

## HANDREICHUNG: GRÜNDUNG VON SCHÜLER:INNENMENSEN

---

Das Programm **Berliner Schüler:innen Unternehmen** der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung (DKJS) begleitete ab November 2016 zwei Schulen bei der Frage nach der Umsetzbarkeit einer Mensa unter Beteiligung von Schüler:innenfirmen.

### Die **Schulverpflegung an Berliner**

**Oberschulen** ist ein wichtiges Thema. Nur an rund 50 Prozent der Oberschulen wird überhaupt ein warmes Mittagessen angeboten – in der Regel von externen Caterern. Diese haben dann oft mit einer geringen Beteiligung der Jugendlichen beim Mittagessen zu kämpfen. Gründe sind oftmals ein zu teures Essen oder die angebotenen Speisen

schmecken den Schüler:innen schlichtweg nicht. Hauptsächlich erfolgt Warmanlieferung des Essens, die mit einem Verlust wichtiger Nährstoffe einhergeht. Die Speisepläne erfüllen daher nicht immer 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 Schüler:innen: Neben Übergewicht stellt sich ein für die Schule negativer Konzentrationsverlust ein und das Nichtwissen darum, wie gesunde Ernährung geht, begleitet sie ein Leben lang.

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

Gemeinsam mit zwei Berliner Oberschulen (jeweils Integrierte Sekundarschulen) erprobte das Programm *Berliner Schüler:innen Unternehmen* im Schuljahr 2017/2018 die Möglichkeit, Mensen an Berliner Oberschulen unter Beteiligung von Schüler:innen aufzubauen. Dabei lagen zwei Hauptanliegen dem Vorhaben zu Grunde: Erstens die Umsetzung eines pädagogischen Schulprojektes in dem zentrale schulische Themen wie Berufliche Orientierung, Verbraucher:innenbildung und Partizipation ihre

Verortung finden und dabei zweitens eine gesunde Mittagsversorgung gewährleistet wird, die von den Jugendlichen auch angenommen wird. Voraussetzung hierfür bildeten die schon bestehenden und gut funktionierenden Schüler:innenfirmen an beiden Schulen, die mit Hilfe der Beratungstätigkeit des Programms *Berliner Schüler:innen 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 Schüler:innenmensen und dafür, etwas an der Situation im Bereich der Essensversorgung zu verändern.

Die beteiligten Schulen hatten zu Beginn des Vorhabens rund zwei Jahre Erfahrung in der Schüler:innenfirmenarbeit im Bereich der Pausenversorgung. Und beide Schulen hatten sich unabhängig voneinander nach diesen Erfahrungen ein neues Ziel gesetzt: eine gesunde, ausgewogene Mittagsversorgung für möglichst viele Schüler:innen über die ganze Woche. Und das trotz unterschiedlicher Startbedingungen, so hatte eine Schule bspw. eine Produktionsküche, die andere Schule eine Aufbereitungsküche, in einer Schule fand die Schüler:innenfirmenarbeit im Rahmen des Unterrichts statt, in der anderen Schule durch freiwillige Schüler:innenteams über den Tag verteilt. Die Schulen fanden letztlich durch die Unterstützung der *Berliner Schüler:innen Unternehmen* und den Austausch untereinander ganz eigene individuelle Lösungen für ihre Schule (vgl. hierzu auch den Film „Schüler:innenmensa selbstgemacht“ auf der Website [www.berlinerschuelerunternehmen.de](http://www.berlinerschuelerunternehmen.de)).

### Schuleigene Wege ... eine Auswahl

	Schule A – ISS mit teilgebundenem Ganztag	Schule B – ISS mit teilgebundenem Ganztag und gymnasialer Oberstufe
Küchenart	Zubereitungsküche	Aufbereitungsküche
Einbindung der Schüler:innenfirma im Schulalltag	Unterrichtsfach WAT	Freiwillige AG
Anzahl der geplanten Essen in der Mensa	Rund 100	Rund 80

Mittagspausengestaltung	45 min Mittagspause	2x20 min Mittagspausen unterteilt nach Jahrgängen
Cateringfirma als Partner:in	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, finanziert über den Freien Träger	zusätzliche Küchenkraft mit 30 Stunden pro Woche über den Freien Träger
Verantwortung	Schule als Betreiberin 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 Schüler:innenmenschen 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, die gemeinsam mit den Schulen im Laufe des Vorhabens herausgearbeitet wurden.

**Förderlich ist:**

- ✓ Das Vorhaben ist als Schulprojekt anerkannt und verbindlich festgehalten.
- ✓ Es besteht bereits eine gut funktionierende Schüler:innenfirmenstruktur, 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 Schüler:innen werden durch ein multiprofessionelles Mensateam angeleitet und unterstützt (Köch:in, Küchenhilfe:/in, Pädagog:innen).
- ✓ Eine realistische Ressourcenplanung besteht: Schüler:innen 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 Schüler:innen in der Küche und im Speiseraum bestehen und werden eingehalten.

Das Team der Berliner Schüler:innen Unternehmen berät Sie gern, wenden Sie sich also bei Fragen an uns per Mail unter: **bsu@dkjs.de**. Gern vereinbaren wir einen Beratungstermin mit Ihnen.

**Berliner Schüler:innen Unternehmen**, ein Programm der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung (DKJS), unterstützen in ganz Berlin durch vielfältige Angebote Schüler:innen und deren pädagogische Begleitungen bei der Gründung und Weiterentwicklung von Schüler:innenfirmen.

**DEUTSCHE KINDER- UND JUGENDSTIFTUNG**

Tempelhofer Ufer 11  
10963 Berlin

**DKJS**  
Deutsche Kinder-  
und Jugendstiftung