

Mit Frische und Qualität in den Hochschulalltag

„Mensa Ring“ nach Umbau im Cafeteria-Bereich mit neuen Angeboten



Montags bis freitags wird in der „Mensa Ring“ von 10.30 bis 13.45 Uhr ein reichhaltiges Kalt-Warm-Buffet mit hausgemachten Salatvariationen angeboten.

Seit dem Umbau des Cafeteria-bereichs in der „Mensa Ring“ Mitte vergangenen Jahres können alle hungrigen Gäste eine neue Selbstbedienungstheke und eine neue Kaffeespezialitäten-Station nutzen. Auch die Angebots-Vitrinen präsentieren die Speisen seit der Neugestaltung noch ansprechender. Für noch mehr Vielfalt auf den Tellern wurde in Küchentechnik investiert: So bereichern nun neue Gerichte die Speisekarte.

Seitdem wird montags bis freitags von 10.30 bis 13.45 Uhr ein reichhaltiges Kalt-Warm-Buffet mit hausgemachten Salatvariationen angeboten, ergänzt um hochwertige Öle und Dressings sowie frisches Antipasti-Gemüse und attraktive Warmkomponenten. Seit Anfang des Jahres gibt es das Kalt-Warm-Buffet täglich zudem auch als vielfältiges Frühstücksbuffet mit wechselnden Angeboten von 7:30 bis 10:30 Uhr. Den Gästen wird dabei neben dem gewohnten, aber deutlich aufgewerteten Frühstücksangebot auch ein hoher Warmanteil, mal mit Bacon und Baked Beans, mal mit Spiegelei, frisch Gegrilltem oder neuen Kreationen, angeboten.

Damit das Angebot stets abwechslungsreich bleibt, wird seit gut anderthalb Jahren auch intensiv an neuen Rezepturen getüftelt und neue Angebote kommen auf den Speiseplan. Die Speisen

werden stetig überprüft und bei entsprechendem Feedback der Gäste auch gern weiter verbessert.

Streben nach Qualität

„Wir wollen eine abwechslungsreiche Speisekarte. Wir probieren neue Gerichte, neue Trends und auch neue Gewürze aus. Die internationale Küche bietet dabei viel Spielraum für neue Kombinationen oder auch Menülinien“, so Daniel Heiland. Seit 2016 verstärkt er das Mensa- und Cafeteriateam. Neben Stationen in verschiedenen Hotels in Österreich und Baden-Württemberg kochte er auch zwei Jahre lang auf AIDA-Kreuzfahrtschiffen. Zuletzt war er in einem Zwickauer Restaurant als Küchenleiter tätig. Nun ist er insbesondere für die Entwicklung des Cafeteria-Angebotes in Abstimmung mit dem gesamten Team zuständig. Neben neuen Trends finden aber auch Klassiker der deutschen Küche, die in der Mensaküche nicht oder nur selten Berücksichtigung finden können, Platz in den neuen, ergänzenden Tagesgerichten im Cafeteria-Angebot.

Eine preiswerte Gestaltung ist immer Gebot. „Im Vordergrund steht dabei zusätzlich das Streben nach Qualität, Frische und Angeboten nach Saison, wenn möglich mit regionalem Bezug.“

Nach neuen Küchengeräten im Cafeteria-bereich wurde während der Semesterferien die Großküche im Mensabereich nahezu komplett neu ausgestattet. Zum Beginn des Sommersemesters können so Qualität und Frische der zubereiteten Gerichte auch dort Stück für Stück weiter verbessert werden. Auch für die Mensa Scheffelberg ist eine Neugestaltung des Mensa-Ausgabe- und Cafeteria-Servicebereichs inklusive eines Kalt-Warm-Buffets spätestens zu Beginn des Jahres 2019 geplant.

Gäste sollen sich wohlfühlen

„Wichtig ist, dass unsere Gäste sich bei uns wohlfühlen. Neue Kaffeespezialitäten, eine neu gestaltete Kinder-Spielecke, das Frühstücks- und Mittagsbuffet und der ständige Wille, Kritik anzunehmen und Verbesserungen zu schaffen – so bieten wir den perfekten Rahmen für einen erfolgreichen Hochschul-Tag und für erholsame Pausen“, so Mensa-Leiter Daniel Richter augenzwinkernd. (CW)

Das Studentenwerk freut sich immer über Lob oder auch kritische Rückmeldungen, nicht nur zum Essen.

ganz.ehrlich@swcz.de