



Durch dem Umbau der Essensausgabe – jetzt als voneinander unabhängige Stationen – ist es dem Triangel-Verein gelungen, den Ablauf zu beschleunigen.

Foto: factum/Rebstock

# Die Mensa ist eine einzige Erfolgsgeschichte

**Leonberg** Der Triangel-Verein hat die Essensausgabe umbauen lassen, um die Wartezeiten der Schüler zu verkürzen. *Von Arnold Einholz*

Der Aufwand hat sich gelohnt.“ Oliver Zander, der Vorsitzende des Vereins Triangel, der im Leonberger Schulzentrum die Mensa betreibt, ist zufrieden. Die Schule hat wieder begonnen und die umgebaute Mensa hat sich beim ersten größeren Ansturm bewährt. Während die Schüler in den Osterferien gewillt hatten, waren in der Mensa nämlich die Handwerker zu Gange gewesen. „Wir hatten schon vorher zwei Essensausgaben, die aber hintereinander lagen“, erklärt Zander. Die Schüler wurden zwar recht schnell versorgt, doch es bildeten sich bei jedem größeren Ansturm längere Warteschlangen. Nun gibt es zwei unabhängige Stationen.

„Der Umbau war dringend nötig, um die Wartezeiten der Schüler zu verkürzen. Das Ziel war, dass keiner länger als zehn Minuten auf sein Essen warten muss“, sagt der Vereinsvorsitzende. Der Umbau hat etwa

13 000 Euro gekostet. „Alles konnte vom Verein aus eigenen Mitteln bezahlt werden unter anderem durch Spenden“, hebt Zander hervor. Er ist stolz: „Die Stadt musste keinen Cent beisteuern und wir konnten somit eine Beitrag dazu leisten, den Haushalt der Stadt zu entlasten.“

Damit wurde ein neues Kapitel in der Triangel aufgeschlagen – eines mehr in einer einzigen Erfolgsgeschichte. 13 Mitglieder haben den Verein am 10. Juni 2008 gegründet. Eigentlich war es darum gegangen, die Tradition der Kochmütter weiterzuführen. Das Ziel: so viele Schüler wie möglich sollen ein gesundes und frisch es Mittagessen genießen können.

Angepeilt waren 250 Mitglieder, heute hat der Verein 247 Mitglieder und diese haben seither mehr als 10 000 Stunden ehrenamtliche Arbeit geleistet. In den Kochteams machen in der Regel jeweils sechs

bis acht Eltern mit. Der Kochbetrieb hat am 12. Oktober 2009 begonnen. In den 232 Tagen sind etwa 60 000 Essen ausgegeben worden. Im Schnitt sind es mehr als 250 pro Tag. In Spitzenzeiten wurden schon weit mehr als 400 Menüs serviert. In der zweiten Hälfte des Schuljahres lässt der Betrieb üblicherweise dann etwas nach. Dann fehlen nämlich die Abiturienten und die 10. Klassen der Gerhart-Hauptmann-Realschule. Außerdem: Der Verein trägt das wirtschaftliche Risiko für den Betrieb und hat als Hauswirtschaftsleiterin Selma Poell eingestellt. Seit Januar 2010 besteht eine Kooperation mit dem Verein Pfiffikus und so werden zwei Menschen mit Behinderung im Bereich der Spülküche beschäftigt.

„Der Verein legt Wert darauf, dass die Lebensmittel aus der Region kommen“, sagt Oliver Zander. Beim Fleisch sei darauf geachtet worden, dass ein Metzger die Mensa beliefert, der die Tiere in der Region

schlachtet und kurze Wege hat, wie die Metzgerei Blum aus Althengstett. „Leider hat sich aus der Region noch kein Gärtner bereit erklärt, uns mit frischem Obst und Gemüse zu beliefern“, bedauert Zander. „Ich glaube, die wissen nicht, wie viel wir brauchen“, meint Zander angesichts der Tatsache, dass der Verein 2010 für mehr als 75 000 Euro Lebensmittel eingekauft hat.

Insgesamt hat die Mensa 1700 potenzielle Esser, so viele Chipkarten hat der Verein ausgegeben. Die Eltern zahlen Geld auf das Vereinskonto ein, das automatisch auf die Karte gutgeschrieben und in der Mensa abgebucht wird. „Bei Kindern von Hartz IV-Empfängern wird das Guthaben von der Stadt auf die Karte geladen, niemand ist identifizierbar“, betont Zander.

**Informationen** Den Speiseplan findet man unter [www.triangel-leonberg.de](http://www.triangel-leonberg.de) sowie bei Twitter unter: [triangel4you](https://twitter.com/triangel4you) und natürlich in Facebook.

**„Der Verein legt Wert darauf, dass die Lebensmittel aus der Region kommen.“**

Oliver Zander  
vom Triangel-Verein