

»Verpflegung und Begegnung«

Das Magazin über



Schulverpflegung und
Tagesgastronomie

am Gymnasium bei St. Stephan
Mensa-Newsletter Mai 2022



Die Sache läuft!
Das Mai-Vorwort

Seite 2



Ich war stolz, *mein* Essen anbieten zu können!
Interview zum „Sonnenküchen“-Praktikum

Seite 4



„Wussten Sie schon?“:
Hintergründiges aus St. Stephans Schulmensa

Seite 5



Der SkF stellt sich und seine Einrichtungen vor:
Das Seniorenheim St. Afra

Seite 6



Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ):
»Schulverpfleger/in«, »Nachmittagsbetreuer/in«

Seite 8



**Küchenchefin Elsa Tonyan über die Schultern
geschaut: Fleischküchle**

Seite 9

Mensa St. Stephan: Die Sache läuft!

Mai-Vorwort zu unserem Schulverpflegungs-Magazin »Verpflegung und Begegnung«

Die Kooperation geht in die nächste Phase

Die „Sonnenküche“, der Verpflegungsbetrieb beim „Sozialdienst katholischer Frauen“ (SkF), der einen Steinwurf weit von St. Stephan im Afra-Seniorenheim im Kleinen Karmelitengässchen direkt hinter dem Klostergarten seinen Sitz hat, hat sich mittlerweile als Caterer der Schulmensa von St. Stephan gut eingefunden: Die gemeinsame Kooperation entfaltet sich.

Zu nennen ist da erst einmal das tägliche, qualitätvolle Essen, das frisch und handwerklich gekocht aus der nahen „Sonnenküche“ angeliefert wird: Täglich eine Fleischspeise und ein vegetarisches Gericht zur freien Auswahl. Aus allen Klassen und Altersstufen kommen die Mittagesser – und es sollten noch mehr werden! Über neue Gäste und Stammgäste freuen sich Schulleitung und SkF, damit am Ende des Schuljahres die Bilanz stimmt.

Viel Zuspruch erfahren auch die Automaten, die im Aufenthaltsraum des Hauptgebäudes ihren Platz haben. Der Getränkeautomat mit den Produkten der Firma Bucher aus Gundelfingen mit der Aloisius-Quelle kommt gut an, aber auch der Snackautomat, der mittlerweile von Schulhausmeister Albin Proschinger betreut wird.

Zusammenarbeit heißt auch: Zusammen arbeiten

Die im G9 neu eingeführten Berufspraktika in der 9. Jahrgangsstufe führten auch zwei unserer Schüler ins Afra-Seniorenheim: In Hausmeisterei und „Sonnenküche“ durchliefen die beiden Stephaner ihre Praktikumswoche. Im »Verpflegung und Begegnung«-Interview berichtet Simon über seine Erfahrungen als „Schulverpfleger“.

Als Anfang Mai das gesamte Küchenteam des SkF durch einen Corona-Ausbruch lahmgelegt wurde, bewährten sich diese vertieften Kontakte: Simon half über mehrere Tage bei der Essensausgabe aus und brachte auch gleich noch einen Klassenkameraden mit. Besonders eindrucksvoll war aber, dass viele aus der Verwaltung des SkF spontan bereit waren, im Schulcatering der „Sonnenküche“ auszuhelfen: Auch SkF-Geschäftsführerin Martina Kobriger stellte sich an die Mensatheke und bediente.

„Die Woche im Einsatz hat uns allen hier sehr gut gefallen“, sagt sie rückblickend und betont, wie wertvoll es für die Geschäftsführung ist, tiefer in die Abläufe hineinzublicken. Und sie spricht auch für ihre Assistentin Anna Hetzer und weiteres Geschäftsstellen-Personal.

Trotz des bedauerlichen und überraschenden Ausfalls der bewährten Mannschaft um Küchenchefin Elsa Tonyan und Hausleiter Peter Holzapfel lief der Betrieb zuverlässig weiter. Als Schule konnten wir nur ahnen, wie da im Hintergrund alles in Bewegung gesetzt wurde, um die Mensa von St. Stephan am Laufen zu halten, die dem SkF mittlerweile spürbar ans Herz gewachsen ist. Und man muss sagen: Die Sache läuft!

Da war jedenfalls echter Team-Spirit spürbar!



Martina Kobriger (links), die Geschäftsführerin des SkF, legte selbst mit Hand an, um den überraschenden Ausfall des gesamten Küchenteams – verursacht durch einen Corona-Ausbruch – zu überbrücken: Eine wertvolle Erfahrung!

Aufmerksamkeit in der Presse: Win-Win-Situation

Ein schönes Zeichen war auch die Aufmerksamkeit des Augsburger Familienmagazins „LiesLotte“ für die neue Catering-Kooperation zwischen SkF und St. Stephan. In der Ausgabe April/Mai ist ein großer Beitrag enthalten, der die neue Partnerschaft zwischen SkF und Schule vorstellt und einige wesentliche Punkte hervorhebt.

Die räumliche Nähe zwischen „Sonnenküche“ und St. Stephan kommt da ebenso zur Sprache wie die Bezahlung des Personals nach Tariflohn, was in der Gastronomie eher unüblich ist – aber gut zur gemeinsamen sozialen Arbeit beider Partner passt. „LiesLotte“ jedenfalls fasste die Kooperation mit der Überschrift „WIN WIN!“ zusammen.

Ausbau der Personaldecke

Nach wie vor steht auch die Stabilisierung der Personaldecke als Entwicklungsaufgabe für das Schulcatering im Raum. Mit den ersten Praktikanten ist ein wichtiger Schritt getan. Auch die FSJ-Stelle (Freiwilliges Soziales Jahr), die ab 1. September 2022 besetzt werden soll, ist weiterhin ausgeschrieben: Auch hier im Magazin »Verpflegung und Begegnung« legen wir die Modalitäten auf Seite 8 nochmals dar.

Und schließlich sucht der SkF auf seiner Webseite (<https://www.skf-augsburg.de>) auch Personal für das Schulcatering an St. Stephan: Am Ende der Stellenannonce heißt es dann so schön: „Wenn Sie eine vielseitige Aufgabe mit viel Kontakt zu jungen Menschen suchen, flexibel und teamfähig und sehr zuverlässig sind, sind Sie bei uns genau richtig.“

Diesen Gedanken schließen wir uns gerne an: Gemeinsam, kontakt- und reaktionsfreudig und mit Begeisterung für Menschen gestaltet sich Schule am Besten!

Ich war stolz, *mein* Essen anbieten zu können!

Im Rahmen der Praktikumswoche hat **Simon Wimbauer** aus der 9b sein Pflichtpraktikum beim Sozialdienst katholischer Frauen (SkF) gemacht: Er war eine Woche lang Teil des Verpflegungsteams der „Sonnenküche“ und berichtet hier im Interview mit dem Magazin »Verpflegung und Begegnung« (VuB) von seinen Eindrücken und Erfahrungen.



Simon bei der Essensausgabe an der Mensa-Theke von St. Stephan. Küchenchefin Elsa Tonyan (links) von der „Sonnenküche“ des SkF leitet ihn behutsam, aber klar an.

VuB: Simon, du hast insgesamt vier Tage beim SkF in der „Sonnenküche“ gearbeitet. Welche Aufgaben hast du da erledigt?

Simon: Ich war mit im Team bei der Vorbereitung des Essens: Wir haben Gemüse und andere Zutaten vorbereitet und geschnitten, gekocht und in die Behältnisse zum Transport in die Schulmensa gefüllt. Das Aufräumen der Küche gehörte ebenfalls dazu.

Die Küchenchefin, Frau Tonyan, hat unser Team, mit mir zusammen vier Personen, angeleitet und immer sehr konkrete Anweisungen gegeben. Einmal habe ich zum Beispiel den Gurkensalat komplett allein geschnitten oder für die Pizza rund drei Kilogramm Salami gewürfelt. Wir waren rundum beschäftigt. Die Atmosphäre im Team war klein, aber fein. Das hat mir gut gefallen.

VuB: Du warst in deiner Praktikumswoche dann mittags auch in der Mensa an der Ausgabetheke. Was hast du da erlebt?

Simon: Ich durfte an der Kasse arbeiten und den digitalen Abrechnungsvorgang mit den Mensa-Karten übernehmen. Neben dem Kassieren habe ich auch den Getränkeverkauf erledigt. Der Seitenwechsel hinter die Theke war für mich eine neue Erfahrung, ich habe mich

gleich für eine gute Verpflegung verantwortlich gefühlt. Die größte Freude war es, ein Produkt herzustellen und es anschließend sofort teilen zu können.

VuB: Welche neuen Eindrücke hast du gewonnen?

Simon: Es gibt überall unendlich mehr zu tun, als es aussieht. Der Aufwand im Hintergrund einer Essensausgabe ist groß. Abräumen, Sortieren, Spülen und Einräumen muss getan werden, das braucht viel Zeit. Aber die Küche wieder in den Urzustand für den kommenden Tag zu bringen, macht auch Freude.

VuB: Freitags ist die Mensa geschlossen. Wie hast du diesen letzten Tag deiner Praktikumswoche verbracht?

Simon: Bis Donnerstag sind wir immer vom Afraheim aus um 12.00 Uhr nach St. Stephan aufgebrochen. Am Freitag habe ich dann die Essensausgabe bei den Senioren übernommen, und zwar die Versorgung der Pflegebedürftigen auf den Zimmern. Die wählen aus dem Angebot, dass wir auf dem Wagen dabei haben, sehr individuell aus. In der Schule läuft das viel flotter und durchgetaktet.

VuB: Wie lautet dein Fazit nach dieser Woche in der Sonnenküche?

Simon: In der Schule muss man konzentriert sein und ruhig mitdenken. In der Praktikumswoche dagegen war ich sehr aktiv. Die Aufgaben waren immer sofort sehr konkret und handgreiflich. Einiges übers Kochen habe ich beobachten und erfahren können. Frau Tonyan und Herr Holzapfel haben mich am Ende sehr gelobt. Und wir haben uns nicht verabschiedet, denn wir sehen uns in der Schulmensa ja wieder. Meine Verbindung zur Sonnenküche steht.

Hintergründiges aus St. Stephans Schulmensa

Wussten Sie schon ...

... dass mit dem Beginn der Freiluftsaison viele schöne Außenplätzen auf der Südseite der Mensa eingerichtet wurden?

Auf der zweiten Terrasse direkt am Pausenhof Neubau hat Hausmeister Albin Proschinger Biertisch-Garnituren aufgestellt. Wegen der größeren Breite von 80 Zentimetern kann man sich hier auch mit Speisetablett problemlos gegenüber sitzen.

Die Garnituren stammen aus dem Bestand der Schule und kommen sonst bei großen Veranstaltungen zum Einsatz. Im Terrassenbereich der Mensa laden sie nun zum sonnigen Essen an der frischen Luft ein.



»Verpflegung und Begegnung« stellt in jeder Ausgabe ein Stück SkF vor:

Das Seniorenheim St. Afra

Eine zentrale Einrichtung beim Sozialdienst katholischer Frauen (SkF)

Im Herzen der Augsburger Altstadt befindet sich das 2016-2019 frisch modernisierte **Seniorenheim St. Afra** des Sozialdiensts katholischer Frauen e.V. Augsburg. Die Einrichtung bietet 89 älteren, pflegebedürftigen und meist auch demen-ten Menschen ein neues Zuhause. Sie wohnen überwiegend in Einzelzimmern, ein Teil auch in Doppelzimmern. Im Seniorenheim wird großen Wert auf eine liebevolle und umfassende Betreuung der Bewohnerinnen und Bewohner gelegt. Bei der Gestaltung des Tagesablaufs stehen die Bedürfnisse und Wünsche der Seniorinnen und Senioren im Mittelpunkt.

So gibt es täglich wechselnde Angebote der **Sozialen Betreuung** wie Gymnastik, Kegeln, Zeitungsrunden, Backen oder Ausflüge, z.B. in den benachbarten Klostergarten der Abtei St. Stephan. In der schönen, hauseigenen **Kapelle** wird pro Woche mindestens ein Gottesdienst angeboten. Dank der Videotechnik können die Gottesdienste oder Konzerte, die in der Kapelle stattfinden, auf die Fernseher in den Zimmern und in den Aufenthaltsräumen übertragen werden. Die **Pflege** zeichnet sich durch ein sehr hohes Maß an Professionalität aus. Die Mitarbeitenden werden stets zusätzlich qualifiziert, zum Beispiel für den Umgang mit dementiell veränderten Menschen oder der Palliativ-Pflege.



Zum Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner trägt außerdem das Essen bei, das in der hauseigenen und nach modernsten Standards ausgestatteten **„Sonnenküche“** täglich frisch unter Verwendung regionaler Produkte zubereitet wird. Die Sonnenküche beliefert zudem noch weitere Einrichtungen des SkF wie das benachbarte Kinderhaus Regenbogen, das Kinderhaus Sonnenschein in Hochzoll und übernimmt seit neuestem auch das Schulcatering des Gymnasiums bei St. Stephan. Doch nicht nur beim Essen arbeiten Seniorenheim und Kinderhaus zusammen: Im **Projekt „JUNG & ALT – WIR gehören zusammen!“** kommen die Kinder regelmäßig zu gemeinsamen Aktivitäten, wie beispielsweise einem gemeinsamen Martinsumzug, ins Seniorenheim. Diese besonders fröhlichen Gruppenstunden sind für beide Seiten stets ein Erlebnis.

Gerade die Zeit der Pandemie hat das Afraheim wie viele andere Häuser vor große Herausforderungen gestellt. Besonders während des ersten Lockdowns 2020 war es besonders hart, da ja damals jegliche Besuche von Angehörigen untersagt waren. Nicht zuletzt auch dank der Unterstützung vieler Kolleginnen aus den in dieser Zeit geschlossenen SkF-Kitas konnte das Afraheim diese Phase jedoch gut meistern, da die Kita-Kolleginnen die **Soziale Betreuung** bei der **Freizeitgestaltung und Aktivierung** unserer Seniorinnen und Senioren hervorragend unterstützten und gerade in dieser für alle so schwierigen Zeit viel Freude, Musik und Basteleien in den Afraheim-Alltag brachten. Alle gaben ihr Bestes um das Leben für die Seniorinnen und Senioren so normal wie möglich zu gestalten.

Trotz Abstandsregelungen und Hygienemaßnahmen gelang es durch viele kleine und ein paar größere Aktionen sowie die Kooperation mit anderen Einrichtungen, für Abwechslung zu sorgen. Sehr beliebt waren und sind dabei die regelmäßigen Ausflüge der Seniorinnen und Senioren in den benachbarten Stephansgarten, die stets mit gekühlten Getränken und Kuchen versüßt wurden. Ebenso gab es die allseits beliebte Samstags-Spielerunde oder den Besuch eines freundlichen Dackels.

Regelmäßig fanden beispielsweise **Konzerte** im Garten und in der hauseigenen Kapelle statt, die dank der Videotechnik auf die Fernseher in den Zimmern und in den Aufenthaltsräumen übertragen werden konnten. So konnte selbst während Isolation, Quarantäne und auch für bettlägerige Bewohnerinnen und Bewohner musikalische Unterhaltung stattfinden. Diese Möglichkeit sorgt immer wieder für positive und begeisterte Rückmeldungen!



Es war und ist den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Seniorenheim St. Afra ein großes Anliegen, mit vereinten Kräften dafür zu sorgen, dass die letzten Monate nicht nur als eine Zeit voller Einschränkungen in Erinnerung bleibt. Es sollte auch Platz sein für kleine **Glücksmomente, Lichtblicke und ein wenig Normalität**. Wenn man die glücklichen Gesichter unserer Seniorinnen und Senioren sieht, dann ist dies selbst in diesen herausfordernden Zeiten sehr gut gelungen.

Doch professionelle und liebevolle Altenpflege steht und fällt mit der ausreichenden Zahl von gut ausgebildeten Fachkräften, sodass sich der SkF sehr auch für die **Ausbildung** von zukünftigen Fachkräften engagiert, indem er im Afraheim Ausbildungsplätze für die einjährige Pflegehelferausbildung und die dreijährige Ausbildung zur Pflegefachkraft ebenso anbietet wie **Praktikumsplätze** aller Art. Seit letzten Jahr kann man sogar als FSJlerin und FSJler in alle Arbeitsfelder des Afraheims hineinschnuppern und auch ein Duales Studium im Bereich Pflege wäre im Afraheim jederzeit möglich.



Freiwilliges Soziales Jahr

FSJ am Gymnasium bei St. Stephan

als »Schulverpfleger/in« und »Nachmittagsbetreuer/in«



Der „Sozialdienst katholischer Frauen“ (SkF) sucht FSJ-ler

Nach etlichen Vorgesprächen zeichnet sich ein zusätzlicher, neuer Weg ab, wie in die Schulgastronomie am Gymnasium bei St. Stephan noch mehr Kontinuität kommen kann:

Der Caterer der Mensa, der „Sozialdienst katholischer Frauen“ (SkF), richtet für das kommende Schuljahr 2022/23 eine Stelle für ein „Freiwilliges Soziales Jahr“ (FSJ) ein. Der SkF als vielseitiger Sozialträger mit Seniorenheim, Kindertagesstätten, Beratungsstellen und Übergangswohnheim setzt sich bundesweit für Frauen, Familien, Kinder und Jugendliche in besonderen Lebenslagen ein: <https://www.skf-augsburg.de/>

Aufgabengebiete für das FSJ

Die neue FSJ-Stelle umfasst die Mitarbeit im Catering des SkF am Gymnasium bei St. Stephan mit vormittäglichem Pausenverkauf und Mittagessenbetrieb. Die Nachmittagsstunden sind in der Nachmittagsbetreuung der Offenen Ganztageschule (OGS) am Gymnasium bei St. Stephan angesiedelt mit Hausaufgabenbetreuung und pädagogischer Nachmittagsbetreuung. Bei Interesse können auch Einsatzzeiten in anderen Einrichtungen des SkF (z. B. in einer Kindertagesstätte oder in der Seniorenbetreuung) abgesprochen werden.

Das FSJ wird in Kooperation mit dem Bayerischen Roten Kreuz angeboten. Neben der Arbeit in den Einsatzstellen finden fünf jeweils einwöchige Bildungsseminare zur Berufsorientierung und Persönlichkeitsentwicklung statt. Das FSJ wird mit einem Taschengeld vergütet.

Alle Infos unter <http://www.freiwilligendienste-brk.de>

Kontaktaufnahme

Das FSJ im Schulcatering am Gymnasium bei St. Stephan startet ab dem 1.9.2022 und geht bis zum 31.8.2023. Urlaubstage sind in den Schulferien zu nehmen. Interessentinnen und Interessenten wenden sich bitte an P. Emmanuel Andres am Gymnasium bei St. Stephan:
telefonisch (0821/324 18 500) oder per Mail (emmanuel.andres@augsburg.de).

Neben dem FSJ im Schulcatering St. Stephan gibt es noch weitere FSJ-Stellen beim SkF: Im SkF-Kinderhaus Regenbogen oder im SkF-Kinderhaus Sonnenschein sowie im Seniorenheim St. Afra kann ein FSJ absolviert werden. Bei Fragen rund um ein FSJ beim SkF wenden Sie sich gerne an:
hetzer.anna@skf-augsburg.de

Der Elsa über die Schultern geschaut: Fleischküchle

- Rohes Hackfleisch mit angebratenen Zwiebeln, Eiern, Senf und Gewürzen vermengen.
- Die eingeweichten Semmeln ausdrücken und unter die Hackfleischmasse mischen.
- Die Fleischküchle mit einem Suppenschöpfer portionieren und zu einem Küchle händisch formen.
- Die Bratpfanne rund 1 cm mit Pflanzenöl bedecken und die Pfanne erhitzen.
- Die Fleischküchle goldgelb von jeder Seite anbraten und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Bei 180 Grad die Fleischküchle im Ofen noch rund 20 Minuten bei Heißluft garziehen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf dem Teller anrichten mit Püree oder Kartoffelsalat.



Küchenchefin Elsa Tonyan und Koch Georg „Schorsch“ Nagel bei der gemeinsamen Arbeit



Fleischküchle sind auch im Mai wieder auf dem Speiseplan.