

HUNGRIG AUF INSIGHTS

Ein Bericht von Yara Ziegelin, Pia Wittmann und Katharina Reif über die Weidener Hochschul-Mensa mit Auszügen aus einem Interview mit Küchenleiter Alexander Hagler und SWO-Verpflegungsbetriebsleiter Andreas Voigt.



Abbildung: Brotzeittheke (selbst erstellt)

Unsere Weidener Mensa

Ein zentraler Ort der Hochschul-Gemeinschaft. Wir werfen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen, denn wir sind hungrig auf Insights! Die Mensa gehört zu den 17 Betrieben des Studentenwerks Oberfranken (SWO) mit Hauptsitz in Bayreuth. Außer in den Ferien und an Feiertagen ist die Mensa werktags von 11:00 bis 14:00 Uhr geöffnet. Derzeit arbeiten dort neun Personen, vom Küchenleiter bis zu Hilfskräften, um abwechslungsreiche Gerichte für die Studierenden zu kochen.

Fachkräftemangel als Problem?

Aktuell hat die Mensa keine Schwierigkeiten, Mitarbeitende zu finden. Ungelernte Kräfte und Hilfskräfte zu rekrutieren, war bisher einfach, unter anderem wegen der langen Sommerpause. Dennoch gibt es immer weniger Fachkräfte, da kaum noch die Ausbildung zum Koch begonnen wird. Alexander Hagler ist für den Standort Weiden verantwortlich und kocht auch selbst mit. Die größte Herausforderung besteht in der Anpassung an wechselnde Bedingungen, wie der steigenden Zahl internationaler Studierender, die neue kulturelle Vorlieben äußern.



Abbildung: Currywurst, <https://www.chefkoch.de/rezepte/304621110745012/Currysauce-fuer-Currywurst.html>

Currywurst als Standard seit 12 Jahren

Auf dem Speiseplan stehen kreative Namen wie „Tomatisiertes Kräuter-Gemüseblanchet mit Sojastreifen und Sommerweizen“. Doch wie kommt man darauf? Die Rezepturen und Menüs werden zentral in Bayreuth entwickelt. Voigt erklärt: „Unser Konzept ist so viel wie möglich selbst zu machen“, das bedeutet möglichst wenig Convenience Produkte. Allergien und spezielle Ernährungsweisen werden dabei berücksichtigt und sind im Speiseplan online einsehbar. Funfact: die beliebtesten Gerichte sind laut Alexander Hagler Lasagne und Kaiserschmarrn.

Den aktuellen Menüplan findet man unter: <https://www.studentenwerk-oberfranken.de/essen/speiseplaene/weiden.html>

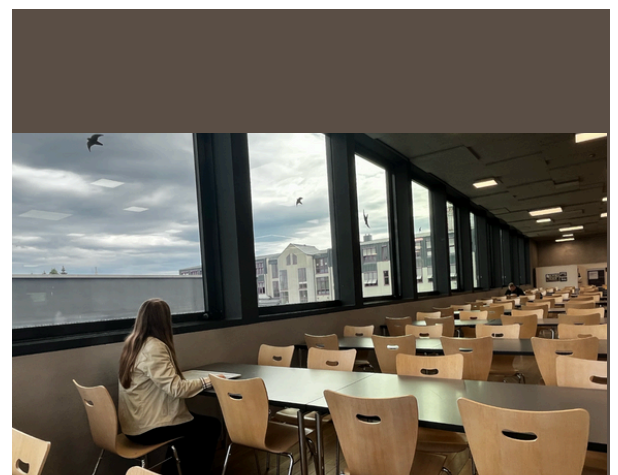


Abbildung: Essbereich (selbst erstellt)

Finanzielle Hilfen vs. wirtschaftliche Realität

Die Preisgestaltung in der Mensa ist ein Balanceakt. Der Freistaat leistet einen erheblichen Beitrag, indem er jedes von Studierenden gekaufte Gericht subventioniert. Dennoch ist eine Mensa immer im Defizit, wie Herr Voigt erklärt. Diese können dann jedoch durch andere Einnahmen, wie die Studentenbeiträge und Mieteinnahmen aus Studentenwohnungen, ausgeglichen werden.

“Eine unserer Kernaufgaben ist es ja, für die Studierenden jeden Tag ein günstiges Essen anzubieten, das abwechslungsreich ist und das die Leute gerne annehmen – das ist unsere Aufgabe“

betont Herr Voigt. Jedes Studierendenwerk hat seine eigene Kalkulationsweise, was zu unterschiedlichen Preisen führt. Die Preisstaffelung des SWO ist klar strukturiert: Studierende zahlen den günstigsten Preis, während Mitarbeiter und externe Gäste festgelegte Aufpreise bezahlen.



Abbildung: Tablettausgabe (selbst erstellt)

Jedes Rezept ist in einem Programm zur Preisberechnung mit allen notwendigen Zutaten hinterlegt. Bei der Kalkulation gibt es auch Veränderungen, z.B. wird Hähnchen immer teurer, aber auch beliebter.



Abbildung: Coffee Lounge, <https://www.coffeelounge-weiden.de>

Umbau im unteren Stockwerk

Bisher war im Erdgeschoss des Mensa-Gebäudes die Coffee Lounge angesiedelt, ein unabhängiges Café, das 2018 eröffnet wurde und von Yvonne Vogelsteller geführt wurde. Trotz des zentralen Standorts direkt am Campus muss die Coffee Lounge dieses Jahr schließen. Herr Voigt erläutert dazu:

„Durch diese günstigen Preise, die wir (die Mensa) machen können, ist es für einen privaten Anbieter immer schwierig, der kann das nicht machen.“

Das untere Stockwerk wird daher neugestaltet. Geplant ist ein Studentenhaus, an dessen Umsetzung das SWO ebenfalls beteiligt sein wird. Die genauen Details sind noch unklar, aber es soll ein zusätzliches Angebot geschaffen werden, das das jetzige Sortiment ergänzt. Die bisherigen Planungen machen deutlich, dass sich die Hochschule und das SWO bemühen, die Wünsche der Studierenden zu erfüllen.



Abbildung: Mensa-Symbol, <https://www.amazon.de/Weekly-Meal-Planner-Organizer-Hydration/dp/B0CR12MKPY>



Abbildung: Mensa-Gericht (selbst erstellt)

Mensa und Umweltschutz

Nachhaltigkeit ist mittlerweile ein Thema, das in jedem Unternehmen auf der Agenda steht. Für die Mensa stellt dies eine große Herausforderung dar, da die Mengen an Essen extrem hoch sind und somit die Möglichkeiten beschränkt. Das Studentenwerk rüstet sich hier mit dem sogenannten Regionallabel. Dieses zeigt den Besucher:innen, wenn für ein bestimmtes Gericht in der Region eingekauft wurde. Dieser Einblick schafft nicht nur Transparenz, sondern fördert auch weitere Schritte in Richtung Regionalität.

Abbildung: Regionallabel, <https://www.studentenwerk-oberfranken.de>

Projekt „Klimateller“

Das Konzept Klimateller wird auf einer neuen Homepage präsentiert und stellt einen weiteren Aspekt für die Nachhaltigkeit dar. Das Programm zeigt für die jeweiligen Gerichte die CO₂-Dimension an. Studenten, die sich bewusst und nachhaltig ernähren möchten, können mithilfe dieser Anzeige weitere Details zu den Gerichten abrufen.



Abbildung: OTH-Gebäude (selbst erstellt)

Genauere Infos zur Klimateller-Planung kann man auf der Website des SWO nachlesen (<https://stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit/klimateller>).

Auch in Zukunft werden Transparenz und Nachhaltigkeit wichtige Themen bleiben.

**„Mit dem neuen Semester
beginnt auch immer ein neues
Kapitel für uns“**

So das Schlusswort von Herrn Voigt und Herrn Hagler, welches neugierig auf weitere Entwicklungen der Mensa Geschichte macht.



Abbildung: Mensa-Gericht (selbst erstellt)

**Für einen näheren Einblick in unsere
Recherche:**

- <https://www.studentenwerk-oberfranken.de/startseite.html>
- <https://www.coffeelounge-weiden.de>
- <https://www.oth-aw.de/studium/campus-und-leben/mensa-gastronomie/mensa>

SWO-Kontakt für Fragen oder Anliegen:
mensa@swo.bayern