



LIEBIGSCHULE

Gymnasium der Stadt Frankfurt am Main

EUROPASCHULE



SCHULELTERNBEIRAT

Siegwart Eller, Am Ebelfeld 217, 60488 Frankfurt

Tel: 069 / 7681867, e-mail: eller5@t-online.de

Essensangebot an der Liebigschule (14.5.2007)

Als ich neulich nach Hause kam, wurde ich von meiner Frau mit einem Lachen begrüßt: „Ich muss dir etwas Witziges erzählen. Meine Kollegin kam heute auf mich zu und fragte: „Sag mal, stimmt es, dass es an der Liebigschule Essen von Steigenberger gibt?“. Ich hab sie gefragt, wie sie denn darauf kommt. Ihr Sohn hat beim Tennis 2 Freunde getroffen, die zur Liebigschule gehen. Das Essen an der Liebigschule sei toll. Es schmecke unheimlich gut und es sei überhaupt eine gute Stimmung in der Kantine. Das Essen sei ja auch von Steigenberger.“

Diese kleine Episode sagt mir vor allem eines: „Steigenberger“ wird hier als Superlativ verwendet und beschreibt unsere Kantine zurecht als ein Erfolgsmodell.

Denn das ist es in meinen Augen. Ein freundlich renovierter Speisesaal mit einer modernen und funktionalen Küche. Nettes, jugendliches Servicepersonal, das unsere SchülerInnen auch mal mit coolen Sprüchen empfängt. Und ein Essen, das vielen SchülerInnen so gut schmeckt, dass sie kaum genug Nachschlag bekommen können, und dasmanchen Vorurteilen zum Trotz *obwohl* es ein gesundes Bioessen ist.

Ich möchte kurz die Entstehungsgeschichte rekapitulieren:

Vor ca. 2 Jahren hat sich in der Liebigschule eine sehr engagierte Gruppe von Schülern, Lehrern und Eltern gegründet, mit dem Ziel, Essen von einer bestmöglichen Qualität zum günstigsten Preis anbieten zu können.

Zunächst wurde ein Caterer gesucht. Hauptkriterien waren:

- ?? Das Essen sollte einen hohen Bioanteil aufweisen (keinen Alibi-Anteil von 10%).
- ?? Die Produkte sollten vorwiegend aus der Region kommen (u.a. wegen der Frische der Produkte und der Umwelt zuliebe).
- ?? Die Lebensmittelzusatzstoffe sollten deklariert werden (u.a. wg. der Allergiker).

Der Weg dorthin war unerwartet steinig.

49 verschiedene Anbieter standen zur Wahl. Sie wurden alle geprüft und hinterfragt. Die Gruppe war wochenlang mit Telefonaten und der Auswertung schriftlicher Broschüren beschäftigt. Zum Schluss hatte sie einen Anbieter, der 80%-ige Bioqualität garantiert, bei einem Nettopreis von ca. 2,60€, der in etwa mit dem von anderen Caterern übereinstimmt. Das war der Frankfurter Partyservice. Die Gruppe und später noch eine Küchenhilfe-Ausbilderin des ZfW haben die Küche des Partyservice inspiziert. Sie war im einem tip top Zustand, hygienisch einwandfrei. Das konventionelle Essen und das Bioessen wird getrennt gekocht und aufbewahrt. Zum Abschluss ging eine Schülerabordnung zum Probeessen und entschied: *Die wollen wir!*

Die Eröffnung der Kantine war ursprünglich für nach den Osterferien 2006 geplant, wegen Problemen beim Umbau hat sie sich um fast ein Jahr bis Aschermittwoch 2007 verzögert.

Diese Zeitspanne kam aber auch nicht ungelegen, um das Problem der Essensausgabe und der Vertragsgestaltung zu lösen. Der Ortsbeirat 7 hat uns gegenüber der Stadt Frankfurt dabei unterstützt, unerträgliche Rahmenbedingungen für die Preisfindung, wie z.B. eine zusätzliche Preiskomponente, wie Mietabgabe an die Stadt, abzuwehren. Herrn Dr. Kexel gelang es dann noch, die Personal- und Abrechnungsfrage durch eine Kooperation mit dem Zentrum für Weiterbildung preisgünstig und ausbildungsfördernd zu lösen.

Durch die Beteiligung des Zentrums für Weiterbildung fallen nur moderate Personalkosten an. Trotzdem ist der Gesamt-Essenspreis mit 4,50€ relativ hoch, da wir keine Zuschüsse durch den Schulträger erhalten.

Zu unserer besonderen Freude hat ein Informatikkurs der Liebigschule die Kantine als Anwendungsfeld entdeckt und einen Scanner für die Schülerausweise entwickelt, der wertvoll für die Abgleichung der angemeldeten mit den tatsächlichen Essen ist.

Zur Zeit läuft gerade eine Kampagne der Bundesregierung für ein gesundes Essen, insbesondere für Kinder und Jugendliche. Hier an der Liebigschule gehen wir mit einem guten Beispiel voran. Die SchülerInnen bekommen pro Mahlzeit alles an Vital- und Mineralstoffen, was ihr Körper vor allem im Wachstum benötigt.

Auch vor diesem Hintergrund möchten wir unser Erfolgsmodell unbedingt fortsetzen:

- ?? mit dem Partyservice Frankfurt, der ein hervorragendes Essen zum annehmbaren Preis liefert und für unsere Wünsche immer ein offenes Ohr hat.
- ?? mit der Essensausgabe durch das Beschäftigungsprojekt des Zentrums für Weiterbildung, was für beide Seiten von großem Nutzen ist.

Es gibt in Zukunft noch einige Punkte zu klären: z.B.

- ?? ob ein erhöhter oder ein verminderter MWSt-Satz gilt?
- ?? was getan werden kann, wenn die Kapazität des Speisesaals (2 Schichten mit je 100 SchülerInnen) auf Dauer nicht ausreicht.

An die Stadt Frankfurt haben wir 3 Wünsche. Wir wünschen uns,

- ?? dass der Schulträger den Schulen mehr Selbständigkeit zubilligt und gegenüber Projektinitiativen an Schulen größere Aufgeschlossenheit und unbürokratische Unterstützung zeigt.
- ?? Andere Kommunen/Kreise in Hessen beteiligen sich bis zur Hälfte an den Kosten des Schulessens. Wir wünschen uns, dass die Stadt Frankfurt das Essen ihrer SchülerInnen ebenfalls bezuschusst.
- ?? Die Schulgemeinde der Liebigschule hat enorme Anstrengungen unternommen und Durchhaltevermögen gezeigt, um ein ihr wichtiges Projekt, nämlich „gesundes Essen für ihre SchülerInnen“ zu realisieren. Auf das Ergebnis sind wir stolz und deshalb wünschen uns von der Stadt Frankfurt, dieses Projekt erfolgreich weiterführen zu dürfen.

Zuletzt noch ein DANKE SCHÖN an alle, die zum Erfolg des Essensprojektes beigetragen haben.....