

Das Bistro im Luhe-Gymnasium

Schon in der Bauphase des Luhe-Gymnasiums in Winsen/Luhe, Ortsteil Roydorf, begannen zwei couragierte Mütter die ersten Planungen für ein von Eltern ehrenamtlich betriebenes Bistro mit einem Frühstücks- und Mittagsangebot für Schüler und Lehrer. Vor dem Hintergrund, dass der Schulalltag oft bis in den Nachmittag hinein andauert, war es naheliegend, eine gesunde und frisch zubereitete, warme Mahlzeit günstig anzubieten.

Die Grundeinrichtung wurde vom Landkreis gestellt, einige großzügige Spenden machten es möglich Töpfe, Teller, Bestecke und Küchengeräte anzuschaffen, denn die Schränke waren noch leer. Der Bistrobetrieb, organisatorisch und buchhalterisch aufgehoben im ebenfalls frisch gegründeten Schulverein Luhe-Gymnasium e.V., startete nach den ersten Herbstferien 2004.

Zunächst wurde den Schülern von ehrenamtlichen Müttern, Vätern und Großmüttern an 4 Tagen, bald schon an 5 Tagen in der Woche, ein leckeres Frühstück in der 1. großen Pause angeboten. Es wird von einer Gruppe aus 3 ehrenamtlichen Helfern, die alle 4 Wochen an einem festen Wochentag im Einsatz sind, vorbereitet und verkauft. Bedingt durch die Ferien reduziert sich der Einsatz jedes Einzelnen auf ca. 9-mal im Jahr. Die Organisation der täglichen Anlieferung der Brötchen von einem örtlichen Bäcker und auch die Beschaffung der weiteren Artikel wird vom Leitungsteam übernommen.

Auch das Mittagessen wurde in den ersten Jahren, zu Beginn an 2 Tagen in der Woche, ausschließlich von ehrenamtlich tätigen Helfern in festen Gruppen von 3-5 Personen zubereitet. Inzwischen wird, mit Unterstützung von im Bistro angestellten Helfern, an allen Schultagen ein Mittagessen angeboten. Ein Essen kostet zur Zeit 3,00 €. Jedes Mittagsteam entscheidet selbst, was es an „seinem“ Tag zu essen gibt und erledigt auch die Einkäufe der frischen oder besonderen Zutaten.

Selbstverständlich wird bei der Erstellung des Speiseplans darauf geachtet, dass dieser abwechslungsreich und ausgewogen ist, Schülerwünsche werden natürlich aufgenommen. Möglichst 1 Mal in der Woche wird komplett vegetarisch gekocht, aber auch an den anderen Tagen ist immer ein vegetarisches Essen im Angebot. Beim Einkauf wird nicht nur bei saisonalen Angeboten gerne auf die örtlichen Anbieter (Landwirte, Fleischereien...) zurückgegriffen. Für eine Grundausstattung mit Waren wie Nudeln, Mehl, regelmäßig gebräuchlichen Gewürzen etc. wird gesorgt.

Bereits ab Sommer 2006 wurden die Kochteams durch eine vom Schulverein im Bistro festangestellte Teilzeitkraft unterstützt, die ausschließlich aus dem Bistrobetrieb finanziert wird. Die Zahl der ehrenamtlich Helfenden lag zeitweise bei

über 140 engagierten Müttern, Vätern oder auch Großmüttern. Inzwischen sind im Bistro eine 20-Stunden Kraft sowie vier 450 € Kräfte beschäftigt.

Von Anbeginn an war abzusehen, dass die noch zu Zeiten der Orientierungsstufe geplante Schule bald aus allen Nähten platzen würde und auch der Küchenbereich sowie der Aufenthaltsbereich der Schüler, in dem sie u.a. das Essen einnehmen, nicht ausreichend groß dimensioniert war. In dem im Sommer 2009 fertig gestellten Anbau entstanden neben 2 Klassenräumen ein über doppelt so großer Küchenbereich sowie ein großer Aufenthaltsraum für die Schüler. In der neuen Küche wurden nun neben dem durch Eltern-Spenden finanzierten Dämpfer in enger Zusammenarbeit mit dem Bistroleitungsteam weitere hochwertige Großküchengeräte vom Schulträger installiert, denn die Essenszahlen schnellten an einigen Tagen auf über 200 Portionen hoch. Dies war mit der bisherigen Ausstattung nur noch schwer zu schaffen.

Seit 2010 können die Schüler und Lehrer von zu Hause über das Internet oder über ein Menübestellterminal in der Schule das Mittagessen bargeldlos bestellen und auch der Verkauf im Frühstücksbereich wird über das Kartensystem abgewickelt.

Die Einführung der Ganztags-Schule im Jahr 2012 verstärkte den Wunsch nach einer warmen Mittagsmahlzeit nochmal deutlich. Trotz sinkender Schülerzahlen – und damit auch möglicher Helfer aus der Elternschaft – steigt die Anzahl der täglich verkauften Mittagessen kontinuierlich. Die Auswirkungen der Rückkehr zum Abitur nach 13 Jahren (G9) auf die Essenszahlen sind derzeit noch nicht abschätzbar.

Bei Fragen oder Ideen zum Bistro wenden Sie sich gerne an:

Kati Domroes
Bahnhofstr. 22
21435 Stelle
Tel.: 04174 593071
E-Mail: bistro@luhe-gymnasium.de

November 2014