

Mensa aus der Schullandschaft nicht mehr wegzudenken

Rahden (kir). Einen Tag der offenen Tür in der Mensa am Schulzentrum haben Stadt Rahden und die Lübecker Werkstätten veranstaltet. Dabei konnten die Eltern der neu eingeschulten Kinder das Essensangebot testen.

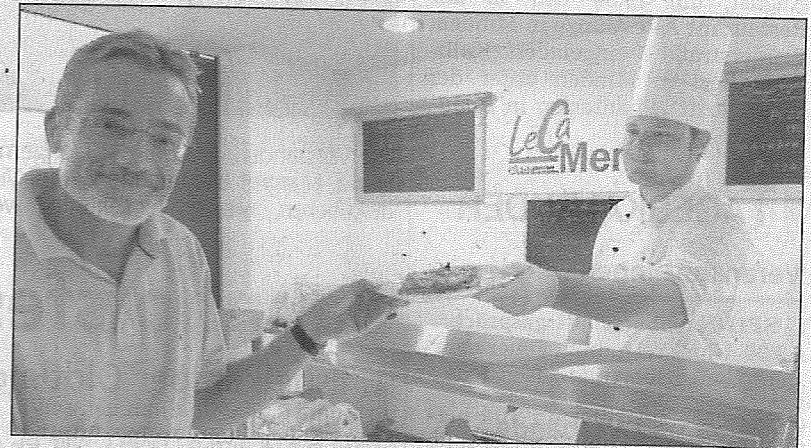
Jeden Tag werden in der von den Lübecker Werkstätten betriebenen Mensa zwei Hauptgerichte für zwei Euro angeboten. Daneben sind ebenso Pizzen und Burger im Angebot, aber auch gesunde Salate. Mit 250 bis 600 Essen am Tag ist die Mensa optimal ausgelastet.

Doris Südmeier von den Lübecker Werkstätten koordiniert das Geschehen vor Ort. Sechs Beschäf-

tigte sind für die Essenszubereitung, -ausgabe sowie Spülarbeiten zuständig. Dabei werden die Hauptgerichte in Lübecke durch Küchenchef Egon Betke vom LeCa (Lebenshilfe Catering) vorgefertigt. Geschäftsführer Bernd Wlotkowski zeigt sich begeistert von der Zusammenarbeit mit der Stadt Rahden: »Die Akzeptanz, die die Schüler den geistig oder körperlich beeinträchtigten Mitarbeitern entgegenbringen, ist überwältigend.«

Wichtig für die Beschäftigten sei vor allem die Möglichkeit, einmal außerhalb der gewohnten Arbeitsumgebung in Lübecke tätig zu werden. Neben der Essensausgabe

ist in den Räumlichkeiten das Jugendcafé untergebracht. Dieses ist für Jugendliche ab elf Jahren immer montags, dienstags und donnerstags von 15 bis 20 Uhr sowie mittwochs von 15 bis 18 Uhr geöffnet. Angeboten werden Billard, Kicker, Internetcafé, Playstation und Gesellschaftsspiele. Die Schulsozialarbeiterinnen Alexandra Strunk, Tanja Engelhardt und Claudia Küpper stellen die Übermittagsbetreuung zwischen der fünften und siebten Stunde vor. Musikalisch unterstützen die Schulbands des Gymnasiums und der Realschule sowie die Keyboardklasse der Realschule den Tag der offenen Tür.



Zum ersten Mal in der Mensa: Axel Radecker testet die vegetarische Pizza, die ihm von Mitarbeiter Daniel Bekemeier angereicht wird. Foto: Kirchner