

# Online bestellt – frisch auf den Tisch



Freuen sich, dass der Betrieb losgeht: Samtgemeindebürgermeister Rolf Roth (von links), AlsterFood-Vertriebsleiterin Martina Schwemer, Schulleiter Klaus Bodendieck, AlsterFood-Objektleiter Alireza Solati, Didaktische Leiterin Stefanie Bolinski, Konrektor Eberhard Frank, AlsterFood-Geschäftsführer Hajek Amadeus, Hausmeister Michael Drewes und Andrea Götzl vom Schulverein Ernst-Reinstorf-Schule. Foto: mhe

**Ganztagsschule:  
Die neue Mensa  
der Ernst-Reinstorf-  
Schule in  
Marschacht wurde  
jetzt eingeweiht**

VON MARIEKE HENNING

Marschacht. Online das Mittagessen im Voraus buchen und bezahlen – für die Schüler der Ernst-Reinstorf-Schule in Marschacht ist das ab sofort möglich. Dort wurde in den letzten Wochen fleißig angepackt, damit jetzt die neue Mensa eingeweiht werden konnte. Schulleiter Klaus Bodendieck dankte in diesem Zu-

sammenhang Hausmeister Michael Drewes: „Wenn wir dich nicht gehabt hätten, wären wir nicht zeitgerecht fertig geworden.“

Seit diesem Schuljahr ist die Oberschule mit gymnasialem Angebot eine offene Ganztagsschule. Seit September kam das Essen von der Lebenshilfe – eine Übergangslösung. Der neue Caterer AlsterFood bietet in dem neuen Mensa-Container von Montag bis Donnerstag ein Mittagessen an, in den großen Pausen gibt es im Kiosk zudem belegte Brötchen, Getränke und anderes. Schulleiter Bodendieck hat das neue Bestellsystem bereits selbst ausprobiert: „Im Moment sind wir eingeschränkt und können nur entsprechend der aktuellen Verordnungen agieren, aber

wir haben das Ganze geplant, um Schüler zu begeistern“, sagt der Schulleiter. Als Schulträger

**„Wir haben das  
Ganze geplant,  
um Schüler zu  
begeistern“**

sagt Schulleiter  
**Klaus Bodendieck**

trägt der Landkreis die Kosten des Angebotes – er kommt sowohl für den Container als auch für die angemietete Innenausstattung auf.

„Ich möchte mich auch beim Team des Deichhauses, bei der Lebenshilfe und bei Samtgemeindebürgermeister Rolf Roth bedanken“, sagte didaktische Leiterin Stefanie Bolinski. „Wir haben uns gemeinsam hingesetzt und geplant.“ So wurde gemeinschaftlich die übergangsweise Verpflegung durch die Lebenshilfe auf die Beine gestellt. Besonders angeht ist Stefanie Bolinski davon, wie sehr die Ganztagsgruppe seit Schuljahresbeginn zusammengewachsen ist. Sie hofft, dass künftig viele der Kinder das neue Angebot wahrnehmen werden.

Der Caterer AlsterFood arbeitet mit dem sogenannten „Cook and Chill“-Verfahren. Die angelieferten Mahlzeiten sind nur zu etwa 80 Prozent fertig gegart. Die letzten Schritte der Zubereitung erfolgen vor Ort. So kommt das Essen ganz frisch auf den Tisch. Die Lebensmittel kommen gekühlt an – die Kühlkette wird nicht unterbrochen. „Das Ganze funktioniert sehr gut“, freut sich Martina Schwemer, Vertriebsleiterin von AlsterFood. Zur Auswahl stehen täglich auch eine vegetarische Alternative zum Menü und ein Nachtisch. AlsterFood kocht – da wo es geht – mit regionalen, frischen und nachhaltigen Bio-Lebensmitteln. Weitere Infos finden Interessierte im Internet unter [www.alsterfood.de](http://www.alsterfood.de).

WAU 5.11.20