

## 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](http://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* 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 Teams.

Im September 2017, also zu Beginn des Schuljahres 2017/2018 starteten beide Schulen mit ihrem Vorhaben. Aus der 1 ½ jährigen Vorbereitungszeit und den ersten Monaten der Durchführung lassen sich folgende förderliche und hinderliche Bedingungen für die Entstehung und Fortführung einer Mensa unter Schülerbeteiligung ableiten.

#### Förderlich ist:

An erster Stelle sollte das Vorhaben als Schulprojekt anerkannt sein und Einbettung in ein pädagogisches Konzept (Berufsorientierung bspw.) finden. Darüber hinaus ist es förderlich, wenn eine maßgebliche Unterstützung durch die Schulleitung gegeben wird, die stets als Fürsprecher/in auftritt. Auch andere Kolleg/innen an der Schule (Kunstunterricht zur Gestaltung der Mensa) sollten sich verantwortlich fühlen und eine gewisse Offenheit bei der Neugestaltung der Unterrichtspläne ermöglichen. Unabdingbar für die Gründung von Schülermensen ist zusätzlich die Unterstützung durch Externe (Prozessbegleitung, Beratungsangebote), der Austausch mit anderen Schulen und einem beteiligten Freien Träger, der gut in der Schule verankert ist. Außerdem ist eine schnelle und gute Kommunikation zwischen Schule und Mensateam sehr hilfreich bei der Gründung einer Schülermensa.

Die Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern in der Küche sollte ein multiprofessionelles Mensateam gestalten (Köch/in, Küchenhelfer/in, Pädagog/innen), das einen langen Atem hat, ein hohes Engagement zeigt und für das schnelle, unkonventionelle Lösungen möglich sind. Hierfür sollte es unter den Schülerinnen und Schülern klare Regelungen zum Verhalten in der Küche und im Speiseraum geben und schon von Beginn an bedacht werden, dass Schülerinnen und Schüler kein ausgebildetes Küchenpersonal sind (!) und daher lange Einarbeitungszeiten haben.

Eine funktionierende Schülerfirmenstruktur kann auch als eine gute Grundlage für die Gründung einer Schülermensa dienen und zusätzliche Kosten können vermieden werden, wenn die Mensa als Unterrichtsraum genutzt wird.

### Hinderlich ist:

Ein Hindernis für die Gründung einer Schülmensa stellt eine Unwissenheit über rechtliche Regelungen (bei der Abrechnung der Kosten, bei der Trägerschaft, bei Hygienebestimmungen) oder komplizierte Abrechnungssysteme für die Mittagessen dar, die einen hohen Aufwand in der Buchhaltung zur Folge haben.

Problematisch ist es auch, wenn Erfahrungswerte fehlen, was die benötigten Portionsmengen betrifft oder überzogene Erwartungen (bspw. zur Anzahl der ausgegebenen Speisen) bestehen. Weitere Hindernisse bei der Gründung einer Schülmensa sind fehlende Ressourcen, wie z.B. zu wenig Zeit für die Entwicklung des Projektes, wenn ausschließlich Lehrkräfte neben ihrem Unterrichtsgeschehen verantwortlich sind und die Küche schlecht ausgestattet ist.

Zuletzt können mögliche Barrieren bei der Gründung einer Schülmensa sein, dass z.B. das eigentliche Anliegen der Schülmensa als Schulprojekt in den Hintergrund gerät und es nur als Marketingstrategie der Schule dient. Auch ungenügende Absprachen zwischen Schule und Mensateam, Diebstahl, fehlende Hygiene in der Schülmensa oder schlechtes Verhalten (bspw. Vordrängeln und Schubsen) sind Hindernisse für die erfolgreiche Gründung einer Schülmensa und führen dazu, dass alle Beteiligten schnell die Lust an der Umsetzung verlieren.