Best-Practice-Beispiel

Mensaverein der Mathilde Anneke Gesamtschule e.V. Münster

Fotos: Münsterland e.V. / Philipp Fölting

Für die Schülerinnen und Schüler und das Personal der Mathilde Anneke Gesamtschule in Münster gibt es seit Anfang 2025 ein bio-zertifiziertes Mittagsangebot. Der Wunsch nach einer gesunden und nachhaltigen Schulverpflegung besteht schon länger und in diesem Zusammenhang sollten auch Bio-Lebensmittel eine wichtige Rolle spielen. Die Teilnahme an einer Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ hat dann wie eine Initialzündung gewirkt. Schnell war der Mensaverein Teil von bio-regionalen Netzwerken und Verteilerkreisen und durch die fachliche Begleitung bei der Umsetzung der Bio-Zertifizierung war der Weg zum Zertifikat bereitet und wurde beschleunigt.

„Unsere Mensa ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, dass gute Schulverpflegung und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. Besonders freut uns, dass dieses Konzept auch bei den Schülerinnen und Schülern so gut ankommt“, so Küchenleiterin Meike Schlautmann.

Die Mensa „Schmackofatz“ ist seit vielen Jahren fest im Schulleben verankert, was letztendlich ausschlaggebend für den Erfolg war: Die Neuausrichtung wird vom gesamten Küchenteam und auch vom Vorstand des Mensavereins mitgetragen. Dieser war von Anfang an offen für die neuen Ideen, hatte jederzeit Vertrauen in die Expertise der Küche und gab viel Raum zum Ausprobieren. Die kollegiale Zusammenarbeit aller Beteiligten an der Mathilde Anneke Gesamtschule zeigt, wie nachhaltige Veränderungen im Schulalltag erfolgreich angepackt und umgesetzt werden können.

Das Team des Mensavereins unter Leitung von Meike Schlautmann kocht täglich zwei Gerichte frisch. Zudem gibt es ein Salatangebot an zwei Selbstbedienungstheken. Der derzeitige Bio-Anteil liegt bei 40 Prozent. Im Rahmen der Neuausrichtung der Verpflegung wurden zudem neue Partnerschaften zu regionalen und überregionalen Lieferanten aufgebaut, die viele Vorteile mit sich bringen. So kommen unter anderem von nun an regionale Bio-Kartoffeln auf die Teller der Münsteraner Schule.

Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: **ca. 820**
Gästestruktur: **Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte sowie weiteres Personal (Pädagogik und Verwaltung)**
Küchenteam: **3 Köchinnen und Köche, 3 Küchenhilfen, 1 Auszubildende, 2 Spülkräfte und 1 Aushilfe**
Bio-zertifiziert seit: **2025**
Bio-Angebot: **ca. 40 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Frischküche**
Kontakt: **Meike Schlautmann (Küchenleitung), mensa.schlautmann@mag.ms.de**

Best-Practice-Beispiel

Mensaverein der Mathilde Anneke Gesamtschule e.V. Münster