



Inhaltsverzeichnis

Seite 1

Einleitung: Das Alltägliche entdecken

Seite 2

1. Zu den Auswahlkriterien für die Zusammenstellung der Speisepläne

Seite 3

2. Informationen zum Einkauf

Seite 3

3. Wie wird das Angebot geplant?

Seite 4

4. Die Menschen hinter den Kulissen der Mensa

Seite 5

5. Ein Blick in die nahe Zukunft

Seite 6

Einleitung: Das Alltägliche entdecken

Jeden Tag nutzen viele Kollegiaten die Möglichkeit in der Uni-Mensa zwischen dem zweiten und dritten Block ihren Hunger zu stillen. Zwar gibt es auch die Cafete im Oberstufen-Kolleg, doch jeden Tag Pizza zu essen oder sich kalt zu verpflegen – das wäre nicht gesund und schmeckt spätestens am dritten Tag in Folge auch nicht mehr.

So liegt es also nahe in eine der beiden Mensen in unmittelbarer Schul-Nähe zu gehen. Während einige auf die FH-Mensa schwören, weil das Essen dort angeblich viel leckerer sein soll und man tatsächlich auch mehr Auswahlmöglichkeiten bei den Beilagen hat, gehen andere in die Uni-Mensa und entscheiden sich zwischen verschiedenen vordefinierten Menüs.

Auch ich gehe fast jeden Tag in die Mensa und selbst wenn die Schule einmal außerplanmäßig ausfällt, kann man mich meist um die Mittagszeit dort antreffen. Denn so umfangreiche Menüs mit vielen Zutaten, wie sie mir die Mensa bietet, kann ich mir zu Hause nicht kochen. Dafür wäre auch gar keine Zeit.

Eine Sache ist im Vergleich zu anderen Mensen ein wenig komisch an der Uni-Mensa: Als normaler Besucher bekomme ich überhaupt keinen Eindruck davon, wie mein Essen zubereitet wird und wer daran beteiligt ist. Als die Mensa zusammen mit der Uni Mitte der 70er-Jahre gebaut worden ist, muss dieses automatisierte System der Essensausgabe den Menschen als futuristisch und revolutionär vorgekommen sein, für mich unterstreicht es heute nur noch einmal den anonymen und unpersönlichen Eindruck, der auch von der Architektur der ganzen Uni ausgeht. Ich sehe keine Küchenmitarbeiter, sondern nur wie das fertig portionierte Essen aus dem Nirgendwo eines Metallschachts auf dem Fließband zu mir transportiert wird.

Auch deshalb wollte ich einen Blick hinter die Kulissen werfen und sprach mit Annette Vormbrock-Reinert, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit beim Studentenwerk Bielefeld. In einem langen Interview erfuhr ich von ihr Einiges über die organisatorischen, personellen und historischen Hintergründe nicht nur der Uni-Mensa. Einige wesentliche Informationen davon möchte ich in dieser Hausarbeit behandeln. Soweit nicht anders durch Fußnoten gekennzeichnet, stammen alle Informationen aus dem etwas mehr als einstündigen Gespräch, dass ich am Dienstagmorgen, den 24. Mai 2005, mit ihr geführt habe.

Interessant war für mich vor allem zu erfahren, wer darüber entscheidet, zwischen welchen Menüs ich tagtäglich auswählen kann, wieviele Leute an der Zubereitung des Essens beteiligt sind und wie es allgemein hinter den Kulissen der Mensa aussieht.

Ich hoffe durch diese Hausarbeit die Selbstverständlichkeit ein wenig aufbrechen zu können, mit der viele Angebote an der Uni von der breiten Masse betrachtet werden.

Auf den folgenden Seiten beschreibe ich, nach welchen Gesichtspunkten das Essen zusammengestellt wird, wo und unter welchen Umständen die Lebensmittel besorgt werden, wie das Angebot der Mensa allgemein geplant wird und wer in der Mensa arbeitet. Mein Bericht endet mit einem kleinen Ausblick in die nahe Zukunft der Mensa.

1 Zu den Auswahlkriterien für die Zusammenstellung der Speisepläne

Bei der Gestaltung der Menüs werden v.a. drei wichtige Faktoren berücksichtigt:

- der ernährungsphysiologische Aspekt (Wie kann das Essen gesund und ausgewogen gestaltet werden?)
- die Wirtschaftlichkeit (Wie kann das Essen bei knappen Mitteln günstig eingekauft werden?)
- der Geschmack und die Zusammenstellung der Menüs (Welches Essen passt zum „Zeitgeist“ und erfüllt die Wünsche der Mensagäste?).

Um dieses Ziel zu erreichen, wird der Essensplan aller vom Studentenwerk Bielefeld betreuten Mensen immer für acht Wochen im Voraus vom Küchenchef der Bielefelder Uni-Mensa in Zusammenarbeit mit den Küchenchefs der anderen Mensen geplant. Für die Planung findet eine enge Absprache mit dem Leiter der Einkaufsabteilung statt, um so die aktuelle Preisgestaltung am Markt und die Verfügbarkeit von Lebensmitteln zu berücksichtigen.

In diesem achtwöchigen Zeitraum sollen sich die einzelnen Menüs idealerweise nicht wiederholen, um so eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung zu erzielen. Natürlich kann das nicht für die Beilagen gelten, weil hier die Möglichkeiten zur Variation viel schneller ausgereizt sind als bei den Hauptgerichten.

2 Informationen zum Einkauf

Um in den Genuss von Mengenrabatten zu kommen, werden die Lebensmittel nicht nur für die Uni-Mensa eingekauft, sondern zentral für alle Mensen zusammen bestellt, die vom Studentenwerk Bielefeld betreut werden. Dazu gehören in Bielefeld neben der Uni-Mensa auch die beiden Mensen der Fachhochschule sowie Mensen an vier weiteren Standorten (in Detmold, Lemgo, Minden und Höxter).¹

Das zentrale Lebensmittel-Lager für alle Einrichtungen befindet sich im Hauptgebäude der Uni-Bielefeld, wobei jede Mensa „für Notfälle“, oder wenn die bestellte Menge nicht zur Befriedigung der Nachfrage ausreicht, auch einen eingeschränkten eigenen Vorrat hat. Dieser besteht in erster Linie aus Konserven, Tiefkühl- und Trockenprodukten.

Frische Lebensmittel mit geringer Haltbarkeit wie etwa Milchprodukte, Gemüse und Backwaren erhalten alle Mensen täglich von ortsnahen Lieferanten.

Um eine weitere Ersparnis bei länger haltbaren Produkten wie etwa Kaffee oder Servietten zu erreichen, haben sich darüber hinaus alle Studentenwerke in Ostwestfalen zu einer Einkaufsgemeinschaft zusammengetan. Außer dem gemeinsamen Einkauf von Waren spielt dieses Bündnis auch eine bedeutende Rolle für die gemeinsame Lobbyarbeit der Studentenwerke, etwa wenn es um Verhandlungen mit Düsseldorf in Bezug auf Zuschüsse geht.

Das sich jeder noch so kleine Mengenrabatt bei den riesigen Mengen schnell rechnet, sieht man am Verkauf von Kaffee im Jahr 2003. Hier wurden in den fünf Mensen des Studentenwerks zusammen über sieben Tonnen Kaffeepulver verbraucht.²

Von den Händlern erhält das Studentenwerk außer den Mengenrabatten keine Nachlässe. Seine Rolle als öffentliche Einrichtung bringt in dieser Frage keine Vorteile.

Entgegen anderen Gerüchten wird das Marken-Eis, das in der Mensa manchmal als Nachtisch angeboten wird, nicht vom Hersteller gesponsert, auch wenn es in Einzelfällen

1 http://www.studentenwerk-bielefeld.de/START/pub/Was/ESSEN_UND_TRINKEN/body_speiseplan_mensa.htm
(Stand: 14. Juni 2005)

2 „Preise für Studenten bleiben stabil“, Neue Westfälische vom 28. Juli 2004

einmal vorkommt, dass die Mensa etwas geschenkt bekommt.

Auch wenn das Studentenwerk in seinen Meckerkasten manchmal Zettel mit Kritik, wie z.B. „Was ist das für lausiges Eis?“, bekommt, muss beim Einkauf stark nach den Kosten entschieden werden. Wenn hinsichtlich der Inhaltsstoffe qualitativ kaum Unterschiede zu z.B. dem Eis eines anderen, aber teureren Herstellers bestehen, muss das Günstigere genommen werden. Ansonsten müsste die Mehrausgabe an einer anderen Beilage wieder eingespart werden.

Das Studentenwerk legt Wert darauf, einen Teil seiner Einkäufe aus der lokalen Landwirtschaft und aus ökologischem Anbau zu beziehen. So werden z.B. alle frischen Kartoffeln beim Kiebitzhof bestellt, einem Öko-Bauernhof in Gütersloh, auf dem behinderte Menschen durch Arbeit integriert werden sollen. Neben dem sozialen Aspekt bietet sich hier für das Studentenwerk der besondere Vorteil, dass die Kartoffeln von den Behinderten auch gleich geschält werden und somit ein Teil der Arbeit in der Küche entfällt.³

3 Wie wird das Angebot geplant?

Die Uni-Mensa bietet ihren Besuchern unter der Woche jeden Mittag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (freitags nur bis 13:30 Uhr) die Auswahl zwischen zwei Hauptmenüs, einem vegetarischen Menü, dem Eintopf und der Salatbar. Dabei kommt es vor, dass zusätzlich eines der beiden Hauptmenüs fleischlos ausfällt. Somit haben Vegetarier an solchen Tagen die Wahl zwischen vier verschiedenen Möglichkeiten, denn auch den Eintopf erhält man zunächst fleischlos, bekommt dann aber an der Theke eine Fleischbeilage hinzu, die man natürlich ablehnen kann.

Während Menüs und Eintopf preislich für die verschiedenen Nutzertypen gestaffelt sind, zahlt man an der Salatbar je nach Gewicht einheitlich denselben Preis. Hierzu wird das Essen am Schalter mit dem Tablett auf eine Waage gestellt und gewogen. Die Preisstaffelung unterscheidet zwischen Studenten, Bediensteten und Gästen.⁴ Die Kollegiaten des Oberstufen-Kollegs werden hierbei den Studenten zugerechnet und können auch in der Verkaufs-Statistik nicht gesondert erfasst werden.

In der vorlesungsfreien Zeit („Semesterferien“) entfällt das Hauptmenü 2, welches etwas aufwendiger produziert wird als das Menü 1 und daher auch im Preis etwas höher liegt.

Das heutige vegetarische Menü wurde früher als „Alternativ-Menü“ bezeichnet. Inzwischen ist das Studentenwerk von dieser Bezeichnung abgekommen, damit nicht der Eindruck entsteht, im Alternativ-Menü allein wären die besonders gesunden Naturprodukte aus ökologischem Anbau enthalten.

Für die Abschätzung des Besucherandrangs gibt es keine festen Regeln, doch haben sich innerhalb der letzten Jahre bestimmte Trends in Bezug auf Wochentag und Speisenangebot etabliert, die von den Köchen bei der Auswahl der zuzubereitenden Menge beachtet werden. So ist die Nachfrage erfahrungsgemäß dienstags und donnerstags besonders groß. Der Besucherstrom hängt aber auch zusätzlich noch vom angebotenen Essen ab. Wird ein bei den Studenten besonders beliebtes Menü angeboten, zieht sich die Schlange der Wartenden bis weit vor die Mensa in die Uni hinein, während das andere Menü kaum Andrang verursacht.

3 http://www.kiebitzhof.de/index.php?menu=subsublinkanzeige&link_id=492 (Stand: 14. Juni 2005)

4 http://www.studentenwerk-bielefeld.de/cgi-bin/cgiwrap/stwerk/stw_bi/Week.pl?bielefeld_uhg (Stand: 14. Juni 2005)

Zur Mensaöffnung um 11:30 Uhr sind noch nicht alle Speisen fertig zubereitet, sondern es wird während der Öffnungszeit fortlaufend neuer Nachschub gekocht. Damit versucht man zu erreichen, dass Kartoffeln und Gemüse am Ende der Mensazeit genauso bissfest schmecken wie zu Beginn der Essensausgabe und nicht matschig serviert werden müssen. Auch die Tablettis der ersten Gäste werden während des Mensabetriebs gereinigt und können dann den letzten Gästen schon wieder frisch gespült angeboten werden.

Ein Abendessen wird in der Mensa nicht angeboten, da die Kosten hierfür im Verhältnis zur voraussichtlichen Nutzung zu hoch wären. Zudem besteht bis um acht Uhr abends die Möglichkeit sich in der Cafete oder im Westend selbst warm zu versorgen.

4 Die Menschen hinter den Kulissen der Mensa

Allein in der Mensa beschäftigt das Studentenwerk 60 Männer und Frauen mit insgesamt 16 verschiedenen Muttersprachen. Während der Großteil der Mitarbeiter festangestellt ist, gibt es darunter aber auch einzelne studentische Hilfskräfte. Zu diesen 60 Menschen in der Küche kommen nochmal 10 Mitarbeiter im Lager hinzu.

Damit die Küchenhelfer nicht immer die selbe Tätigkeit machen müssen, gibt es das „rollierende System“, bei dem etwa alle zwei Wochen der Tätigkeitsbereich der einzelnen Leute gewechselt wird. So wird verhindert, dass z.B. der einzelne Mitarbeiter für immer und ewig in der Spülküche arbeiten muss.

Die Aufgabenbereiche der Küchenhelfer[♀] und Köche umfassen unter anderem

- benötigte Lebensmittel morgens aus dem Lager besorgen
- Gemüse putzen
- Salat waschen und schneiden
- Soßen mischen
- Kochen von Beilagen und Gemüse
- Garen von Fleisch
- Fritieren von Fisch etc.
- Portionieren der Mahlzeiten auf Tablette
- Spülen des Geschirrs

und andere Arbeiten.

Während die ersten Arbeiten mit der Essenszubereitung um 6:30 Uhr beginnen, ist für die meisten Angestellten aus der Küche die Schicht gegen 15:30 zu Ende. Danach wird die Küche jeden Tag gereinigt.

♀ neutrale Berufsbezeichnungen in männlicher Form beziehen sich in dieser Arbeit immer auch auf Frauen

5 Ein Blick in die nahe Zukunft

Seit die Mensa in den 70er Jahren ihren Dienst aufgenommen hat, ist sie nicht wesentlich verändert worden. Bis auf den Kauf einiger neuer Geräte zum Garen von Speisen, sogenannte Konvektomaten⁵, befindet sich noch alles im Urzustand. Daher plant das Studentenwerk auch schon seit Jahren eine Komplettrenovierung der Küche, die bisher aber aus finanziellen Gründen noch nicht möglich war.

Nach der derzeitigen Planung soll die Küchenfläche im Untergeschoss verkleinert werden, da dort zur Zeit noch unnötige lange Wege zurückgelegt werden müssen. Außerdem wird sich die Organisation der Essensausgabe verändern. Das Essen soll dann nicht mehr fertig aus dem Untergeschoss nach oben gefahren kommen, sondern wird in Zukunft auf großen Ausgabetheken oben in der Mensa portioniert und ausgegeben. Damit wird es dann möglich sein weiterhin aus einem von verschiedenen vorgeschlagenen Menüs zu wählen, das aber individuell z.B. ohne eine bestimmte Soße oder mit einer anderen Beilage ausgegeben wird.

Damit verfährt die zukünftige Mensa nach der jetzigen Planung sehr einfach zusammengefaßt in etwa so, wie die schon existente Cafeteria. Allerdings findet alles in sehr viel größeren Maßstäben statt und darüber hinaus gibt es auch noch einige andere Unterschiede, die zu nennen den Rahmen dieser Arbeit sprengen würde.

5 <http://de.wikipedia.org/wiki/Konvektomat> (Stand 14. Juni 2005)