes Essen auf den

Tisch bekommen – keine Tiefkühlkost. Doch mit kochen alleine ist nicht getan. „Wir müssen Buch führen und alles genau dokumentieren“, weiß sie. Von der Anlieferung und Bestellung der frischen Ware, die Kontrolle der Temperaturen, der Putzvorschriften und insbesondere die Beachtung der Hygienevorschriften. „Allein die Hygienevorschriften sind ein dickes Buch“, so Just.

„Kurzum, wenn die Ganztagschule kommt, dann muss dringend etwas mit der Mensa geschehen. So wie sie jetzt ist, wird es nicht funktionieren“, ist sie sich sicher.

„Als vor einigen Tagen die Damen und Herren der Jury zu Besuch waren, die den Deutschen Schulpreis vergeben, ist ihnen beinahe das Besteck aus der Hand gefallen, als sie erfahren haben, dass wir seit 15 Jahren die Mensa rein ehrenamtlich betreiben“, berichtet Eva Just. Erstaunt waren die Jury-Mitglieder, dass solch ein Betrieb nach einer so langen Zeit noch nicht in der Hand der Kommune ist und von ihr entsprechend unterstützt und versorgt wird.

Mensa in Zahlen

Seit nunmehr 15 Jahren gibt es die Mensa am Schulzentrum Neckartenzlingen. Betrieben wird sie nach wie vor rein ehrenamtlich. 215 Mitarbeiterinnen sorgen dafür, dass es jeden Tag zwischen 200 und 300 Essen gibt. An Schultagen ist die Mensa von 7.30 bis 15.30 Uhr geöffnet. Finanziert wird der Betrieb durch den Gewinn bei Essen und Getränken und durch Spenden. Ein warmes Mittagessen kostet derzeit 1,30 Euro.