

# Feinkost statt Heißwurst

Rudolf-Rempel-Berufskolleg: Pläne für eigene Mensa konkretisieren sich

VON SUSANNE LAHR



**Einladende Fassade:** Der Neubau vor der Front des Rudolf-Rempel-Berufskollegs an der Rosenhöhe erhält eine braun-schwarz-rötliche Klinkerfassade. Neben 164 Sitzplätzen innen, ist auch eine Außengastronomie mit 30 bis 40 Plätzen geplant. SKIZZEN: CRAYEN + BERGEDIECK

*Brackwede.* Ein 30-jähriges Provisorium geht wohl zu Ende und ein langgehegter Traum in Erfüllung. Das Rudolf-Rempel-Berufskolleg (RRBK) an der Rosenhöhe erhält voraussichtlich im nächsten Jahr endlich eine richtige Mensa. „Besser gesagt ein Bistro“, erklärt Schulleiterin Christiane Wauschkuhn, „denn hier wird es mehr geben, als mittags nur warme Tellergerichte.“ Das neue Bistro wird anstelle der Terrasse vor dem Haupteingang des Berufskollegs errichtet, das mit 4.735 Schülern und 180 Lehrern eine der größten Schulen des Landes ist. Dass der Traum, der einen Netto-Wert von 1,9 Millionen Euro hat, Wirklichkeit werden kann, daran hat der Förderverein entscheidenden Anteil.

Der Verein steuert eine Summe von sage und schreibe 345.000 Euro zum Neubau bei. „Das ist unser Ersparnis der vergangenen 15 Jahre“, sagt Vorsitzender Michael Rösner im Gespräch mit der NW. Ursprünglich habe das Kolleg mit dem damaligen Schulleiter Dr. Wolfgang Kehl Geld für die EDV-Ausstattung der Schule eingeworben. Als 2004/2005 die Stadt einen eigenen Medienentwicklungsplan aufgelegt habe, konnte sich die Schule aus diesem Bereich zurückziehen und das Geld für andere Zwecke nutzen bzw. ansparen.



**Der Ist-Zustand:** Schulleiterin Christiane Wauschkuhn im Aufenthaltsbereich, hinten der bereits geschlossene Kiosk.



**Ein Blick von oben:** Aus dem Fenster der Schulleiterin ist die Terrasse, die dem Neubau weichen muss, gut zu sehen. FOTOS (2): SUSANNE LAHR



**Begebar:** Nach Fertigstellung können sich die Schüler auch auf dem Dach des neuen Bistros aufhalten, ein Geländer sorgt für Sicherheit.

Schnell sei die Überlegung aufgekommen, so Rösner, die Mittel für eine Mensa auszugeben. Der Förderverein habe das Architekturbüro Crayen + Bergedieck beauftragt, eine Machbarkeitsstudie und eine Planskizze zu erstellen. Diese Studie, gepaart mit den in Aussicht gestellten Eigenmitteln, war die Initialzündung dafür, dass sich die Stadt der Pläne angenommen hat. Und jetzt könnte es gelingen, dass drei Jahre, nachdem erstmals ein Bauantrag gestellt worden ist, das Vorhaben tatsächlich genehmigt wird, weil die Stadt nun eine Finanzierungsmöglichkeit sieht, die dem Schulausschuss am 19. Februar zusammen mit dem architektonischen Entwurf vorgestellt wird.

Die gesamten Baukosten einschließlich Innenausstattung belaufen sich laut Beschlussvorlage auf 1,93 Millionen netto. Mit Hilfe eines cleveren Pacht-/Umsatzsteuer-Modells und des Fördervereinszuschusses können die zu finanzierenden Kosten auf rund 1,5 Millionen Euro reduziert werden. Diese Geld kommt dann aus der der Stadt aktuell zugewiesenen Bildungspauschale sowie aus einer Rücklage in diesem Bereich (283.000 Euro) und fließt an den Immobilienservicebetrieb (ISB).

Unter Federführung des Architekturbüros Crayen + Bergedieck ist in den vergangenen Monaten in Zusammenarbeit mit Fachplanern, der Schule und dem potentiellen Caterer die Detailplanung erfolgt. Stefan Jücker, Geschäftsbereichsleiter Baumanagement des ISB, erläutert sie bereits vorab der Neuen Westfälischen. So ist vorgesehen, das Bistro als Solitär vor der Hauptfront des RRBKs zu errichten. „Das soll nicht angepappt wirken“, betont Jücker.

Für den Neubau muss die Terrasse samt Stützmauer vor dem Haupteingang abgerissen werden. Dies soll bereits in den kommenden Osterferien geschehen – wenn denn die Pläne abgenickt und genehmigt sind. „Abriss und Ausschachtungsarbeiten sollen den Schulbetrieb nach Möglichkeit nicht stören“, so Jücker. Die Ausschreibung ist bereits in Vorbereitung, der Bauantrag gestellt.

Errichtet wird in der Folge ein eingeschossiger, quadratischer Flachdachbau mit dunkelgeflamelter Klinkerfassade mit rund 610 Quadratmetern Nutzfläche. Das Dach des Bistros kann von den Berufskollegiaten wieder als Terrasse genutzt werden. Jücker: „Das ist mehr als der Platz, der auf der jetzigen Terrasse zur Verfügung steht.“ An seiner höchsten Stelle wird der Neubau etwa 4,15 Meter aus der Erde ragen.

Geplant ist neben Küchen-, Technik- und Sanitärbereich ein Gastraum von 270 Quadratmetern mit 164 Sitzplätzen. Dieser Raum erhält auf Wunsch der Schule noch eine mobile Trennwand, so dass ein Teil des Gastraumes später als Multifunktionsraum genutzt werden kann. „Wir sind Europa-Schule“, sagt Schulleiterin Christine Wauschkuhn, „wir haben häufig Gäste und auch Vertreter von Unternehmen im Haus.“ Dieser Raumteiler als Extra wird daher aus dem Budget der Schule bezahlt, ebenso die Ausstattung mit Stühlen und Tischen. Dies sind schätzungsweise 90.000 Euro. „Uns ist es wichtig“, so Wauschkuhn, „die Aufenthaltsqualität zu verbessern.“ Und darum begleitet eine schulische Arbeitsgruppe die Ausgestaltung und das Angebot des Caterers.

Dabei handelt es sich aller Voraussicht nach um die Firma Cultina Hotel und Gastronomie GmbH in Gütersloh, die bereit 2010 vom Schulausschuss der Verwaltung als Caterer vorgeschlagen worden ist. „Wir stehen im Gespräch, was das Bistro-Angebot angeht“, sagt Christiane Wauschkuhn. Gleich mehrere Umfragen hätten ergeben, dass die Schüler mit dem bisherigen Angebot, das überwiegend aus Heißwürstchen, Süßigkeiten und Getränken besteht, mehr als unzufrieden sind. „Wir im Übrigen auch“, so Wauschkuhn, „wir wollen die Schüler lieber mit gesunder Ernährung bekanntmachen.“ Gesund soll es künftig sein und manchmal auch multikulturell. „Wir haben in manchen Jahrgängen 10 Prozent und mehr Schüler mit Migrationshintergrund. Da wäre es schön, wenn hin und wieder auch ländertypische Gerichte auf der Speisekarte stehen könnten.“

## **Cook & Chill**

Der vorgesehene Pächter des Bistros, die Cultina Hotel und Gastronomie GmbH aus Gütersloh, gehört unter das Dach der Viveno Group GmbH, die die Hotel- und Gastronomiebetriebe der Bertelsmann GmbH vereint. Cultina ist dabei für den Bereich der Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kindergärten zuständig. Daneben gibt es Gastico als Catering- und Partyservice sowie Parkhotel Gütersloh für den Hotellerie-Bereich. Bei der Speisenherstellung wird häufig das Cook&Chill-Verfahren eingesetzt, bei dem gegarte Speisen schnell heruntergekühlt werden, um später passgenau erhitzt und serviert zu werden. [www.cultina.de](http://www.cultina.de)

*Neue Westfälische - 13. Februar 2013*