



Neuausrichtung des Mensaangebotes

(Düsseldorf, 22.06.2006) Nun ist es soweit: nach langwierigen Baumaßnahmen und eingeschränktem Essenangebot können die Gäste seit Ende Mai in der Universitätsmensa des Studentenwerks Düsseldorf wieder genüsslich speisen.

Die Sanierung der in zentraler Lage auf dem Uni-Campus gelegenen Mensa schloss eine Neuorientierung der Mensakonzeption ein. Für das 33 Jahre alte Gebäude hatte das Studentenwerk 1998 eine Konzeptstudie zur Neuausrichtung des Mensakomplexes in Auftrag gegeben. Auf diesen Erkenntnissen aufbauend wurde die Altenburg Unternehmensberatung GmbH, Düsseldorf, mit der Planung zur Überarbeitung der gesamten küchentechnischen Ausstattung einschließlich der Küchennebenräume und des Ausgabebereiches beauftragt. Der Planungsauftrag beinhaltete über eine rein technische Planung hinausgehend auch die Erarbeitung einer zeitgemäßen Mensakonzeption mit einem modernen Menüangebot.

[Neuorientierung der Mensakonzeption](#)

Gründe für die Sanierung waren die Anpassung der Grundrisstruktur und der Bauteile an die geltenden Brandschutzbestimmungen, die Beachtung der Auflagen für Behinderte, die Sanierung der haustechnischen Anlagen mit Blick auf Energieeinsparung, die Erneuerung der veralteten, küchentechnischen Anlagen, die Erfüllung der Auflagen des Veterinärs und der Hygiene, die Erneuerung defekter und beschädigter Bauteile sowie die Beachtung statischer Auflagen.

[Gründe für die Sanierung](#)

Für die atmosphärische Wärme wurde der Speiseraum mit Mobiliar in Stahl-Kiefern-Optik ausgestattet, wobei gelbe, blaue und rote Stuhllehnen für farbliche Abhebung sorgen.

Die vorgenommenen Änderungen betreffen aber nicht nur bauliche Maßnahmen, sondern insbesondere auch das Essenangebot. Anstatt der bisherigen vier Ausgabetheken wird es künftig acht Stationen geben – neu sind Pfannen-, Wok- und Grillgerichte, die Pizzastation und das Salatbuffet. Das Essen I sowie das vegetarische Essen II und der vegetarische Eintopf werden beibehalten, ebenso die Pastastation – wobei sich der Preis zukünftig nach dem Gewicht richtet, so dass jeder Gast Portionsgröße und Preis selbst bestimmen kann. Bei den neuen Ausgabemodulen stechen vor allem die Wok- und Grillstation heraus. „Diese bieten die Möglichkeit zum so genannten Frontcooking“, wie Rolf Rumpf, Abteilungsleiter Gastronomie, betont. „Dort kann der Gast zusehen, wie Fleisch-, Fisch- und Reisgerichte sowie weitere Speisen zubereitet werden“. Nicht nur die Vielfalt der Auswahl ist größer geworden, sondern auch der Auswahlbereich selbst - ermöglicht dadurch, dass die Küche

[Neue Angebotsvielfalt](#)

modernisiert und räumlich um ein Drittel reduziert werden konnte. In dem neu gestalteten Free-Flow-Bereich können sich die Gäste zwischen den Stationen frei bewegen. Die traditionelle „Mensa-Warteschlange“ wird insoweit der Vergangenheit angehören. Seite 2

Multimediales Mensaleitsystem

Das Informationsangebot wird durch ein multimediales Mensaleitsystem ergänzt. Das tägliche Essenangebot wird im Eingangsbereich auf zwei Monitoren angezeigt. An den Stationen erhalten die Gäste detaillierte Angaben (Zusatzstoffe etc.) und Fotos zu den Gerichten. [Informationssystem](#)

Eine weitere wichtige Neuerung ist, dass die Mensa nun auch für Rollstuhlfahrer zugänglich ist. Der Behindertenaufzug führt aus der Eingangshalle direkt in den Speisenausgabebereich. [Behindertenaufzug](#)

Gute Qualität zu kleinen Preisen

„Auch nach den Sanierungsarbeiten bleibt es weiterhin unser Ziel, dem studentischen Geldbeutel gerecht zu werden. Gute Qualität zu kleinen Preisen. Täglich stehen mindestens drei Gerichte zu sozial verträglichen Preisen auf dem Speiseplan. Gefüllte Edelpasta wird zum Beispiel zu einem durchaus fairen Preis von 84 Cent pro 100 Gramm angeboten“, so Rumpf. [Mindestens drei Gerichte zu sozial verträglichen Preisen](#)

Planerische und küchentechnische Details

Die Durchführung der Arbeiten im laufenden Betrieb machte es erforderlich, das Projekt aus planerischen und durchführungstechnischen Gründen in acht ineinander greifende Sanierungsabschnitte zu gliedern. Es sollte eine gastronomische Interimsversorgung des Campus während der Bauzeit sichergestellt sein und kostspielige Zwischenlösungen vermieden werden. Ursächlich hierfür war auch eine starke Einschränkung des Finanzrahmens für die Generalsanierung entgegen ursprünglicher Konzeptansätze. Es war unvermeidbar, dass in bestimmten Funktionsbereichen eingeschränkte Lösungen hinzunehmen waren und dort das Leitziel der Küchenplanung, neben einem organisatorisch auch einen ergonomisch optimierten Arbeitsplatz bereitzustellen, nur in eingeschränkter Form erreichbar war. [Acht ineinander greifende Sanierungsabschnitte](#)

„Im Rahmen der Küchenneugestaltung konnten wir die eigentliche Küchennutzungsfläche um rund 130 qm verkleinern. Die entstandene Zusatzfläche ermöglichte sowohl die Integration moderner Spültechnik (ca. 50 qm) als auch eine räumliche Ausdehnung des ursprünglichen Ausgabebereichs (ca. 80 qm) bis in den Gastraum hinein. Der Gastraum konnte nicht zuletzt aufgrund einer verringerten Studierendenzahl um 195 Sitzplätze verkleinert werden. Die Produktionsküche beschränkt sich jetzt auf 200 qm, die wir auf das Cook & Serve-Produktionssystem ausgelegt haben“, erläutert Dietmar Altenburg, [Küchenneugestaltung](#)

geschäftsführender Gesellschafter der Altenburg Unternehmensberatung. Die Integration zusätzlicher Funktionselemente machte auch eine beschränkte Produktion von Cook & Chill-Komponenten für den Eigenbedarf möglich. Seite 3

3.500 Essen Kapazitätsmaximum

Die thermischen Anlagen wurden auf eine Maximalproduktion 3.500 inhäusiger Essen ausgelegt. „Allerdings sind zusätzlich max. 1.000 Essen für die Außer-Haus-Belieferung während der Hauptproduktionszeit bereitstellbar“, so Dietmar Altenburg.

Ein Kombidämpfertechnik-Vergleichstest hatte ergeben, dass so genannte „Boiler-Kombidämpfer“ vorteilhafter sind: Die Cook & Serve-Produktionstechnik bietet bei boilerbeheizten Dämpfern den Vorteil, beim Nachproduzieren mehr Chargen pro Ausgabzeit zubereiten zu können, weil es aufgrund der reduzierten Aufheizzeiten zu einer verstärkten Wärmeübertragung in der Dämpferphase kommt. Dadurch lässt sich sowohl die Kombidämpfer-Anzahl reduzieren als auch die Wirtschaftlichkeit der gesamten Anlage spürbar verbessern. Der Küchenplaner weiter: „Außerdem kam uns die „Verschwindetür“ der Convotherm-Geräte gelegen, wodurch sich die ergonomische Beeinträchtigung des eigentlichen Verkehrsbereichs teilweise kompensieren lässt.“ Als Abgrenzung der rückwärtigen Küche und der Angebotszone dient eine Trennwand mit Einfuhr- Kühl- und Wärmeschranken und Magnetschwebetüren.

Bis März 2000 wurde mit der aus dem Jahr 1973 stammenden Kucheneinrichtung nach dem früheren Frischkost-Prinzip gearbeitet, das sich am damals üblichen Konzept der Bandstraßenfertigung (Frittierstraße, Bratstraße, Hochdruckgarerstraße) orientierte. Nunmehr können aufgrund des zusätzlichen Einsatzes von Fertig- und Halbfertigerzeugnissen die zwei Luftkochschränke, sechs Kippbratpfannen, 18 Kochkessel sowie die Gar- und Bratautomaten von acht Kochkesseln, fünf Gargeräten mit Kippbratpfannenfunktion, sechs Kombidämpfern sowie drei Hub-Fritteusen ersetzt werden. Außerdem ist kapazitativ die Integration von drei Produktions-Aktions-Countern im Ausgabebereich zu erwähnen.

Hohe Multifunktionalität

Zur Funktionalität der Ausgabezone werden die Gastströme wegen der räumlich beengten, statisch unveränderbaren Zuwege in möglichst kleine Personenströme aufgeteilt, bevor sie in der zentralen Kassenzone wieder zusammenfinden. „Das dadurch entstandene Miteinander und Nebeneinander der unterschiedlichen Speisenangebote und Speisenpräsentationstechniken birgt gemeinsam mit einem farblich unterlegten Speisenleitsystem eine derart hohe Multifunktionalität, dass Angebote durchaus parallel gefahren werden können“, so Küchenplaner Altenburg. Die Angebotssituation soll so den veränderten Bedürfnissen und Ansprüchen der Gäste angepasst und durch ein vielfältiges, qualitativ und preislich ansprechendes Angebot attraktiv gestaltet werden. Zur

Unterstützung der individuellen Selbstbedienung kommen in der Angebotszone Bain-Maries mit Bestückungsklappen, höhenvariable Ceran-Warmhaltefelder und Selbstentnahme-Counter für Suppen, Salate und sonstige Kalt- und Warmspeisen zum Einsatz. Seite 4

Für ausgefallene architektonische Lösungen hat durch die notwendige Integration einer konkreten Küchenfunktion in den vorhandenen Baukörper mit einer vorgegebenen baulichen Grundausrichtung kein Spielraum bestanden. So sind bewährte und bekannte Materialien in mensaüblicher Weise in das Gebäude eingebracht worden. Lediglich in der Warm- und Kaltspeisenpräsentation hat man auf moderne Aspekte der Verkaufsförderung zurückgegriffen, so ist ein gezieltes Speisensystem in Verbindung mit einem angebotsspezifischen, changierenden Theken-Beleuchtungskonzept eingesetzt worden.

„Ein erhebliches Problem der gesamten Sanierungsphase von knapp sieben Jahren war der Informationsverlust, der dadurch entstanden ist, dass sich die Zusammensetzung des Planungsteams mehrfach geändert hat“, so abschließend Dietmar Altenburg.

Projektbeteiligung/Planung

Auftraggeber/Bauherr:	Studentenwerk Düsseldorf
Architekt/Projektsteuerung:	Dipl.-Ing. Dieter Rüping, Rüping GmbH
Planung Haustechnik:	Prof. Bohne, Bohne Ingenieure
Brandschutzingenieur:	SAFETEC GmbH
Tragwerksplanung:	Ingenieurbüro Gehlen
Küchenplanung:	Altenburg Unternehmensberatung GmbH

Kontakt

Studentenwerk Düsseldorf
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Dipl.-Kff. Kerstin Münzer
Universitätsstraße 1
40225 Düsseldorf
Tel. 0211 81-13314
Fax 0211 81- 11399
muenzer@studentenwerk-duesseldorf.de