

Essen wie im Urlaub

Das Dr. Hoppe Mensakonzept mit freier Auswahl ohne Vorbestellung



Jede Mittagspause wird zum Kurzurlaub – das macht den Kopf frei und motiviert für konzentriertes Lernen am Nachmittag.

Der Zwang zur Vorbestellung fertiger Menüs im Voraus verdirbt vielen Schülerinnen und Schülern die Lust auf die Mittagspause in der Schulmensa. Stattdessen treffen sie sich lieber an der Dönerbude oder im Supermarkt und verzehren ein Fast-Food-Gericht oder einen Schokosnack. Kein Wunder – möchten Sie schon Tage oder Wochen im Voraus entscheiden, was Sie an einem bestimmten Mittag essen werden?

In enger Zusammenarbeit mit Schülern und Lehrern haben wir erarbeitet, wohin der Wunsch der Jugendlichen geht: „Wir möchten essen wie im Urlaub, freie Auswahl am Buffet und

soviel wir wollen!“ lautete der konkrete Wunsch. Dieses Konzept haben wir umgesetzt und mit dem hochqualitativen Anspruch der Dr. Hoppe-Küche verbunden: seit jeher verwenden wir ausschließlich ökologisch zertifizierte Lebensmittel, soweit verfügbar sogar aus dem besonders hochwertigen biologisch-dynamischen Demeter-Anbau. Durch Verzicht auf künstliche Farb-, Geschmacks- oder Zusatzstoffe und einen hohen Anteil handwerklicher Herstellung sind die Speisen unserer Küche nicht nur besonders verträglich, sondern auch ausgesprochen lecker. Sie sollten zum Beispiel mal unseren selbst gestampften Kartoffelbrei probieren...!

Essen wie im Urlaub am Buffet – ein hoher Anspruch, aber perfekt zu machen, wenn man es clever umsetzt. In unseren

Schulkantinen gibt es bis zu 6 Buffetstationen, aus denen die Kinder und Jugendlichen auswählen können:

Ein leckeres Tagesgericht

Ein großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressingvariationen

Eine Wokstation
Hier wird live gekocht! (ab 300 Essen/Tag)

Eine Pizza- und Snackstation

Eine Pastastation
Mit je zwei Nudel- und Soßenvariationen

Ein Dessertstand
(an ausgewählten Tagen)

Die Schülerinnen und Schüler können aus dem gesamten Angebot auswählen was und soviel sie möchten (ausgenommen sind Tagesgericht und Dessert, das auf je eine Portion beschränkt ist). Diese Freiheit begeistert die Jugendlichen und führt zu einer sehr hohen Zu-

friedenheit. Das merkt man zum einen an der tollen Atmosphäre in der Mensa als auch an der geringen Menge der Essensreste, wie wir regelmäßig feststellen. Durch die Wahlfreiheit wird selbst von sonstigen Gesundheitsmuffeln regelmäßig Salat gegessen, der Erlebnisaspekt am Wok steigert den Verzehr von frischen Gemüsegerichten.

Bezahlt wird unkompliziert mit Chipkarte – entweder im Mensa-Abo oder über ein virtuelles Guthaben auf der Prepaid-Karte. So bleibt das Bargeld aus der Schule und die Eltern können sicher sein, dass ihr Essensgeld sinnvoll verwendet wird.

Das Dr. Hoppe-Mensakonzept zeichnet sich durch eine weitere Besonderheit aus: auf Wunsch der Schule beziehen wir die Schülerinnen und Schüler durch ein pädagogisches Konzept mit ein. Sie können den Mensalauf durch eigene Mithilfe mitgestalten und selbst Verantwortung für ihre Mittagsverpflegung übernehmen. Das pädagogische Konzept unterstützt die Identifikation der Schülerinnen und Schüler mit ihrer Mensa und lehrt Verantwortungsbewusstsein und Initiative.