

1. Historie
2. Mensabetrieb Gesamtschule Münster Mitte
3. Aufbau / Struktur des Vereins
4. Auszeichnungen
5. Ausblick

I. Historie

1. Gründungsversammlung am 11.05.2016 (18 Personen anwesend)
2. Satzung regelt Zweck, Gemeinnützigkeit, Mittel, Mitgliedschaft, Rechte und Pflichten, Vorstand, Rechnungsprüfung
„Zweck des Vereins ist die Unterstützung der GEMM, insbesondere durch die Versorgung der Schüler*innen mit guter ernährungsphysiologisch wertvoller Verpflegung zu angemessenen Preisen“.
3. Vorstand: 2 Eltern - 2 „geborene“ Mitglieder aus der Lehrer*innenschaft.
4. Eintragung ins Vereinsregister (Registerblatt VR 5611)
5. Start des Mensabetriebs zum Schuljahr 2016/17



Mensaverein Gesamtschule Münster Mitte e.V.

II. Mensabetrieb

Gesamtschule Münster Mitte, Jüdefelderstraße 10, 48151 Münster

- ca. 700 Schüler*innen
- Für alle Schüler*innen ist das Essen an den Langtagen verpflichtend. Mit Eintritt in die Schule verpflichten sich die Eltern einen monatlichen Betrag (55,- für 5 bzw. 44,- € für 4 Tage in der Woche) zu zahlen.
- Gegessen wird in drei Schichten (Jg. 5/6, 7/8, 9/10) an Gruppentischen mit fester Einteilung. Der Tisch ist gedeckt und wird vom Tischdienst klassenweise wöchentlich wechselnd mit Schüsseln versorgt. Die SuS setzen sich an den Tisch und essen.
- 2 Gerichte zur Auswahl (1x vegetarisch, Do Veggiday) , große Salatbar, Nudelbar für Jg. 9/10, Nachtisch, Wasser in Karaffen (Wasserspender)
- Einbettung der Schule (Hauswirtschaft als Fach in der Schulküche, Mensa-AG, Feedback-Kultur, ...)
- Stadt Münster stellt Räume, Mobiliar, Standard-Ausrüstung, Reinigungsmittel, Personalkostenzuschuss, ...

III.a Struktur des Vereins

- Vorstand mit 4 Personen übernimmt alle Aufgaben des laufenden Geschäftes und vertritt den Verein nach außen
- Regelmäßige Vorstandssitzungen
- Steuerbüro übernimmt sämtliche Lohnbuchungen, Erstellung von Monats-/Jahresübersichten, Personalangelegenheiten (Versicherungen, ...), Vorbereitung der Kassenprüfung, Steuerangelegenheiten, ...

III.b Aufgaben des Vereins

- Personalmanagement
 - 8 Mitarbeiter*innen
 - ✓ Küchenleitung (Köchin)
 - ✓ Zubereitung (Ökotrophologin, Köchin)
 - ✓ Service (2 Küchenkräfte)
 - ✓ Spülküche (3 Spülkräfte)
 - regelmäßiger Austausch mit der Küchenleitung
 - Vertragsmodalitäten, Einstellungsverfahren, ...
- „Kostenkontrolle“
- Anschaffungen
- Kontakt mit der Stadt, mit den Lieferanten, ...
- Öffentlichkeitsarbeit
- Thematische Schwerpunkte: Nachhaltigkeit, Regionalität, Ökologie

IV. Aktionen / Auszeichnungen

- 21.09.2017: Pionierkantine im Rahmen von „NRW isst GUT“



- 16.09.2017: Feeding the 5000

