



Nutzung des Klassenraums als Essraum für die schulische Gemeinschaftsverpflegung

Die Zunahme der Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die vor allem im Grundschulbereich das Ganztagsangebot nutzen wollen, führt in den bestehenden Gebäuden häufig zu dem Problem, dass die vorhandene Mensa nicht mehr ausreichend ist. Dieses Problem tritt besonders dann häufig auf, wenn in Schulen Ganztagszüge eingerichtet werden. In diesen Fällen kann die Nutzung des Klassenzimmers als Essraum eine geeignete Lösung darstellen.

Die Beispiele in vielen Schulen zeigen, dass dieser Weg möglich ist. Für eine gute Akzeptanz der Doppelnutzung des Klassenraums als Unterrichts- und Essraum sollten die nachfolgenden Gesichtspunkte bei der Einführung des Systems beachtet werden.

1 Wandel des Raumcharakters

Um für alle sichtbar zu machen, wann das Klassenzimmer als Essraum oder als Unterrichtsraum verwendet wird, muss dies durch die Raumgestaltung visualisiert werden. Dieser Unterschied muss den Kindern unmittelbar erkennbar sein. Hierdurch wird verdeutlicht, dass je nach Charakter des Raums unterschiedliche Regeln gelten.

Der Charakter des Raums kann dadurch geändert werden, in dem

- Tische anders aufgestellt werden,
- Tischdecken auf die Tische gelegt werden,
- Tischsets auf die Tische gelegt werden.

Der letzte Punkt wird sicher der einfachste Weg zur Änderung der Raumcharakteristik sein, da hierfür kein Umsetzen der Tische erforderlich ist. Auch können dann Tische, die über Eck aufgestellt sind, für Tischgemeinschaften benutzt werden.



2 Umbau des Klassenraums

Damit dieser Umbau routiniert erfolgt und insbesondere für die Lehrkraft keine alltägliche Belastung darstellt, sind klare Aufgabenverteilungen erforderlich. Die jeweiligen Aufgaben sollten auch schriftlich oder bildlich festgehalten werden. Dieser Standard stellt dann die Grundlage für das Training mit den Kindern und den anderen Beteiligten dar.

Die Aufgabenverteilung kann folgendermaßen gestaltet werden:

- Essensdienst durch wechselnde Gruppen von Kindern: Tisch decken (z. B. durch Tischsets)
- Lehrkraft: Umstellen von Tischen; Beobachtung, ob die Kinder nach dem Standard ihre Aufgaben verrichten
- Hauswirtschaftliche Kräfte: Transport Essen und Geschirr

3 Essensausgabe

Die Essensausgabe kann sowohl vom Ausgabewagen direkt auf die Teller der Kinder oder mit Schlüsseln auf die Tische erfolgen. Die Kriterien für die Auswahl der Systeme werden an anderer Stelle behandelt. Für den Transport des Essens in den Essensraum sind erforderlich: eine fahrbare Bain-maire, ein Wagen für Geschirr und Besteck, ein Behälter für die Essensreste sowie ein Behälter mit warmem Wasser für die Tischreinigung.



4 Ablauf

Der Ablauf kann modellhaft in den folgenden Schritten erfolgen:

1. Die Kinder verlassen den Unterrichtsraum (Hofpause, Händewaschen).
2. Die Kinder des Essendienstes bauen den Unterrichtsraum in den Essraum um.
3. Die hauswirtschaftlichen Kräfte bringen das Essen und bereiten die Essensausgabe vor.
4. Die Kinder kommen in den Klassenraum zurück und setzen sich auf ihre Plätze.
5. Ritual vor dem Essen
6. Ausgabe des Essens
7. Essen
8. Abräumen: Hierbei kann jedes Kind sein eigenes Geschirr zurückbringen. Eine deutliche Verringerung des Herumlauftens erfolgt aber, wenn ein Kind aus einer Tischgemeinschaft alle Teller, gegebenenfalls ein zweites Kind alle Gläser zur Ausgabe zurückbringt.
9. Die Kinder verlassen den Essraum.
10. Der Essensdienst räumt die weiteren Utensilien auf.
11. Der Essensdienst reinigt die Tische.
12. Die hauswirtschaftlichen Kräfte fahren das Essen und das Geschirr zurück in den Küchenbereich.
13. Die Kinder kehren in den Unterrichtsraum zurück; der Klassenraum ist jetzt wieder Unterrichtsraum.

5 Hygiene

Grundlegend ist das Warmhalten der Speisen in dem Temperaturbereich 65 – 75° C. Hierfür ist die Verwendung einer Bain-marie erforderlich. Voraussetzung für eine gute Hygiene sind geeignete Reinigungsflüssigkeit und Reinigungsgeräte. Für die tägliche Reinigung werden benötigt: warmes Wasser mit einem fettlösenden Spülmittel, ein fester und für Kinderhände nicht zu großer Wischlappen sowie Trockentücher zum Trockenreiben der Tische.

Weiterführende Literatur: Eissing, G., A. Terrahe, Ch. Posthum, L. Hartjes, J. Gerhards : Leitfaden Gestaltung von Speiseräumen in Schulen (Raum, Organisation, Kultur). In: Eissing, G. (Hrsg.): Schriftenreihe Arbeitsberichte der Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung 17/2011, Technische Universität Dortmund 2011.