

Handreichung: Gründung von Schülermensen. Die Emanuel-Lasker-Schule und Willy-Brandt-Teamschule auf dem Weg

Erfahrungen aus der Umsetzungsarbeit

Das Programm **Berliner Schüler Unternehmen** der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung (DKJS) begleitete in ihrer Beratungsfunktion die Schülerfirmenarbeit der beiden beteiligten Schulen von Beginn an. Auf Initiative des Programms gab es ab November 2016 eine intensive Zusammenarbeit aller Beteiligten bei der Frage nach der Umsetzbarkeit einer Mensa unter Schülerbeteiligung. Mehr zum Programm und seinen Angeboten unter: www.berlinerschuelerunternehmen.de

Die **Schulverpflegung an Berliner Oberschulen** ist ein drängendes Thema. Nur an rund 50 Prozent der Oberschulen wird überhaupt ein warmes Mittagessen angeboten – in der Regel von externen Caterern. Diese haben oft mit einer geringen Beteiligung beim Mittagessen zu kämpfen, Gründe sind oftmals ein zu teures Essen oder die angebotenen Speisen schmecken den Schülerinnen und Schülern schlichtweg nicht. Hauptsächlich erfolgt Warmanlieferung des Essens, die mit einem Verlust wichtiger Nährstoffe einhergeht. Die Speisepläne erfüllen zudem oftmals nicht die Kriterien für ein ausgewogenes und nahrhaftes Angebot: zu wenig Gemüse und Rohkost, zu selten Frischobst.

An den Schulen, an denen kein warmes Mittagessen angeboten wird, gibt es in der Regel eine Cafeteria. Hier aber drängt sich das nächste Problem auf: die angebotenen Speisen der Caterer sind oft zu süß oder bestehen nur aus abgepackten Fertigprodukten.

Mit den bekannten Folgen für die Schülerinnen und Schülern. Neben Übergewicht stellt sich ein für die Schule negativer Konzentrationsverlust ein und das Nichtwissen darum, wie gesunde Ernährung geht, begleitet sie ein Leben lang.

Schülerfirmen spielen inzwischen eine wichtige Rolle bei der Schulverpflegung, denn sie beteiligen sich oft an der Zwischenverpflegung, indem sie bspw. eigens hergestellte Produkte in einer Cafeteria anbieten. Schülerunternehmen sind keine realen Firmen, sondern pädagogische Schulprojekte, funktionieren aber in Organisation und Struktur wie „richtige“ Unternehmen: Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Produktideen und Dienstleistungsangebote, sie prüfen und gewährleisten Wirtschaftlichkeit, Bedarf am Markt, Organisation, Struktur und Produktivität. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen gesucht und eingearbeitet, Kosten und Preise kalkuliert sowie Geschäftsprozesse verwaltet werden.

Gemeinsam mit zwei Berliner Oberschulen erprobte das Programm *Berliner Schüler Unternehmen* im Schuljahr 2017/2018 die Möglichkeit, Mensen an Berliner Oberschulen unter Beteiligung von Schülerinnen und Schülern aufzubauen. Dabei lagen zwei Hauptanliegen dem Vorhaben zu Grunde: Erstens die Umsetzung eines pädagogischen Schulprojektes in dem zentrale schulische Themen wie Berufsorientierung, Verbraucherbildung und Partizipation ihre Verortung finden und dabei zweitens eine gesunde Mittagsversorgung zu gewährleisten. Voraussetzung hierfür bildeten die schon bestehenden und gut funktionierenden Schülerfirmen an beiden Schulen, die mit Hilfe der Beratungstätigkeit des Programms *Berliner Schüler Unternehmen* entstanden waren.

Entgegen aller Kritik, die vor allem darin bestand, dass die Sicherstellung einer guten Mittagsversorgung Aufgabe des Berliner Senats sei und die Verantwortung dafür nicht ausgelagert werden kann, entschieden sich die Schulen für Schülermensen und dafür, etwas an der bis dato untragbaren Situation im Bereich der Essensversorgung zu verändern.

Die beteiligten Schulen, **Emanuel-Lasker-Schule** und **Willy-Brandt-Teamschule**, hatten zu Beginn des Vorhabens rund zwei Jahre Erfahrung in der Schülerfirmenarbeit und der Essensversorgung der Schülerinnen und Schüler in den Pausen.

Beide Schulen hatten sich unabhängig voneinander nach diesen Erfahrungen ein neues Ziel gesetzt: eine gesunde, ausgewogene Mittagsversorgung für möglichst viele Schülerinnen und Schüler der jeweiligen Schule anzubieten. Und das trotz unterschiedlicher Startbedingungen, so hatte bspw. die Willy-Brandt-Schule eine Produktionsküche, die Emanuel-Lasker-Schule eine Aufbereitungsküche, in der Willy-Brandt-Schule fanden die Arbeiten im Rahmen des Unterrichts statt, in der Emanuel-Lasker-Schule durch freiwillige Schülerinnen- und Schülerteams über den Tag verteilt. Die Schulen fanden letztlich durch die Unterstützung der *Berliner Schüler Unternehmen* und den Austausch untereinander ganz eigene individuelle Lösungen für ihre Schule (vgl. hierzu auch den Film „Schülermensa selbstgemacht“ auf der Website www.berlinerschuelerunternehmen.de).

Schuleigene Wege ... eine Auswahl

	Willy-Brandt-Teamschule (ISS mit teilgebundenem Ganzttag)	Emanuel-Lasker-Schule (ISS mit teilgebundenem Ganzttag und gym. Oberstufe)
Küchenart	Zubereitungsküche	Aufbereitungsküche
Schülerfirma im Schulalltag	Unterrichtsfach WAT	AG
Anzahl der Essen in der Mensa	Rund 100	Rund 80
Mittagspausengestaltung	45 min Mittagspause	2x20 min Mittagspausen unterteilt nach Jahrgängen
Cateringfirma als Partnerin	Nein	Ja
Zubereitung der Speisen	frisch	Cook & Chill ergänzt um frische Komponenten wie Salate
Zahlungsart des Mensaessens	Bargeld, einzelne Abrechnung über die Schule	Bargeldlos, Abrechnung über Cateringfirma
Planung der Essen	ohne Vorbestellung	mit Vorbestellung
Weitere Angebote	Frühstück und Snacks	Snacks
Umsetzung durch	Freier Träger	Freier Träger
Fachliche Unterstützung	zusätzlichen Koch, bisher finanziert über den Freien Träger	zusätzliche Küchenkraft 30 Stunden pro Woche über den Freien Träger
Verantwortung	Schule als Betreiber der Mensa	Freier Träger als Betreiber der Mensa
Anfallende Fixkosten	Mensa als Unterrichtsraum	Pacht und Nebenkosten zu entrichten

Aus der 1 ½ jährigen Vorbereitungszeit und den ersten Monaten der Durchführung lässt sich festhalten, dass es keine offensichtlichen Hinderungsgründe für Schülermensen gibt, sehr wohl aber förderliche Bedingungen, die hier abschließend aufgezählt werden sollen. Auch bei den beiden hier beschriebenen Schulen waren bei weitem nicht alle förderlichen Bedingungen anzutreffen, die Aufzählung stellt daher eine Sammlung idealer Bedingungen dar.

Förderlich ist:

- ✓ Das Vorhaben ist als Schulprojekt anerkannt und verbindlich festgehalten.
- ✓ Es besteht bereits eine gut funktionierende Schülerfirmenstruktur, mit Erfahrungen im Bereich Küche.
- ✓ Es gibt bereits Vorwissen u.a. zu rechtlichen Regelungen, zu Hygienevorschriften und Buchführung.
- ✓ Es findet sich ein Mensateam, dass sich verantwortlich für die Planung und Umsetzung zeigt.
- ✓ Das Mensateam verfügt über ausreichend zeitliche Ressourcen.
- ✓ Die Küche, ob Aufbereitungs- oder Produktionsküche ist ausreichend ausgestattet.
- ✓ Ein pädagogisches Ziel ist herausgearbeitet und steht im Vordergrund des Vorhabens.
- ✓ Die Schulleitung unterstützt das Vorhaben maßgeblich.
- ✓ Das Kollegium unterstützt das Vorhaben maßgeblich.
- ✓ Ein Freier Träger ist in der Schule gut verankert und teilt und/oder initiiert das Vorhaben.
- ✓ Es besteht Offenheit in der Neugestaltung der Unterrichtspläne.
- ✓ Eine Unterstützung durch Externe ist gesichert (Beratung zum Prozess und in fachlichen Fragen zur Arbeit in der Küche).
- ✓ Ein Austausch mit anderen Schulen ist möglich.
- ✓ Eine schnelle und gute Kommunikation zwischen Schule und Mensateam besteht.
- ✓ Die Schülerinnen und Schüler werden durch ein multiprofessionelles Mensateam angeleitet und unterstützt (Köch/in, Küchenhelfer/in, Pädagog/innen).
- ✓ Eine realistische Ressourcenplanung besteht: Schülerinnen und Schüler sind kein ausgebildetes Küchenpersonal und benötigen mehr Zeit bei der Ausführung der Tätigkeiten.
- ✓ Alle Beteiligten haben Durchhaltevermögen.
- ✓ Unkonventionelle Lösungen sind möglich, es besteht eine gesunde Fehlerkultur.
- ✓ Klare Verhaltensregeln für Schülerinnen und Schülern in der Küche und im Speiseraum bestehen und werden eingehalten.

Das Team der Berliner Schüler Unternehmen berät Sie gern, wenden Sie sich also bei Fragen an uns per Telefon oder Mail. Gern vereinbaren wir auch einen Beratungstermin.

Berliner Schüler Unternehmen

Elke Neumann

(Programmleitung)

Tel: 030 25 76 76 801

Mail: elke.neumann(at)dkjs.de