



**Deutsches Studentenwerk**

---

# **Referat Hochschulgastronomie**

**Jens Schmidt**





# Die Studentenwerke

## ☐ Das Deutsche Studentenwerk

- ☐ Dachverband der 58 Studentenwerke in Deutschland

## ☐ Förderung von Studierenden auf

- ☐ Wirtschaftlichem
- ☐ Sozialem
- ☐ Gesundheitlichem und
- ☐ Kulturellem Gebiet





# Hochschulgastronomie

☐ Ein leerer Bauch studiert nicht gerne“

- ☐ Mensen
- ☐ Cafeterien
- ☐ Restaurants
- ☐ Bistros
- ☐ Kaffeebars
- ☐ Schulverpflegung

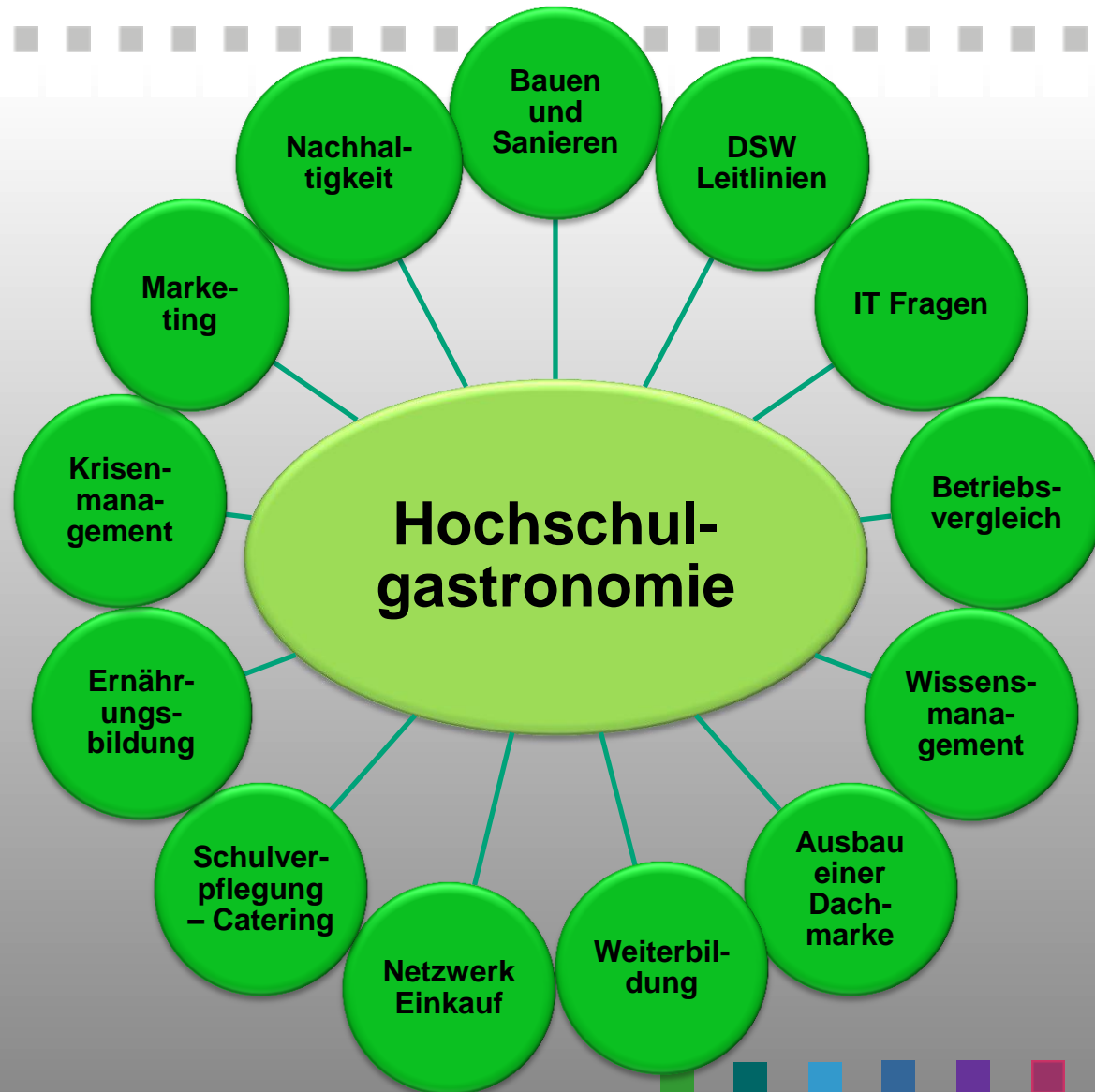




## Zahlen und Fakten

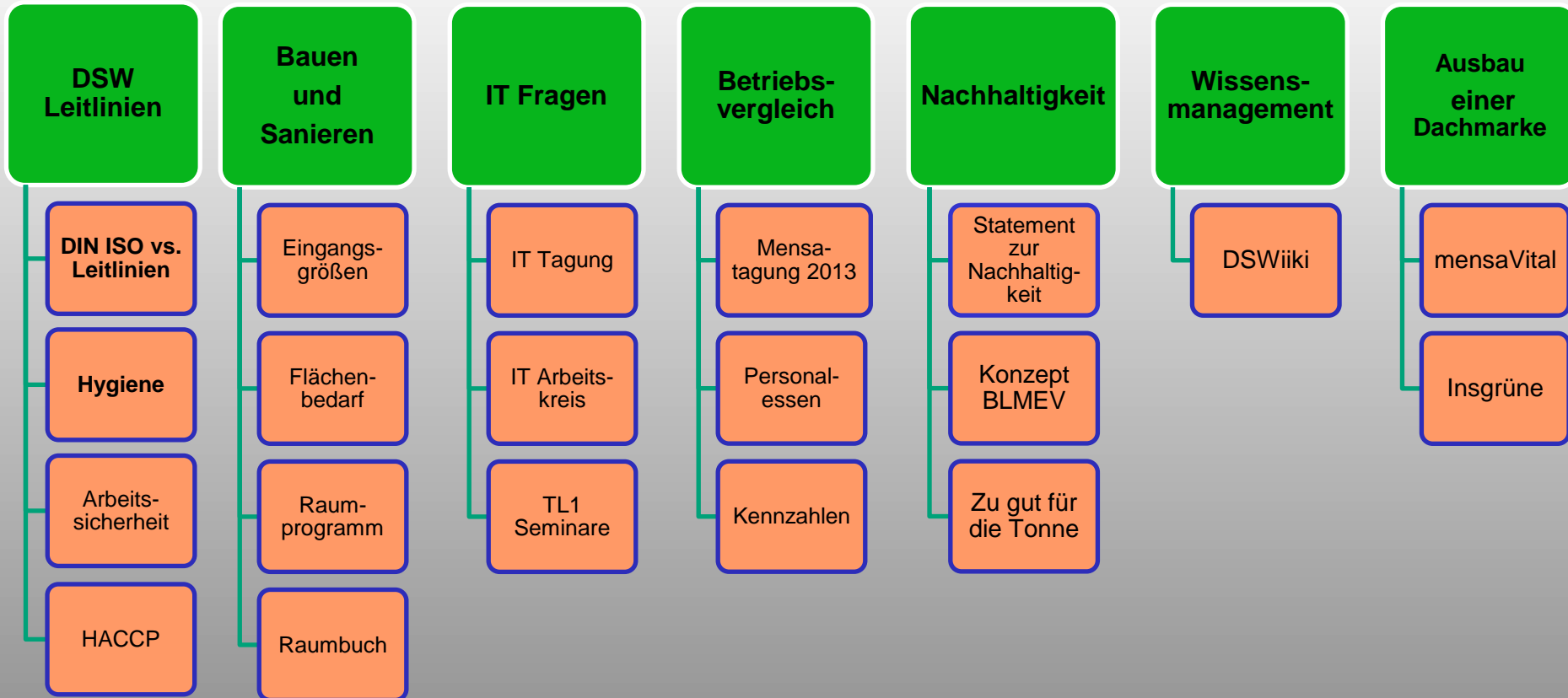
☐ Zahl der Einrichtungen:	855
☐ Gesamtumsatz in Euro:	knapp 390 Mio.
☐ Durchschnittliche Gäste pro Tag:	ca. 810.000
☐ Zahl der Tischplätze:	230.000
☐ Ø-Verzehrbon(gesamt):	1,94€





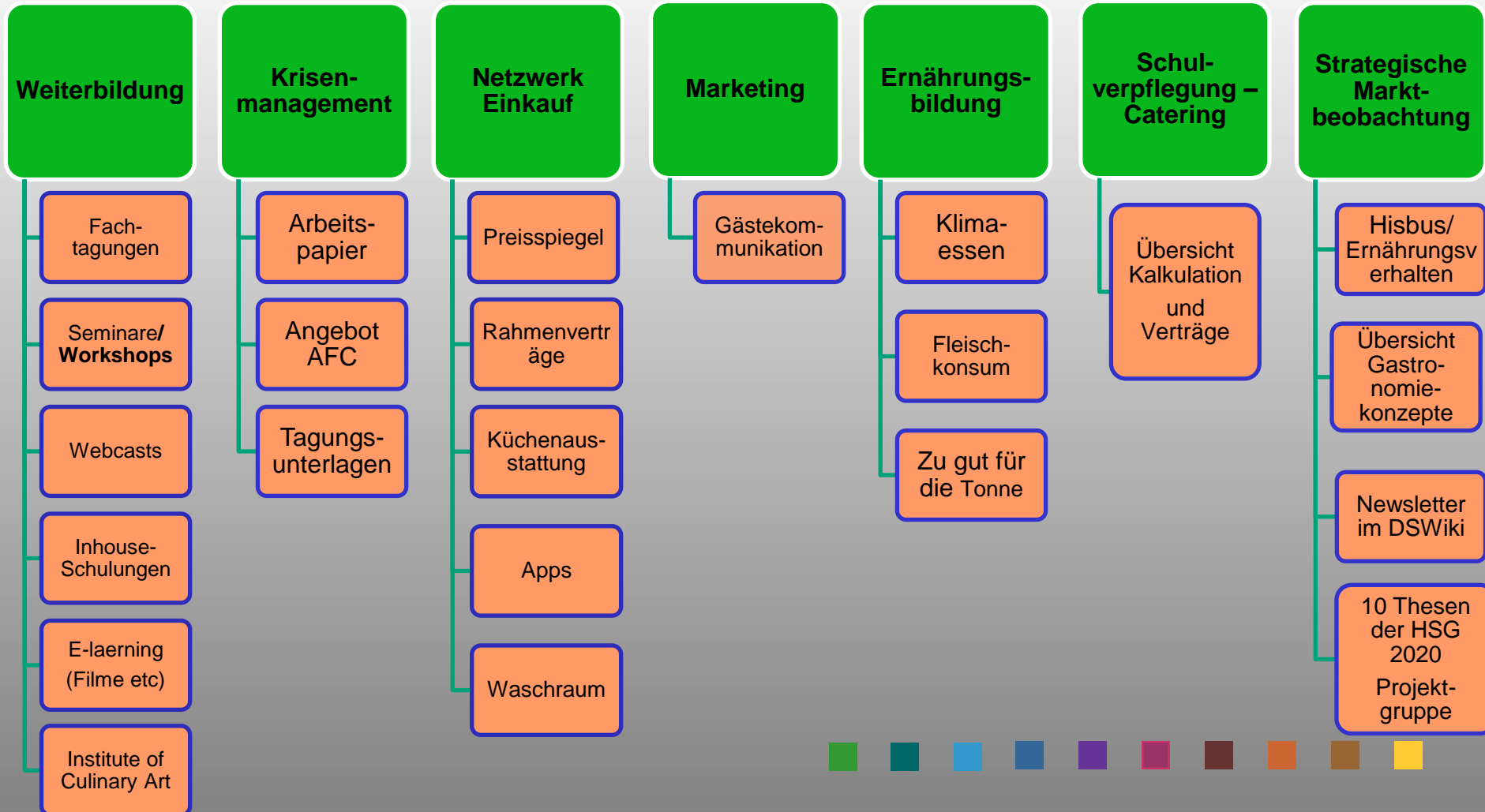


# Referat Hochschulgastronomie





# Referat Hochschulgastronomie





## DSW - Leitlinien

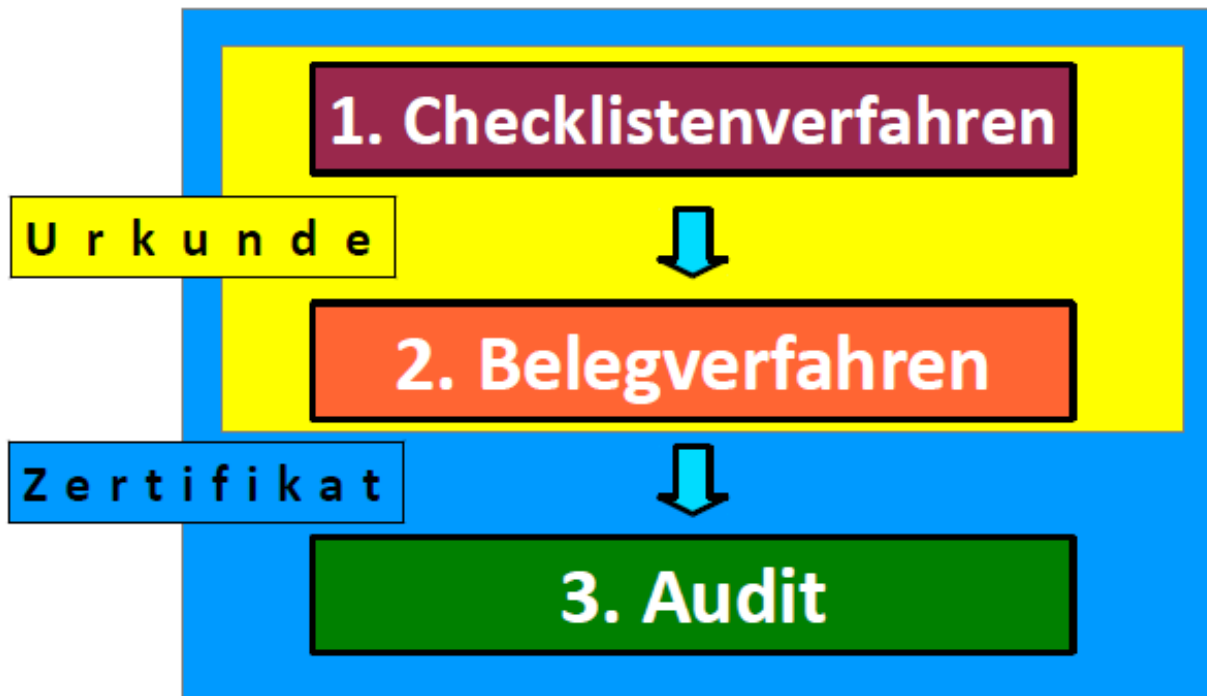
- Wir verpflichten uns, unseren Einkauf von Lebensmitteln nachhaltig auszurichten.
- Sicherheit und Nachverfolgbarkeit haben bei den von uns eingesetzten Lebensmitteln Priorität.
- Bei der Speiseplanung orientieren wir uns an Gästewünschen und legen großen Wert auf Frische, Qualität, Auswahl, Ernährungsphysiologie.
- Wo es möglich ist, verzichten wir aus ökologischen Gründen auf Einwegartikel und unnötiges Verpackungsmaterial.
- Jedes Studentenwerk verfügt über ein durchgängiges Hygienekonzept.
- Zur Gewährleistung eines gleichbleibend hohen Qualitätsstandards aller Produktionsschritte und Waren existiert ein Qualitätssicherungssystem.
- Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind entscheidend für den Erfolg unserer Einrichtungen. Darum fördern wir sie gezielt und bieten regelmäßig Weiterbildungsmöglichkeiten an.
- Wir gehen sorgfältig und sparsam mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen um.
- Die Meinung unserer Gäste ist uns wichtig.
- Die Einhaltung der Leitlinien wird regelmäßig von autorisierten, externen Unternehmen überprüft.







## Modularisierung der Prozesse





# Checklistenverfahren

## Belege, Fragen und Antworten

Gewichtung

Nachweis (Soll)	Nachweis (Ist)	Kat.	Fragen (0=nein 1=ja 2=entfällt)	Ihre Antwort	Mögl. Antwort
			<b>A. Produktion und Verpflegungssystem</b>		
			<b>A1. Grundsätzliches</b>		
	Evtl. Belege	3	Wurde der zuständige Mitarbeiter die Aktivitäten Ihrer Verpflegungsabteilung mitgeteilt?		0/1
		3	Besteht eine EU-Zulassung für Ihren Küchenbetrieb, wenn die Notwendigkeit hierfür vorliegt?		
		2	Liegen die Qualitätsstandards der DGE vor und sind alle zuständigen Mitarbeiter über deren Anforderungen in Kenntnis gesetzt?		0/1
		2	Sind diese Qualitätsstandards Grundlage für die Arbeit im Verpflegungsbereich?		0/1/2

rot=essentiell

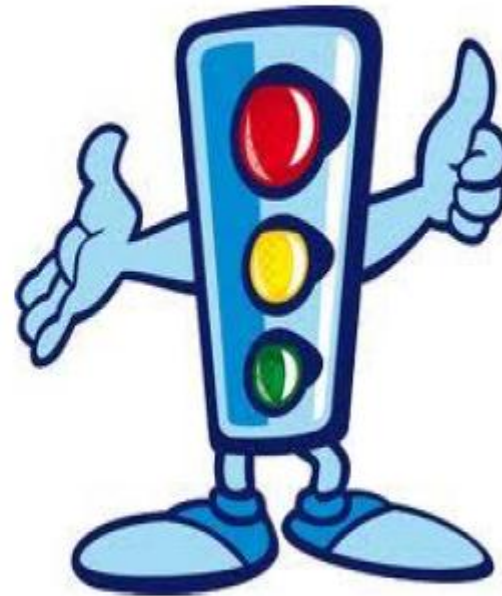
Logischer Zusammenhang





## Gewichtung der Fragen

- **Kat. 3: Essenzielle Fragen, müssen zu 100% richtig beantwortet werden.**
- **Kat. 2: Sehr wichtige Fragen, mind. zu 2/3 richtig zu beantworten.**
- **Kat. 1: Wichtige Frage, mind. zur Hälfte richtig zu beantworten.**





## Das Belegverfahren

### Beispiele für geforderte Belege

- ✓ Schnittstellen-Management
- ✓ Rezepturen
- ✓ Heißhaltezeit
- ✓ Vollwertigkeit
- ✓ Vielfalt und Abwechslung
- ✓ Hygiene-Konzept
- ✓ Vorgabe für Warenannahme
- ✓ Schädlingsbekämpfung
- ✓ Reklamationsmanagement
- ✓ Doku der Schulungen...



Mit definierten  
Prüfformularen



## Wie wird auditiert?

- **Art der Audits**
  - ✓ Externe (1x/3 Jahre)
  - ✓ Interne (2x/3 Jahre)
- **Auditoren**
  - ✓ Fachkräfte mit Praxiserfahrung
  - ✓ Geschult & autorisiert
- **Prüfobjekte**
  - ✓ Angaben der Checkliste
  - ✓ Begehung vor Ort
  - ✓ Verkostung





- Fisch-, Fleisch-, vegane und vegetarische Gerichte werden im ausgeglichenen Verhältnis angeboten
- vitaminschonende und fettarme Zubereitung
- unser Beitrag zu „5 am Tag“  
(5 Portionen Obst und Gemüse am Tag)
- sorgfältige Lebensmittelauswahl (Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, mageres Fleisch, knackig buntes Gemüse)





## mensaVital

- Verzicht auf frittierte und panierte Speisen
- Verzicht auf stark vorgefertigte Lebensmittel
- frische und naturbelassene Zutaten
- Verzicht auf Aromen und Geschmacksverstärker
- Verwendung von frischen Kräutern statt Würzmischungen
- kreative Rezepturen mit saisonalen Lebensmitteln





**Vielen Dank!**

