

# Berliner Rezept: Lust auf Leuchtturm-Mensa

Essen MenüPartner kocht ab heute für Bad Kreuzbacher Röka und IGS Sophie Sondhelm - Landrätin: Wir schauen genau hin

Von unserem Redakteur  
Stefan Munzlinger

■ **Bad Kreuznach.** Probe-Essen für die Lehrer und ein Brunch für die Elftklässler: Gute Noten stellten die beiden Testgruppen am Freitag und Montag den Berliner MenüPartnern (MP) aus. Ab heute kocht MP in der „Lafer“-Mensa, wird die Schüler aus Röka-Gymnasium und IGS Sophie Sondhelm verpflegen.

Landrätin Bettina Dickes stellte die Nachfolger der „Foodeducation“, die den Mensa-Auftrag am 24. April an die Berliner verloren hatten, gestern Mittag im IGS-Fachraum „Darstellendes Spiel“ vor.

Quintessenz nach der 30-minütigen Präsentation des die Schulen tragenden Kreises: Man schaue genau hin, ob MenüPartner die in der Ausschreibung geforderte Essensqualität während der zweijährigen Vertragszeit (mit einjähriger Verlängerungsoption) liefere. „Wir haben da ein kritisches Auge drauf“, bekräftigte Hans Bergs, Chef des Kreisbauamtes, das für 23 Schulen und elf Mensen in und rund um Bad Kreuznach zuständig ist, die Ankündigung der Landrätin.



Jan Lehmann (22), in Wiesbaden lebender MenüPartner-Küchenleiter der Röka-IGS-Mensa, mit einer Penne à la Puttanesca. Das Urteil von Lehrern wie Schülern gestern Mittag: „Schmeckt echt lecker.“

Fotos: Stefan Munzlinger

## Mit der Ernährungsscheibe im Kochbus: Zwei doppelstöckige Infomobile an Röka-IGS-Mensa

Die zwei Back- und Kochbusse der Berliner MenüPartner machten am Dienstag Station an der Röka-IGS-Mensa. Was wird wie gekocht, welche Zutaten verwendet man, welche Nahrungsmittel sind gesund und auf welche verzichtet man besser? Um diese Fragen ging es, als die Kinder und Jugendlichen beider Schulen gestern tagsüber in die doppelstöckigen Busse stiegen und von MenüPartner-Experten informiert wurden. Knapp 60 000 Jugendliche



Röka-Direktor Ludger Föhrenbacher mit Kindern am MP-Kochbus.

haben die Busse bei ihren bundesweiten Einsätzen bislang besucht; seit 2008 gibt es den Kochbus, 2012 kam der Backbus hinzu. Das Berliner Familienunternehmen, das rund 1100 Mitarbeiter stark ist und 400 Kindertagesstätten und Schulen in Deutschland bekocht, wird schon bald in eine andere Rechtsform wechseln; auch um eine noch stärkere Sponsorenunterstützung der beiden Ernährungsinformationsbusse realisieren zu können. mz

Kreistag“ am 22. Mai. Was wiederum nichts mit Verlauf und Inhalten der Ausschreibung zu tun habe. Diese Mensa bleibe ein Leuchtturmprojekt, von dem man für alle anderen Mensen lernen könne.

Die Schulleiter Dieter Koch-Schumacher (IGS) als auch Ludger Föhrenbacher (Röka) lobten die Berliner: Sie seien allen Wünschen der Schulen und des Mensa-Beirates, etwa bei der Bestückung des Rökafes, gefolgt, unter anderem mit einer zweiten Kaffeemaschine. Ein gutes Essen, wie von MP präsentiert, hole möglicherweise weitere Halbtagschüler in die Verpflegung, hofft Kornelia Neumann, die stellvertretende IGS-Leiterin.

Nein, man habe keine Großküche, werde wie Foodeducation auf die lokalen Backwaren-, Fleisch-, Gemüse- und Obstproduzenten setzen, machte Detlef Eildermann (68) deutlich. Mit zwei Köchen in einem neunköpfigen Team wird der Betrieb anfangs aufgenommen, darunter fünf ehemalige Foodeducation-Mitarbeiter. Eildermann: „Wir werden dieselbe Mitarbeiterzahl vorhalten wie zuvor, bauen auf keinen Fall Personal ab.“

Nein, antwortete der MP-Gründer außerdem, man gehöre nicht dem Arbeitgeberverband an, zahle aber „wesentlich mehr als den gesetzlichen Mindestlohn“. Zwei Gemeinsamkeiten hat MP mit Foodeducation: Auch das junge Catering-Unternehmen von Johannes Zimmermann und Sebastian Rösler gehörte zu Mensa-Zeiten nicht dem Arbeitgeberverband an, außerdem bleiben die Preise im Rökafe, etwa für Brötchen, Milch und Kaffee, identisch. „Keinerlei Preiserhöhungen“, bestätigte eine frühere Foodeducation- und heutige MP-Mitarbeiterin auf unsere Nachfrage.

Quintessenz der 1994 aus der Taufe gehobenen MenüPartner, für die Unternehmensgründer Detlef Eildermann und Kommunikationschef Michael Lanzendörfer angegeistert waren: „Wir wollen, dass die Mensa das bleibt, was sie jahrelang war: ein auf Bundesebene ausgezeichnetes Leuchtturmprojekt der Schülerverpflegung.“

Im Entscheidungsprozess über die Auftragsvergabe hätte sie sich an der ein oder anderen Stelle eine größere Transparenz gewünscht, sagte Landrätin Dickes im Rückblick auf die „turbulente Zeit im