

Good Practice in der Hochschulgastronomie

CCG-Ringvorlesung

Betriebliches Gesundheitsmanagement

Schwerpunkt: "Gesund essen"

22.11.2017

Frauke Richter Referentin für Qualitätsmanagement Hochschulgastronomie Studierendenwerk Hamburg

Die Hochschulgastronomie (HG) des Studierendenwerks Hamburg



- 23.000 Gäste pro Tag
- 250 Beschäftigte
- 13 Mensen, 21 Cafés
- Preis für Studierende: 1,40 € - 5,50 €
- Preis für Bedienstete: 2,60 € - 6,50 €

Auftrag, Anforderungen und Anspruch

Unser Auftrag:

- sind dem Gemeinwohl verpflichtet
- erbringen vielfältige Dienstleistungen für Studierende u. Hochschulen

Unser Anspruch:

- breites abwechslungsreiches Angebot
- Abbildung von Trends
- gutes Preis-Leistungsverhältnis

Anforderung unser Kunden (Studierende):

- preiswert
- qualitativ hochwertig
- schnell

Gesunde Ernährung: aktuelles Engagement der HG

- Angebot im gesamten Sortiment der HG
- Speiseplan = mensa  vital
- Regelmäßiges Projekt mit Erstsemester Fachbereich ÖT
- Projekt Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung



mensaVital: das Gesundheitskonzept der HG



- Lizenzmarke des Deutschen Studierendenwerks seit 2010
- Start: im STW Hamburg 2015
- Konzept steht für:
 - ausgewogene Zusammenstellung
 - sorgfältige Lebensmittelauswahl
 - vitaminschonende, fettarme Produktion

mensaVital: das Konzept



- Angebot von Tellergerichten laut Rezeptur
- Rezepte enthalten eine große Portion Gemüse oder Obst
- Verbindung aus regionalen und internationalen Kocheinflüssen
- MensaVital-Gerichte werden in allen Linien des Speiseplans angeboten

mensaVital: Zusammensetzung

- Alle Rezepte sind nährwertberechnet, orientieren sich an den Empfehlungen der DGE
- 600-750 kcal
- EW = 15-25% des Gesamtenergiegehaltes
- KH = 45-55%
- Fett < 35%
- Entspricht den Bedarf einer Person mit überwiegend sitzender Tätigkeit

mensaVital: Umsetzung

Verwendung von:

- hochwertigen Fetten und Ölen
- frischen und naturbelassenen Zutaten
- frischen Kräutern

Verzicht auf:

- frittierte, panierte Speisen
- stark vorbereitete Lebensmittel
- Geschmacksverstärker
- Gewürzmischungen

Gesunde Ernährung: Theorie/Praxis

- 75 % der Studierenden schätzen ihr Ernährungsverhalten als „gesundheitsorientiert“ ein

(Quelle: Hisbus-Befragung DSW 2016)

- Renner mensaVital:
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen, Spinat und Basmatireis
- Platz 26

Unsere TOP 5

- Schweinschnitzel mit Pommes
- Currybratwurst mit Pommes
- Hähnchenkeule mit Soße und Pommes
- Gebackenes Putenschnitzel mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenburstfilet im Knuspermantel, Currysoße, Reis

Anforderungen aus der Praxis

Unsere Gerichte sollen:

- bei den Kunden gut ankommen
- Realisierbar sein
 - Kalkulation
 - Produktion
 - Präsentation, Ausgabe
- Hoher Anspruch an die Rezepte
- Hoher Aufwand in der Rezeptentwicklung



Aussicht – Gesunde Ernährung in der HG

- Stichwort: Frima-Pfanne, Hochleistungskonvektomat = größeres Portfolio an Garmethoden und Techniken
- Stichwort: Wertewandel des Essens = Ernährung bekommt einen immer größeren Stellenwert für unsere Kunden
- Stichwort: die Welt auf dem Teller = vielfältige Trends in der Gastronomie – mehr Experimentierfreude, mehr Innovationen, größere Neugierde und größere Akzeptanz bei den Kunden
- Stichwort: Superbowls, Brain Food, Proteinoptimiert = gesunde Ernährung ist vielfältiger aufgestellt und macht mehr Spaß

Aussicht - Trends in der HG

- Snack-Generation = gesunde Ernährung im gesamten Angebotsspektrum
- Superfit, Soft Health Food, Quality Eaters usw. = interessante Kundengruppen
- Nudging = der unbewusste Griff zur gesunden Alternative

Denn am Ende soll es unseren Kunden einfach nur gut schmecken!

