

## UMFRAGE

### Wie schmeckt das neue Mensa-Essen?

Seit rund 100 Tagen gibt es einen neuen Mensa-Betreiber in der IGMH. Wie kommt das Essen aus der Vollküche von „Taste Next“ an? Wir haben Schüler und eine Mutter gefragt, die bei den „Aktiven Eltern“ im Mensabetrieb mithilft.



**Julian Bernhardt, Klasse 7i:** Das Essen ist viel besser als vorher. Man merkt, dass es frisch ist. Aber manchmal finde ich, dass die Portionen zu klein sind und man nicht richtig satt wird. Die Fünftklässler bekommen genau so viel wie andere – und wenn die nicht alles aufessen, muss man es dann wegwerfen.



**Celine Capellmann, Klasse 8d:** Hier hat sich einiges verändert. Die Leute hinter der Theke sind jetzt viel freundlicher als vorher. Und das Angebot ist auch größer.



**Julian Naujok, Klasse 7i:** Meine Eltern möchten, dass wir hier in der Mensa essen. Zum Dönerladen gehe ich auch nicht, da schmeckt es nicht. Hier finde ich das Essen jetzt meistens lecker. In der Zeit vorher, in der es angeliefert wurde, hat man gemerkt, dass es nicht frisch ist.



**Jannik Naujok, Klasse 7i:** Früher war das Essen zu ausgefallen. Das hat vielleicht den Lehrern geschmeckt, aber nicht den Schülern. Wir gehen nie direkt am Beginn der Pause hierhin, dann muss man auch nicht lange anstehen.



**Clara Zychlinski, Klasse 8d:** Ich gehe an zwei oder drei Tagen in der Woche in die Mensa. Das Essen schmeckt jetzt besser. Früher, als Biotopia hier war, gab es zum Beispiel mal Miesmuscheln.



**Ulrike Kühnle, Mitglied der Aktiven Eltern:** Es hat sich vieles verändert. Die Ausgabetheke ist optisch ansprechender. Und das Essensangebot ist jetzt größer – es gibt zum Beispiel auch Brötchen oder Wraps für Schüler, die nicht so einen großen Hunger haben und kein Menü essen wollen. Und ich habe das Gefühl, dass sie jetzt auch lieber hierher kommen. *fab*



Die Mensa in der IGMH verfügt über eine Vollküche für frisch zubereitetes Essen. Hier bedient Koch Christoph Bertsch die Fünftklässler Daniel, Chiara und Stephan. BILD: FAB

**Bildung:** Neuer Betreiber in der Mensa der IGMH hat ehrgeizige Ziele / Positive Erfahrungen auf allen Seiten

# „Schüler nicht nur abgespeist“

Von unserem Redaktionsmitglied Fabian Busch

## Mensa in der IGMH

Die Integrierte Gesamtschule im Herzogenried (IGMH) ist mit mehr als **1600 Schülern und 156 Lehrern** die größte allgemeinbildende Schule der Stadt.

Die Mensa der IGMH verfügt über eine **etwa eine Million Euro teure Vollküche**, in der täglich frisch gekocht werden kann. Die meisten anderen Ganztagschulen werden von Caterern beliefert.

2010 übernahm **Biotopia** den Betrieb der Mensa. Die Entscheidung,

und Initiativen schon einige Projekte im Bildungsbereich angestoßen. Vor einem Jahr stieß er auf das Thema Schulverpflegung – und gleichzeitig auf die IGMH. Er bewarb sich für den Betrieb der Mensa mit ihrer Vollküche, in der täglich frisch gekocht werden kann. Ende März bekam er den Zuschlag, schon am 1. April begann sein Team. Damit endete die Übergangszeit, in der die IGMH von einem Caterer beliefert wurde.

### Bekanntes auf dem Speiseplan

Was also hat sich Bissinger ausgedacht? Zunächst einmal wäre da der Kern des Ganzen: das Essen nämlich. Gesund soll es zwar sein, aber man wolle die Kinder und Jugendlichen auch nicht bevormunden. „Wir müssen ihnen Gerichte anbieten, die sie kennen.“ Also gibt es auch

den Beschäftigungsförderungsunternehmen diese Aufgabe zu übertragen, war im Gemeinderat sehr umstritten. SPD, Grüne und Linke sprachen sich dafür aus, CDU, FDP und ML lehnten den Plan ab.

Im Juni 2013 **kündigte Biotopia den Vertrag vorzeitig**. Der Betrieb sei nicht wirtschaftlich, weil man zu wenig Mahlzeiten verkaufe, sagte damals Geschäftsführerin Sabine Neuber.

Seit April dieses Jahres hat „**Taste Next**“ den Betrieb übernommen.

arbeiter sowie eine junge Frau, die das Förderband vermittelt hat. In Zukunft will Bissinger auch verstärkt Menschen mit einer Behinderung Tätigkeiten anbieten.

Der neue Betreiber sei ein Glücksfall, sagt Schulleitungsmitglied Rainer Mickelat. Vor allem die Kommunikation und Verzahnung mit allen Beteiligten am Schulleben laufe gut. Neben dem Mensarat gibt es auch eine Mensa-AG, deren Mitglieder zum Beispiel auch einmal an der Kasse stehen. „Wenn es Kritikpunkte und Vorschläge gibt, werden die schnell umgesetzt“, sagt Mickelat. Ein nettes Miteinander und ein Team, das auf Wünsche eingeht – das lobt auch die Elternbeiratsvorsitzende Gabi Waldecker.

### Kapazitäten nicht ausgeschöpft

Drei Euro kostet das Menü regulär. Die Differenz zu den Produktionskosten bezahlt die Stadt. Wieviel Mahlzeiten er pro Tag verkauft, kann Bissinger noch nicht genau sagen. Aber es seien auf jeden Fall mehr als vor seiner Zeit – obwohl in den warmen Monaten vor den Sommerferien die Zahl der Mensabesucher eigentlich sinkt. Nach den Ferien hat er es sich zum Ziel gesetzt, mindestens 300 Essen täglich an Schüler und Lehrer zu bringen. „Wir haben das Optimum noch nicht erreicht“, sagt Bissinger. Um die große Küche wirtschaftlich zu betreiben, könnte er sich vorstellen, von dort aus auch andere Schulen der Stadt zu versorgen. Ideen hat er wie gesagt viele.