



2008
2009
2010
2011
2012

September 2008 – Januar 2010 Provisorische Mensa

September 2008 – Dezember 2008: Essensausgabe im Restaurant der Turnhalle (Kalmenhof) (50 – 80 Schüler/Tag)

Dezember 2008: Beginn der Umbauarbeiten in der Turnhalle (geplante Fertigstellung: Sommer 2009) Abriss des Restaurants => Umzug in zwei Klassenräume

September 2009: Rekrutierung der ersten Mensascouts, Schulung

November 2009: Aktion zur Namensgebung für die Mensa

Dezember 2009: tatsächliche Fertigstellung der Mensa

18.1.2010: Freigabe der Mensa für Cateringunternehmen

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

September 2008 – Januar 2010 Provisorische Mensa

Angebot des Caterers

- **Essensangebot:** zwei Menüs per Vorbestellung, davon ein vegetarisches; mit Salat und Nachtisch
Zugang für alle Schüler
- **Lieferant:** **Kalmenhof**
- **Preis:** 3,50 €, Bezahlung über aufzuladendes Konto
- **Bestellung:** über Internetseite der Schule bis 9 Uhr
- **Ausgabe:** 13 – 13.30 Uhr, Montag bis Donnerstag, Listensystem
- **Ansprechpartner vor Ort:** Sozialpädagogin
- zwei Lehrkräfte als Ansprechpartner für allgemeine Fragen zur Mensa

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

September 2008 – Januar 2010 Provisorische Mensa

parallele Aktivitäten:

- **Suche nach alternativen Caterern:** Besuch diverser Mensen, Gespräche mit Köchen und Cateringfirmen (ASB, Sander, apetito, CasaMar, HSK...)
- **Verhandlungen mit dem Rheingau-Taunus-Kreis** um Genehmigung für einen alternativen Caterer zu bekommen, v.a. durch die Eltern
- **Probewochen** von Cateringfirmen vor Ort (Mai 2009)
- Feinabstimmung mit dem neuen Caterer „Hoppe/Biond“
- Einrichtung einer **vorläufigen Mittagsbetreuung** für Klassen 6 und 7 durch eine Sozialpädagogin

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

September 2008 – Januar 2010 Provisorische Mensa

Stolpersteine

- aufwändiges Listensystem
- Zwischennutzung der Klassenräume (Geruchsbelästigung)
- es muss jemand vor Ort sein, der Essensannahme und -ausgabe übernimmt
- es muss sich jemand finden, der die Abrechnung und Bestellung überwacht

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

Februar 2010 bis Januar 2011 Biocatering durch Biond

- Januar 2010:** Tag der offenen Tür, Präsentation der neuen Mensa
- 25.01.2010:** Start des Bonverkaufs über das Sekretariat der Schule
- 27.01.2010:** offizielle Einweihung der Mensa durch den Landrat Herr Albers
- 01.02.2010:** offizieller Abostart; Probephase bis Mai 2010
- März 2010:** ca. 133 Essen pro Tag
- April / Mai 2010:** ca. 155 Essen pro Tag
- Juni 2010:** ca. 173 Essen pro Tag
- August 2010:** ca. 250 Essen pro Tag
- September 2010:** ca. 255 Essen pro Tag
- 1.10.2010:** Insolvenz des Caterers
- 31.1.2011:** Einstellung des Lieferservices

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

Februar 2010 bis Januar 2011 Biocatering durch Biond

Angebot des Caterers

- **Essensangebot „Basic“: 100 % Bio**
Hauptmenü (1x/Woche Fleisch)
Nudeln und Pizza im tägl. Wechsel (all-you-can-eat)
Salatbuffet (all-you-can-eat)
2x wöchentlich Dessert
- Zugang zur Mensa nur für angemeldete Schüler per Chipkarte
- **Preis:** zwischen 2,92 € und 4,20 €, Bezahlung über aufzuladendes Konto (Vorkasse)
- **Bestellung:** Abosystem und Spontanessen
- **Ausgabe:** Montag bis Donnerstag, 12.30 Uhr bis 14.15 Uhr (Mittagspause von 13 Uhr bis 13.45 Uhr)
- **Ansprechpartner:** Paycult, Biond, Fr. Herrmann

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

Februar 2010 bis Januar 2011 Biocatering durch Biond

Stolpersteine

Abosystem stieß auf Kritik bei den Eltern, weil Konferenztage, Klassenfahrten etc. nicht ausbuchbar waren (Möglichkeit des „Nachessens“ bestand)

Mensa ist nur für die Schüler nutzbar, die angemeldet sind (Abo oder Spontan)

kein Zugang zur Mensa, wenn das Konto nicht rechtzeitig aufgeladen war (Monatsanfang)

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

seit Februar 2011 Catering durch Sodexo

September 2010: Suche nach neuem Caterer
1tägige Schließung bei Übergabe

Februar bis April 2011: Bonverkauf

Mai 2011: regulärer Chipkartenbetrieb

August 2011: ca. 189 Essen pro Tag

September 2011: ca. 202 Essen pro Tag

Oktober 2011: ca. 227 Essen pro Tag

November / Dezember 2011: ca. 196 Essen pro Tag

Januar 2012: ca. 187 Essen pro Tag

Februar 2012: ca. 175 Essen pro Tag

März 2012: Umfrage durch Sodexo / ca. 185 Essen pro Tag

April 2012: ca. 195 Essen pro Tag

2012 | 2011 | 2010 | 2009 | 2008

seit Februar 2011 Catering durch Sodexo

Angebot des Caterers

- **neue Variante „All you can eat“**
Hauptmenü
Nudeln und Pizza im tägl. Wechsel (all-you-can-eat)
Salatbuffet (all-you-can-eat)
2x wöchentlich Dessert
- Zugang zur Mensa nur für angemeldete Schüler per Chipkarte
- **Preis:** zunächst 3,95€ bzw. 3,85€;
seit Sommer 2012 4,20€ bzw. 4,15€
Bezahlung per Lastschrift am Monatsende
- **Bestellung:** 100% Spontanessen
- **Ausgabe:** Montag bis Donnerstag, 12.30 Uhr bis 14.15 Uhr
(Mittagspause von 13 Uhr bis 13.45 Uhr)
- **Ansprechpartner:** Sodexo, Fr. Herrmann

2012
2011
2010
2009
2008

seit Februar 2011
Catering durch Sodexo

Stolperstein

System ist erst rentabel ab einem
Aufkommen von 200 Essen pro Tag

Umfrage-Ergebnisse

ca. $\frac{1}{4}$ der Nutzer sind zwischen 10 und 12 Jahren (Klasse 5 – 7)
ca. $\frac{1}{4}$ der Nutzer sind zwischen 13 und 15 Jahren (Klasse 7 – 8)
ca. $\frac{1}{2}$ der Nutzer sind 15 Jahre und älter (Klassen 9 – 12)

Jungen und Mädchen gehen gleichermaßen in die Mensa

Hauptgründe, **nicht essen** zu gehen sind

- Mahlzeiten werden zu Hause eingenommen bzw. von zu Hause mitgebracht
- die Wartezeiten in der Mensa sind zu lang

Besonders wichtig sind den Kindern

- freie Auswahl
- kurze Wartezeiten
- Zeit zum Essen



Mensa Scouts

- Unterstützung des Küchenteams
- T-Shirts
- Beteiligung an Planungen der Anfangsphase
- Umsetzen von Regeln in der Mensa
- Schulung
- Anerkennung (freies Essen, Urkunden, Kompetenznachweis)
- gemeinsame Aktivitäten (Feiern, Projekte)



Sonstiges

- Uhr für die Mensa
- Wasserspender
- Regalsystem für Ranzen
- Homepage der Mensa mit Speiseplan und allgemeinen Informationen
- finanzielle Unterstützung für Familien
- diverse Aktionen der Schulgemeinde (Galadinner, Aktionswochen)