

Im Internet bestellen, mit Chip zahlen

Herrenberg: Mensa im Markweg-Schulzentrum mit Kässpätzle und Nürnberger eröffnet

Gestern nahm die neue Mensa im Herrenberger Markweg-Schulzentrum ihren Betrieb auf. Rund 1 800 Schüler des Schulareals haben die Chipkarten ausgehändigt bekommen, die für die Essensbestellung und -ausgabe von entscheidender Bedeutung sind.

VOM RÜDIGER SCHWARZ

„Das Chip-System funktioniert. Die Karten sind aufgeladen“, stellte Martina Huber fest, Mitarbeiterin des Betreibers der neuen Mensa. Jeder Nutzer hat eine Chip-Karte mit Kartenummer und Pin-

nummer ausgehändigt bekommen. Der verzehrte Geldbetrag wird über ein Konto in der Stadtverwaltung, auf das die Eltern der Schüler ein Budget eingezahlt haben, abgebucht. Andrea Sattler, die für den Betrieb des Systems mitverantwortlich ist, stellte fest, dass es noch nicht ganz reibungslos funktioniert, aber das seien lediglich „Kinderkrankheiten“ und „Holprigkeiten, die noch in den Griff zu kriegen“ seien. „Schließlich hat sich das System schon in Böblingen bewährt“, fügte Sattler optimistisch hinzu. Das am häufigsten auftretende Problem ergab sich aus dem Umstand: Wenn die Karten nicht richtig unter den Scanner gehalten wurden, so traten schon einige Fehlermeldungen auf. „Die Karte muss gerade unter den Melder gehalten werden“, klärte Andrea Sattler auf.

Wenn alles glatt läuft, können die Mensabesucher wie von einer Bankkarte pro Tag ihr Essen abbuchen lassen, das sie bis 18 Uhr des vorigen Abends im Internet vorbestellt haben. „Angestrebtes Ziel soll sein, dass die Speisepläne bis zu drei Wochen im Voraus im Internet zur Verfügung stehen sollen und das Essen somit drei Wochen im Voraus bestellt werden kann“, gab Martina Huber einen Ausblick auf die nächsten Vorhaben.

Das Essen wird aus der Küche des Nagolder Krankenhauses geliefert. „Es wird in der Mensa regeneriert, und wir arbeiten mit dem Cook- und Chill-Verfahren“, sagte Huber. Am Eröffnungstag gab es 14 Bestellungen im Voraus, hinzu kamen noch Essen für 30 geladene Gäste. Rektor Dirk Hasenbusch von der Jerg-Ratgeb-Real-

schule war sehr zufrieden mit dem angebotenen Essen. „Es muss sich alles noch einspielen. Es ist ein einfaches Verfahren. Das Ziel ist natürlich schon, dass die Mensa gefüllter ist als etwa heute, aber erst schauen die Schüler mal, ob es etwas taugt und schicken sozusagen Versuchspersonen vor“, charakterisierte Hasenbusch die Vorgehensweise der Schüler.

Rektor Wolfgang Graf-Götz (Vogt-Heß-Schule) hebt hervor, dass die Stadtverwaltung sich sehr bemüht habe und das bargeldlose Bezahlen einen neuen Ansatz darstellen würde, der von allen Seiten leicht zu begreifen und zu handhaben sei. Für den ehrenamtlichen Projektkoordinator am Schulzentrum, Klaus-Peter Graf, ist es auch ein wichtiger Umstand, dass die Kinder kein Geld mehr in der Hand haben, das sie möglicherweise zweckentfremden könnten. „Wichtig ist auch, dass für den Essenszuschuss für sozial schwache Familien durch das neue System Anonymität gewährleistet sein wird“, hob Klaus-Peter Graf einen sozialen Aspekt des gemeinsamen Essens hervor.

Die Gäste waren jedoch durchweg zufrieden. „Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt jedenfalls“, bemerkte Bernd Wolpert, Lehrer am Andreae-Gymnasium. Auch seine Kollegin Annemarie Hehn fand das Essen gut. „Außerdem fördert so ein Ort, wo alle zum Essen zusammenkommen, auch das soziale Beisammensein“, fügte sie hinzu.

Keine Probleme via Internet

Dem 14 Jahre alten Kevin Eipper von der Vogt-Heß-Hauptschule hat das Essen geschmeckt, und mit dem Chip-System habe er keinerlei Probleme gehabt. Dem konnte sich der 17 Jahre alte Kevin Hiller vom Andreae-Gymnasium nahtlos anschließen: „Das Essen war sehr gut, und bei der Bestellung übers Internet gab es keinerlei Probleme.“ Auch für den 16-jährigen Realschüler Luka Vona war das Essen durchaus annehmbar.

Ehregast an diesem Tag war Oberbürgermeister Thomas Sprißler. „Sie sehen an meinem komplett leeren Teller, dass es mir sehr geschmeckt hat. Die Mensa ist ein wichtiges Projekt für das Schulzentrum. Es gibt die Möglichkeit, schulübergreifende Aktivitäten zu starten und die Schüler zusammenzuführen“, verdeutlichte Sprißler. „Von der Qualität des Essens her ist es nicht ausgeschlossen, dass ich noch einmal herkommen werde.“ Auf dem Speiseplan standen unter anderem Kässpätzle in Zwiebelschmelze mit Tomatensauce und Salate der Saison.



Auch Oberbürgermeister Thomas Sprißler (links) ließ es sich in der neuen Mensa schmecken

GB-Foto: Bäuerle