



Mensa RBZ Wirtschaft, Kiel

Träger	Stadt Kiel
Schüler	rund 2.000 Vollzeit- und Berufsschüler täglich
Mensa-Sprecher	Oliver Zantow (Lehrer)
Betreiber	Aramark
Eröffnung	August 2013
Investition	900.000 €
Sitzplätze	400
Planung	VT Planteam, Hamburg
Wichtige Ausstatter	Gram, Hupfer, Ingholm, Meiko, MKN, NordCap, Rational, Solutronic

Die Feeflow-Ausgabe kommt bei den Berufsschülern gut an.

Berufsschullandschaft mit künftig drei Regionalen Berufsbildungszentren (RBZ) an drei Standorten (s. Kasten). Doch auch unabhängig von diesem politischen Rückenwind hegen die Verantwortlichen im RBZ Wirtschaft für ihr Verpflegungskonzept ambitionierte Pläne. Von 23 Mio. Euro Gesamtinvestitionen schlugen Planung und Einrichtung der Mensa mit einer knappen Million Euro zu Buche

Die Mensa will Maßstäbe setzen.

– ohne Speisesaal. Verantwortlich zeichnete das Hamburger Planungsbüro VT Planteam. Dessen Inhaber Volker Thielsen lobt das enge, konstruktive Miteinander aller Akteure, angefangen bei der Stadt Kiel als Schulträger und Auftraggeber bis hin zu Schulleitung respektive Lehrer-Projektteam. „Das Zusammenspiel klappte hervorragend!“ Früh fiel nach Input durch Thielsen die Entscheidung zugunsten einer Speisenausgabe im Freeflow-System – „in norddeutschen Schulmensen noch eine große Ausnahme.“ Doch in Kiel die Basis für ein Konzept, das in die Zukunft weist, und für das sich neben den Planern auch die Lehrer nachdrücklich einsetzten. Die Mensa soll ein Stück Erlebnisgastronomie bieten, ein vielfältiges Angebot auf der

Höhe der Zeit mit klarem Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und Bio, lautete das Ziel. „Wir als Schule haben die große Chance gesehen, unser nachhaltiges inhaltliches Profil auch in der Verpflegung umzusetzen“, betont Oliver Zantow, Sprecher des Mensa-Teams. „Gleichzeitig ging es darum, die Bindung der Berufsschüler an das RBZ zu erhöhen“, ergänzt Thielsen. Als Benchmark-Vorbild in der Planungsphase diente die Mensa der Universität Oldenburg. Der Erfahrungsaustausch mit den dortigen Verpflegungsverantwortlichen brachte wertvollen Input. Welcher Bio-Anteil beispielsweise realistisch erreichbar ist und auf welche Rahmenbedingungen die Schule achten sollte. Zwei Hinweise waren für Zantow besonders wichtig: „Dass wir für ausreichend lange Pausenzeiten sorgen müssen und für eine personelle Verzahnung.“ Deshalb verteilt sich nun auch der Andrang auf zwei versetzt liegende Mittagspausen, und ein stundenweise freigestellter Lehrer fungiert als Ansprechpartner für alle Mensafragen.

„Wollten die Bindung an Berufsschule erhöhen.“

Volker Thielsen

15 Prozent der Rohwaren für die Warmgerichte sollen laut Konzept aus biologischer Herstellung stammen; de facto liegt dieser Wert über alles gerechnet aufgrund ergänzender warengruppenbezogener Bio-Vorga-

ben höher, nämlich laut Aramark bei 15 bis 20 Prozent. Eine Bio-Zertifizierung nach Oldenburger Vorbild wird angestrebt. Top-Priorität besaß zudem das Ziel der Energieeinsparung und eine mögliche CO₂-Neutralität. So erfolgt die Warmwasserbereitung über ein Wärmerückgewinnungssys-

Muster-Mensa im Norden

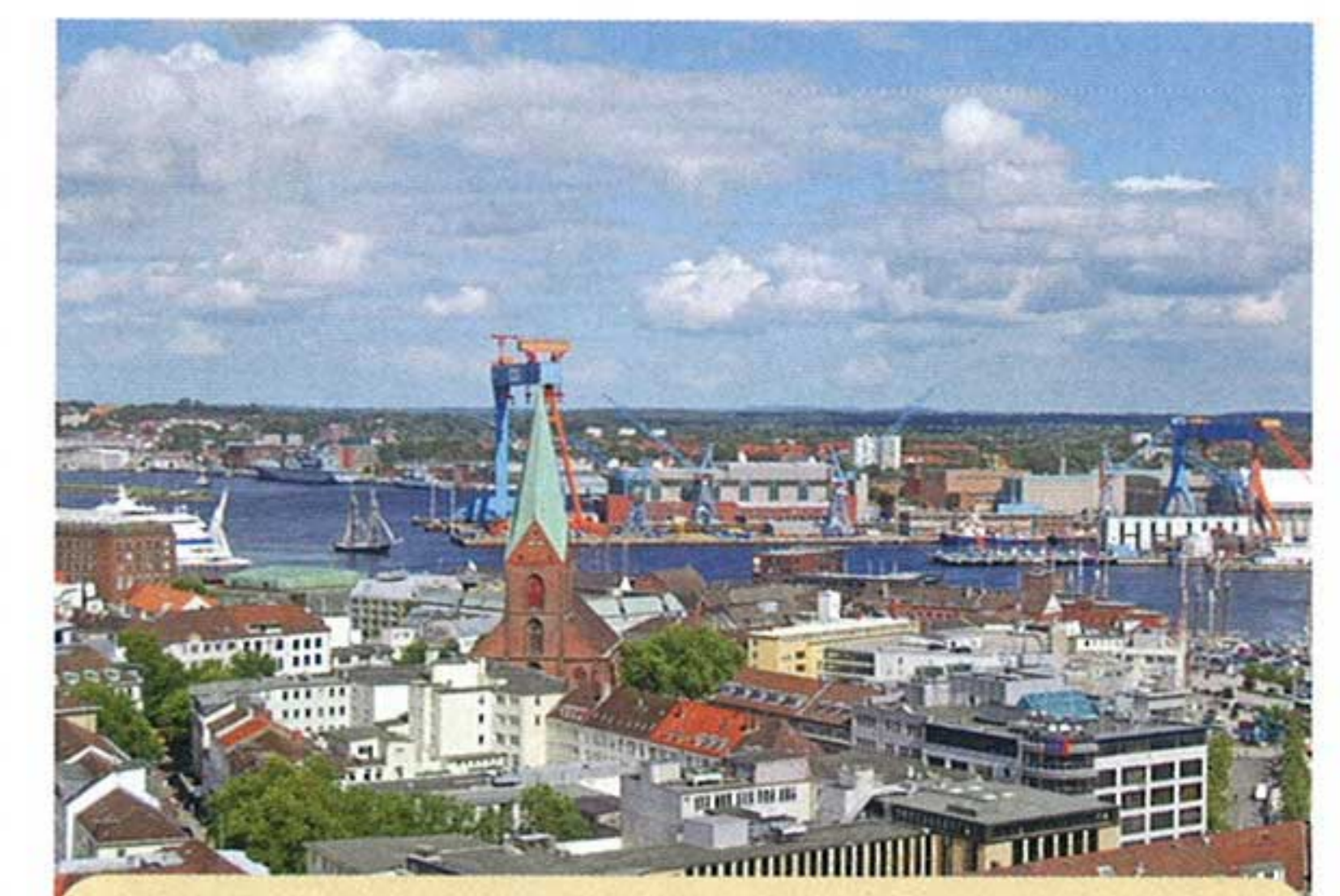
Klein, fein, energieeffizient: Die 400-Plätze-Mensa im neu eröffneten Regionalen Bildungszentrum Wirtschaft (RBZ) in Kiel steht Pate für moderne Campusgastronomie. Vorbildlich ist nicht nur das nachhaltige Engagement, sondern auch die Verzahnung mit der pädagogischen Arbeit.

Wenn das keine optimale Lage ist: Nur ein paar Meter hinter dem Haupteingang des schicken Neubaus, ein paar Stufen tiefer und durch raumhohe Glasscheiben vom Foyer getrennt, lockt die F&B-Zone mit Snacks, warmen Gerichten und Coffee to go. Monitore geben Auskunft über die aktuellen Tagesgerichte. Aramark-Küchenchef Matthias Fiedler

wirbt – umringt von einer großen Gruppe junger Menschen – in der Eingangshalle für sein Angebot; während im Freeflow-Bereich ein Lehrer seiner Klasse die Abläufe an der Ausgabe erklärt. Wir zählen Tag 3 der Soft-Opening-Phase. Noch sind nur die frisch eingeschulten Berufsschüler anwesend, der reguläre Unterricht – und damit auch der operative Normalfall – beginnt erst in vier Tagen. Dennoch ist die große Bedeutung, die Investoren und Schulverantwortliche dem Thema Verpflegung beimessen, bereits ebenso spürbar wie das lebendige Engagement aller Beteiligten vor Ort: Diese Mensa soll Maßstäbe setzen. Schließlich ist sie Teil eines gut 100 Millionen Euro teuren regionalen Prestigeprojektes, nämlich der umfassenden Neustrukturierung der Kieler



Offen und hell: der Freeflow-Bereich.



Berufsbildung in Kiel

Für 103 Mio. Euro wird noch bis Ende 2013 das Berufsschulwesen in der Schleswig-Holsteinischen Landeshauptstadt neu geordnet, und zwar über eine Public-Private-Partnership (PPP). Nach erfolgreichem Abschluss verteilen sich 12.300 Berufsschüler auf drei Standorte, sogenannte Regionale Berufsbildungszentren (RBZ). 4.400 Vollzeit- und Berufsschüler sind seit Sommer zusammen mit 250 Lehrern im RBZ Wirtschaft am Ravensberg untergebracht, knapp 1.600 allein im Neubau mit der Vorzeige-Mensa. Bereits im Herbst 2012 öffnete das für 22,5 Mio. Euro neu errichtete RBZ Technik in Gaarden seine Pforten für etwa 2.600 Schüler. Die dortige Mensa (220 Sitzplätze), betrieben durch das Städtische Krankenhaus, arbeitet ebenfalls mit einer Freeflow-Ausgabe. Das RBZ Soziales, Ernährung und Bau am Schützenpark (5.300 Schüler) soll Ende dieses Jahres fertig werden.