



Mensa Crew

Bad Oldesloe, den 31.03.2023

Liebe Eltern und Sorgeberechtigte an der Stadtschule Bad Oldesloe,

leider kam es in den letzten Wochen und Monaten immer wieder zu Unstimmigkeiten zwischen einigen Eltern, dem Leitungsteam der Stadtschule und uns, der Mensa Crew. Vor allem in der letzten Zeit wurden E- Mails an Sie weitergeleitet die nicht nur unserem Ruf geschadet haben, sondern es wurden auch Unwahrheiten über uns berichtet. Wir möchten die nächsten Zeilen nutzen, um Ihnen einmal unsere Perspektive zu schildern. Vor allem werden wir die bereits kritisierten Punkte nicht nur behaupten, sondern könnten diese gegebenenfalls eben auch beweisen. Einige Kinder haben ja auch schon zu Hause darüber berichtet und klargestellt, dass einiges nicht der Wahrheit entspricht. Jeden Tag versuchen wir mit unserem Team alle Kinder während der Mittagszeit mit kindgerechten Gerichten zu begeistern. Bei etwa 423 Kinder gelingt das natürlich nicht jeden Tag. Das ist normal, denn auch zu Hause schmeckt es einem ja auch nicht immer. Das hat weder etwas mit schlechter Qualität noch mit einem unattraktiven Speisenangebot zu tun.

Kommen wir nun zu den Kritikpunkten, zu denen wir immer im Anschluss direkt Stellung beziehen.

- Das Essen ist oft kalt, zerkocht und/oder hart (z. B. die Kartoffeln durch unsachgemäßes Warmhalten oder Aufwärmen).

Von jedem produziertem Essen werden Rückstellproben genommen und Temperaturen gemessen. Nur wenn die Kerntemperatur stimmt, welche auch dokumentiert wird, werden die Speisen angerichtet. Allerdings führt das Schüsselsystem dazu, dass die einzelnen Komponenten schneller kalt werden. Daher hätten wir es bevorzugen, wenn die Speisen individuell auf einem Teller angerichtet werden. Auch wurde uns mitgeteilt, dass die Kinder erst essen dürfen, wenn alle Schüler*innen am Platz sind. Das ist nicht besonders förderlich, um Temperaturen zu halten. Außerdem fanden immer regelmäßige Kontrollen, seitens der Stadt statt. Ihnen nachzusagen, Sie seien Ihrer Kontrollpflicht nicht nachgekommen, ist falsch. Übertrieben terminierte Kontrollen stärken im Übrigen kein Vertrauen, sondern bewirken eher das Gegenteil. Zumal es dazu keine Veranlassung gab, denn immer, wenn die Speisen probiert wurden, gab es nichts zu beanstanden.

- Es ist oft nicht genügend Essen da (z. B. Fischstäbchen, Frikadellen usw.), so dass es keine Möglichkeit gibt, dass die Kinder nachnehmen können.

Jedes Kind bekommt von der Fisch- oder Fleischkomponente eine kalibrierte Menge! Diese liegt bei etwa 80g pro Schüler*in. Um allen Kindern gerecht zu werden, gibt es dieses für alle gleich!

- Viele Kinder essen kaum bis gar nichts. Durchschnittlich essen ca. 45 Kinder am Tag überhaupt keins der angebotenen Gerichte.

Wenn es Kinder gibt, die nicht einmal das Essen probieren oder es ihnen auch einmal nicht schmeckt, dann kann es viele verschiedenen Gründe dafür geben. Man kann es eben nicht immer allen recht machen. Das muss aber nicht mit der Qualität oder Zubereitung unserer Speisen zu tun haben. Zumal wir stets beobachten konnten, dass die Kinder größtenteils mit viel Freude gegessen haben. Die Rückläufe sind so gering, dass wir die Menge der Refood- Tonne, von Beginn an, zu den vorherigen Caterern, um eine reduzieren konnten.

- Die Komponenten sind nicht getrennt. So haben die Kinder nicht die Möglichkeit, zumindest eine Komponente essen zu können (z. B. nur Reis).

Das ist so nicht richtig! Wenn im Speisenplan der Reis oder ähnliches als Beilage deklariert ist, so wird dieser separat angeboten. Handelt es sich allerdings um eine z.B. Reis-Gemüsepfanne, so wird dieses Gericht mit verschiedenen Komponenten angeboten. Wie auch in jedem Restaurant. Teilweise stehen pro Jahrgang 64 Schüsseln auf den Tischen.

- Das Obst ist nicht frisch oder vielleicht auch falsch gelagert (z. B. Äpfel sind gummiartig).

Jede Woche wird von uns das Obst frisch bestellt. Dieses ist anhand von Lieferscheinen nachweisbar. Daher ist es für uns nicht vorstellbar, wie es zu solch einer Aussage kommen kann.

- Das Dessert ist fast immer auf zwei Löffel beschränkt (z. B. beim Pudding).

Bei einem sehr knapp kalkulierten Essenspreis bieten wir das Dessert als "Guddi" mit an. Hier liegt die Kalibrierung bei etwa 50g pro Portion. Wir bieten 3x die Woche Obst als Dessert an und 2x die Woche bekommen die Kinder eine Joghurt- oder Quarkspeise. Wenn an einem Tisch Kinder sitzen, die sich die Schüssel bis oben voll machen, dann ist es nicht verwunderlich, dass andere Kinder zu kurz kommen. Dieses zu kontrollieren ist nicht unsere Aufgabe, da der Kompetenzbereich unsererseits nur im Küchenbereich stattfindet.

- Die Lunchpakete sind nicht ansprechend. Z. B. sind Käse und Wurst zusammen auf einem Brötchen. Wenn die Kinder dann ihr Brötchen essen möchten, ist der Belag schon halb vertrocknet. Bei vielen Kindern ist die Kombi Wurst /Käse auf einem Brötchen nicht besonders beliebt.

Dieses wurde seitens der Schulsozialarbeit und von der Schulleitung ausdrücklich so gewünscht! Wenn Kindern eines davon nicht schmeckt, so sollten sie sich das vom Brötchen nehmen, hieß es.

- Die Salatbar ist leider oft nicht schön anzusehen. Es soll mehrere Blattsalate geben, es gibt jedoch nur Eisbergsalat, die Möhrchen oft schon bräunlich und die Gurken schrumpelig.

An der Salatbar gibt es immer eine Auswahl! Diese werden täglich frisch zubereitet und bietet auch Abwechslung. Tatsächlich ist es so, dass der Eisbergsalat von den Kindern sehr gerne gegessen wird. Wir haben umgehend auf den Hinweis reagiert und die Formulierung bereits im Speisenplan angepasst.

- Vegetarische Würstchen sind durch Hühnerwürstchen vertauscht worden. Keiner weiß, ob dies ein Einzelfall war oder häufiger vorkam, da wir darauf keine Antwort bekommen haben.

Diesbezüglich haben wir in jede Richtung kommuniziert und der Familie, in einem persönlichen Gespräch mitgeteilt, dass es sich hierbei um ein einmaliges Versehen gehandelt hat und uns dafür entschuldigt. Seit diesem Zeitpunkt werden alle Lunchboxen und Gerichte unsererseits fotografiert, um festzuhalten, was alles mitgegeben bzw. angerichtet wurde. Auch bei dem Treffen mit dem sogenannten Mensagremium wurde dieses so berichtet. Es bleibt fraglich warum diese Information nicht weiter gegeben wurde.

- Es gab die ersten Kinder, die eine zweite Brotdose dabei haben und denen vom Betreiber dann gesagt wurde, sie dürften ihr mitgebrachtes Essen nicht in der Mensa essen.

Wir wussten bis zu diesem Tag nicht einmal, dass Kinder mit einer Brotdose in der Mensa sitzen. Von unserer Seite wurde dazu nichts geäußert. Derzeit haben zwei Kinder eine Brotdose und essen den Inhalt der Box in der Mensa.

- Wann wird die Wünschebox ausgeleert?

Diese wird täglich geleert! Allerdings werden Wünsche wie z.B. Pommes frites, Döner und Pizza nicht weiter kommuniziert. Auch nach Vorschlägen wie „Glubschaugen“ und dem Wunsch nach einer Kapelle, in der Mensa, mit Marschmusik können wir leider nicht nachgehen, geschweige denn realisieren. Realistische Essenswünsche werden in die Speisenplänen involviert. (Siehe auch *Wunschessen* im Speisenplan)

- Oft sind die Teller und / oder das Besteck nicht sauber.

Wir versuchen immer darauf zu achten das das Geschirr und Besteck sauber ist. Hierzu erfolgen regelmäßige Kontrollen seitens der Firma Ecolab, die sicherstellen das die Maschine funktioniert. Sollte es dennoch einmal zu einer Verschmutzung kommen, dürfen die Kinder dieses gerne gegen etwas sauberes bei uns tauschen. Das ist kein Problem. Außerdem ist es ratsam den Kindern mitzuteilen, dass das Polieren von Geschirr-und Besteckteilen nicht hygienisch ist. Sobald nach der Trocknung, aus der Maschine, ein Handtuch benutzt wird, entspricht es keiner

Reinheit mehr und ist außerdem nicht mehr keimfrei. Auch dieser Punkt wurde dem Mensagremium mitgeteilt und wissentlich nicht weiter kommuniziert.

- Es sind öfter Haare im Essen. Die Kinder fragen, warum die MitarbeiterInnen kein Haarnetz oder ähnliches tragen.

Alle Mitarbeiter*innen tragen, im Produktionsbereich der Stadtschule, eine Kopfbedeckung. Nachdem dieser Kritikpunkt an uns weiter kommuniziert wurde, haben wir dafür gesorgt das dieser Punkt umgesetzt wird. Allerdings ist es auch nicht besonders förderlich, wenn Kinder mit dem leeren Teller auf dem Kopf durch die Mensa marschieren. Das passiert beinahe täglich. Solange es dieses Schüsselsystem gibt, wird man immer Gefahr laufen, Haare im Essen zu finden. Ansonsten müsste man darüber nachdenken, dass alle Kinder und auch Betreuer dieses Problem ernstnehmen und solidarisch eine Kopfbedeckung, während der Essenszeit, in der Mensa tragen. Wie bereits geschrieben, ist auch dass ein Grund mehr, dass Anrichten auf den Tellern zu favorisieren.

Außerdem möchten wir Ihnen noch mitteilen, dass der errechnete Mittagspreis, in Höhe von monatlich 63,-€, immer auf der Grundlage von 180 Leistungstage basiert. Da wir aktuell im Schuljahr (2022/2023) 202 Leistungstage haben, zahlen Sie einen tatsächlichen Tagespreis von 3,74€. Diesen Preis konnten wir nur auf Grund der gegebenen Kontinuität realisieren.

Mit Timo als Koch hat die Stadtschule einen gelernten Küchenmeister, der sein Handwerk gut versteht. Es ist uns immer wichtig mit Frische und kindgerechten Speisen zu überzeugen, da uns primär wichtig ist, dass es den Kindern schmeckt und Sie für den Tag gut gesättigt sind. Um dieses realisieren zu können beginnt unser Arbeitstag teilweise um 3 Uhr in der Früh und endet in den späten Abendstunden. Leider wurde das in der Vergangenheit, seitens einer Gruppe an der Stadtschule, nicht recht zu schätzen gewusst.

Daher haben wir uns schweren Herzens dazu entschlossen, am 31.07.2023, die Mittagsverpflegung an der Stadtschule zu beenden. Wir möchten unser Wissen und unser Können lieber an Objekten unter Beweis stellen, die mit unserer Leistung zufrieden sind und uns gegenüber eine gewisse Wertschätzung haben. Ihre Kinder haben uns immer wieder gezeigt, dass wir vieles richtig gemacht haben. Regelmäßig haben sie einem gesagt, wie lecker das Essen war. Und auch die großartige Zahlungsmoral zeigt immer wieder, dass Sie als Eltern größtenteils zufrieden mit unserer Leistung sind.

Wir sagen DANKE für die vielen netten E-Mails und für Ihre aufmunternden persönlichen Worte. Vor allem wünschen wir Ihren Sprösslingen nur das Beste und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen im Schulzentrum.

Herzliche Grüße

Janine Irentschiuk & Timo Skudlarz

