

Neue Mensa des Rempel-Berufskollegs in Betrieb

Offizielle Einweihung am 29. September / Nachträglich geplanter Aufzug zum Hauptgebäude gut für den Inklusionsgedanken

■ **Brackwede (SL).** Hinter der dunkel verklüfteten Fassade dominieren farblich frisches Apfelgrün und Weiß die neue Mensa des Rudolf-Rempel-Berufskollegs. Seit Schuljahresbeginn können sich die rund 4.500 Schüler dort ab 7 Uhr versorgen, teilweise bis in den Abend hinein. Die Mensa an der Rosenhöhe steht darüber hinaus aber auch allen übrigen Hungerigen offen. Jetzt war im laufenden Betrieb ein erster Blick vor und hinter die Kulissen möglich. Das offizielle Einweihungsfest des rund 2,2 Millionen Euro teuren Neubaus findet am Dienstag, 29. September, statt.

Schulleiterin Christiane Wauschkuhn strahlt. Auch wenn sich die Abläufe in der von Betreiber „Cultina“ aus Gütersloh bewirtschafteten Mensa noch feinjustieren müssen, findet das Angebot Anklang. „Das Essen kann ich nur empfehlen“, sagt beispielsweise ein Schüler im Rausgehen zu der kleinen Gruppe aus Schulleitung, Vertretern des städtischen Immobilienservicebetriebes (ISB) und Schulamt, die alles in Augenschein nimmt. Auf diesem Tag gibt es beispielsweise als Hauptgerichte vegetarisch gefüllte Maultaschen in Schnittlauchsauce mit Sommergemüse oder halbe Bratöhähnen mit Wedges und Krautsalat. Diese kosten je nach Zutaten zwischen 3,50 und 4,50 Euro. Darüber hinaus gibt es eine Pasta- und eine Salatbar, Snacks wie Paninos, Wraps oder belegte Brötchen. Die große Auswahl kommt offensichtlich an.

„Wir haben zwischen 800 und 900 Essensteilnehmer täglich“, sagt Joachim Klostermeyer, Leiter der Wirtschaftsbetriebe der Viveno Group, zu der Cultina gehört, erfreut. „Das kann sich schon sehen lassen.“ Der Caterer weiß wovon er spricht, bewirtschaftet er doch zehn weitere Schulen im Umkreis. In der Mensa des RRBKs sind zwölf Mitarbeiterinnen für den reibungslosen Ablauf zuständig. In der Regel ist bis 15 Uhr geöffnet, dienstags bis 19.30 Uhr, donnerstags bis 17 Uhr und samstags bis 14 Uhr.

Mit der Fertigstellung der Mensa ist ein langgehegter Traum in Erfüllung gegangen. „Die erste Aktennotiz, die ich gefunden habe, stammt aus dem Jahr 2006“, erzählt Christiane Wauschkuhn. 2010 hatte der Schulausschuss grünes Licht für

die Pläne gegeben, die jetzt bis auf Kleinigkeiten vollendet sind. Jetzt gibt es nicht nur einen kleinen Kiosk für die gewachsene Schülerschar, die zudem zunehmend auch Nachmittagsunterricht hat, sondern vollwertige Verpflegung. Ein Gang und ein Aufzug verbinden den Neubau mit dem Hauptgebäu-

de und verbessern so auch den barrierefreien Zugang zum Berufskolleg. „Das wertet die Schule im Sinne der Inklusion auf“, betont Martin Heydt, stellvertretender Schulleiter. Außerdem ist die Mensa mit WLAN-Zugang und Beamer auch als Lernort nutzbar, ein abtrennbarer, verdunkelbarer

Raum kann für Veranstaltungen genutzt werden.

Die Schule und der Förderverein haben rund 500.000 Euro aus Rücklagen, Einnahmen und Spenden zu diesem Projekt beigesteuert und so auch Sonderwünsche wie die mobile Trennwand und das Mobiliar realisieren können.



Stippvisite in der Mensa: *Bianka Wulf (v.l.) und Joachim Klostermeyer (Cultina), Thomas Büker, Tobias Ibers, Christiane Wauschkuhn, Stefan Jücker und Martin Heydt begutachten das Angebot.*