

# Kleine Personalprobleme trüben die Feierstimmung

**Leonberg** In der Triangel-Mensa im Schulzentrum ist gestern das 200 000. Essen ausgegeben worden. *Von Arnold Einholz*

Noch 3, 2, 1 .... 200 000! Lauter Beifall. Teresa Fischer, die Siebtklässlerin am Johannes-Kepler-Gymnasium, weiß nicht, wie ihr geschieht, als sie plötzlich in der Triangel-Mensa im Zentrum der Aufmerksamkeit von Hunderten Schülern, Lehrern und Gästen steht.

Zum Glück kann sie sich buchstäblich an ihrem Essenstabeletts festhalten. Da tritt

Oliver Zander, der Vorsitzende des Triangel-Vereins auf sie zu, überreicht ihr einen Gutschein und sorgt für Aufklärung. Die Gymnasiastin hat gestern kurz nach 13 Uhr das 200 000. Mittagessen ausgehändigt bekommen, seit die Mensa im Schulzentrum am 12. Oktober 2009 eröffnet wurde.

Und noch eine interessante Zahl fällt in der Runde: Diese Essen wurden an 555 Öff-

nungstagen von den Kocheltern zubereitet und ausgegeben. Rund 640 Essen pro Tag sind inzwischen in der Triangel schon Normalität. Die Mensa mit ihrem Trägerverein ist ein Beispiel von großem bürgerschaftlichen Engagement. Mehr als 300 Frauen und Männer setzen sich Tag für Tag dafür ein, dass ein frisch zubereitetes Mittagessen auf dem Tisch steht.

„Das ist inzwischen eine Erfolgsgeschichte, mit der man beim Bau der Triangel nicht gerechnet hat“, sagt der Oberbürgermeister Bernhard Schuler. „Wir können froh sein, dass so gebaut wurde, denn die Triangel wertet die Stadt hier auf und erfüllt sie mit Leben.“ Es sei ein Tag der Freude, wenn man sehe, wie gut die Mensa angenommen wird. „Aber es ist auch ein Tag der Dankbarkeit für den Triangel-Verein und seinen Vorsitzenden Oliver Zander sowie für alle, die sich hier ehrenamtlich einbringen“, ist der Oberbürgermeister voll des Lobes.

Der Verein trägt das gesamte wirtschaftliche Risiko der Mensa, schon allein vor dem Hintergrund, dass für rund 100 000 Euro im Jahr Lebensmittel eingekauft werden. Er ist auch der Arbeitgeber der Hauswirtschafterin Selma Poell. Seit November 2012 wird sie von Alexandra Stahl unterstützt. Sie kam über eine Kooperation mit Pffikus zur Mensa, denn täglich beschäftigt der Verein in der Spülküche auch Mitarbeiter der Integrations-

firma. Zudem verwaltet der Verein die rund 2500 Chipkarten, über die das Essen verrechnet wird.

„Die tragende Säule sind die Kocheltern und ihr dauerhaftes Engagement, denn an vier Tagen in der Woche sind jeweils bis zu acht am Werk“, sagt Oliver Zander. Der Verein hat etwa 310 Mitglieder. Angestrebt werden 500, damit die Aufgaben besser verteilt werden können.

**Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderung gehört auch zum Triangel-Konzept.**

Gestern hatte Zander aber auch eine kleine Sorgenfalte auf der Stirn, denn in der Spülküche muss organisiert werden. Die Firma Pffikus stellt dem Verein eine Anleiterin für die bis zu drei Beschäftigten mit Handicap und die Praktikanten zur Verfügung. Doch nun sieht sich die Integrationsfirma nicht mehr in der Lage, dauerhaft eine Anleiterin zu stellen.

„Wir brauchen aber Kontinuität und Zuverlässigkeit, denn den Kocheltern ist nicht zuzumuten, dass sie nach der Zubereitung und Ausgabe von 600 Essen auch noch spülen“, sagt Zander. Deshalb will der Verein nun zwei 450-Euro-Kräfte einstellen, die auch die Anleitung der Beschäftigten mit Behinderung sowie der Praktikanten, die auf ein versicherungspflichtiges Arbeitsverhältnis vorbereitet werden, übernehmen. „Wir haben da mit Alexandra Stahl gute Erfahrungen gemacht, vielleicht übernehmen wir noch weitere Praktikanten“, sagt Zander mit Blick in die Zukunft.



Der Oberbürgermeister Bernhard Schuler (rechts) und Oliver Zander vom Triangel-Verein gratulieren: Teresa Fischer ist der 200 000. Mensa-Gast.

Foto: factum/Bach