

Mensa mit EU-Zulassung Bundesstädtepreis für die Schulberg-Mensa

Die Stadt Mölln im Kreis-Herzogtum Lauenburg, Schleswig-Holstein, hat gemeinsam mit dem Lebenshilfswerk eine Mensa realisiert, die jetzt für ihr integratives Konzept „Chancen schaffen und Zusammenarbeit stärken“ vom Bundesminister Wolfgang Tiefensee in der Kategorie „Die soziale und gerechte Stadt“ mit dem Bundesstädtepreis ausgezeichnet wurde.

„Offene Ganztagschule“ und „Gemeinschaftsschule“ sind die Stichworte, mit der eine kleine Stadt als Schulträger das anspruchsvolle Konzept einer ganzheitlichen Gestaltung von Lern- und Lebensort und damit auch eine inhaltliche Zusammenführung der Schulformen verfolgt. Ort des Geschehens: die Stadt Mölln in Schleswig-Holstein. Mehr als 2.000 Schüler besuchen täglich den Möllner Schulberg, mit einem Gymnasium, einer Haupt- und Realschule, einer Förderschule und zwei Grundschulen.

Die Mensa – Herz des Schulbergs
Das Herzstück dieses integrativen Schulkonzeptes ist die Mensa. Sie ist ein eigenes Gebäude, das mit der hellen und offenen Bauweise auf 750 Verpflegungsteilnehmer ausgelegt ist und täglich von Schülern aller Altersstufen und den Lehrern gleichermaßen gern besucht. Und etwas Besonderes ist diese Mensa, weil sie vom Lebenshilfswerk bewirtschaftet wird. Der ausgelagerte Arbeitsbereich der Möllner Werkstätten bietet ein geradezu ideales Feld für nachhaltige Integration aller Gruppen, auch für die Einbeziehung von Menschen mit Behinderungen.

In der Mensa am Schulberg sind insgesamt sechs bis sieben Mitarbeiter der Lebenshilfswerkstätten beschäftigt; davon zwei in der Ausgabe, zwei an der Kasse und zwei in der Spülküche. Die Mensa ist in den großen Pausen und

der Mittagszeit zwischen 12.00 Uhr und 14.00 Uhr geöffnet. Essenszeit ist zwischen 12.00 und 13.00 Uhr. Die Mittagspause beträgt für Schüler und Lehrer gleichermaßen vorbildliche 60 Minuten.

Mit der Planung dieses ehrgeizigen Projektes beauftragte die Stadt die Planungsgesellschaft Kolb in Oldenburg. Für die Diplom-Ingenieurin und Küchenplanerin Ulrike Senkowski war es eine spannende Aufgabe, auf engstem Raum ein Wirtschaftsgebäude zu errichten, das zu den üblichen Planungsinhalten auch noch besonderen Anforderungen, wie einer abwaschbare Fassade, dem Schutz vor Graffiti und dem Einsatz wartungsarmer Materialien zur Einsparung von nachhaltigen Kosten, genügen musste.

Effiziente Prozesse gefordert
Alles in allem waren effiziente Prozessstrukturen gefragt, die nicht nur der Integration behinderter Menschen Rechnung tragen, sondern auch der neuen EU-Zulassungspflicht gerecht werden. Sie ist immer dann erforderlich, wenn mehr als ein Drittel der zubereiteten essen außer Haus verzehrt werden. Und die in der Planung und Einrichtung auch die flexible Nutzung bei einer schwankenden Anzahl von Essensteilnehmern – durch Ferienzeiten – ermöglicht. Das multifunktionale Einrichtungskonzept mit optimaler Wegeführung beginnt bei der Warenanlieferung. Hier finden die

Wareneingangskontrolle und die Dokumentation statt. Anschließend muss die Ware, nach Produktgruppen räumlich getrennt, in die Lager- und Kühlräume verbracht werden. Die Kühlzellen lieferte die Firma Viessmann. Die Temperaturaufzeichnung in den Räumen erfolgt computergesteuert und wird im Büro des Küchenleiters registriert. Alle Lager Räume sind aus Gründen der höheren Produktsicherheit ebenfalls gekühlt. Die eingesetzte Kältetechnik verfügt über eine umweltschonende Wärmerückgewinnung.

Cook & Chill macht Mensa flexibel

In der Küche wurde auf „Cook & Chill“ gesetzt. Entsprechend ist die Einrichtung hoch automatisiert und flexibel. So kann problemlos auf die unterschiedlichen Gästezahlen reagiert werden. Die Köche arbeiten hier nicht gestresst gegen die Uhr, sondern im Vorproduktionsprinzip für das Kühlager. Es wird nicht in ganzen Menüs gedacht, sondern in Speisekomponenten. Dank der ausgefeilten Technik der Kombidämpfer und Cooking-Center erleiden die Speisen durch das Regenerieren keinen Qualitätsverlust, wie vom herkömmlichen Aufwärmen oder den langen Warmhalte- und Transportzeiten bekannt. Daher gehören Multifunktionsgerätee ebenso zur Ausstattung, wie Friteuse, Pfanne und Kochkessel. Die eingezogene Lüftungsdecke

Planerin Senkowski (v.) und Team

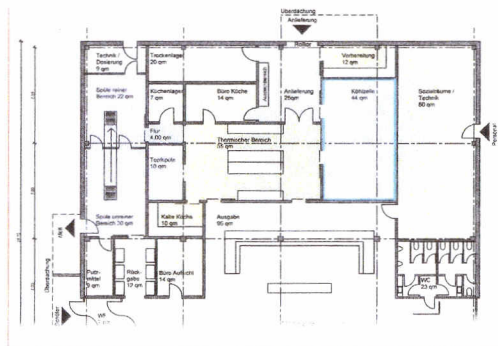
trägt zugleich zum Schallschutz bei. Auch hier wurde auf nachhaltiges Bauen Wert gelegt. Doch nicht nur die Wirtschaftlichkeit, auch die Hygiene ist hier ein Aspekt. Die Ausgestaltung der Wände und Fußböden im Küchenbereich sind absolut hygienisch. Eine fugenfreie Wandfläche, die leicht zu reinigen ist, bietet zum Beispiel die Firma Altran an.

Hygiene ist das A + O

Unter Hygieneaspekten sinnvoll ist auch die Ausstattung der Handwaschbecken für das Küchenpersonal mit berührungslosen Armaturen und Seifenspendern, die Ausgusskombination mit Reinigungs- und Desinfektionsspendern sowie Einweghandtuchspender in ausreichender Anzahl. Die einzelnen Räume sind durch automatische Schiebetüren voneinander getrennt, um den Körperbehinderten das Arbeiten zu erleichtern. Im Anschluss an die Küche befindet sich aus Gründen der Produktsicherheit noch eine gekühlte separate „Kalte Küche“.

Angepasste Ausgabemöbel

Die Essenausgabe ist zweizügig und jeweils separat zu schließen. Abgesenkte Ausgabetheken erleichtern den jüngeren Kindern den Zugang. Die Fronten der Thekenmöbel sind mit HPL-Beschichtung belegt; eine Oberfläche aus gemahlenem Steinmaterial. Sie ist ex-



Planung mit besonderen Anforderungen

trem stoßfest, wasserdicht und leicht zu reinigen. Die Farbgebung ist an die jüngere Klientel angepasst. Die Kassenplätze sind behindertengerecht.

Die Essenausgabe umfasst einige Stationen in Selbstbedienung, wie das gekühlte Salatbuffet, das mit einem Hustenschutz ausgestattet ist und zwei Getränkestationen mit Milch, Kakao, Kaffee oder Tee und einem Saftspender. Außerdem können sich die Schüler auch bei Müsli, Brot, Desserts, Milchprodukten und Obst bedienen.

Die warmen Speisen werden ausgegeben. Es sind täglich drei Menüs im Angebot. Eines davon, zum Beispiel ein Nudelgericht, wird an einem Aktionskochstand mit Wok täglich frisch zubereitet. Ein Anbieter eines solchen Frontcookingsystems ist zum Beispiel die Firma Blanco. Sie erhielt gerade die Auszeichnung „Küche Award Technik 2009.“

Die Mensa verfügt zudem noch über eine separate Kaffecke mit einer Automatenstation für Espresso, Cappuccino, Latte macchiato usw. Sie ist sehr wichtig und besonders bei den Oberstufenschülern und Lehrern beliebt.

Zur Ausstattung im Ausgabebereich gehören auch zwei fahrbare Besteckstationen und sechs fahrbare Abräumwagen für Schmutzgeschirr. Dies wird in der Spülküche von einer Bandspülmaschine (Meiko) gereinigt und gelangt so wieder in den Hygienekreislauf. Da die Küche auch externe Gäste mit Essen versorgen kann, hat die Spülküche einen extra Ausgang nach draußen; ein externes Geschirr wieder aufzunehmen. Hierüber gelangt auch der Müll zu einem externen Lagerplatz mit Müllkühlung.

Selbstverständlich verfügt die Mensa über eine separate WC-Anlage für die Schüler und einen eigenen Sozialbereich für die Mitarbeiter mit separatem Zugang. Hier ziehen sie sich um und kommen in Hygienekleidung in die Küche.

Der Speisesaal ist durch große Fenster Licht durchflutet und wirkt dadurch besonders freundlich. Die Fenster verfügen über einen außen liegenden Sonnenschutz, um das Aufheizen des Raumes bei starker Sonneneinstrahlung zu verringern.

Fit für die Schülerversorgung...
...mit passender Logistik!



SCHULBERG-MENSA MÖLLN

Schule:	Gemeinschaftsschule Mölln (Name seit 1.8.2009) Auf dem Schulberg 1, 23879 Mölln Telefon: 836155 Schulleiter: Dr. Volker Schmidt E-Mail: gemeinschaftsschule.moelln@schule.landsh.de
Schüler:	1.070 (Schuljahr 2009/2010)
Klassen:	47
Lehrer:	ca. 60
Objekt:	Mensa, Eröffnung im August 2008
Essensvolumen:	700 – 800 Essen
Projektleitung:	petersen pörksen partner architekten + stadtplaner bda kanalstraße 52 - 23552 Lübeck
Baukosten:	2,8 Millionen Euro
Besonderheiten:	<ul style="list-style-type: none"> ■ EU-Zulassungsvoraussetzungen bereits beim Bau ■ Betreiber ist die Lebenshilfe e.V., Verein für Menschen mit Behinderung. Daher ist die ganze Mensa behindertengerecht ausgestattet.

Fit und lernfähig sein und bleiben - bis in die Nachmittagsstunden hinein, ist eine aktuelle Anforderung an Schüler. Dazu ist es aber notwendig, ein Verpflegungskonzept zu finden, das die Schulform, das Alter der Schüler und die baulichen Rahmenbedingungen berücksichtigt. Welche Verpflegungsform zu welcher Essenteilnehmerzahl paßt, in welchen Zeiträumen diese bewältigt werden können und ob mit eigener Küche oder externem Caterer gearbeitet werden soll, sind neben allen ernährungsphysiologischen Anforderungen wichtige Gesichtspunkte. Der Logistik aber kommt in allen Fällen die zentrale Bedeutung zu, denn nur durch reibungslose Abläufe können die Qualität gesichert und gesetzliche Rahmenbedingungen eingehalten werden. Nutzen Sie die Erfahrung von HUPFER®, Spezialist für Küchenlogistik, mit der gesamten Logistik aus einer Hand, Produkte und Geräte der Großküchentechnik, für Ihre bedarfsgerechte Lösung. Für weitere Informationen zum Thema Schülerversorgung rufen Sie uns bitte an oder lassen Sie sich weiteres Informationsmaterial zusenden.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG · Dieselstraße 20 · D-48653 Coesfeld
Postfach 1463 · D-48634 Coesfeld
Tel.: +49(0)2541/805-0 · Fax: +49(0)2541/805-111 · info@hupfer.de · www.hupfer.de