

## Kirmes, Krammarkt und verkaufsoffener Sonntag

**Saarlouis.** Der traditionelle Ostermarkt in Saarlouis findet von Freitag, 8., bis Dienstag, 12. April, statt. Neben Kirmes und Krammarkt gehört der verkaufsoffene Sonntag am 10. April zu den Höhepunkten.

„Chaos“ heißt die neue Attraktion auf dem Saarlouiser Ostermarkt. Bei dem 22 Meter hohen Fahrgeschäft von Frank Spangenberg ist Nervenzitler garantiert. Vier Personen passen in jede der insgesamt sechs Gondeln, die sich in atemberaubendem Tempo überschlagen. Viel Spaß und gute Laune bieten auch Fahrgeschäfte wie „Break Dancer“, „Miami“ oder der Flugsimulator.

Der Sonntag, 10. April, ist verkaufsoffen. Fast alle Geschäfte in der Innenstadt nehmen daran teil. Die Öffnungszeiten sind von 13 bis 18 Uhr. Montags und dienstags, 11. und 12. April, gibt es rund um die Kirmes einen Krammarkt. An über 120 Ständen bieten Händler aus ganz Deutschland Wäsche, Geschenkartikel, Haushaltswaren, Gewürze und vieles mehr an.

Am Kirmesdienstag ist wieder Kinder- und Familientag. Um 14.30 Uhr beginnt die Kirmesolympiade, bei der es tolle Preise zu gewinnen gibt. An diesem Tag gelten an vielen Fahrgeschäften ermäßigte Fahrpreise. *red*



Frank Spangenberg kommt mit seinem Fahrgeschäft „Chaos“ zur Osterkirmes nach Saarlouis.

Foto: SZ/Spangenberg

# Wie gut ist das Schulessen?

## Gesund und lecker statt „Matsche und Pampe“ - Kreis Saarlouis als Vorzeigemodell

**Was ist eigentlich gutes Schulessen? Und wie teuer darf es sein? Gesunde und leckere Schulverpflegung ist im Saarland noch keine Selbstverständlichkeit. Doch im Kreis Saarlouis tut sich was.**

Von SZ-Redakteurin  
Nicole Bastong

**Kreis Saarlouis.** „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt!“ – diese Zeiten sind zum Glück in den allermeisten Familien vorbei. Mit der Ganztagschule hat sich das Mittagessen aber immer mehr in die Schulkantinen verlagert. Und dort bleibt hungrigen Kindern oft keine Wahl. Mit „Matsche und Pampe“ lockt man diese aber nicht hinter'm Ofen hervor. Wenn dann auch die Eltern unzufrieden sind mit dem Schulessen, wird oft der Anbieter gewechselt. Und dann wieder, und wieder – in der Hoffnung, dass irgendwann alle zufrieden sind.

Aber was ist eigentlich gutes Schulessen? Es soll lecker aussehen und gut schmecken, sagen die Schüler. Es soll gesund und gleichzeitig bezahlbar sein, meinen die Eltern. Nur – was dem einen schmeckt, will der andere noch lange nicht auf dem Teller haben, und über allem steht auch immer die Frage: Was ist machbar? Schulverpflegung, die allen gerecht wird – ein schwieriges Unterfangen.

Wie schwierig das ist, weiß auch der Leiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Saarland, Christoph Bier: „Schulverpflegung ist ein komplexes Thema, dessen Bewältigung professionelles Know-How vieler Experten voraussetzt.“ Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung versucht deshalb mit ihrem Fachwissen die entsprechenden Experten zusammenzubringen.

Leider hat sich aber das Wissen um die Bedeutung einer gesunden Verpflegung noch nicht in allen Köpfen gesetzt: „Häufig erleben wir, dass Schulverpflegung noch als notwendiges



Essen in der Schule: Mit einem Pausenbrot ist es in Zeiten der Ganztagschule nicht mehr getan. Foto: dpa

Übel wahrgenommen wird, das dann mehr schlecht als recht nebenbei erledigt wird“, schildert Bier. Aber: „Wir verstehen vollkommen, dass die Verantwortlichen mit der Komplexität der Thematik häufig überfordert sind, weshalb wir Schulträgern, Schulen und Trägern der Nachmittagsbetreuung unsere Unterstützung anbieten.“

Dass sich ein umfangreiches

Thema wie Schulverpflegung nicht von heute auf morgen umsetzen lässt, ist klar. Der Wandel zur Ganztagschule kam schnell: 90 Prozent der saarländischen Schulen bieten mittlerweile Mittagessen an, für die Einrichtung und Belieferung einer Kantine sind die Schulträger zuständig, erklärt das Bildungsministerium.

Die Teilnahme am Schulessen ist in Deutschland aber freiwillig, das macht es für die Caterer schwer kalkulierbar und oft auch unrentabel. Deshalb sind es selten Profis, die die Verpflegung organisieren, oft ist Schulverpflegung ein Nebengeschäft von Partyservices, Gasthöfen oder Großküchen, die Kindern denselben Speiseplan bieten wie dem Altenheim.

Nicht zuletzt ist Schulessen auch teuer: Manche Eltern sind nicht in der Lage oder nicht bereit, im saarländischen Durchschnitt 2,90 Euro am Tag und pro Kind zu zahlen.

Aller Anfang ist schwer, aber im Landkreis Saarlouis ist er wenigstens schon gemacht: Der Landkreis gilt als Vorzeigemodell für die Entwicklung eines Konzepts für Schulverpflegung. Seit Mai 2010 hat er sogar eigene die Stelle einer Schulentwicklungsplanerin geschaffen: Natalie Sadik versucht seitdem engagiert, ihr ganzheitliches Konzept von Bewegung und Ernährung zu etablieren. Mit erstem Erfolg: An immer mehr Schulen erwacht das Bewusstsein, dass es nicht nur wichtig ist, den Rahmen zu setzen, sondern auch, ihn mit Inhalt zu füllen. > ausführlicher Bericht Seite C 6

## SCHNELLE SZ

### DIFFERTEN

#### Hallenbad Differten ändert Saunazeiten

Die Gemeinde Wadgassen teilt mit, dass die Öffnungszeiten der Saunalandschaft im Differten Hallenbad geändert worden sind. Ab Sonntag, 10. April, bleibt die Saunalandschaft sonntags geschlossen. *sese*

### SCHWALBACH

#### Gemeinderat Schwalbach berät heute den Haushalt

Der Gemeinderat von Schwalbach tagt am heutigen Donnerstag, 7. April, um 18 Uhr im Rathaus. Zur Beratung steht der Haushalt der Gemeinde. Auf der Tagesordnung stehen weiter der Wirtschaftsplan des Betriebes für innerörtliche Abwasserentsorgung und der Forstwirtschaftsplan der Gemeinde für das laufende Jahr. Außerdem entscheidet der Rat über eine Beteiligung an der Resolution zum Atomkraftwerk Cattenom. *ntc*

### SAARLOUIS

#### Rat befasst sich mit Neubau des Freibades

Baurechtliche Fragen zum Neubau des Stadtgartenbades stehen auf der Tagesordnung des Stadtrates am heutigen Donnerstag. Diskutiert wird auch die bauliche und energetische Sanierung der Stadtgartenhalle. Besprochen wird weiter eine Änderung des Bebauungsplanes „Donnerpark“. Die öffentliche Sitzung im Rathaus beginnt um 16.30 Uhr. *we*

#### Produktion dieser Seite:

Esther Maas  
Dörte Grabbert

## Fachkräftemangel im Anmarsch

### IHK-Veranstaltung: Große Firmen haben genug Nachwuchs – noch

**Richtig angekommen ist der prognostizierte Mangel an Nachwuchs bei großen Unternehmen noch nicht. Das wurde bei einer Veranstaltung der IHK in Saarlouis deutlich. Doch die Unternehmen stellen sich darauf ein.**

**Saarlouis.** Klar ist schon jetzt: Der Kreis Saarlouis wird bis 2020 7,5 Prozent seiner Bevölkerung verlieren, wie Marlene Redler, Leiterin der Agentur für Arbeit, bei der IHK-Veranstaltung sagte. 10 000 Saarländer jährlich träten in den nächsten Jahren in den Ruhestand, aber nur 7500 beginnen ein Arbeitsverhältnis.

Wolfgang Buchheit von Ford sieht das Problem kommen, aber „eher für die Handwerker um die Ecke, die haben es schon“. Aktuell hätten sich dagegen bei Ford mehr junge Leute denn je, 788, auf die 60 Lehrstellen beworben. Ford werde noch bis zum Jahrgang 1960 Altersteilzeit ermöglichen. Lehrer und Schüler seien künftig der „Schlüssel zum Erfolg“, vor allem: Schüler zum Kennenlernen an die Werkbank bringen.

Claudia Giebel-Diederich, Ausbildungsleiterin im Saarlouiser Kaufhaus Pieper: Pieper hat derzeit 430 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, vor zehn Jahren waren es rund 730. Seit 1946 hat das Haus 2500 Azubis ausgebildet. Pieper biete heute zehn Lehrstellen im Jahr an, bei rund 400 Bewerbungen. Giebel-Diederich: „Gute aber werden immer schwieriger zu finden. Junge Leute sind wählerischer geworden, ihr Durchhaltevermögen ist geringer.“

Tanja Masloh von der Marien-

haus GmbH: „Im Gesundheitswesen ist Fachkräftemangel längst aufgeschlagen.“ Im Jahr 2030 werde etwa jede dritte Stelle im Gesundheitswesen nicht mehr besetzt werden können. Die Arbeitsbedingungen im deutschen Gesundheitswesen seien „nicht wirklich attraktiv“. Schon jetzt zeige sich Ärztemangel.

Ganz ähnlich Agnès Buschendorf, Direktorin von Victor's Residenzhotel: „Drei Monate haben wir einen Küchenchef gesucht. Es ist schwer, Auszubildende zu finden, noch schwerer Angestellte.“ Fünf Azubis stelle das Hotel im Jahr ein, bei zwölf bis 15 Bewerbungen. Gerade im Saarland sei die Fachausbildung oft nicht optimal, „viele Auszubildenden werden allein gelassen“. Victor's bemühe sich deswegen besonders um Feinschliff in Eigenregie.

OB Roland Henz: „Wir haben im Rathaus noch keine Probleme mit Interessenten, aber das wird kommen.“ Für die Verwaltung im Rathaus (350 Mitarbeiter) bewürben sich auf zwölf Ausbildungsstellen rund 200 junge Leute. Anders beim Neuen Betriebshof (NBS, 150 Mitarbeiter): „Da kommen auf vier Ausbildungsstellen höchstens 20 Bewerber.“

Redler und Masloh sagten sehr klar: Die einzige Möglichkeit, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, liegen im Personalmanagement. Das beginnt bei der erkennbaren Wertschätzung der Mitarbeiter und ihrer Weiterbildung (Masloh) und geht über flexiblere Arbeitszeiten, längere Lebensarbeitszeit, die Prüfung, ob wirklich immer die höchste Qualifikation nötig ist (Redler) bis zu

Arbeitsbedingungen, die Frauen („das große Potenzial“) und Ältere, auch in Teilzeit, geschmeidiger beschäftigt als bisher. Redler: Von den über 55-Jährigen sind derzeit nur 33,8 Prozent in einer Beschäftigung.“ *we*

### MEINUNG

## Arbeitswelt vor Veränderungen

Von SZ-Redakteur  
Johannes Werres

**G**anz klar, junge Leute wissen, dass sie gebraucht werden, und sie orientieren sich an den Großen. Da erwarten sie die besten Bedingungen. Doch auch die Großen wird der Fachkräftemangel treffen, genau wie die Kleinen. Um ihm zu begegnen, reicht Zuzug nicht aus. Woher auch? Wichtigste Botschaft der (im übrigen aufschlussreichen, aber schlecht besuchten) IHK-Veranstaltung: Die demografische Entwicklung kann nicht, sie muss die Chance zur Veränderung in der Arbeitswelt selbst sein. Ansätze wurden geschildert, und sie haben eines gemeinsam: Sie setzen bei der Wertschätzung von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern an. Personalmanagement ist das Zauberwort. Unternehmen werden auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter eingehen, sie qualifizieren müssen, um ihre eigenen Bedürfnisse zu decken. Flexibilität und Wertschätzung: Darum wird es gehen.

Anzeige



RR  
**ROHRBACHER**  
MANUFAKTUR seit 1851

### DEEP DIAMONDS und 750er GOLD

Uhren aus unserem mehrfach international ausgezeichneten Atelier sind beseelt durch die einzigartige Handarbeit unserer Meister. Kunstvoll eingeschmiedetes 750er Rotgold und schwebende Brillanten in unserer zum Patent angemeldeten Deep Diamonds Fasstechnik sehen Sie nur bei einer Rohrbacher.

Design und Entwicklung  
Andreas Rohrbacher

DeuxPonts I  
Edelstahl, 750er Rotgold  
16 Deep Diamonds 0,19 ct.  
Schweizer Werk  
2.660 €

Kreieren Sie Ihr persönliches  
Uhren-Unikat unter  
[www.rohrbacher.de](http://www.rohrbacher.de)

Besuchen Sie uns auf der Internationalen Saarmesse vom  
02. bis 10. April in Saarbrücken | Halle 2 | Stand 229



[www.rohrbacher.de](http://www.rohrbacher.de)

Manufaktur Rohrbacher  
Zweibrücken Hauptstraße 54  
Telefon 06332 / 92750