

Pressemitteilung

Aktionswoche zum Jubiläum 10 Jahre Mensa am Park

Jubiläumsgerichte, Gratisbeigaben und Geburtstagstorte als Dankeschön an die Gäste

Leipzig, 21.6.2019 Die größte Mensa des Studentenwerkes Leipzig feiert Geburtstag. Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums der Mensa am Park bedankt sich das Studentenwerk mit einer Aktionswoche bei seinen Gästen.

Vom 24. bis 28. Juni wird es täglich verschiedene Jubiläumsgerichte in der Mensa am Park geben. So beispielsweise am Montag Lachs in Vanillebutter und Zitronensoße, am Dienstag Süßkartoffel-Amarant-Burger oder am Donnerstag Schweinefilet in Johannisbeersoße. Außerdem werden verschiedene Leckereien gratis verteilt (solange der Vorrat reicht). Am Freitag (28.6.) um 10.45 Uhr wird Mensaleiter René Sonne dann eine Geburtstagstorte anschneiden, die zusammen mit reichlich Obstkuchen an die Gäste verschenkt wird.

„Die Mensa am Park ist unser Flaggschiff“, erklärt Dr. Andrea Diekhof, Geschäftsführerin des Studentenwerkes Leipzig, „mit der Jubiläumswoche möchten wir uns bei den Studierenden und Hochschulbediensteten für die jahrelange Treue bedanken.“ Neben den kulinarischen Highlights bietet die Mensa an vier Tagen auch Führungen durch das Hinterland an (Anmeldungen unter oeffentlichkeitsarbeit@studentenwerk-leipzig.de).

Die Mensa am Park kann mit einer enormen Angebotsvielfalt aufwarten: Als erste Einrichtung des Studentenwerkes bietet sie seit der Eröffnung im Jahr 2009 das Essen nach dem so genannten free-flow-Prinzip an. Im Gegensatz zum üblichen Mensabetrieb stellen sich die Gäste hierbei ihr Essen selbst zusammen und kombinieren einzelne Komponenten wie Gemüse, Fleisch, Fisch und verschiedene Beilagen nach Belieben miteinander. Inzwischen findet das bewährte free-flow-Prinzip auch in anderen Mensen des Studentenwerkes Leipzig Anwendung. Auf die von Beginn an stetig zunehmende Beliebtheit der Mensa reagierte das Studentenwerk schon im ersten Jahr mit einer Erweiterung der Öffnungszeiten auf die Abendstunden. Die Mensa, die ursprünglich für 3.800 Portionen pro Tag gebaut worden war, verkauft in der Vorlesungszeit inzwischen bis zu 6.500 Essen. Heute bietet die Mensa in der Vorlesungszeit von Montag bis Donnerstag von 10.45 Uhr bis 19.30 Uhr sowie am Freitag bis 14 Uhr durchgehend warme Küche an. Auch an Samstagen ist die Mensa in der Vorlesungszeit von 11 bis 14 Uhr geöffnet.

Auch das Essen wird ständig an die Wünsche der studentischen Gäste angepasst. Zunehmend hohe Nachfrage besteht für vegane Speisen. Deshalb gibt es in der Mensa täglich ein komplettes veganes Gericht. Zudem haben die Gäste die Möglichkeit, aus einer Vielzahl veganer Gerichte und Komponenten ein individuelles Mittagessen zusammenzustellen. Dabei können Sie während des Semesters täglich aus dem veganen Angebot an der Grill-, Wok- und Pasta-Theke, dem Beilagen-Sortiment und der Salatbar wählen. Regelmäßig werden außerdem vegane Pizzen angeboten. Seit 2017 betreibt das Studentenwerk in der Mensa am Park außerdem eine vegane Backstube.

Diese Aktivitäten spiegeln sich nicht nur in den Zufriedenheitswerten der Mensa- und Cafeteria-Nutzenden wieder. Auch die Tierschutzorganisation PETA wählte die Mensa am Park seit 2015 regelmäßig mit zwei bzw. drei Sternen zu einer der bundesweit vegan-freundlichsten Mensen. Über den Erfolg der veganen Angebote ist Geschäftsführerin Diekhof sehr erfreut: „Die studentische Nachfrage nach veganen und vegetarischen Speisenangeboten ist in den letzten Jahren spürbar gestiegen. Der Anteil der Studierenden, die sich selbst als Veganer oder Vegetarier bezeichnen liegt mittlerweile bei 25 %. Und es sind nicht nur reine Veganer, die diese Angebote nutzen, sondern auch viele Studierende mit flexibler Ernährung. Außerdem leisten wir so gemeinsam mit unseren Gästen einen Beitrag zum Klimaschutz.“

Wie in allen Einrichtungen des Studentenwerkes Leipzig ist auch in der Mensa am Park das Thema Nachhaltigkeit sehr wichtig, erklärt Uwe Kubaile, Abteilungsleiter Mensen/Cafeterien und zentraler Einkauf beim Studentenwerk Leipzig: „Ich denke wir sind beim Thema Nachhaltigkeit bereits ziemlich gut aufgestellt, natürlich gibt es immer Verbesserungsmöglichkeiten, gleichzeitig sind uns als Großversorger auch Grenzen gesetzt. Aktuell bemühen wir uns, noch mehr regionale Erzeugnisse und Produkte zu verarbeiten. Außerdem wollen wir den Folienanteil bei Verpackung bzw. Einweggeschirr in den Einrichtungen senken.“ Das Haus wird zu 100 Prozent mit Ökostrom betrieben; es wird ausschließlich Fisch aus nachhaltigem und fairem Fischfang verkauft, ein Großteil des Frischfleisch- und Wurstangebotes stammt von deutschen Tieren, die Pappe der Kaffee- und Teebecher stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft (PEFC-Standard), Einwegbecher und Strohhalme für Smoothies oder Desserts sind aus PLA (einem nachwachsenden und biologisch abbaubarem Rohstoff), die Becher haben vollständig biologisch abbaubare Deckel. Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird das Essen chargenweise zubereitet, und Lebensmittelreste werden für Biodiesel oder Biogasanlagen verwendet.

Die Mensa am Park ist so erfolgreich, dass aus den ursprünglich geplanten 3.800 Portionen heute an Spitzentagen in der Vorlesungszeit schnell mehr als 6.500 Portionen verkauft werden. Das Konzept, mit dem man zur Eröffnung der Mensa am Park im Jahr 2009 startete, sei aufgegangen, freut sich rückblickend Uwe Kubaile, der für die Mensen zuständige Abteilungsleiter beim Studentenwerk Leipzig: „Studierende sollten in unserer Mensa beste Voraussetzungen finden, ihre Ernährungsbedürfnisse im Einklang mit ihren finanziellen Möglichkeiten befriedigen zu können. Dass uns das gelungen ist, zeigen die täglichen Portionenzahlen.“ Die Mensa am Park ist zu einem Zentrum des studentischen Lebens geworden, auch wenn die Möglichkeiten zur Kommunikation durch den großen Andrang von Studierenden und Hochschulmitarbeitern besonders in der Hauptstoßzeit etwas eingeschränkt sind. Auch für das Mensateam mit rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bringt die hohe Frequentierung jeden Tag große Herausforderungen mit sich. „Die Mannschaft um Mensaleiter René Sonne leistet hier täglich herausragende Arbeit“, so Kubaile weiter. Das Mittagsangebot umfasst den "Schnellen Teller" in verschiedenen Preiskategorien, eine Auswahl an verschiedenen Hauptkomponenten, die Angebote der Pastatheke mit verschiedenen Soßen, Gerichte vom Wok oder Grill, Pizza, täglich ein komplettes veganes Essen, vegane Komponenten an Pastatheke und Wok, die Angebote der Salattheke, verschiedene Desserts sowie die Vitaminbar mit frischen Obstsalaten, fruchtigen Smoothies und Milch-/Joghurt drinks.

Das Nachmittagsangebot bietet zwei warme Essen, eins davon fleischlos, die Angebote der Pastatheke mit verschiedenen Soßen, Pizza, die Salattheke, verschiedene Desserts sowie die Vitaminbar mit frischen Obstsalaten, fruchtigen Smoothies und Milch-/Joghurt drinks.

Die Mensa am Park wurde zwischen 2005 und 2009 erbaut und am 28. Juni 2009 eröffnet. Sie ersetzte den Vorgängerbau der „Zentralmensa“ der damaligen Karl-Marx-Universität. Der Entwurf stammt von behet bondzio lin Architekten. Die Nähe zum so genannten Schillerpark war namensgebend für den Mensaneubau. Die Speisesäle auf mehreren Ebenen bieten 1.265 Sitzplätze (inklusive 75 Plätze der angegliederten Cafeteria) sowie weitere 156 Plätze auf dem Freisitz. Zur

Mensa gehört neben der Cafeteria noch das Bistro im Eingangsbereich des Hörsaalkomplexes, das neben Snacks und belegten Brötchen auch Kaffeespezialitäten wie vom Barista, Kuchen und Süßigkeiten anbietet.

Seit ihrer Eröffnung 2009 hat die Mensa am Park insgesamt 9,1 Millionen Gäste versorgt. Diese haben in den vergangenen zehn Jahren einiges verzehrt – hier eine kleine Auswahl:

- **385 Tonnen** Pasta
- **13 Tonnen** Tofu
- **290 Tonnen** Pommes
- **460.000** Currywürste
- **230 Tonnen** Hähnchen- und Putenbrust
- **483.000 Stück** Pizza
- **63 Tonnen** Salz
- **692.200** Smoothies (seit 2012 im Angebot)
- **30.000 Stück** vegane Kuchen (seit 2017 im Angebot)
- **20 Tonnen** Kaffee
- **150.000 Liter** Mate

Weitere Infos:

<https://www.studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/einrichtungen>

Pressekontakt:

Michael Mohr / Tina Krenkel

Studentenwerk Leipzig

Öffentlichkeitsarbeit/Marketing/Kultur/Internationales

Tel: 0341 96 59 -646 / -609

mohr@studentenwerk-leipzig.de

krenkel@studentenwerk-leipzig.de

Das Studentenwerk Leipzig ist gemeinnütziger Dienstleister für die rund 39.000 Studierenden an acht Leipziger Hochschulen: Es bietet in den Mensen und Cafeterien preiswerte Verpflegung im Studium, ist zuständig für den Vollzug des Bundesausbildungsförderungsgesetzes und ermöglicht Studierenden preisgünstiges und hochschulnahes Wohnen in den Studentenwohnheimen. Für unterschiedliche studentische Zielgruppen werden darüber hinaus entgeltfreie Beratungsleistungen angeboten, um das Studium auch in nicht ganz einfachen Situationen möglichst gut meistern zu können. Dazu zählt neben der Rechts- und Sozialberatung auch die Psychosoziale Beratung des Studentenwerkes Leipzig. Darüber hinaus gibt es Betreuungsangebote für die Kinder von Studierenden, um Studium und Familie gut miteinander verbinden zu können. Das Studentenwerk bietet außerdem Kulturförderung für studentische Projekte an und vermittelt Studentenjobs. Das Studentenwerk Leipzig wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

Weitere Informationen zum Studentenwerk Leipzig im Internet: www.studentenwerk-leipzig.de