

FH-Studierende analysieren Mensa-Konzept

FLensburg Für ihr BWL-Studium analysierten und bewerteten vier Studentinnen der Fachhochschule Flensburg Aufbau und Angebot der offenen Ganztagschule der Comenius-Schule Flensburg mit einem Augenmerk auf die Schulverpflegung. Die Aufgabe war Teil der Consulting-, Personal- und Organisationsberatung. Die Studierenden stellten in der Gemeinschaftsschule ihre Ergebnisse der Schulleitung und der neuen Stadtpräsidentin Swetlana Krätzschmar vor.

Die Comenius-Schule der Stadt Flensburg setzt sich für die Integration von Kindern und Eltern mit Migrationshintergrund ein. Das Mittag- und Nachmittagsangebot der offenen Ganztags-



Gute Noten für die Küche: (v.l.) Julia Krüger, Jens Koll, Prof. Rainer Kreuzhof, Swetlana Krätzschmar, Sarah Iwersen, Janina Schedler, Ariane Raubach, Thomas Nonn (Schulleiter). SH:Z

schule in den Bereichen gesunde Ernährung, Sport sowie Technik und Kultur kann, muss aber nicht von den Schülerinnen und Schülern

genutzt werden. „Berufstätigen Eltern kommt die zeitliche Entlastung am Nachmittag zu Gute und sie wissen ihre Kinder gut aufgehoben, so

Prof. Rainer Kreuzhof, der die Studierenden betreute und dem die Vereinbarkeit von Familie und Beruf am Herzen liegt.

Die Studierenden befassten sich mit dem Angebot der Mensa. Ihr kommt eine zentrale Rolle im Mittags- und Nachmittagsangebot zu. Das Essen wird in der Comenius-Schule seit Sommer 2010 in Eigenregie, unter professioneller Leitung eines Kochs, zubereitet. Es gibt neben dieser Variante die Möglichkeit, das Essen von einem Caterer liefern zu lassen.

Auftrag der Comenius-Schule an die Studierenden der Betriebswirtschaft war es, mittels Fragebögen und einer Nutzwertanalyse zu zeigen, ob der eingeschlagene Weg Vorteile bringt oder

ob die Alternative in Betracht gezogen werden sollte. Julia Krüger, Sarah Iwersen, Janina Schedler, Ariane Raubach zeigten in ihrer Präsentation, dass der eingeschlagene Weg der Schule der richtige ist. Ihre Nutzwertanalyse verdeutlichte dies. In der Mensa mit eigener Küche finden Mütter eine berufliche Tätigkeit, zudem werden Schüler mit einbezogen, so dass insgesamt eine umfassende Integration der Kinder und Eltern im Stadtteil ermöglicht wird.

Das Konzept fördert die Berufsfähigkeit der Schulabsolventen und unterstützt die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Dr. Ulrike Johannsen vom Institut für Gesundheits-, Ernährungs- und Sportwissenschaften an der Universität Flensburg beriet

die Studierenden fachlich.

Jens Koll, Koordinator der Offenen Ganztagschule an der Comenius-Schule, freute sich über die Bestätigung. „Durch das frisch zubereitete Essen haben sich die Essenzahlen vervierfacht. Auch nutzen sehr viel mehr Schüler am Nachmittag unsere Angebote.“ Weitere positive Effekte: die Leistungsfähigkeit und die Sozialkompetenz steigen, es spricht die Sinne an, es schmeckt sehr lecker und ermöglicht vor Ort einen Einblick in die Gastronomie.

Stadtpräsidentin Swetlana Krätzschmar dankte Rainer Kreuzhof für sein soziales Engagement und lobte die Arbeit sowohl der Studentinnen als auch der Comenius-Schule. sh:z