

### Schülerzahlen im Schuljahr 2016/2017

	Eschweiler (EW)				Stolberg (SB)				Gesamt
	Klasse	Anzahl	Jahrgänge	Gesamt	Klasse	Anzahl	Jahrgänge	Gesamt	EW+SB
	U1	9	1-4	19	1/2	11	1-4	34	53
	U2	10			3/4	10			
	/				4/5	13			
GGT* (67)	M1	13	5 und 6	24	6	13	5 und 6	23	47
	M2	11			6/7	10			
	M3	15	7	72	7	12	59	132	
M4	13	8	8		15				
O1	15	9	9		16				
O2	14	10	10		16				
O3	15	10	/						
	Standort Eschweiler				115	Standort Stolberg			116

\* GGT = Gebundener Ganztag

### prognostizierte Schülerzahlen 2017/2018

	Eschweiler (EW)					Stolberg (SB)				Gesamt
	Klasse	Anzahl	Jahrgänge	Gesamt		Klasse	Anzahl	Jahrgänge	Gesamt	EW+SB
	U1	10	1-4	21	GGT SB (51)	1/2	11	1-4	36	57
	U2	11				3/4	11			
	/					4/5	14			
GGT EW (109)	M1	10	5 und 6	22	6	15	5 und 6	15	37	
	M2	12			/					
	M3	13	7	66	7	15	67	133		
M4	14	8	8		15					
O1	14	9	8/9		10					
O2	14	10	9		14					
O3	11	10	10		13					
	Standort Eschweiler				109	Standort Stolberg			118	227

## 1. Standort Eschweiler

### 1.1 Raumkonzept Eschweiler

Im Rahmen der Entwicklung und Fortschreibung des Konzepts zum gebundenen Ganztage aufsteigend ab Klasse 5/6 am Eschweiler Standort wurden vorhandene Räume entsprechend der Notwendigkeiten zur Abwicklung des Ganztagsunterrichts umfunktioniert und funktional zur Erreichung der selbstgesetzten Ziele genutzt. So wurde zum Beispiel für den Freizeitbereich der Nebenraum der Aula zu einem Tischtennisraum umfunktioniert, im ehemaligen Sportmateriallager hat eine Schülerbibliothek Platz gefunden. Ein weiterer Abstellraum wurde mit einem Boxsack ausgestattet, den die Schülerinnen und Schüler sowohl während der Unterrichtszeit individuell zur Entlastung (die Einverständnis der Lehrkraft vorausgesetzt) aber auch während der Freizeit nutzen können. Klassenräume werden als Hausaufgabenräume genutzt.

Im Oktober 2012 wurde seitens der Schulleitung ein Antrag zur Ausstattung und zum Umbau der Mensa gestellt (s. Anhang). Für die Mittagspause werden laut Konzept zwei Klassenräume in einem während der Umbauphase der Schule zur Verfügung gestellten Pavillon, der an die Schulküche angrenzt, genutzt.

Baulich wurde ein Durchgang vom alten Gebäudetrakt zur Mensa geschaffen, der Zwischenraum zwischen den beiden Klassenräumen, der zur Essensausgabe umfunktioniert werden soll, wurde mit Wasseranschlüssen ausgestattet. Im Schuljahr 2015/2016 wurde eine Industriespülmaschine und eine Essensausgabetheke beantragt und bewilligt, die im besagten Zwischenraum Platz finden sollen.

### 1.2 Mensa

Derzeit befindet die Mensa sich noch in einem provisorischen Zustand. Die Essensausgabe erfolgt auf einer aus Tischen bestehenden Theke, die mit zwei Warmhaltebehältern und Spuckschutz versehen sind.

Mit steigender Schülerzahl im gebundenen Ganztage weisen sich die beiden Klassenräume im Pavillon als zu klein aus. In zwei Essensschichten verteilen sich die Schülerzahlen aktuell wie folgt:

Essensschicht	Klasse	Anzahl	gesamt
12:00 bis 12:20	M1	13	24
	M2	11	
12:30 bis 12:50	M3	15	43
	M4	13	
	O1	15	

Besonders in der zweiten Essensschicht verschlechtert sich die Situation merklich. In beiden Mensaräumen sind insgesamt 45 Essensplätze eingerichtet, in der zweiten Schicht sind fast alle Plätze besetzt, der Geräuschpegel steigt immens schon alleine durch Tischgespräche, klapperndes Geschirr oder Stühlerücken. Die beengte Situation führt zu vermehrten Konflikten zwischen den Schülerinnen und Schülern, welche noch verstärkt werden, wenn Kolleginnen oder Kollegen erkrankt sind und deren Schülergruppen auf die übrigen aufgeteilt werden müssen. In diesem Fall müssen pro Lerngruppe 2-3 Schüler zusätzlich beaufsichtigt werden. Darüber hinaus kommt es zu längeren Wartezeiten, da kein externes Küchenpersonal zur Verfügung steht, das die Essensausgabe vornimmt. Derzeit übernehmen diese Aufgabe

Schülerinnen und Schüler unserer Oberstufenklassen, die nicht im gebundenen Ganztagsunterricht unter der Anleitung unserer Hauswirtschafterin (eigentlich: Stelle zur Steigerung der Berufsfähigkeit).

Eine dritte Essensschicht würde die Schülerzahlen vor allem während der zweiten Schicht entzerren, die Einführung ist jedoch derzeit nicht möglich, da die Schülerinnen und Schüler, die die Essensausgabe übernehmen, um 13:15 Uhr Schulschluss haben. Zur Säuberung der Küche und zur Vorbereitung der Mensa für den nächsten Tag wäre nach einer potentiellen dritten Essensschicht nicht mehr genügend Zeit.

Viele unserer Schülerinnen und Schüler sind mit der Vielzahl an Eindrücken und mit der daraus resultierenden Lautstärke in der Mensa überfordert. Die Folge sind häufige Konflikte und eine wenig entspannte Essenssituation.

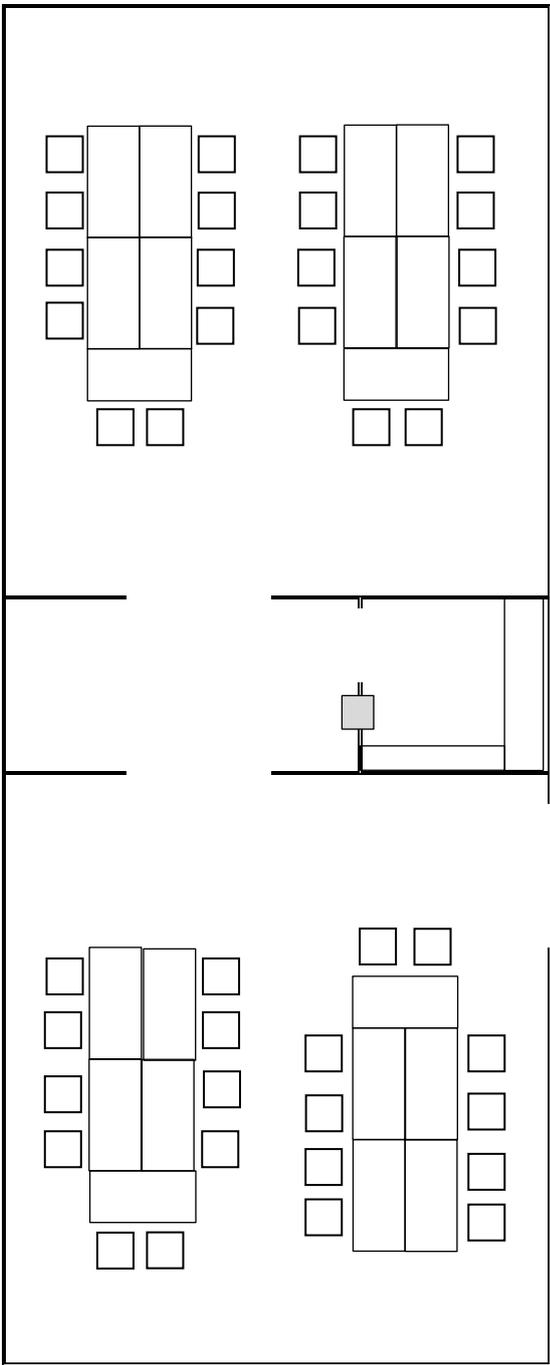
Mit der Einführung des gebundenen Ganztags ab Klasse 1 ab dem Schuljahr 2017/2018 würden prognostisch insgesamt 109 (s. Schülerzahlprognose Schuljahr 2017/2018) Schülerinnen und Schülern am Mittagessen teilnehmen. Die Einführung einer dritten Essensschicht wird spätestens dann aus oben genannten Gründen unabdingbar, das Konzept der Übernahme der Essensausgabe durch Oberstufenschüler kann nicht mehr aufrechterhalten werden, da sich alle Schüler im gebundenen Ganztagsunterricht befinden und am Mittagessen teilnehmen sollen.

Zur Verbesserung der Situation muss die **Lehrküche als weiterer Mensaraum** mitgenutzt werden. Diese ist derzeit jedoch nur schlecht schallisoliert, hier müssten entsprechende Maßnahmen (z.B. schalldämpfende Styroporplatten im oberen Drittel der Wände und an der Zimmerdecke, etc.) vorgenommen werden, um eine angenehme Essensatmosphäre zu schaffen und auch dem Anspruch der Lehrergesundheit des aufsichtsführenden Personals nachzukommen. Darüber hinaus müssen dort analog zur Mensa 20 Essplätze mit entsprechendem Mobiliar eingerichtet werden. Die Essensausgabe, die Säuberung der Küche und Essenstheke sowie die Vorbereitung der Mensaräumlichkeiten für den nächsten Tag muss zukünftig über externes Personal, welches vom Träger finanziert wird, betrieben werden. Unter oben beschriebenen Bedingungen kann folgender Ablauf für das Mittagessen am Eschweiler Standort eingeführt werden:

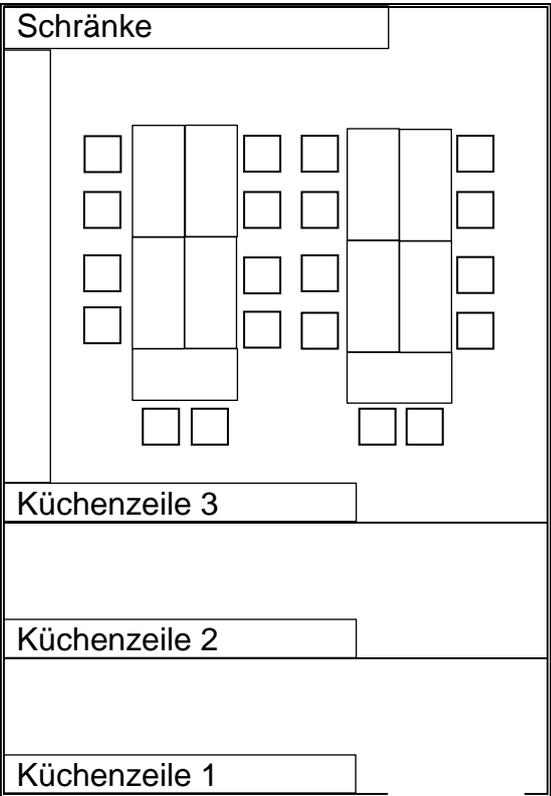
	<b>12:00 bis 12:20</b>	<b>12:30-12:50</b>	<b>13:00-13:20</b>
<b>Lehrküche</b>	U1 (10 SuS)	M2 (12 SuS)	O1 (14 SuS)
<b>Mensa 1</b>	U2 (11 SuS)	M3 (13 SuS)	O2 (14 SuS)
<b>Mensa 2</b>	M1 (10 SuS)	M4 (14 SuS)	O3 (11 SuS)

1.2.1 Raumplan

Mensa



Lehrküche



## 1.2.2 Bedarf am Standort Eschweiler

### Personell

- Personal für die Essensausgabe im Zeitrahmen von 11:30 bis ca. 14:00 Uhr an den Tagen Montag, Dienstag und Mittwoch

### Sächlich:

Produkt	Anzahl	Einzelpreis brutto	Gesamtpreis	Zuordnung Sachkonto	Jahr der Umsetzung
Backwinkel: Schalenstuhl Ilvy rot	7	49,95€	349,65€	52840300	2018
Backwinkel: Schalenstuhl Ilvy blau	7	49,95€	349,65€	5284030	2018
Backwinkel: Schalenstuhl Ilvy beige	6	49,95€	299,70€	52840300	2018
Gastro24.de: Euronorm Abräumwagen	3	228,48€	685,44€	52840300	2018
Gastro24.de: Polyester- Tablett, EN	40	10,70€	428,00€	52840300	2018
Gastro-inn.de: Tellerspender, beheizt, 2x50 Teller	1	1270,92€	1270,92€	08110002	2018
Küche gem. Angebot Gerardy	1	11.000,00 €	11.000,00 €	08110002	2017
Gewerbespül- maschine	1	3.200,00 €	3.200,00 €	08110002	2017
			17.583,36 €		

zuzüglich

- Schalldämmung in der Lehrküche

## 2. Standort Stolberg

Am Standort Stolberg haben im Schuljahr 2015/2016 Gespräche bezüglich baulicher Maßnahmen im Hinblick auf die Einrichtung einer Mensa im Schulgebäude stattgefunden. Man kam zu der Einigung mit der Schulamtsleitung Frau Jansen, dass der bisherige OGS-Essensraum im Untergeschoss des Schulgebäudes mit dem angrenzenden Klassenraum mittels Durchbruch verbunden werden soll. So ergibt sich ein ca. 80m<sup>2</sup> großer Raum, der als Mensa genutzt werden könnte. Bislang sind noch keine baulichen Maßnahmen vorgenommen worden.

Folgende Bedarfe an Ausstattung ergeben sich zusätzlich:

**Personell:**

- Personal für die Essensausgabe im Zeitrahmen von 11:30 bis ca. 14:00 Uhr an den Tagen Montag, Dienstag und Mittwoch

**Sächlich:**

Produkt	Anzahl	Einzelpreis brutto	Gesamtpreis
Backwinkel: Schalenstuhl Ilvy rot	14	49,95€	699,30€
Backwinkel: Schalenstuhl Ilvy blau	14	49,95€	699,30€
Backwinkel: Schalenstuhl Ilvy beige	12	49,95€	599,40€
Betzold: Klapptisch 160x70	20	212,00€	4240,00€
Gastro24.de: Euronorm Abräumwagen	3	228,48€	685,44€
Gastro24.de: Polyester-Tablett, EN	40	10,70€	428,00€
Gastro-inn.de: Tellerspender, beheizt, 2x50 Teller	1	1270,92€	1270,92€
Gewerbespül- Maschine gem. Angebot Gerardy	1	3.200,00 €	3.200,00 €
			11.822,36€

zzgl: 1 Essensausgabetheke