



Zurück zu den Wurzeln

Ein gesundheitsförderliches Mensakonzept

Prof. Dr. Stephanie Hagspihl





Gesundheitsfördernde Verpflegung an Hochschulen

Verbesserung der Studien- und Arbeitsbedingungen

- Gesundheit erhalten
- Ernährungsbedingten Krankheiten vorbeugen
- Lern- und Arbeitsfähigkeit verbessern
- Motivation und Zufriedenheit steigern

Steigerung der Attraktivität des Hochschulstandorts

- Wettbewerbsvorteile
- Imageverbesserung



Mensen und Cafeterien in Deutschland Daten und Fakten 2009

Gäste:	ca. 1,96 Mio. Studierende
	ca. 400.000 Bedienstete und andere Gäste
Gastronomische Einrichtungen:	788
Sitzplätze:	217.400
Beschäftigte:	16.344
Umsatz/Jahr:	359 Mio. €

Quelle: DSW: Zahlenspiegel 2009



Verpflegungseinrichtungen am Hochschulstandort

Bistro

Cafeteria

Lounge

Kaffeebar

Mensa

Mensaria

Bar

Restaurant

Café



Anforderungen



- Hochschule
- Gäste
- Studentenwerk



- Rechtliche Vorgaben
- Qualitätsmanagement
- Hygiene



- Ambiente
- Gestaltung



- Angebot
- Qualität



- Verkaufspreise
- Zuschüsse
- Kosten



- Ausgabesystem
- Personal



- Lebensmittelauswahl
- Convenience-Niveau

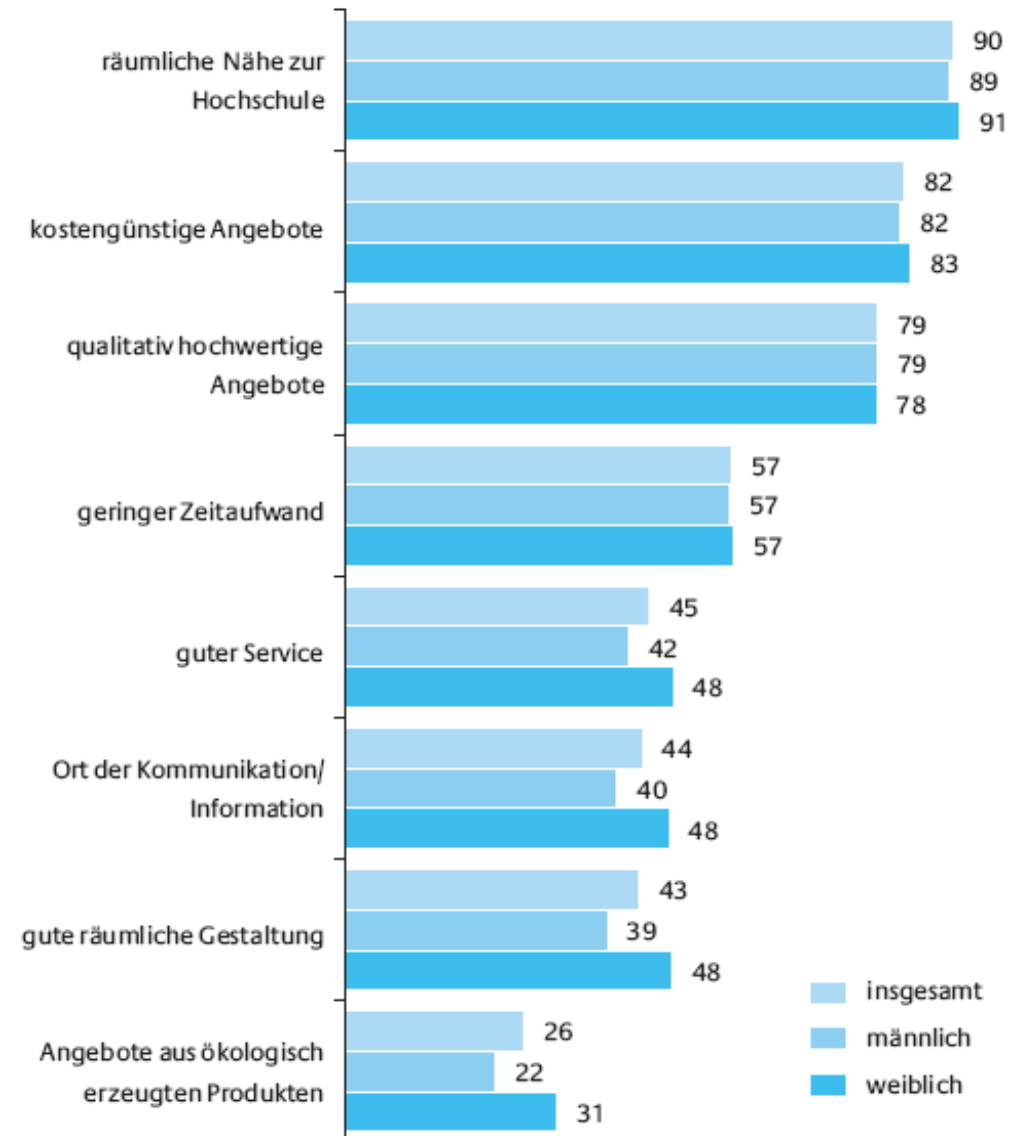


- Speisenproduktion
- Nachhaltigkeit



Mensa/Cafeteria

– wichtige Aspekte aus
Sicht der Studierende



Quelle: DSW/His19.Sozialerhebung

Hagspühl, Hochschule Fulda 2010



Trends in der GV

- **verstärkte Nachfrage**
- **erweitertes Angebot**
- **Verlängerte Öffnungszeiten**
- **Zunahme der Zwischenverpflegung**
- **steigende Qualitätsansprüche**
- **Preissensibilität steigt**
- **erhöhter Bedarf an geschultem Mensapersonal**
- **Aufhebung der Anonymität des Küchenteams**

(Quelle: Weiß, G. (Hrsg.) (2009): Das Jahrbuch Außer-Haus-Markt, Deutscher Fachverlag, Frankfurt/Main)



Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung



Qualitätsstandards
für die Betriebsverpflegung



Gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl

Nährstoffoptimierte Menülinie auf der Basis
des Drittelansatzes

Vorgaben zur Speisenherstellung

Standards für die Zwischenverpflegung

Gästekommunikation

Betriebliche Rahmenbedingungen



Konzepte

Angebot

- gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl
- Mensa-Fit-Menü
- gesunde Komponenten und Snacks
- Ausgabe und Präsentation optimieren
- Ausstattung und Ambiente verbessern
- Pausenzeiten verlängern

Kompetenzen

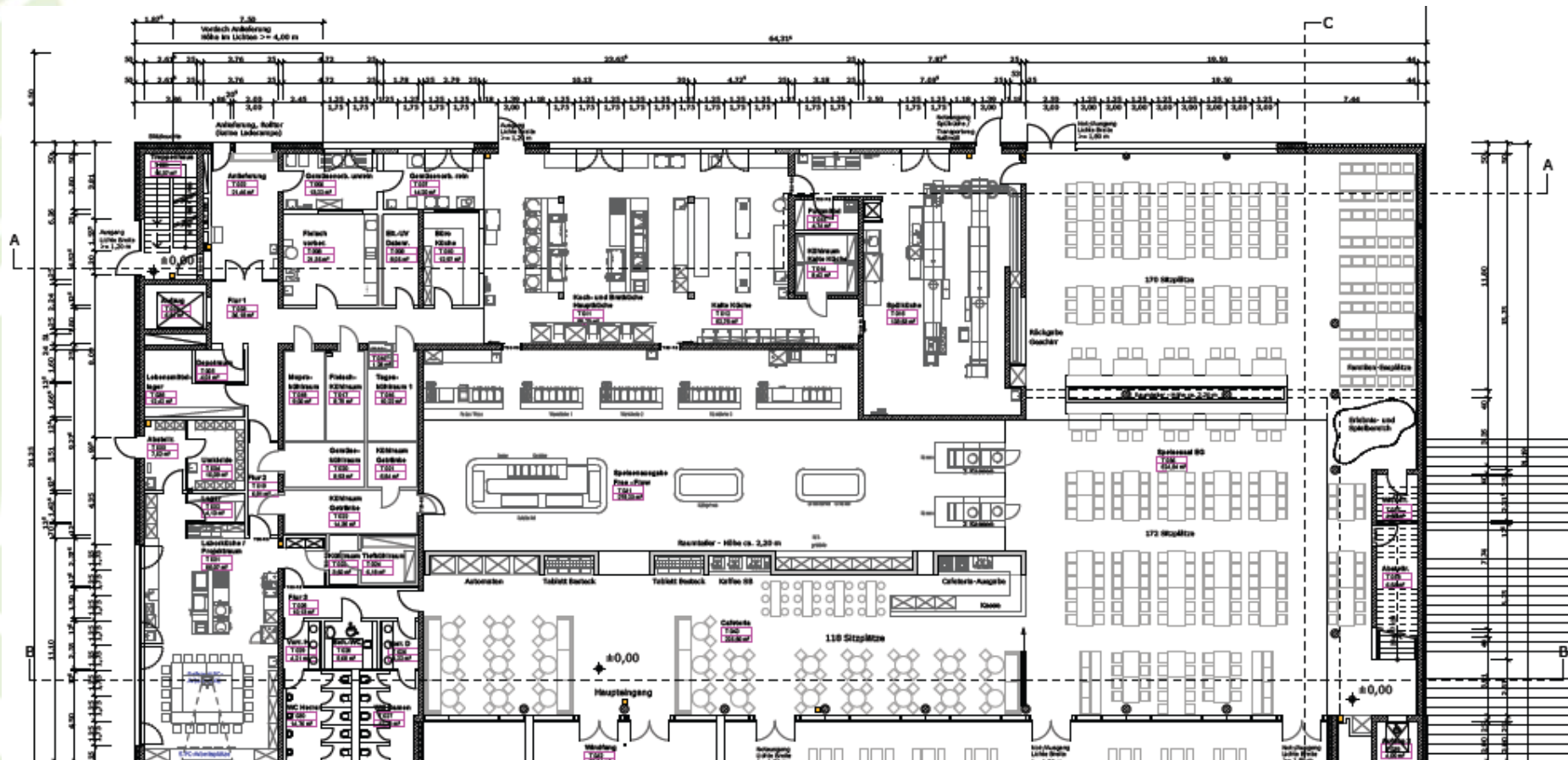
- Personalqualifikation erhöhen
- Gästekommunikation verbessern
- Förderung der Esskultur

Produktion

- Produktionsverfahren optimieren
- Warmhaltezeiten minimieren

Ökologische Orientierung

- Biologisch erzeugte Lebensmittel
- Regionale Lebensmittel, Fairtrade, MSC
- Ressourcenschonung



Mensa Entwurfsplanung ATELIER 30 Architekten GmbH, Fischer - Creutzig BDA, Kassel
Küchenplanung Geisel GmbH, Bempflingen,



Mehr zum Thema!

Arbeitsgruppe 1: Gesundheitsförderliche Mensaversorgung: Was ist vor Ort möglich?

- Details zur Mensaplanung
- Gesunde Ernährung in Mensen/Cafeterien
- Nutzungsverhalten von Studierenden
- Themen Ihrer Wahl!!!!



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Mensa Entwurfsplanung ATELIER 30 Architekten GmbH, Fischer - Creutzig BDA, Kassel