Landesrechnungshof
Schleswig-Holstein
33 - Pr 1695/2012

Anlage
zum Schreiben
vom 27.06.2013

Prüfungsmitteilung

Ergebnis der

Prüfung

„Bau von Mensen an Gymnasien“

Inhaltsverzeichnis

		Seite
	Abkürzungsverzeichnis	2
	Tabellenverzeichnis	2
1.	Zusammenfassung	3
2.	Prüfungsansatz	6
2.1	Ausgangspunkt	6
2.2	Fakten vorweg	7
2.3	Was wurde geprüft?	7
2.4	Wie wurde geprüft?	8
2.5	Zur Erinnerung: Die Empfehlungen des LRH 2008	8
3.	Die Erfolgsfaktoren	10
3.1	Wie viele Schüler nehmen tatsächlich am Essen teil?	10
3.2	Die örtlichen Verhältnisse genau ermitteln	15
3.3	Cafeteria und/oder Mensa	16
3.4	Die richtige Größe der Mensa	17
3.4.1	Der Neubau	18
3.4.2	Der Umbau	19
3.4.3	1,5 m² pro Sitzplatz als Regel	20
3.5	Gewerbliches Catering oder Elterninitiative?	22
3.6	Das Essen	23
3.6.1	Angebote der Mensen	23
3.6.2	Ständige Rückkopplung zwischen Betreiber und Kunden	25
3.6.3	Die richtige Küche auswählen	25
3.7	Einbindung der Mittagspause in den Stundenplan	27
3.8	Das Mittagessen in der Schule etablieren - ein langer Weg mit guten Ansätzen	27
3.9	Bestell- und Zahlungssysteme	29
3.10	Nutzung der Mensa außerhalb der Essenszeiten	30
4.	Förderung von Mensabauten	32
5.	Fazit	33

Abkürzungsverzeichnis

Bildungsministerium	Ministerium für Bildung und Wissenschaft
BRI	Bruttorauminhalt
DGE	Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
G 8	8-jähriger Bildungsgang
G 9	9-jähriger Bildungsgang
HNF	Hauptnutzfläche
IZBB	Investitionsprogramm Zukunft, Bildung und Betreuung
KG	Kostengruppen
LRH	Landesrechnungshof

Tabellenverzeichnis **Seite**

Tabelle 1: Quote der Teilnehmer am Essen 11
Tabelle 2: Abweichung von den geplanten Essensteilnehmern 14
Tabelle 3: Größe der Mensen in m²/Sitzplatz 21

1. Zusammenfassung

Die Gymnasien in Schleswig-Holstein bieten zu 84 % ausschließlich den 8-jährigen Bildungsgang (G 8) an, 67 sind Offene Ganztagsschulen, eine Gebunde Ganztagsschule, weitere halten ein Ganztagsangebot vor. Um als Offene Ganztagsschule anerkannt zu werden, muss sichergestellt sein, dass ein warmes Mittagessen eingenommen werden kann. Die Einführung der Offenen Ganztagsschulen in Schleswig-Holstein war der Grund für den landesweiten Bau von Mensen an Schulen. Der Landesrechnungshof (LRH) hatte bereits 2008 im baufachlichen Teil der Prüfung „Offene Ganztagsschulen“[1] insbesondere den Bau von Mensen geprüft und daraus Empfehlungen entwickelt. Die Gymnasien waren nicht Gegenstand der Prüfung 2008. Das damalige Förderprogramm des Bundes „Investitionsprogramm Zukunft, Bildung und Betreuung“ (IZBB) schloss Gymnasien von der Förderung von Baumaßnahmen aus.

Die Einführung von G 8 und die Umwandlung der Mehrzahl der Gymnasien zu Offenen Ganztagsschulen waren der Grund, nunmehr die Entwicklung bei den 99 Gymnasien in Schleswig-Holstein näher zu untersuchen. Wie sind Schulen und Schulträger mit dieser Herausforderung umgegangen? Wie haben sie den Bedarf ermittelt? Was sind Erfolgsfaktoren, welche Faktoren spielen überhaupt keine Rolle?

Der LRH hat zunächst per Fragebogen bei allen 99 Gymnasien Daten abgefragt. Anschließend wurden 36 Gymnasien besucht und Interviews mit Vertretern des Schulträgers, der Schule und ggf. dem Mensabetreiber geführt.

Ziel war es nicht, Patentrezepte zu entwerfen. Ziel war, anhand der Erfahrung der Schule, Schulträger und Betreiber Hinweise zu erhalten, wo Fehlerquellen lauern oder Erfolgsfaktoren liegen oder nicht genutzt werden. Die Erkenntnisse sollen Schulen und Schulträgern, die eine Mensa bauen oder einrichten wollen oder einen Neustart ihrer Mensa planen, eine Hilfestellung an die Hand geben.

Der LRH veröffentlicht das Ergebnis seiner Prüfung in leicht gekürzter und anonymisierter Form, um datenschutzrechtlichen Aspekten nachzukommen.

Die Ergebnisse sind kurz zusammengefasst:

- Viele Gymnasien nutzen zusammen mit anderen Schulen gemeinsam eine Mensa. Viele Neubauten wurden als gemeinsame Mensa für benachbarte Schulen oder Schulzentren errichtet. Das ist wirtschaftlich sinnvoll und entspricht den Empfehlungen des LRH aus 2008.

---

1 Vgl. Prüfungsmitteilung 22 - Pr 1575 b/2008 des LRH vom 20.04.2009.

- Ein warmes Mittagessen nahmen im Mittel nur 8,9 % der Gymnasiasten ein. 2008 erreichten die Offenen Ganztagsschulen ohne Gymnasien einen Wert von 15 %. Die Gymnasiasten nutzen trotz G 8 oder eines Ganztagsangebots ihre Mensa sehr zurückhaltend.
- Gerade bei teuren Baumaßnahmen wie Mensabauten muss der Grundlagenermittlung und Planung im Vorwege große Aufmerksamkeit gewidmet werden. Die an der jeweiligen Schule zu berücksichtigenden individuellen Umstände sind umfassend zu erheben, um möglichst realistische Zahlen hinsichtlich der zu erwartenden Essensteilnehmer zu erlangen. Unerlässlich ist es, ein Konzept zu erarbeiten für den Betrieb der Mensa, aber auch die Nutzung der Räumlichkeiten im Übrigen. Die bloße Schätzung möglicher Essensteilnehmer ist nicht ausreichend.
- Die Lage der Mensa ist ein herausragender Erfolgsfaktor. Dort, wo es gelungen ist, die Mensa an zentraler Stelle einzurichten, werden diese Räumlichkeiten zum Mittelpunkt und Treffpunkt der Schule. Je mehr die Schüler diesen Ort zum Aufenthaltsort - vor und nach dem Unterricht, in Pausen, Freistunden, zur Erledigung der Hausaufgaben - machen, werden auch das Cafeteria- und Mensaangebot angenommen. Interessante Beispiele sind der Umbau ehemaliger Aulen oder die Überdachung von Innenhöfen.
- Viele Mensen sind gleichzeitig Cafeterien und öffnen teils bereits ab 07:00 Uhr mit einem Frühstücksangebot. In einigen Gymnasien wird außerhalb der Mensaräumlichkeiten in der Regel von Elterninitiativen ein Cafeteriaangebot während der Pausen vorgehalten. Eine Konkurrenz zwischen Cafeteria und Mensa sollte in jedem Fall vermieden werden. Am sinnvollsten ist der gemeinsame Betrieb in der Mensa.
- Die Mensen werden von gewerblichen Caterern, sozialen Einrichtungen, Elterninitiativen, Krankenhäusern oder kleinen örtlichen Anbietern betrieben oder beliefert. Wichtig für den Erfolg ist, dass das dahinterstehende Konzept stimmt, das heißt das Angebot attraktiv, mit Schule, Eltern und Schülern abgestimmt und flexibel ist.
- Das Essen entspricht überall dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Dort, wo das Angebot nicht angenommen wurde, wurden die Betreiber oder Lieferanten bereits gewechselt.
- Viele Schulen/Schulträger und Betreiber beteiligen Eltern und Schüler an der Erstellung der Essenspläne und legen großen Wert auf ständige Rückkopplung. Diese geschieht direkt beim Ausgabepersonal, durch Abfragen der Zufriedenheit bei Schülern oder Eltern oder im Rahmen fester Gesprächsrunden. Die Mensabetreiber sind kreativ. Mitmachaktionen, Italienische Wochen, Wahlessen sind Aktionen, mit denen sie für ihr Angebot werben.
- Die Ganztagsschule und damit das Mittagessen in der Schule ist noch nicht in den Köpfen der Eltern und Schüler etabliert. Die Schulen setzen einerseits darauf, dass dies mit zunehmender Gewöhnung von Schülergeneration zu Generation besser wird. Andererseits hat die Prüfung gezeigt, dass die Identifikation der Schule mit ihrer Mensa ent-

scheidend ist, um diesen Prozess zu beschleunigen. Einige Schulen begleiten z. B. die 5. Klassen in die Mensa. Lehrer oder Schüler der höheren Jahrgänge gehen mit den neuen Schülern gemeinsam essen.

- Das Ganztagsangebot ist ein Erfolgsfaktor. Ist das Angebot attraktiv, bleiben die Schüler in der Schule und essen dort.
- Die Einbindung einer auskömmlichen Mittagspause in den Stundenplan ist an den örtlichen Erfordernissen auszurichten. Dabei sind gerade bei Schulen mit hohem Fahrschüleranteil die Zeiten des Öffentlichen Personennahverkehrs zu berücksichtigen.
- Gerade die Schüler der höheren Jahrgänge legen sich bei der Essensauswahl ungern frühzeitig fest. Viele installierte Bestell- und Bezahlsysteme berücksichtigen bereits den spontanen Gang in die Mensa. Teilweise ist auch Barverkauf möglich.
- Die Mensaräumlichkeiten werden fast ausnahmslos auch außerhalb der Mensazeiten anderweitig genutzt, was letztendlich der Akzeptanz des Mensaangebots zuträglich ist.

Eine Mensa kann zum Herzstück einer Ganztagsschule werden und damit zum Erfolg der Offenen Ganztagsschule beitragen. Sie kann aber nur dann erfolgreich sein, wenn die Ganztagsschule gelebt wird.

Der gesellschaftliche Wandel hin zur Ganztagsschule als Normalfall wird noch viel Zeit, Geduld und Durchhaltevermögen erfordern.

2. Prüfungsansatz

2.1 Ausgangspunkt

„*An den Tagen mit Ganztagsbetrieb wird sichergestellt, dass ein warmes Mittagessen eingenommen werden kann*“.[2] Diese Voraussetzung für die Genehmigung von Offenen Ganztagsschulen ist Grund und Auslöser für den landesweiten Bau von Mensen an Offenen Ganztagsschulen. Der LRH hatte bereits 2008 im baufachlichen Teil der Prüfung „Offene Ganztagsschulen“ insbesondere den Bau von Mensen geprüft. Der Hintergrund war folgender: Das Konzept der Offenen Ganztagsschulen, die Kinder länger in der Schule zu halten und Schule damit vom (vormittäglichen) Lernort zum Lebensort zu machen, bedingt eine Verpflegung der Kinder in der Mittagszeit. Die Schulträger waren damit zuständig, für ihre Offene Ganztagsschule entsprechende Möglichkeiten, das heißt in der Regel eine Mensa, einzurichten. Die Schulträger hatten aber bis dahin keinerlei Erfahrung mit dem Bau oder der Einrichtung einer Mensa. Der Bau einer Mensa (Umbau im Bestand oder Neubau) ist eine teure Angelegenheit und mit erheblichen Folgekosten verbunden. Auch das Ministerium für Bildung und Wissenschaft (Bildungsministerium) verfügte über keine Kenntnisse über Dimensionierung oder Ausstattung von Mensabauten. Das Bildungsministerium bestätigte das noch einmal in seiner Antwort auf eine Kleine Anfrage zum Thema „Schulmensen in Schleswig-Holstein“[3] mit Hinweis auf die Zuständigkeit des Schulträgers für Planung und Bereitstellung von Schulgebäuden und -anlagen und damit auch für die Einrichtung von Schulmensen. Der Bund förderte mit dem IZBB die Errichtung von Offenen Ganztagsschulen und damit auch den Mensabau. Ausgenommen waren Gymnasien, weshalb sie nicht Gegenstand der Prüfung 2008 des LRH waren. Durch das Programm IZBB wurde erheblicher Zeitdruck ausgeübt, da die Investitionen zwischen 2004 und 2009 abgewickelt werden mussten.

Der LRH stellte in seiner Prüfung fest, dass die Schulträger letztlich mit der Problematik, eine funktionierende und richtig dimensionierte Mensa zu errichten, alleingelassen wurden. Er hat Empfehlungen zum Bau von Mensen aus seinen Prüfungserkenntnissen entwickelt. Diese hat er den Kommunen und dem Bildungsministerium als Richtschnur zur Verfügung gestellt.

Da in den vergangenen Jahren die Mehrzahl an Gymnasien zu Offenen Ganztagsschulen umgewandelt wurden und die Einführung von G 8 auch vermehrt zu Unterricht am Nachmittag geführt hat, sollte nunmehr geprüft werden, inwieweit auch die 99 Gymnasien in Schleswig-Holstein ihren

---

2 Richtlinie zur Genehmigung und Förderung von Offenen Ganztagsschulen sowie zur Einrichtung und Förderung von Betreuungsangeboten in der Primarstufe und im 8-jährigen gymnasialen Bildungsgang (G 8). Richtlinie Ganztag und Betreuung vom 02.12.2010, Amtsbl. Schl.-H., S. 1121, Tz. 2.1, letzter Spiegelstrich.

3 Vgl. Drucksache 17/2038 vom 12.06.2011.

Schülern ein warmes Mittagessen anbieten, in welcher Form bzw. in welchen Räumen dieses geschieht und mit welchem Erfolg.

2.2 Fakten vorweg

Die 99 Gymnasien in Schleswig-Holstein werden von 59 Schulträgern betrieben. Von den 99 Gymnasien sind 67 Offene Ganztagsschulen, eine Gebunde Ganztagsschule, weitere bieten ein Ganztagsangebot an. 9 Gymnasien sind bei der 9-jährigen Gymnasialzeit (G 9) geblieben, davon sind 7 Offene Ganztagsschulen oder bieten ein Ganztagsangebot an. 4 Gymnasien bieten sowohl 8- wie 9-jährige Ausbildungsgänge an (G 8/9), davon sind 3 Offene Ganztagsschulen. Insgesamt 84 Gymnasien bieten ausschließlich G 8, 55 von ihnen sind Offene Ganztagsschulen oder bieten ein Ganztagsangebot an. Ein warmes Mittagessen kann in 90 Gymnasien eingenommen werden.

2.3 Was wurde geprüft?

Der Bau einer Mensa oder der Umbau von Räumlichkeiten zu einer Mensa ist eine der teuersten Investitionen, die für eine Offene Ganztagsschule erforderlich sind. Deshalb sollte dieser Schritt gut vorbereitet werden. Geprüft wurde, wie die Schulträger mit dieser Herausforderung umgegangen sind. Konkret: Wie haben sie den Bedarf ermittelt? Wurden Eltern, Schüler, Lehrer etc. einbezogen? Waren die Empfehlungen des LRH bekannt? Wurden sie berücksichtigt?

Betrachtet wurde, wie das Mittagsangebot angenommen wird und welche Faktoren Einfluss auf Erfolg oder Misserfolg haben. Welche Rolle spielen die Lage der Mensa auf dem Schulgelände, die Essensqualität, die Auswahlmöglichkeiten, die Identifikation der Schule mit der Mensa, die zeitliche Gestaltung der Mittagspause, die Zusammensetzung der Schülerschaft (z. B. Fahrschüler, soziale Herkunft), die örtliche Konkurrenz durch Schnellimbisse oder das Bezahlsystem, um nur einige zu nennen.

Ziel war es, zunächst einen Überblick zu bekommen, wie und in welcher Form die Gymnasien eine Mittagsverpflegung ihrer Schüler gewährleisten. Dabei sollten die Probleme, die bei der Errichtung wie dem Betrieb einer Mensa entstehen, erfasst werden. Gleichzeitig sollten erfolgreiche Mensen als Positivbeispiele daraufhin untersucht werden, welche Faktoren für den Erfolg ausschlaggebend waren. Daraus wurden über die bereits 2008 veröffentlichten Empfehlungen weitergehende Hinweise für Errichtung und Betrieb einer Mensa abgeleitet.

2.4 Wie wurde geprüft?

Die Prüfung wurde eingeleitet mit einem Fragebogen, der den Schulträgern aller Gymnasien zugesandt wurde. Darin wurden u. a. Angaben zum Betrieb einer Mensa und/oder Cafeteria, Planungsdaten der Mensa und Angaben zur Nutzung der Mensa abgefragt. Die verwendeten Zahlen haben den Stand April 2012. 36 Schulen wurden besucht und Interviews mit Vertretern des Schulträgers, der Schule und ggf. mit dem Mensabetreiber geführt.

2.5 Zur Erinnerung: Die Empfehlungen des LRH 2008

Der LRH hatte 2008 den Bau von Mensen an Offenen Ganztagsschulen geprüft. Die Baumaßnahmen wurden aus dem IZBB und dem Landesprogramm zur Förderung von Investitionen an Ganztagsschulen gefördert. Der LRH hatte Empfehlungen und Richtwerte entwickelt. Diese sollten bei dieser für viele Schulträger einmaligen Aufgabenstellung den Einstieg und die richtige Herangehensweise für zukünftige Bauherren erleichtern. Selbstverständlich kann es zu Abweichungen von Richtwerten kommen, wenn das konkrete Konzept der Schule dies rechtfertigt. Wichtig ist, dass alle Aspekte schon im frühen Planungsstadium erörtert werden, damit sie entsprechend ihrer Gewichtung beachtet werden können.

Ergänzend zu der Bekanntgabe in der Prüfungsmitteilung hat der LRH diese Empfehlungen allen Kreisen und kreisfreien Städten sowie der Arbeitsgemeinschaft der kommunalen Landesverbände zur Verfügung gestellt. In seinem Anschreiben hat der LRH die Kreise gebeten, diese Empfehlungen den kommunalen und privaten Schulträgern in ihrem Zuständigkeitsbereich weiterzuleiten. Sie waren als beratende Hilfestellung zur wirtschaftlichen und zweckentsprechenden Verwendung von öffentlichen Geldern gedacht und sollten den Einstieg in die Planung einer Mensa erleichtern.

Die Empfehlungen lauteten wie folgt:

- Die Planung muss an einem Standort mit mehreren Schulen alle Schulen einbeziehen.
- Der Planung muss eine umfassende Prognose der realistisch zu erwartenden Essensteilnehmer vorausgehen.
- Diese Prognose muss von einem angestrebten Versorgungsgrad als Zielwert ausgehen.
- In die Erstellung der Prognose sollten einfließen:
  - Das Ergebnis einer Umfrage bei Eltern und Schülern unter Bekanntgabe des voraussichtlichen Essenspreises.
  - Eine Betrachtung der finanziellen Leistungsfähigkeit der Elternschaft.

  - Möglichkeiten der generellen oder einzelfallbezogenen Bezuschussung des Essenspreises mit Deckungsvorschlag der Einnahmeausfälle.
  - Der Anteil älterer Schüler an der Gesamtzahl der Schüler.
  - Möglichkeiten, Schüler zur Essensteilnahme zu verpflichten.
- Der Anzahl der Sitzplätze sollte ein 2-Schichtbetrieb zugrunde liegen.
- Als Anhaltswert für die Größe einer Mensa sollten für kleine bis mittelgroße Mensen 1,7 m² Hauptnutzfläche (HNF), für große Mensen 1,5 m² HNF pro Sitzplatz zugrunde gelegt werden.
- Die Mensaräume sollten für eine ganztägige Nutzung (Cafeteria, Aula, Aufenthaltsbereich, Hausaufgabenraum, Jugendarbeit etc.) konzipiert werden.
- Richtlinien sollten die baufachliche Begleitung, wie sie die Verwaltungsvorschriften zu § 44 Landeshaushaltsordnung vorsehen, und einen regulären Verwendungsnachweis fordern.
- In den Richtlinien sollten den Antragstellern bereits Richtwerte an die Hand gegeben werden.

3. Die Erfolgsfaktoren

Der LRH hat 36 Mensen besucht, von der geschlossenen Mensa mangels Nachfrage bis zum florierenden Betrieb war alles dabei. Was sind die Erfolgsfaktoren? Warum werden Mensen angenommen oder nicht? Eine Spurensuche, die keine Patentrezepte erwarten ließ, aber Hinweise, wo Fehlerquellen lauern oder Erfolgsfaktoren nicht genutzt werden. In den folgenden Textziffern werden die immer wieder angetroffenen Faktoren, die für Erfolg oder Misserfolg mitentscheidend sein können, beschrieben und an Beispielen erläutert. Letztlich, das sei schon an dieser Stelle nicht verschwiegen, muss eine Vielzahl individueller Punkte schon bei der Planung bedacht und berücksichtigt werden.

Hilfreich hierbei kann die Kontaktaufnahme zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein[4] sein. Sie wurde im Rahmen des nationalen Aktionsplans der Bundesregierung „IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gegründet. Sie dient als Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Schulverpflegung und kann über eine Datenbank zu Modellschulen, Verpflegungsanbietern, Küchenausstattern und zu fachlichen Fragen Auskünfte erteilen bzw. vermitteln. Sie ist angesiedelt bei der Sektion Schleswig-Holstein der DGE und wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie dem Ministerium für Soziales, Gesundheit, Familie und Gleichstellung des Landes Schleswig-Holstein.

3.1 Wie viele Schüler nehmen tatsächlich am Essen teil?

Die Tabelle 1 auf Seite 11 zeigt, wie hoch der Zielerreichungsgrad der einzelnen Mensen ist, das heißt wie viele Schüler einer Schule ein warmes Mittagessen in der Mensa einnehmen. Gleichzeitig lässt sich ablesen, mit wie vielen Essen geplant wurde und wie weit Planung und tatsächliche Akzeptanz auseinanderliegen. Es wurden die 15 bestbesuchten und die 15 am wenigsten genutzten Mensen aufgeführt.

Zu den Werten der tatsächlichen Essensteilnehmer ist grundsätzlich zu bemerken:

- Der LRH hat die von den Schulträgern genannten Werte übernommen. Bei den 36 besuchten Schulen wurden diese Werte noch einmal hinterfragt und ggf. angepasst. Bei den 28 Mensen, in denen sich mehrere Schulen eine Mensa teilen, sollten hier nur die Gymnasiasten erfasst worden sein, die am Essen teilnehmen.
- Bei der Anzahl der ausgegebenen Essen handelt es sich um Durchschnittswerte. Soweit die Schulträger im Fragebogen Spannbreiten von Werten angegeben haben, wurde der Mittelwert genommen. Warmes Mittagessen wird teils an 2 oder 3, in der Regel nur an 4 oder 5 Tagen

[4] Vgl. www.dgevesch-sh.de.

ausgegeben. Hinzu kommt, dass sogenannte lange Tage, an denen Nachmittagsunterricht stattfindet, in den unteren Klassenstufen seltener sind als in den oberen. An kurzen Tagen wird deshalb weniger Essen abgenommen als an langen Tagen.

Nicht in den erfassten warmen Mittagessen enthalten sind Snacks und vergleichbare kalte Speisen, die von den Schülern als Mittagessenersatz in der Mensa bzw. Cafeteria eingenommen werden. Bei Berücksichtigung dieser Speisen würden sich bei den jeweiligen Mensen die Zahl der Essensteilnehmer entsprechend erhöhen.

- Soweit Schulträger von Gymnasien, die gemeinsam mit anderen Schulen eine Mensa nutzen, bei der Prognose der Essensteilnehmer diese bezogen auf die Gesamtschülerzahl aller Schulen angegeben haben, hat der LRH diese Zahlen aufgenommen.

Tabelle 1: Quote der Teilnehmer am Essen

Name des Gymnasiums	Schülerzahl 2011/2012	G 8/G 9	Ganztags-angebot	Umfrage/ Prognose	Essensteilnehmer geplant	in %	tatsächlich	in %
Schule 1	721	G 9	OGTA	Raumprogramm	350	48,5	250	34,7
Schule 2	779	G 8	--	Bestand	200	25,7	180	23,1
Schule 3	944	G 8	OGTA	Bestand	160	16,9	180	19,1
Schule 4	1.269	G 8	--	Prognose	210	16,5	240	18,9
Schule 5	972	G 8	OGTA	Bestand	50	5,1	180	18,5
Schule 6	1.007	G 8	OGTA	?	160	15,9	180	17,9
Schule 7	1.522 *	G 8	--	Erfahrungswerte	220	14,5	265	17,4
Schule 8	868	G 8	OGTA	Prognose	360	41,5	150	17,3
Schule 9	813	G 8	GTS	Raumprogramm	800	98,4	140	17,2
Schule 10	614	G 8/G 9	--	Bestand	100	16,3	98	16,0
Schule 11	1.763 *	G 8	OGTA	Raumprogramm	120	6,8	161 - 400	15,9
Schule 12	855	G 8	--	Umfrage	300	35,1	50 - 220	15,8
Schule 13	678	G 8	OGTA	Raumprogramm	339	50,0	98	14,5
Schule 14	885	G 8	--	Prognose	130	14,7	125	14,1
Schule 15	874	G 8	OGTA	Umfrage	60 - 80	9,2	120	13,7
Schule 16	1.721 *	G 8	OGTA	Umfrage	120	7,0	80	4,6
Schule 17	1.076	G 8	OGTA	Bestand	50	4,6	50	4,6
Schule 18	888	G 8	OGTA	Umfrage	60 - 80	9,0	40	4,5
Schule 19	1.005	G 8	OGTA	Bestand	60	6,0	40	4,0
Schule 20	1.012	G 8	GTA	Bestand	90	8,9	40	4,0
Schule 21	886	G 8	OGTA	Prognose	60	6,8	35	4,0
Schule 22	577	G 8	OGTA	Prognose	20 - 30	5,2	20	3,5
Schule 23	770	G 8	--	Umfrage	250	32,5	20 - 30	3,2
Schule 24	800	G 9	OGTA	Bestand	40	5,0	20 - 30	3,1
Schule 25	875	G 8	OGTA	Prognose	100	11,4	25	2,9
Schule 26	903	G 8	OGTA	Prognose	100	11,1	25	2,8
Schule 27	769	G 8	OGTA	Bestand	100	13,0	20	2,6
Schule 28	1.139	G 8	OGTA	Prognose	450	39,5	25	2,2
Schule 29	1.261 *	G 8	OGTA	?	120	9,5	15	1,2
Schule 30	1.069	G 8	OGTA	Raumprogramm		0,0	6	0,6

Gymnasien wurden besichtigt

* In der Schülerzahl sind jene Schüler der benachbarten Schulen enthalten, die in der geprüften Mensa essen.

Die Teilnahme am Mittagessen liegt im Mittel bei 8,9 %. Nur in 12 Gymnasien liegt die Zahl der Essensteilnehmer über jenen 15 %, die in der Prüfung aus dem Jahr 2008 als Durchschnittswert ermittelt wurden.

In vielen Fällen wurde das damit begründet, dass zumindest in der Oberstufe und in der Studienstufe die Teilnahme am Mittagessen als „uncool“ bezeichnet wird und die volljährigen Schüler den Schulbereich z. B. zum Kauf von Essen verlassen dürfen. Der Anreiz dafür durch die in Schulnähe angesiedelten Schnellrestaurants und Ähnlichem ist häufig gegeben.

Bei den 4 Gymnasien mit den meisten Essensteilnehmern (Zielerreichungsgrad von 34,7 %, 23,1 %, 19,1 % und 18,9 %), die der LRH auch besichtigt hat, machten der Betrieb der Mensa und die Einbindung in den Schulbetrieb einen äußerst positiven Eindruck.

In der Schule 1 sind die Hälfte der Essensteilnehmer Schüler Internatsschüler. Das Essen wird seit vielen Jahren von einem privaten Anbieter vor Ort gekocht.
In Schule 2 ist die Einbindung der Mensa in den Schulbetrieb besonders gut gelöst. Hier wurde ein ehemaliger Innenhof überdacht, sodass die Mensa zum Zentrum der Schule wurde. Das Konzept sieht vor, dass die Mensa zentral liegt, gleichzeitig Cafeteria - hier betrieben durch einen Elternverein - und Anlaufstelle für alle Schüler ist. Hier wird nur ein Essen angeliefert und vom Elternverein durch Snacks und ein vegetarisches Gericht ergänzt und ausgegeben.

Bei Schule 3 verhält es sich ähnlich. Ein überbauter Innenhof, unmittelbar hinter dem Eingang gelegen, ist Treffpunkt und Aufenthaltsbereich der Schüler.
Auch die Mensa der Schule 4 liegt zentral, der Betreiber hat ein innovatives Konzept verwirklicht und Schule und Schulträger haben im Vorfeld der Planung großen Aufwand betrieben, um auf realistische Nutzerzahlen zu kommen.

12 Mensen werden von 4 % oder weniger der Schüler genutzt. Der LRH hat 4 davon besichtigt. In Schule 30 besuchen die Schüler eine Mensa, die von einer benachbarten Schule betrieben wird. Im Gespräch mit der Schulleitung fiel auf, dass diese die Mensa nur beschränkt unterstützt und demzufolge auch nicht als die ihre bezeichnete. Dabei wird hier das Essen seit dem Bau der Mensa (1991) vor Ort gekocht und von den Schülern der Gemeinschaftsschule sehr gut in Anspruch genommen. Ähnlich verhält es sich in Schule 16, die die Mensa der Grund- und Regionalschule mitbenutzt. Von den insgesamt 1.721 Schülern gehen 4,6 % essen. Von den 961 Gymnasiasten sind es jedoch lediglich 25, das heißt 2,6 %. Hier führte die Schulleitung an, es sei Elternwunsch, dass die Kinder zu Hause äßen. Auch die Schüler wollten an langen Tagen lieber eine kurze Mittagspause, um früher nach Hause zu kommen. 70 % der Schüler sind hier Fahrschüler und damit auf den Öffentlichen Personennahverkehr angewiesen.
In der Schule 28 wird das Essen in der Regie des Elternvereins vor Ort gekocht. Der in einen ehemaligen Innenhof gebaute Speisesaal macht einen positiven Eindruck. Trotzdem ist die Akzeptanz sehr gering, viel-

leicht, weil die Essensausgabe aus räumlichen Gründen nicht in der Mensa erfolgen kann, sondern in einem angrenzenden Flur. Die Schulleitung ist bemüht, die Akzeptanz zu verbessern.

In Schule 22 (577 Schüler) ist die Situation eine andere. Nach Aussage der Schulleitung und des Schulträgers sei der Bedarf an warmem Mittagessen in der Schule gering. Die Elternhäuser „*seien eben noch in Ordnung*“. Dies zeigt sich auch in der Planung. Gerechnet wurde mit 20 bis 30 Essensteilnehmern, 20 sind es tatsächlich. Warum hierfür letztlich 100 Plätze geschaffen wurden, was einem möglichen Versorgungsgrad von 34,7 % bei einem angenommenen 2-Schichtbetrieb entspräche, erklärt sich nicht.

Die Schule 21 nutzt gemeinsam mit der örtlichen Regionalschule die Mensa. Die Schulleitung wies darauf hin, dass an den langen Tagen mit Nachmittagsunterricht für die Klassen 6 bis 8 (montags und donnerstags) bis zu 80 Gymnasiasten die Mensa nutzten. Darüber hinaus wurden die Fahrtzeiten des Öffentlichen Personennahverkehrs bei 30 bis 40 % Fahrschüleranteil als problematisch bezeichnet.

Die Anzahl an geplanten Essensteilnehmern weicht häufig deutlich von der Anzahl der tatsächlichen Essensteilnehmer ab. Dabei ist festzustellen, dass in 85 % die tatsächlichen Essensteilnehmer unter, in 14 Fällen über Plan liegen. Die Tabelle 2 auf Seite 14 zeigt die positiven wie negativen Abweichungen der geplanten von den tatsächlichen Essensteilnehmern. Hinter der Zahl der Essensteilnehmer (geplant/tatsächlich) ist deren prozentualer Anteil an der Gesamtschülerzahl vermerkt. Die Abweichungen der geplanten von der tatsächlichen Zahl der Essensteilnehmer ist in Prozent ausgeworfen.

Tabelle 2: Abweichung von den geplanten Essensteilnehmern

Name des Gymnasiums	Schülerzahl 2011/2012	G 8/G 9	Ganztags-angebot	Essensteilnehmer geplant	in %	tatsächlich	in %	Abweichungen in %
Schule 1	972	G 8	OGTA	50	5,1	180	18,5	360,0
Schule 2	1.232	G 8	--	50	4,1	120	9,7	240,0
Schule 3	1.763	G 8	OGTA	120	6,8	161-400	15,9	233,3
Schule 4	1.420	G 8	OGTA	100	7,0	166	11,7	166,0
Schule 5	1.281	G 8/G 9	--	100	7,8	150	11,7	150,0
Schule 6	1.143	G 8	OGTA	50	4,4	70	6,1	140,0
Schule 7	742	G 8	OGTA	> 80	10,8	100	13,5	125,0
Schule 8	864	G 8	--	200	23,1	75	8,7	37,5
Schule 9	1.260	G 8	--	ca. 100	7,9	100 - 150	9,9	125,0
Schule 10	1.522	G 8	--	220	14,5	265	17,4	120,5
Schule 11	804	G 8	OGTA	60	7,5	70	8,7	116,7
Schule 12	1.269	G 8	--	210	16,5	240	18,9	114,3
Schule 13	944	G 8	OGTA	160	16,9	180	19,1	112,5
Schule 14	1.007	G 8	OGTA	160	15,9	180	17,9	112,5
Schule 15	904	G 8	OGTA	80 - 100	11,1	100	11,1	111,1
Schule 16	875	G 8	OGTA	100	11,4	25	2,9	25,0
Schule 17	903	G 8	OGTA	100	11,1	25	2,8	25,0
Schule 18	2.752	G 8	GTA	500 - 600	21,8	100 - 150	4,5	22,7
Schule 19	623	G 8/G 9	OGTA	312	50,1	70	11,2	22,4
Schule 20	994	G 9	OGTA	300	30,2	65	6,5	21,7
Schule 21	769	G 8	OGTA	100	13,0	20	2,6	20,0
Schule 22	678	G 8	OGTA	208	30,7	40	5,9	19,2
Schule 23	1.229	G 8	--	150	12,2	25 - 30	2,3	18,7
Schule 24	813	G 8	GTS	800	98,4	140	17,2	17,5
Schule 25	1.261	G 8	OGTA	120	9,5	15	1,2	12,5
Schule 26	1.093	G 8	--	650	59,5	75	6,9	11,5
Schule 27	770	G 8	--	250	32,5	20-30	3,2	10,0
Schule 28	1.139	G 8	OGTA	450	39,5	25	2,2	5,6
Schule 29	871	G 8	OGTA	300	34,4		0,0	0,0
Schule 30	803	G 8	OGTA	140	17,4		0,0	0,0

Gymnasien w urden besichtigt

Von diesen Gymnasien hat der LRH 12 Mensen besichtigt.

Bei den Mensen mit positiver Entwicklung wurden in mindestens 2 Fällen, nämlich der Schule 1 und der Schule 2, die geplanten Werte zu niedrig angesetzt. Bei einer Schülerzahl von 972 (Schule 1) oder 1.232 (Schule 2) für nur 50 Schüler eine Mensa einzurichten - in Schule 2 ein Umbau für 90 T€, in Schule 1 ein Umbau für 505 T€ - ist wirtschaftlich nicht zu vertreten. Dies gilt insbesondere, wenn, wie in Schule 1 geschehen, für zunächst 50 geplante Essensteilnehmer 160 Plätze geschaffen werden. Letztlich gehen derzeit hier 180 Kinder essen, was der Annahme von 50 Essensteilnehmern völlig zuwider läuft. Der Schulträger weist darauf hin, dass noch während der Planungsphase der Raum so gestaltet wurde, dass 128 Sitzplätze realisiert werden konnten.

Von den Mensen mit negativer Entwicklung wurden in mindestens 2 Fällen (Schule 24 und Schule 19) die voraussichtlichen Essensteilnehmer viel zu hoch veranschlagt, denn im Ergebnis gehen immerhin 17,2 bzw. 11,2 % der Schüler zum Essen. Bei der Schule 19 erklärt sich die hohe geplante Zahl an Essensteilnehmern daraus, dass hier eine Mensa von 3 Schulen

genutzt wird und vom Gymnasium die geplante Essensteilnehmerzahl aller 3 Schulen angegeben wurde. Das Gymnasium selber hat nur 623 Schüler. Der Prozentsatz der Essensteilnehmer bei der Schule 24 liegt sehr niedrig, wenn man bedenkt, dass es sich um eine Ganztagsschule handelt und dass die Schule von einer 100 %igen Teilnahme am Essen ausging. Einen Grund konnte der Schulträger nicht nennen.

Diese wenigen Auswertungen zeigen, wie weit Planung und Wirklichkeit auseinanderliegen können, und wie wichtig deshalb eine möglichst realistische Planung im Vorfeld ist. Jede Fehlplanung, gleich in welche Richtung, kostet den Schulträger Geld.

3.2 Die örtlichen Verhältnisse genau ermitteln

Voraussetzung für eine richtig dimensionierte Mensa und den späteren Erfolg der Mensa ist eine umfangreiche Grundlagenermittlung.

- Liegt die Schule nahe an anderen Schulen, ist zu klären, ob eine gemeinsame Mittagsverpflegung möglich ist. Diese Möglichkeit haben 18 Gymnasien genutzt. Die Nutzung einer gemeinsamen ggf. auch schon bestehenden Mensa ist ein gangbarer Weg gerade für Offene Ganztagsschulen, an Tagen mit Nachmittagsangebot der Verpflichtung nachzukommen, ein warmes Essen anzubieten. Für eine solche Lösung spricht nicht nur, dass die Investition z. B. bei einem Neubau geringer ist, als wenn jede Schule ihre eigene Mensa bauen oder einrichten würde. Dafür spricht auch die höhere Flexibilität bei der Auslastung der Mensa. 16 von 18 Schulträgern gaben an, dass die Nutzung der Mensa einer anderen Schule keine finanzielle Beteiligung zur Folge habe. Die Kreise Plön und Steinburg beteiligen sich im Falle ihrer Gymnasien an den laufenden Betriebskosten, und zwar in Abhängigkeit von der Abnahme von Essen, oder in Anpassung an die prozentuale Beteiligung an den Baukosten. Die gemeinsame Nutzung einer Mensa führt aber nicht automatisch zu einer entsprechenden Nutzung durch die Schüler der eigenen Schule. Eine Mensa ist nur so erfolgreich wie die Schulleitung, die dahinter steht. Soll heißen: Eine gemeinsame Mensa mehrerer Schulen kann erfolgreich sein, wenn jede Schule den gemeinsamen Betrieb unterstützt und als festen Bestandteil der Schule in ihren Schulalltag integriert.
  5 Schulen nutzen Einrichtungen Dritter, um ihren Schülern ein warmes Mittagessen anbieten zu können. Auch das ist eine Option, mit der eine teure Investition vermieden werden kann. Eine dieser Schulen meldete 250 Essensteilnehmer. Bei 1.143 Schülern ergibt sich ein tatsächlicher Versorgungsgrad von 21,9 %. Die Schüler nutzen die Gaststätte des gegenüberliegenden Sportvereins.
- Welchen Einzugsbereich hat die Schule? Der Einzugsbereich definiert sich dabei nicht nur in der Entfernung der Schule zum Wohnort, sondern auch in der Zusammensetzung der Bevölkerungsschichten des jeweiligen Wohnortes. Ein hoher Anteil an Fahrschülern ist genau zu

betrachten. Für Fahrschüler gilt generell, dass die Möglichkeiten des Öffentlichen Personennahverkehrs bzw. Schulbusverkehrs von Anfang an in der Planung berücksichtigt werden müssen. Zu klären ist, ob der Anbieter des Öffentlichen Personennahverkehrs flexibel ist oder alternativ die Stundenplangestaltung einschließlich Mittagspause auf das Angebot des Öffentlichen Personennahverkehrs abgestimmt werden kann. Teilweise wurde berichtet, dass Schüler statt ein warmes Mittagessen einzunehmen lieber früher zu Hause sein wollten. Das bedeutet zunächst, dass eine Mittagspause unmittelbar vor dem Verlassen der Schule keine reale Alternative ist. Lässt sich eine solche Tendenz in der Schüler-/Elternschaft frühzeitig feststellen, kann statt einer vollwertigen Mensa eine um ein warmes Mittagsangebot erweiterte Cafeteria eine realistische Alternative sein.

- Das soziale Umfeld der Schule spielt eine Rolle. Hierbei waren nach Angabe mancher Schulen noch nicht einmal die Schüler aus eher prekären Lebensverhältnissen das Problem. Vielmehr schilderten die Schulen, dass in vielen Elternhäusern ein warmes Mittagessen angeboten oder aber abends warm gegessen werde. Dies führe dazu, dass die Kinder nach Hause strebten und kein warmes Mittagessen in der Schule einnähmen. Diesem Wunsch wird mancherorts dadurch entsprochen, dass lange Schultage nicht durch eine Mittagspause unterbrochen werden. Auch wurde von Schulen berichtet, dass gerade solche Schüler vermehrt ein Snackangebot nutzten, was zulasten des warmen Mittagessens geht.

Der LRH hat ein Gymnasium besucht, das bislang keine Mensa gebaut bzw. eingerichtet hat. Der Schulleiter schilderte, dass weder von Eltern noch Schülern oder Lehrkräften ein warmes Mittagessen in der Schule eingefordert worden sei. Das G 8-Gymnasium ist keine Offene Ganztagsschule. Die Schule plant nunmehr, ihre bestehende Cafeteria so auszustatten, dass ggf. auch warmes Essen angeboten werden könne, wenn es nachgefragt wird. Aus Sicht des LRH kommt es darauf an, die Gegebenheiten vor Ort möglichst gründlich zu erheben und zu bewerten. Auch eine Lösung ohne eigene Mensa kann dort, wo absolut keine Nachfrage besteht, ein gangbarer Weg sein.

Soweit Kinder aus sozial benachteiligten Familien Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes bekommen, wird dies an allen Gymnasien als unproblematisch bezeichnet. Die Abwicklung ist überall so gestaltet, dass die Gefahr einer Stigmatisierung der Kinder ausgeschlossen ist. Von den 36 besuchten Gymnasien spielt nur bei ganz wenigen das Bildungs- und Teilhabepaket eine Rolle.

3.3 Cafeteria und/oder Mensa

Viele Gymnasien hatten bereits vor der neu geschaffenen Mensa eine Cafeteria, die z. B. von den Eltern oder einem Förderverein betrieben wur-

de. So gibt es einige Gymnasien, in denen die vom Förderverein (Elternschaft) betriebene Cafeterien zu dem Caterer, der die Mensa betreibt, in Konkurrenz treten. Die Schüler kaufen dann zum Mittag in der günstigeren Cafeteria ein, der Umsatz des Caterers sinkt. Die Abnahme an warmen Mittagessen bleibt auf einem niedrigen Niveau. Auf der anderen Seite sind die Caterer sehr daran interessiert, selbst ein Cafeteriaangebot vorzuhalten. In diesem Verkaufssegment können sie Gewinne machen. Diese Gewinne fließen in ihre Gesamtkalkulation ein und subventionieren den nicht kostendeckenden Mensabetrieb. Allerdings liegen die Preise der Caterer deutlich höher als bei den Fördervereinen, die ihre Waren zum Einstandspreis verkaufen bzw. den geringen Gewinn in die Förderung der Schule stecken. Tatsächlich werden bei den 36 besuchten Schulen von 14 nach wie vor eine Cafeteria oder ein Pausenverkauf in anderen Räumlichkeiten von Elterninitiativen betrieben. In der Regel beschränken sich deren Zeiten auf die Pausen, ein warmes Essen wird dort nicht angeboten. Dort, wo es zu Kollisionen kommt, sind Schulleitungen, Schulträger, Cafeteriabetreiber und Mensabetreiber aufgefordert, das Gespräch zu suchen und auf gemeinsame Lösungen hinzuarbeiten. Sinnvollerweise sollten diese Probleme in der ersten Planungsphase geklärt werden. Diese Problematik aufzulösen ist häufig schwierig, da hinter einer von Eltern betriebenen Cafeteria in aller Regel ein hohes persönliches Engagement der Elternschaft steckt. Darauf möchte und kann keine Schule verzichten. Dennoch gibt es Beispiele, wo ein gelungenes Miteinander von Cafeteriabetrieb und Caterer erreicht wurde oder das Engagement der Elternschaft ohne negative Folgen umgeleitet werden konnte. Sinnvoll ist es auch, Cafeteria und Mensa an einem Ort zu betreiben, weil sich beide Angebote ergänzen können und nur ein entsprechend dimensionierter Raum genutzt werden kann.

3.4 Die richtige Größe der Mensa

Für die richtige Größe der Mensa ist die Zahl der voraussichtlichen Essensteilnehmer und die Art der Küche ausschlaggebend. Es ist zu bedenken, dass die Räumlichkeiten nicht nur während des Betriebs der Mensa (mit oder ohne Cafeteria), sondern darüber hinaus möglichst ganztägig genutzt werden sollten. Diese Multifunktionalität ist bei der Größenplanung zu berücksichtigen. Gegebenenfalls sind Mehrflächen einzuplanen.

Schließlich sind die Möglichkeiten vor Ort zu beachten. Soll ein Neubau auf dem Schulgrundstück ohne Größenbeschränkung erstellt werden, oder muss im Bestand gebaut werden. Das heißt, sollen vorhandene Räumlichkeiten der neuen Nutzung entsprechend umgebaut oder ein vorhandener Innenhof überbaut werden. Hier ist häufig der vorhandene Platz durch den zur Verfügung stehenden Raum vorgegeben und kann nicht beliebig erweitert werden. Das heißt, die mögliche Zahl der Essensteilnehmer ergibt sich aus dem zur Verfügung stehenden Platz. Hierfür gibt es durchaus gelungene Beispiele, die mangels Identität der örtlichen Verhältnisse zwar

nicht 1 : 1 übertragbar sind, die aber Anregungen und Ideen für eine gelungene Umsetzung liefern können.

3.4.1 Der Neubau

Neubauten setzen voraus, dass auf dem Schulgrundstück die entsprechende Fläche für den Bau einer Mensa vorhanden ist. Dies ist häufig nicht der Fall. Von den 17 besichtigten Neubauten war nur eine Mensa nur für das Gymnasium gebaut worden. Neubauten wurden in der Regel als gemeinsame Mensa für benachbarte Schulen oder Schulzentren errichtet. Alternativ wurden in vielen Fällen Erweiterungs- bzw. Ersatzbauten geschaffen, in denen die Mensa nur einen Teil der Gesamtmaßnahme darstellte. So wurden dort z. B. zusätzliche Klassenräume oder Räume für den Ganztagsschulbetrieb errichtet.

Von den Gymnasien, die eine Mensa eingerichtet haben, haben 42 einen Neubau errichtet. Um die richtige Größe eines solchen Mensagebäudes festlegen zu können, muss man wissen, wie viele Essen hier am Tag ausgegeben werden sollen. Der LRH hat als Kennzahl den angestrebten Versorgungsgrad gebildet. Das bedeutet: Wie viele der Schüler einer oder mehrerer Schulen, für die die Mensa errichtet wird, werden am Essen teilnehmen. Aus dieser Zahl lässt sich die Anzahl der Sitzplätze errechnen. Dabei ist zu beachten, dass die Anzahl der am Tag ausgegebenen Essen sehr unterschiedlich sein kann. An Tagen mit Nachmittagsunterricht, sogenannten langen Tagen, werden in der Regel mehr Essen ausgegeben als an kurzen Tagen. Einige Schulträger haben deshalb bei der Frage nach den tatsächlichen Essensteilnehmern eine Spannbreite von Werten angegeben. Die Mensakapazität sollte die Spitzenwerte abdecken können. Der LRH empfiehlt regelmäßig mindestens einen 2-Schichtbetrieb anzustreben. Das heißt, jeder Mensaplatz wird 2-mal genutzt. Pro Platz ist mit 1,5 bis 1,7 m² HNF zu rechnen.

Sehr wenigen Schulen bzw. Schulträgern waren die Empfehlungen des LRH aus 2008 bekannt.

Die Schulen/Schulträger sind mit dieser Herausforderung, eine möglichst tragfähige Prognose der Essensteilnehmer zu erstellen, unterschiedlich umgegangen. Bei 47 % aller Mensen wurden Prognosen über die zu erwartenden Essensteilnehmer angestellt. Befragungen bei den Schülern bzw. den Eltern wurden nur in 12 % der Mensen durchgeführt. Eine Reihe Schulen hat mit einem angestrebten Versorgungsgrad von 10 % der Schüler als Erfahrungswert gerechnet. Andere Schulen bzw. Schulträger haben Raumprogramme zuhilfe genommen, das heißt pauschale Festlegungen des Schulträgers kamen zur Anwendung.

Teilweise wurde darauf gesetzt, dass mit einem Aufwachsen von G 8 die Zahl der Essensteilnehmer steigen wird. Ganz allgemein gehen fast alle

der besuchten Gymnasien/Schulträger davon aus, dass die Offene Ganztagsschule und damit die Einnahme eines Mittagessens in der Schule noch nicht in der Gesellschaft angekommen, dies aber nur eine Frage der Zeit sei. Die Schulen, Schulträger und Mensabetreiber weisen darauf hin, dass zunehmend in Kindergärten und Grundschulen ein warmes Mittagessen angeboten werde. Dies führe zu einem Gewöhnungseffekt, der hoffen lasse, dass bei künftigen Schülergenerationen das Mittagessen in der Schule in deutlich höherem Maße als bisher zum gelebten Schulalltag gehören werde.

Der LRH hält diese Annahme für begründet. Die Gymnasien stehen hier vor einem Dilemma. Einerseits versuchen sie den Übergang von der Grundschule ins Gymnasium für die Schüler möglichst schonend zu gestalten. Dies geschieht dadurch, dass die 5. und 6. Klassen möglichst nur an einem Tag Nachmittagsunterricht haben. Andererseits sollen die Kinder ganztägig in der Schule bleiben, dort Hausaufgaben machen und das Ganztags-(Freizeit-)angebot nutzen. Dieser zweite Aspekt ist stark von der Attraktivität des Ganztagsangebots und letztlich dem Gewöhnungseffekt abhängig. Deshalb ist es wichtig, neben den Ergebnissen einer Abfrage bei der aktuellen Schüler-/Elternschaft auch diesen Aspekt zu berücksichtigen. Das bedeutet, eine Reserve einzuplanen, damit der Neubau nicht zu schnell an die Kapazitätsgrenze kommt. Ein 3- statt des empfohlenen 2-Schichtbetriebs wäre eine Möglichkeit einer solchen Reserve, der allerdings nicht unbeträchtlich in die Schulorganisation eingreift. Einige Schulen haben bewusst multifunktionale Räumlichkeiten geschaffen, die „auch“ als Mensa genutzt werden. Wird z. B. gleichzeitig eine Aula oder ein Versammlungsraum geschaffen, sind die Räumlichkeiten meist ohnehin größer als wäre nur ein reines Mensagebäude errichtet worden. Platzreserven sind hiermit gegeben.

Die Landeshauptstadt Kiel hat im November 2012 aktualisierte Raumstandards für allgemeinbildende Schulen und Mensen eingeführt. Danach wird die Anzahl der Essensteilnehmer in einer Ganztagsschule unabhängig von der Schulart und der Ganztagsform mit 40 % der Schüler festgelegt. Für die Größe der Mensa werden 1,5 m² pro Essensplatz und eine Bereitstellung des Essens im 2-Schichtbetrieb vorgegeben. Diese Kennzahlen gelten nur für den Neubau von Mensen. Bei der Herrichtung vorhandener Flächen zu einer Mensa ergibt sich die Anzahl der geplanten Essensteilnehmer in der Regel aus dem Quotienten aus der Größe des Essensraumes und der Kennzahl m²/Essensplatz (1,5). Vergleichbare Regelungen auf Landesebene sind dem LRH nicht bekannt.

3.4.2 Der Umbau

Der Umbau im Bestand unterscheidet sich vom Neubau dadurch, dass Ort und zur Verfügung stehende Fläche vorgegeben sind. Darunter fasst der LRH Umbauten im Bestand, das heißt den Ausbau bzw. die Umnutzung

vorhandener Räumlichkeiten zu einer Mensa, aber auch die Überdachung von Innenhöfen oder vorhandenen Baulücken. Besteht auf einem Schulgrundstück nicht die Möglichkeit oder Notwendigkeit, ein neues Gebäude zu errichten, bleibt nur, im Bestand nach geeigneten Räumlichkeiten zu suchen. Nach Feststellungen des LRH sind diese Lösungen häufig sehr erfolgreich oder Erfolg versprechend. So wurden z. B. ehemalige Aulen, die zentral in der Schule liegen, zu Mensen umgebaut. Eine solche zentrale Lage in der Schule, z. B. unmittelbar angrenzend an den Eingangsbereich, ist ein Erfolgsfaktor. Werden die Mensaräumlichkeiten zum zentralen Ort in der Schule, beim Ankommen morgens, zum Aufenthalt tagsüber, wird das Cafeteria- oder Mensaangebot als Teil dieses Aufenthaltsortes deutlich besser angenommen, als wenn die Mensa abseits liegt. Die Lage der Mensa ist für den späteren Erfolg von zentraler Bedeutung. Haben Schule und Schulträger mehrere Möglichkeiten, sollten sie hierauf besonders achten.

Ein gelungener Umbau ist z. B. die Mensa des Katharineums in Lübeck. Hier wurde ein abschüssiger Hof zwischen 2 Gebäudeteilen, der als Fahrradabstellplatz genutzt wurde, überdacht und ca. 140 Plätze geschaffen. Die Mensa heißt „Refugium“, liegt unmittelbar hinter dem Haupteingang und soll nach der Konzeption zunächst Lebensraum und erst in zweiter Linie Mensa sein. Das Konzept wurde von der Schule zusammen mit dem Architekten, der Fachhochschule und mithilfe der Ideen der Schüler erarbeitet. 180 Schüler essen dort derzeit im Schnitt, was 19,1 % der Schülerschaft entspricht.

3.4.3 1,5 m² pro Sitzplatz als Regel

Die Tabelle 3 auf Seite 21 zeigt, wie viel m² Fläche für einen Sitzplatz in den Mensen zur Verfügung steht. Die Tabelle beschränkt sich auf jene Gymnasien, die mehr als 2,0 m²/Sitzplatz bzw. weniger als 1,3 m²/Sitzplatz bieten. Es wird zwischen Neu- und Umbauten unterschieden. Im Rahmen der Prüfung 2008 ergab sich für Neubauten ein Mittelwert von 1,5 bis 1,7 m²/Sitzplatz. Die Landeshauptstadt Kiel gibt bei Neubauten 1,5 m² pro Essensplatz vor.

Die Planungsgröße 1,5 m²/Sitzplatz bezieht sich auf Neubauten und stellt in der Regel eine wirtschaftliche Lösung dar. Ein zu hoher Wert sorgt zwangsweise für zu hohe Kosten und Folgekosten, ein zu geringer Wert hat zur Folge, dass die gewünschte Anzahl von Sitzplätzen in dem geschaffenen Raum nicht untergebracht werden kann bzw. Tische und Stühle zu eng beieinanderstehen.

Bei Umbauten (im Bestand) können höhere Werte akzeptiert werden, weil in diesen Fällen die Mehrkosten deutlich geringer ausfallen. Der Raum steht bereits als solcher zur Verfügung und kann einer neuen Nutzung zugeführt werden. Zudem ist hier die Größe eines für diese Nutzung infrage

kommenden Raumes nur schwer veränderbar. Der LRH hat in der Tabelle 3 nur Umbauten im Bestand aufgenommen, deren Werte über 3,0 m²/Sitzplatz liegen.

Tabelle 3: Größe der Mensen in m²/Sitzplatz

Name des Gymnasiums	Mensa Neubau/Umbau	ausgegebene Essen	Gebäudedaten Baujahr	Sitzplätze	m² HNF	m²/Sitzplatz
Schule 1	älterer Neubau	100 - 150	2008	270	998	3,70
Schule 2	Neubau	60 - 70	2008	80	252	3,15
Schule 3	Neubau	15	2007	32	73	2,28
Schule 4	Neubau	120	2007	120	270	2,25
Schule 5	Neubau + +	125	2011	150	327	2,18
Schule 6	Neubau	265	2010	180	362	2,01
Schule 7	Neubau	180	2007	160	200	1,25
Schule 8	Neubau	100	2011	160	195	1,22
Schule 9	Neubau	35	2010	168	174	1,04
Schule 10	älterer Neubau	65	2009	138	133	0,96
Schule 11	Neubau	166	2007	120	75	0,63
Schule 12	Umbau	80	2011	66	286	4,33
Schule 13	überbauter Innenhof	65	2011	100	400	4,00
Schule 14	Umbau im Bestand	75		60	210	3,50
Schule 15	Umbau	40	2008	50	157	3,14
Schule 16	Umbau	25	1995	50	150	3,00

Gymnasien w urden besichtigt

Vorausgesetzt, die in den Fragebögen angegebenen Nutzflächen und die mögliche Bestuhlung der Mensen sind korrekt angegeben worden, zeichnen sich einige Mensen durch eine deutlich überzogene Größe aus. Bei 5 Neubauten liegen sie zwischen 2,18 und 3,70 m²/Sitzplatz. Bei 5 Umbauten liegen die Werte zwischen 3,0 und 4,33 m²/Sitzplatz. Extrem klein ausgefallen sind die Mensen in der Schule 10 und der Schule 11. Hier liegen die Werte bei 0,96 bzw. 0,63 m²/Sitzplatz. Von den 16 Mensen aus der Tabelle 3 hat sich der LRH 6 angesehen.

Bei der Schule 1 ist zu berücksichtigen, dass der Mensaneubau von 3 Schulen mit insgesamt 2.752 Schülern genutzt wird. Hier ließen sich rein rechnerisch bei 500 Sitzplätzen 1.000 Schüler versorgen. Dies entspräche einem Versorgungsgrad von 36 %. Tatsächlich essen derzeit 4,5 % aller Schüler des Schulzentrums dort. Die Mensa der Schule 13 wird gleichzeitig als Aula und für Theateraufführungen genutzt. Es handelt sich um einen überdachten Innenhof, dessen Größe vorgegeben war. Rechnerisch könnten hier 460 Schüler essen, das heißt ein Versorgungsgrad von 46 % erreicht werden bei derzeitigen 6,5 %. Die Schule 10 hat, gemessen an der bisherigen Inanspruchnahme (65 Essen), bislang keine Platzprobleme. Geplant waren 160 bis 180 Essen bei 138 Sitzplätzen. Anders sieht es in

Schule 11 aus. Statt geplanter 100 Essensteilnehmer kommen 166 Schüler in die Mensa mit 120 Sitzplätzen.

3.5 Gewerbliches Catering oder Elterninitiative?

Dem LRH wurden die verschiedenen Anbieter für die Mittagsverpflegung an 82 Gymnasien genannt. Daraus ergibt sich folgendes Bild:

- 12 gewerbliche Caterer an 25 Schulen,
- 15 Soziale Einrichtungen an 17 Schulen,
- 16 Eltern- bzw. Fördervereine an 16 Schulen,
- 5 Krankenhäuser bzw. deren Gesellschaften an 11 Schulen,
- 11 örtliche Anbieter wie Schlachter oder Cafes an 11 Schulen,
- 1 Stadt an 2 Schulen.

Insgesamt wurden dem LRH 58 Anbieter genannt, von denen 9 mehrere Gymnasien beliefern. Am häufigsten vertreten ist ein städtisches Krankenhaus, das 9 Gymnasien versorgt. 4 Caterer beliefern landesweit 17 Schulen.

Schulen und Schulträger der besichtigten Gymnasien waren in der Regel mit der Qualität der Essen zufrieden. Nur in Ausnahmefällen wurden die Caterer gekündigt, weil die angebotenen Speisen nicht die gewünschte Qualität hatten. Andererseits mussten auch Caterer kündigen bzw. Konkurs anmelden, weil ihr Essensangebot nicht angenommen wurde.

Die Prüfung hat gezeigt, dass Schulmensen sowohl von gewerblichen Caterern, Sozialen Einrichtungen, Elterninitiativen, Krankenhäusern oder kleineren örtlichen Anbietern erfolgreich betrieben werden können. Es lässt sich hier kein eindeutiges Prä für einen Anbietertyp feststellen. Wichtig ist für jeden Anbieter, dass er versucht, die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden immer wieder aktuell zu erfragen und auf diese eingeht.

Soweit Elterninitiativen die Mensen betreiben, wurde dem LRH geschildert, dass hier häufig die Eltern selbst in der Ausgabe der Essen arbeiten und deshalb eine unmittelbare Rückkopplung seitens der Schüler stattfindet. Auch gewerbliche Caterer, die Mensen mit eigenem Personal betreiben, nutzen diesen unmittelbaren Kontakt, um Lob und Kritik oder Verbesserungsvorschläge einfließen zu lassen.

Die Auswahl einer Cateringfirma steht in engem Zusammenhang mit der Ausstattung der Küche der Mensa. Vonseiten der Caterer wurde angesprochen, dass sie gern bei der Ausstattung der Küche beteiligt gewesen wären. Grundsätzlich gilt, dass der Betrieb einer Mensa ausschreibungspflichtig ist. Soll die Mensa von einer Elterninitiative betrieben werden, gilt diese Ausschreibungspflicht nicht. Soll aber ein gewerblicher Anbieter die Mensa betreiben, ist es empfehlenswert, bei der Planung der Küche Spielraum einzuplanen. Diesen Spielraum kann der Caterer für die Umsetzung

seines speziellen Konzepts nutzen. So bereiten einige Caterer auch in bloßen Austeil- oder Aufwärmküchen frische Komponenten oder einfach herzustellende Essen wie z. B. Spaghettigerichte zu. Sie ergänzen damit ihr angeliefertes Essensangebot.

Soweit Schulträger mehrere Mensen haben, ist es sinnvoll, eine gemeinsame Vorgehensweise aller Schulen herbeizuführen. So kann z. B. in einer Schule für alle Mensen des Schulträgers gekocht werden und das Essen an die anderen Mensen geliefert werden.

3.6 Das Essen

Hängt der Erfolg einer Mensa nicht automatisch von der Qualität des angebotenen Essens ab? Sind Pizza, Pasta, Pommes der richtige Weg, die Kinder an das Mensaessen heranzuführen? Auch hier gibt es keine einfache, allgemeingültige Antwort. Festzuhalten ist, dass einige Gymnasien den Wechsel ihres Anbieters damit begründet haben, dass das Essen von den Schülern nicht angenommen worden sei. Diese Gymnasien setzen auf einen neuen Anbieter mit einem anderen Konzept. Ein Schulträger hat den Weg gewählt, einen eigenen Koch einzustellen, der nunmehr vor Ort das Essen frisch zubereitet.

Wie wird also ein qualitativ hochwertiges und gleichzeitig attraktives Essensangebot jenseits von Pizza, Pasta und Pommes erreicht? Die 3 P’s, das wurde allseits bestätigt, laufen immer.

3.6.1 Angebote der Mensen

Die Verpflegung in den Mensen entspricht überall dem Qualitätsstandard der DGE für Schulverpflegung. Dies bedeutet

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Mittags- und Zwischenverpflegung,
- ein energiearmes Getränkeangebot, das von der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt wird,
- eine ansprechende Gestaltung des Speiseraumes und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebots, dazu gehören auch kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Ausgabe und
- ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

In den Gesprächen vor Ort wurde dem LRH insbesondere immer wieder von den Betreibern der Mensa erklärt, dass sie diesen Standard erfüllen würden. Bei größeren Caterern sollte dieses selbstverständlich sein. Auch für die Schulen/Schulträger ist die Erfüllung der DGE-Qualitätsstandards regelmäßig Voraussetzung für die Vergabe an einen Betreiber.

Ein darüber hinaus besonders an ökologischen Kriterien ausgerichtetes Essen konnte nicht als besonderer Erfolgsfaktor ausgemacht werden. Ein Gymnasium legte besonderen Wert darauf, keine ideologisierte Küche anzubieten.
Das Essensangebot wird grundsätzlich vom Betreiber vorgeschlagen. Die Schule bringt ihre Wünsche entsprechend ein. Hierbei werden in der Regel die Elternwünsche berücksichtigt. Das Ergebnis ist vielfältig. Einige Beispiele zeigen die Spannbreite - was möglich ist.

An einem Gymnasium betreibt ein Elternverein die Mensa. Er lässt sich ein warmes Mittagessen anliefern und ergänzt das Mittagsangebot durch ein vegetarisches Gericht sowie Snacks. Die meisten Mensabetreiber bieten 2 bis 3 warme Essen an, davon in der Regel ein vegetarisches und/oder ein Fleischgericht ohne Schweinefleisch. Salate oder Salatbar gehören häufig zum Angebot ebenso wie ein Getränk und ein Nachtisch oder Obst.
Das weitestgehende Angebot an 2 Gymnasien gestaltet sich wie folgt: Der Anbieter hier verfolgt ein besonderes Konzept. Hier gilt nach dem Bezahlen freie Auswahl nach dem Motto „all you can eat“. Neben einem warmen Mittagessen stehen eine Pizza-, eine Pasta- und eine Salatbar zur freien Bedienung zur Verfügung. Die Schüler entscheiden selbst, was und wie viel sie essen wollen. Betreiber und Schule sind gleichermaßen zufrieden. Die Schulen erreichen 18,9 % bzw. 12,5 % ihrer Schüler mit diesem Angebot.
Die Betreiber versuchen mit weiteren Angeboten zu punkten: Wunschessen, Italienische Woche, Wok-Woche, Olympiaessen, cook and chill, um nur einige Ideen zu nennen.

Die meisten Gymnasien bieten neben dem warmen Mittagessen ein Cafeteria- und Snackangebot an. Der LRH hatte den Umfang des Verkaufs von Snacks in seinem Fragebogen nicht abgefragt. Deshalb ist keine generelle Aussage für alle 99 Gymnasien dazu möglich, welche Bedeutung dieser Bereich hat. Für die vom LRH besuchten Schulen lässt sich sagen, dass Snacks häufig und gerade bei den älteren Schülern ein gern genommener Mittagessen-Ersatz sind. Das gleiche gilt für Salatangebote. In Einzelfällen erreicht die Anzahl der verkauften Snacks nach Angabe der Schule/ Betreiber dieselbe Höhe wie die der warmen Essen. Rechnet man die Abgabe von Snacks und Salaten den warmen Mittagessen mit hinzu, ergibt sich in einigen Schulen ein durchaus sehr viel höherer Versorgungsgrad.

Für Schulträger/Schulen, die eine Mittagsverpflegung planen oder einen Neustart ihrer Mensa vorhaben, heißt das, dass eine Mittagsverpflegung ihrer Schüler nicht nur durch ein - für Offene Ganztagsschulen laut Richtlinie vorgeschriebenes - warmes Mittagessen, sondern auch durch ein Salat- und Snackangebot sichergestellt werden kann. Zusammen mit einem Cafeteriaangebot, das bereits morgens startet und bis in den Nachmittag vorgehalten wird, ergibt sich nicht nur eine längere Nutzungszeit der Mensaräumlichkeiten, sondern erhöht sich auch die Anziehungs-

kraft dieser Einrichtung. Die Mensa kann zum Mittelpunkt, Meetingpoint, Chillroom der Schule werden, ihre Akzeptanz entsprechend steigen.

3.6.2 Ständige Rückkopplung zwischen Betreiber und Kunden

Nichts ist so gut, dass es nicht verbessert werden könnte. Dieser Satz gilt auch für das Mensaangebot und das dahinterstehende Konzept. Die Schulen gehen die Herausforderung, den Erfolg ihrer Mensa im Auge zu behalten und zu verstetigen, unterschiedlich an. Einige Beispiele:

Ein Gymnasium veranstaltet regelmäßig ein Jour fix mit Betreiber, Schule, Vertretern der Stadt als Schulträger und der Schülervertretung. Hier werden alle Dinge rund um die Mensa besprochen. Ähnlich verfahren 2 weitere Gymnasien. Andere Gymnasien führen bei Bedarf Gespräche mit dem Betreiber der Mensa. Vielerorts wurde berichtet, dass man auf den direkten Kontakt des Personals mit den Schülern setze. Die Rückkopplung komme da automatisch. Besonders dort, wo Elterninitiativen die Mensa betreiben und Eltern selbst hinter der Essensausgabe stehen, hat sich dieses Verfahren bewährt. Viele Schulen und Betreiber machen selbst Umfragen zur Zufriedenheit und Verbesserungsbedarf bei Schülern und Eltern. Ein Schulleiter lässt sich täglich die Verkaufszahlen der angebotenen Essen geben. Mit diesen Informationen geht er in Gespräche mit Betreiber, Schülern und Eltern.

Aus Sicht des LRH ist wichtig, dass alle Beteiligten - Schulträger, Schule, Betreiber, Schüler und Eltern - einbezogen werden und sich gemeinsam für ihre Mensa zuständig fühlen. Deshalb ist es sinnvoll, alle Beteiligten an der Bewältigung von Problemen oder auch nur Entscheidungen verantwortlich mitwirken zu lassen.

3.6.3 Die richtige Küche auswählen

Die Wahl der richtigen Küche ist sowohl beim Neubau wie beim Umbau in der Planungsphase vorzunehmen. Grundsätzlich sind 3 Arten von Küchen zu unterscheiden:

- In der Vollküche wird das Essen komplett vom Betreiber zubereitet.
- In der Aufwärmküche wird angeliefertes Essen vor der Ausgabe an die Kinder aufgewärmt. Hier können bedingt einfache Essen in der Regel aus Vorprodukten zubereitet werden.
- In der Austeilküche wird in der Regel in Wärmebehältern angeliefertes Essen lediglich ausgegeben.

Zu allen Küchenbereichen sollte eine Spülküche gehören, in der das gebrauchte Geschirr gereinigt wird. Der LRH hat eine Mensa besucht, die nicht über eine solche Spülküche verfügte. Hier muss das gebrauchte Geschirr vom Betreiber der Mensa in seinen Geschäftsräumen gereinigt und sauber wieder zur Mensa transportiert werden. Aus Sicht des LRH ist dies

eine ausgesprochen unglückliche Lösung, da die notwendige Logistik im Zweifel teuer ist. Grund für diese Lösung war, dass die Mensa in einem überbauten Innenhof eingerichtet wurde und kein geeigneter Platz für eine Spülküche gefunden werden konnte. Auch die Austeilküche besteht nur aus beweglichen Tresenelementen. Die Räumlichkeiten sind jedoch gleichzeitig als Aula, Theater und Aufenthaltsraum für die Schüler mit entsprechend flexibler Bestuhlung konzipiert. Es wäre sicherlich eine Herausforderung für die Planer gewesen, hier eine praktikablere Lösung zu finden.

Welche Küchenart findet sich also in den Mensen?
29 Mensen wurden mit einer Vollküche ausgestattet. Das entspricht einem Anteil von 29 %. Trotz des Vorhandenseins einer Vollküche wird in 9 Schulen nicht gekocht. Das Essen wird stattdessen von Externen angeliefert und ausgegeben. Das heißt, der höhere finanzielle Aufwand für den Einbau einer Vollküche wird in diesen 9 Schulen derzeit nicht genutzt.

50 Mensen wurden mit einer Austeilküche ausgestattet. Das macht einen Anteil von 50 % aus. Diese Mensen sind in Zukunft darauf angewiesen, dass ein Essen von Caterern angeliefert wird. Inwieweit in diesen Küchen Einzelkomponenten (Salate, Nudeln etc.) zubereitet werden können, kann allein aufgrund der Antworten aus dem Fragebogen des LRH nicht für alle diese Mensen beurteilt werden.

15 Mensen wurden mit einer Aufwärmküche ausgestattet, was einem Anteil von 15 % entspricht. In diesen Küchen könnten bedingt einfache Essen zubereitet werden. Viele Anbieter können in Aufwärmküchen komplette Essen zubereiten.

An 62 Schulen wird das Essen von Fremdanbietern angeliefert und ausgegeben. In vielen Schulen werden trotz Lieferung des Essens verschiedene Komponenten frisch zubereitet. Dazu werden teilweise auch die vorhandenen Konvektomaten genutzt.

Die Wahl der Küche ist zum einen eine Kostenfrage, zum anderen eine Frage der gewünschten Flexibilität. Die reine Austeilküche ist am günstigsten, bietet aber die geringste Flexibilität für den Fall, dass das Konzept der Mensa geändert werden soll. Die modernen Möglichkeiten der Küchentechnik lassen es heute zu, dass auch in einer Aufwärmküche Speisen frisch zubereitet werden können. Wollen sich Schule und Schulträger diese Möglichkeit offen halten, sollte die Küche gewisse Platzreserven haben, wo z. B. Konvektomaten aufgestellt und angeschlossen werden können. Ein Gymnasium z. B. hatte eine Austeilküche. Ein Caterer brachte das Essen. Seit einem Jahr kocht eine Elterninitiative das Essen vor Ort frisch. Die Austeilküche wurde zu einer Vollküche umgestaltet. Eine Vollküche sollte nur gewählt werden, wenn das erarbeitete Konzept die frische Zube-

reitung des Mensaessens für diese Mensa oder ggf. mehrere Schulen des Schulträgers vorsieht.

3.7 Einbindung der Mittagspause in den Stundenplan

Mit der Planung zum Bau einer Mensa sollte sich die Schule entscheiden, wie sie die Essenszeit in den Stundenplan einbinden möchte. Neben der zeitlichen Festlegung, in welchem Zeitraum die Mensa Essen ausgeben soll, gilt es auch zu entscheiden, ob die Mittagspause im Rahmen einer verlängerten Pause oder im Rahmen einer Schulstunde durchgeführt werden soll. Beide Möglichkeiten werden von den Schulen in allen Variationen angeboten. Teilweise wurden dem LRH Regelungen vorgestellt, mit deren Hilfe der Besuch der Mensa gesteuert wird. Wichtig ist eine solche Regelung, wenn ein Schichtbetrieb aufgrund des hohen Zuspruchs einzuführen ist bzw. wenn mehrere Schulen eine gemeinsame Mensa nutzen.

Die Mittagspause dauert mindestens 30 Minuten. Das ist aus Sicht des LRH auch erforderlich, damit die Kinder in Ruhe essen können, wie es die DGE-Qualitätsanforderungen auch vorsehen. Haben die Schüler weniger Zeit oder müssen sie lange anstehen, geht die Zahl der Essensteilnehmer schnell zurück und wird das Essen in der Mensa als unattraktiv empfinden. Die 25 Minuten, die ein Gymnasium als Mittagspause einräumt, reichen nicht, um eine Mittagspause attraktiv zu machen. Nur 11 von 1.069 Gymnasiasten gehen hier in der Mensa essen. Die Lage der Mittagspause variiert in den Schulen. Sie ist z. B. davon abhängig, ob eine Schulstunde 45 oder 60 Minuten lang ist oder ob pro Fach Doppelstunden gegeben werden. Der Übergang zum Ganztagsangebot am Nachmittag wird ebenso wie Zeiten der Schulbusse oder des Öffentlichen Personennahverkehrs berücksichtigt.

Wichtig ist, dass dieser Aspekt möglichst frühzeitig in der Planungsphase mit den Bedürfnissen der Schüler und den Vorstellungen der Elternschaft abgeglichen wird.

3.8 Das Mittagessen in der Schule etablieren - ein langer Weg mit guten Ansätzen

Das Mittagessen in der Schule auch in den Köpfen der Schüler und Eltern zu etablieren, ohne allein auf den Zeitfaktor zu setzen, ist eine Herausforderung. Viele Gymnasien haben Wege entwickelt, wie sie die neuen 5. Klässler von Anfang an an das Mittagessen gewöhnen. Dabei haben sich die meisten der besuchten Schulen überzeugt davon gezeigt, dass sich die Ganztagsschule und damit auch das Mittagessen in der Schule künftig als völlig normal darstellen werde. Das sei nur eine Frage der Zeit. Die Ganztagsschule stehe in Deutschland eben noch ganz am Anfang. Mit Aufwachsen von immer mehr Jahrgängen, denen dieses Schulmodell vertraut ist, werde die Offene Ganztagsschule auch in der Gesellschaft an-

kommen. Viele Schulen, deren Schulträger in eine Mensa investiert haben, unternehmen einiges, um diesen Prozess zu beschleunigen und ihre Mensa besser auszulasten.

Bei allen Schulen, die der LRH besucht hat, wird die Mensa in den Vorstellungsveranstaltungen der Gymnasien für die künftigen 5. Klässler sowie auf den Einschulungsveranstaltungen und den Elternabenden teilweise auch durch Elternbriefe vorgestellt. Die neu eingeschulten 5. Klässler werden durch die Schule geführt, u. a. auch in die Mensa. Einige Gymnasien verzichten auf weitere Werbeaktionen. Andere sind da sehr kreativ. Teilweise sind auch die Betreiber selbst aktiv. Auf die Themenwochen und die Beteiligung der Schüler an der Auswahl des Essensangebots wurde schon hingewiesen. An 2 Gymnasien sind Mitmachaktionen geplant. Die Schüler sollen an der Essenszubereitung beteiligt werden. An einem der beiden Gymnasien soll eine Koch-Arbeitsgemeinschaft für Oberstufenschüler im Rahmen des Ganztagsangebots angeboten werden. Solche Aktionen müssen mit den zu beachtenden Hygienevorschriften zu vereinbaren sein. Sie sind aber geeignet, die Schüler nicht nur an die Mensa heranzuführen, sondern können darüber hinaus den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und deren Wertschätzung vermitteln.

Mehrere Gymnasien führen mit den 5. Klassen ein Testessen in der Mensa durch. In einer Reihe von Gymnasien gehen die 5. und/oder 6. Klassen geschlossen zum Essen. In einer Schule engagieren sich Eltern und führen die 5. und 6. Klassen in der Mittagspause zum Essen. In 3 anderen Schulen gehen die Lehrer mit der 5. Klasse gemeinsam essen. Dieses diene nicht zuletzt auch dem Aufbau einer Essenskultur bei den Schülern. In weiteren 3 Schulen werden die 5. und 6. Klassen von Schülern der Oberstufe zum Essen begleitet. Die Oberstufenschüler bekommen aus dem Förderprogramm des Landes „Schüler betreuen Schüler“ hierfür ein Entgelt. In einem Gymnasium gehen die Lehrer mit den Schülern gemeinsam essen. Dies gehört bis zur Quarta zum pädagogischen Konzept der Schule. Hier gibt es sogar feste Plätze und die Schüler sorgen dafür, dass ihr Essplatz nach dem Verlassen wieder sauber ist.

9 der besuchten Gymnasien geben an, dass hauptsächlich die Schüler der 5. bis 7. Klassenstufe die Mensa nutzten. In 5 Gymnasien gehen nach deren Angaben sowohl jüngere wie ältere Schüler zum Essen. 2 Schulen wiesen darauf hin, dass ihre Mensa durchaus auch von den Schülern der Oberstufe genutzt würde. Die übrigen Schulen machten hierzu keine Angaben.

Zum Angebot einer Mensa gehört auch die Aufenthaltsqualität. Dies gilt umso mehr, wenn hier nicht nur das Mittagessen ausgegeben werden soll, sondern eine schulalltägliche Nutzung angestrebt wird. Einige Schulen oder Betreiber haben Sofaecken für die Oberstufenschüler sogenannte chill out-Bereiche eingerichtet, oder Bereiche abgetrennt, sodass dort auch

Hausaufgaben gemacht werden oder kleine Gruppen zusammensitzen können. An einem Gymnasium wurden die Schüler an der Innenraumgestaltung beteiligt. Das Ergebnis ist sehenswert. Eine hohe Aufenthaltsqualität kommt nicht nur der Cafeteria-/Mensanutzung entgegen, sondern im Zweifel auch der Ganztagsschule.

Das Engagement der Schulen und teilweise der Betreiber ist uneingeschränkt positiv zu bewerten. Aus den Gesprächen mit Schulen, Schulträgern und Betreibern lässt sich der Schluss ziehen, dass es sich lohnt, sich für die eigene Mensa stark zu machen.

In den Gesprächen wurde aber auch darauf hingewiesen, dass die gemeldeten Nutzungszahlen Durchschnittswerte sind. Die Zahlen für einzelne Wochentage differierten mitunter beträchtlich. 42 Mensen gaben an, dass sie an 5 Tagen geöffnet hätten. Eine Reihe von Mensen hat jedoch lediglich an 2 bis 4 Tagen geöffnet. An den Mensa-Tagen hängt der Besuch davon ab, ob es sich um einen langen oder kurzen Tag handelt, das heißt ob nachmittags noch Unterricht stattfindet. Das bedeutet, dass der Erfolg einer Mensa im engen Zusammenhang mit dem Erfolg des Ganztagsangebots einer Schule steht. Die Schulleitungen von 2 Gymnasien wiesen ausdrücklich auf ihr breites und gut angenommenes Ganztagsangebot hin, das die Schüler in der Schule halte. Dabei ist eines dieser Gymnasien gar keine Offene Ganztagsschule, sondern lediglich ein Gymnasium mit Ganztagsangebot. Die Attraktivität des Ganztagsangebots wirkt sich also positiv auf die Mensanutzung aus. Viele Schulleitungen gaben zu bedenken, dass die Förderung der Offenen Ganztagsschulen durch das Land mit nur 2 Lehrerstunden keine hinreichende Ausgangsbasis für ein dauerhaft attraktives und verlässliches Ganztagsangebot sei. Das Bildungsministerium weist darauf hin, dass dies nicht die einzige Förderung seitens des Landes ist.

3.9 Bestell- und Zahlungssysteme

Auch das Bestell- und Zahlungssystem kann Auswirkungen auf die Intensivität der Nutzung einer Mensa haben. Der LRH hat sich die verschiedenen Verfahren in den 36 besuchten Gymnasien schildern lassen.

Im überwiegenden Teil der Mensen ist eine Vorbestellung des Essens nötig. In Einzelfällen muss das Essen eine Woche vorher schon ausgewählt werden. In der Regel ist eine Bestellung aber bis zum Vortag, eine Stornierung meist sogar noch bis 09:00 Uhr morgens möglich. Soweit über Internet oder Terminals vorbestellt wird, erfolgt eine bargeldlose Abwicklung. In vielen Mensen kann parallel bar bezahlt werden oder es wird generell bar bezahlt. Welche Vor- und Nachteile haben die Systeme?

Bei einer notwendigen Vorbestellung besteht in aller Regel nicht die Möglichkeit, spontan essen zu gehen. Einige Betreiber lösen diesen Konflikt,

indem sie auch Barkasse anbieten und entsprechend mehr Portionen bereitstellen. Als problematisch wurde von einigen Schulen geschildert, dass viele Schüler gerade auch der höheren Jahrgänge sich ungern binden würden und lieber spontan entschieden. Unterschiedlich wird die Frage bewertet, ob grundsätzlich bargeldlos oder bar bezahlt werden soll. Für die bargeldlose Variante werde von den Eltern teilweise vorgetragen, dass die Kinder das Geld dann nicht anderweitig ausgeben könnten. Andererseits wird argumentiert, dass die Bezahlung mit Bargeld einfacher sei und weniger aufwendig.

Wichtig ist aus Sicht des LRH, dass die jeweilige Schule das für ihre Klientel passende Bestell- und Zahlungssystem in Absprache mit dem Betreiber der Mensa installiert und die Akzeptanz beobachtet.

Positiv aufgefallen ist das Angebot der Mensen von 2 Gymnasien. Hier besteht nach Entrichtung des Entgelts am Eingang freie Auswahl bei den angebotenen Essen. An der Pasta-Bar kann zwischen verschiedenen Nudelsorten und Soßen gewählt werden. Hier ist Spontanität oberstes Gebot. Ein aus Sicht des Betreibers erfolgreiches und möglicherweise auch für andere Mensen interessantes Angebot.

3.10 Nutzung der Mensa außerhalb der Essenszeiten

Da die Erstellung von Räumlichkeiten für eine Mensa in der Regel eine teure Investition ist - gleich ob Neu- oder Umbau -, ist es sinnvoll, die neuen Räumlichkeiten auch über die reine Mittagessensausgabe hinaus zu nutzen. Soweit die Schulen ihre Mensa gleichzeitig als Cafeteria nutzen, liegen die Öffnungszeiten morgens zwischen 07:00 und 09:30 Uhr. Die Früh-Öffner bieten meist bereits ein Frühstück an. Die Nutzung der Mensa zur Mittagessensausgabe schließt sich zwischen 11:00 und 12:00 Uhr an. Die Mensen schließen in der Regel zwischen 14:00 und 14:30 Uhr.

Die Schulen, deren Mensa/Cafeteria bereits ab 07:00/07:30 Uhr geöffnet haben, waren mit diesem Angebot sehr zufrieden. Wenn zugleich die Mensa im Zentrum der Schule liegt, entwickle sie sich zum Anlauf- und Mittelpunkt, zum Kommunikationszentrum der Schule. Für Fahrschüler, die rechtzeitig vor Unterrichtsbeginn einträfen, sei dies eine gute Lösung.

Wie werden die Räumlichkeiten außerhalb des Mensa-/Cafeteriabetriebs genutzt?

Nur in einer Schule wurden die Räume nach Aussage der Schulleitung nicht weiter genutzt. Dies ist aus Sicht des LRH alles andere als eine optimale Lösung. In allen anderen vom LRH besuchten Gymnasien wurden die Mensen vielfältig genutzt. Viele Schulen begrüßten den Platzzuwachs und nutzten die Räume schon vormittags z. B. zum Schreiben von Klassenarbeiten, für Arbeitsgruppen oder später zur Hausaufgabenbetreuung

oder für das Ganztagsangebot. Für die Schüler sind die Mensen teils Treffpunkt, Aufenthaltsraum in den Freistunden oder sie erledigen dort ihre Hausaufgaben, während sie auf den Bus warten. Nach Ende des Schulbetriebs stehen die Räume für Elternabende, Schulkonferenzen, Fortbildung, Chor, Verabschiedungen, für Theater-Arbeitsgemeinschaften und Theateraufführungen, Projektgruppen, Dienstversammlungen, Abiturball oder Klassenfeste zur Verfügung. Teilweise wurden die Mensen als Aula-Ersatz oder multifunktional geplant und werden dementsprechend genutzt. Ein Gymnasium vermietet seine Mensa/Aula abends für Veranstaltungen.

Je länger die erstellten oder hergerichteten Räume genutzt werden, desto mehr rechtfertigt dies die getätigte Investition. Die vielfältige Nutzung während des Schulbetriebs wirkt sich, das lässt sich aus den Gesprächen mit Schulträgern, Schulleitungen und Betreibern schlussfolgern, positiv auch auf die Nutzung der Mensa als solche aus.

4. Förderung von Mensabauten

33 der geprüften Baumaßnahmen wurden vom Land Schleswig-Holstein bzw. vom Bund gefördert. In Anspruch genommen wurden das „Programm für den Bau von Offenen Ganztagsschulen“ (16 mal), Restmaßnahmen aus dem Landesschulbauprogramm (13 mal) und das Konjunkturprogramm II (4 mal). Die Förderquote lag zwischen 4,5 und 87,5 % (Konjunkturprogramm II). Die mittlere Förderquote betrug 50 %, wobei sich die Mehrzahl der geförderten Maßnahmen nicht auf den Bau oder die Herrichtung von Mensen beschränkte, sondern verschiedene Neu- und Ergänzungsbaumaßnahmen enthielt.

Umgekehrt ist festzustellen, dass viele Schulträger die Einrichtung der Mensa ihres Gymnasiums aus eigener Kraft ermöglicht haben. Bei einer 87,5 %igen Förderung und einer Eigenbeteiligung von dementsprechend nur 12,5 % fällt es im Zweifel leichter, sich einem solchen Vorhaben mit seinen Folgekosten zu stellen, als wenn die gesamte Finanzierung allein zu tragen ist. Umso wichtiger ist es für diese Schulträger/Schulen, dass ihre Mensa ein Erfolg wird und sich ihre Investition bezahlt macht.

5. Fazit

Der Bau oder die Einrichtung einer Mensa ist ein Vorhaben, das für jedes Gymnasium, jede Schule individuell geplant werden muss. Dies liegt nur zum Teil an der baulichen Situation vor Ort, die jeweils ganz unterschiedlich ist. Dabei muss es nicht von Nachteil sein, wenn auf einem Schulgrundstück keine freie Fläche für einen Neubau vorhanden ist. Gerade Mensen, die in überbauten Innenhöfen oder ehemaligen Aulen eingerichtet wurden, waren angetan, der Schule eine neue Mitte, ein neues Zentrum mit Aufenthaltsqualität zu geben, die nicht nur der Mensa sondern im Zweifel auch der Ganztagsschule zugutekommt.

Wichtig ist, dass möglichst alle Faktoren, die für die jeweilige Schule relevant sind, frühzeitig in die Erarbeitung des Konzepts einfließen. Das beste Konzept ist keine Garantie. Auch ein Neustart einer Mensa ist möglich. Der LRH hat auch Schulen besucht, die bereits einen Betreiberwechsel vorgenommen hatten oder gerade dabei waren.

Vor dem Mensabau oder einem Neustart ist es in jedem Fall empfehlenswert, sich die Erfahrungen und Konzepte anderer Schulen zunutze zu machen.

Der LRH hält seine Empfehlungen aus 2008 aufrecht und ergänzt sie um die hier geschilderten Aspekte.

Eine Mensa kann zum Herzstück einer Ganztagsschule werden und damit zum Erfolg der Offenen Ganztagsschule beitragen.