

Jeden Mittag zwei Menüs zur Wahl

Mensa der Real- und Gesamtschule wurde umfassend saniert / 500 Essen können täglich serviert werden

■ **Rietberg** (NW). Vor der Mensa herrscht großer Andrang. Seit der Umstellung des Verpflegungssystems ist die Mensa bei den Real- und Gesamtschülern beliebter denn je. Für frisches Essen warten sie gern einen Moment. Denn zuerst muss jeder seinen Chip auf ein kleines Auslesegerät legen. Erst wenn der angeschlossene Bildschirm grün aufleuchtet, geben die Schulkameraden den Weg frei. Denn das bedeutet, dass das nächste Essen bereits bezahlt ist.

So geht es jeden Tag zu in der neuen Mensa der Real- und der Gesamtschule. Seit den Sommerferien hat sich dort einiges verändert. Die Küche ist umgebaut und erweitert worden und auch der Speiseraum hat zusätzliche Sitzplätze erhalten. Hintergrund ist die Umstellung der Mittagsverpflegung hin zu frisch zubereiteten Speisen. Denn das haben Schüler, Eltern Lehrer und Schul-



Probesitzen: Matthias Setter, Fachbereichsleiter Bauen, Realschulleiter Burkhard Ernst, Bürgermeister Andreas Sunder, Gesamtschulleiter Frank Wedekind, die Fördervereinsvorsitzende Angelika Tegethoff und Schulamtsleiter Dominik Bartels (v.l.).

leitungen gemeinsam gewollt: Frisch gekochte Beilagen anstelle von vorgekochtem und schockgefrosteten Gerichten. Nur noch das Hauptgericht wird gekühlt angeliefert.

Die Qualität des Mittagess-

ens ist so bereits gestiegen und die Zahl der Real- und Gesamtschüler, die dort zu Mittag essen, ist bereits nach oben geschneilt. Den Kindern und Jugendlichen schmeckt es. Täglich haben sie zwei Gerichte zur

Wahl. Zusätzlich gibt es immer eine Nudeltheke und frische Salatauswahl. 3,80 Euro kostet das Mittagessen. Im Abosystem wählen die Schüler selbst, ob sie ein- oder bis zu viermal pro Woche essen möchten und laden entsprechend Geld auf ihren Chip.

Die Schüler selbst sind mitverantwortlich, dass der Mensabetrieb reibungslos läuft. Klassenweise und abwechselnd sind die Mädchen und Jungen an der Reihe mit Einlasskontrolle, Stühle bereitstellen, Tische abwischen und ähnlichem. Angeleitet werden sie von einem Mitglied des Fördervereins. Dieser betreibt gleich neben der Mensa die Cafeteria, so dass ohnehin immer jemand da ist. Derzeit nutzen etwa 180 bis 200 Schüler täglich das Mittagsangebot. Realschule und Gesamtschule haben sich mit den Essenszeiten abgestimmt, um Stoßzeiten zu vermeiden. Insgesamt ist die Mensa nun für

bis zu 500 Essen täglich ausgelegt. Schließlich wird die Gesamtschule weiter wachsen. In der Planung geht die Stadt davon aus, dass künftig etwa die Hälfte aller Schüler in der Mensa essen wird. Das deckt sich mit den Erfahrungen in der Mensa des Gymnasiums.

Für solche Dimensionen war die gemeinsame Mensa bislang nicht ausgelegt, deshalb waren einige Umbauarbeiten nötig. Denn was bisher eine reine Essensausgabe war, musste jetzt zu einer gewerblichen Küche werden – unter Beachtung zusätzlicher Auflagen, insbesondere in Bezug auf die Hygiene. Und inklusive der Anschaffung zusätzlicher Gerätschaften für insgesamt 220.000 Euro. Die baulichen Veränderungen schlagen mit weiteren rund 370.000 Euro zu Buche.

„Hier läuft die Essensausgabe wie am Schnürchen“, zeigte sich Bürgermeister Andreas Sunder begeistert

Wie Westfälische

10.12.2019