

Speisesaal bietet jetzt 150 Sitzplätze

LAUDA-KÖNIGSHOFEN. Der Auftakt liegt fast 20 Jahre zurück: Ausgestattet mit einer Baby-Badewanne, Saatschüsseln und Schneidebrettern wagten einige Mütter zum Schuljahr 1994/95 den Anfang in der Aula des Martin-Schleyer-Gymnasiums Lauda, um dort mit viel Engagement den Schülern in der Mittagspause eine Kleinigkeit anzubieten. Nicht entmutigt durch fehlenden Herd, nicht vorhandenes Wasser und noch ohne Strom erwuchs dennoch aus dieser bescheidenen Premiere der längst etablierte Verein „Cafeteria im Schulzentrum – Eltern kochen für Schüler“. Inzwischen in erheblich vergrößerten Räumlichkeiten, wobei der neue Speisesaal mit rund 150 Sitzplätzen die doppelte Anzahl als zuvor aufweist, feiert man bereits dem Tag der offenen Tür am Samstag, 23. November, entgegen – Gelegenheit, den mit Kücheneinrichtung insgesamt knapp 550 000 Euro teuren An- und Umbau von 14 bis 18 Uhr der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Wenn man an die Einstiegsphase zurückdenke, müsse man sich eine Zeit ohne Ganztageschule und warmes Mittagessen in dieser Umgebung vor Augen halten, erinnerten im Gespräch die Vorsitzende Annette Vogel und die Schriftführerin Gaby Neckermann. „Wir waren einfach eine Schule im ländlichen Raum mit sehr vielen auswärtigen Schülern, die über Mittag nicht nach Hause fahren konnten“, so der Zusatz mit dem Hinweis, dass das Angebot – einmal pro Woche – anfangs aus einem bunt gemischten Salatbuffet und selbstgebackenem Kuchen bestand, fertig zubereitet als Spende von den Müttern direkt angeliefert.

Nicht zu vergessen von Beginn an die speziellen Cafeteria-Brötchen, die man unmittelbar in der Aula an eigens herbei geschleppten Tischen entsprechend belegte.

„Wir waren damals besonders auf Sachspenden, wie Obst, Gemüse, Milch oder Eier, durch die Eltern, die

nicht praktisch mitarbeiten konnten, angewiesen“, ergänzten die Vereinsvertreterinnen in ihrem Rückblick. Ein Ende erfuhr dieser sehr improvisierte Abschnitt durch den Umbau des Kopierraumes in eine kleine Küche im Juni 1996, wozu man sich mit dem inzwischen erwirtschafteten Geld einen ersten Konvektomaten und eine professionelle Geschirrspülmaschine (auf dem Flur) leistete. Eine großzügige Spende eines Möbelhauses ermöglichte den Einbau der Schränke, einhergehend mit einer deutlich gesteigerten Auswahl in der Mittagspause.

Ab September 1998 mit einem warmen Mittagessen nicht nur dienstags, sondern auch mittwochs auf dem Plan, weitete sich diese Offerte ab September 2000 sogar auf drei Tage aus, wobei man ab diesem Zeitpunkt auch den Schülern der Josef-Schmitt-Realschule die Teilnahme an dieser Verpflegung einräumte.

Lief das Ganze bis dahin problemlos unter dem Dach des „Vereins der Freunde des Martin-Schleyer-Gymnasiums“, sah man sich aufgrund der immer größeren Umsätze und der dadurch umfangreichen Buchführung gezwungen, sich auf die eigenen Füße zu stellen. Mit der Versammlung am 7. Juli 2000 in der Studienbücherei hoben daher die Gründungsmitglieder den heutigen Verein „Cafeteria im Schulzentrum – Eltern kochen für Schüler“ aus der Taufe.

Im Juli 2000 hatte sich ebenfalls der Gemeinderat für die Erweiterung des Gymnasiums zwecks Unterbringung einer neuen Cafeteria mit einem Aufenthaltsraum ausgesprochen, eine Umbaumaßnahme, die man schon ab November in die Tat umsetzte. An den veranschlagten Kosten von rund 300 000 Mark beteiligte sich die Einrichtung mit 31 000 Mark – erlöst aus diversen Veranstaltungen und Aktionen, vor allem aber zu verdanken dem unermüdbaren Einsatz aller Helferinnen.



Andrang verteilt sich: Durch die zwei Ausgabestellen läuft der Betrieb in der neuen Cafeteria relativ reibungslos – und dies bei von Montag bis Donnerstag durchschnittlich 240 über die Theken gereichten Essen.



Knapp 550 000 Euro investiert: Erheblich vergrößerte Räumlichkeiten weist nun nach dem An- und Umbau die „Cafeteria im Schulzentrum – Eltern kochen für Schüler“ im Martin-Schleyer-Gymnasium in Lauda auf, zu begutachten beim Tag der offenen Tür am Samstag, 23. November, von 14 bis 18 Uhr.

BILDER: HERBERT BICKEL

Highlights der Cafeteria sowie Daten und Fakten zur Erweiterung

■ Im Laufe der Jahre bewältigte das Team der „Cafeteria im Schulzentrum – Eltern kochen für Schüler“ neben den vielen Verabschiedungen der Abiturienten bereits **zahlreiche große Veranstaltungen und Feste**, so beispielsweise die Offensive zum Schulsport im Juni 2001 mit der Versorgung von über 200 Lehrern oder die Jumelage-Feier im Juli 2001 mit der französischen Partnerstadt Boissy-Saint-Léger, als man an die 500 Teilnehmer verköstigte.

■ Neben mehreren Bällen zum Tanzkurs-Abschluss gemeinsam mit allen Schulen zeigte man sich unter anderem beim Rhein-Main-Donau-Cup

2005 aktiv; mit einem Höhepunkt bildete jedoch die Einweihung der neuen Sporthalle 1999. Damals übergab man dem Verein „Hilfe für Kinder in Not“ eine **Spende in Höhe von 7160 Mark**.

■ **In ganz anderen Dimensionen** bewegt sich allerdings der Um- und Erweiterungsbau am Martin-Schleyer-Gymnasium in Lauda, der Kosten von 435 000 Euro verursachte – zusätzlich der noch einmal extra aufgeböbelten Küchenausstattung über 110 000 Euro, auch bedingt durch eine zweite Ausgabestelle.

■ Die Förderung belief sich hierbei

auf beinahe 60 Prozent, resultierend aus 187 000 Euro durch das Schulbauprogramm und 110 000 Euro vom Ausgleichsstock.

■ Bei einem umbauten Raum mit einem **Volumen von knapp 600 Kubikmetern** kam eine 145 Quadratmeter große Fläche neu hinzu; die interne Umgestaltung betraf noch weitere 190 Quadratmeter.

■ Während die örtliche Bauaufsicht dem Laudaer Architekten Michael Geier oblag, stammt der Entwurf vom Leiter der Abteilung Hochbau im Stadtbauamt, Frank Kaiser, der zufrieden anmerkte: „Mit gut einem Jahr blieben wir **voll im Zeitplan**.“ *bix*

Nachdem man es über lange Zeit mit den beschränkten Möglichkeiten geschafft hatte, den Schülern in der Mittagspause eine Alternative zu bieten, freute man sich natürlich riesig über die Eröffnung am 3. Mai 2001, stand doch endlich eine professionell ausgestattete Küche und genügend Platz zur Verfügung.

Vorerst – zeigte es sich doch nach etlichen Jahren, dass die zunehmend beengten Verhältnisse eine baldige Veränderung notwendig machten, sprich eine Vergrößerung, ein Schritt, der nach dem Startschuss vor etwas mehr als zwölf Monaten nun in die erhoffte Fertigstellung mündete (siehe dazu die Info-Box).

Dazwischen lagen weitere „Meilensteine“ der Cafeteria, die beispielsweise ab Februar 2005 zum Arbeitgeber avancierte, als man sich mit Gertrud Roth auf eine hauptamtliche Kraft verständigte. Gleichzeitig

mit der Einführung des Pausenverkaufs sah man sich mit der Hauswirtschaftsmeisterin in der Lage, Praktika für Auszubildende und Schüler anzubieten, eine Chance ab September 2007 für Melanie Klumpf, die seit September 2009 einen integrativen Arbeitsplatz einnimmt.

Zusätzliche Verbesserungen folgten, so im Februar 2008, als man das auf dem Internet basierende Bestellsystem für die Mittagessen auf die Reihe brachte, oder im April 2009 mit dem eingeräumten Service, ab sofort die Pausensnacks auch per Cafeteria-Card bargeldlos zu begleichen. Seit September des vergangenen Jahres jetzt unter der Leitung des Küchenchefs Christian Leue-Huband, gehe das Team im vergrößerten Bereich mit noch einmal erhöhter Motivation seiner Tätigkeit nach, äußerten die Vorsitzende und die Schriftführerin.

Immerhin komme man von Montag bis Donnerstag auf durchschnittlich 240 ausgegebene Essen, erklärten Annette Vogel und Gaby Neckermann, die ausdrücklich die reibungslose Zusammenarbeit mit den beteiligten Firmen, der Stadtverwaltung inklusive Gemeinderat sowie den Lehrkräften an der Schule würdigten. „Auch die Schüler sind begeistert vom neuen Speisesaal“, so die beiden Vorstandsmitglieder, die abschließend nicht ohne Stolz festhielten: „Nicht zuletzt steuerte auch der Cafeteria-Verein mehr als 10 000 Euro zu dieser vollauf gelungenen Mensa bei.“ *bix*

i Das Team besteht derzeit aus einem **rund 80-köpfigen Personalstamm**, darunter zwei Männer. **Erwünschte Neuzugänge melden sich am besten beim Tag der offenen Tür am Samstag, 23. November, von 14 bis 18 Uhr.**