
Mensaraum und -gestaltung Erfahrungen aus der Beratungspraxis

Es hat sich gezeigt, dass die Ausgestaltung der Mensaräume elementar wichtig sind und in engem Zusammenspiel mit der Planung der Produktionsküchen stehen.

Eine technisch gut funktionierende Küche kann nicht gegen Mängel im Gastraum ankämpfen. Das beste Produktionsergebnis kommt nicht beim Gast an, wenn keine vernünftige Aufenthaltsqualität erreicht wird.

Dies ist umso wichtiger, wenn der Mensaraum vor und nach den Zeiten der Speisenausgabe noch als Aufenthalts- oder Lernraum genutzt werden soll.

Folgende Themen sind bei der Mensaraumgestaltung zu berücksichtigen:

- Wird eine Nutzung als Lern-/Aufenthaltsraum vorgesehen?
- Welche Belegungsfrequenz wird erreicht?
- Welche Altersstruktur haben die Schüler:innen?
- Welches Verteilsystem ist angedacht?
- Wie wird die Mensa bewirtschaftet?
- Wie sind die baurechtlichen Vorgaben im Gebäude?

Wird eine Nutzung als Lern-/Aufenthaltsraum vorgesehen?

Die Ausstattung muss eine „Wohlfühlatmosphäre“ erzeugen, da man nicht nur eine halbe Stunde zu Mittag isst, sondern ggf. danach noch eine Stunde oder länger dort verbringt, um Freistunden zu überbrücken oder Lernaufgaben zu bearbeiten.

Daher sind die Faktoren:

- Der Raum an sich
- Einrichtung und Gestaltung der Einrichtungsgegenstände
- Farben / Formen / Licht
- Raumluft / Raumtemperatur
- Geräusche

unbedingt bewusst zu berücksichtigende Faktoren. Sie haben maßgeblich daran Anteil, wie eine Mensa angenommen wird.

Mensaraum und -gestaltung: Erfahrungen aus der Beraterpraxis

In der Praxis wird man daher darauf achten, dass der Raum möglichst lichtdurchflutet ist. Ist dieses nicht möglich – oft liegen verfügbare Räume im Souterrain – muss ein hoher Wert auf die qualitativ hochwertige Ausleuchtung gelegt werden.

Idealerweise legt man hier den Ausgabebereich in den hinteren Bereich, wenn nur an einer Front Tageslicht zur Verfügung steht.

Da überwiegend mit LED-Leuchten gearbeitet wird, ist hier darauf zu achten, dass man über Dimmbarkeit den Übergang von angenehmer warmer Beleuchtung auf kräftigere Ausleuchtung für die Zeiten des Lernbetriebs und freundlicher Zonenausleuchtung für Zeiten der Freizeitaufenthalte ermöglicht.

Die Wahl der Einrichtungsgegenstände wird von der Funktionalität bestimmt –

- klappbare Tische
- stapelbare Stühle
- Höhen, die ein Lernen/Arbeiten daran ermöglichen
- Bänke und Hocker als zusätzliche Alternativen
- Formen und Farben sollten abgestimmt sein, aber möglichst sollten eintönige Ton-in-Ton Gestaltungen vermieden werden.
- Ideal ist, wenn Raum- und Lichtverhältnisse dies zulassen, Raumteiler mit Pflanzen zu gestalten oder auch „Lounge-Bereiche“ einzurichten.

Die Beschaffenheit der Raumluft und die Temperatur ist elementar.

Ein schlecht be-/entlüfteter Raum senkt die Aufenthaltsqualität und wird nur noch negativ übertroffen durch eine falsche/schlechte Steuerung der Temperatur.

Natürlich sind selten die Mittel für raumluftechnische Anlagen vorhanden, ganz zu schweigen von Klimatisierung der Zuluft.

So muss zumindest auf die Einrichtung einer möglichst zugfreien Belüftung über Fenster und ggf. Türen nach außen (Terrassenplätze) geachtet werden. Werden im Sommer noch höhere Temperaturen toleriert, sind zu hohe oder zu niedrige Werte im Winter kaum auszuhalten.

Die Raumakustik ist ein Feld, welches oft von der Planung entweder übersehen wird oder absichtlich ausgeblendet, da man hier kaum, ohne fachliche Expertise, erfolgversprechende Ergebnisse erzielt.

Tatsache ist aber, dass gerade der Lärmpegel eines der Hauptkriterien für hohe Aufenthaltsqualität sind. Es gibt Beispiele schöner Einrichtungen, welche schlecht besucht werden, weil die Schüler:innen die Mensa als zu laut empfinden.

Die Art und Weise, wie Tischgruppen gestellt werden und verbindliche „Hausregeln“ können eine Lärminderung auf pädagogischem Weg erreichen.

Mensaraum und -gestaltung: Erfahrungen aus der Beraterpraxis

Dennoch kommt man aber nicht umhin, eine technische Lösung mittels Paneels, Lärmschutzdecken, Segel aber auch mit Pflanzen als Raumtrenner zu implementieren, da die Tische und Böden meist aus harten Materialien sind, die Geräusche reflektieren (dies ist vor allem der besseren Reinigungsfähigkeit dieser Flächen geschuldet).

Aktuell ist es noch wichtiger, diese Flächen aus glatten, harten Materialien zu planen, da diese wesentlich besser zu desinfizieren sind.

Bei den Lounge-Ecken bieten sich geschäumte Würfel und Sitzelemente an, welche mit abwaschbaren Bezügen ausgestattet sind.

Partizipation

Diesen Begriff habe ich bewusst nicht unter der Auflistung der technischen Faktoren benannt, da es ein Part ist, welcher bis tief in die organisatorische Strukturen der Schule eingreift, aber eine der Mittel ist, welche den besten Erfolg der Mensa, ja des gesamten Verpflegungskonzepts, ausmacht.

Die Partizipation greift auf vielen Ebenen, nachfolgend die wichtigsten genannt:

Partizipation in der Planung

- Wenn die Schüler schon während der Planungsphase und der Ideenfindung eingebunden werden, wird die Mensa später wesentlich besser angenommen.

Partizipation in der Organisation

- Dies vermeidet Fehler in der Ablaufplanung, da viele Vorgänge im schulischen Tagesablauf, welche für die Schüler:innen relevant sind, oft nicht berücksichtigt werden, da nicht bewusst wahrgenommen.
- Was nützt es, wenn die Schüler:innen zur Mensa hetzen müssen oder nicht ausreichend Zeit haben, das Mittagessen ohne Zeitdruck einzunehmen?
- Auch müssen alle Organisationsstrukturen von der Speisenbestellung bis hin zur Kennzeichnung und dem Abrechnungssystem vor Beginn der Planungen klar sein, da sie sich auf viele Planungsebenen auswirken.

Partizipation in der Durchführung des Angebots

- Dies ist der Idealfall für eine erfolgreiche Schulverpflegung, ist aber nur mit enormen organisatorischen und langfristiger Vorplanung zu stemmen, bei der die Schulleitung den Lehrkörper, die Eltern und die Schüler mit ins Boot holen müssen.
- Das Ergebnis ist, dass die Schulverpflegung Teil des „pädagogischen Konzepts“ ist.
- Die Schüler:innen sind in Form von AGs für bestimmte Jahrgänge, die benotungsrelevant sind, aktiv an der Vor-/Zubereitung, der Ausgabe und dem Küchendienst mit beteiligt.

- Ist die Schulverpflegung Teil des pädagogischen Konzepts, entfällt entsprechend der Anweisung des Finanzministeriums meist die MwSt.-Pflicht bzw. ist zumindest die Ausgabe nach gemindertem MwSt.-Satz die Regel. Dieses macht sich in der Preisgestaltung bemerkbar.
- Idealerweise, aktuell aber noch zu wenig durchsetzbar, ist die „verpflichtende Mittagsverpflegung“. Dies hat zwei Effekte:
 - Die Anzahl der täglich zu produzierenden Essen ist wesentlich höher und konstanter, welches sich in besserer Kalkulierbarkeit, geringerem Warenverlust und effektiverem Einsatz der Küchentechnik auswirkt.

- Die Wahrnehmung sozialer Unterschiede und die Separierung gewisser Gruppen im Lebensraum Schule wird weniger bewusst, da alle in die Mensa gehen.
- Idealerweise wird versucht, dass die Schüler:innen im Klassenverbund speisen.
- Ob hier das Konzept, essen im Klassenverbund mit den Klassenlehrern sinnvoll ist, muss von Fachleuten erörtert werden – in den KiTas ist dies erfolgreich.

Welche Belegungsfrequenz wird erreicht?

Die Belegungsfrequenz ist eine Größe, welche unbedingt vor Beginn der Mensaraumplanung diskutiert und berücksichtigt werden muss. Die Frequenz ergibt sich zwangsläufig aus der zur Verfügung stehenden Fläche und der Anzahl der zu verpflegenden Schüler:innen.

Es ist ablauforganisatorisch ein Unterschied, ob die Plätze nur einmal in der Mittagspause belegt werden oder ein zwei- bis dreifacher Platzwechsel ansteht.

Dieses führt zu wesentlichen Änderungen des Kontrollsystems bei der Ausgabe bis hin zum Geschirrrücklauf sowie einer präzisen Laufwegeplanung, um Stauungen und somit den Verlust von wertvoller „Speise-Zeit“ zu vermeiden.

Welche Altersstruktur haben die Schüler:innen ?

Die Altersstruktur ist elementar, um ein zielgerichtetes Verpflegungskonzept zu ermitteln.

Bei einer großen Spreizung von 10-18 Jahren (z.B. Gymnasien) ist die Mitarbeit der Mittelstufe in Konzepten mit „Mensa-AG“ denkbar.

Bei der Altersspreizung weiterführender Schulen muss auch die Möglichkeit alternativer Hauptkomponenten berücksichtigt werden.

In Grundschulen ist dies eher nicht durchführbar. Hier wären Programme, wie z.B. „Gesundes Frühstück“ oder „Lebensmittel kennenlernen“ möglich.

Welches Verteilsystem ist angedacht ?

Meist geht man von der klassischen Verteilung/Ausgabe der Speisen über eine Speisenausgabe mit portionierten Angeboten als Tellergericht oder Hauptkomponente mit Beilagen in Schälchen aus.

Teilweise gibt es das System, die Speisen in Schüsseln nach „Tischgemeinschaften“ zu verteilen. Dies entspricht dem weiter oben genannten „Essen im Klassenverbund“.

Diese Systeme haben aber alle einen gravierenden Nachteil: es werden unnötige Mengen an Speiseresten verursacht, da die Portionsgrößen bei den Schüler:innen Tages- und Menü-abhängig ist.

Mensaraum und -gestaltung: Erfahrungen aus der Beraterpraxis

Es gibt noch die Möglichkeit, wie es z.B. hier am EV Gymnasium in Siegen mit Erfolg praktiziert wird: die Schüler:innen portionieren sich ihr Essen in Selbstbedienung.

Es werden etwas kleinere Teller, als allgemein üblich, eingesetzt. Nachschlag ist erlaubt. Und die Schüler müssen in einem separiertem, aber gut einsehbarem Bereich, ihre Speisereste entsorgen.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Schüler:innen sehr schnell ihren eigenen Appetit einzuschätzen wissen, die Essensreste auf den Tellern gehen gegen Null, maßloses Überfüllen der Teller bleibt aus. Dies sehe ich persönlich als Ideal-Lösung.

Wie wird die Mensa bewirtschaftet?

Die Bewirtschaftungsform wirkt sich unmittelbar auf gewisse Planungsvorgaben und Bedürfnisse aus.

Bei einer Fremdbewirtschaftung sind unabhängig zugängliche Bereiche, eigene Sozialräume und Trennung von Mensaraum zur Ausgabe/Produktion Voraussetzung.

Dies kann bei Eigenbewirtschaftung oder einem Mensakonzept als pädagogische Maßnahme ggf. entfallen.

Dennoch sollten diese Positionen in der Planung Berücksichtigung finden, da eine Umstellung der Bewirtschaftungsform eventuell einmal nötig ist.

Wie sind die baulichen Vorgaben im Gebäude?

Dieser Punkt könnte auch an erster Stelle stehen, da das Gebäude viel vorgibt oder verhindert.

Aus der Praxis hat sich aber gezeigt, dass dies oft schon zu Beginn eine „Scheuklappensicht“ verursacht, welche kreative Ideen direkt ausblendet.

Wenn man die optimale Konstellation von Ideen und Vorstellungen zusammengetragen hat und dann an den Baukörper geht, stellt man sich bei jedem Punkt, der wichtig ist, die Frage, „Wie kann man dies hier verwirklichen“ und ist sich dann zum Ende der Planungsphase sicher, zumindest die Möglichkeit der Durchführung hinterfragt und nicht vorseilend als undurchführbar abgehakt zu haben.

Fazit?

In solch einem kurzen Impulsvortrag kann man die Themen leider nur anschnelden.

Ich hoffe aber, hier verdeutlicht zu haben, warum Planungen von ein paar Monaten für die Durchführung solch eines Projekts, auch wenn es sich um die Mensa einer kleinen Schule handelt, meist nicht sachgerecht sind.

Es gilt also, sich frühzeitig damit auseinander zu setzen, da alle Investitionen in diesen Bereichen, wesentlich höher noch im Produktionsbereich, vergeudete Mittel sind, wenn es dann wegen lapidarer Fehler nicht funktioniert.

Mensaraum und -gestaltung: Erfahrungen aus der Beraterpraxis

Um hier einen ersten Schritt zu gehen, werden durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie umfangreiche Angebote zur Information und Unterstützung zur Verfügung gestellt.

So kann man in den Genuss einer Impulsberatung kommen oder über die zahlreichen Kontakte der Vernetzungsstelle Schulverpflegung fachlich versierte Berater für die unterschiedlichsten Themengebiete genannt bekommen. Hier finden sich Oecotrophologen, Architekten, Planer und Praktiker aus nahezu allen relevanten Bereichen.

Von diesem Angebot sollten interessierte Schulen und Einrichtungen unbedingt Gebrauch machen, da man wahrscheinlich kein Planungsbüro findet, welches alle Bereiche kompetent abdecken kann.

Ich danke Ihnen für Ihre
Aufmerksamkeit

Mensaraum und -gestaltung: Erfahrungen aus der Beraterpraxis



**CONSULTING
PLANNING
SOLUTIONS
INNOVATIVE
FOOD
CONCEPTS**