

Konzept MENSA

Stand: Juni 2026

Die Mensa ist als eine Abteilung der Schulgenossenschaft GENIALO organisiert. In unserer Mensa kochen Schülerinnen und Schüler ab Klasse 8 mit einer Sozialpädagogin oder Lehrkraft und einer Küchenfachkraft für die Schulgemeinschaft. An drei Tagen (Dienstag – Donnerstag) gibt es in der Zeit von 13.15 bis 14.00 Uhr ein selbstgekochtes Mittagessen mit möglichst frischen, saisonalen und regionalen Zutaten. Das Essen besteht aus Salat, Hauptgericht und Nachtisch, dazu steht auf allen Tischen Wasser bereit.

Ziele unserer Mensaarbeit

Das Prinzip **Schüler kochen für Schüler** trägt zur Stärkung der Schulgemeinschaft bei. Das gemeinsame Essen von Schülerinnen, Schülern, Sozialpädagoginnen, Sozialpädagogen und Lehrkräften vermittelt außerdem Zugehörigkeit und ein angemessenes Miteinander. Außerdem wird gesunde Ernährung durch die Mensaarbeit zu einem erlebbaren Thema in der Schule.

Kompetenzerwerb für mitarbeitende Schülerinnen und Schüler

Es werden fachliche, personale und soziale Kompetenzen gestärkt, die für eine spätere, selbstständige Lebensführung relevant sind und zur Berufsorientierung beitragen.

- Wissen über gesunde Ernährung erwerben bzw. vertiefen
- Zubereitung einfacher Speisen erlernen (Arbeitsgänge planen und ausführen)
- Handfertigkeiten erlernen und ausführen (fachgerechter Gebrauch von Küchengeräten, Schneidetechniken, Tisch decken, Reinigungsarbeiten etc.)
- Einkauf vorbereiten und durchführen
- Arbeit im Team erproben
- individuelle Steigerung der Motivation, Arbeitsbereitschaft und der Ausdauer
- schulische Inhalte werden in praktischen Anwendungszusammenhängen erfahren
- Erfolgserlebnisse über praktisches Lernen und Handeln sammeln

Umsetzung

Einzelne Schülerinnen und Schüler, die ein Praxisjahr absolvieren, können an allen drei Tagen mitarbeiten.

Menüplanung

Die Planung erfolgt für mehrere Wochen unter Beteiligung von Schülerinnen und Schülern, begleitenden Pädagoginnen und Pädagogen und der Hauswirtschafterin.

Rezeptearbeitung/ Theorieunterricht

Rezepte werden gemeinsam gelesen, Arbeitsschritte besprochen und Schülerinnen und Schüler für Arbeiten eingeteilt. Das Umrechnen von Mengen, das Abmessen und Wiegen von Mengen, sowie das selbstständige Lesen und Verstehen von Rezepten wird

gemeinsam und individuell geübt. Entsprechend dem Kerncurriculum werden begleitend Theorieinhalte vermittelt.

Einkauf

Die Einkäufe von Grundnahrungsmitteln und Gemüsevorbestellungen erledigt unsere Küchenkraft und mitarbeitende Lehrkräfte. Kleine Einkäufe erledigen Schülerinnen und Schüler.

Zubereitung

Das Essen wird in Zusammenarbeit mit der Hauswirtschaftlerin von Schülerinnen und Schüler zubereitet. Auf die Einhaltung der Hygieneregeln wird selbstverständlich geachtet. Schülerinnen und Schüler werden bei ihren Tätigkeiten unterstützt und zur Weiterarbeit motiviert.

Ausgabe

Der Mensaraum und die Ausgabe werden von den Schülerinnen und Schülern vorbereitet. Das Hauptgericht und der Nachtschüssel werden von Schülerinnen und Schülern ausgegeben. Am Salatbuffet bedienen sich die Kunden selbstständig.

Abwasch, Aufräumen und Reinigen des Speiseraumes und der Küche

- Schülerinnen und Schüler der Mensagruppe bringen das benutzte Geschirr in die Spülküche.
- Eine/r spült vor und stellt befüllte Spülkörbe in die Spülmaschine und entleert diese nach Beendigung des Spülvorgangs.
- Ein bis zwei Schüler oder Schülerinnen sind mit dem Abtrocknen des Geschirrs beschäftigt, was auf einem Wagen gesammelt wird und später in den Schrank gestapelt wird.
- Mit Unterstützung der Lehrkraft werden Töpfe, Pfannen und Bleche von Hand gewaschen und getrocknet.
- Der Herd wird geschrubbt, sämtliche Ablageflächen werden gereinigt und desinfiziert.
- Die Mülleimer werden geleert. Wir trennen Essensreste, Biomüll, Plastikmüll, Papier, Altglas und Restmüll.
- Abschließend wird der Boden geschrubbt und abgezogen.

Wäschepflege

Die Wäsche wird in einem angrenzenden Raum gewaschen und getrocknet. Im Anschluss an das Aufräumen wird die Waschmaschine angestellt. Getrocknet wird die Wäsche entweder auf einem Wäscheständer oder im Trockner. Das Falten der Wäsche erledigt die nächste Mensa-Gruppe am nächsten Mensatag.

Grundreinigung (siehe Reinigungsplan)

Im Tagesgeschäft werden nach Möglichkeit auch Tätigkeiten der Grundreinigung unter Beteiligung der Schüler und Schülerinnen ausgeführt (Regale auswischen, Schränke

auswischen, Kühlschrank reinigen etc.) Vor bzw. nach den Ferien erfolgt immer eine Grundreinigung, dafür entfällt ggf. auch ein Mensatag.

Leistungsbeurteilung

Die Umsetzung gelernter Handfertigkeiten sowie Beobachtungen zur Ausdauer, Selbstständigkeit, Arbeitsbereitschaft, Kooperation und zum Verhalten der Schülerinnen und Schüler in den Phasen: Essensvorbereitung, Ausgabe/ Service und Aufräumen/ Abwasch, fließen in eine Arbeitsbeurteilung ein, die Schülerinnen und Schüler als Anhang zum Zeugnis erhalten. Zusätzlich wird eine Hauswirtschaftsnote gegeben.

Kosten

Kostendeckendes Arbeiten wird angestrebt.

Zurzeit kostet das Essen 3,50€. Schülerinnen und Schüler, die keine BuT-Berechtigung haben bezahlen 2,50€, der Förderverein übernimmt den Restbetrag.

Abrechnung

Die langfristige Abrechnung mit dem Landkreis und den Eltern übernimmt das Sekretariat. Um die Buchhaltung, die Abrechnung mit Schulbeschäftigten und dem Förderverein wird vom Backoffice übernommen.