







»Verpflegung und Begegnung«

Das Magazin über



Schulverpflegung und
Tagesgastronomie

am **Gymnasium bei St. Stephan**
Mensa-Newsletter Juli 2022

	Das Schuljahr geht zu Ende Das Juli-Vorwort	Seite 2
	Preis, Leistung und Qualität: Und auch die Atmosphäre stimmt! Das VuB-Interview	Seite 3
	„Wussten Sie schon?“: Hintergründiges aus St. Stephans Schulmensa	Seite 5
	Ein siebenfaches Angebot Die „Sonnenküche“ beim Schulfest am 28. Juli	Seite 6
	Der SkF stellt sich und seine Einrichtungen vor: Das Übergangswohnheim „Casa Donna“	Seite 7
	Da schraubt sich was nach oben Zur Preisentwicklung bei Lebensmitteln	Seite 9

Das Schuljahr geht zu Ende

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

Die Kooperation hat sich gefestigt

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, blickt auf ein gutes halbes Jahr Schulcatering am Gymnasium bei St. Stephan zurück. In den letzten Wochen wurde viel gerechnet und beraten: Die Corona-Effekte mit Fehlzeiten durch zahlreiche Quarantänefälle, aber auch viele nachgeholt Schülerfahrten im zweiten Halbjahr lassen es nicht zu, das Schuljahr 2021/22 als ein „Durchschnittsjahr“ wahrzunehmen.

Umso glücklicher ist St. Stephan als Schule, dass der SkF die Zusammenarbeit – die bisher als Pilotprojekt lief – auch im kommenden Schuljahr 2022/23 fortsetzen möchte. Das ist eine sehr gute Nachricht, denn die Kooperation wird sich weiter vertiefen: Der SkF kommt beispielsweise mit Freiwilligen des Sozialen Jahres (FSJ) ab September ins Haus.

Catering hat viele Gesichter

Das Ziel, im Schulcatering eine „Schwarze Null“ zu erreichen, war ein hoher Anspruch: Neben den Corona-Unwägbarkeiten rückt in den letzten Monaten seit Beginn des Ukraine-Krieges immer stärker die Preisspirale im Lebensmittelbereich in den Blick. Und beim Personal, wo der SkF mit seinem Selbstanspruch als soziale Einrichtung Tariflohn bezahlt, müssen sich viele Abläufe erst noch einstellen.

Erstmals als Caterer außerhalb der Mensa-Mittags-Angebote hat sich die „Sonnenküche“ beim heuer weit ins Jahr hineingerückten Konzert „BigBand & Friends“ gezeigt. Diese Erfahrungen sollen nun ausgebaut werden: Bei der Serenade und vor allem beim Schulfest, wo sich die „Sonnenküche“ als starker Anbieter einer feinen Sommerfest-Küche präsentieren möchte.

Für den kleinen Geldbeutel und für den großen Hunger ist etwas geboten. Vegetarische Speisen stehen ebenso auf der Karte wie klassische Grillspezialitäten. Auf Seite 6 stellen wir das Essensangebot und das Bezahlungssystem mit Bons detailliert vor.

Rückblick und Rundumblick

Zum Interview konnten wir diesmal zwei Oberstufenschüler aus der Q11 begrüßen, die im Rückblick darlegen, was ihnen im zu Ende gehenden Jahr an der Mensa und am Angebot aus der „Sonnenküche“ besonders zugesagt hat (Seite 3-4). Und auch unsere Reihe, in der sich der SkF mit seinen vielfältigen Einrichtungen vorstellt, setzen wir fort: Diesmal zeigen wir Ihnen die „Casa Donna“, ein Übergangwohnheim für obdachlose Frauen (Seite 7-8).

Am Ende des Schuljahres sagen wir vom Mensa-Newsletter „Verpflegung und Begegnung“ vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihr Interesse an den Fragen rund um die Schulverpflegung.

Genießen Sie einen angenehmen und erholsamen Sommer – und lassen Sie uns voll Zuversicht nach vorne schauen!

Preis, Leistung und Qualität: Und auch die Atmosphäre stimmt!

Die beiden Schüler **Yuvin Kwon** und **Albert Mann** aus der Q11 sind gleich Feuer und Flamme, als unser Magazin »Verpflegung und Begegnung« (VuB) sie zum Interview einlädt. Sie haben eine ganze Reihe von Gründe, warum sie gerne und häufig in die Mensa kommen.



Albert (links) und Yuvin (rechts) haben durchaus sehr konkrete Vorstellungen, wie das Mensaessen sein muss. Nicht nur der Preis muss stimmen, sondern auch die Qualität und die Ausgewogenheit. Ihnen sagt aber auch die Atmosphäre in der Mensa deutlich zu.

VuB: Albert und Yuvin, ihr seid regelmäßige und begeisterte Mensa-Besucher. Uns würde interessieren, was euch an der Mensa in St. Stephan zusagt.

Yuvin: Das Essen in der Mensa ist abwechslungsreich, der Speiseplan bietet immer viel Neues. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, weil die Portionen wirklich groß sind. Sie schmecken lecker und schlagen bei Qualität und Preis alles, was außerhalb der Mensa verkauft wird, etwa beim Döner.

Albert: Für uns große Schüler ist es wichtig, satt zu werden. An der Theke kann ich sagen, dass ich mehr will und kann mitportionieren, so dass ich es auch aufesse und nichts übrig las-

sen muss. Schön ist, dass es direkt an der Schule ist und wir gemeinsam hingehen können. Wir haben kurze Wege und daher mehr Zeit zum Essen. Wir sitzen immer am großen Tisch und haben eine schöne Runde.

VuB: Wie ist eure Stimmung beim Essen in einer Runde von Gleichaltrigen und Gleichgesinnten?

Yuvin: In der Mensa lerne ich Leute kennen, mit denen ich niemals zum Pommes Essen gegangen wäre. Gespräche beim Essen sind die besten Gespräche, wie Sie wissen. Wir haben immer dienstags einen kleinen Bibelkreis, der startet mit einem gemeinsamen Essen in der Mensa. Da beginnt die Begegnung untereinander bereits auf ganz unaufdringliche Weise.

Albert: Beim Essen kommen ganz verschiedene Leute zusammen. Da treffe ich mich auch mit Leuten, mit denen ich keinen gemeinsamen Kurs habe. Und auch Lehrer setzen sich mal mit zu uns, denen wir dann ohne jeden schulischen Druck begegnen können. Es gibt auch noch die Kartenspieler-Runde in unserem Jahrgang, die sitzen bei gutem Wetter gerne draußen oder in der Lounge und haben da schlicht eine gute Zeit.

VuB: Was habt ihr für Eindrücke beim Thema Geschmack und Herstellung der angebotenen Speisen?

Yuvin: Ich finde das Essen unglaublich ausgewogen gestaltet, da ist jeden Tag ein unterschiedlicher Salat dabei. Die Speisekarte ist sehr vielgestaltig. Mein Geschmack ist außerdem ja nicht der einzige auf der Welt ...

Albert: Wir sind Sportler und machen Krafttraining. Darum achten wir nicht nur auf Kohlehydrate und Fett, sondern auch auf Proteine. Die Ausgewogenheit ist toll, da bin ich von der Qualität sehr überzeugt. Und wir sind ganz nah dran, wir helfen ja oft beim Ausladen mit und sehen, was da angeliefert wird. Das Essen ist gut und unser Geld ist da sinnvoll investiert.

VuB: Das Personal an der Ausgabe hat auch vormittags das Essen zubereitet. Wie erlebt ihr das Personal?

Albert: Mit Frau Tonyan verstehen wir uns sehr gut, sie gibt uns immer große Portionen!

Yuvin: Da verstehen wir uns sehr gut!

Albert: Das Team isst auch immer mitten unter uns, wenn die Ausgabe erledigt ist. Das ist doch ein starkes Zeichen. Die machen ihren Job sehr, sehr gut. Aus den Komponenten beider Tagesgerichte stellen die uns beim Nachschlag etwas ganz Individuelles zusammen. Ich hatte auch einmal eine Frage zu den Speisen, die wurde mir sofort ganz kompetent beantwortet. Das finde ich generell sehr gut.

VuB: Habt ihr noch einen Wunsch oder eine Zukunftsperspektive für das Team von der „Sonnenküche“?

Yuvin: Die Idee der SMV zu einem Gestaltungswettbewerb in der Unterstufe finde ich gut. Die Bilder, die da entstehen, sollen den Speiseraum dekorieren. Das könnte die Mensa atmosphärisch noch weiter nach vorne bringen.

Albert: Was ich noch loswerden wollte: Manche Leute, die sich normalerweise einen Döner holen, nehmen wir mit in die Mensa. Da waren schon viele überrascht vom Geschmack und von der Kochkunst des Essens.

VuB: Vielen Dank für eure vielschichtigen Gedanken!

Wussten Sie schon ...

... dass eine Spende des Sozialdienstes katholischer Frauen (SkF) das Gymnasium bei St. Stephan erreicht hat?

Seit Januar 2022, als der SkF mit seiner „Sonnenküche“ das Catering unserer Schulmensa übernommen hat, ist eine nicht ganz unerhebliche Zahl von Besteck verloren gegangen. Auf Betreiben von Hausleiter Peter Holzapfel stiftete der SkF den Stephanerinnen und Stephanern jeweils rund 70 Gabeln und Kleine Löffel.

Wir sagen von Herzen Dankeschön für diese hochwillkommene Unterstützung!

... dass auch nach dem Ende der Mittagsverpflegung Mitte Juli der SkF weiterhin die Stephanerinnen und Stephaner mit Speisen versorgt?

An den drei Projekttagen von Montag, den 25. Juli bis Mittwoch, den 27. Juli werden für die im Haus anwesenden Schülerinnen und Schüler jeweils von 9.30 bis 10.30 Uhr in der Pausenhalle des Hauptgebäudes frische Leberkäsemmeln zum Preis von 2,00 Euro angeboten.



Am Mittwochabend bei der Serenade können die Besucher bei einem kühlen Getränk, das die SMV anbietet, auch das Fingerfood der „Sonnenküche“, unseres Mensacaterers, genießen.

Ein Kontrastprogramm dazu bietet dann die Versorgung während des Sponsorenlaufs am Donnerstag, den 28. Juli. Im Pausenhof des Neubaus versorgt das Team der Gesunden Pause die Läuferinnen und Läufer kostenlos mit Obst, Gemüse und Getränken.

Ein siebenfaches Angebot

Beim Schulfest am 28. Juli steht ein breites Speisenangebot durch den SkF zur Verfügung.

Der SkF und die „Sonnenküche“ kommen am Abend des vorletzten Schultages im Rahmen des Schulfestes ab 18.45 Uhr wieder voll in Schwung. Folgende Speisen stehen zur Wahl:

Pizzaschnitte „Cucina del Sole“ (vegetarisch)	2,50 Euro
Leberkäsemmel	3,00 Euro
Bratwurstschnecke in der Semmel	3,00 Euro
Nudelbox (vegetarisch)	4,50 Euro
Vegetarischer Döner mit Grillgemüse im Fladenbrot	5,50 Euro
Ofenfrischer Leberkäs mit Kartoffel-Gurken-Salat	5,50 Euro
Schweinehals vom Grill mit Kartoffel-Gurken-Salat	6,00 Euro

Um die Schlangen bei der Ausgabe möglichst kurz zu halten und auch eine gewisse Kalkulation der Nachfrage zu ermöglichen, können die Bezahl-Bons für die Speisen bereits im Vorfeld erworben werden. Von Montag bis Mittwoch findet der Verkauf in den Sekretariaten und auch beim Verkauf der Leberkäsemmeln in der Pausenhalle statt. Selbstverständlich können aber Bons für alle Speisen – solange der Vorrat reicht – auch am Abend selbst ab 18.00 Uhr im Pausenhof erworben werden.

In diesem Zusammenhang soll daran erinnert werden, dass die Sonnenküche (wie sonst auch) nicht auf Gewinn ausgerichtet ist, sondern dass mit der Übernahme des Caterings beim Schulfest auch das tägliche Mittagessen in der Mensa gegenfinanziert und letztlich ermöglicht wird. Wir freuen uns auf ein schönes Sommerfest bei gutem Wetter!



Neben dem SkF mit seinen pikanten Speisen sind noch weitere „Verpfleger“ vertreten: Der Verkauf von Getränken durch den Elternbeirat sowie aller durch die Klassen angebotenen Süßspeisen wird mit Bargeld abgewickelt. Auch hier ist es so, dass der gesamte „Gewinn“ des Schulfestes je zur Hälfte einem sozialen Projekt und dem Elternbeirat für seine Unterstützung zur Verfügung steht.

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

Casa Donna

Übergangwohnheim für obdachlose Frauen

Das Übergangwohnheim für obdachlose Frauen betreibt der Sozialdienst katholischer Frauen (SkF) im Auftrag der Stadt Augsburg. Es bietet Platz für bis zu 30 Frauen, die aus **verschiedenen Gründen** nicht mehr über eigenen Wohnraum verfügen. Hier sind unter anderem physische oder psychische Erkrankung, Zwangsäumung, Tod bzw. Trennung von Partner oder Partnerin, Haftentlassung, Drogen- und/oder Alkoholsucht, fehlende bzw. geringe finanzielle Ressourcen, fehlende Unterstützung oder soziale Beziehungen zu nennen.



Unser Anspruch im SkF geht weit darüber hinaus, den Frauen nur reines Obdach anzubieten. So sind wir unter anderem auch **Ansprechpartner bei psychosozialen Problemstellungen**, geben Unterstützung bei der Wohnungssuche oder sind Anlaufstelle bei organisatorischen und behördlichen Angelegenheiten. Die Frauen erfahren im Casa Donna große Wertschätzung als Person und fühlen sich und ihre Anliegen ernst genommen. Die Prämisse unserer Begleitung ist hierbei immer, **Hilfe zur Selbsthilfe** zu geben. Der Schwerpunkt unserer Arbeit liegt zunächst darin, den Frauen in einem menschenwürdigen Umfeld

Sicherheit und Stabilität zu vermitteln. Wir wollen dabei den Frauen ihre Würde zurückgeben und ihr Selbstwertgefühl stärken. Dies kann auf unterschiedliche Weise geschehen, z.B. durch einen spendenfinanzierten Friseurbesuch oder das Erlebnis, für die Gemeinschaft wichtig zu sein, indem man einen kleinen Dienst übernehmen darf.

In persönlichen Gesprächen werden die jeweiligen Lebenssituationen der Klientinnen thematisiert und Schritte erarbeitet, um beispielsweise eine finanzielle Grundabsicherung zu erreichen. Weiterhin unterstützen wir die Frauen durch **Vermittlung an entsprechende Beratungsstellen**, wo sie ihre individuellen Probleme aktiv in die Hand nehmen und dadurch eine



Form der Selbstwirksamkeit erfahren können. Mittel- bis langfristiges Ziel unserer Arbeit ist es, mit den einzelnen Bewohnerinnen eine für sie passende Wohn- und Lebensform zu finden.

Ein Fallbeispiel

Frau F. kam nach einem sechsmonatigen Aufenthalt in einer psychiatrischen Klinik zu uns. Trotz traumatischer Erlebnisse und Angststörungen konnte sie sich auch im äußersten Zustand ihrer Krankheit selbst um Hilfe bemühen. Bei ihrer Ankunft ist Frau F. verschüchtert und unsicher. Schnell konnten wir erkennen, dass sie viel Potenzial und gute Fähigkeiten hatte, um im Leben zurechtzukommen.



Aufgrund ihrer Ausbildung und Persönlichkeit erledigte sie zuverlässig alles Notwendige und nahm dankbar jede Unterstützung an. In regelmäßigen Gesprächen konnten wir sie in ihrem Selbstvertrauen stärken, sodass sie sich schließlich wieder zutraute, sich um eine Arbeit zu bemühen. Ihrem Wunsch nach einer langfristig niedrighwelligen Betreuung entsprechend, konnten wir sie in eine betreute Wohnform vermitteln. Der Einzug verzögerte sich jedoch, sodass wir Frau F. die Notwohnung des SkF am Judenberg anboten. Wir begleiteten ihren Einzug und förderten sie weiter in ihrer Eigenständigkeit. Nach Abschluss der Renovierungsarbeiten zog Frau F. dann in die betreute Wohnform. Wir begleiteten den Umzug und kooperierten mit dem dortigen sozialen Dienst. Frau F. hat selbstständig eine Vollzeit-Arbeit gefunden. Nachdem sie sich selbst die Kautionspart hat, fehlte noch Geld für Möbel. Mit einer großzügigen Spende der Kartei der Not konnten wir sie auch dahingehend unterstützen, in einer eigenen kleinen Wohnung, nach ihren Vorstellungen gestaltet und mithilfe weiterer sozialer Anbindung eigenständig zu leben. Der Aufenthalt im Casa Donna war für Frau F. der Start in ein neues Leben in geordneten Bahnen.

Kontakt

Stadtberger Straße 15

86157 Augsburg

Tel. (0821) 207179- 65

Fax (0821) 207179- 67

E-Mail: casa-donna@skf-augsburg.de

Netzauftritt: www.casadonna-skf.de



Da schraubt sich was nach oben

Die Preisschraube im Lebensmittelbereich hat rapide angezogen

Peter Holzapfel, der Hausleiter beim Sozialdienst katholischer Frauen (SkF) im Afraheim und Leiter des Projektes „Schulcatering“ bei uns am Gymnasium bei St. Stephan, runzelt in letzter Zeit des Öfteren die Stirn. Die Preisspirale im Lebensmittelbereich weist teilweise steil nach oben. Und das alte Credo, man könne doch auf Kosten der Qualität beim Wareneinsatz den Preis halten, hat die „Sonnenküche“ noch nie mitgemacht.



Der Preisdruck im Lebensmittelbereich macht sich bemerkbar. (Quelle: Westdeutsche Allgemeine Zeitung – www.waz.de)

Die Firma Chefs Culinar Süd hat ihren Sitz in Zusmarshausen und beliefert im großen Stil Kunden aus der Gastronomie. In einer Veröffentlichung hat Chefs Culinar zusammengestellt, wie die Preise in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelversorgung innerhalb eines Jahres (von März 2021 bis März 2022) angezogen haben. Wir stellen ein paar Zahlen dieser repräsentativen Erhebung vor.

Molkereiprodukte	verteuert um 24,94%
Frischfleisch und Frischgeflügel	verteuert um 23,03%
Grundnahrungsmittel (z.B. Nudeln, Reis)	verteuert um 16,14%
Gewürze	verteuert um 12,72%
Fisch	verteuert um 11,06%
Obst und frisches Gemüse	verteuert um 10,59%
Reinigung und Küchenhygiene	verteuert um 6,31%

Noch bewahrt Peter Holzapfel seine Ruhe. Wenn der Lebensmittelmarkt sich aber nicht entspannt, wird er sich im Herbst an eine Neukalkulation machen.