

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Eltern und liebe Lehrerinnen und Lehrer,

ich freue mich auf das **Miteinander** in der **Mensa** im Schuljahr 2022/2023. In den vergangenen zwei Jahren haben wir während der Corona-Zeit mit vielen Gesprächen und kleineren Änderungen versucht den Spagat zwischen Qualität, bio-fair-regional, günstiger Preisgestaltung und Flexibilität bei der Essensbestellung zu schaffen.

Wie ist der Stand heute? In der Mensa sind die Essensteilnehmenden auch "nach Corona" auf so niedrigem Niveau verharret, dass das Angebot und die Preisgestaltung daran angepasst werden müssen, um das Mittagessen überhaupt weiter anbieten zu können. Wir sind dankbar für das Engagement der Mensabeteiligten und Umfragerückmeldungen, um darauf aufbauend ein attraktives Angebot zu machen.

Wir erleben derzeit Preissteigerungen wie wir sie alle bisher nicht kannten, z.B. für Butter, Löhne, Energie. Die dauerhaft geringe Abnahmemengen und Kostensteigerungen sind der Grund für das neu strukturierte Angebot, das zum einen **Qualität** und zum anderen **Auswahl** bietet:

- frisch gekochte, hochwertige, fair und inklusiv produzierte Menüs und Pasta zu einem kostendeckenden Preis (abhängig von den Abnahmezahlen)
- Orientierung an realen Essenswünschen, z.B. mit der Möglichkeit Menüs auch ohne Salat zu bestellen
- preiswerte Snack-Angebote und vielfältige Kiosk-Produkte in der Mensa
- neue Speise-Highlights wie Street-Food-Aktionstage

Das angebotene Mittagessen ist in dieser Form nur durch das starke freiwillige Engagement des Erzbistums Paderborn möglich.

IN VIA St. Lioba ist eine soziale Einrichtung in Paderborn. Mit unserem Inklusionsunternehmen bieten wir Beschäftigung für Menschen mit Einschränkungen, die ansonsten auf dem ersten Arbeitsmarkt schwer einen Job finden würden. Wir kochen in kleinen Mengen und dabei möglichst regional, saisonal und nachhaltig zu einem fairen Preis mit WERTschätzung für alle Beteiligten: Essensteilnehmende und fair entlohnte Beschäftigte.

Wir wollen #vielfaltleben #nachhaltiganbauen #regionalkaufen #fairproduzieren #achtsamessen. Alle miteinander können durch eine konstruktive Begleitung sowie **durch Teilnahme am Mittagessen das bestehende Angebot sichern**, die Ziele fördern und die Schulverpflegung stetig besser machen. Wir freuen uns auch über Feedback an besserwerden@invia-stlioba.de und **Lob bitte immer an die Kolleginnen und Kollegen!**

Ihr Christoph Klausing



Am Rolandsbad 1
33102 Paderborn

Telefon: 05251 1552-0

E-Mail: info@invia-stlioba.de

Web: www.invia-stlioba.de

Geschäftsführer: Christoph Klausing

Miteinander
Mensa
2022/2023



CATERING
St. Lioba

IHR AUFTRAG FÜR
INKLUSION UND DEN
SOZIALEN ZWECK IST
UNSER AUFTRAG FÜR
MEISTERQUALITÄT

Snacks

Noch stärker als bisher wird der Wunsch nach einem vielfältigen Speiseangebot bedient: Leckere Snacks werden preiswert ohne Vorbestellung angeboten, um eine sättigende Stärkung für den Tag zu bieten. Verschiedene vorgefertigte Produkte wie Pizza oder Lasagne kommen heiß aus dem Ofen.



Menüs

Bei St. Lioba wird täglich frisch gekocht: möglichst regional, saisonal und nachhaltig und teilweise mit Gemüse und Kräutern aus eigenem Anbau. Zu den Menüs in der Mensa (zumeist montags bis mittwochs) kann wahlweise (!) ein Beilagensalat bestellt werden.



MensaMax

Die MensaMax-Karte bietet für die Mensa nicht nur bargeldlose Bezahlung, sondern auch die Möglichkeit zur Vorbestellung von Menüs. MensaMax gibt Planungssicherheit und ist so ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Informationen zur Karten-Anmeldung gibt es im Schulsekretariat.



Faire Beschäftigung

Bei uns ist Arbeit fair und vielfältig für ALLE Menschen. Wir arbeiten frei von Diskriminierung und bezahlen tariflich fair - egal, ob mit oder ohne Handicap. Wir fördern die Menschen mit guten Arbeitsbedingungen. Außerdem sind wir Unterzeichner der Charta der Vielfalt.



Do & Fr = Streetfood

Zumeist donnerstags und freitags bieten wir Streetfood-Aktionen. Ob Pulled-Pork-Burger, karamelisiertes Gemüse, Panini, Arancini oder Frühlingsrollen. Wir werden in der Mensa mit besonderen Aktionen jede Woche überraschen. Wir freuen uns auf Speisevorschläge an besserwerden@invia-stlioba.de.



Sozialer Zweck

St. Lioba bietet Beschäftigung neben dem Catering außerdem im Café, in der Schneiderei, im Gartenbau und in der Holzmanufaktur. Produktbeispiel: Outdoor-Möbel hier an der Schule. Mit Aufträgen an IN VIA St. Lioba unterstützen Kundinnen und Kunden einen sozialen Zweck.

