

Hochschulplanung · Band 106

Herausgegeben von der
HIS Hochschul-Informationssystem GmbH

Kristiane Dammann-Doench
Bernd Vogel

Materialien zur Mensaplanung

Eine Dokumentation und vergleichende Auswertung
von Mensa-Neubauten ab 1985

HIS GmbH
Hannover 1994

VORWORT

Mit dieser Veröffentlichung legt HIS eine umfangreiche Untersuchung über Planung und Bau von Mensen vor. Im Mittelpunkt stehen sowohl die Dokumentation von Mensa-Neubauten der letzten Jahre als auch die Ermittlung von allgemeinen Planungsgrundlagen.

Auslösend für die Durchführung des Projektes war eine deutlich gestiegene Nachfrage nach fundiertem aktuellen Planungsmaterial über Verpflegungseinrichtungen an Hochschulen. Entsprechende Anfragen, die immer wieder an HIS herangetragen werden, kommen vor allem aus den neuen Ländern, wo ein erheblicher Bedarf an Sanierung, Um- und Neubau von Mensen besteht. Aber auch in den alten Ländern, wo sich vorhandene Mensen zunehmenden Verschleiß - und Kapazitätsproblemen gegenübersehen und mit dem weiteren Ausbau der Fachhochschulen zum Teil neue Standorte erschlossen und Versorgungseinrichtungen geplant werden, ist die Thematik erneut aktuell geworden. HIS hat sich daher entschlossen, mit einer empirischen Untersuchung diesem Bedarf an Materialien und Orientierungshilfen zur Mensaplanung zu entsprechen.

Die Ergebnisse der Ende 1993 abgeschlossenen HIS-Untersuchung bieten für alle Interessierten detaillierte Informationsgrundlagen mit dem Schwerpunkt auf den baulichen Anforderungen einer Mensa. Dabei wurde besonderer Wert darauf gelegt, auch allgemeine Entwicklungstendenzen des Mensabetriebs zu benennen, die unmittelbare Auswirkungen auf die bauliche Planung haben können. Die Studie geht somit über eine reine Datensammlung hinaus und verfolgt das Ziel, auch übergreifende Fragen, die bei der Konzeptionierung und Errichtung einer Verpflegungseinrichtung im Hochschulbereich von Bedeutung sind, zu behandeln.

Die vorgelegten Ergebnisse dürfen allerdings nicht in der Weise mißverstanden werden, als handele es sich um Handlungsanweisungen, die bei jeder Mensaplanung zu befolgen sind. Planung bedeutet hier vielmehr, sich mit den spezifischen Gegebenheiten eines Standorts auseinanderzusetzen. In diesem Sinne können nur Orientierungshilfen, jedoch keine verbindlichen Vorgaben vermittelt werden; jede der vorgelegten Empfehlungen ist vor Ort auf ihre Übertragbarkeit, Schlüssigkeit und Umsetzbarkeit zu prüfen. Die dokumentierten Beispiele sollen dabei für vergleichbar zu planende Objekte zusätzliche Anregungen geben.

HIS dankt allen an der Untersuchung Beteiligten für ihre Unterstützung und Mithilfe:

- *den Planern und Architekten von Mensen für aufschlußreiche Gespräche, Hinweise und Anregungen sowie für umfangreich zur Verfügung gestelltes Material*
- *den örtlichen Studentenwerken und Mensaleitern für informative Einblicke in die Gebäude und den Betrieb ihrer Einrichtungen*
- *den Küchenfachleuten für ihre Erläuterungen der konzeptionellen Fragen und technischen Details von Verpflegungsbetrieben*
- *dem Deutschen Studentenwerk (DSW) und besonders dem Mensa-Ausschuß für konstruktive Zusammenarbeit und Beratung*
- *schließlich allen Mitgliedern des Arbeitskreises 'Nutzung und Bedarf', der das Projekt begleitet und gefördert hat.*

*Dr. Jürgen Ederleh
HIS-Geschäftsführer*

Gliederung

1. Einführung und Überblick	1
2. Gesamtorganisation der Essensversorgung und Betriebsarten der Mensa	4
2.1 Organisationsformen	4
2.2 Betriebsarten	5
3. Kurzdokumentationen von Mensa-Neubauten seit 1985	9
3.1 Auswahlprinzip	9
3.2 Kurzdokumentationen	9
3.2.1 Fachhochschule Aachen	11
3.2.2 Universität Duisburg Gesamthochschule	15
3.2.3 Katholische Universität Eichstätt	19
3.2.4 Fachhochschule Ostfriesland Emden	23
3.2.5 Folkwang Hochschule Essen	27
3.2.6 Fachhochschule Frankfurt/Main	31
3.2.7 Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt/Main	35
3.2.8 Staatliche Hochschule für bildende Künste - Städelschule Frankfurt/Main	39
3.2.9 Georg-August-Universität Göttingen	43
3.2.10 Technische Universität Hamburg-Harburg	47
3.2.11 Fachhochschule Hannover	51
3.2.12 Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg	55
3.2.13 Friedrich-Schiller-Universität Jena	59
3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe	63
3.2.15 Gesamthochschule Kassel - Universität	69
3.2.16 Fachhochschule Kempten	75
3.2.17 Fachhochschule Köln	79
3.2.18 Deutsche Sporthochschule Köln	83
3.2.19 Fachhochschule Konstanz	87
3.2.20 Fachhochschule Landshut	91
3.2.21 Medizinische Universität Lübeck / Fachhochschule Lübeck	95
3.2.22 Universität Lüneburg	99
3.2.23 Fachhochschule für Technik Mannheim	103
3.2.24 Philipps-Universität Marburg	107
3.2.25 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach	111
3.2.26 Fachhochschule München	115
3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg / Georg-Simon-Ohm-Fachhochschule Nürnberg	119
3.2.28 Fachhochschule Osnabrück, Standort Haste	125
3.2.29 Universität Passau	129
3.2.30 Fachhochschule Pforzheim	133
3.2.31 Universität Hohenheim, Stuttgart	137
3.2.32 Universität Trier	141
3.2.33 Universität Ulm	147
3.2.34 Pädagogische Hochschule Weingarten	153

4.	Langdokumentationen ausgewählter Mensa-Neubauten seit 1985	157
4.1	Auswahlprinzip	157
4.2	Langdokumentationen	158
4.2.1	Technische Universität Hamburg-Harburg	161
4.2.2	Fachhochschule Hannover	173
4.2.3	Gesamthochschule Kassel - Universität	183
4.2.4	Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach	195
4.2.5	Fachhochschule München	207
4.2.6	Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg / Georg-Simon-Ohm-Fachhochschule Nürnberg	219
4.2.7	Universität Trier	235
4.2.8	Universität Ulm	247
5.	Ermittlung von Planungsgrundlagen	261
5.1	Grunddaten zur Kapazitätsermittlung	261
5.1.1	Struktur der Hochschule	262
5.1.2	Mensastandort	262
5.1.3	Mensaqualität	263
5.1.4	Essensbeteiligung	263
5.1.5	Platzwechsel	266
5.2	Betriebsbereich	267
5.2.1	Anlieferung	268
5.2.2	Lager	270
5.2.3	Vorbereitung und Zubereitung	274
5.2.4	Ausgabe	280
5.2.5	Rücknahme und Spüle	281
5.2.6	Entsorgung	285
5.3	Gastbereich	289
5.3.1	Eingangsbereich	290
5.3.2	Ausgabe und Bezahlung	293
5.3.3	Speisesaal	297
5.3.4	Rückgabe	300
5.3.5	Ausgang	301
5.4	Weitere Nutzungsbereiche	302
5.4.1	Bewirtschaftete Ergänzungsräume	302
5.4.2	Personalbereich	306
5.4.3	Mensaverwaltung	308
5.4.4	Sonstige	309
5.5	Kosten	310
5.5.1	Baukosten	310
5.5.2	Betriebskosten	314

5.6	Gesamtanforderungen an eine Mensaplanung	316
5.6.1	Dimensionierung	316
5.6.2	Flächenaufteilung nach Funktionsbereichen	317
5.6.3	Flächenverteilung nach DIN 277	319
5.6.4	Baukosten	320

Anhang

Glossar	325
Übersicht über Richt- und Orientierungswerte	328
Kommentierte Bibliographie	340
Literatur	346

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1.1	Durchschnittliche Größenordnungen von Mensen im Vergleich	2
Abb. 2.1	Dezentralisierte Organisationsformen der Mensa	5
Abb. 2.2	Funktionsdiagramm Produktionsmensa	6
Abb. 2.3	Funktionsdiagramm Relaismensa	7
Abb. 2.4	Funktionsdiagramm Ausgabemensa	8
Abb. 3.1	Übersicht über die dokumentierten Mensen	10
Abb. 5.1	Essenskapazitäten und Essensbeteiligungen ausgewählter Mensen	264
Abb. 5.2	Platzwechselquoten ausgewählter Mensen	267
Abb. 5.3	Funktionsdiagramm Betriebsbereich	268
Abb. 5.4	Funktionsdiagramm Anlieferung	269
Abb. 5.5	Funktionsdiagramm Lager	271
Abb. 5.6	Lagerflächen ausgewählter Mensen	273
Abb. 5.7	Funktionsdiagramm Vorbereitung und Zubereitung	274
Abb. 5.8	Bauweisen von Installationsbrücken	276
Abb. 5.9	Funktionen und Organisation der Warmen Küche	276
Abb. 5.10	Funktionen und Organisation der Kalten Küche	277
Abb. 5.11	Vor- und Zubereitungsflächen ausgewählter Mensen	278
Abb. 5.12	Funktionsdiagramm Ausgabe (Betriebshereich)	280
Abb. 5.13	Funktionsdiagramm Rücknahme und Spüle	281
Abb. 5.14	Flächenwerte des Spülbereichs ausgewählter Mensen	284
Abb. 5.15	Funktionsdiagramm Entsorgung	285
Abb. 5.16	Entsorgungsflächen ausgewählter Mensen	287
Abb. 5.17	Funktionsdiagramm Gastbereich	289
Abb. 5.18	Funktionsdiagramm Eingangsbereich	290
Abb. 5.19	Eingangsflächen ausgewählter Mensen	292
Abb. 5.20	Funktionsdiagramm Ausgabe und Bezahlung	293
Abb. 5.21	Ausgabesysteme	294
Abb. 5.22	Zahl der Ausgabestellen und Kassen	295
Abb. 5.23	Ausgabeflächen ausgewählter Mensen	296
Abb. 5.24	Funktionsdiagramm Speisesaal	297
Abb. 5.25	Speisesaalfächen ausgewählter Mensen	299
Abb. 5.26	Funktionsdiagramm Rückgabe	300
Abb. 5.27	Funktionsdiagramm Cafeteria	304
Abb. 5.28	Flächen und Sitzplätze der Cafeterien ausgewählter Mensen	304
Abb. 5.29	Funktionsdiagramm Personalbereich	306
Abb. 5.30	Flächen der Personalbereiche ausgewählter Mensen	307
Abb. 5.31	Funktionsdiagramm Mensaverwaltung	308
Abb. 5.32	Flächen der Verwaltungsbereiche ausgewählter Mensen	309
Abb. 5.33	Gesamtbaukosten (GBK) ausgewählter Mensen	312
Abb. 5.34	Kosten des Bauwerks (SBK) ausgewählter Mensen	312
Abb. 5.35	Baukonstruktionskosten (BKK) ausgewählter Mensen	313
Abb. 5.36	Ersteinrichtungskosten (EEK) ausgewählter Mensen	313
Abb. 5.37	Orientierungswerte für die Dimensionierung einer Mensa	316
Abb. 5.38	Aufteilung der Hauptnutzfläche ausgewählter Mensen nach Funktionsbereichen	317
Abb. 5.39	Flächenwerte für die Funktionsbereiche einer Mensa	318
Abb. 5.40	Schemagrundriß der Funktionsbereiche einer Mensa	319
Abb. 5.41	Aufteilung der Grundflächen ausgewählter Mensen nach DIN 277	320
Abb. 5.42	Baukostenrelationen ausgewählter Mensen	321

1. Einführung und Überblick

Die Mensa stellt als Bauaufgabe eine besondere Herausforderung innerhalb des Hochschulbaus dar. Hier fließen eine Fülle von baulichen, technischen und organisatorischen Maßnahmen zusammen, die einen detaillierten Kenntnisstand bei allen Beteiligten an einer Mensaplanung voraussetzen. Die vorliegende HIS-Untersuchung, Ergebnis einer im ersten Halbjahr 1993 durchgeführten empirischen Erhebung von Mensa-Neubauten seit 1985, hat die Aufgabe, wichtige aktuelle Anforderungen an eine Mensaplanung zu benennen.

Gerade in den zurückliegenden Jahren ist die Zahl der Studierenden an den Hochschulen der Bundesrepublik erheblich gestiegen, was u.a. Auswirkungen auf die Essensversorgung der Studierenden hat. Mit den derzeit rund 1,8 Mio. Studierenden sind nicht nur Kapazitätsprobleme in Forschung und Lehre verbunden. Die hohe Zahl an Studierenden führt auch zu erheblichen Engpässen in der sozialen Infrastruktur der Hochschulen, besonders bei den Wohnheimplätzen und bei den Verpflegungsbetrieben.

Hinzu kommt, daß dem Thema "Mensaplanung" in den neuen Bundesländern mehr und mehr Bedeutung zukommt. Zwar sieht die Verpflegungssituation für Studierende in den neuen Ländern auf den ersten Blick günstiger aus als in den alten Bundesländern: 1992 standen den dortigen Studierenden 21 746 Mensaplätze zur Verfügung, was einem Verhältnis von 20,9 Plätzen auf 100 Studierende entspricht; insgesamt wurden 1992 an den 77 ostdeutschen Mensen 10 878 905 Essen verkauft (alle Zahlenangaben: Deutsches Studentenwerk, Studentenwerke im Zahlenspiegel 1992). Da jedoch ein erheblicher Teil dieser Mensen sanierungsbedürftig ist, relativiert sich die scheinbar günstige Versorgungssituation in den neuen Ländern erheblich.

In den alten Bundesländern dagegen dominieren Kapazitätsprobleme. 1992 standen den über 1,5 Mio. Studierenden der alten Bundesländer 114 589 Mensaplätze zur Verfügung, die sich auf 284 Mensabetriebe verteilten. Kamen 1986 noch 8,5 Mensaplätze auf 100 Studierende, so sank diese Quote bis 1992 weiter auf 7,4 Plätze. Und dies trotz einer Erhöhung der Zahl der Mensaplätze im gleichen Zeitraum um 8 574. Insgesamt wurden 74 244 968 Essen im Jahr 1992 von den Mensen in den alten Ländern ausgegeben (alle Zahlenangaben: Deutsches Studentenwerk, Studentenwerke im Zahlenspiegel 1992). Besonders die geringe Zahl an Sitzplätzen pro 100 Studierenden verweist auf die quantitativen Probleme, denen sich die Mensen in den alten Ländern gegenübersehen.

Das Defizit an Verpflegungseinrichtungen an den Hochschulen der alten Länder hat ab etwa Mitte der achtziger Jahre zu einer regen Bautätigkeit auf diesem Sektor des Hochschulbaus geführt, die jedoch die Kapazitätsprobleme nicht beseitigen konnte. Gegenüber den Mensa-Großbauten der siebziger Jahre haben sich deutliche Verschiebungen im Anforderungsprofil an diese Mensen ergeben. Neue Essensgewohnheiten und neue Betriebsabläufe sind nur einige Stichworte hierzu. Besonders deutlich werden die Unterschiede zwischen den Mensen der siebziger und der achtziger Jahre, wenn man die Größenordnungen vergleicht. Übersichtlich läßt sich festhalten, daß die Mensen der siebziger Jahre ca. dreimal so groß geplant wurden wie die dokumentierten Mensen seit 1985, s. Abb. 1.1. Beim direkten Vergleich der Mensabauten aus diesen beiden Zeiträumen ist jedoch zu bedenken, daß in den siebziger Jahren die Studierendenzahlen ganz erheblich gestiegen sind, in Nordrhein-Westfalen beispielsweise um das Dreifache. Die Dimensionierung der Mensen aus den siebziger Jahren ist vor diesem Hintergrund zu beurteilen.

Die Verpflegung der Studierenden ist als öffentliche Aufgabe dem jeweiligen Studentenwerk übertragen. Die Wirtschaftsführung der Studentenwerke erfolgt nach kaufmännischen Gesichtspunkten, ohne daß dabei Gewinne erwirtschaftet werden. Für die Versorgung der Bediensteten kommt die Fürsorgepflicht des Landes oder Studentenwerkes zum Tragen. Die Studentenwerke als Betreiber der Mensen haben bereits 1962 den sog. Bochumer Mensaplan vorgelegt, der in grundsätzlicher Weise inhaltliche Aufgaben und bauliche Anforderungen der Mensen umreißt (Deutsches Studentenwerk, Bonn 1980, überarbeitete Fassung). Im Bochumer Mensaplan wurde seinerzeit unter anderem gefordert, daß es die Aufgabe der Mensen sei, die studentische Gemeinschaftsverpflegung in der Weise sicherzustellen, daß unter Gewinnverzicht Mehraufwendungen für die Studierenden vermieden werden. Der Studierende sollte für das Mensaessen nur den Wareneinsatz zahlen, die Herstellungskosten dagegen seien durch Landeszuschüsse zu decken. Gleichzeitig müsse das Verpflegungsangebot so abgestimmt sein, daß ernährungsphysiologische Erfordernisse beachtet werden.

	Mensa der 70er Jahre in NRW ¹⁾	Mensa seit 1985 ²⁾
Geplante Essenskapazität	6150	1607
Zahl der Sitzplätze	1146	378
m ² HNF	4784	1678

¹⁾ Durchschnittswerte nach: Minister für Landes- und Stadtentwicklung des Landes Nordrhein-Westfalen 1981

²⁾ Durchschnittswerte der vorliegenden Dokumentation

Abb. 1.1 Durchschnittliche Größenordnungen von Mensen im Vergleich

Was die bauliche Seite der Mensa betrifft, so wurde im Bochumer Mensaplan wiederholt betont, daß einem Mensabesuch auch Erholungsfunktion zukomme und daß der Gastbereich entsprechend zu gestalten sei.

Die im Bochumer Mensaplan erstmals formulierte Hauptaufgabe der Studentenwerke auf dem Verpflegungssektor, die Verpflegung der Studierenden zu sozialverträglichen Preisen zu garantieren, wurde in jüngster Zeit durch zusätzliche Anforderungen weiterentwickelt, die Auswirkungen auf die Planung von Mensen haben: die Beachtung des Umweltschutzes bei der Auswahl der eingesetzten Waren und deren Weiterverarbeitung; steigende Anforderungen an die Multifunktionalität der Räumlichkeiten; die steigenden Bedürfnisse des Gastes, der nicht bloß versorgt sein will.

Das im Bochumer Mensaplan empfohlene Finanzierungsmodell, wonach die Herstellungskosten der Menssaessen über Zuwendungen des jeweiligen Landes finanziert werden sollen, wird in letzter Zeit zunehmend problematisiert. Bei dieser Art der Finanzierung handelte es sich letztlich um eine "Fehlbedarfsfinanzierung", bei der das Defizit zwischen Ausgaben und Einnahmen durch Landeszuschüsse ausgeglichen wird. Häufig wird, abweichend von den Empfehlungen des Bochumer Mensaplans, ein Teil der Herstellungskosten - in Niedersachsen beispielsweise 10% - über die Essenspreise von den Studierenden abgedeckt. Durch dieses Finanzierungsmodell ist die betriebswirtschaftliche Selbständigkeit der Studentenwerke eingeschränkt, da die Finanzmittel direkt an die Menssaessen gebunden sind.

In verschiedenen Bundesländern sind Überlegungen im Gange, neue Finanzierungsmodelle einzuführen. In Niedersachsen gilt bereits ab 1.1.1994 ein neues Finanzierungsmodell, das den Studentenwerken größere Selbständigkeit gewährleisten soll. Die Finanzierung erfolgt nicht mehr über Zuwendungen, bei denen das Land die Höhe der Zuschüsse im Prinzip willkürlich festlegen konnte. Stattdessen ist ein neues Finanzierungsmodell gesetzlich verankert: Pro Studentenwerk werden 1,5 Mio. DM, pro Studierenden 10 DM und pro Essen 1,95 DM gezahlt. Das Geld ist nicht mehr automatisch an die Menssaessen gebunden, sondern die Studentenwerke können über die erhaltenen Mittel frei verfügen. Zusätzlich können die Studentenwerke die Höhe der Studentenwerksbeiträge selbst festlegen.

Dieses neue Finanzierungsmodell hat zum einen die Konsequenz, daß die betriebswirtschaftliche Planung der Mensen wesentlich eigenständiger und stärker nach privatwirtschaftlichen Gesichtspunkten erfolgen kann, zum anderen entfällt die bisherige Unterscheidung in bezuschusste Menssaessen und nichtbezuschusste Cafeteriaessen, obwohl die Essenszahlungen in der Mensa weiterhin eine quantitative Grundlage für die Finanzierung bilden. Besonders die entfallende Trennung zwischen bezuschusteten und nichtbezuschusteten Essensangeboten wird sicherlich Konsequenzen für die zukünftige Planung von Mensen haben. Es ist zu vermuten, daß in nächster Zeit ähnlich wie in Niedersachsen auch andere Bundesländer Veränderungen bei der Mensafinanzierung durchführen. Inwieweit sich hieraus langfristig relevante Einflüsse auf Mensaneuplanungen ergeben, ist noch nicht abzusehen.

Ungeachtet der neuen Finanzierungsüberlegungen sind in den vergangenen 10 Jahren bedeutende Veränderungen bei den baulichen und funktionalen Anforderungen im Mensabereich zu beobachten, aus denen heraus ein erheblicher Bedarf an konkreten, die Planung unterstützenden Empfehlungen resultiert. Es ist das Ziel der vorliegenden Arbeit, die seit 1985 errichteten Mensa-Neubauten an Universitäten und Fachhochschulen der alten Bundesländer, sowie ein Beispiel aus den neuen Bundesländern zu dokumentieren, um aktuelle Anforderungen für die Planung neuer Mensen abzuleiten. Da die vorliegende Literatur zum Thema "Mensa" meist aus den siebziger Jahren stammt, bedarf es einer solchen Dokumentation und vergleichenden Auswertung. Auf diese Weise können allen mit Planung und Betrieb von Mensen Beschäftigten die wichtigsten Grundlagen für eine Mensaplanung an die Hand gegeben werden.

Die vorliegende Arbeit gliedert sich im wesentlichen in vier Teile:

Kapitel 2 gibt zunächst einen Überblick über Organisationsformen und Betriebsabläufe der Verpflegungseinrichtungen allgemein. Es werden Unterscheidungen getroffen zwischen verschiedenen arbeitsteiligen Formen der Organisation studentischer Gemeinschaftsverpflegung sowie zwischen verschiedenen Arten von Mensen und deren Betriebsabläufen. Auf diese Weise soll ein Überblick über die unterschiedlichen organisatorischen Aspekte des Mensabetriebs vermittelt werden.

In Kapitel 3 werden alle in die Untersuchung einbezogenen 34 Mensen in Form von Kurzporträts dokumentiert. Diese Kurzdokumentationen konzentrieren sich darauf, die wichtigsten Planungs-, Bau- und Betriebsdaten zusammenzustellen und gemeinsam mit Fotos und Plänen der jeweiligen Mensen eine erste Übersicht zu skizzieren.

Das Kapitel 4 widmet sich der ausführlichen Darstellung von acht ausgewählten Mensen. Bei der getroffenen Auswahl wurde besonderer Wert darauf gelegt, daß verschiedene Typen von Mensen vertreten sind, die einen repräsentativen Überblick über die Vielfalt der Mensa-Neubauten geben. Die ausführlichen Porträts der einzelnen Mensen behandeln die Planungsgeschichte ebenso wie Besonderheiten im Betriebsbereich und im Gastbereich. Hinzu kommen ausführliche Daten zur Organisation und zur Flächenausstattung. Abgerundet wird das Bild durch detaillierte Grundrisse sowie Ansichten und Außen- und Innenfotos.

Im Kapitel 5 schließlich erfolgt eine vergleichende Auswertung der dokumentierten Mensen, um zentrale Grundlagen für die Mensaplanung zusammenzustellen. Dieser Auswertungsteil stützt sich vorwiegend auf die acht ausführlich dokumentierten Mensen. Bei dieser Querschnittsbetrachtung wird sowohl auf die Rahmenbedingungen bei der Bedarfsbemessung einer Mensa, als auch in besonderem Maße auf die baulichen Konsequenzen aus den Funktionsabläufen eingegangen. Anhand von Funktionsdiagrammen werden die aktuellen Raumanforderungen der verschiedenen Teilbereiche illustriert. Soweit möglich werden für die einzelnen Mensabereiche Orientierungswerte für den Flächenbedarf ausgewiesen. Im letzten Abschnitt dieses Kapitels schließlich werden einige übergreifende Aussagen und Orientierungswerte zur Gesamtplanung einer Mensa formuliert.

2. Gesamtorganisation der Essensversorgung und Betriebsarten der Mensa

In der Regel übernimmt ein Studentenwerk die Essensversorgung der Hochschulangehörigen mehrerer Hochschulen oder auch einer Hochschule an mehreren Standorten. Hierfür sind meist mehrere Verpflegungseinrichtungen, Mensen und die sogenannten bewirtschafteten Ergänzungseinrichtungen (Cafeterien etc.), erforderlich. Unter der *Gesamtorganisation der Essensversorgung* ist zu verstehen, wie die Verpflegung der zu versorgenden Essensteilnehmer durch das zuständige Studentenwerk arbeitsteilig betrieben wird. Die Gesamtorganisation kann in verschiedenen sog. *Organisationsformen* durchgeführt werden, sei es als zentralisierte Form mit einer Zentralmensa, sei es als dezentralisierte Form mit einem System von Haupt- und Nebenmensen bzw. mehreren Hauptmensen. Aus der arbeitsteiligen Einbindung einer Mensa in die Gesamtorganisation der Essensversorgung ergibt sich schließlich ihre sog. *Betriebsart*: als Produktionsmensa mit umfassenden Aufgaben in allen Funktionsbereichen; als Relaismensa, die bereits vorbereitete Speisen fertigstellt; als Ausgabemensa ohne eigenen Produktionsbereich. Neben dieser gewählten Unterscheidung nach Betriebsarten wären weitere Unterscheidungen, etwa nach Essensangebot oder Produktionsart denkbar. Die Differenzierung nach Betriebsarten bietet demgegenüber den Vorteil, die Mensen nach ihren flächenrelevanten Funktionsbereichen einteilen zu können.

Die Wahl der Gesamtorganisation der Essensversorgung und der Betriebsart einer Mensa hängt in der Regel von den standortspezifischen Gegebenheiten ab. Die baulich-räumlichen Möglichkeiten, die die Mensen den einzelnen Studentenwerken bieten, und die finanziellen Rahmenbedingungen für Neu- oder Umbauten bestimmen die Betriebsarten mit.

In der vorliegenden Arbeit geht es in erster Linie um die Mensen im engeren Sinne. Die bewirtschafteten Ergänzungsräume - Cafeterien, die meistens im Mensagebäude untergebracht sind - spielen dagegen als Verpflegungseinrichtungen innerhalb dieser Gesamtorganisation eine mehr ergänzende Funktion. Solange die warme Mahlzeit in der Mensa dominiert, sind die Cafeterien eher als Zusatzangebote geplant und dienen den Mensen in den Spitzenzeiten als mögliche Entlastung. Anzumerken bleibt, daß die Cafeterien in der letzten Zeit zunehmend an Bedeutung gewinnen und sich zu einem eigenen Essensbereich, parallel zur Mensa, entwickeln. Auf diese Weise wird die traditionelle Arbeitsteilung zwischen Mensa und Cafeteria fraglich.

2.1 Organisationsformen

Grundsätzlich gibt es zwei verschiedene Möglichkeiten für die Gesamtorganisation der Essensversorgung, die von einem Studentenwerk betrieben werden: die zentralisierte und die dezentralisierte Organisationsform. Beide Organisationsformen hängen eng mit den Betriebsarten der Mensen zusammen.

Zentralisierte Organisationsform

Bei der zentralisierten Organisationsform wird von einer Zentralmensa die Gesamtversorgung der Essensteilnehmer übernommen. Es gibt also keine weiteren Mensen. Bewirtschaftete Ergänzungseinrichtungen werden in der Regel für die Zusatzversorgung und die sogenannte Zwischenversorgung eingesetzt.

Dezentralisierte Organisationsform

Für die dezentralisierte Organisationsform gibt es grundsätzlich zwei Möglichkeiten: Zum einen übernimmt eine Hauptmensa auch Teilleistungen für eine oder mehrere Nebenmensen. Zum anderen besteht die Möglichkeit, daß mehrere Hauptmensen jeweils als autarke Betriebe an verschiedenen Standorten die Essensversorgung der Hochschulangehörigen übernehmen. Die beiden Möglichkeiten dezentraler Organisationsformen werden in Abb. 2.1 verdeutlicht.

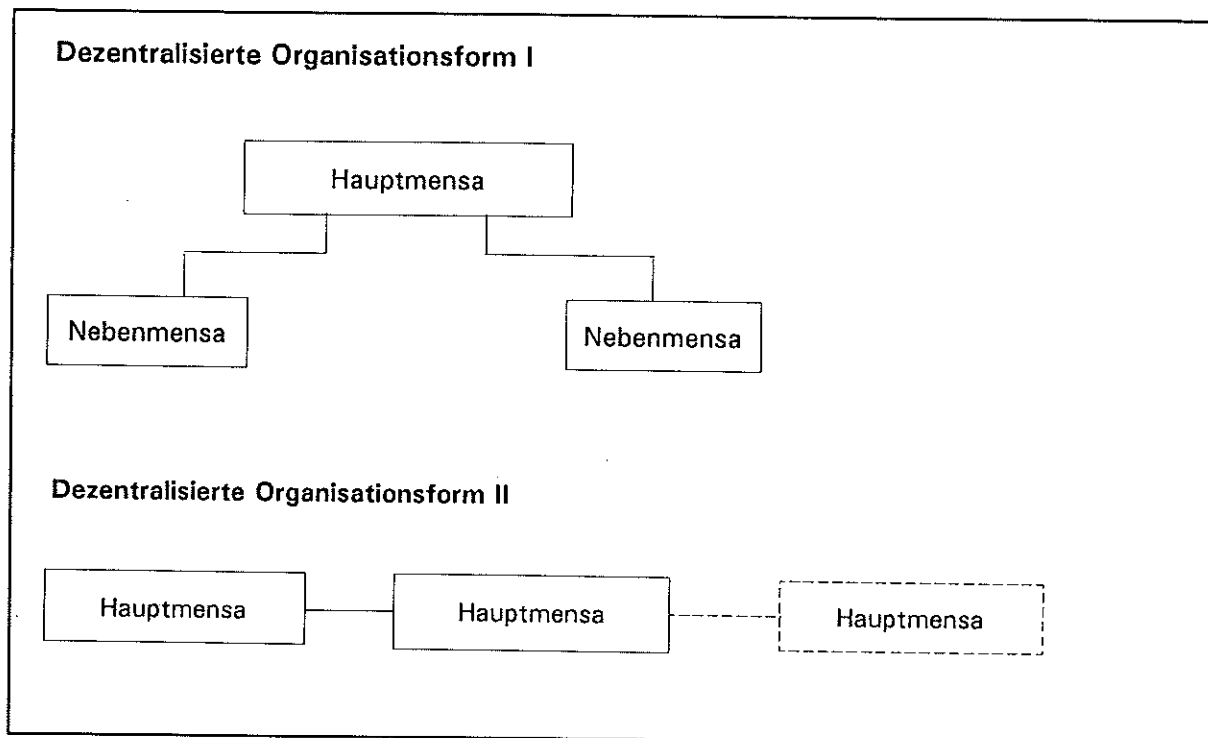


Abb. 2.1 Dezentralisierte Organisationsformen der Mensa

Die Begriffe Hauptmensa und Nebenmensa werden häufig nicht nur zur Einordnung in die Gesamtorganisation der Essensversorgung, sondern auch als standortspezifische Definitionen gebraucht. Die "Hauptmensa" befindet sich dementsprechend am Hauptstandort mit den meisten potentiellen Essensteilnehmern im Einzugsbereich, die "Nebenmensen" werden entsprechend an Nebenstandorten betrieben.

2.2 Betriebsarten der Mensa

Produktionsmensa

Bei einer Produktionsmensa handelt es sich um eine autonom arbeitende Verpflegungseinrichtung, die alle Funktionsbereiche im Betriebs- und im Gastbereich umfaßt:

- Eingangsbereich
- Anlieferung
- Lager
- Vorbereitung und Zubereitung
- Ausgabe und Bezahlung
- Speisesaal
- Rückgabe und Spüle
- Entsorgung
- Ausgang
- Mensaverwaltung und Personalbereich

Bei der zentralisierten Organisationsform wird die Zentralmensa, bei der dezentralisierten Organisationsform werden alle Hauptmensen als Produktionsmensen betrieben.

Das Zusammenwirken der Funktionsbereiche einer Produktionsmensa ist in Abb. 2.2 dargestellt.

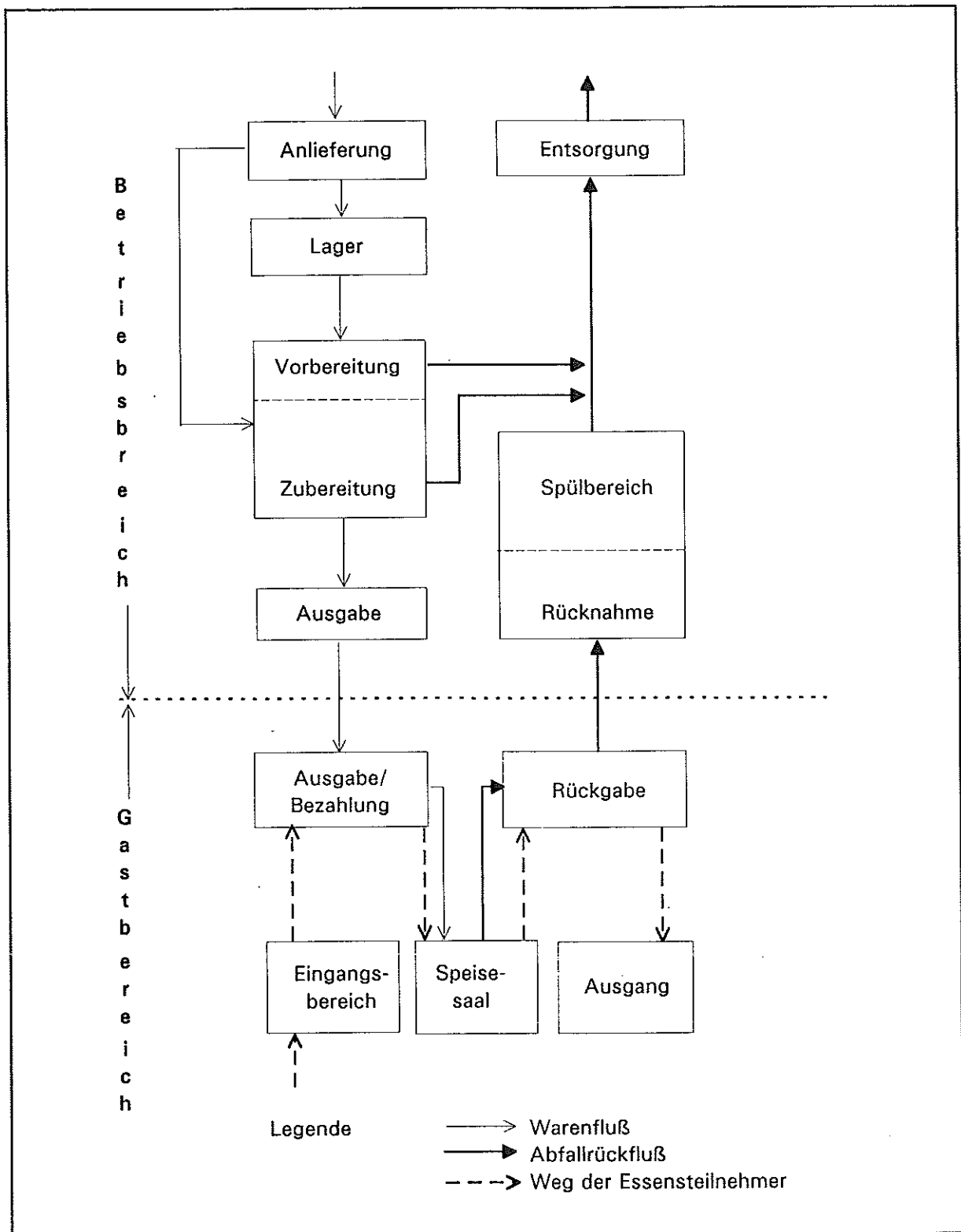


Abb. 2.2 Funktionsdiagramm Produktionsmensa

Relaismensa

Bei einer Relaismensa werden Speisen nur noch endzubereitet, portioniert und ausgegeben. Üblicherweise wird die Relaismensa daher als Nebenmensa betrieben, Lagerung und Vorproduktion der Speisen übernimmt eine Produktionsmensa. Die Funktionsbereiche im Gastbereich: Ausgabe, Speisesaal und Rückgabe sind in jedem Fall vorhanden, ebenso notwendig ist der Spülbereich mit der Rücknahme und die Entsorgung im Betriebsbereich. Die Funktionsabläufe sind in Abb. 2.3 dargestellt.

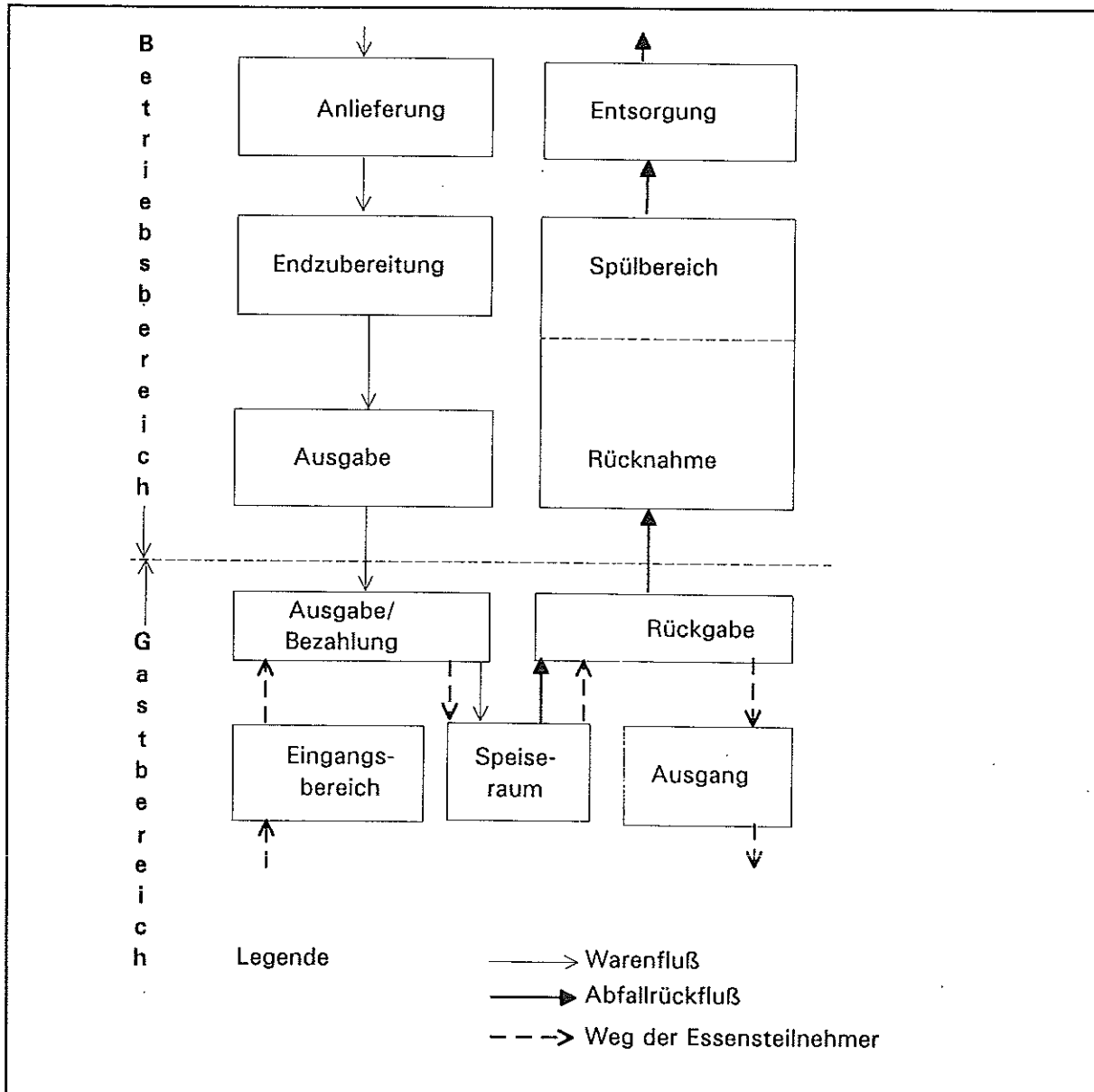


Abb. 2.3 Funktionsdiagramm Relaismensa

Ausgabemensa

Bei der Ausgabemensa wird das Essen bereits fertig zubereitet von einer Produktionsmensa angeliefert und nur noch portioniert und ausgeteilt. Wie die Relaismensa, so wird auch die Ausgabe- bzw. Austeilmensa als Nebenmensa betrieben, die zuständige Produktionsmensa übernimmt jedoch weitere Funktionen des Betriebsbereichs. Hauptbestandteil dieser Mensa ist daher der Gastbereich. Im Betriebsbereich werden neben der Anlieferung und der Ausgabe auch die Rücknahme mit Spülbereich und die Entsorgung benötigt, siehe Abb. 2.4.

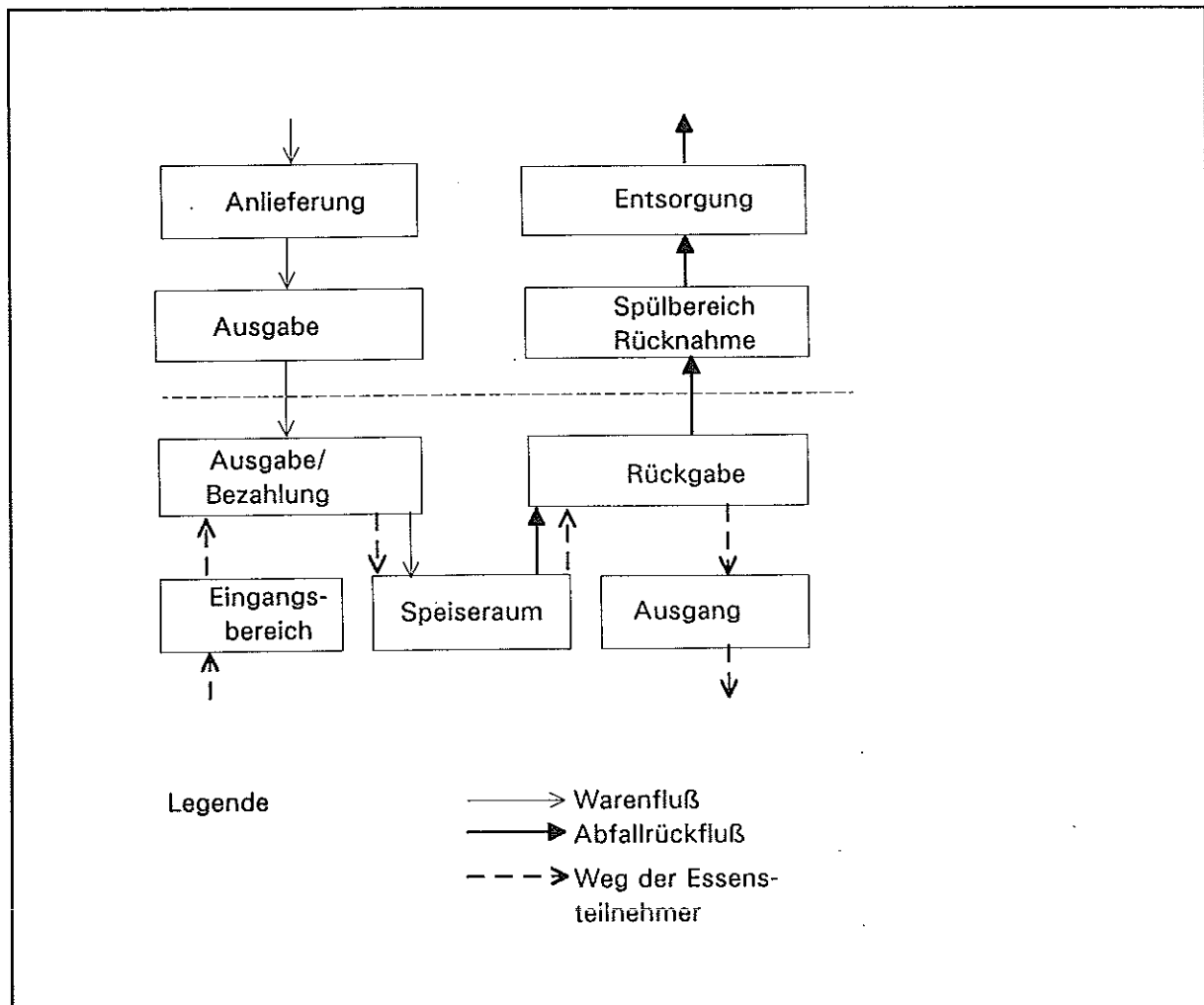


Abb. 2.4 Funktionsdiagramm Ausgabemensa

3. Kurzdokumentationen von Mensa-Neubauten seit 1985

3.1 Auswahlprinzip

In diesem Kapitel werden insgesamt 34 Mensen dokumentiert, die in den Jahren seit 1985 errichtet wurden. Die bislang vorliegenden Mensadokumentationen befassen sich lediglich mit Mensa-Neubauten aus den siebziger Jahren. Seit dieser Zeit haben jedoch veränderte Anforderungen und veränderte Rahmenbedingungen dazu geführt, daß die in den letzten Jahren errichteten Mensen sich deutlich von den Mensen der siebziger Jahre unterscheiden. Dies betrifft nicht nur die Größenordnung (s. Kap. 1), sondern auch die funktionalen Anforderungen, die bauliche Gestaltung und die Dimensionierung der Flächen einzelner Teilbereiche.

Diese Überlegungen führten dazu, daß die vorliegende Mensadokumentation diejenigen Mensen berücksichtigt, deren Planungsprozeß in den achtziger Jahren liegt. Dies ist bei Mensa-Neubauten ab 1985 überwiegend der Fall. Vereinzelt reichen die Planungsphasen noch bis in die siebziger Jahre hinein, doch wurden bei diesen Mensen in der Regel zu Beginn der achtziger Jahre Modifikationen vorgenommen, nicht zuletzt um sie den veränderten Anforderungen anzupassen.

Vor allem die Vergleichbarkeit der quantitativen Angaben, besonders der Gebäudedaten, wird immer wieder dadurch eingeschränkt, daß bei jeder Mensa unterschiedliche Voraussetzungen vorliegen, sei es durch besondere Baumaßnahmen, sei es durch die Integration weiterer Einrichtungen der Hochschule (Bibliothek, Hörsaal etc.) in das Gebäude. Es war in solchen Fällen nicht immer möglich, für die Kurzdokumentationen die notwendigen Daten gesondert für den Mensabereich auszuweisen. Eine Übersicht über die dokumentierten Mensen vermittelt Abb. 3.1.

3.2 Kurzdokumentationen

Die Dokumentation der für die 34 Mensen zusammengetragenen Materialien erfolgt jeweils nach dem gleichen Prinzip:

1. Auf der Titelseite werden zunächst die wichtigsten Angaben zur Planung und zum Betrieb der Mensa zusammengefaßt. Die ausgewählten Betriebsdaten, (vor allem Betriebsart, aktuelle Zahl der max. ausgegebenen Essen pro Tag und der Speisesaalplätze, Ausgabesystem) sollen die jeweilige Mensa in Funktion und Größenordnung charakterisieren.
2. Auf der zweiten Seite werden in der Regel der Lageplan und eine Ansicht der Mensa dargestellt.
3. Auf der dritten Seite der Dokumentation sind die wesentlichen Baudaten gesammelt, die das Gebäude in seiner Gestaltung, Dimensionierung und Finanzierung charakterisieren.
4. Auf den folgenden Seiten wird die Kurzdokumentation durch Pläne ergänzt, die die jeweilige Mensa zusätzlich illustrieren.

Die Mensen sind nach Städten in alphabetischer Reihenfolge sortiert.

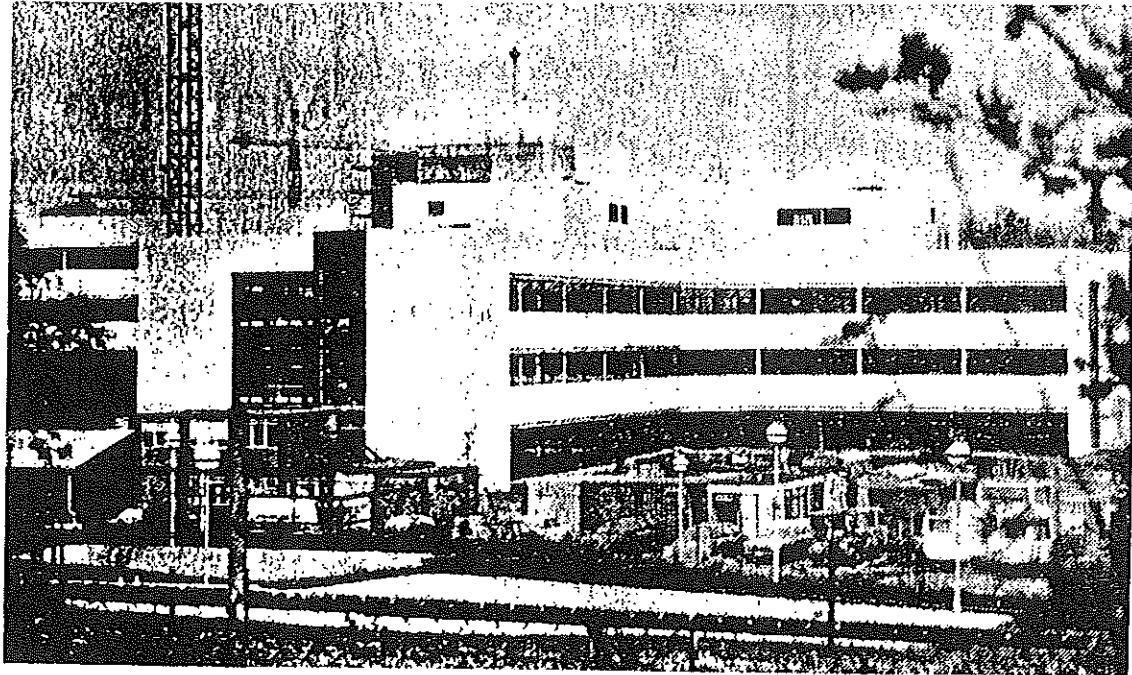
Standort	Hochschule	Mensa	Bauzeit	m² HNF	GBK in TDM	Zahl der Plätze (1993)	Zahl der Essen (1993)	Bemerkungen
1 Aachen	Fachhochschule	Mensa VII, Eupener Straße	92-94	890	*39000	260	1200	* Kaufpreis, Umbau
2 Duisburg	Gesamthochschule	Am Lotharplatz	87-92	2058	12700	399	2190	
3 Eichstätt	Kath. Universität	Universitätsallee	85-91	1323	9012	320	1500	
4 Emden	Fachhochschule Ostfriesland	Constantiaplatz	84-85	430	2044	166	830	
5 Essen	Folkwang-Schule	Ökonomegebäude	83-87	196	*7000	80	400	* Um- und Ausbau historisches Gebäude
6 Frankfurt/M.	Fachhochschule	Im Mehrzweckgebäude II	91-94	*81951	*90125	400	1500	* Daten bez. sich auf Mehrzweckgeb.; in Bau
7 Frankfurt/M.	Universität	Interdisziplin. Forschungszentrum	90-93	*20208	*236839	340	1000	* Daten bez. sich auf Forschungsz.; in Bau
8 Frankfurt/M.	Städelschule	Mensa der Städelschule	91-92	205	1481	65	200	
9 Göttingen	Universität	Goslarstraße	93-94	1273	12700	209	1000	* Um- u. Ausbau historisches Gebäude; in Bau
10 Hamburg-Harburg (L)	Technische Universität	Denickestraße	88-91	1142	8335	300	1800	GBK anteilig über m² HNF ermittelt
11 Hannover (L)	Fachhochschule	Ricklinger Stadtweg	88-88	*390	*748	190	700	* Ausgabemensa, keine Küche
12 Heidelberg	Universität	im Marstallhof	84-86	1840	*9000	470	2500	* Um- und Ausbau historisches Gebäude
13 Jena	Universität	Philosophenweg	89-94	3354	*23961	608	3000	* Um- und Ausbau histor. Gebäude (1929/30)
14 Karlsruhe	Universität	Adenauerweg	87-89	2597	24072	600	2400	GBK anteilig über m² HNF ermittelt
15 Kassel (L)	Gesamthochschule	Holländischer Platz	85-88	3003	29987	600	3100	
16 Kempten	Fachhochschule	Bahnhofstraße	92-94	*1698	*12600	200	500	* mit Bibliothek, in Bau
17 Köln	Fachhochschule	Mainzer Straße	86-89	665	6500	312	1300	
18 Köln	Sporthochschule	Mensa der Sporthochschule	84-85	1360	8600	346	1144	
19 Konstanz	Fachhochschule	Affred-Wachter-Straße	93-96	1178	8510	284	1136	gepl. Baubeginn 1993
20 Landshut	Fachhochschule	Am Lutzenhof	88-92	726	3765	252	700	GBK anteilig über m² HNF ermittelt
21 Lübeck	Med. Universität / FH	Möckhoferweg	88-91	1052	6164	300	1000	
22 Lüneburg	Universität	Wilshenbrucherweg	84-86	*695	*6908	200	1300	* mit Bibliothek
23 Mannheim	Fachhochschule für Technik	Windeckstraße	93-95	1913	17500	300	1200	gepl. Baubeginn 1993
24 Marburg	Universität	Auf den Lahnbergen	82-85	2805	21520	646	2500	
25 Mönchengladbach (L)	Fachhochschule	Rheyder Straße	87-88	879	7040	354	1500	
26 München (L)	Fachhochschule	Lothstraße	90-92	2617	18860	700	2500	GBK anteilig über m² HNF ermittelt
27 Nürnberg (L)	Universität Erl.-Nürnberg / FH	Andrei-Sacharow-Platz	89-92	4980	36107	910	2700	GBK anteilig über m² HNF ermittelt
28 Osnabrück-Haste	Fachhochschule	Haste	93-95	515	4162	148	750	Baubeginn 1993
29 Passau	Universität	Imnstraße	83-86	2985	*40000	686	1850	* mit Bibliothek
30 Porzheim	Fachhochschule	Tiefenbronnerstraße	82-85	980	9600	180	1050	
31 Stuttgart-Hohenheim	Universität Hohenheim	Hohenheim	83-85	2323	15000	520	2700	
32 Trier (L)	Universität	Tarforster Höhe	85-88	2471	13512	830	4100	
33 Um (L)	Universität	James-Frank-Ring	86-89	2538	22000	532	2800	mit Studentenwerks-Verwaltung
34 Weingarten	Pädagogische Hochschule / FH	Doggenriedstraße	85-87	712	3600	200	800	

(L) = Langdokumentation

Abb. 3.1 Übersicht über die dokumentierten Mensen

3.2.1 Fachhochschule Aachen

Mensa VII, Eupener Straße



Bauherr:	Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Aachen
Planung:	Weber Consult
Bauamt:	Staatsbauamt Aachen

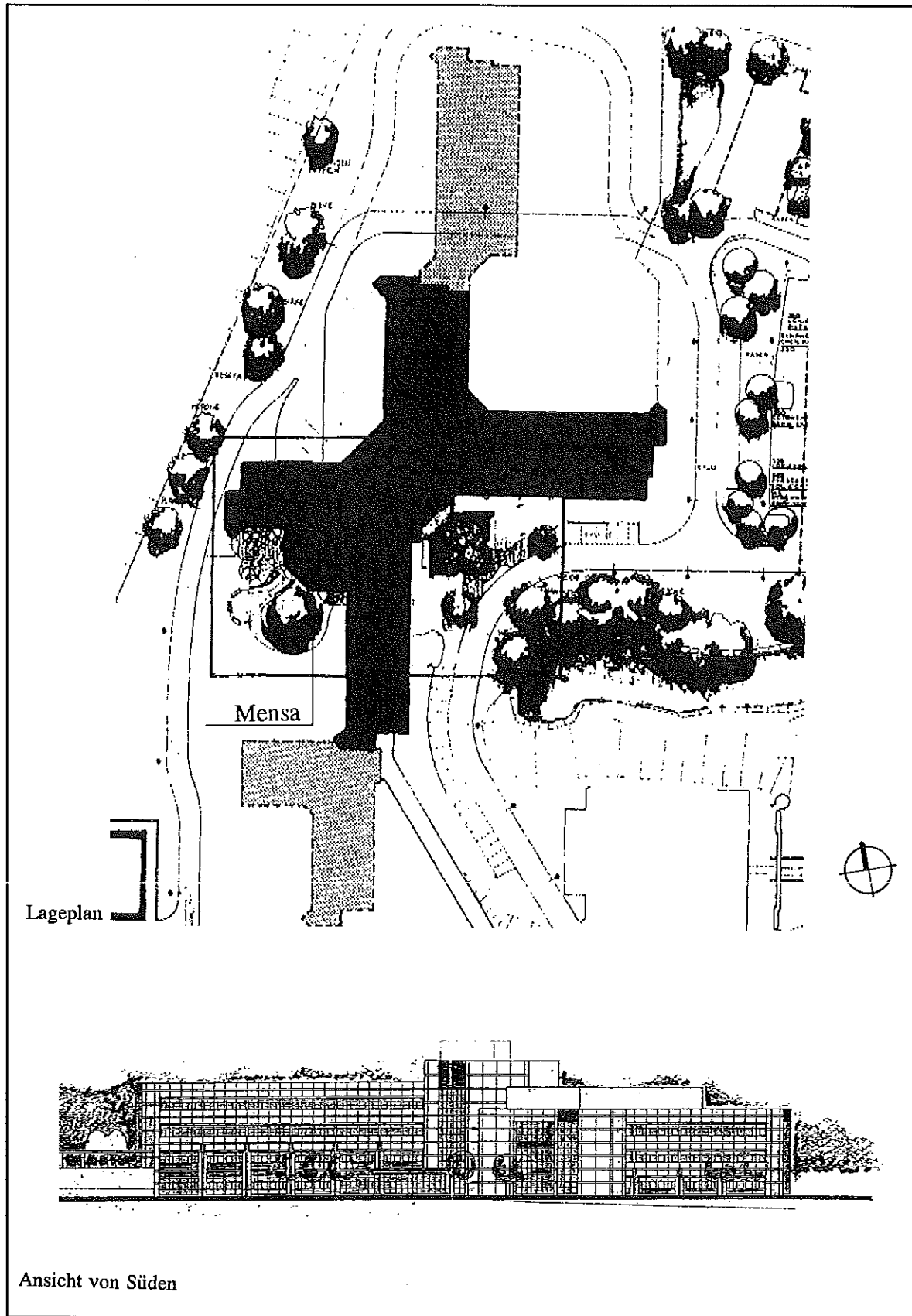
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	1200 Essen
Speisesaalplätze:	260
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

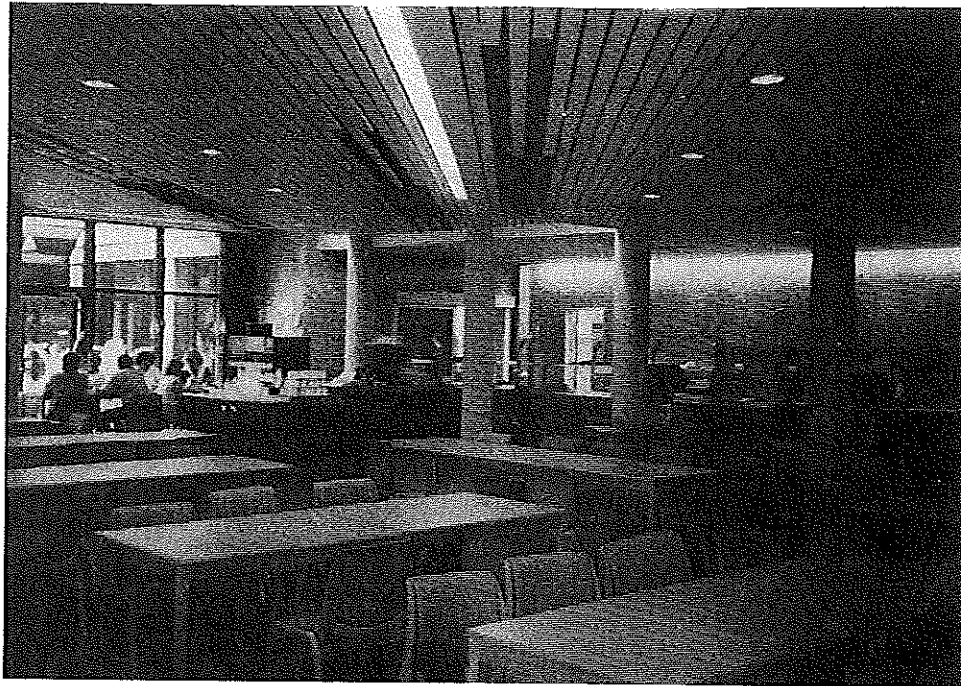
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Nebennutzungen:	keine
Besonderheiten:	ursprünglich für Unternehmen gebautes Forschungslaboratorium mit Kantine wurde für die Fachhochschule gekauft und hergerichtet, die Kantine wurde zur Mensa umgeplant

3.2.1 Fachhochschule Aachen Mensa VII, Eupener Straße



3.2.1 Fachhochschule Aachen

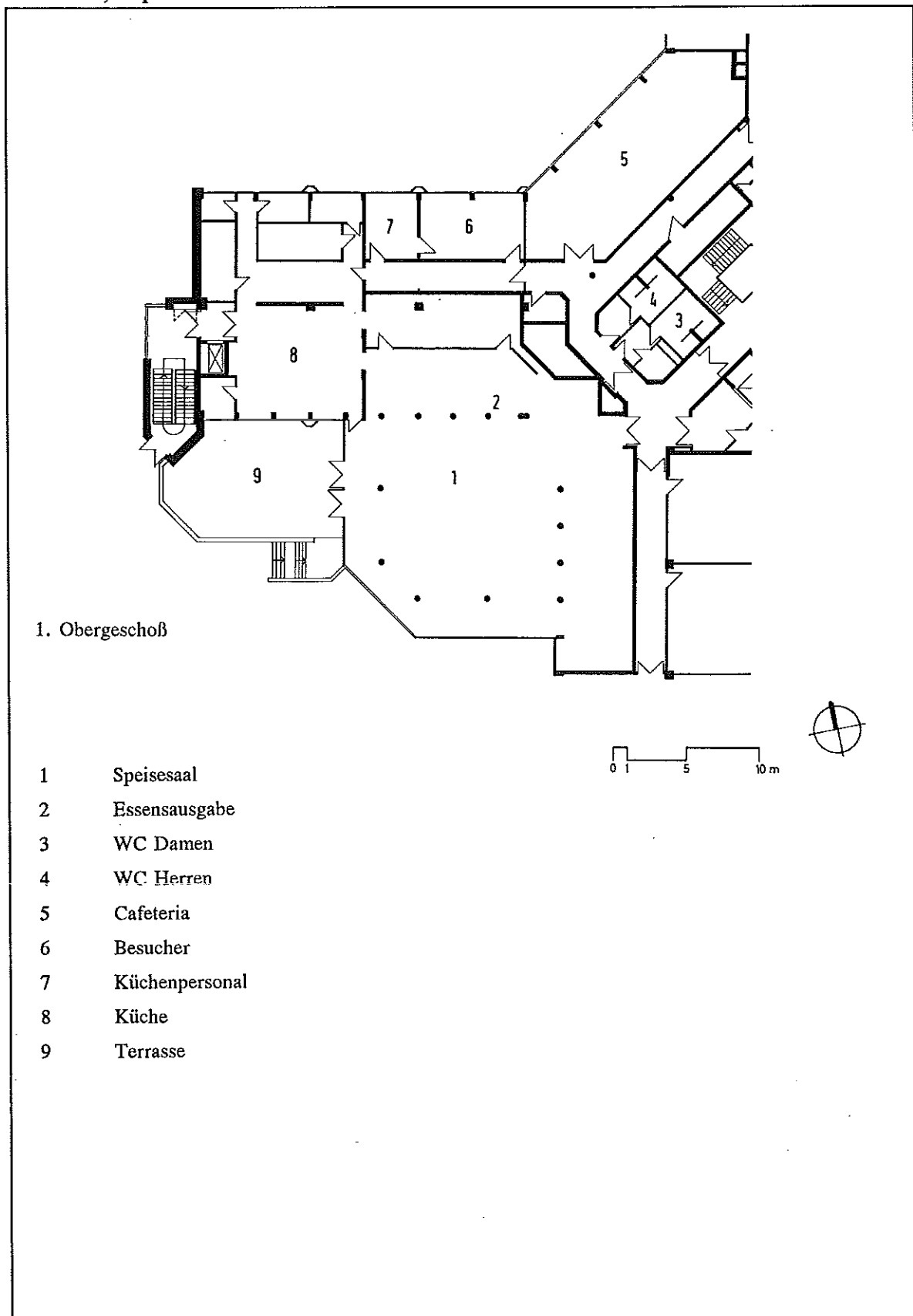
Mensa VII, Eupener Straße



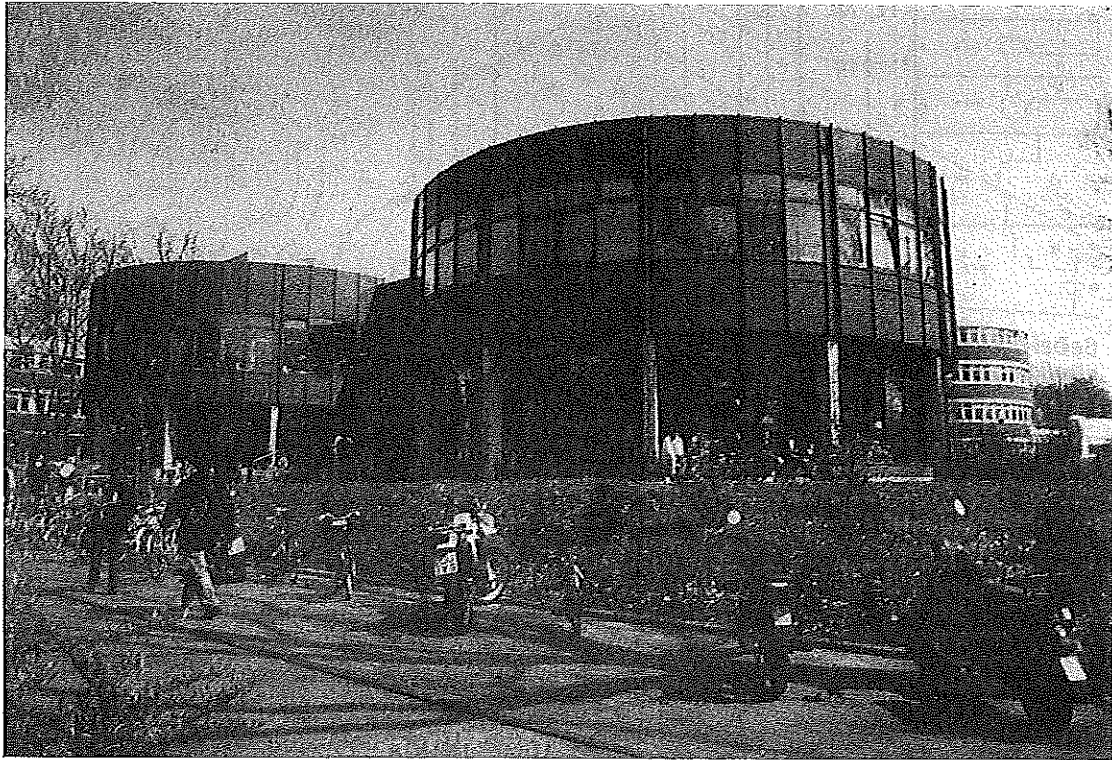
Baudaten

Baubeschreibung:	drei- bis viergeschossiger Stahlbetonbau mit Flachdächern, teilunterkellert
Bauzeit:	1990-93
Fläche Speisesaal HNF:	396 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	890 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	1200 m ³
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	1121 TDM
Gesamtkaufpreis (1992):	39000 TDM

3.2.1 Fachhochschule Aachen Mensa VII, Eupener Straße



3.2.2 Universität Duisburg Gesamthochschule Mensa, Am Lotharplatz



Bauherr:	Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Duisburg
Planung:	Architekten Dipl.-Ing. Husemann Dr.-Ing. Wiechmann, Braunschweig
Bauamt:	Staatliches Bauamt Duisburg

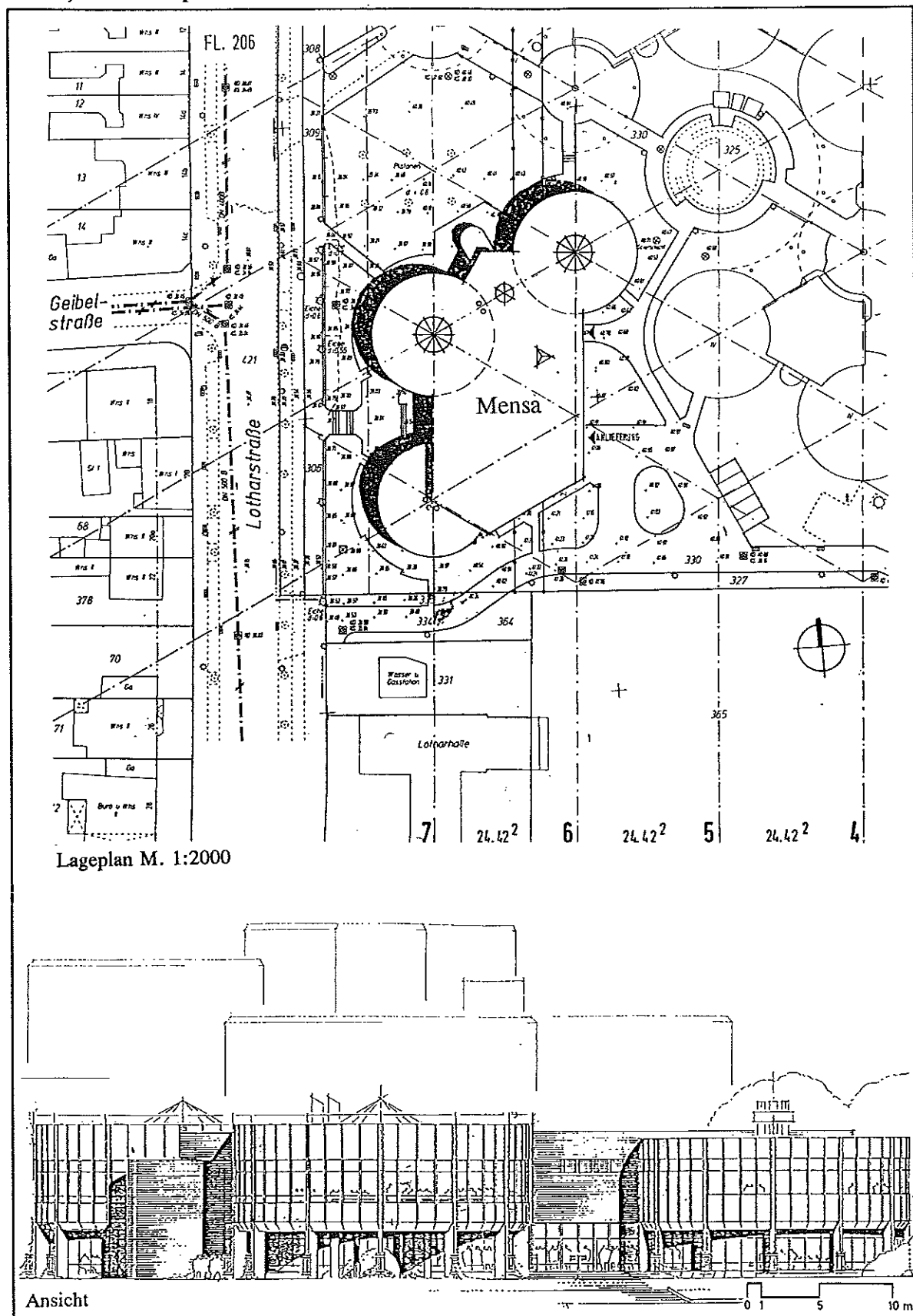
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2190
Speisesaalplätze:	399
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

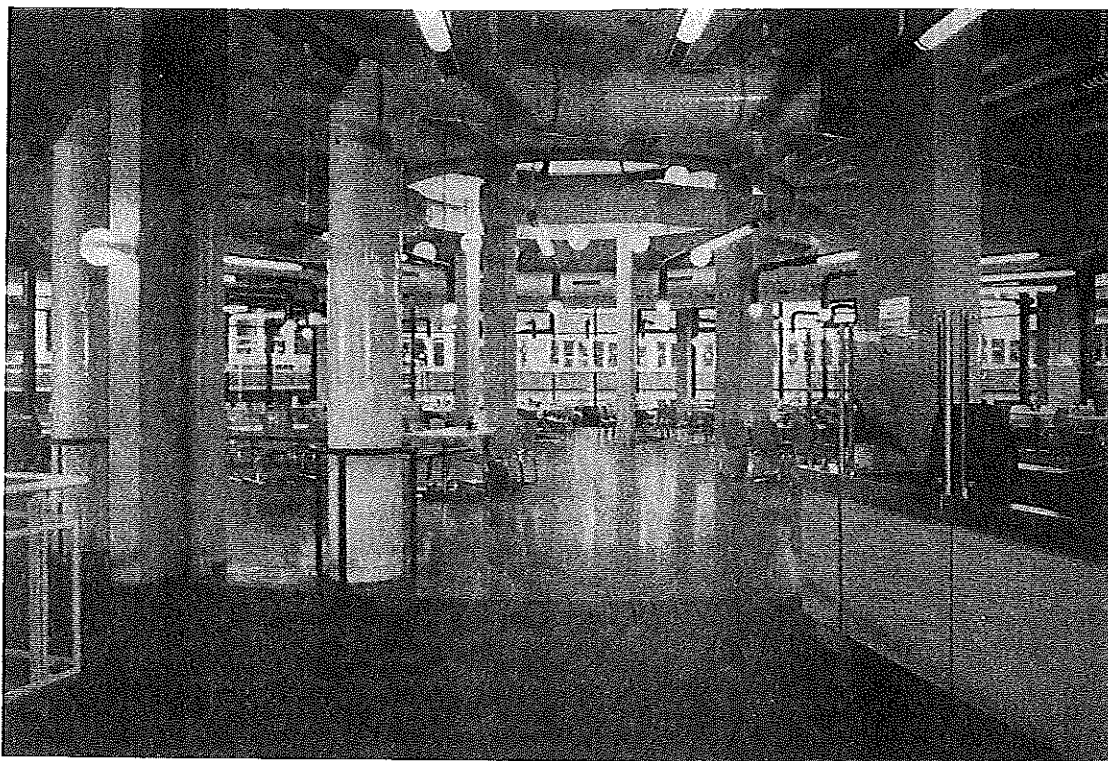
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria und Bistro (246 Plätze)
Besonderheiten:	bepflanzter Lichthof
Veröffentlichungen:	Architektur und Wirtschaft, Duisburg 1991

3.2.2 Universität Duisburg Gesamthochschule Mensa, Am Lotharplatz



3.2.2 Universität Duisburg Gesamthochschule

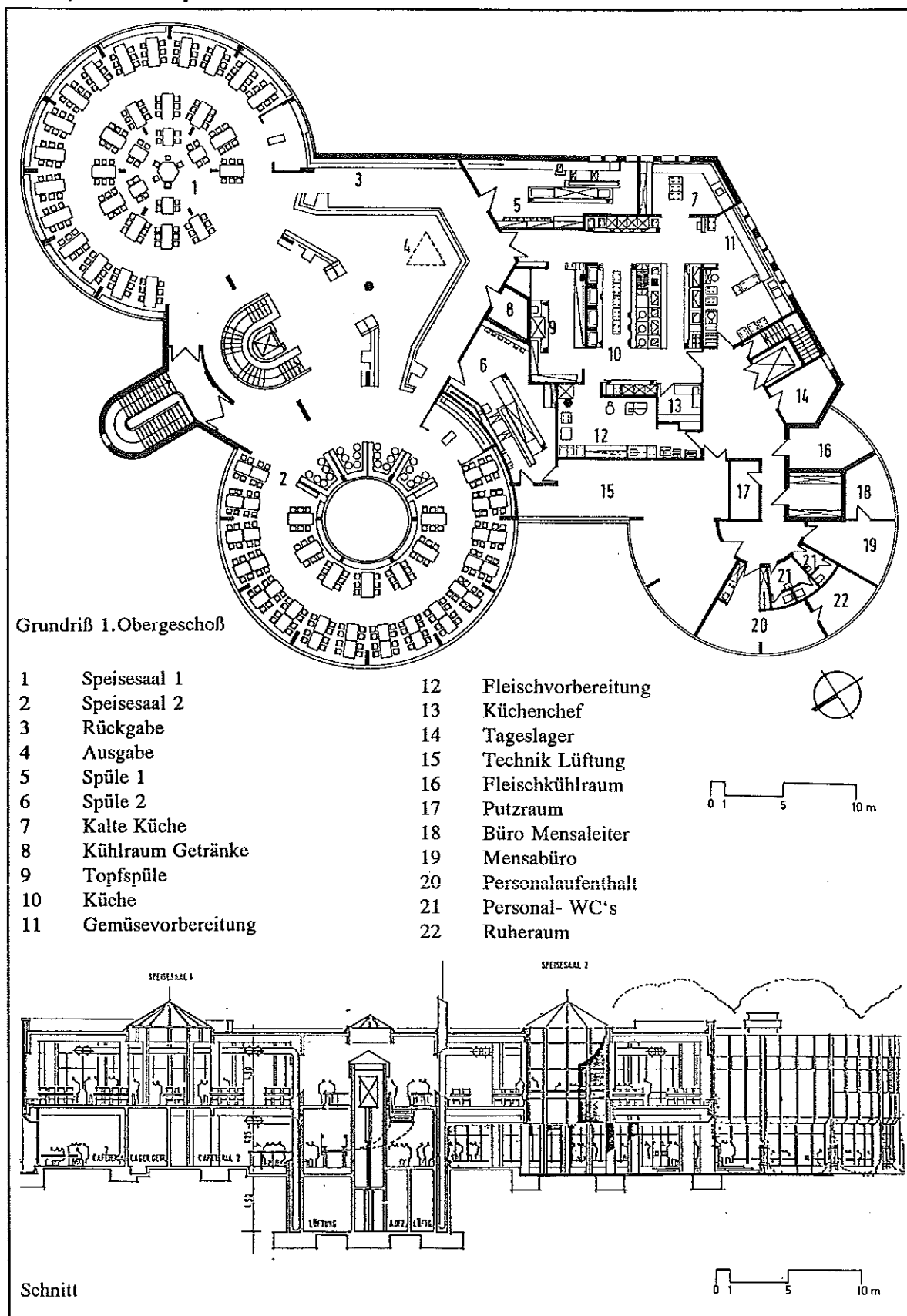
Mensa, Am Lotharplatz



Baudaten

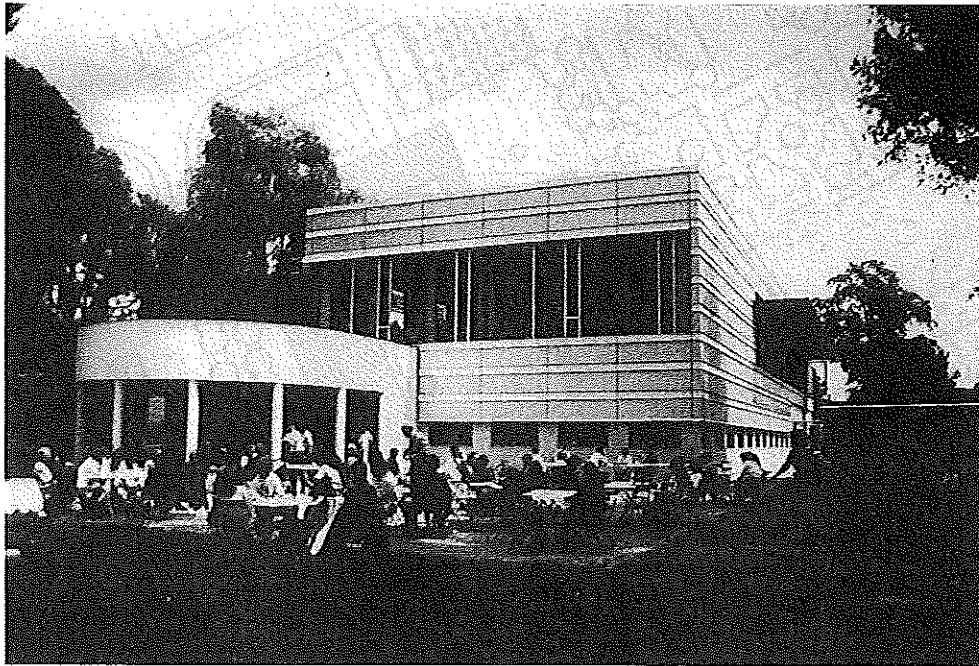
Baubeschreibung:	zweigeschossiges Stahlbetonskelett in Rundbauweise mit Flachdächern, blaue Metall- und rote Klinkerfassade; teilunterkellert
Bauzeit:	1987-1992
Fläche Speisesaal HNF:	577 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	2058 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	18144 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	10857 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	814 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	12700 TDM
Kostenstand/Index (1985 = 100):	3/91; 119,1

3.2.2 Universität Duisburg Gesamthochschule Mensa, Am Lotharplatz



3.2.3 Katholische Universität Eichstätt

Mensa, Universitätsallee



Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Planung/Bauamt:	Diözesanbauamt Eichstätt

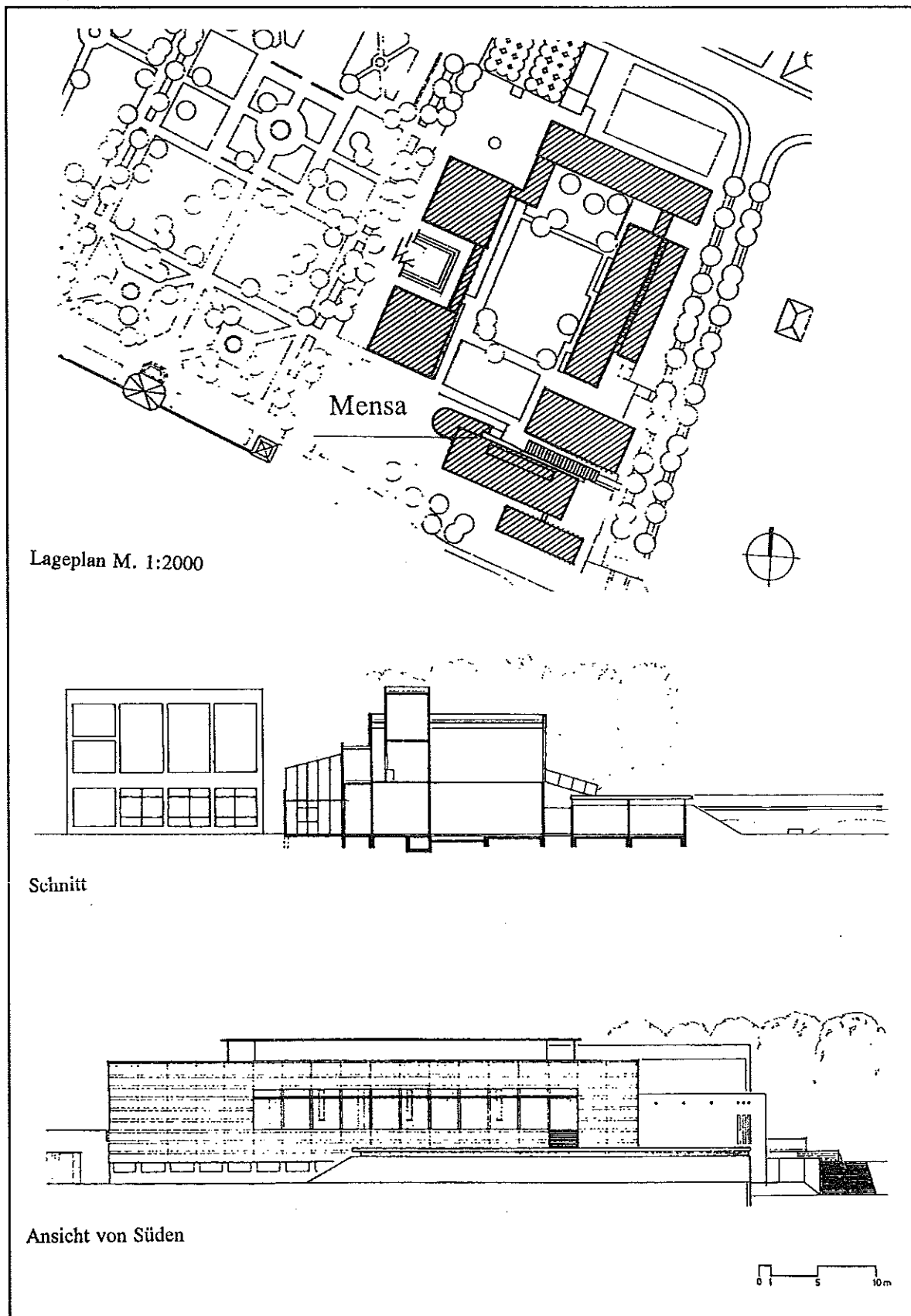
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	1500
Speisesaalplätze:	320
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Magnetkarten

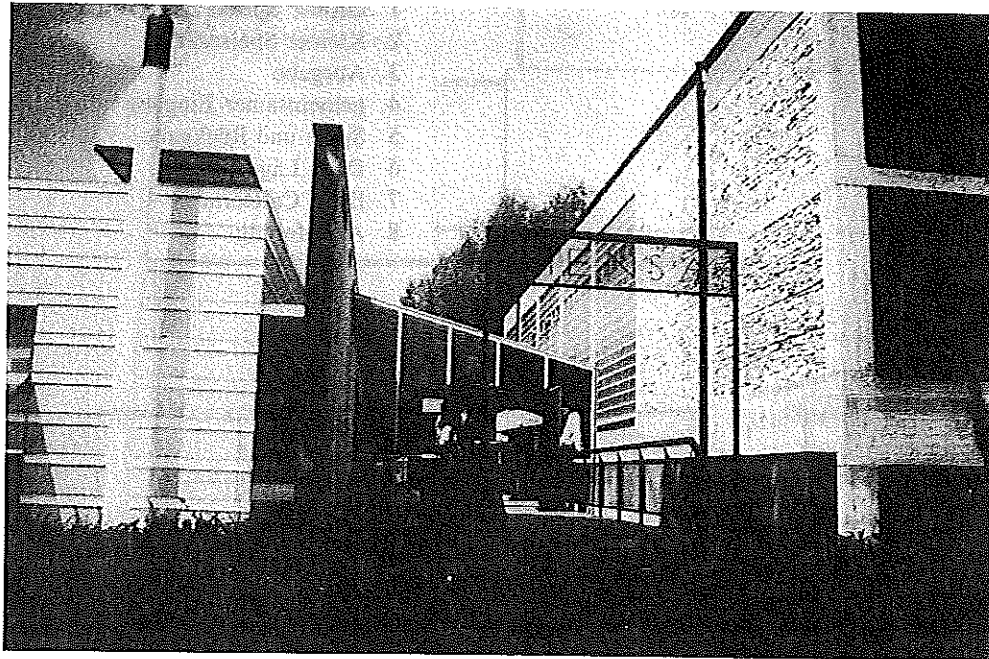
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Veröffentlichungen (Auswahl):	Bauwelt 46/1988; Werk, Bauen und Wohnen 1/2 /1989; Art 3/1992

3.2.3 Katholische Universität Eichstätt Mensa, Universitätsallee



3.2.3 Katholische Universität Eichstätt Mensa, Universitätsallee



Baudaten

Baubeschreibung:

ein- bis zweigeschossiger Bau mit Flachdach;

Erdgeschoß: Stahlbetonbau mit Thermohaut und Putz;

Obergeschoß: Stahlbau mit hinterlüfteter Aluminiumfassade

Bauzeit: 1985 -1991

Fläche Speisesaal HNF: 429 m²

Hauptnutzfläche HNF gesamt: 1323 m²

Brutto-Rauminhalt BRI: 10307 m³

Kosten des Bauwerks SBK

(3.1-3.4): 7858 TDM

Kosten Ersteinrichtung

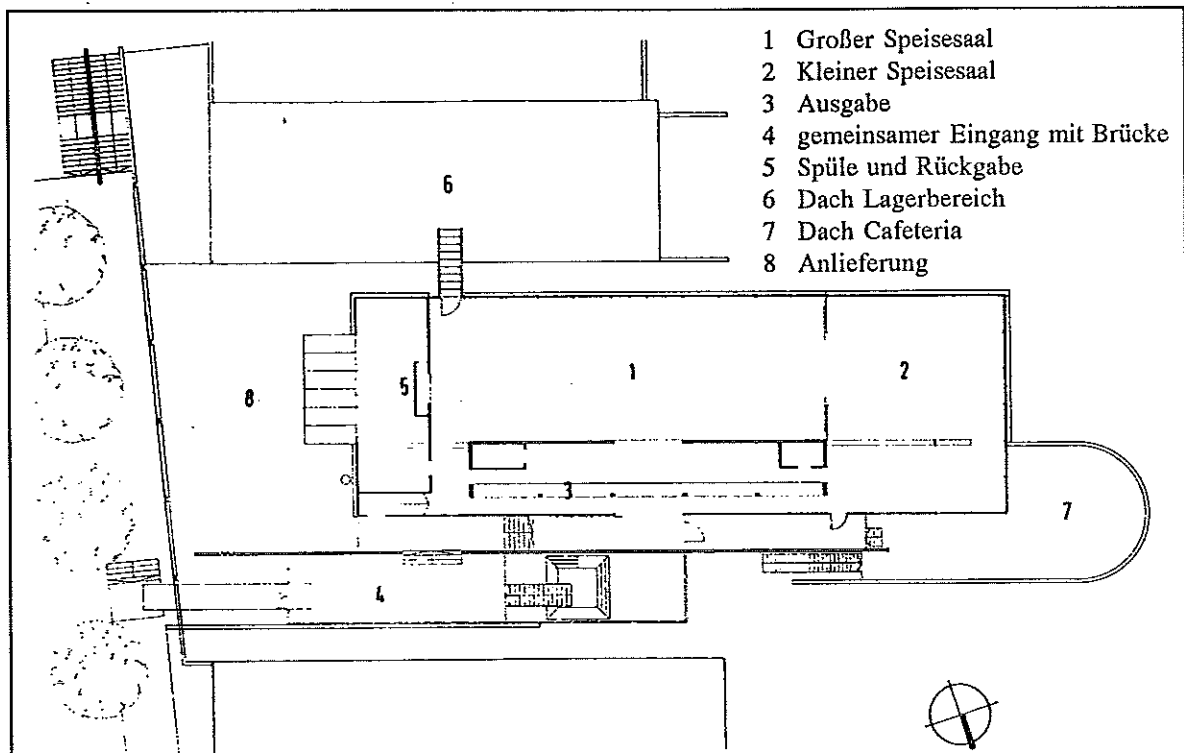
(4.2-4.4,4.9): 473 TDM

Gesamtbaukosten GBK

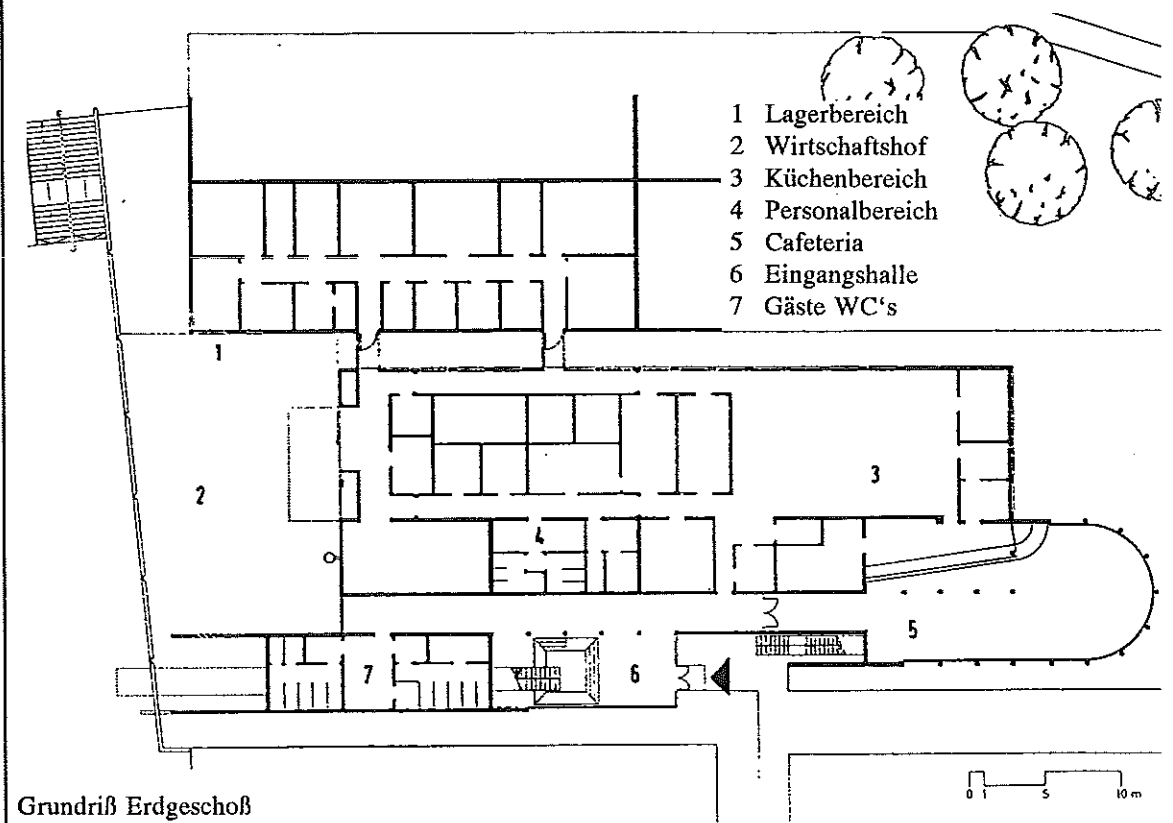
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9): 9012 TDM

Kostenstand; Index (1985 = 100): 2/88; 104,2

3.2.3 Katholische Universität Eichstätt Mensa, Universitätsallee



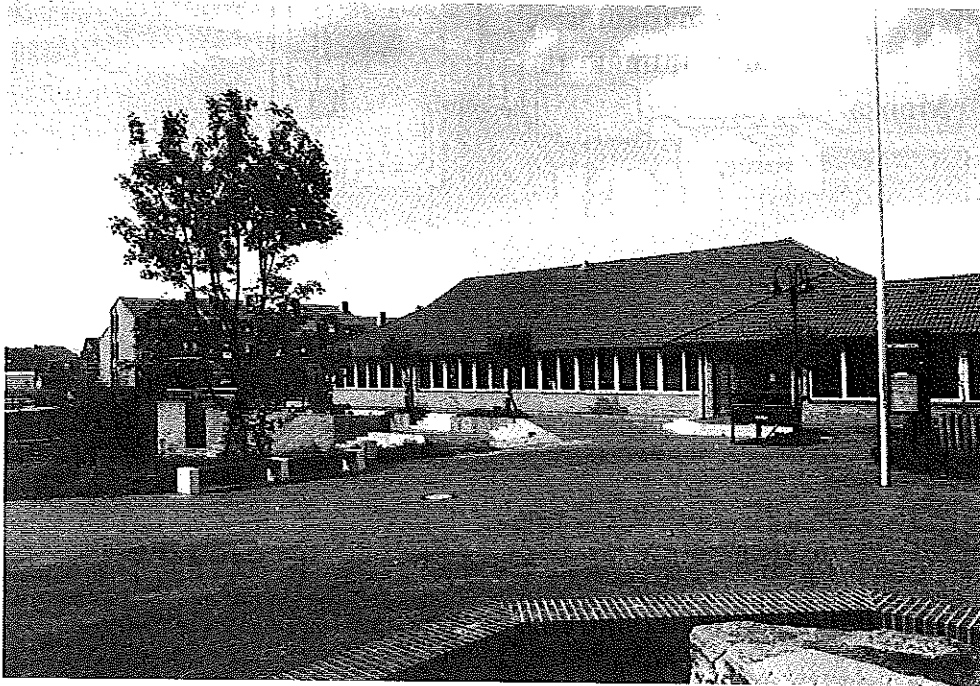
Grundriß Obergeschoß



Grundriß Erdgeschoß

3.2.4 Fachhochschule Ostfriesland Emden

Mensa, Constantiaplatz



Bauherr:	Niedersächsische Hochschulbaugesellschaft mbH
Betreiber:	Studentenwerk Oldenburg
Planung:	Architektengemeinschaft Müller-Menckes, Busch, Ledeboer, Hübotter, Mulitze Bremen/Hannover
Bauamt:	Staatshochbauamt Emden

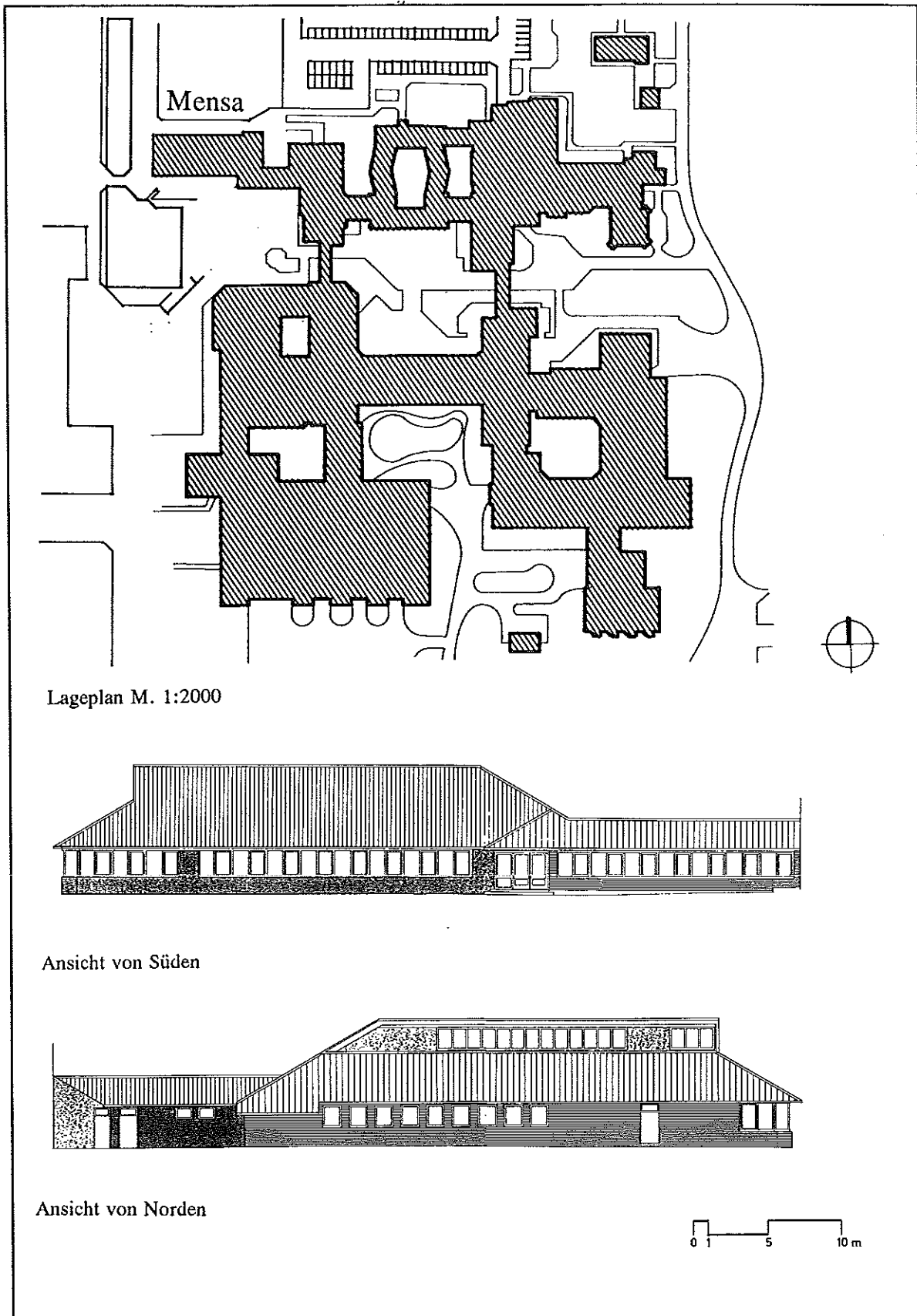
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	830
Speisesaalplätze:	166
Ausgabesystem:	Theke
Bezahlungssystem:	Essensmarken

Weitere Merkmale

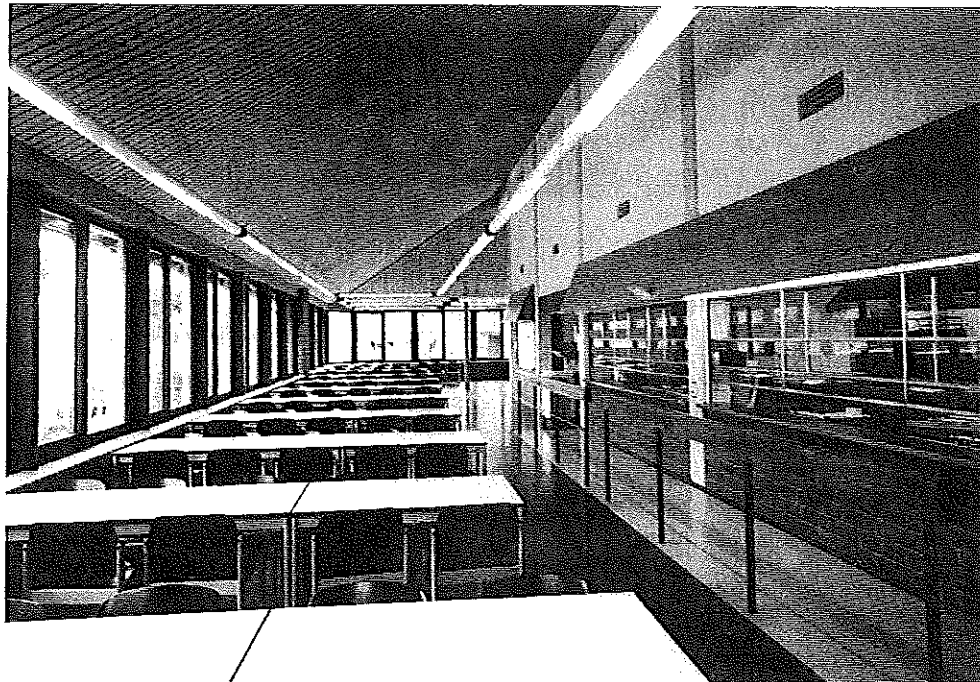
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Veröffentlichungen:	Bauverwaltung 9/86

3.2.4 Fachhochschule Ostfriesland Emden Mensa, Constantiaplatz



3.2.4 Fachhochschule Ostfriesland Emden

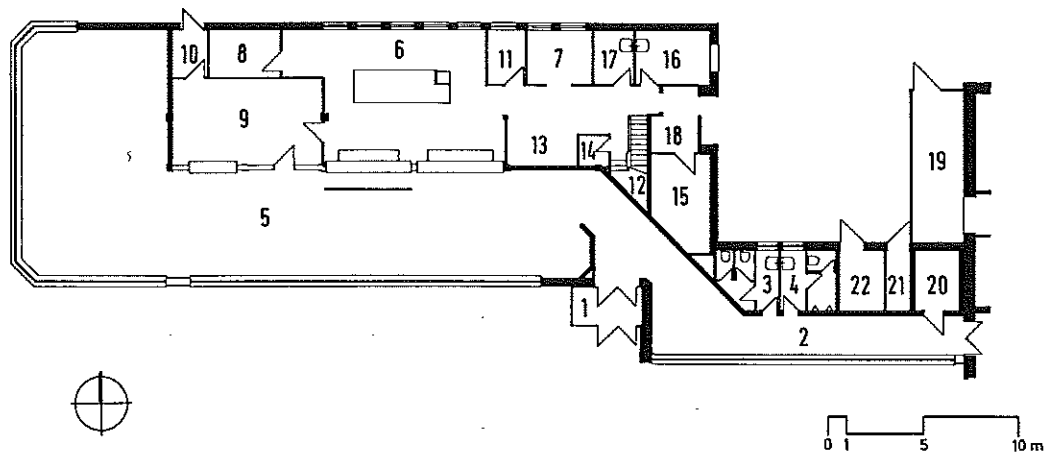
Mensa, Constantiaplatz



Baudaten

Baubeschreibung:	Eingeschossiger Massivbau mit rotem Sichtmauerwerk, Walmdach
Bauzeit:	1984- 85
Fläche Speisesaal HNF:	264 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	430 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	3771 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	1408 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	141 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	2044 TDM
Kostenstand; Index (1980 = 100):	2/85, 114,2

3.2.4 Fachhochschule Ostfriesland Emden Mensa, Constantiaplatz



- | | |
|----|-------------------------------|
| 1 | Windfang |
| 2 | Verbindungsgang |
| 3 | WC Damen |
| 4 | WC Herren |
| 5 | Speiseraum |
| 6 | Küche |
| 7 | Gemüsevorbereitung |
| 8 | Tageslager |
| 9 | Spülküche |
| 10 | Drang |
| 11 | Büro |
| 12 | Reinigungsgeräte |
| 13 | Tiefkühlschränke u. Kühlzelle |
| 14 | Geschirrlager |
| 15 | Trockenlager |
| 16 | Personalspeisesaal |
| 17 | Sanitätsraum |
| 18 | Anlieferung |
| 19 | Leergut |
| 20 | Heizungsübergabe/Elt. |
| 21 | Trafo |
| 22 | Schaltraum |

3.2.5 Folkwang-Hochschule Essen

Mensa "Ehemalige Meierei", Ökonomiegebäude



Bauherr/Eigentümer:	Stadt Essen/Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Essen
Planung:	Architekten Brandi und Partner, Göttingen
Bauleitung:	Kassenberg und Gottschlich, Essen
Bauamt:	Staatshochbauamt Essen

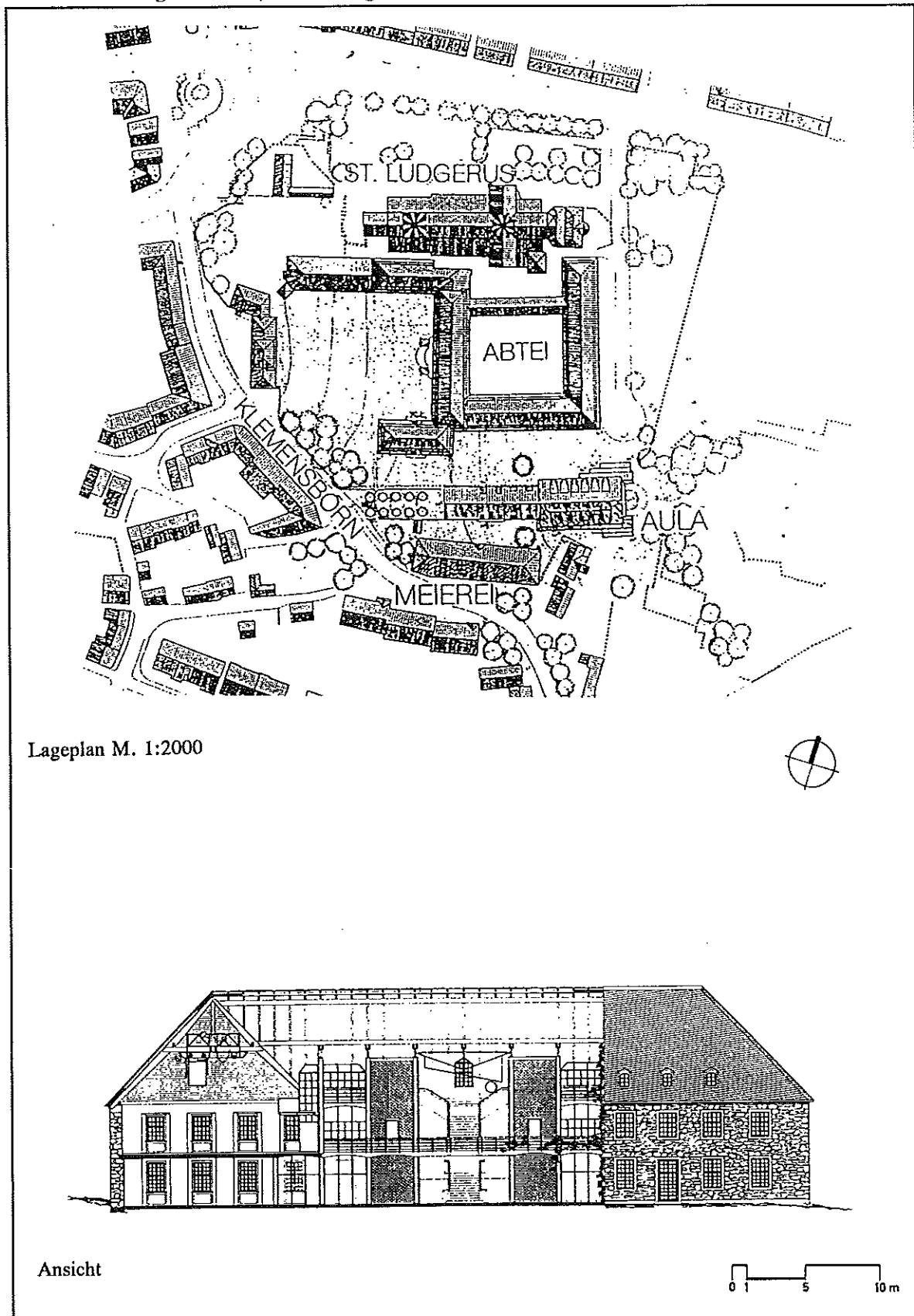
Betriebsdaten

Betriebsart:	Relaismensa
Zahl der Essen (1993):	400
Speisesaalplätze:	ca.80
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

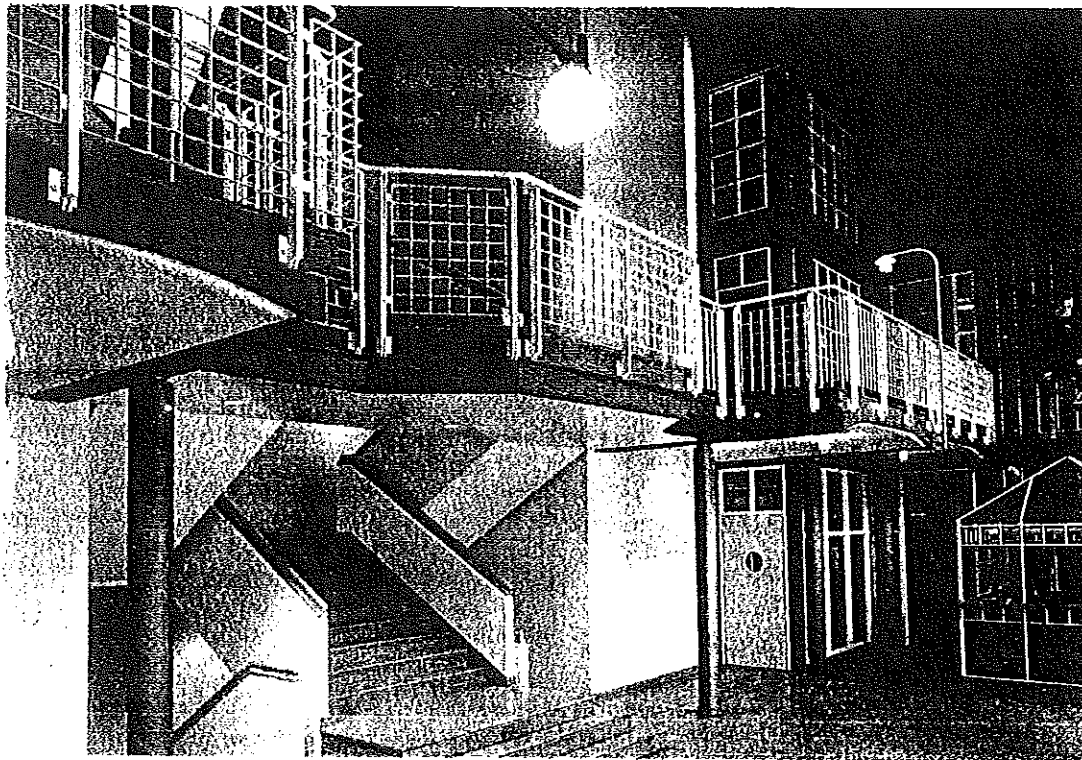
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Besonderheiten:	Umbau historisches Gebäude
Veröffentlichungen:	Bauwelt 18/88; Sonderdruck: Einschneidende Maßnahmen

3.2.5 Folkwang-Hochschule Essen Mensa "Ehemalige Meierei", Ökonomiegebäude



3.2.5 Folkwang-Hochschule Essen

Mensa "Ehemalige Meierei", Ökonomiegebäude

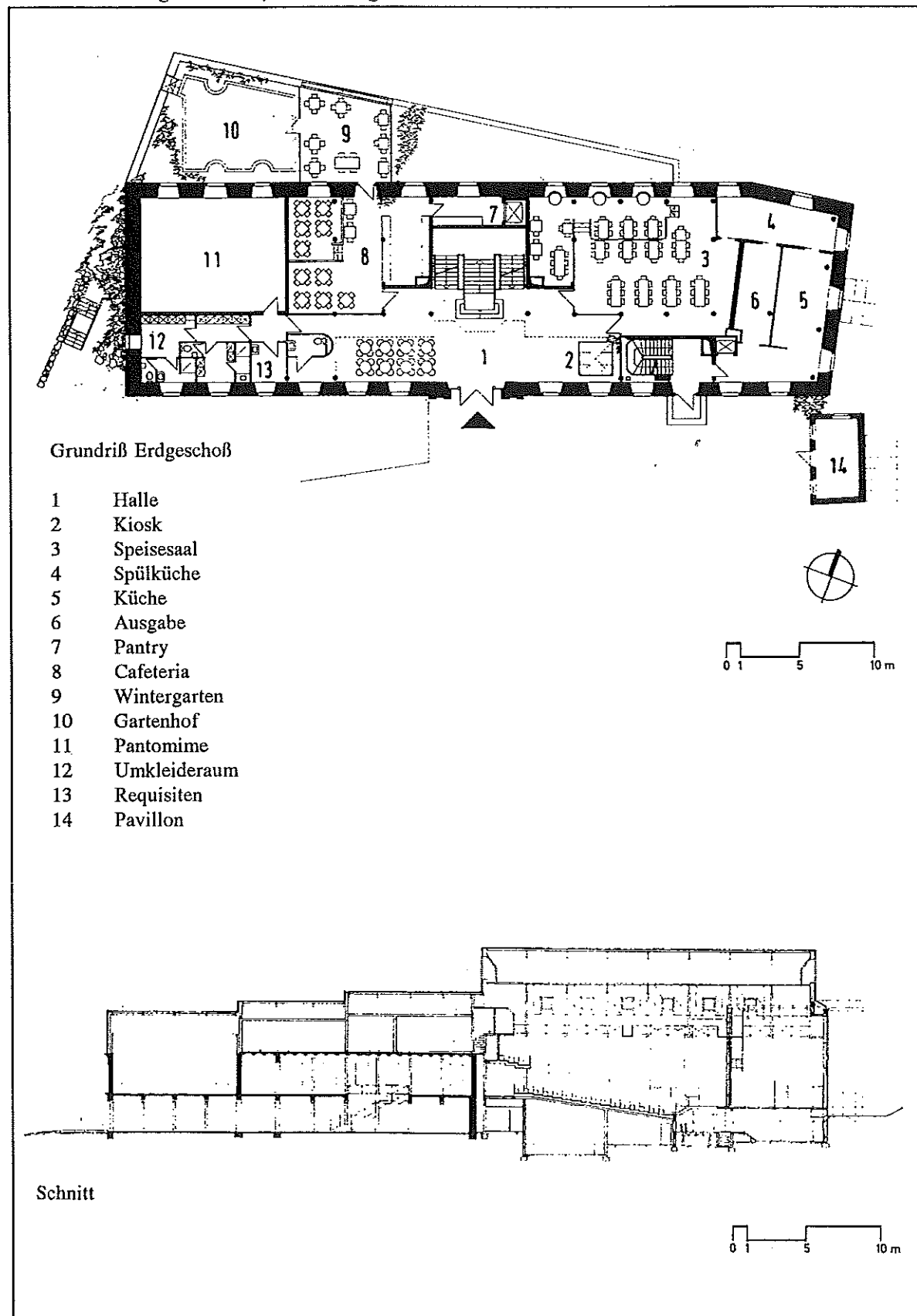


Baudaten

Baubeschreibung:	Umbau der Alten Meierei der Abtei Essen-Werden, Entkernung und Neuausbau, Schiefergedecktes Dach: neue Holzkonstruktion in der ursprünglichen Walmdachform, barocke Außenfassade neu verputzt.
Bauzeit:	1983-1987
Fläche Speisesaal HNF:	ca. 130m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	ca. 196m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	ca. 8500m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	keine Angabe
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	172 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	ca. 7000 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	1987; 103,3

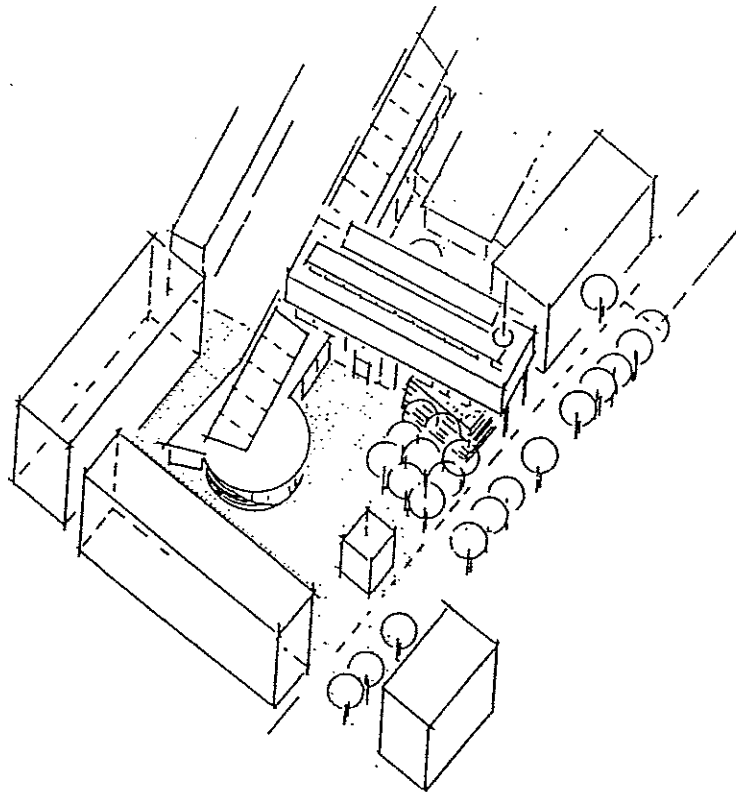
3.2.5 Folkwang-Hochschule Essen

Mensa "Ehemalige Meierei", Ökonomiegebäude



3.2.6 Fachhochschule Frankfurt am Main

Mensa im Mehrzweckgebäude II



Bauherr:	Land Hessen
Betreiber:	Studentenwerk Frankfurt am Main
Planung:	Architekten Fink und Reinwald, Darmstadt
Bauamt:	Staatsbauamt Frankfurt am Main

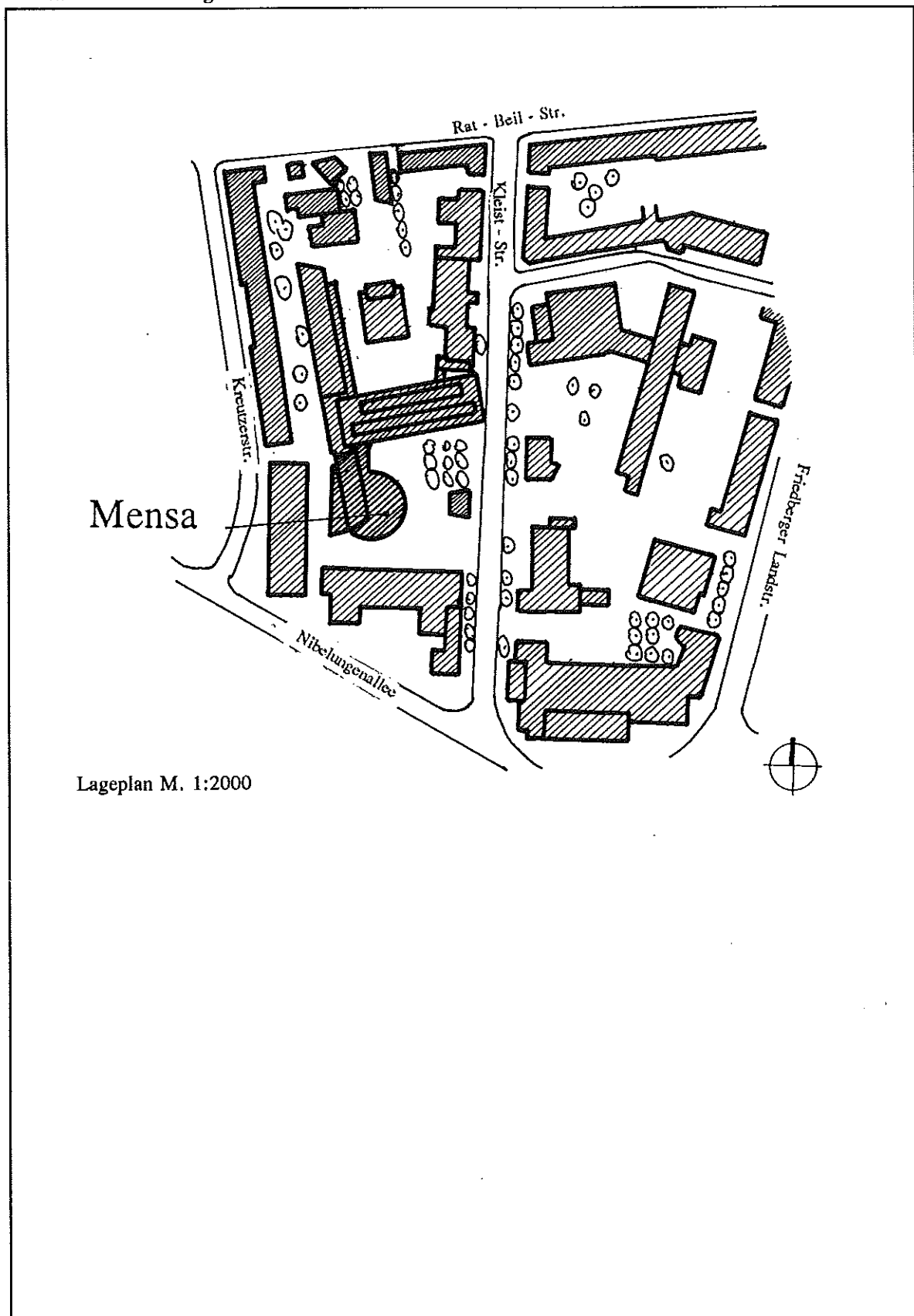
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	1400-1500
Speisesaalplätze:	400
Ausgabesystem:	Free-Flow
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

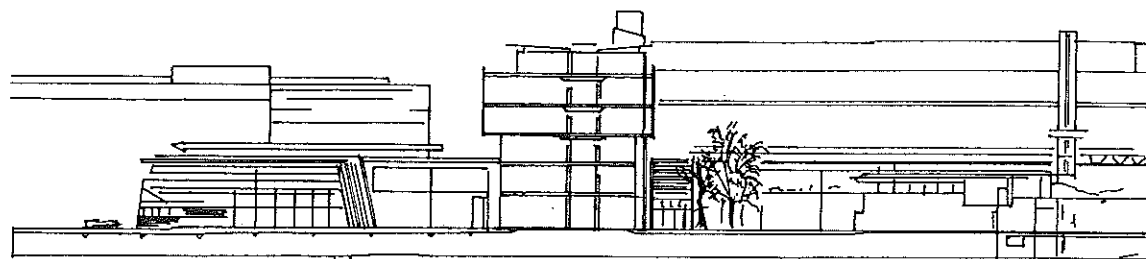
Nebennutzungen:	Seminarraum
-----------------	-------------

3.2.6 Fachhochschule Frankfurt am Main Mensa im Mehrzweckgebäude II



3.2.6 Fachhochschule Frankfurt am Main

Mensa im Mehrzweckgebäude II



Mensa

Baudaten

Baubeschreibung:

Neubau eines Erweiterungsgebäudes mit zweigeschossigem Längsriegel, sechsgeschossigem Querriegel und einer zweigeschossigen Tiefgarage, Stahlbetonmassivbau, Fassade: Pfosten - Riegel - Konstruktion, Flachdächer, teilweise begrünt

Bauzeit:

1991 - 1994

Fläche Speisesaal HNF:

667,76 m²

Hauptnutzfläche HNF gesamt:

8195 m² (Mehrzweckgebäude insgesamt)

Brutto-Rauminhalt BRI:

4187,48 m³ (Mensa)

Kosten des Bauwerks SBK

(3.1-3.4):

1864 TDM

Kosten Ersteinrichtung

(4.2-4.4,4.9):

697 TDM

Gesamtbaukosten GBK

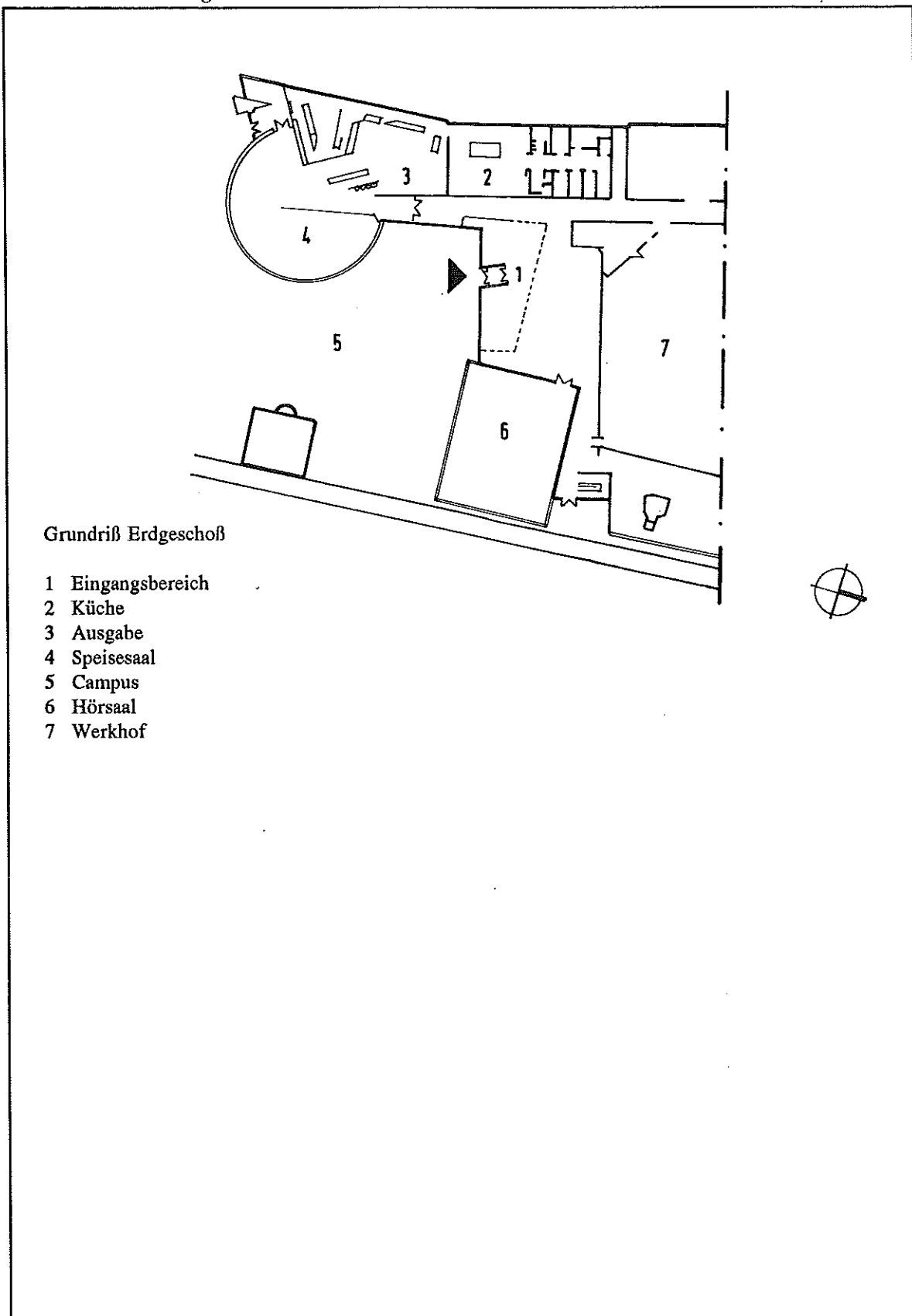
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):

90125 TDM (Mehrzweckgebäude insgesamt)

Kostenanschlag; Index (1980 = 100):

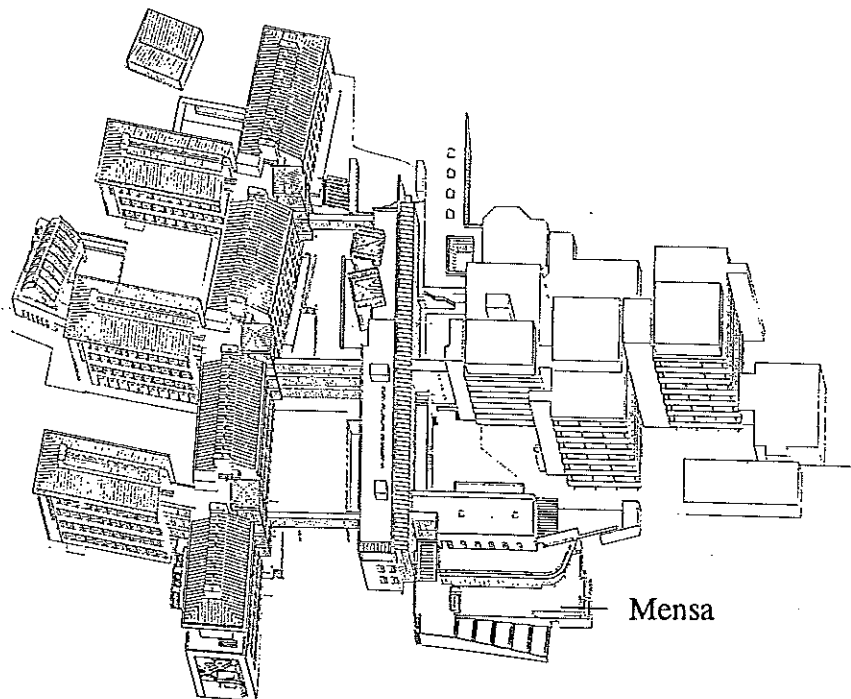
11/92; 133,1

3.2.6 Fachhochschule Frankfurt am Main Mensa im Mehrzweckgebäude II



3.2.7 Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main

Mensa, Neubau interdisziplinäres Forschungszentrum



Bauherr:	Land Hessen
Betreiber:	Studentenwerk Frankfurt am Main
Planung:	Prof. W. Holzbauer und Partner
Bauamt:	Staatsbauamt Frankfurt am Main II

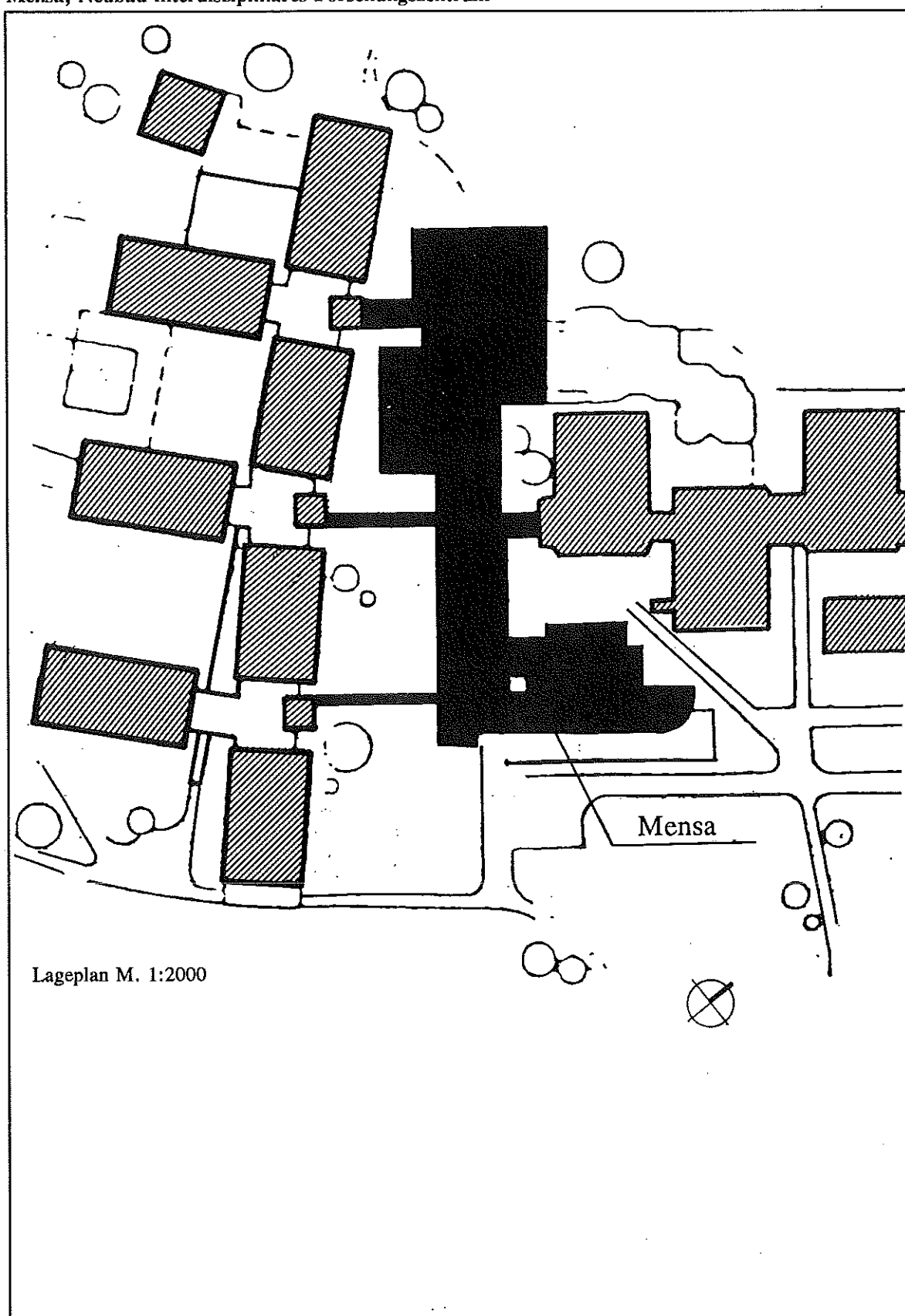
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	1000
Speisesaalplätze:	340
Ausgabesystem:	Free-Flow
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

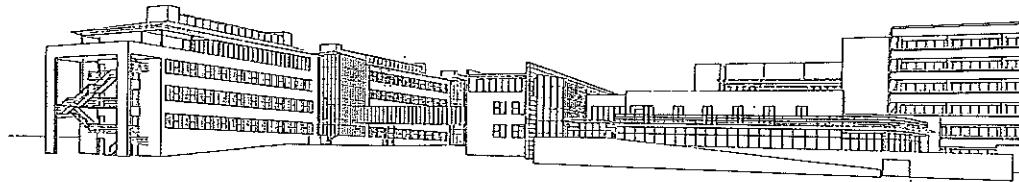
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
----------------------------------	-----------

3.2.7 Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main
Mensa, Neubau interdisziplinäres Forschungszentrum



3.2.7 Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main

Mensa, Neubau interdisziplinäres Forschungszentrum



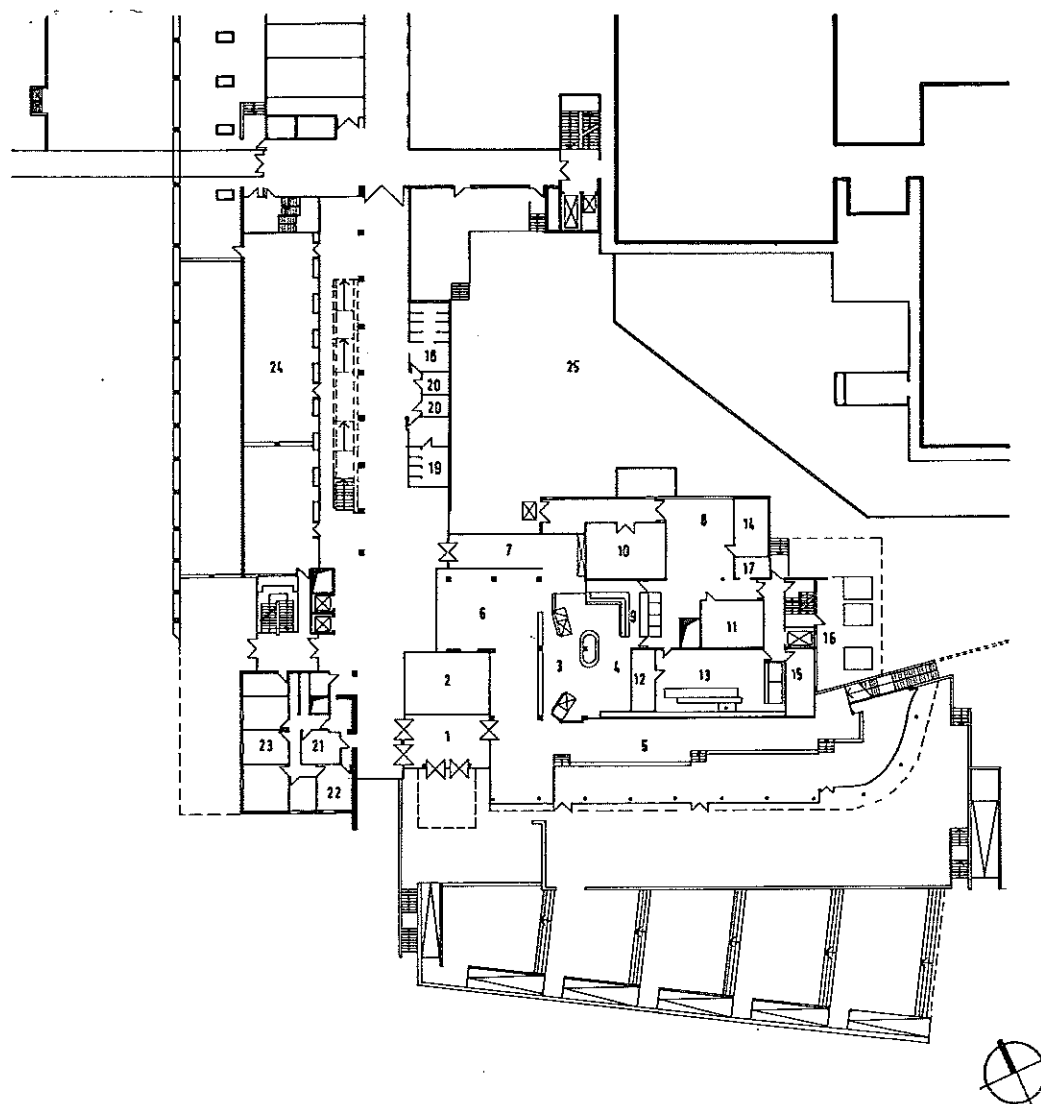
Baudaten

Baubeschreibung:

Neubau angelagert an chemische Institute (Bestand),
Laborgebäude als Dreibund Erschließung erfolgt über
Treppenhautürme und Verbindungsstege zur
Mittelspange mit vorwiegend zentralen Einrichtungen
wie Bibliothek, Hörsäle und Mensa als Kopfbau im
Süden, Stahlbetonmassivbau, Lochfassade,
weißverputzt, unterkellert, geneigte Dächer mit
Zinkblechdeckung

Bauzeit:	1990-93
Fläche Speisesaal HNF:	560m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	20208m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	240614m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	183850 TDM (Forschungszentrum)
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	26000 TDM (Forschungszentrum)
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	236839 TDM (Forschungszentrum)
Kostenanschlag:	1993

3.2.7 Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main Mensa, Neubau interdisziplinäres Forschungszentrum



Grundriß Erdgeschoß

1	Windfang	14	Tiefkühlraum
2	Hof	15	Aufenthalt
3	Kasse	16	Müllcontainer
4	Essensausgabe	17	Büro
5	Speiseraum	18	WC Damen
6	Cafeteria	19	WC Herren
7	Wartefläche	20	Beh. WC
8	Küche	21	Erste Hilfe
9	Relaisküche	22	Hausmeister
10	Tageslager	23	Poststelle
11	Kühlraum	24	Garderobe
12	Abstellraum	25	Wirtschaftshof
13	Spülen		



3.2.8 Städelschule Frankfurt am Main Mensa

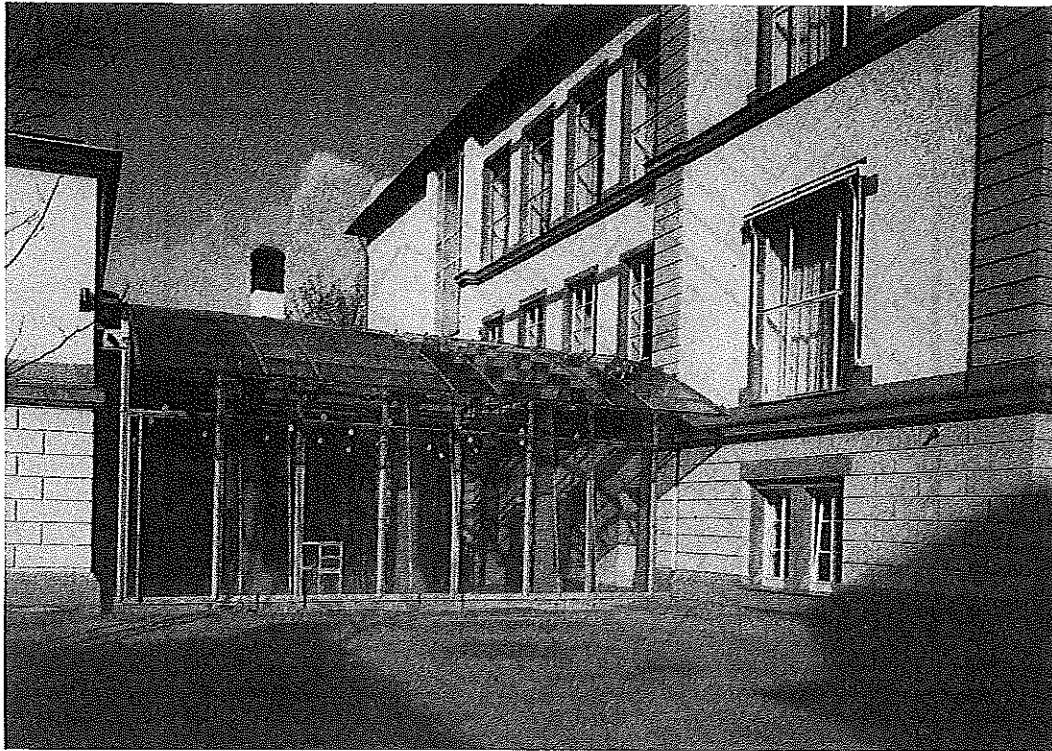


Foto: Waltraut Krase

Bauherr:	Städelschule Frankfurt am Main
Betreiber:	Städelschule Frankfurt am Main
Planung:	Architekten Peter Cook/Christine Hawley, London und Christian Ohm, Frankfurt am Main

Betriebsdaten

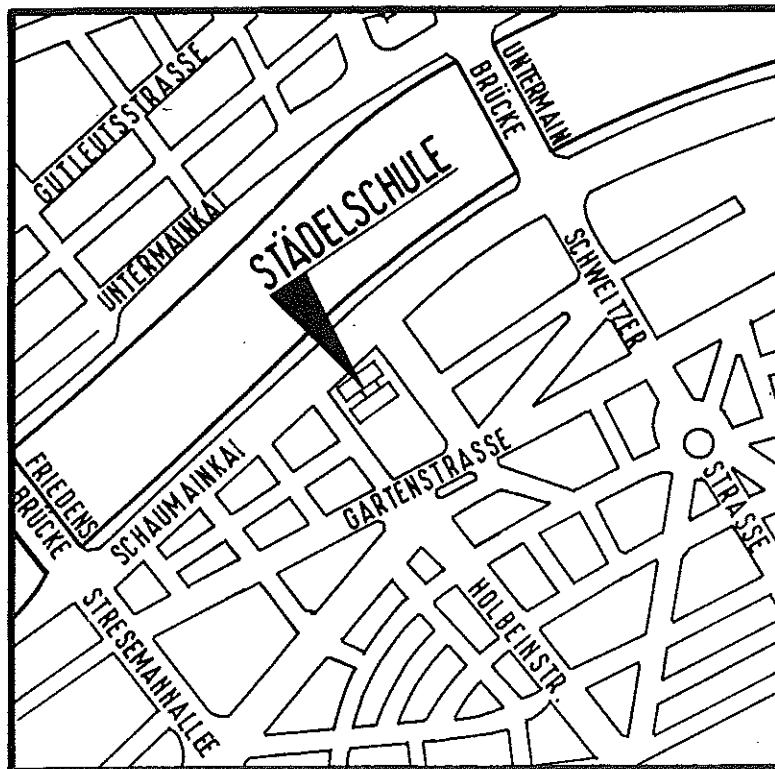
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	200
Speisesaalplätze:	65
Ausgabesystem:	Theke
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

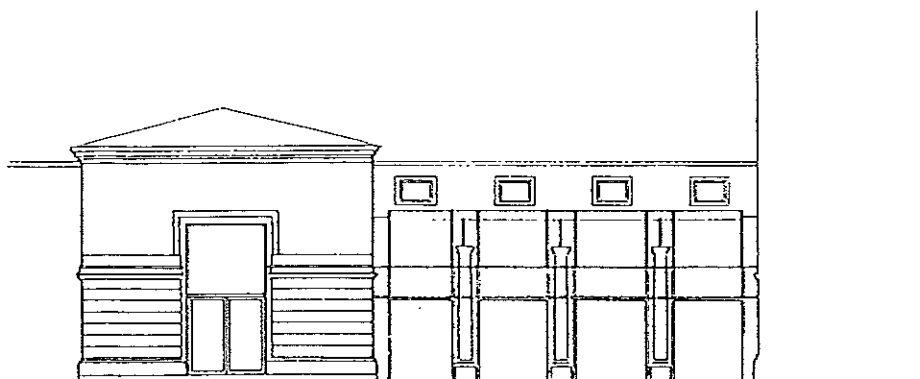
Besonderheiten:	individuelle und sehr kleine Mensa
-----------------	------------------------------------

3.2.8 Städelschule Frankfurt am Main

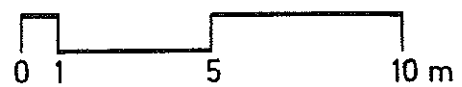
Mensa



Lageplan



Ansicht



3.2.8 Städtelschule Frankfurt am Main

Mensa der Städtelschule

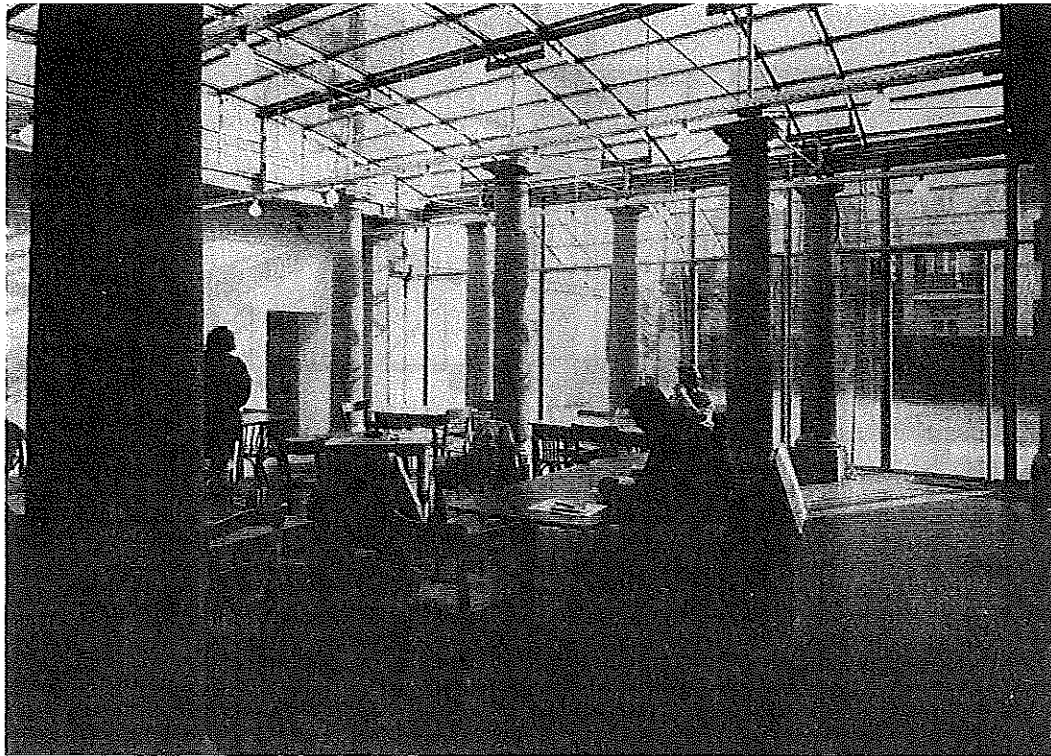
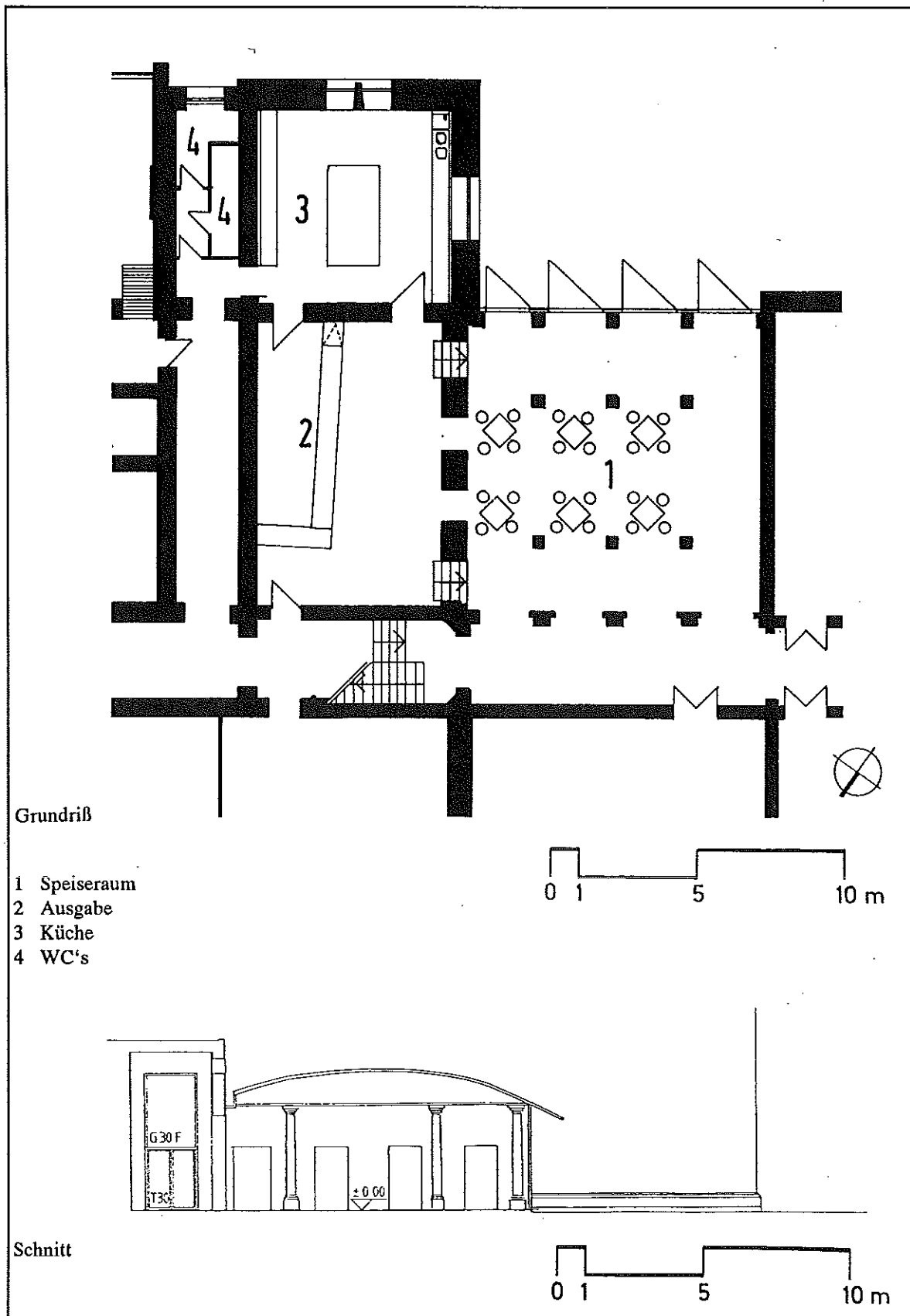


Foto: Waltraut Krase

Baudaten

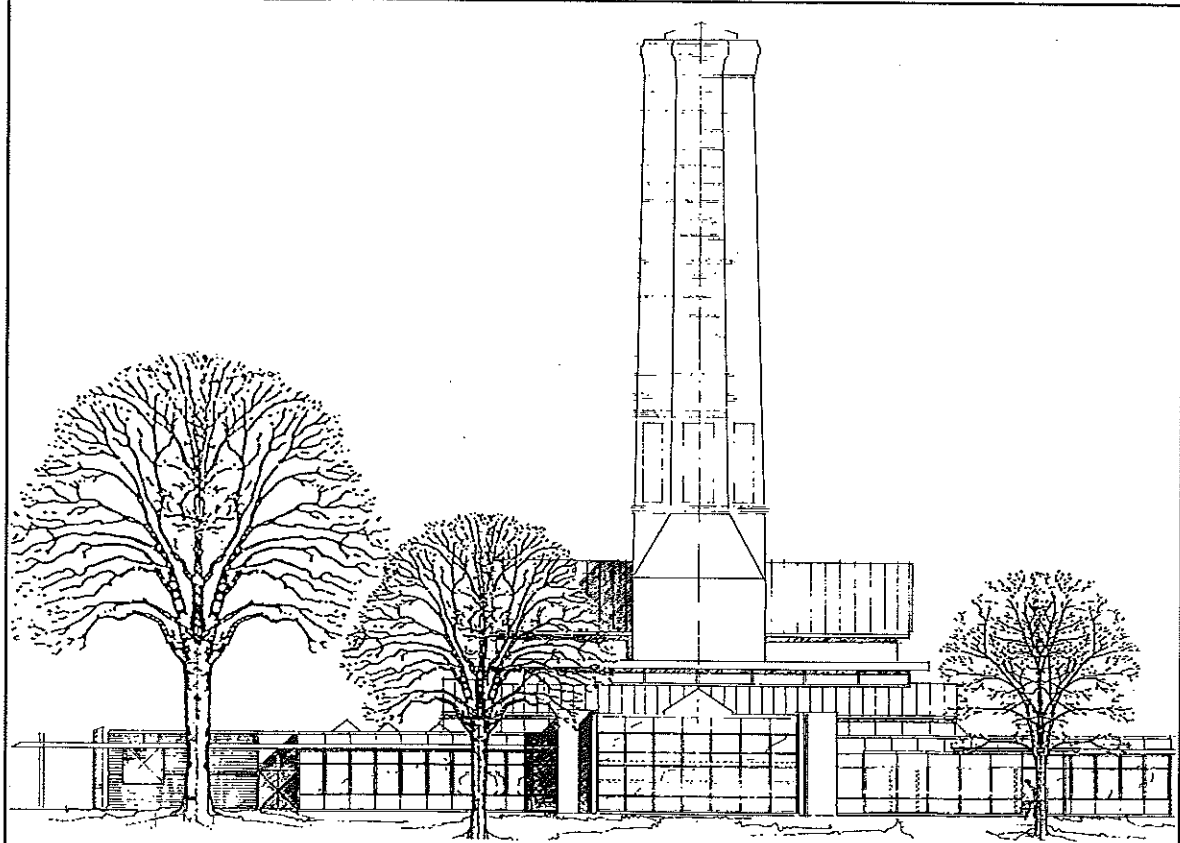
Baubeschreibung:	Umbau eines Säulenhofes durch einen Glaseinbau mit aufklappbarem Glastonnendach zum Speiseraum, der Küchenbereich ist tieferliegend in den Altbau eingebaut
Bauzeit:	1991 - 1992
Fläche Speisesaal HNF:	102 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	205 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	750 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	1053 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	keine Angabe
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	1481 TDM
Kostenstand; Index (1985=100):	5/93; 137,4

3.2.8 Städelschule Frankfurt am Main Mensa



3.2.9 Georg-August-Universität Göttingen

Nebenummensa, Gosslerstraße



Bauherr:	Land Niedersachsen
Betreiber:	Studentenwerk Göttingen
Planung:	Architekten Dipl.-Ing Husemann/Dr.-Ing. Wiechmann, Braunschweig
Bauamt:	Staatshochbauamt Göttingen

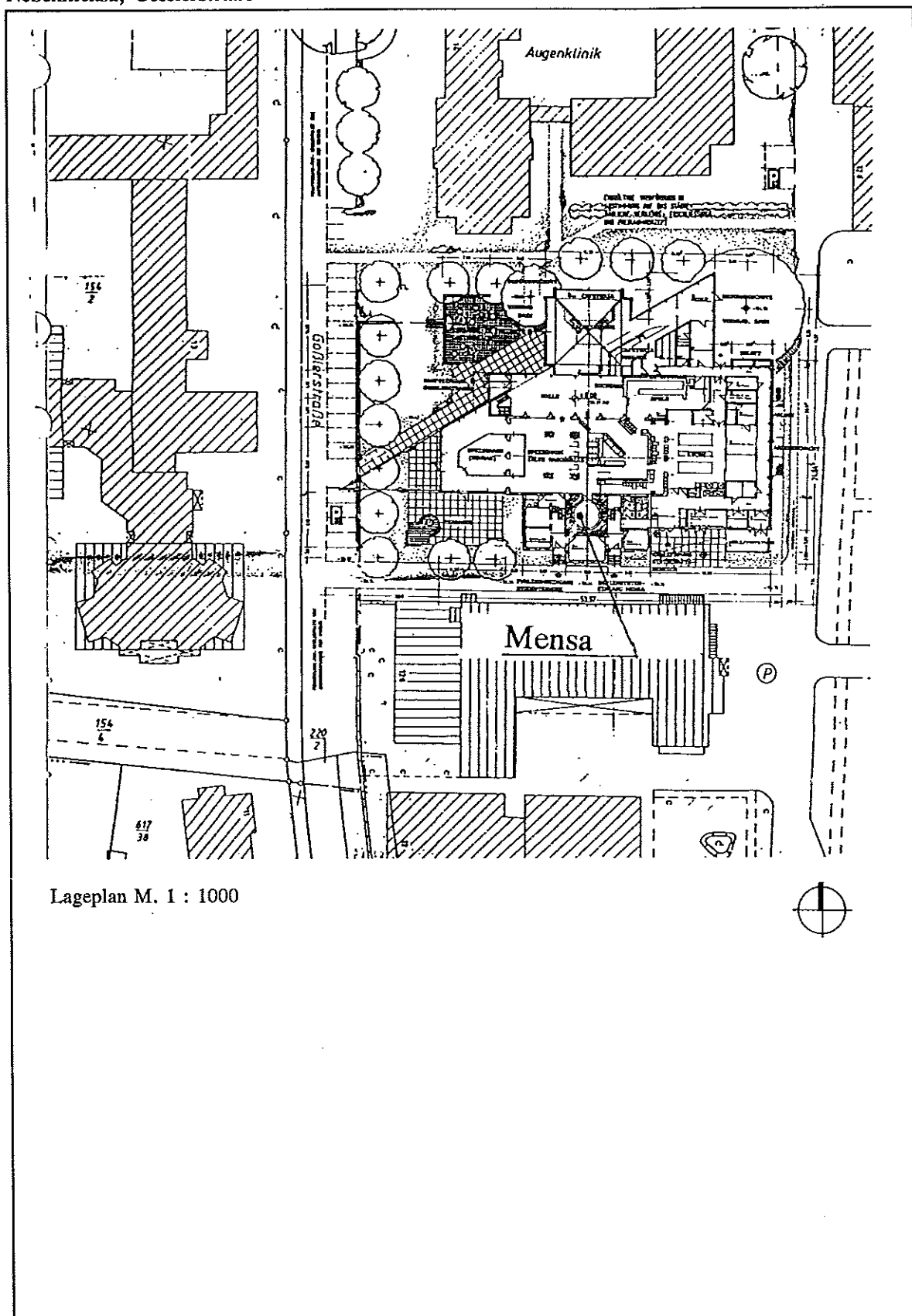
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	1000
Speisesaalplätze:	209
Ausgabesystem:	Free - Flow
Bezahlungssystem:	Barzahlung

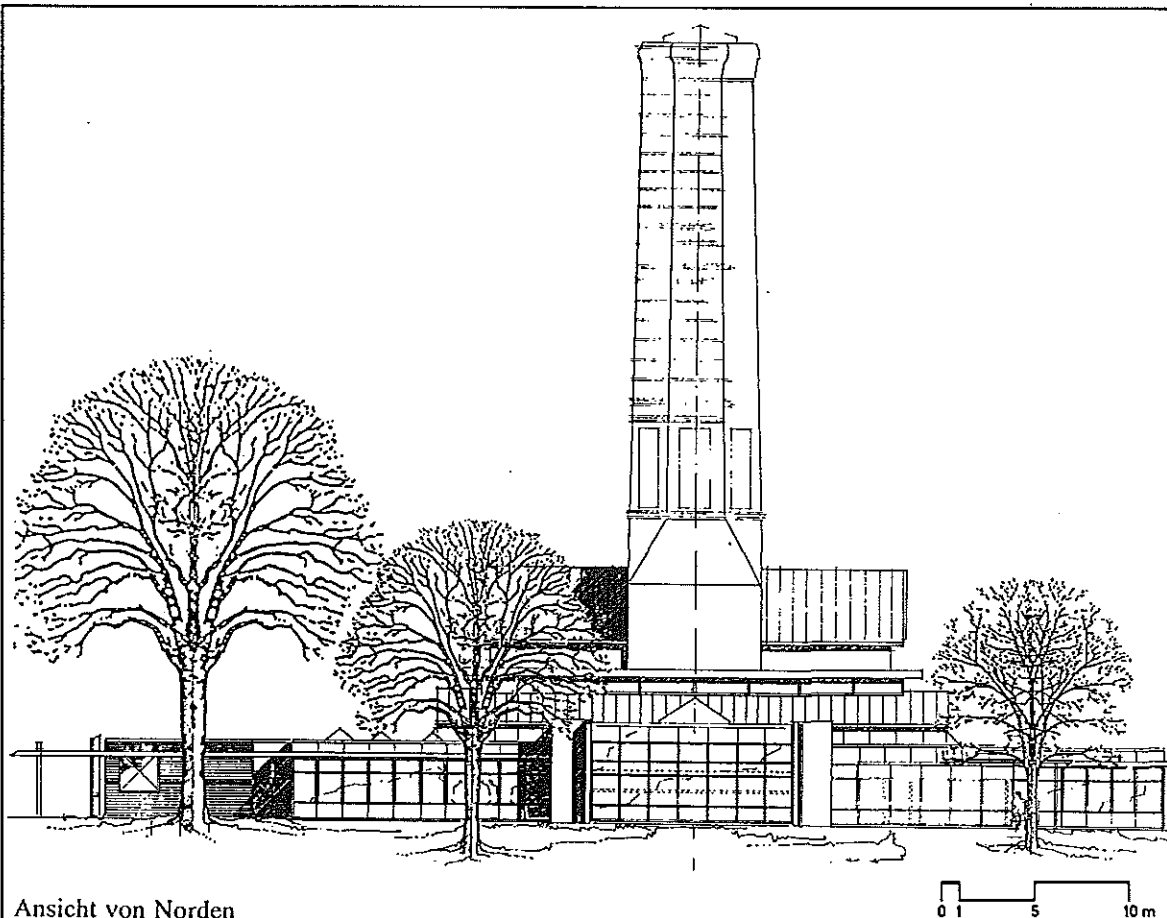
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Nebennutzungen:	Studentenwerk
Besonderheiten:	Sanierung und Umbau der denkmalgeschützten alten Waschhalle und zusätzlicher Anbau

3.2.9 Georg-August-Universität Göttingen Nebenmensa, Gosslerstraße



3.2.9 Georg-August-Universität Göttingen Nebenmensa, Gosslerstraße



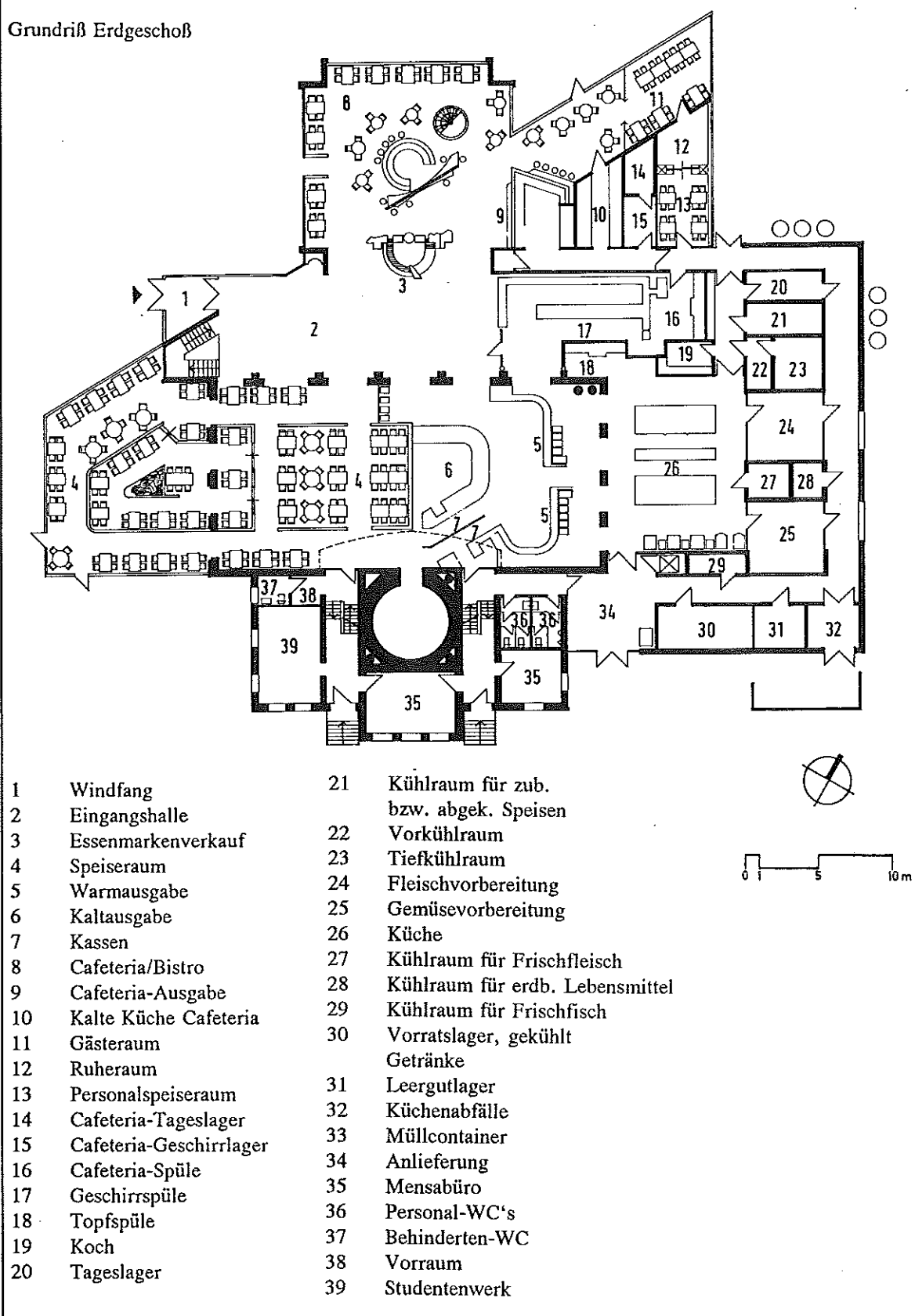
Ansicht von Norden

Baudaten

Baubeschreibung:	Umbau und Sanierung der alten Waschhalle und zusätzlicher Anbau
Bauzeit:	1993 - 06/1994 (voraussichtlich)
Fläche Speisesaal HNF:	340 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	1273 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	3282 m ³ (Altbau), 7146 m ³ (Neubau)
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	5780 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	430 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	12700 TDM
Kostenanschlag:	3/93

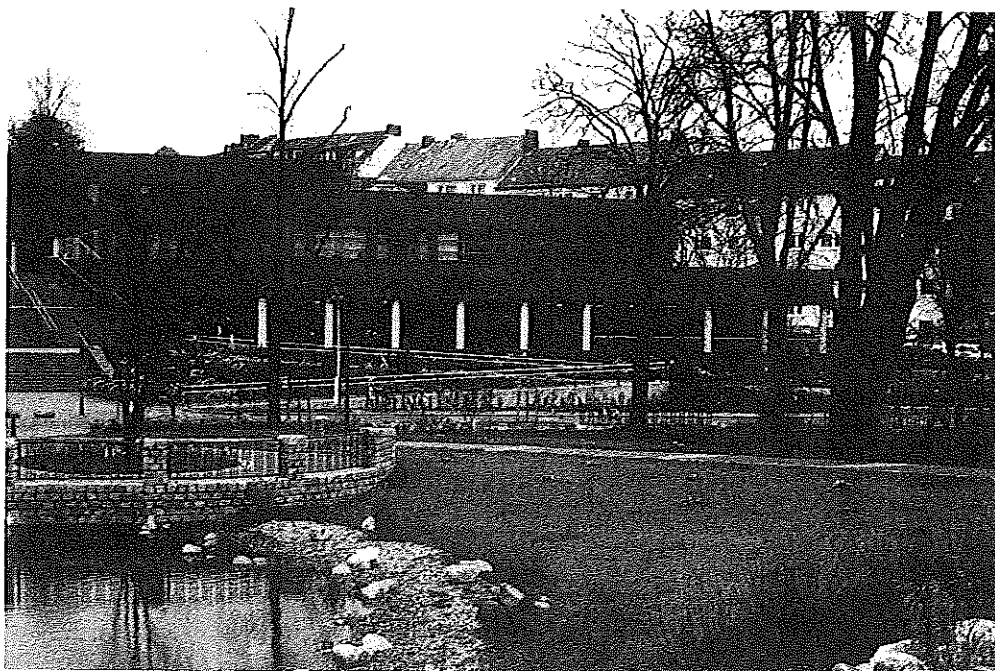
3.2.9 Georg-August-Universität Göttingen Nebenmensa, Gosslerstraße

Grundriß Erdgeschoß



3.2.10 Technische Universität Hamburg - Harburg

Mensa, Denickestraße



Bauherr:	Freie und Hansestadt Hamburg
Betreiber:	Studentenwerk Hamburg
Planung:	Architekten Jörisen + Partner, Hamburg
Bauamt:	Hochbauamt Hamburg

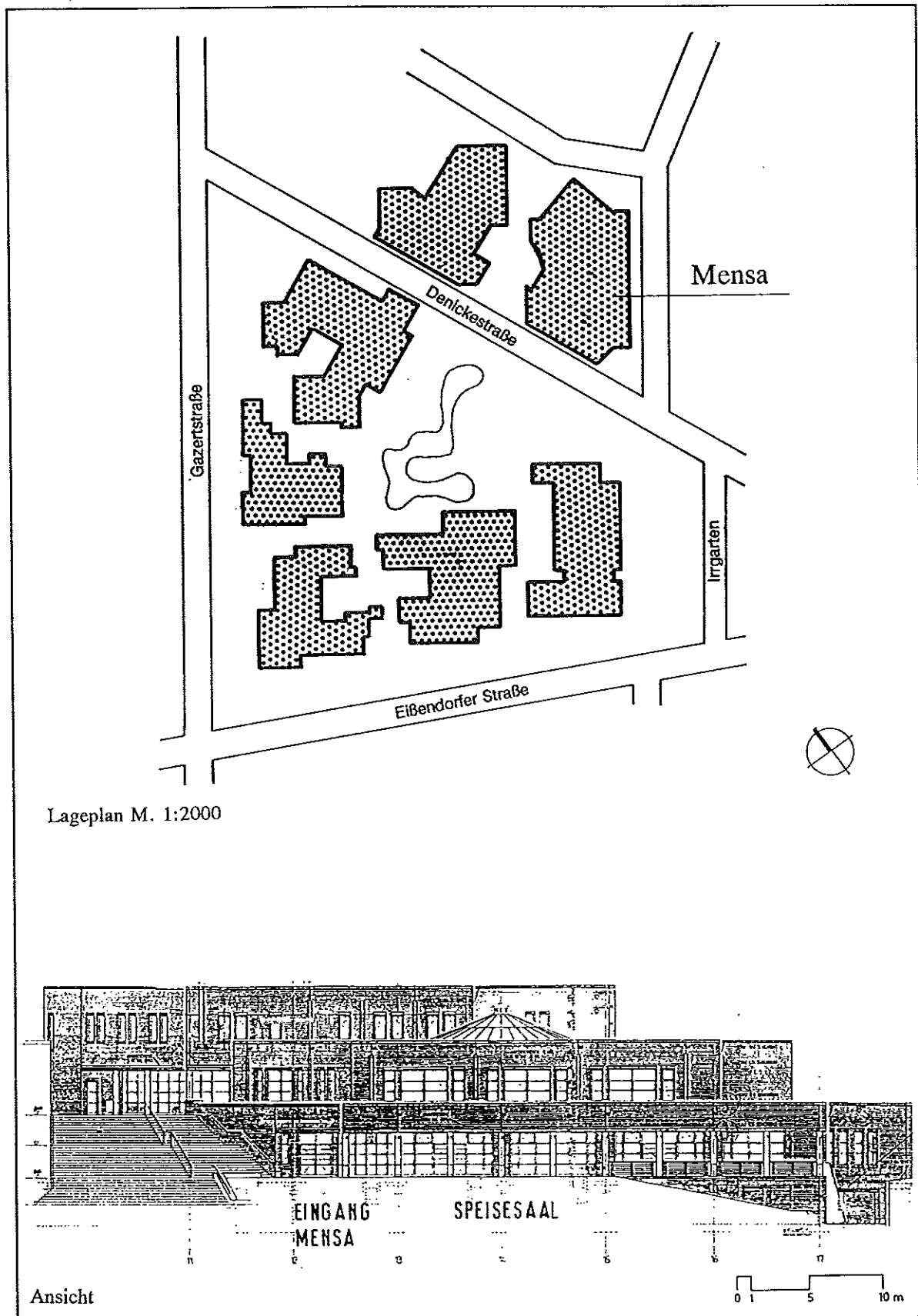
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa mit integrierter Cafeteria
Zahl der Essen (1993):	1800
Speisesaalplätze:	300
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

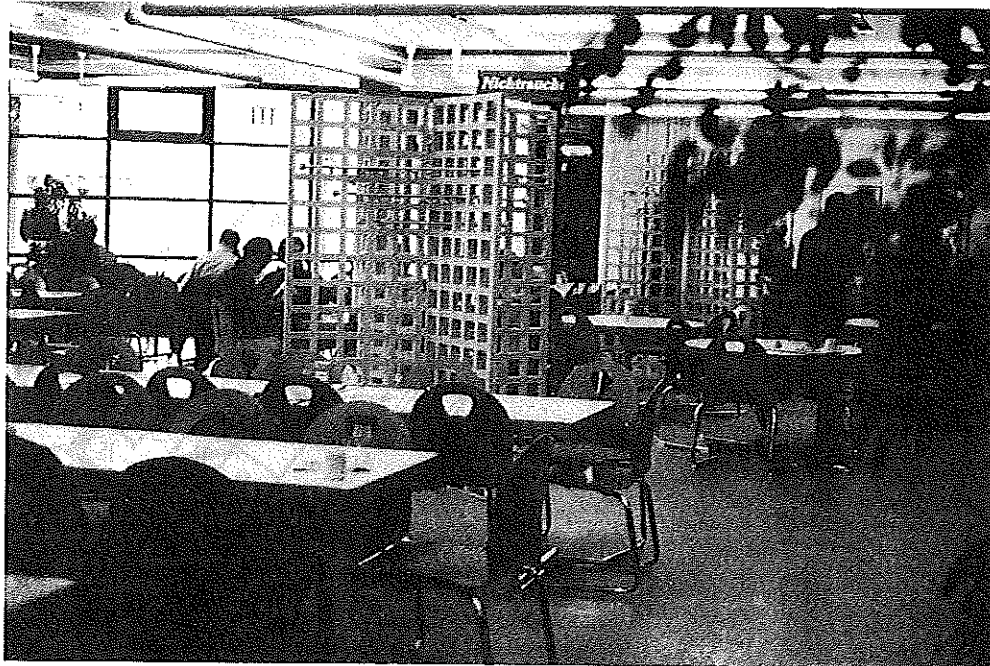
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria integriert in die Mensa
Besonderheiten:	Die Mensa ist Bestandteil des Zentralbereiches mit Bibliothek, Verwaltung und Audi-Max.

3.2.10 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa, Denickestraße



3.2.10 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa, Denickestraße

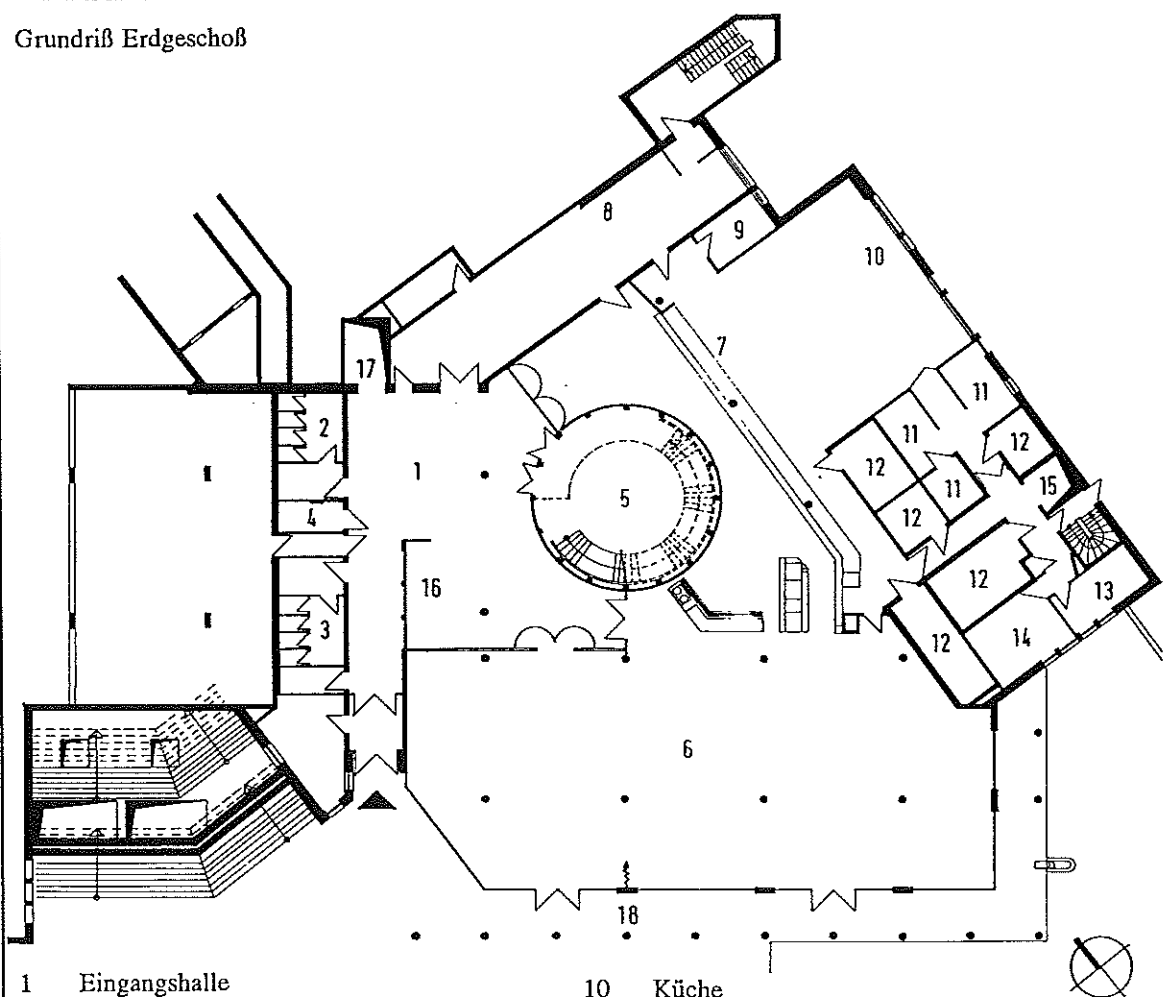


Baudaten

Baubeschreibung:	zweigeschossiges Stahlbetonskelett mit aussteifenden Wandscheiben in terrassenförmiger Höhenstaffelung; Klinkerfassade; Flachdächer z.T. intensiv begrünt.
Bauzeit:	1987-1992
Fläche Speisesaal HNF:	364m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	6308m ² (Zentralgebäude) 1142m ² (Mensa)
Brutto-Rauminhalt BRI:	49560m ³ (Zentralgebäude)
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	32896 TDM (Zentralgebäude) 5955 TDM (Mensa, anteilig über m ² HNF)
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	3378 TDM (Zentralgebäude)
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	46037 TDM (Zentralgebäude) 8335 TDM (Mensa, anteilig über m ² HNF)
Kostenstand; Index (1985 = 100):	5/86; 101,3

3.2.10 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa, Denickestraße

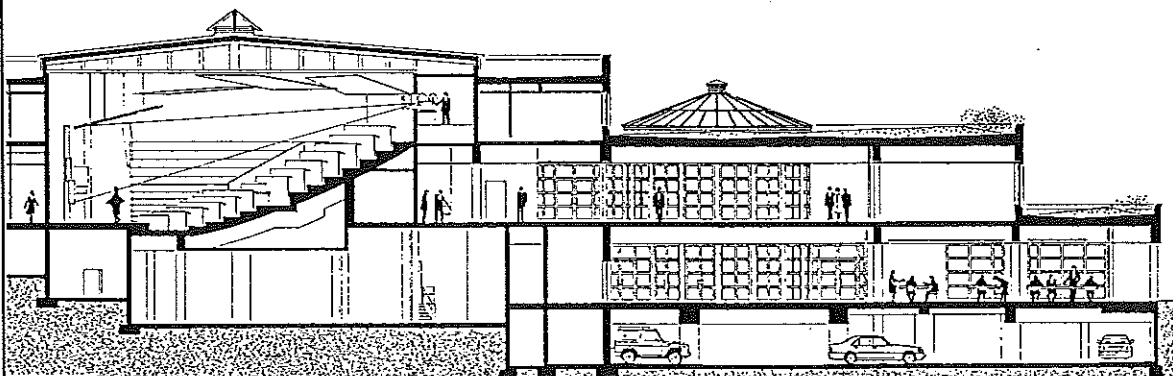
Grundriß Erdgeschoß



- 1 Eingangshalle
- 2 WC D
- 3 WC H
- 4 Rollstuhlfahrer-WC
- 5 Wendeltreppe
- 6 Speisesaal
- 7 Ausgabe
- 8 Spülküche
- 9 Büro Küchenleiter

- 10 Küche
- 11 Vorbereitung
- 12 gekühlte Lager
- 13 Büro
- 14 Aufenthalts- u. Speiseraum
- 15 Warenaufzug
- 16 Rückgabe
- 17 Aufzug
- 18 Terrasse

0 1 5 10 m



Schnitt

3.2.11 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Bauherr:	Land Niedersachsen
Betreiber:	Studentenwerk Hannover
Planung:	Staatshochbauamt Hannover I

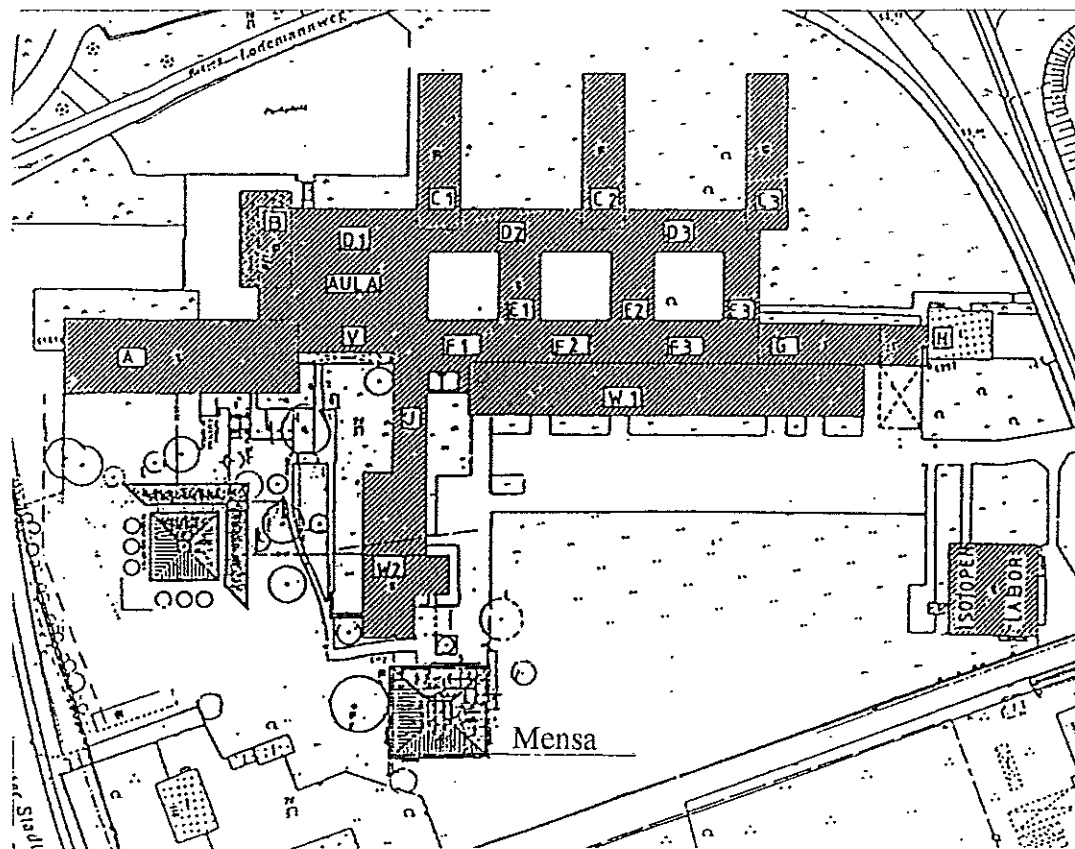
Betriebsdaten

Betriebsart:	Ausgabemensa
Zahl der Essen (1993):	700
Speisesaalplätze:	190
Ausgabesystem:	Theke
Bezahlungssystem:	Essensmarken

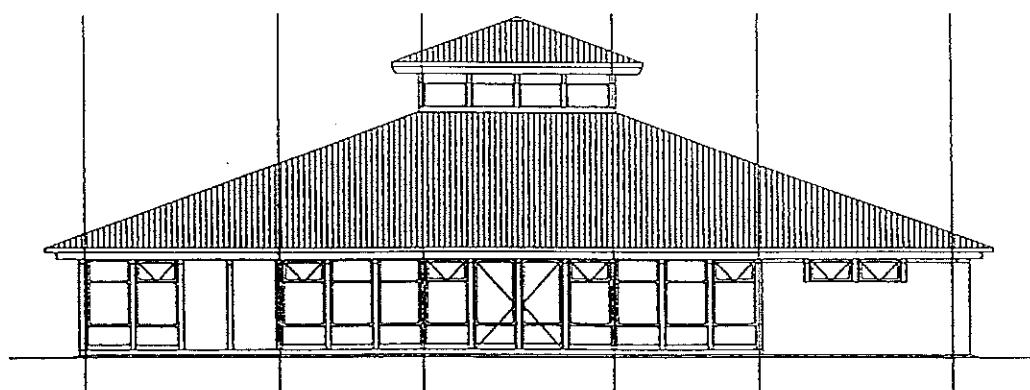
Weitere Merkmale

Besonderheiten:	preisgünstig errichtete Mensa einfachster Bauart
-----------------	--

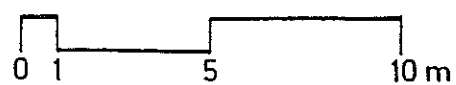
3.2.11 Fachhochschule Hannover Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Lageplan M. 1:2000



Südansicht



3.2.11 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg

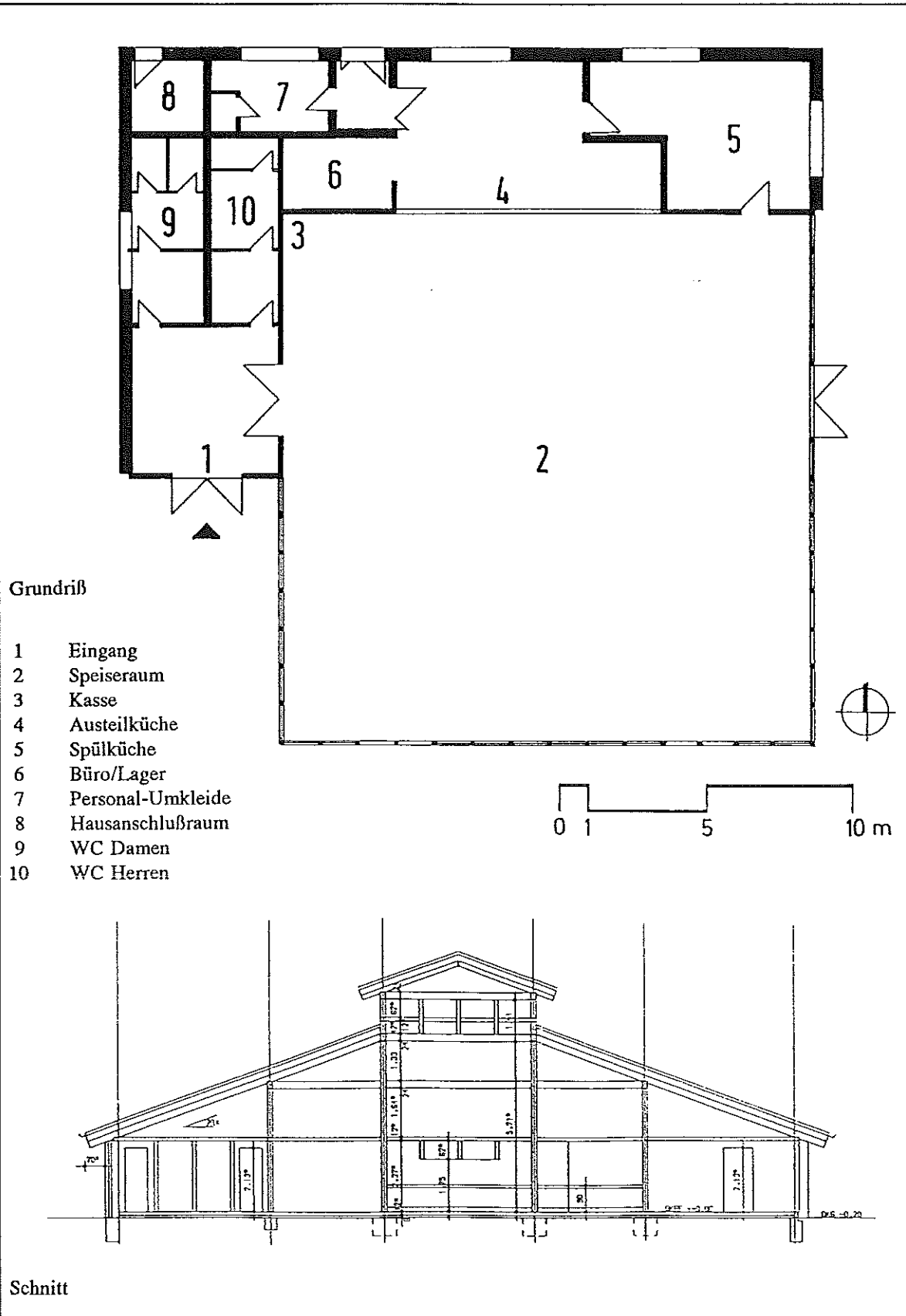


Baudaten

Baubeschreibung:	Eingeschossiger Holzskelettbau mit Zeltdach und Laterne
Bauzeit:	1988 (1/2 Jahr)
Fläche Speisesaal HNF:	313 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	390 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	1800 m ³
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4):	nicht differenziert angegeben
Kosten Ersteinrichtung (4.2-4.4,4.9):	303 TDM
Gesamtbaukosten GBK (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	748 TDM
Kostenstand; Index(1985 = 100):	6/88; 105,5

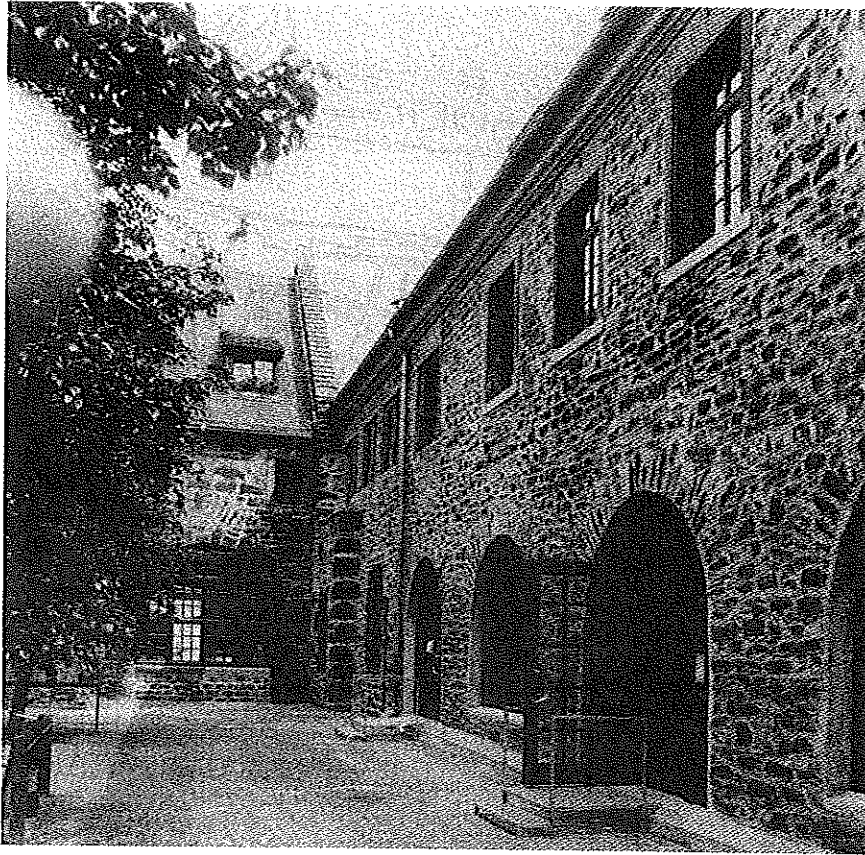
3.2.11 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



3.2.12 Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg

Mensa im Marstallhof



Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Heidelberg
Planung:	AG D. Quast- H. Hofmeier, Fr.Arch.BDA, Heidelberg
Bauamt:	Universitätsbauamt Heidelberg

Betriebsdaten

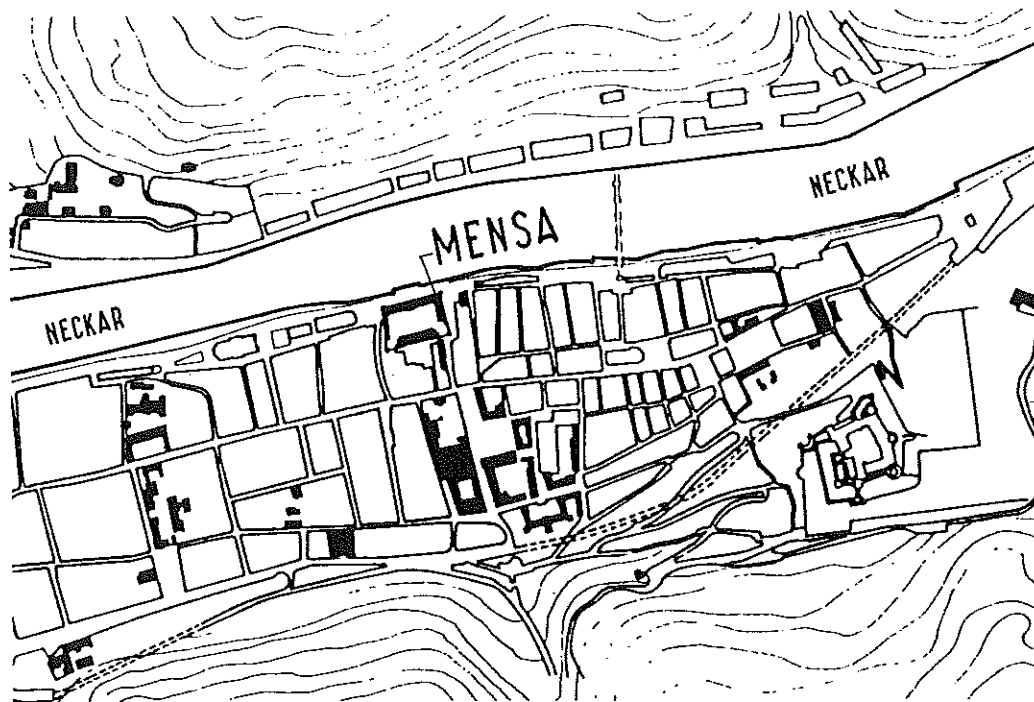
Betriebsart:	Relaismensa
Zahl der Essen (1993):	2500
Speisesaalplätze:	470
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Essensmarken

Weitere Merkmale

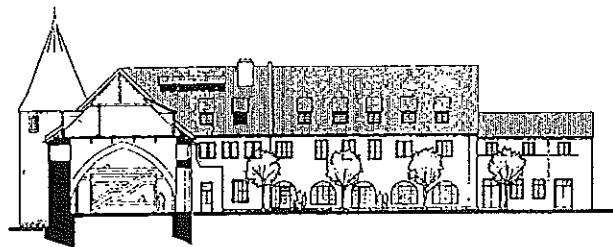
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (160 Plätze/410m ²)
Nebennutzungen:	Studentische Aufenthaltsräume (Club)
Veröffentlichungen:	Broschüre der Architektenkammer Baden-Württemberg mit Staatl.Hochbauverwaltung vom 07.03.1987

3.2.12 Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg

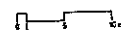
Mensa im Marstallhof



Lageplan M. 1:10 000

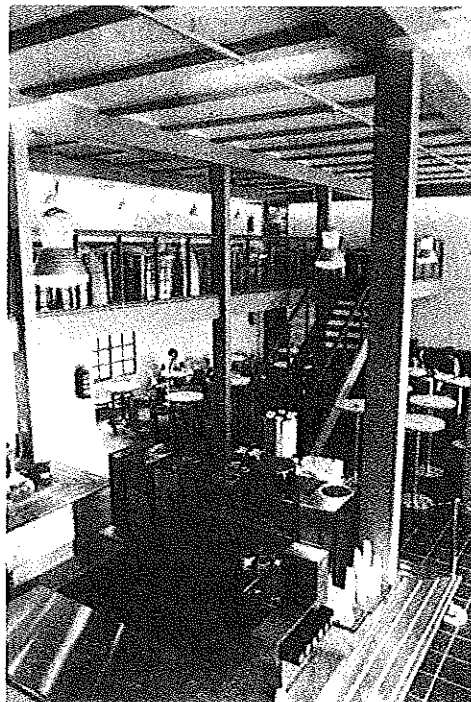
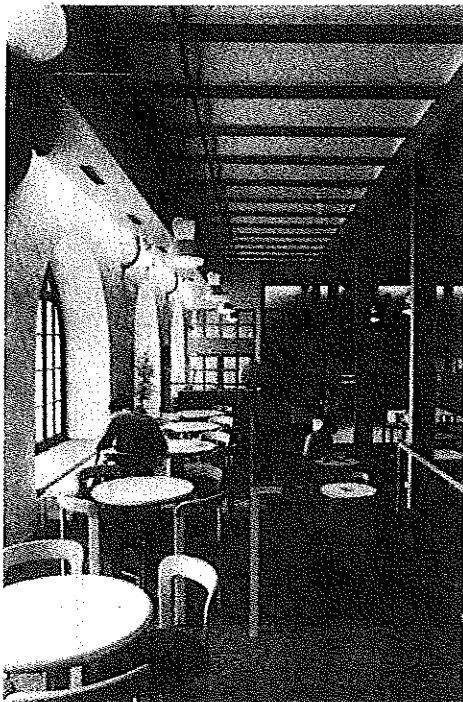


Ansicht Ostflügel



3.2.12 Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg

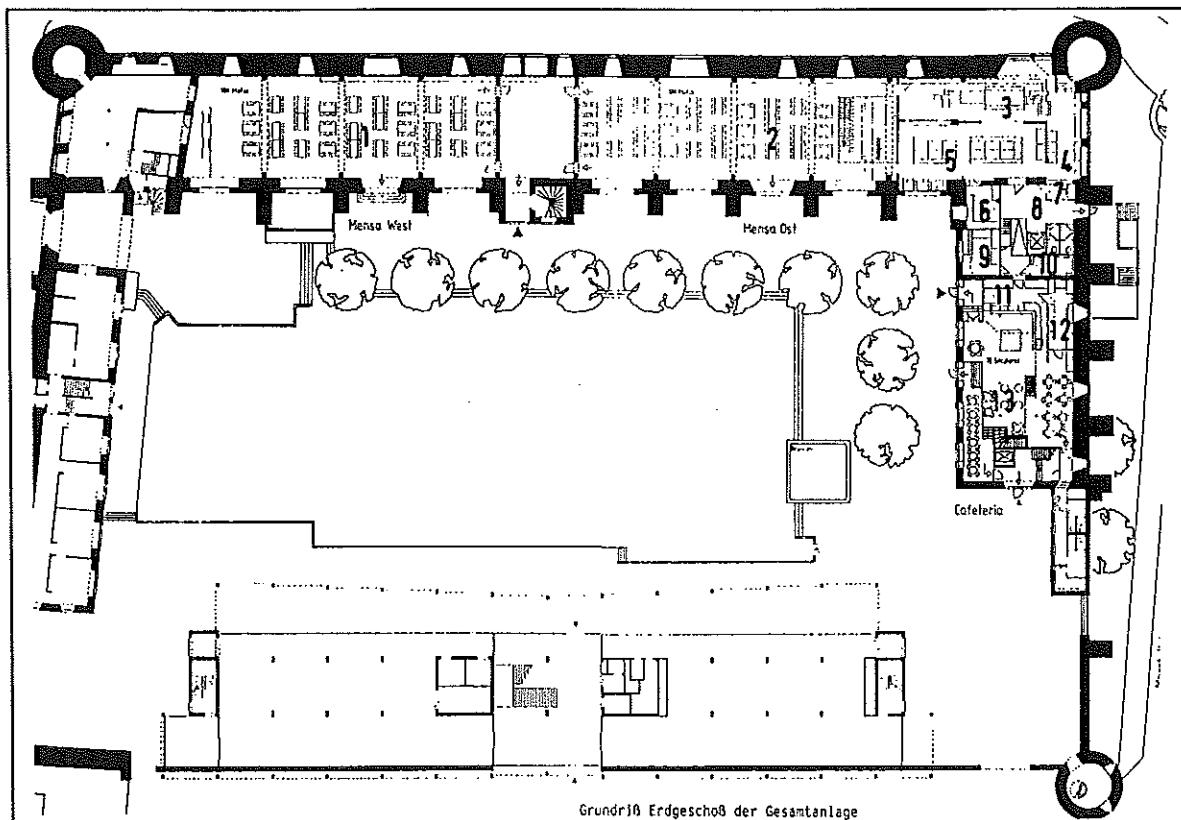
Mensa im Marstallhof



Baudaten

Baubeschreibung:	Um- und Ausbau eines historischen Gebäudes
Bauzeit:	1984-86
Fläche Speisesaal HNF:	ca. 800 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	ca. 1840 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	23500 m ³
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4):	keine Angabe
Kosten Ersteinrichtung (4.2-4.4,4.9):	1700 TDM
Gesamtbaukosten GBK (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	9000 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	1986; 101,4

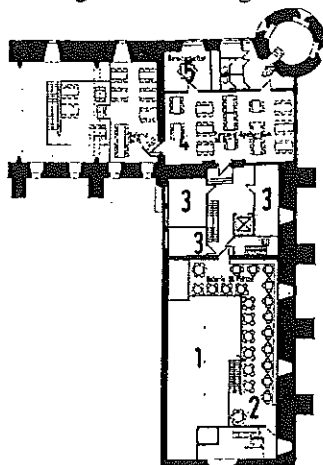
3.2.12 Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg Mensa im Marstallhof



Erdgeschoß

- | | | | |
|---|---------------------|----|--------------|
| 1 | Speisesaal West | 8 | Wareneingang |
| 2 | Speisesaal Ost | 9 | Kalte Küche |
| 3 | Geschirrspüle | 10 | Kühlraum |
| 4 | Topfspüle | 11 | Ausgabe |
| 5 | Koch- und Bratküche | 12 | Spüle |
| 6 | Vorbereitung | 13 | Cafeteria |
| 7 | Leitung | | |

Grundriß 1. Obergeschoß Ostflügel



- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Luftraum |
| 2 | Galerie |
| 3 | Lager |
| 4 | Personal - Speiseraum |
| 5 | Bereitschaftsraum |

3.2.13 Friedrich-Schiller-Universität Jena

Mensa, Philosophenweg



Bauherr:	Land Thüringen
Betreiber:	Studentenwerk Jena
Planung:	Ingenieurbüro Schmidt und Partner, Erlangen
Bauamt:	Staatsbauamt Gera

Betriebsdaten

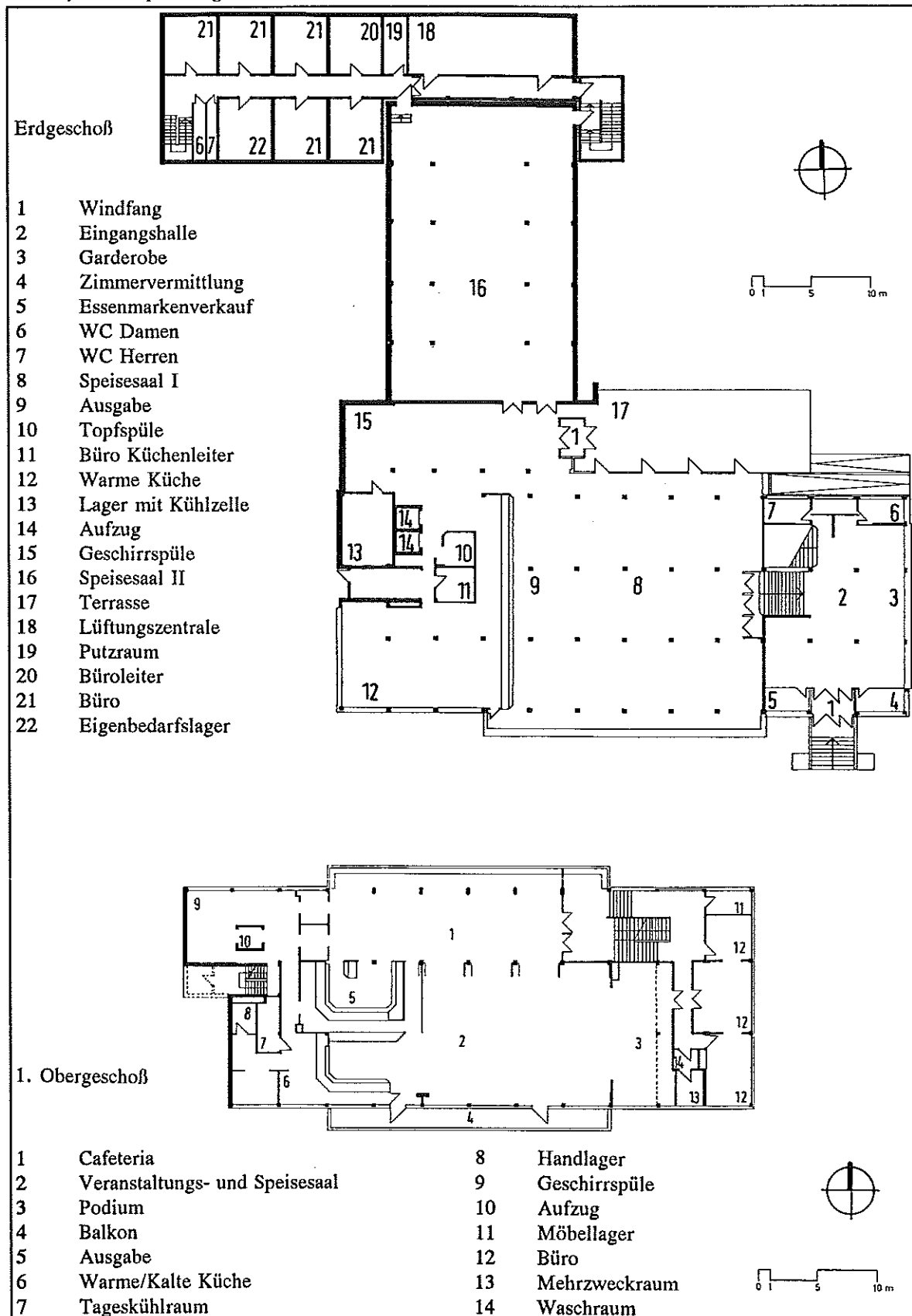
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	3000
Speisesaalplätze:	608
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	bar / bargeldlos / kombiniert

Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (96 Plätze / 233m ²)
Nebennutzungen:	evtl. Reisebüro
Besonderheiten:	aufgenommen in die Landesdenkmalliste

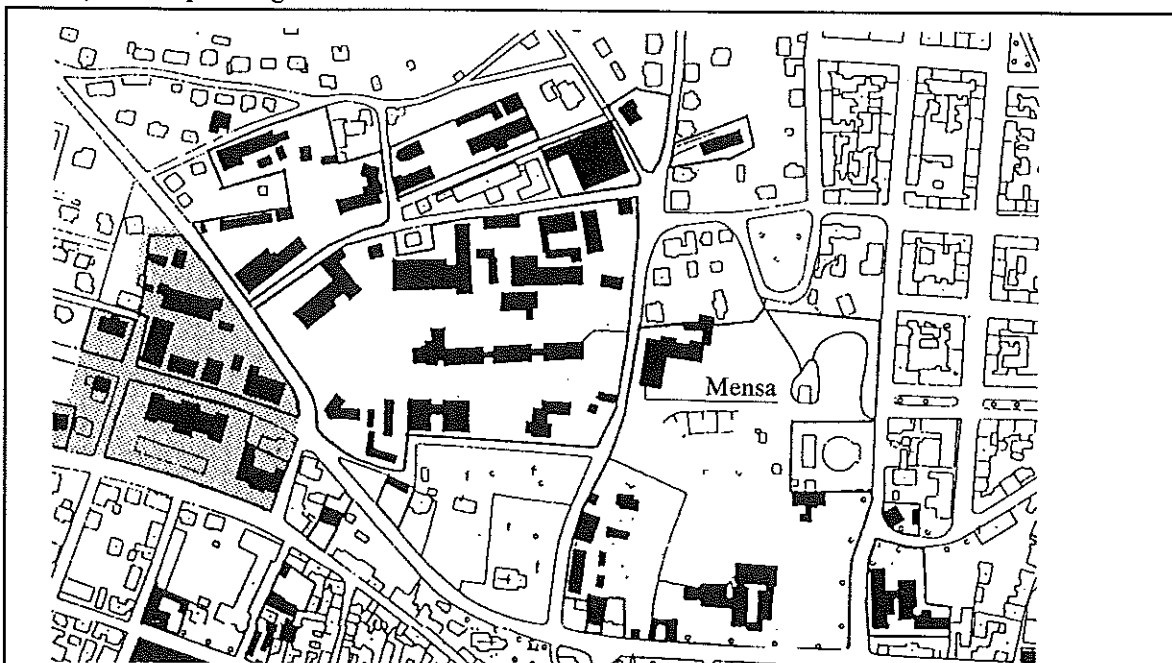
3.2.13 Friedrich-Schiller-Universität Jena

Mensa, Philosophenweg



3.2.13 Friedrich-Schiller-Universität Jena

Mensa, Philosophenweg



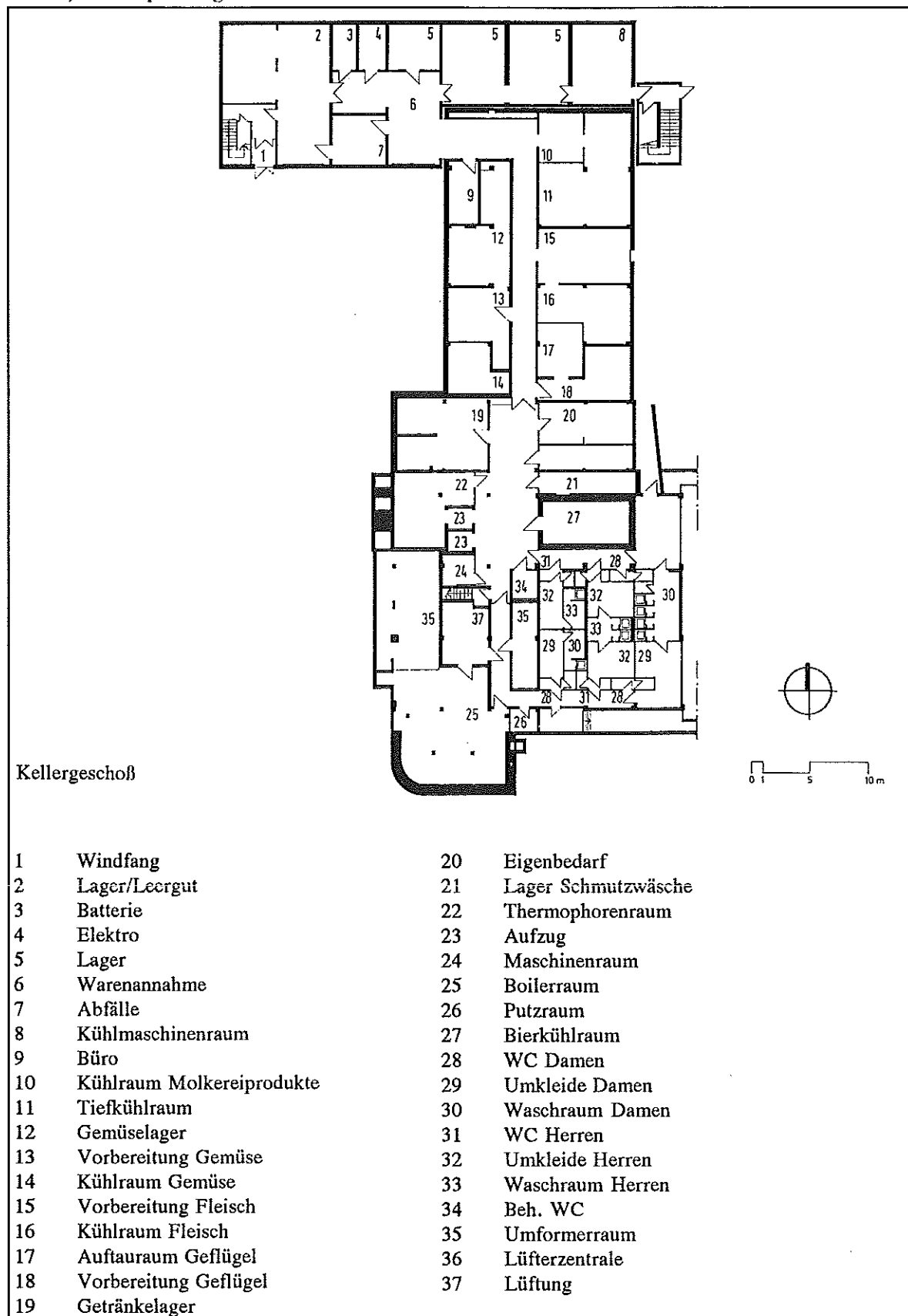
Lageplan



Baudaten

Baubeschreibung:	Dreigeschossiger monolithischer Stahlbetonskelettbau, Stütze und Riegel
Bauzeit:	(Neufert 1929/30) 1989-94
Fläche Speisesaal HNF:	1023 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	3354 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	20085 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	17049 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	4600 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	23961 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	2/88; 104,2

3.2.13 Friedrich-Schiller-Universität Jena Mensa, Philosophenweg



3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe

Mensa, Adenauerring

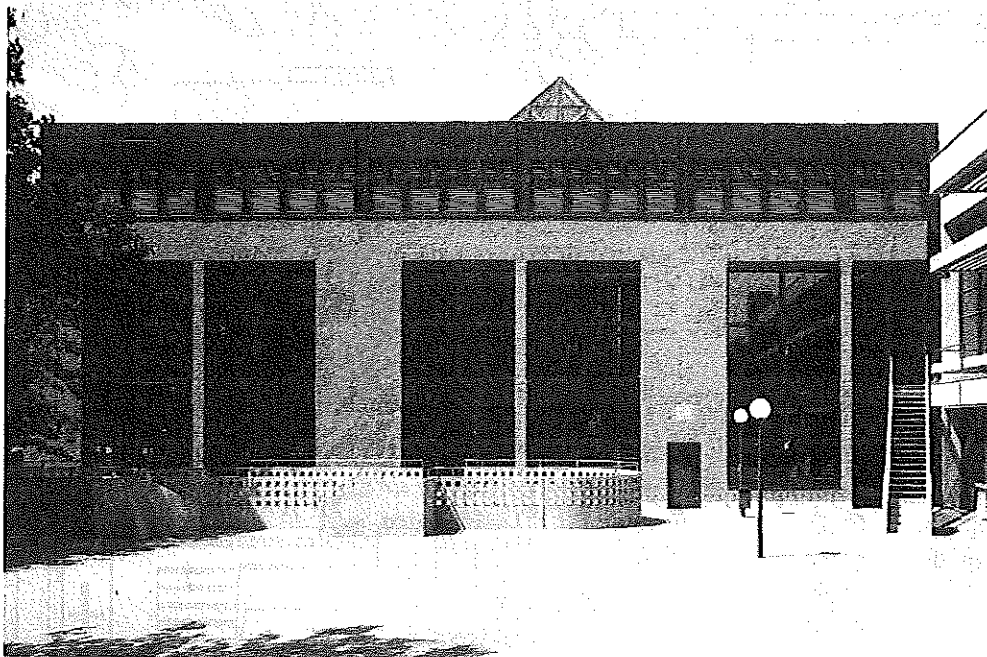
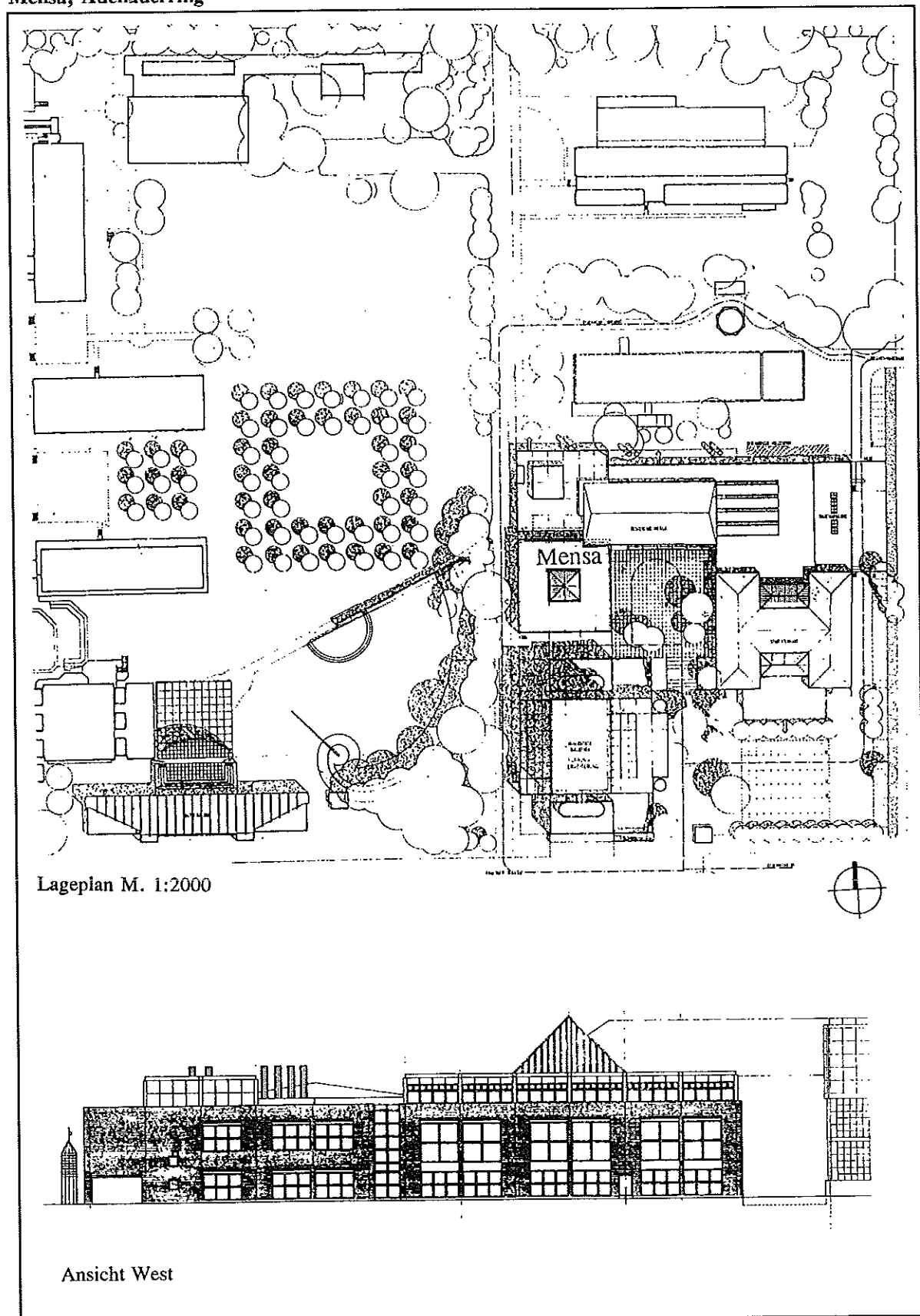


Foto: atelier altenkirchen

Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Karlsruhe
Planung:	Prof. Dipl.-Ing. Heinz Mohl, Karlsruhe
Bauamt:	Universitätsbauamt Karlsruhe
Betriebsdaten	
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2400
Speisesaalplätze:	600
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Essensmarken (Umstellung geplant)
Weitere Merkmale	
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (360 Plätze)
Nebennutzungen:	Verwaltung im 2.OG (Bafög); weitere Nebennutzungen im Foyer der "Alten Mensa" geplant
Besonderheiten:	Anschlußbau an die alte Mensa; zusätzlich Umbau- und Erweiterungsmaßnahmen für die Warenannahme beider Mensen; neue zentrale Müllentsorgung im Kellergeschoß
Veröffentlichungen:	Mitteilungsblatt Staatl.Hochbau Baden-Württemberg Info-Bau Nr.1-89

3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe Mensa, Adenauerring



3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe

Mensa, Adenauerring

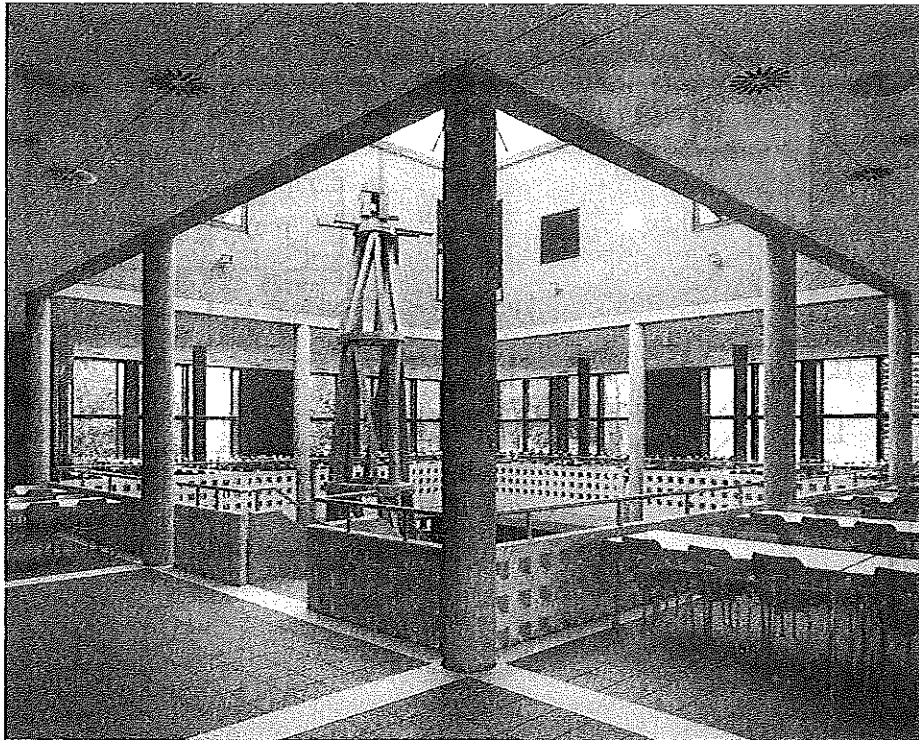


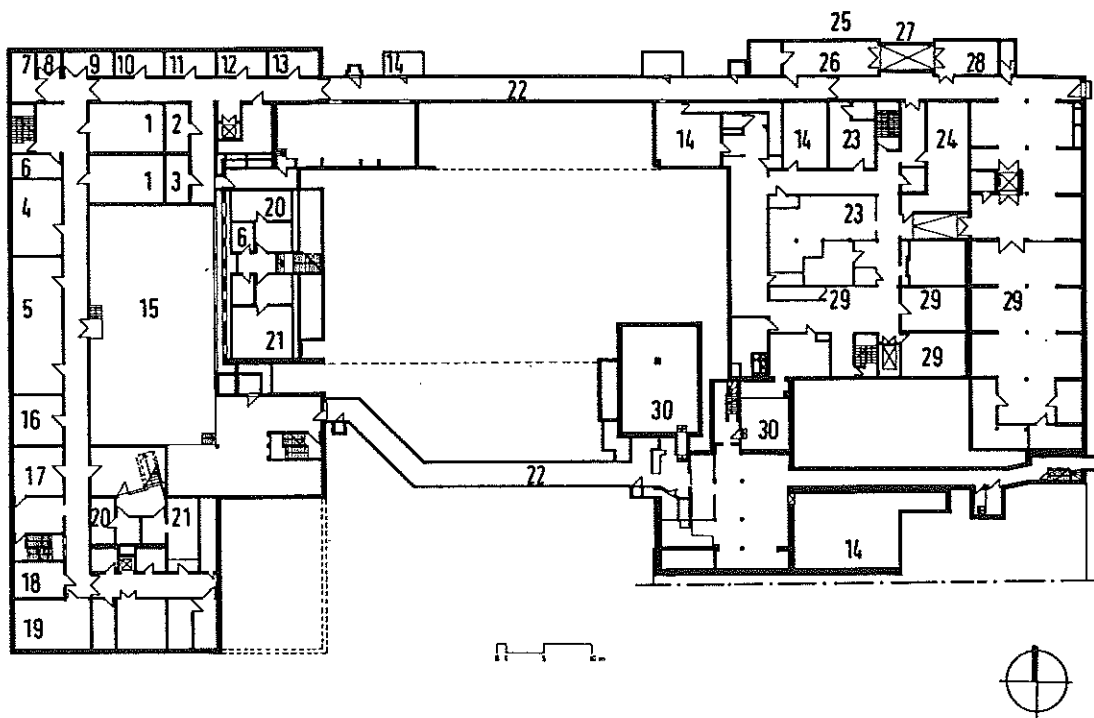
Foto: atelier altenkirchen

Baudaten

Baubeschreibung:	Stahlbeton-Skelettbau mit hinterlüfteter Fassade aus Sichtmauerwerk
Bauzeit:	07/1987-11/1989 (Mensa), 06/1990-03/1992 (Umbau Warenannahme)
Fläche Speisesaal HNF:	831m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	3261m ² ; 664m ² (Bafög-Amt); 2424m ² (Mensa), 100m ² (Warenannahme), 73m ² (Altbaubereich)
Brutto-Rauminhalt BRI:	26950m ³ (Neubau einschl. Bafög-Amt)
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4):	keine Angabe
Kosten Ersteinrichtung (4.2-4.4,4.9):	861 TDM (Mensa), 27 TDM (Warenannahme)
Gesamtbaukosten GBK (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	24072 TDM (Neubau), 2878 TDM (Warenannahme)
Kostenstand; Index (1985 = 100):	Neubau: 11/89; 110,8 Warenannahme: 3/92; 129,3

3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe

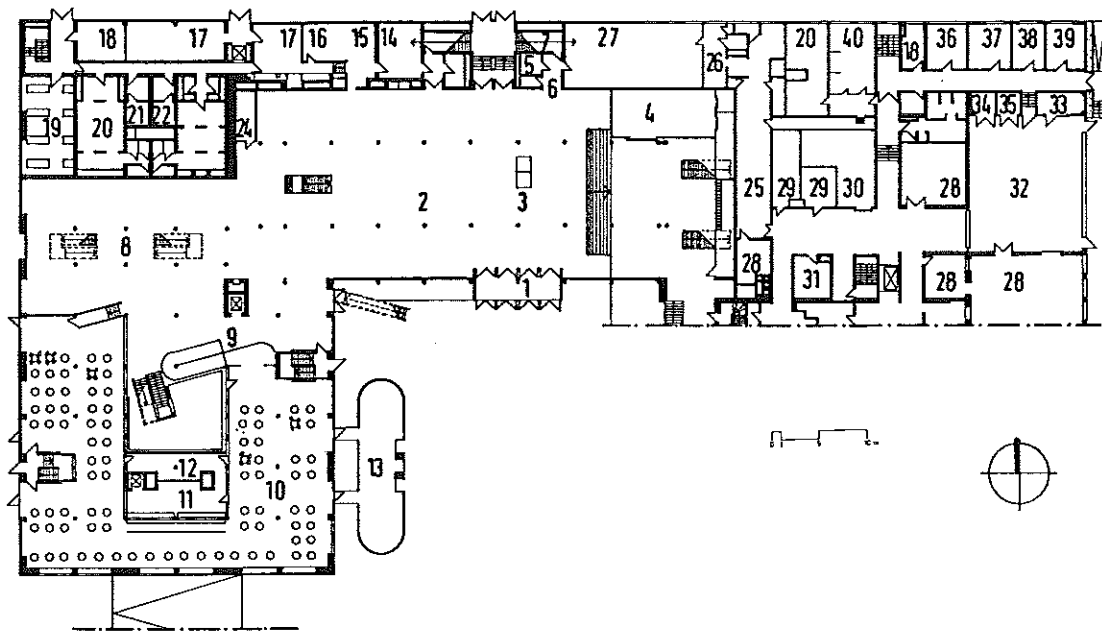
Mensa, Adenauerring



Grundriß Untergeschoß

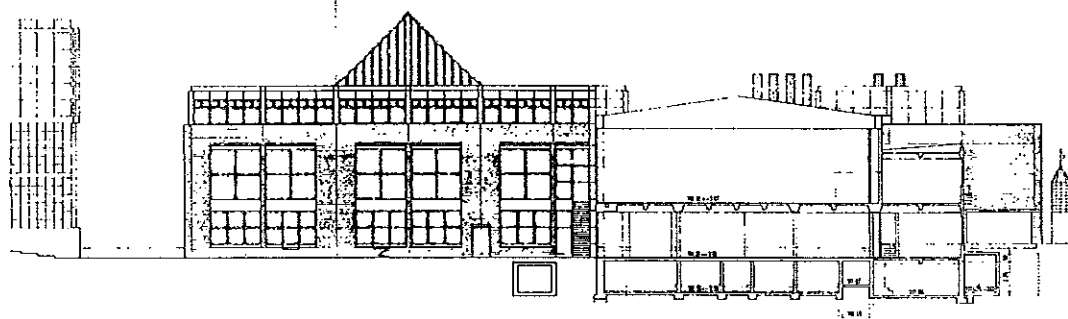
- | | | | |
|----|---|----|------------------|
| 1 | Tiefkühlager | 16 | Altregistratur |
| 2 | Molkereilager | 17 | Hausmeister |
| 3 | Gemüselager | 18 | Lager Cafeteria |
| 4 | Non-food-Lager | 19 | Getränkekühlraum |
| 5 | Trockenlager | 20 | WC Damen |
| 6 | Putzmittel | 21 | WC Herren |
| 7 | Fettabscheider | 22 | Verbindungsgang |
| 8 | Rauchabzug | 23 | Vorräte |
| 9 | Kleinkälte | 24 | Technikzentrale |
| 10 | Spülmitteldosierung | 25 | Müllstation |
| 11 | Geschirr | 26 | Hausmüll |
| 12 | Leergut | 27 | Scherenhubtisch |
| 13 | Wäschelager | 28 | Wertmüll |
| 14 | Lüftung | 29 | Lager |
| 15 | Lüftungs-/Heizungs-/
Sanitärzentrale | 30 | Heizung |

3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe Mensa, Adenauerring



Grundriß Erdgeschoß

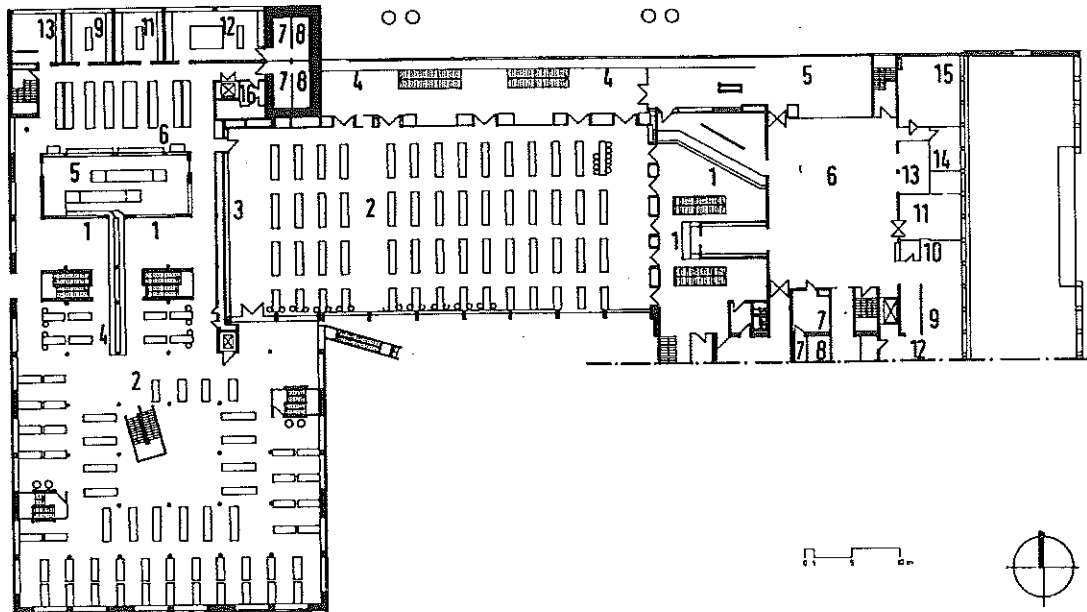
1	Windfang	15	Geschäftszimmer	29	Kühlraum
2	Foyer	16	Besprechung	30	Tiefkühlraum
3	Bon-Verkauf	17	student. Vertretung	31	Fettlager
4	Copy-Shop	18	Erste Hilfe	32	Warenannahme
5	Behinderten-WC	19	Personal-Speiseraum	33	Warenannahme Büro
6	Putzraum	20	Umkleide Damen	34	Waage
7	Abstellraum	21	WC Damen	35	Aufzug
8	Aufgang Essensausgabe	22	WC Herren	36	Lagerverwalter
9	Rampe	23	Umkleide Herren	37	Abteilungsleiter
10	Cafeteria	24	Technik	38	Besucher
11	Ausgabe	25	Flur	39	Bearbeiter
12	Vorbereitung	26	Spülküche	40	Waschraum Damen
13	Sommercafé	27	Sitzungszimmer		
14	Ventilredaktion	28	Lager		



Ansicht Innenhof Ost

3.2.14 Universität Fridericiana zu Karlsruhe

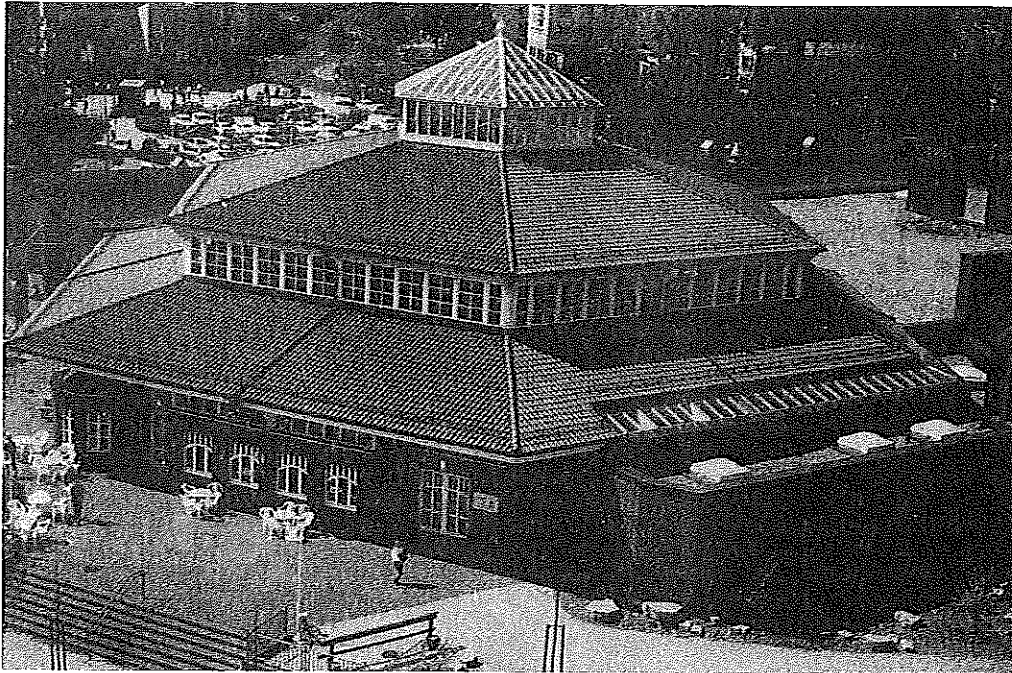
Mensa, Adenauerring



Grundriß 1.Obergeschoß

- | | | | |
|---|------------------------|----|---------------------|
| 1 | Ausgabe | 9 | Kalte Küche |
| 2 | Speisesaal | 10 | Chef |
| 3 | Salat-, Vegetar.-Theke | 11 | Fleischvorbereitung |
| 4 | Rückgabe | 12 | Gemüsevorbereitung |
| 5 | Spülküche | 13 | Topfspüle |
| 6 | Kochküche | 14 | Köche |
| 7 | Kühlraum | 15 | Personal-Aufenthalt |
| 8 | Tiefkühlraum | 16 | Tageslager |

3.2.15 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa Holländischer Platz



Bauherr:	Land Hessen
Betreiber:	Studentenwerk Kassel
Planung:	Architekten Dr.-Ing. Höfler, Prof. Dipl.-Ing. Kandel, Stuttgart
Bauamt:	Staatsbauamt Kassel

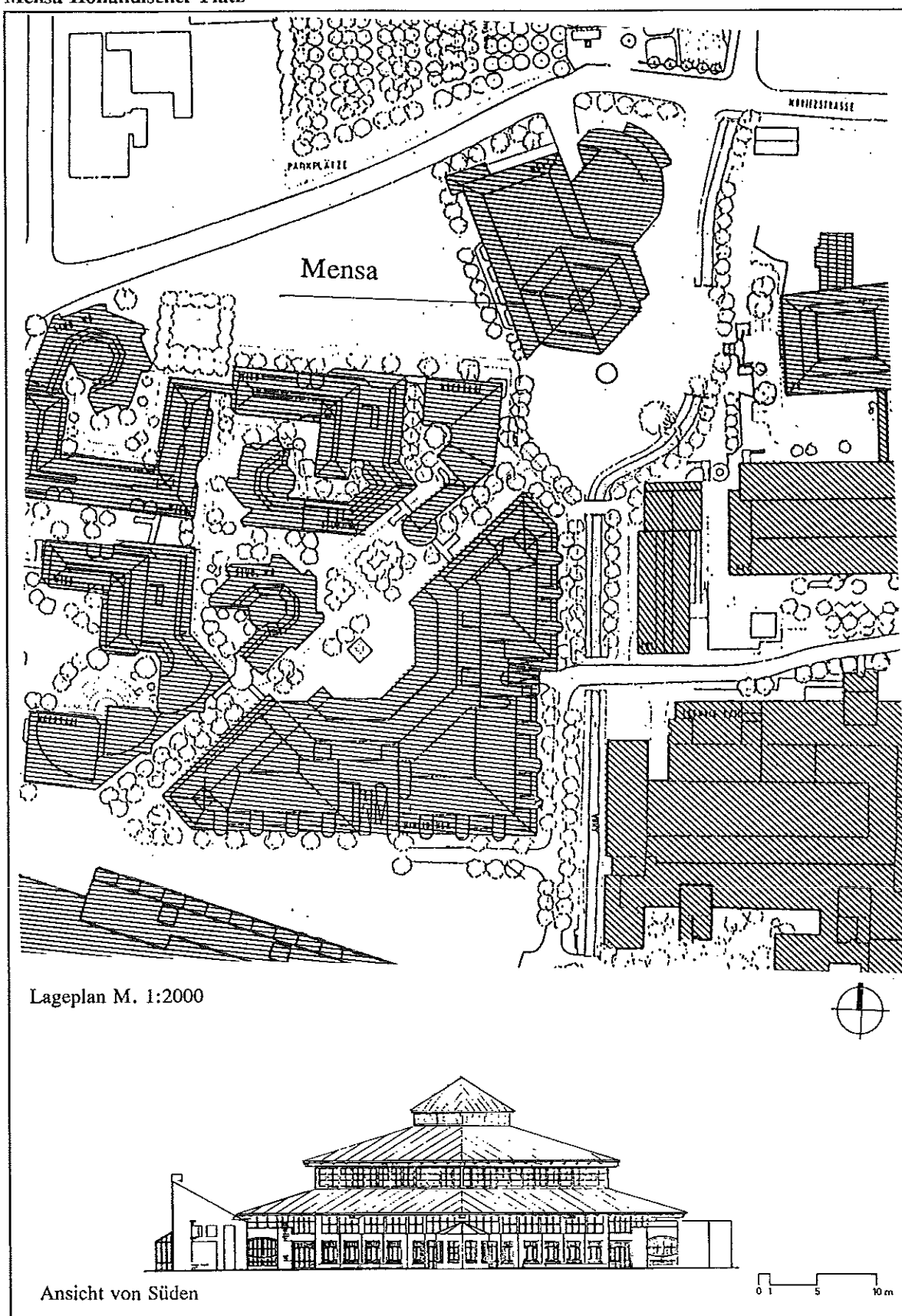
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	3100
Speisesaalplätze:	600
Ausgabesystem:	Theken, Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Restaurant (90 Plätze)
Besonderheiten:	keine Eingangshalle

3.2.15 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa Holländischer Platz



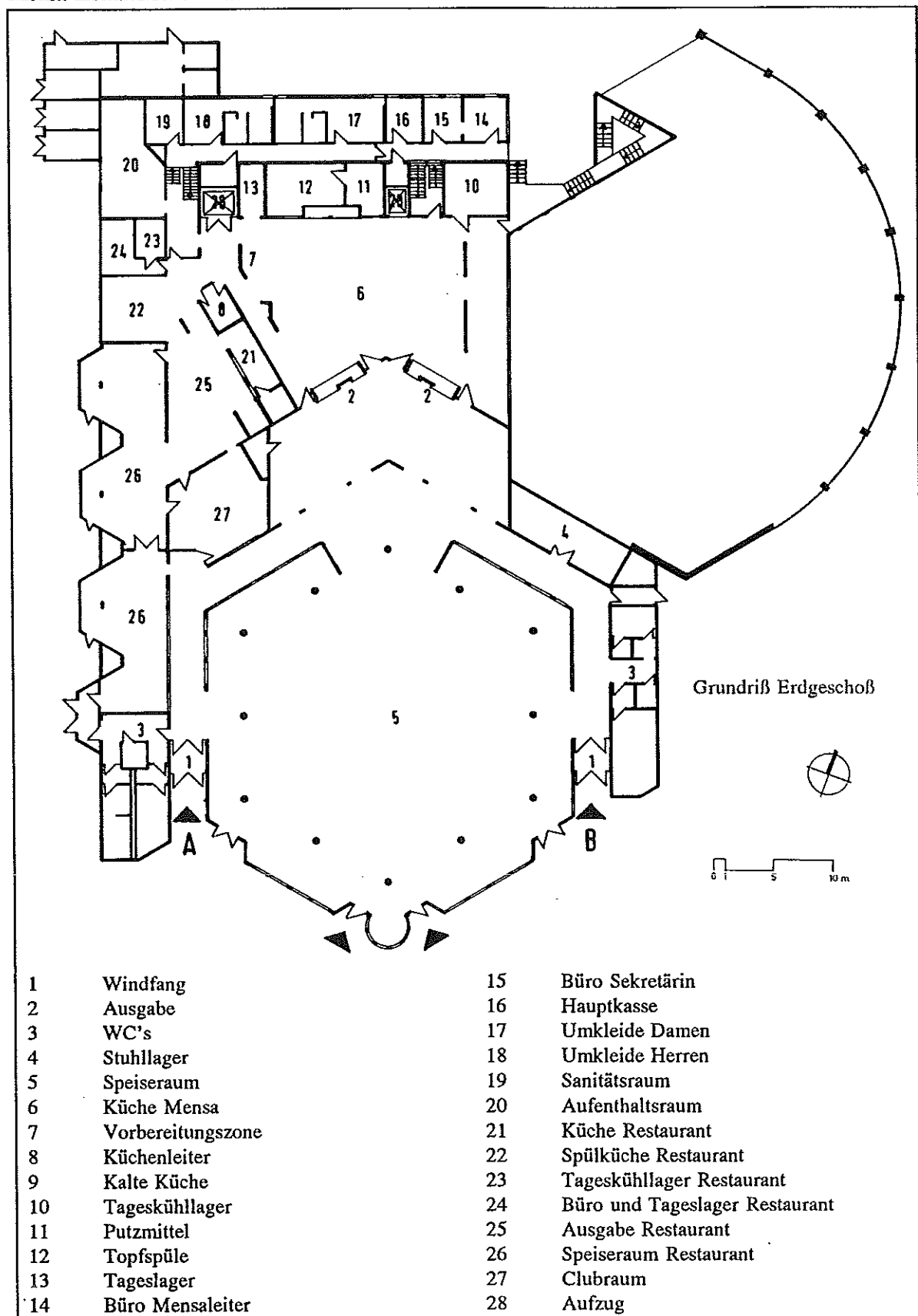
3.2.15 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa Holländischer Platz



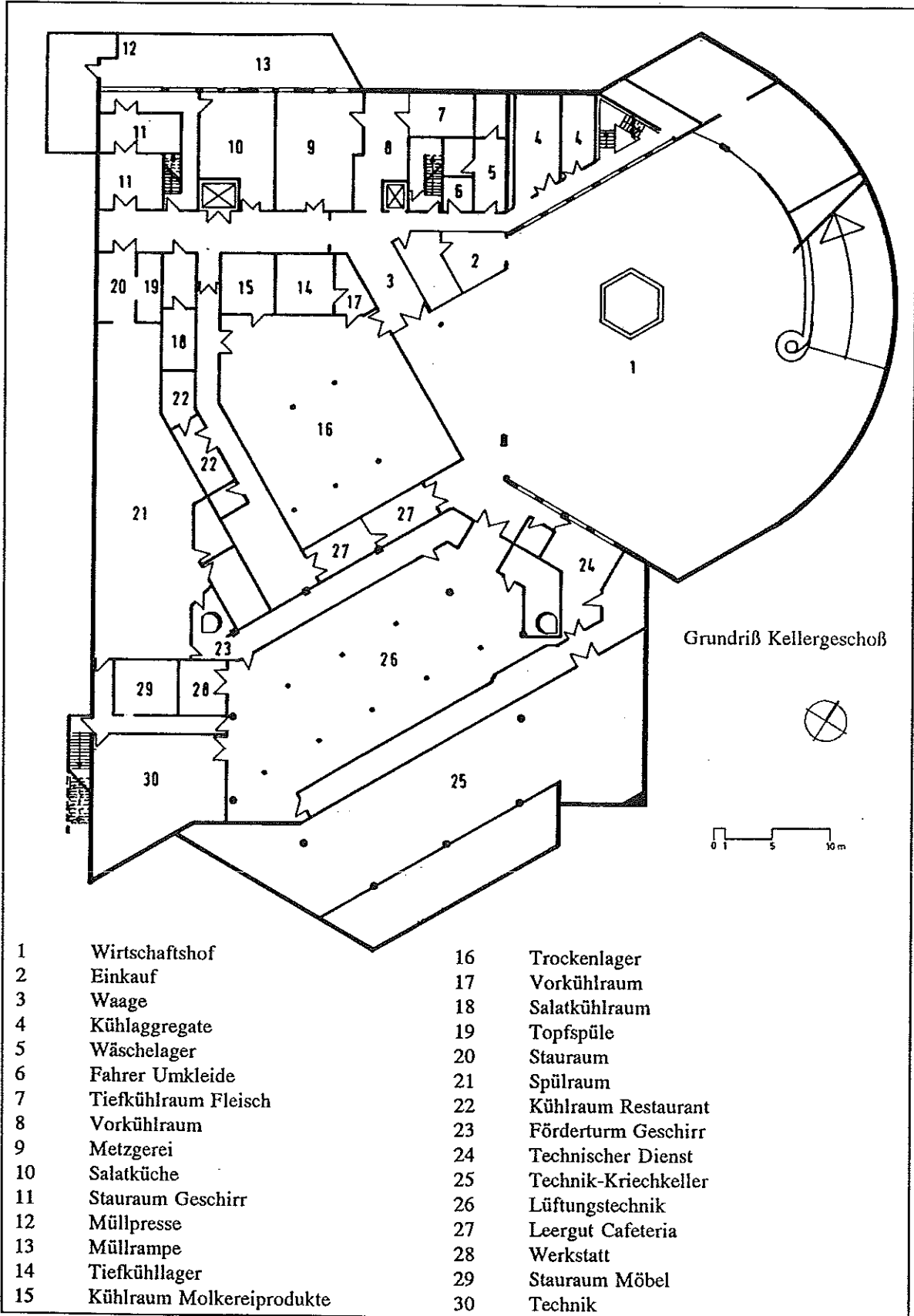
Baudaten

Baubeschreibung:	Speisesaal: Sechseckiger, zweigeschossiger Pagodenbau als Holzkonstruktion, Betriebsbereich: unterkellert
Bauzeit:	08/1985-10/1988
Fläche Speisesaal HNF:	790 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	3003 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	21450 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	18592 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	1270 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	29987 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	12/87; 104,0

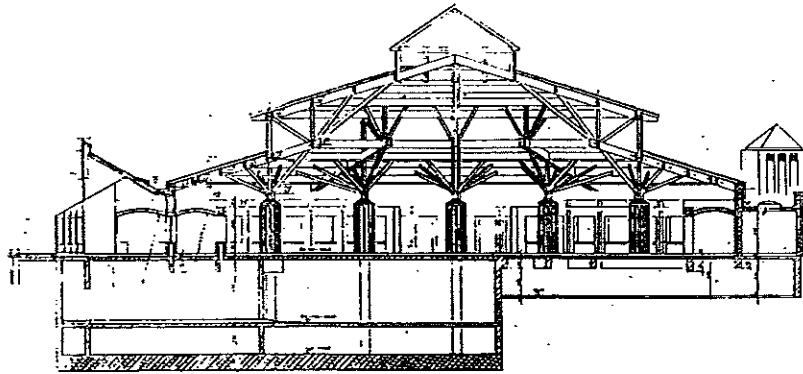
3.2.15 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa Holländischer Platz



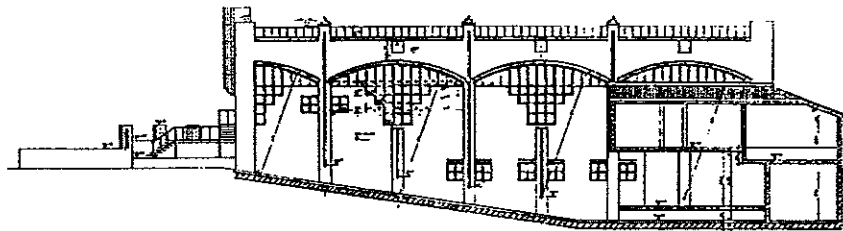
3.2.15 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa Holländischer Platz



3.2.15 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa Holländischer Platz



Schnitt A-A

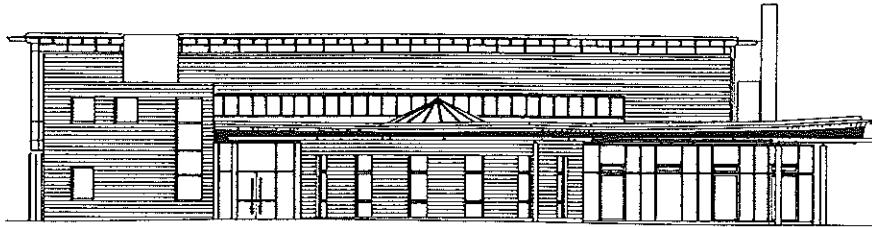


Schnitt B-B

0 1 5 10 m

3.2.16 Fachhochschule Kempten

Mensa- und Bibliotheksgebäude, Bahnhofstraße



Ansicht von Süden

Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk Augsburg
Planung:	Dipl.-Architekt Bernhard Heid, Fürth
Bauamt:	Landbauamt Kempten

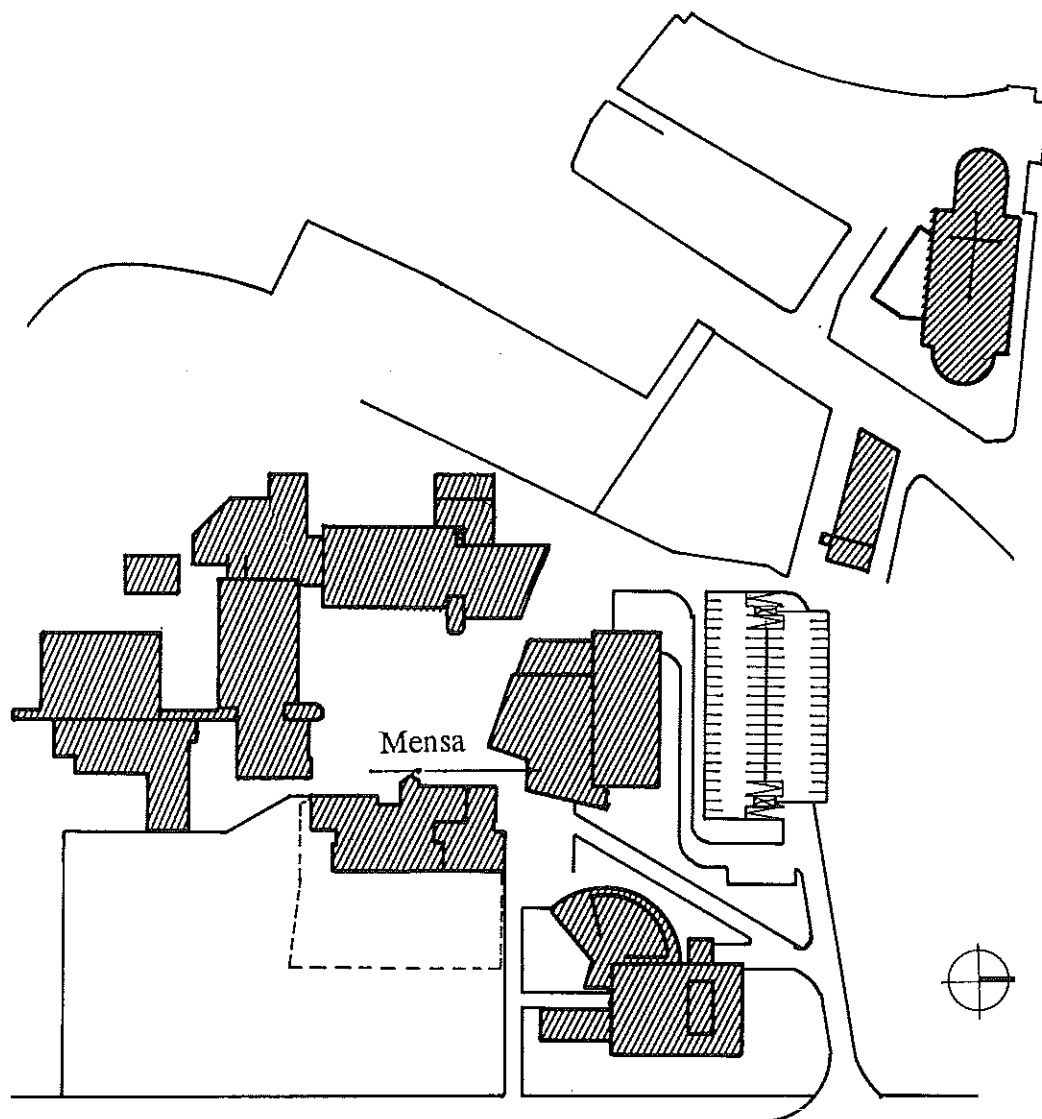
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	500
Speisesaalplätze:	200
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	voraussichtlich bargeldlos

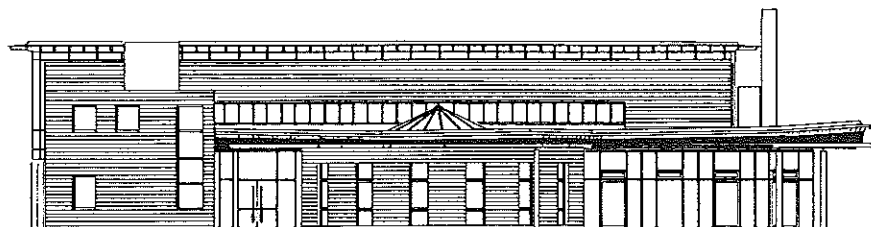
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria integriert
----------------------------------	----------------------

3.2.16 Fachhochschule Kempten Mensa- und Bibliotheksgebäude, Bahnhofstraße



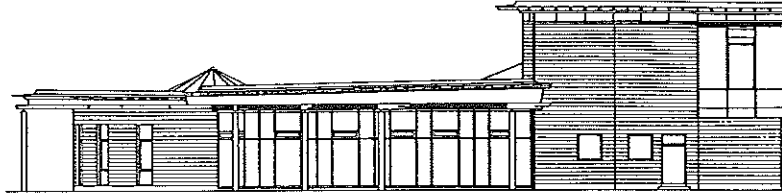
Lageplan M. 1:2000



Ansicht von Süden

3.2.16 Fachhochschule Kempten

Mensa- und Bibliotheksgebäude, Bahnhofstraße

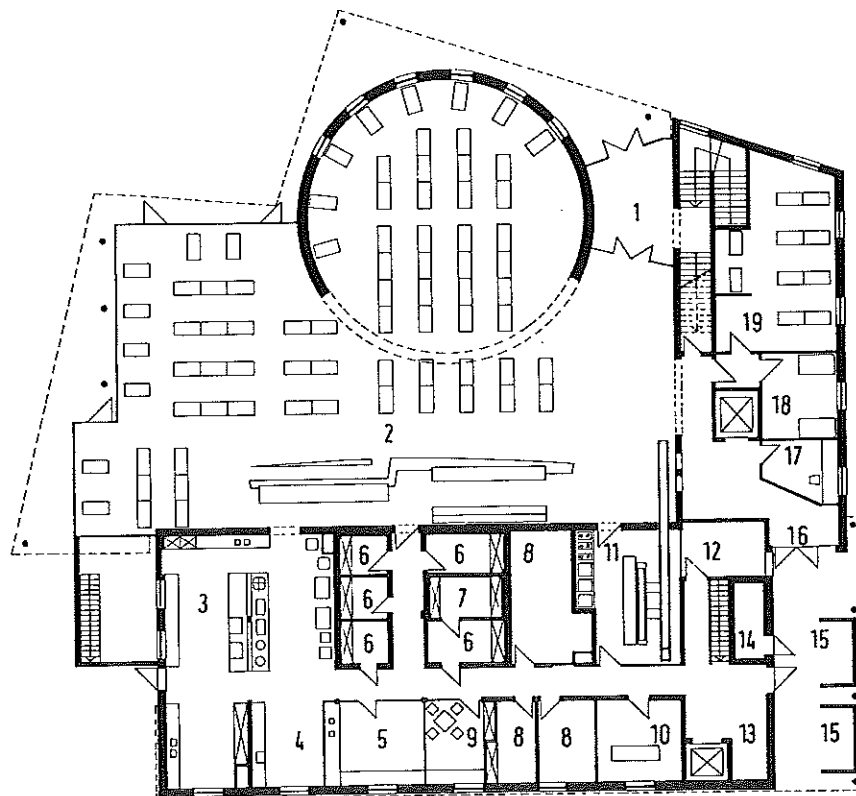


Ansicht von Osten

Baudaten

Baubeschreibung:	Ein- bzw. zwei-geschossiges Gebäude in Mischbauweise mit Mensa / Cafeteria, Bibliothek und Zentrum für Fachhochschul-Didaktik
Bauzeit:	1992-1994
Fläche Speisesaal HNF:	384m ² (einschl. Thekenbereich)
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	1698m ² (gesamtes Gebäude)
Brutto-Rauminhalt BRI:	14623m ³ (gesamtes Gebäude)
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	keine Angabe
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	328 TDM (gesamtes Gebäude)
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	12600 TDM (gesamtes Gebäude)
Kostenstand; Index (1985 = 100):	1992; 131,3

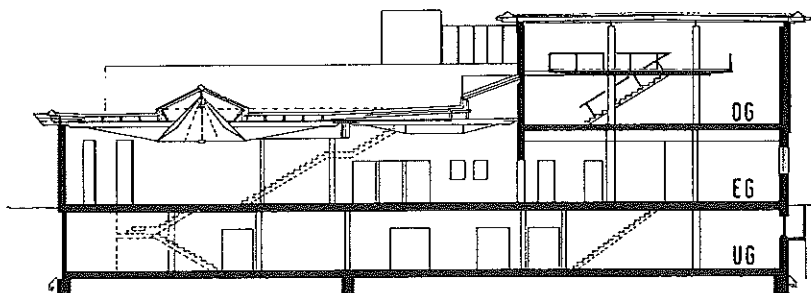
3.2.16 Fachhochschule Kempten Mensa- und Bibliotheksgebäude, Bahnhofstraße



Grundriß Erdgeschoß

- | | | | |
|----|---------------------|----|-------------------|
| 1 | Windfang | 11 | Geschirrspüle |
| 2 | Speisesaal | 12 | Leergut |
| 3 | Küche | 13 | Annahme |
| 4 | Fleischvorbereitung | 14 | Naßmüll |
| 5 | Gemüsevorbereitung | 15 | Müllbox |
| 6 | Kühlzelle | 16 | Bücheranlieferung |
| 7 | Tiefkühlzelle | 17 | Anlieferung |
| 8 | Lager | 18 | Sanitätsraum |
| 9 | Büro Küchenleiter | 19 | Mehrzweckraum |
| 10 | Personalspeiseraum | | |

0 1 5 10 m



Schnitt

3.2.17 Fachhochschule Köln

Mensa, Mainzer Straße

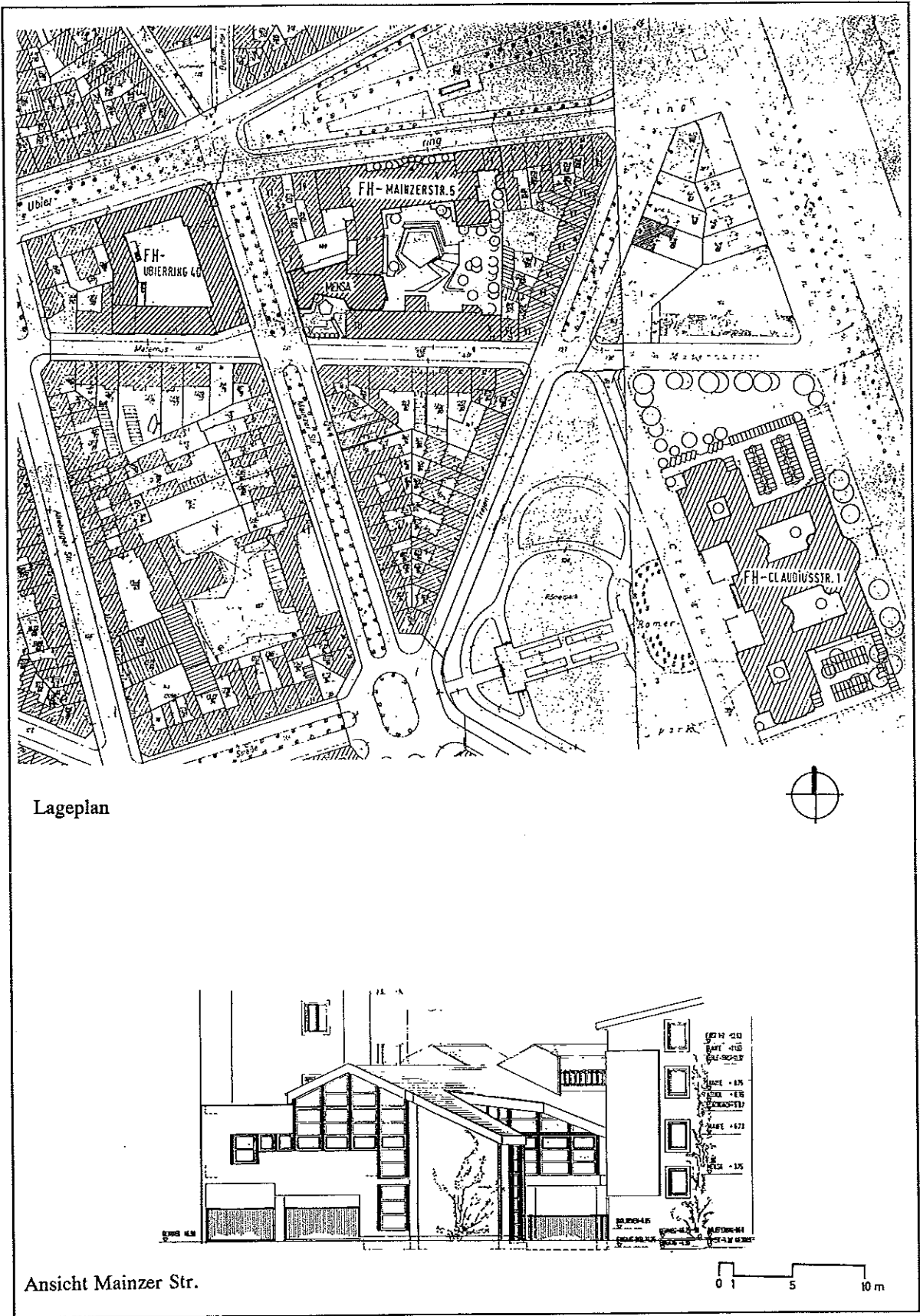


Bauherr:	Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Köln
Planung/Bauamt:	Staatliches Bauamt Köln IV

Betriebsdaten

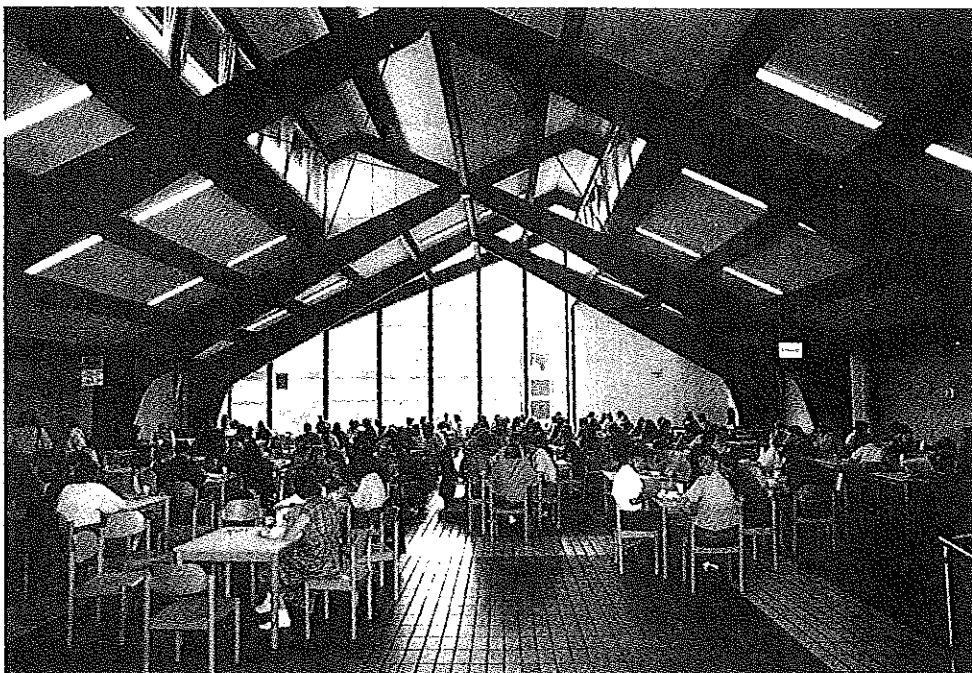
Betriebsart:	Relaismensa
Zahl der Essen (1993):	1300
Speisesaalplätze:	312
Ausgabesystem:	Theken, Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

3.2.17 Fachhochschule Köln Mensa, Mainzer Straße



3.2.17 Fachhochschule Köln

Mensa, Mainzer Straße

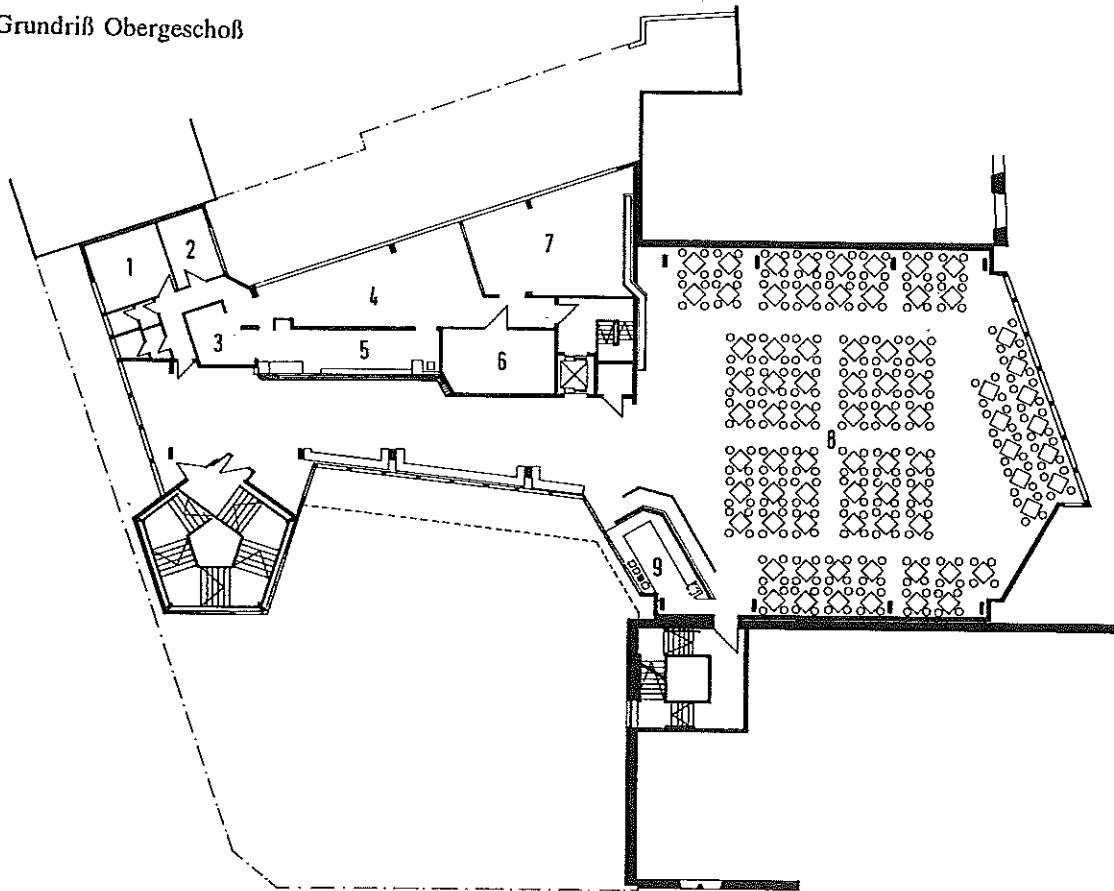


Baudaten

Baubeschreibung:	Überbauung einer Feuerwehrezufahrt, Mischbauweise: Stahlbeton-/ Holzleim-Binderkonstruktion
Bauzeit:	1986-05/1989
Fläche Speisesaal HNF:	555 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	665 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	6641 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	keine Angabe
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	160 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	6500 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	5/89; 109,1

3.2.17 Fachhochschule Köln Mensa, Mainzer Straße

Grundriß Obergeschoß

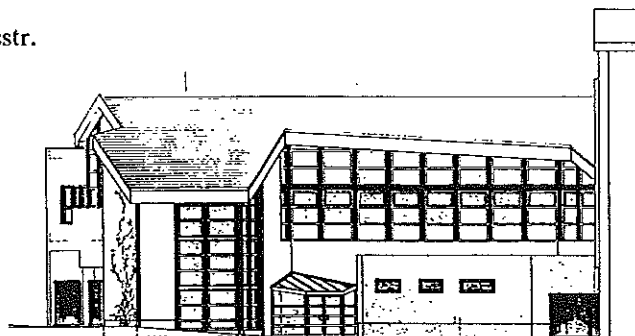


- 1 Personal Aufenthalt
- 2 Küchenchef
- 3 Kalte Küche
- 4 Küche
- 5 Ausgabe
- 6 Tageskühlager
- 7 Spülküche
- 8 Speiseraum
- 9 Kiosk



0 1 5 10 m

Ansicht Maternusstr.



3.2.18 Deutsche Sporthochschule Köln

Mensa der Sporthochschule

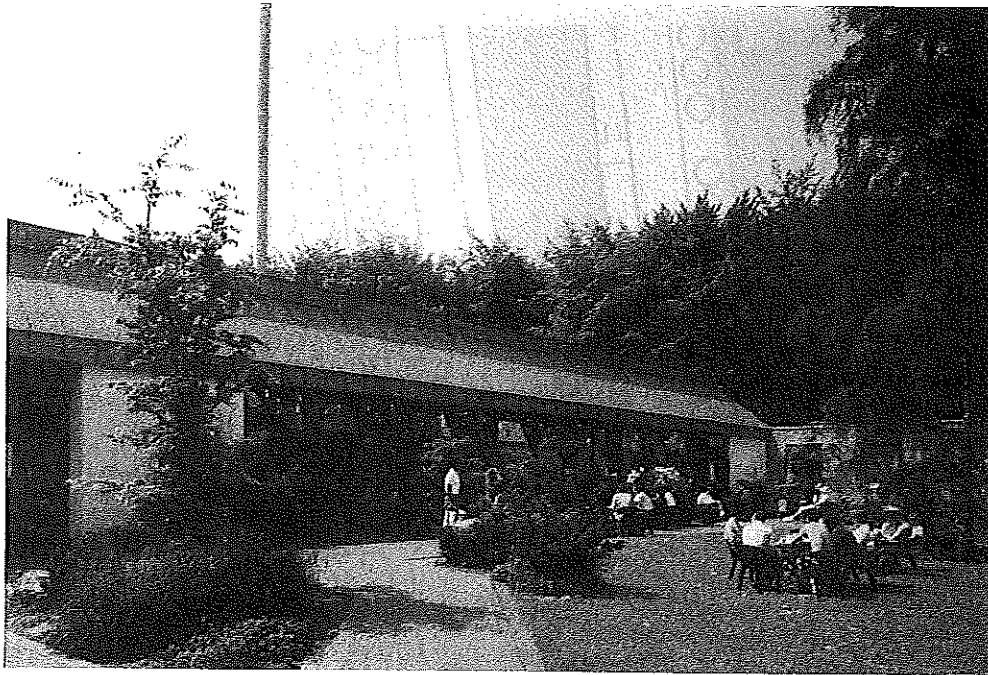


Foto: Inge u. Arved v.d. Ropp

Bauherr:	Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Köln
Planung:	Dipl.-Ing. Husemann/Dr.-Ing. Wiechmann
Bauamt:	Staatliches Bauamt Köln IV

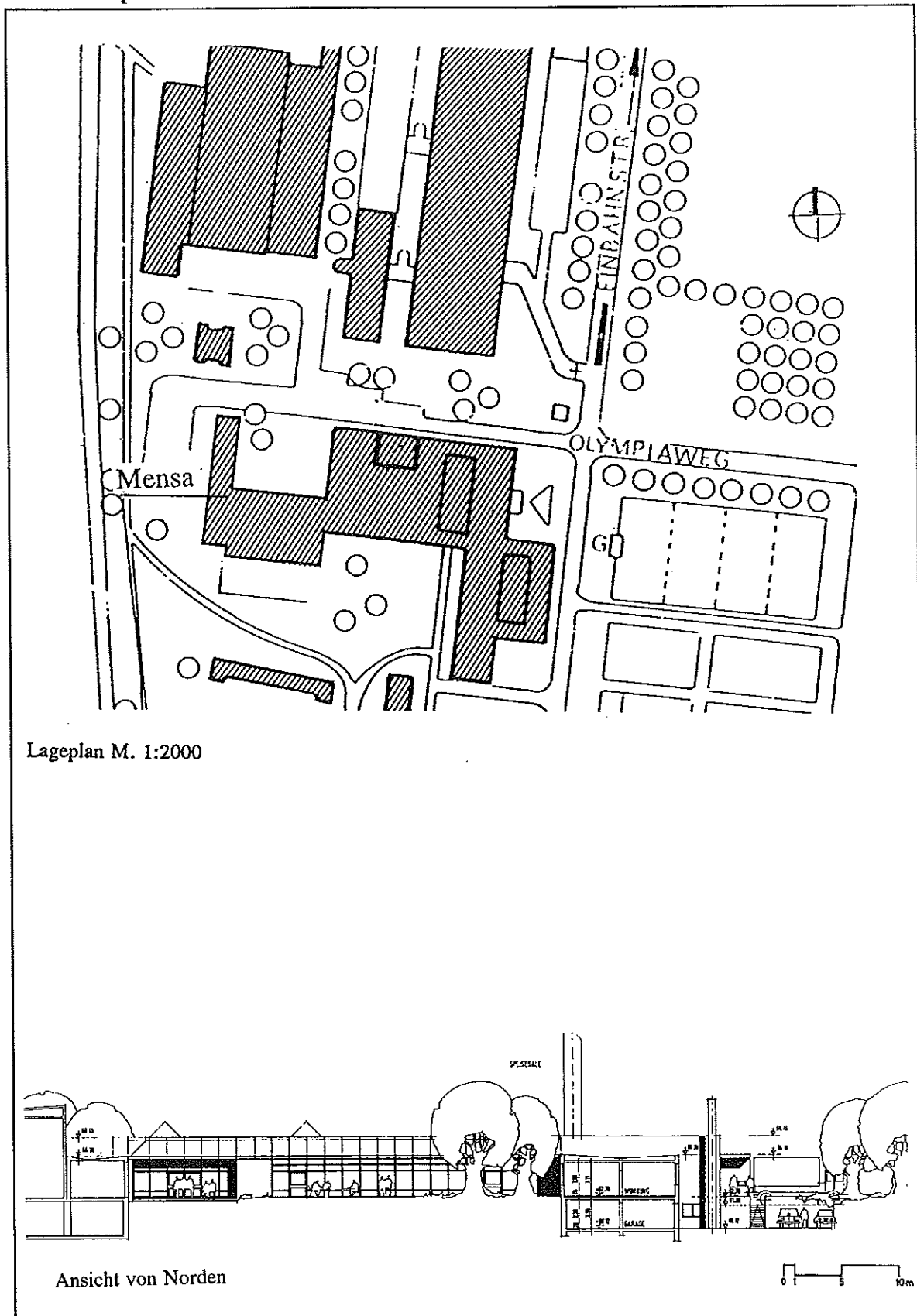
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	1144
Speisesaalplätze:	346
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Bon-System und Barzahlung

Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria und Imbiß (225 Plätze)
Nebennutzungen:	Sportkiosk

3.2.18 Deutsche Sporthochschule Köln Mensa der Sporthochschule



3.2.18 Deutsche Sporthochschule Köln

Mensa der Sporthochschule

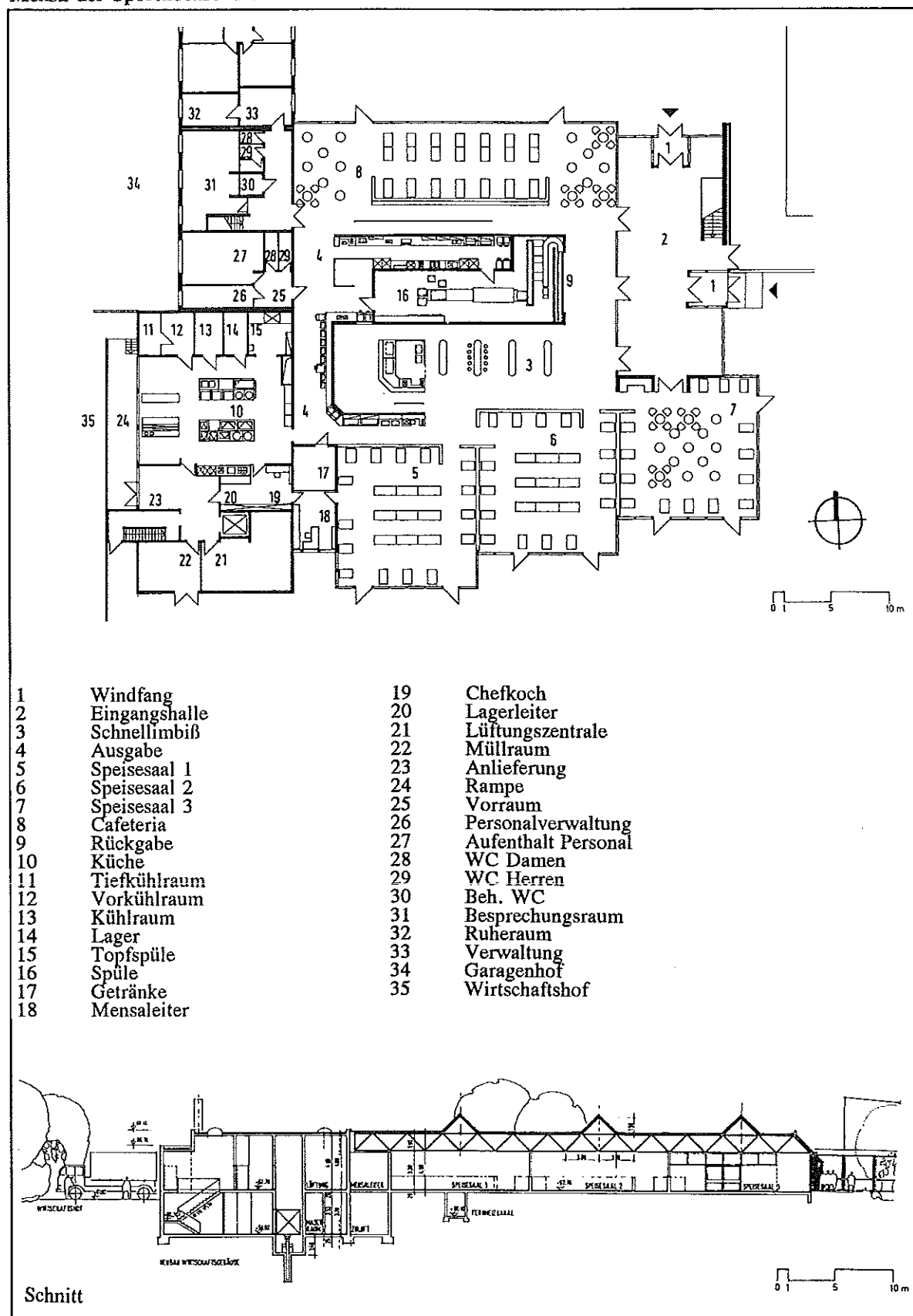


Foto: Inge u. Arved v.d. Ropp

Baudaten

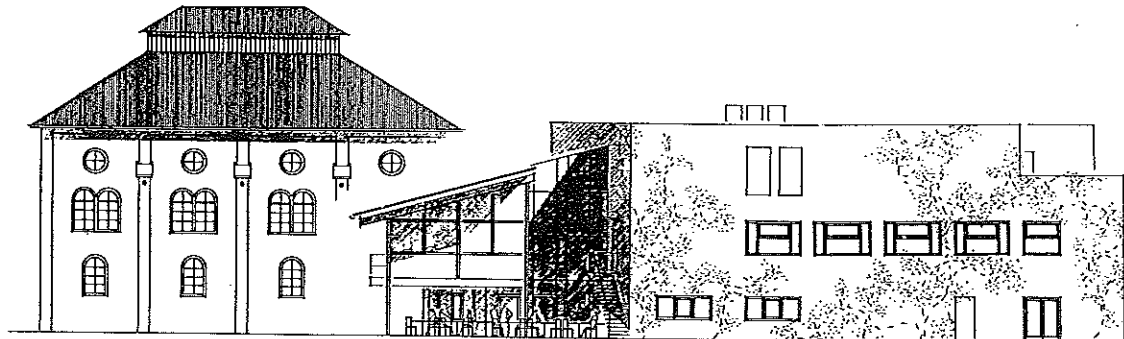
Baubeschreibung:	Wirtschaftsbereich: konventioneller Massivbau Publikumsbereich: Raumtragwerk aus Stahl
Bauzeit:	06/1984-11/1985
Fläche Speisesaal HNF:	keine Angabe
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	1360 m ²
Bruttorauminhalt BRI:	12000 m ³
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4):	5934 TDM
Kosten Ersteinrichtung (4.2-4.4,4.9):	700 TDM
Gesamtbaukosten GBK (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	8600 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	11/85; 100,3

3.2.18 Deutsche Sporthochschule Köln Mensa der Sporthochschule



3.2.19 Fachhochschule Konstanz

Mensa, Alfred-Wachtel-Straße



Ansicht von Westen

Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Konstanz
Planung/Bauamt:	Staatliches Hochbau- und Universitätsbauamt Konstanz

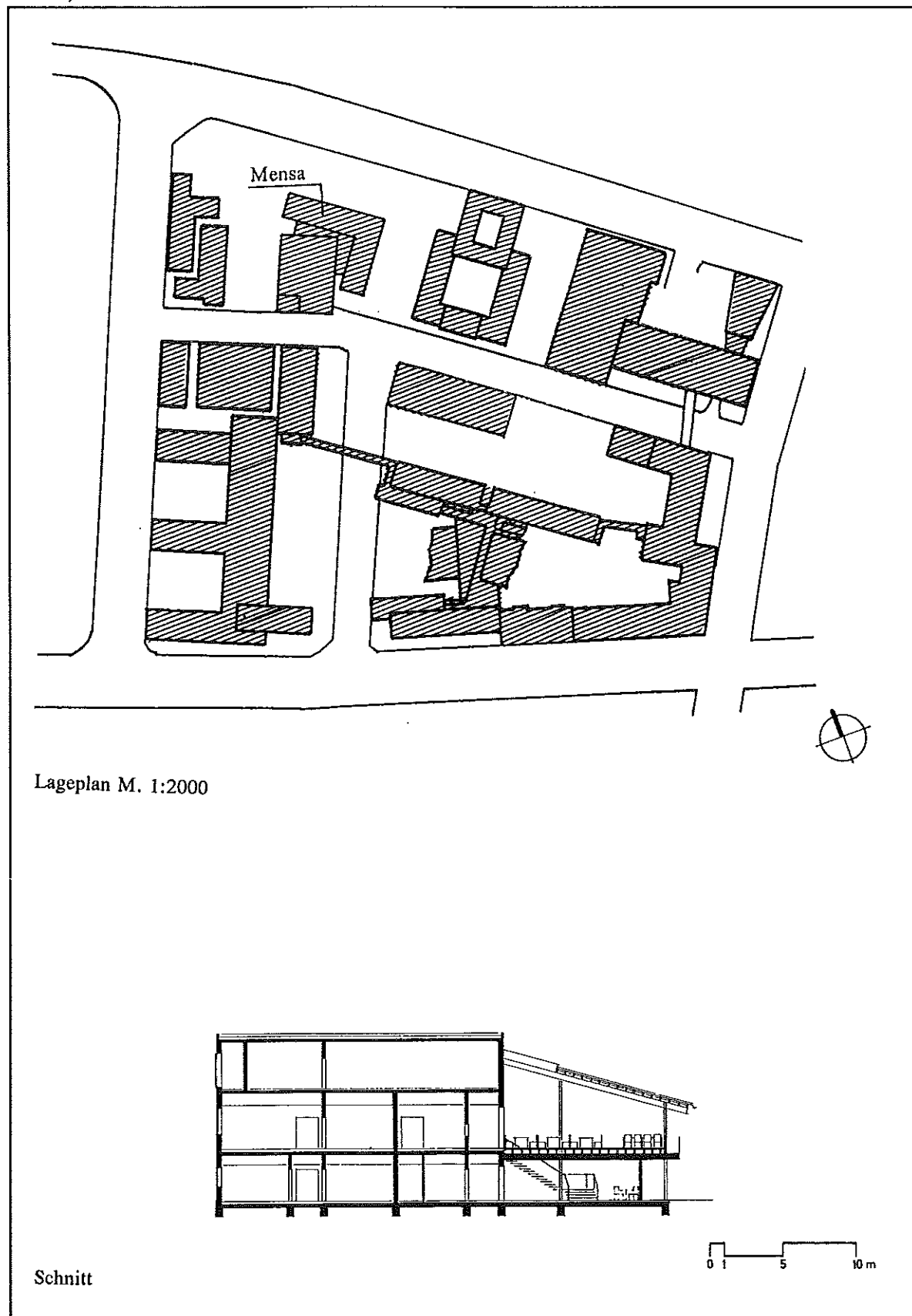
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	1136
Speisesaalplätze:	284
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

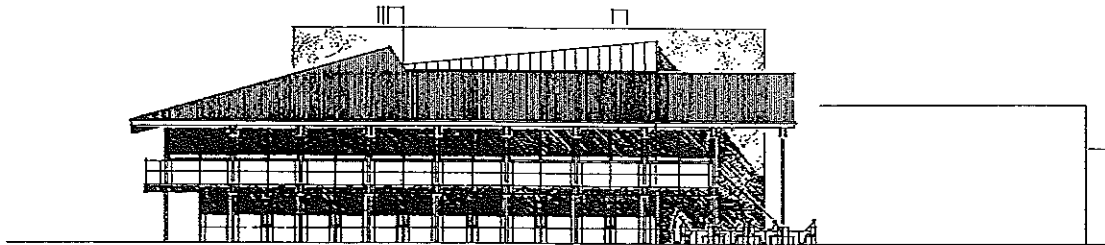
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (136 Plätze)
----------------------------------	------------------------

3.2.19 Fachhochschule Konstanz Mensa, Alfred-Wachtel-Straße



3.2.19 Fachhochschule Konstanz Mensa, Alfred-Wachtel-Straße



Ansicht von Norden

0 1 5 10 m

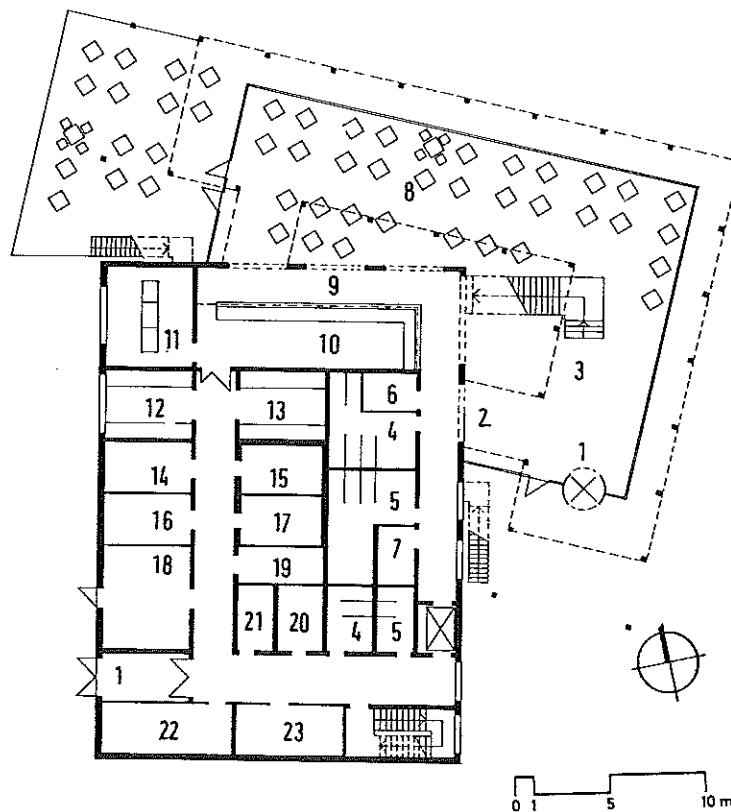
Baudaten

Baubeschreibung:	Dreigeschossiger Küchenkubus in Stahlbeton-Massivbauweise, Außenmauerwerk verputzt, Flachdach; zweigeschossiger, winkelförmiger Eßbereich in Holzskelettbauweise mit Pultdach
Bauzeit:	1993-1996
Fläche Speisesaal HNF:	418 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	1178 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	9180 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	keine Angabe
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	527 TDM
Gesamtbauposten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	8510 TDM
Kostenanschlag:	11/91

3.2.19 Fachhochschule Konstanz Mensa, Alfred-Wachtel-Straße

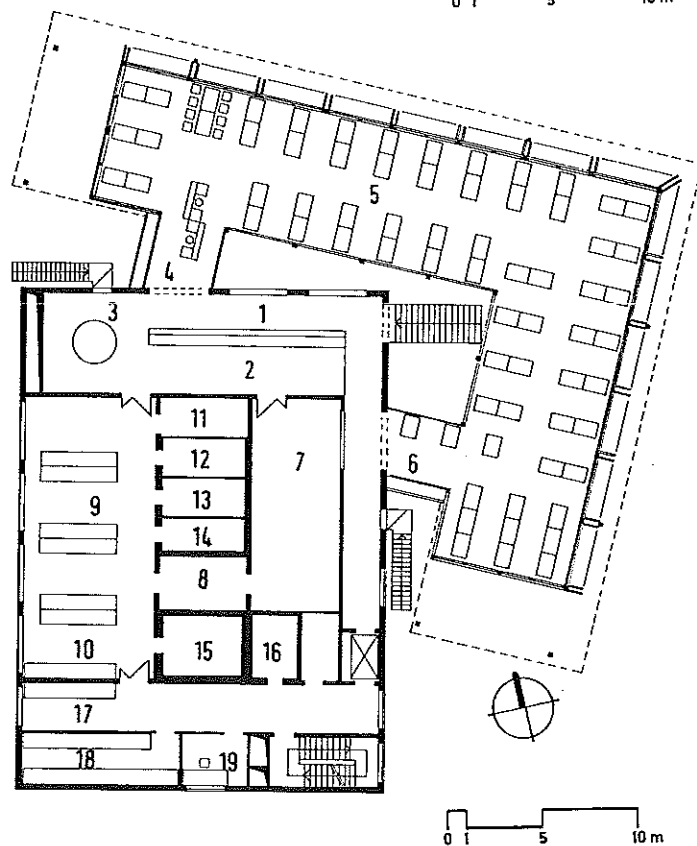
Grundriß Erdgeschoß

- 1 Windfang
- 2 Garderobe
- 3 Eingangsbereich
- 4 WC Damen
- 5 WC Herren
- 6 Beh. WC
- 7 Sanitätsraum
- 8 Cafeteria
- 9 Arkade Cafeteria
- 10 Ausgabe
- 11 Personalraum
- 12 Anrichte
- 13 Spüle
- 14 Trockenlager
- 15 Kühlraum
- 16 Non-food-Lager
- 17 Getränkekühlraum
- 18 Müllraum
- 19 Spül-/Putzmittel, Wäsche
- 20 Umkleide Damen
- 21 Umkleide Herren
- 22 Leergut
- 23 Übergabestation



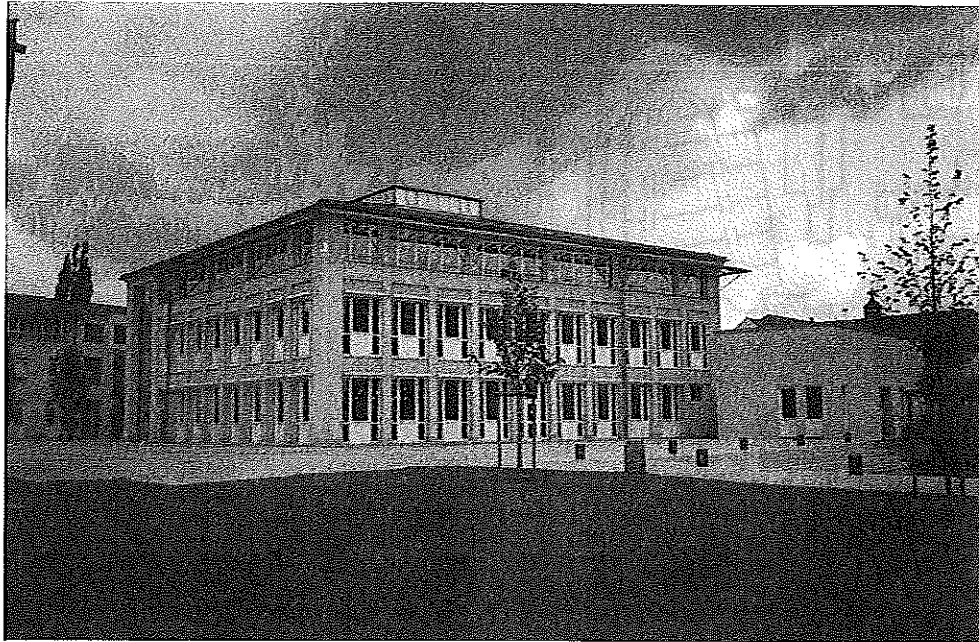
Grundriß Obergeschoß

- 1 Galerie Mensa
- 2 Ausgabe
- 3 Salatbuffet
- 4 Kassen
- 5 Speisesaal
- 6 Rückgabe
- 7 Spülraum
- 8 Topfspüle
- 9 Küche
- 10 Anrichte
- 11 Tageslager
- 12 Tageskühlraum
- 13 Molkereiprodukte
- 14 Fleischkühlraum
- 15 Tiefkühlraum
- 16 Gemüse Kühlraum
- 17 Gemüsevorbereitung
- 18 Trockenlager
- 19 Büro



3.2.20 Fachhochschule Landshut

Mensa, Am Lurzenhof



Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk Niederbayern-Oberpfalz
Planung:	Architektengemeinschaft Sternecker-Starr, München
Bauamt:	Landbauamt Landshut

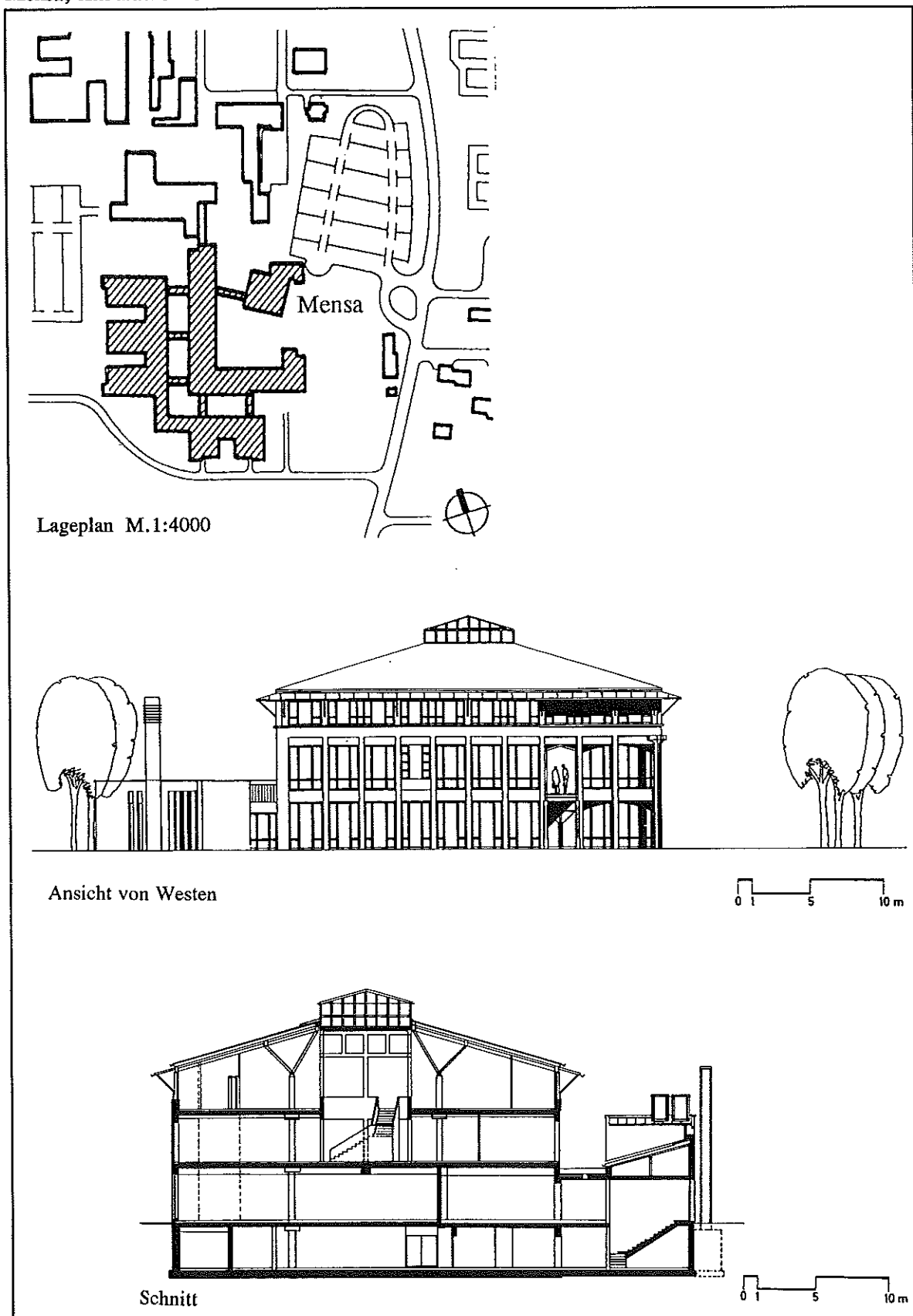
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	700
Speisesaalplätze:	252
Ausgabesystem:	Theke
Bezahlungssystem:	Magnetkarten

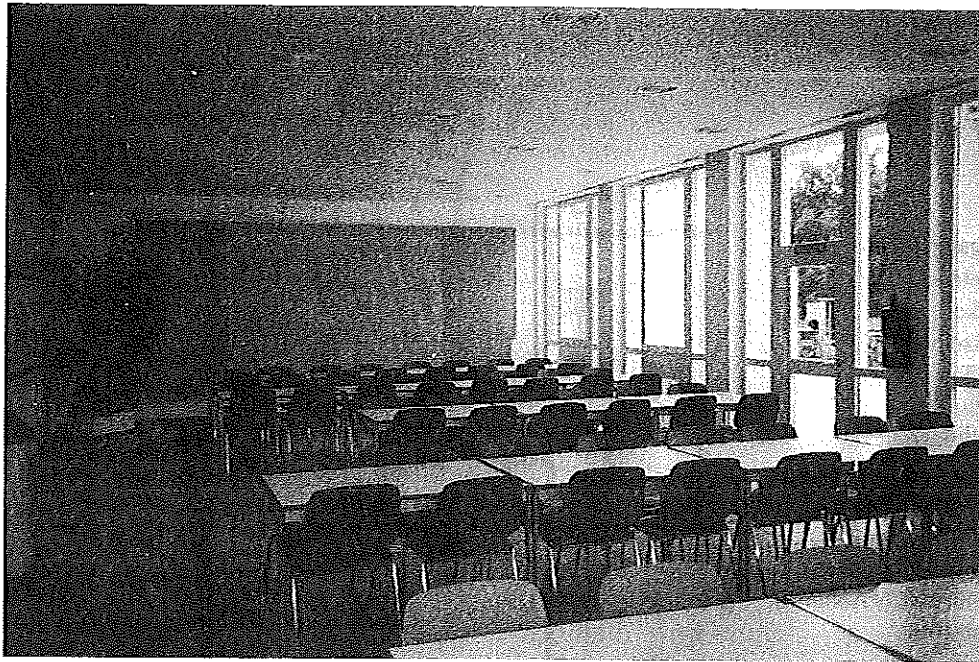
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (90 Plätze / 112m ²)
Nebennutzungen:	Verwaltung, Bibliothek, Rechenanlage

3.2.20 Fachhochschule Landshut Mensa, Am Lurzenhof



3.2.20 Fachhochschule Landshut Mensa, Am Lurzenhof



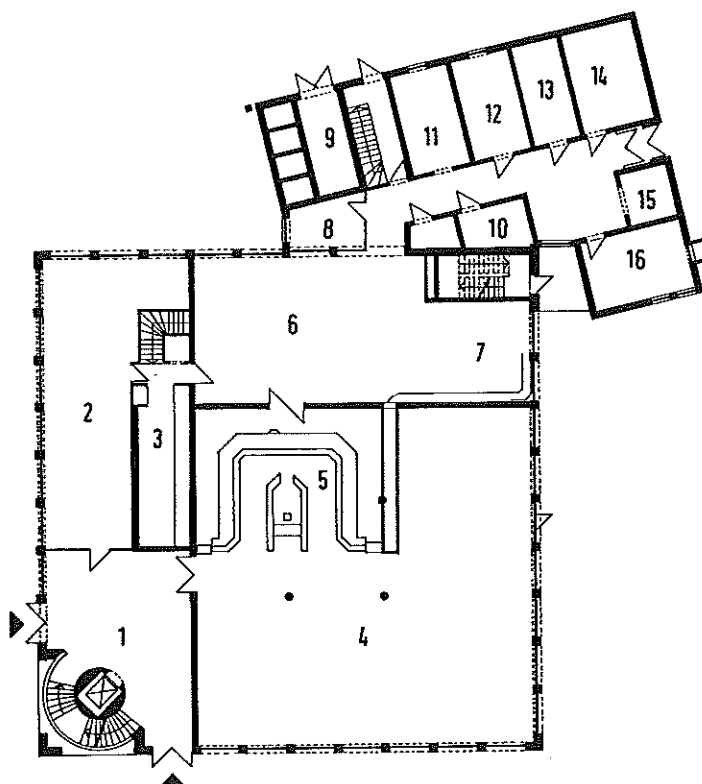
Baudaten

Baubeschreibung:	Dreigeschossiger Massivbau mit Zeltdach und Laterne
Bauzeit:	1988-1992
Fläche Speisesaal HNF:	308 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	3022 m ² (Gesamtgebäude) 726 m ² (Mensa)
Brutto-Rauminhalt BRI:	12509 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	9282 TDM (Gesamtgebäude) 2230 TDM (Mensa, anteilig über m ² HNF)
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	1061 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	15671 TDM (Gesamtgebäude) 3765 TDM (Mensa, anteilig über m ² HNF)
Kostenstand; Index (1985=100):	1992; 131,3

3.2.20 Fachhochschule Landshut Mensa, Am Lurzenhof

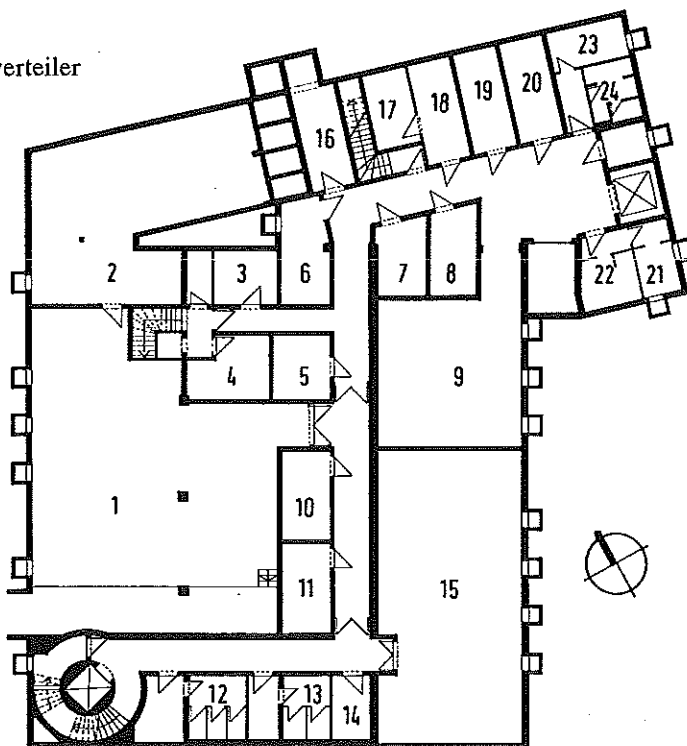
Grundriß Erdgeschoß

- 1 Eingangshalle
- 2 Cafeteria
- 3 Theke
- 4 Speisesaal
- 5 Ausgabe
- 6 Küche
- 7 Spülküche
- 8 Küchenaufsicht
- 9 Küchenabluft
- 10 Putzraum
- 11 Fleischvorbereitung
- 12 Gemüsevorbereitung
- 13 Kühlraum
- 14 Lager
- 15 Überfahrt
- 16 Personalraum



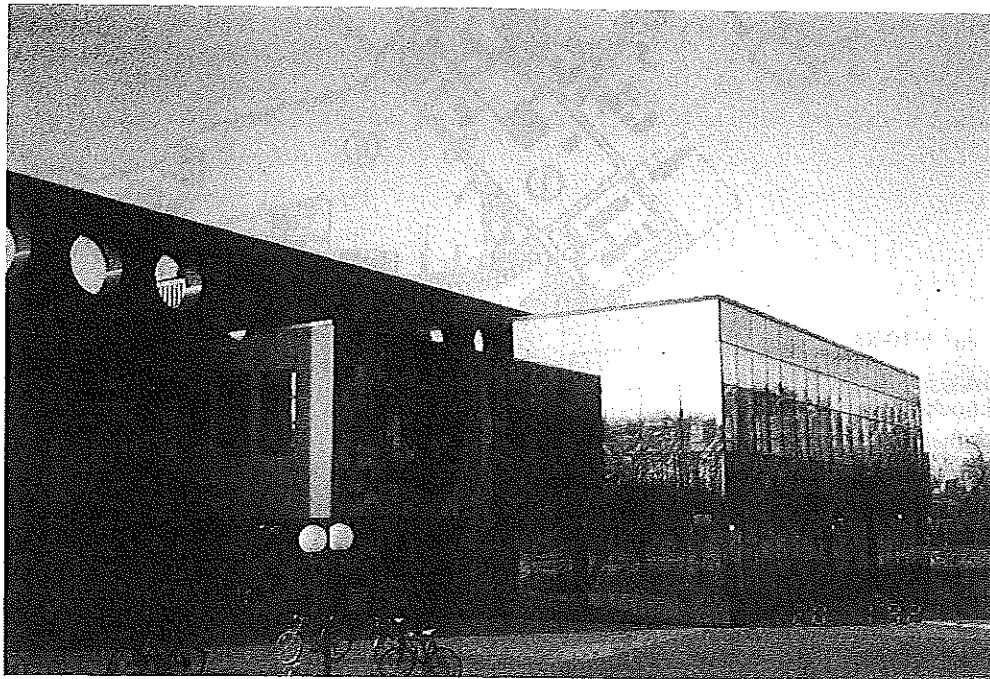
Grundriß Untergeschoß

- 1 Lüftungsanlage/Heizungsverteiler
- 2 Kleinkälte
- 3 Leergut
- 4 Lager Cafeteria
- 5 Getränkelager
- 6 Müllraum
- 7 Containerlager
- 8 Erdlager
- 9 Palettenlager
- 10 Elektro
- 11 Gas/Wasser
- 12 WC Damen
- 13 WC Herren
- 14 Beh. WC
- 15 Keller
- 16 Lager
- 17 Tiefkühlraum
- 18 Vorkühlraum
- 19 Fleischkühlraum
- 20 Molkereikühlraum
- 21 Umkleide Damen
- 22 WC/Dusche Damen
- 23 Umkleide Herren
- 24 WC/Dusche Herren



0 1 5 10 m

3.2.21 Medizinische Universität Lübeck / Fachhochschule Lübeck Mensa, Mönkhoferweg



Bauherr:	Land Schleswig-Holstein
Betreiber:	Studentenwerk Schleswig-Holstein
Planung / Bauamt:	Landesbauamt Lübeck II

Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	1000
Speisesaalplätze:	300
Ausgabesystem:	Theke
Bezahlungssystem:	Magnetkarten

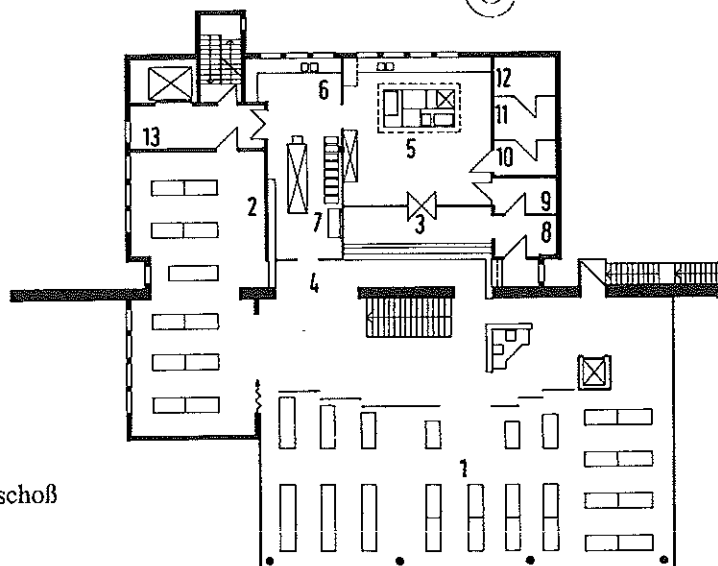
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (56 Plätze / 168m ²)
Nebennutzungen:	Studentenwerks - Büro
Veröffentlichungen:	Dokumentation zur Inbetriebnahme (Broschüre)

3.2.21 Medizinische Universität Lübeck / Fachhochschule Lübeck Mensa, Mönkhoferweg

Lageplan M. ca. 1:10000

- 1 Fachhochschule
- 2 Bibliothek
- 3 Vorklinische Institute
- 4 Altbereich Medizinische Universität
- 5 Neubau Zentralklinikum
- 6 Klinikpavillions



Grundriß Obergeschoß

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1 Saal I | 8 Vorratsraum |
| 2 Saal II | 9 Putzraum |
| 3 Ausgabe | 10 Vorkühlraum |
| 4 Geschirr-Rückgabe | 11 Kühlraum |
| 5 Küche | 12 Tiefkühlraum |
| 6 Topfspüle | 13 Stauraum |
| 7 Geschirrspüle | |

0 1 5 10 m



Ansicht von Südosten

0 1 5 10 m

3.2.21 Medizinische Universität Lübeck / Fachhochschule Lübeck

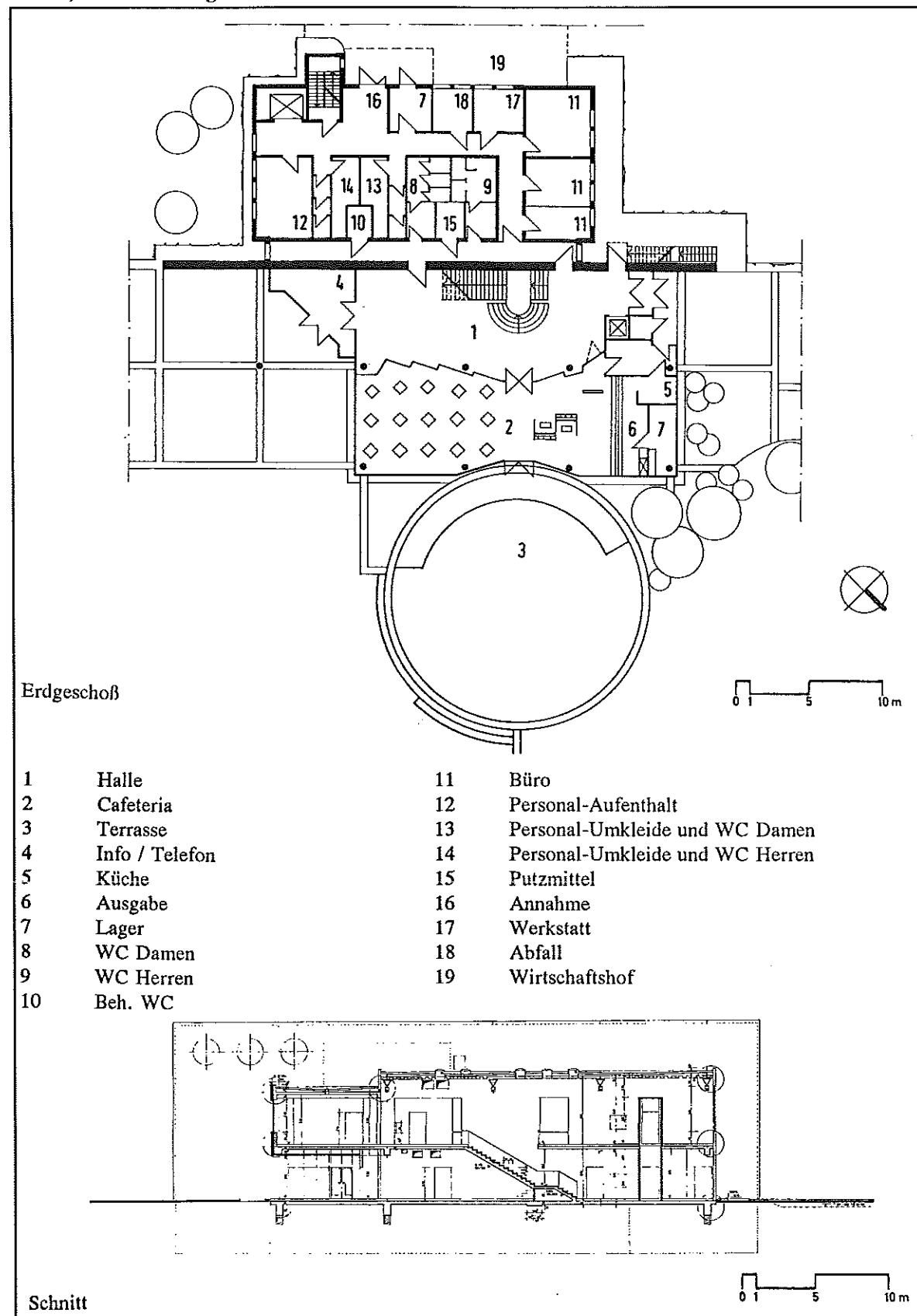
Mensa, Mönkhoferweg



Baudaten

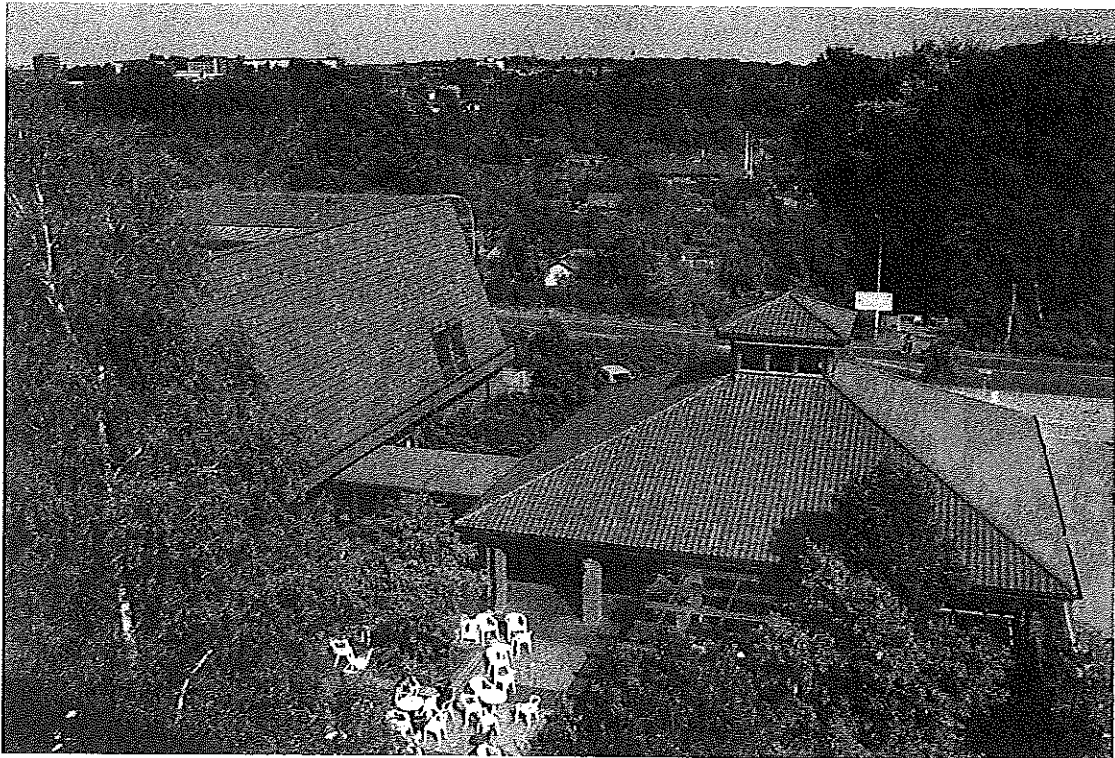
Baubeschreibung:	Zweigeschossiges, stark gegliedertes Gebäude Vordergebäude: Stahlbetonskelettbau mit Leichtdach und Glasfassade, Trennwand: Stahlbetonunterkonstruktion mit Verblendmauerwerk; Hintergebäude: Mauerwerks-Putzbau
Bauzeit:	09/1988-04/1991
Fläche Speisesaal HNF:	417 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	1052 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	7385 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	5241 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	752 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	6164 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	4/91; 121,8

3.2.21 Medizinische Universität Lübeck / Fachhochschule Lübeck Mensa, Mönkhoferweg



3.2.22 Universität Lüneburg

Mensa, Berliner Straße



Bauherr:	Land Niedersachsen
Betreiber:	Studentenwerk Braunschweig
Planung / Bauamt:	Staatshochbauamt Lüneburg

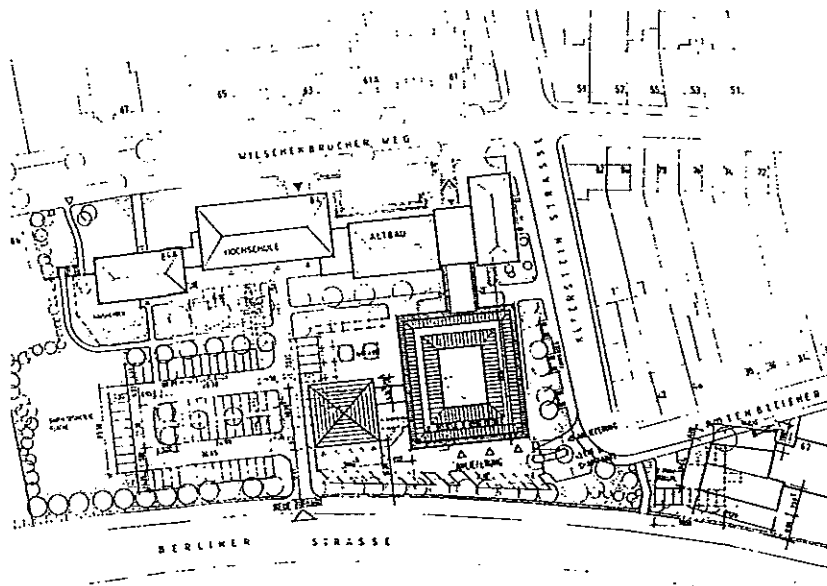
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993)	1300
Speisesaalplätze:	200
Ausgabesystem:	Free-Flow
Bezahlungssystem:	Barzahlung

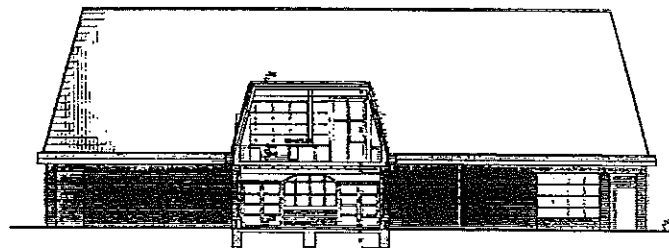
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (44 Plätze)
Nebennutzungen:	Bibliothek

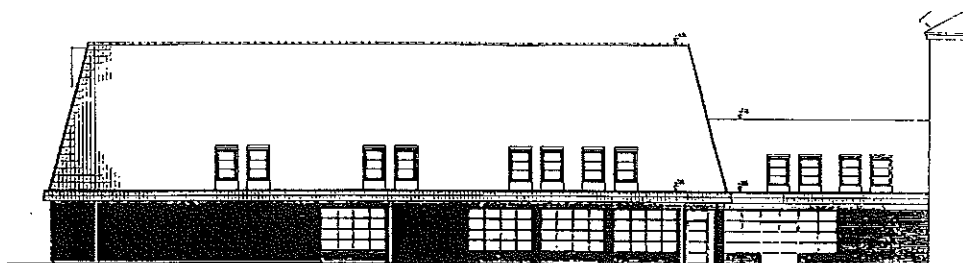
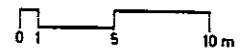
3.2.22 Universität Lüneburg Mensa, Berliner Straße



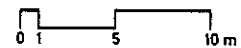
Lageplan M. 1:2000



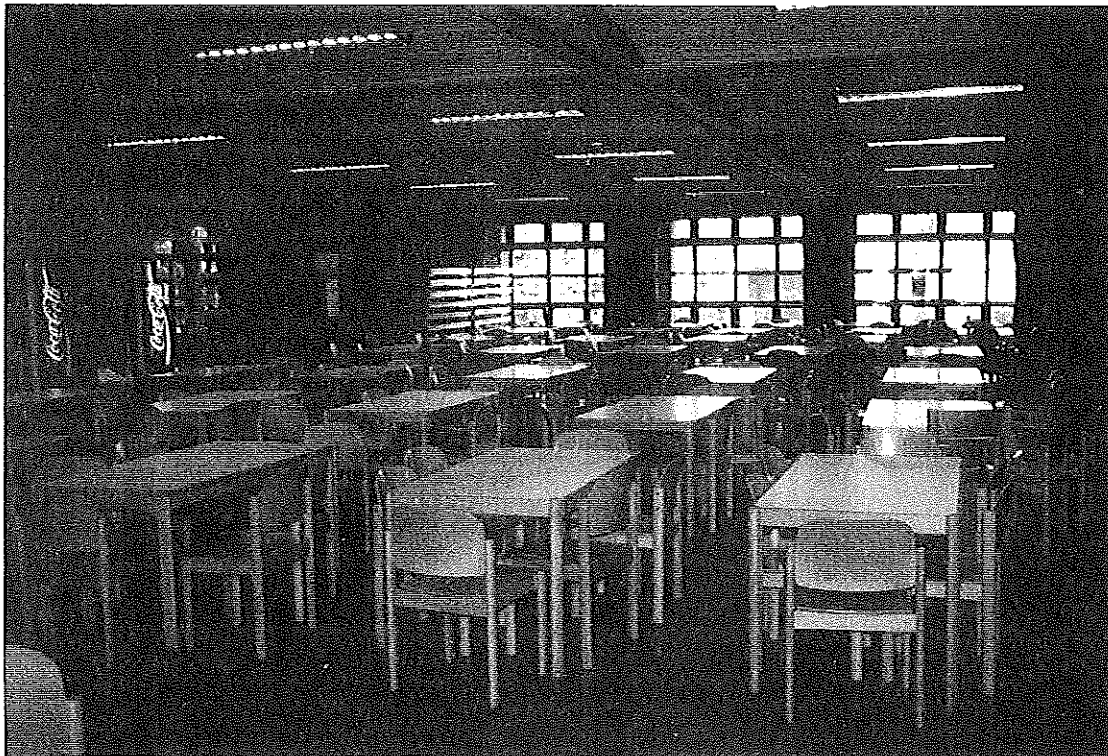
Ansicht von Westen



Ansicht von Norden



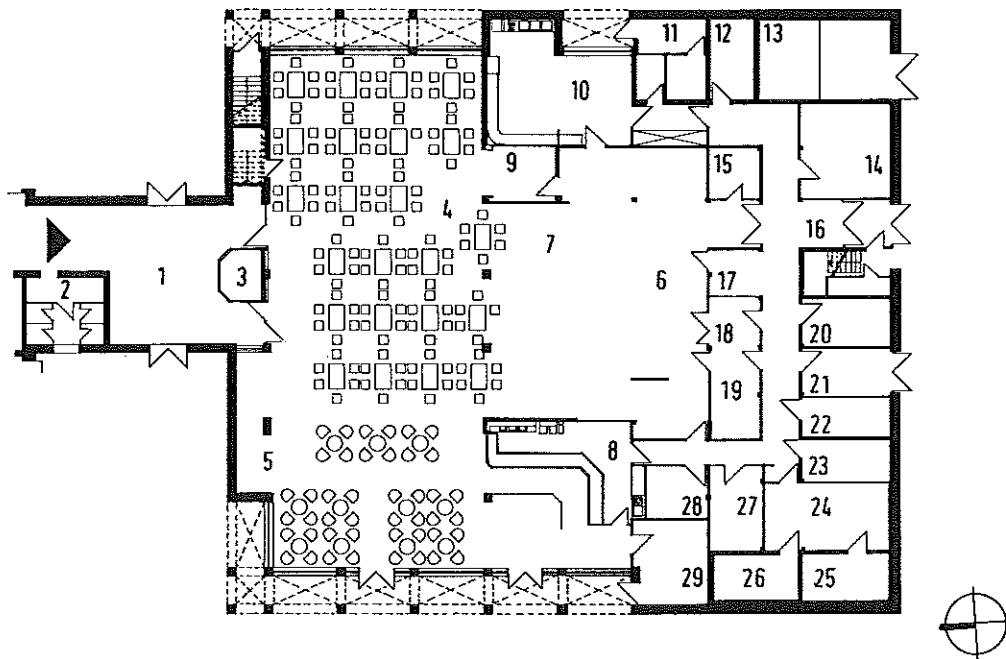
3.2.22 Universität Lüneburg Mensa, Berliner Straße



Baudaten

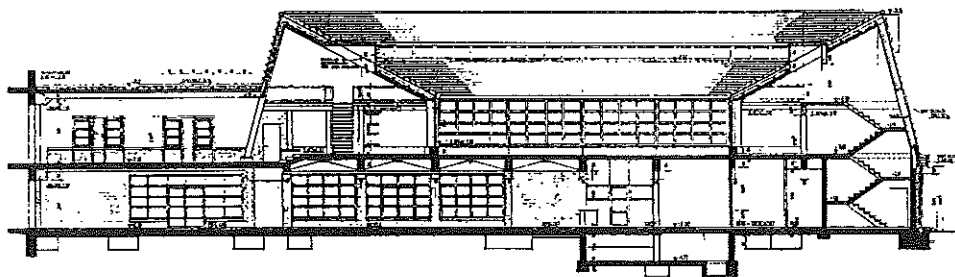
Baubeschreibung:	Stahlbetonkonstruktion, Mensa und Cafeteria im Erdgeschoß, Bibliothek um einen Innenhof im Obergeschoß mit Galerie und geneigtem Ziegeldach, Außenwände: zweischaliges Mauerwerk
Bauzeit:	1985-1986
Fläche Speisesaal HNF:	308 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	695 m ² (Mensa und Bibliothek)
Brutto-Rauminhalt BRI:	9831 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	5074 TDM (Mensa und Bibliothek)
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	667 TDM (Mensa und Bibliothek)
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	6908 TDM (Mensa und Bibliothek)
Kostenstand; Index (1970 = 100):	82; 206,4

3.2.2 Universität Lüneburg Mensa, Berliner Straße



- | | | | |
|----|----------------|----|---------------------|
| 1 | Eingangshalle | 16 | Anlieferung |
| 2 | WC Damen | 17 | Büro |
| 3 | Kiosk | 18 | Fleischvorbereitung |
| 4 | Speisesaal | 19 | Gemüsevorbereitung |
| 5 | Cafeteria | 20 | Sanitärraum |
| 6 | Hauptküche | 21 | Abfallsammelraum |
| 7 | Ausgabe | 22 | Obst/Gemüse |
| 8 | Kalte Küche | 23 | Molkereiprodukte |
| 9 | Rückgabe | 24 | Vorkühlraum |
| 10 | Spülküche | 25 | Fleischkühlraum |
| 11 | Technik | 26 | Tiefkühlraum |
| 12 | Konservenlager | 27 | Getränke |
| 13 | Tiefkühlzelle | 28 | Leergut |
| 14 | Hauptlager | 29 | Abstellraum |
| 15 | Tageslager | | |

0 1 5 10 m

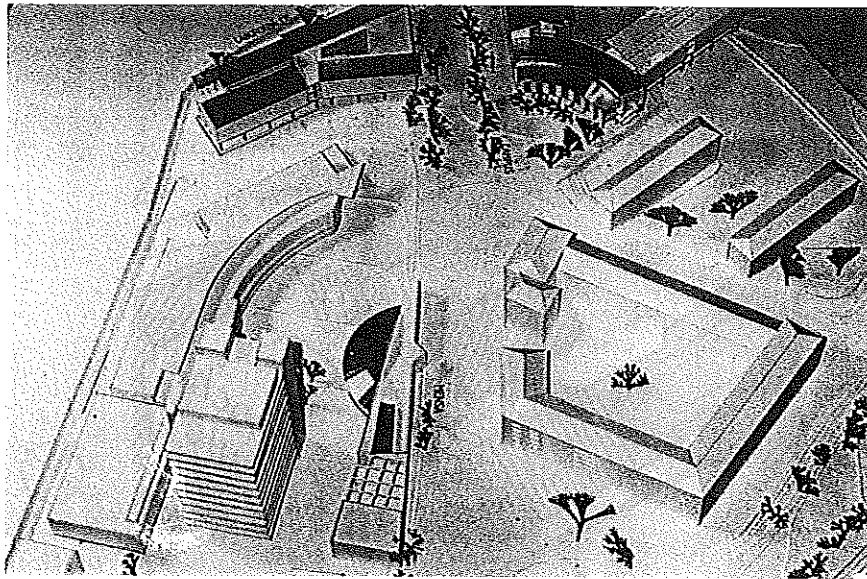


Schnitt

0 1 5 10 m

3.2.23 Fachhochschule für Technik Mannheim

FHT Mensa, Windeckstraße



Bauherr:	Land Baden-Württemberg vertreten durch die LEG (Landesentwicklungsgesellschaft) Baden-Württemberg mbH
Betreiber:	Studentenwerk Mannheim
Planung:	Architektengemeinschaft Lindemann + Lindner, Kaltenborn + Spang, Mannheim
Bauamt:	Staatliches Hochbau- und Universitätsbauamt Mannheim

Betriebsdaten

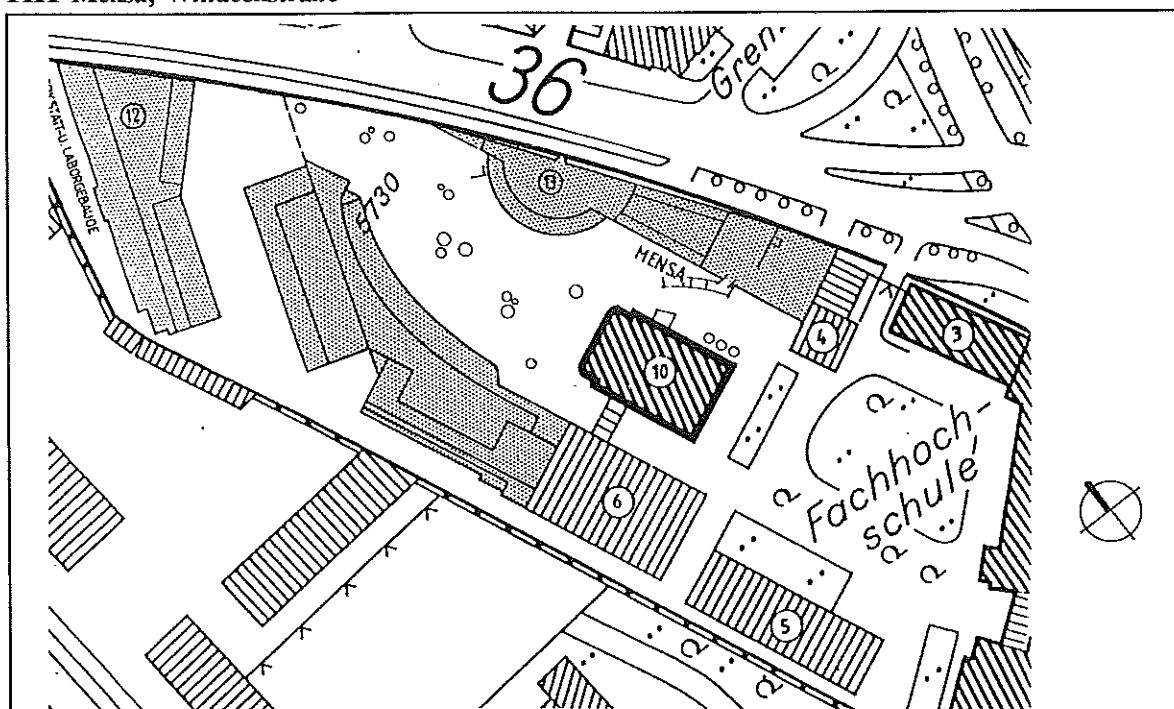
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	1200
Speisesaalplätze:	300
Ausgabesystem:	Free-Flow
Bezahlungssystem:	Magnetsystem

Weitere Merkmale

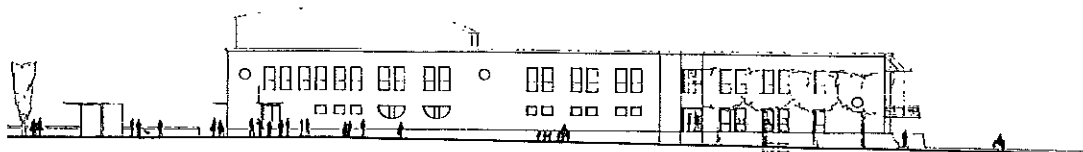
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (221m ²)
Nebennutzungen:	Büros für Verwaltung, Studentenwerk, Transfer- und Auslandsdienst

3.2.23 Fachhochschule für Technik Mannheim

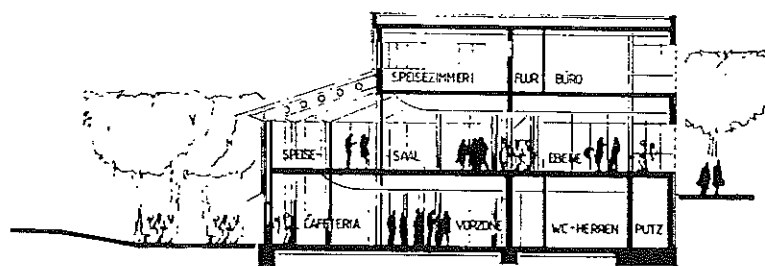
FHT Mensa, Windeckstraße



Lageplan M. 1:2000



Ansicht von Osten

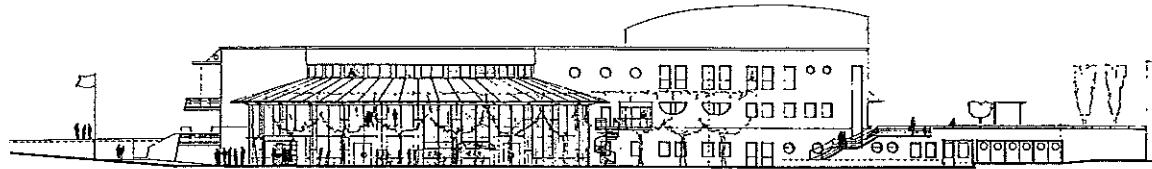


Schnitt

0 1 5 10 m

3.2.23 Fachhochschule für Technik Mannheim

FHT Mensa, Windeckstraße



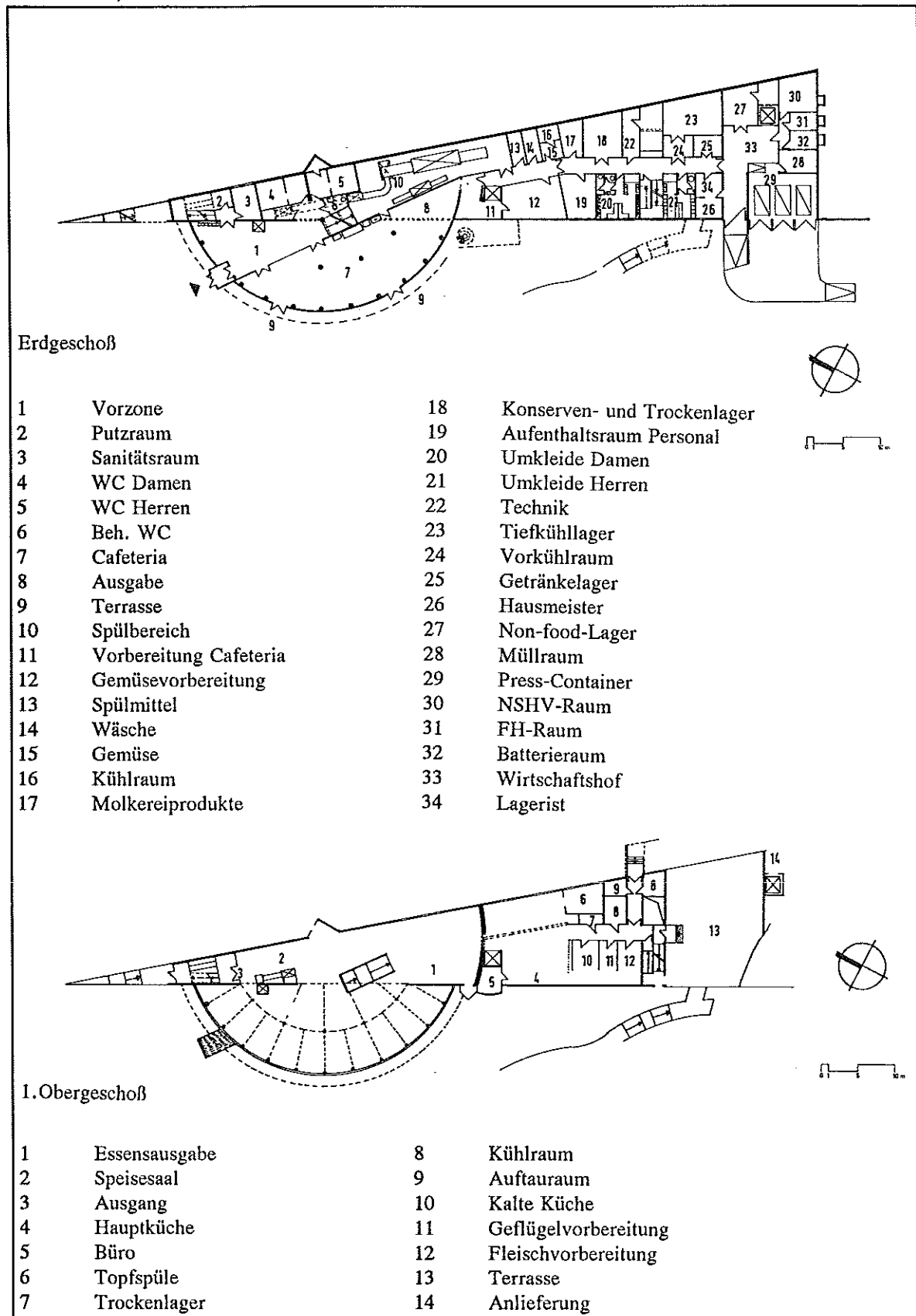
Ansicht von Westen



Baudaten

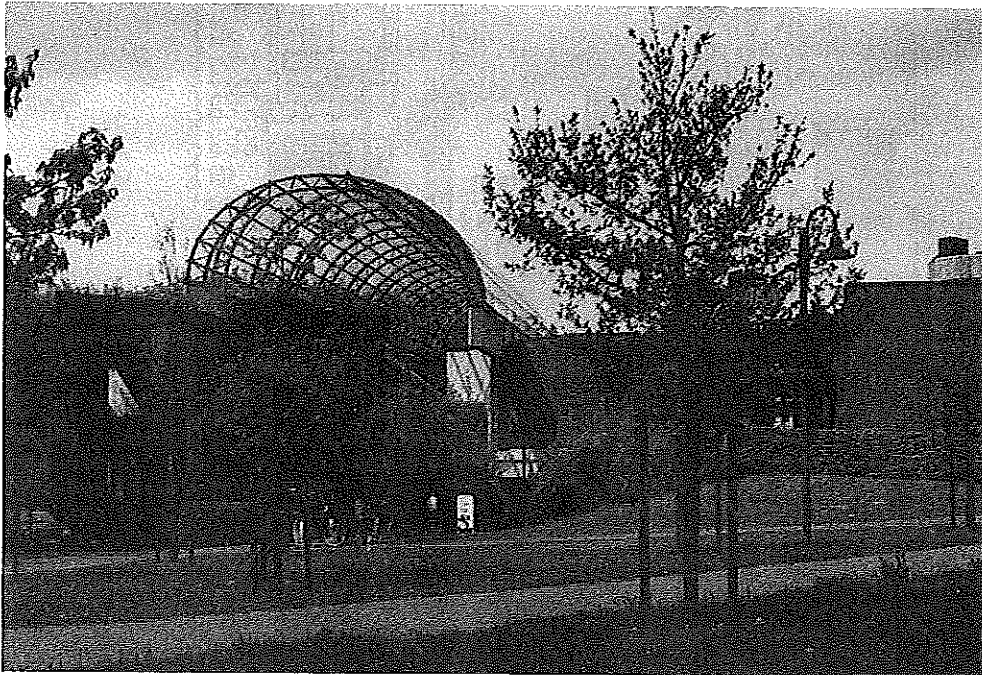
Baubeschreibung:	Dreigeschossiger Stahlbeton- und Mauerwerksbau mit hell verputzten Außenwänden; begrünte Flachdächer; geneigte Dächer mit Titanzinkblech-Deckung
Bauzeit:	1993 - 95
Fläche Speisesaal HNF:	403 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	1913 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	11981 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	13668 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	1983 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	17500 TDM
Kostenanschlag; Index (1985 = 100):	11/92; (133,1)

3.2.23 Fachhochschule für Technik Mannheim FHT Mensa, Windeckstraße



3.2.24 Philipps-Universität Marburg

Mensa II, Auf den Lahnbergen



Bauherr:	Land Hessen
Betreiber:	Studentenwerk Marburg
Planung / Bauamt:	Staatsbauamt Marburg

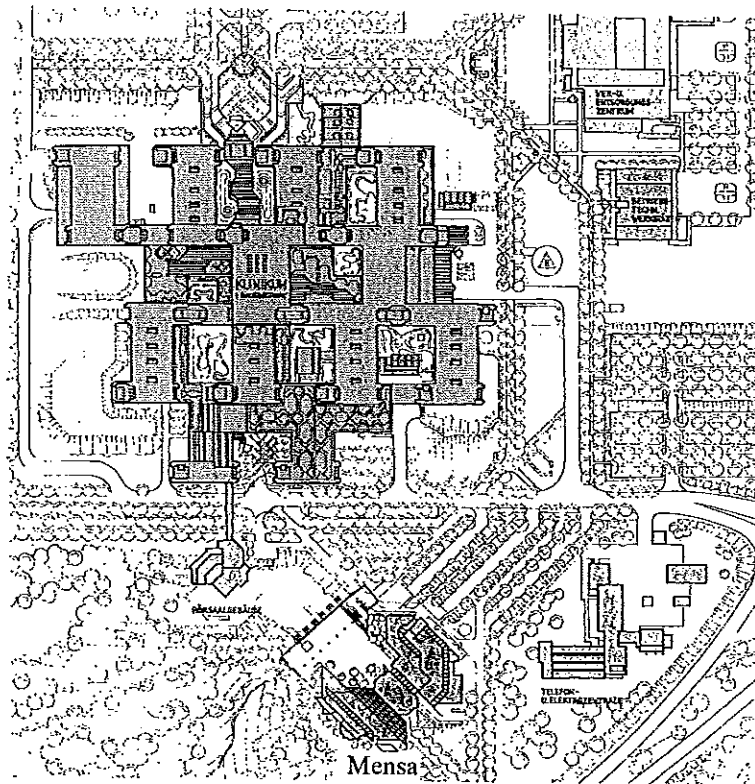
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2500
Speisesaalplätze:	646
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

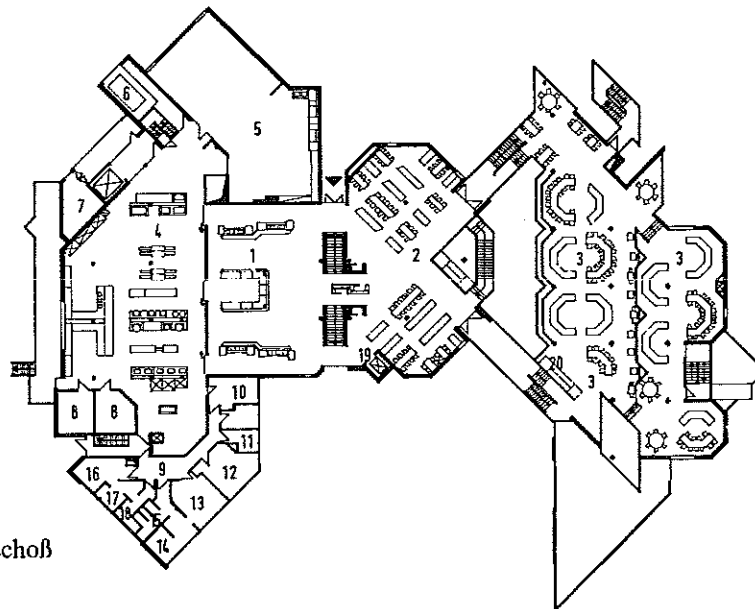
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria und Clubraum
Nebennutzungen:	Poststelle und Beratungsraum
Veröffentlichungen:	Der Hessische Minister der Finanzen: Das Land Hessen baut. Nr. 5/1986: Klinikum Marburg,, alma mater philippina: Die Neubauten der Philipps- Universität auf den Lahnbergen

3.2.24 Philipps-Universität Marburg Mensa II, Lahnberge



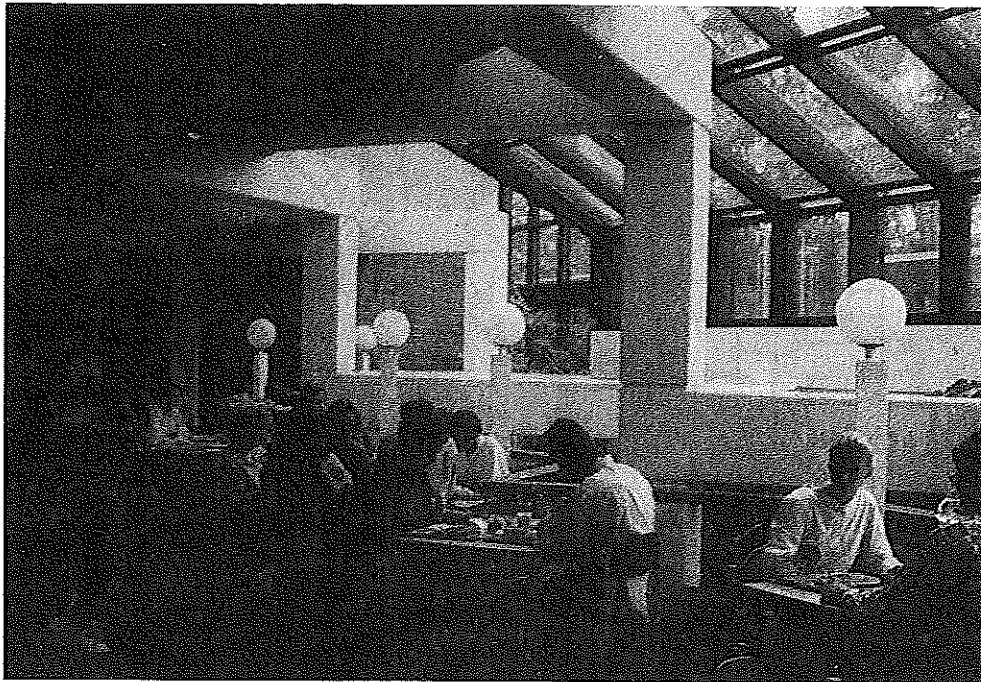
Lageplan M.1 : 2000



Grundriß Obergeschoß

1	Speisenausgabe	8	Kühlraum	15	WC Damen
2	Speisebereich I	9	Personalbereich	16	Umkleide Herren
3	Speisebereich II	10	Küchenchef	17	Waschraum Herren
4	Hauptküche	11	Ruheraum	18	WC Herren
5	Spülküche	12	Personal-Aufenthalt	19	Beh. Aufzug
6	Müllpressbehälter	13	Umkleide Damen	20	Rückgabe
7	Leergut	14	Waschraum Damen		

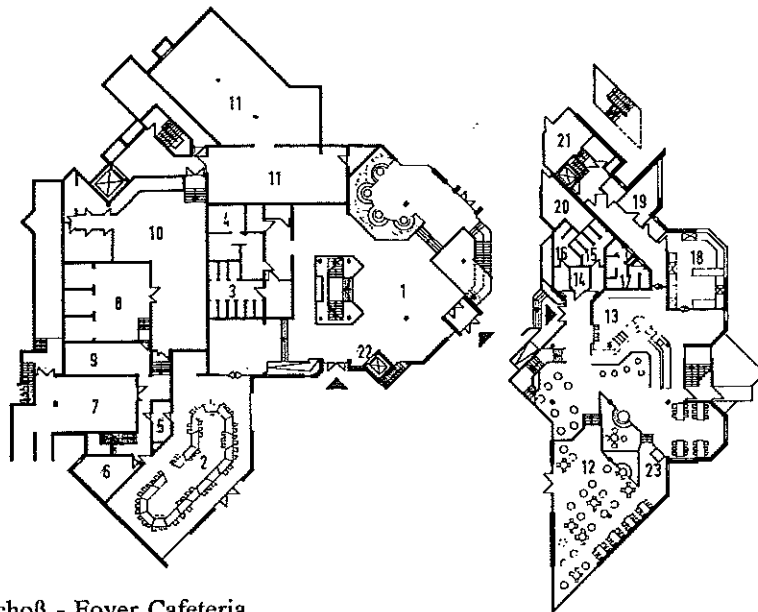
3.2.24 Philipps-Universität Marburg Mensa II, Auf den Lahnbergen



Baudaten

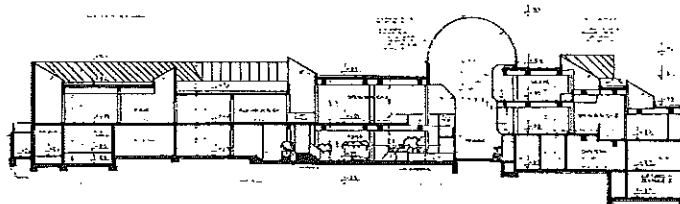
Baubeschreibung:	Stahlbeton-Mauerwerksbau mit Alu-Fenster-Fassade; Tonnenüberdachung über der Passage
Bauzeit:	05/1982 - 09/1985
Fläche Speisesaal HNF:	959 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	2805 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	21736 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	15743 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	888 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	21520 TDM
Kostenstand; Index (1962 = 100):	1983/84; mittlerer Index: 320,07

3.2.24 Philipps-Universität Marburg Mensa II, Lahnberge



Grundriß Erdgeschoß - Foyer Cafeteria

1	Foyer	13	Ausgabe
2	Clubraum	14	Beh. WC
3	WC Damen	15	WC Damen
4	WC Herren	16	WC Herren
5	Vorbereitung	17	Waschraum
6	Geschirrlager	18	Küche
7	Heizungsübergabe	19	Personal
8	Hochspannung	20	Büro
9	Niederspannung	21	Kiosk
10	Lüftungszentrale	22	Beh. Aufzug
11	Lager	23	Hebebühne
12	Cafeteria		



Schnitt

3.2.25 Fachhochschule Niederrhein Abt. Mönchengladbach Mensa, Rheydter Straße



Bauherr:	Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Düsseldorf
Planung:	Architekten Dipl.-Ing. Husemann / Dr.-Ing. Wiechmann, Braunschweig
Bauamt:	Staatliches Hochbauamt Mönchengladbach

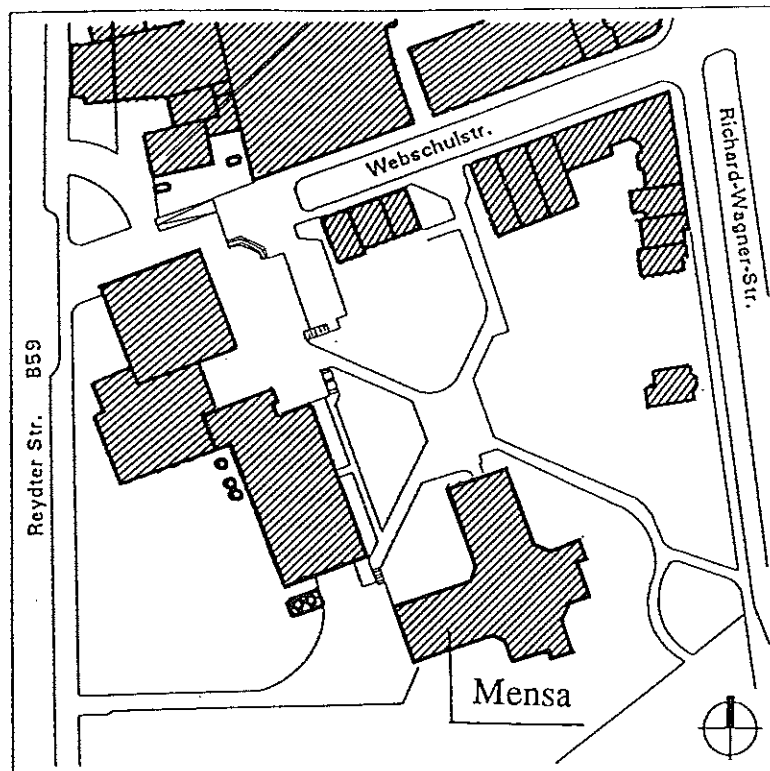
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	1500
Speisesaalplätze:	354
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlsystem:	Magnetkarten

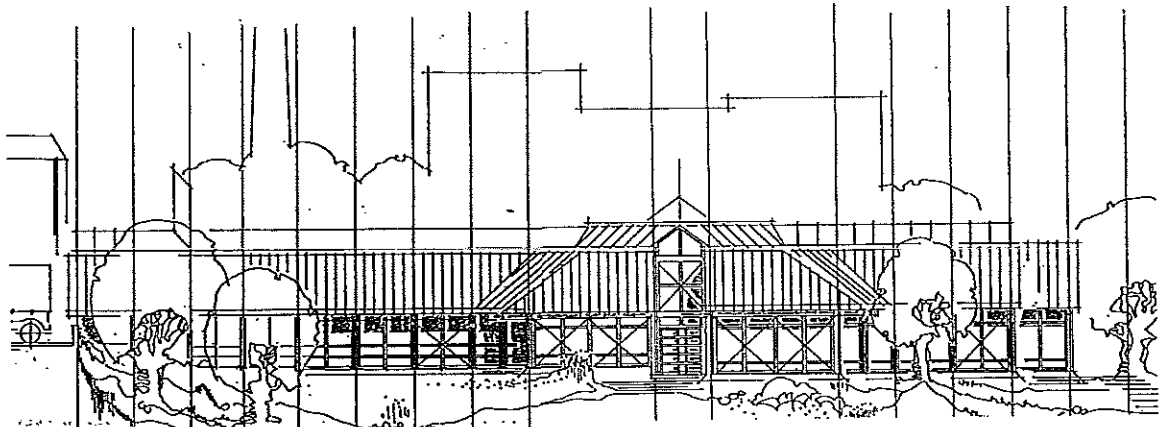
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (im Mensaspeisesaal integriert)
Besonderheiten:	Gleicher Bautyp wurde auch in Potsdam als Kantine für das Finanzministerium errichtet
Veröffentlichungen:	Fachhochschule Niederrhein: Eröffnung der Mensa Mönchengladbach, 1988

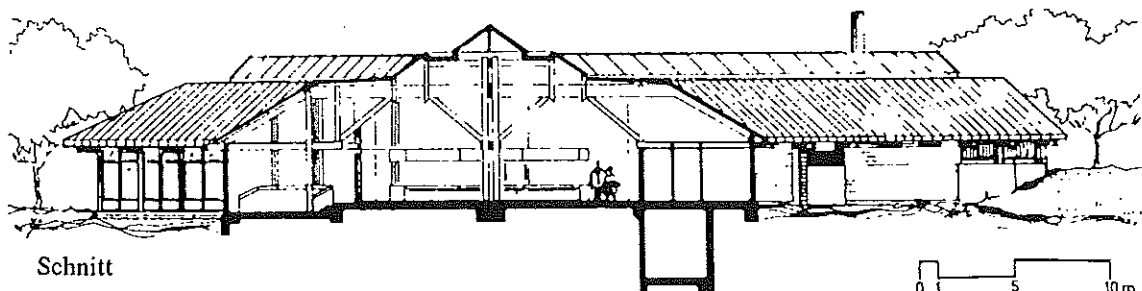
3.2.25 Fachhochschule Niederrhein Abt. Mönchengladbach Mensa, Rheydter Straße



Lageplan M. 1:2000



Ansicht von Süden



Schnitt

3.2.25 Fachhochschule Niederrhein Abt. Mönchengladbach

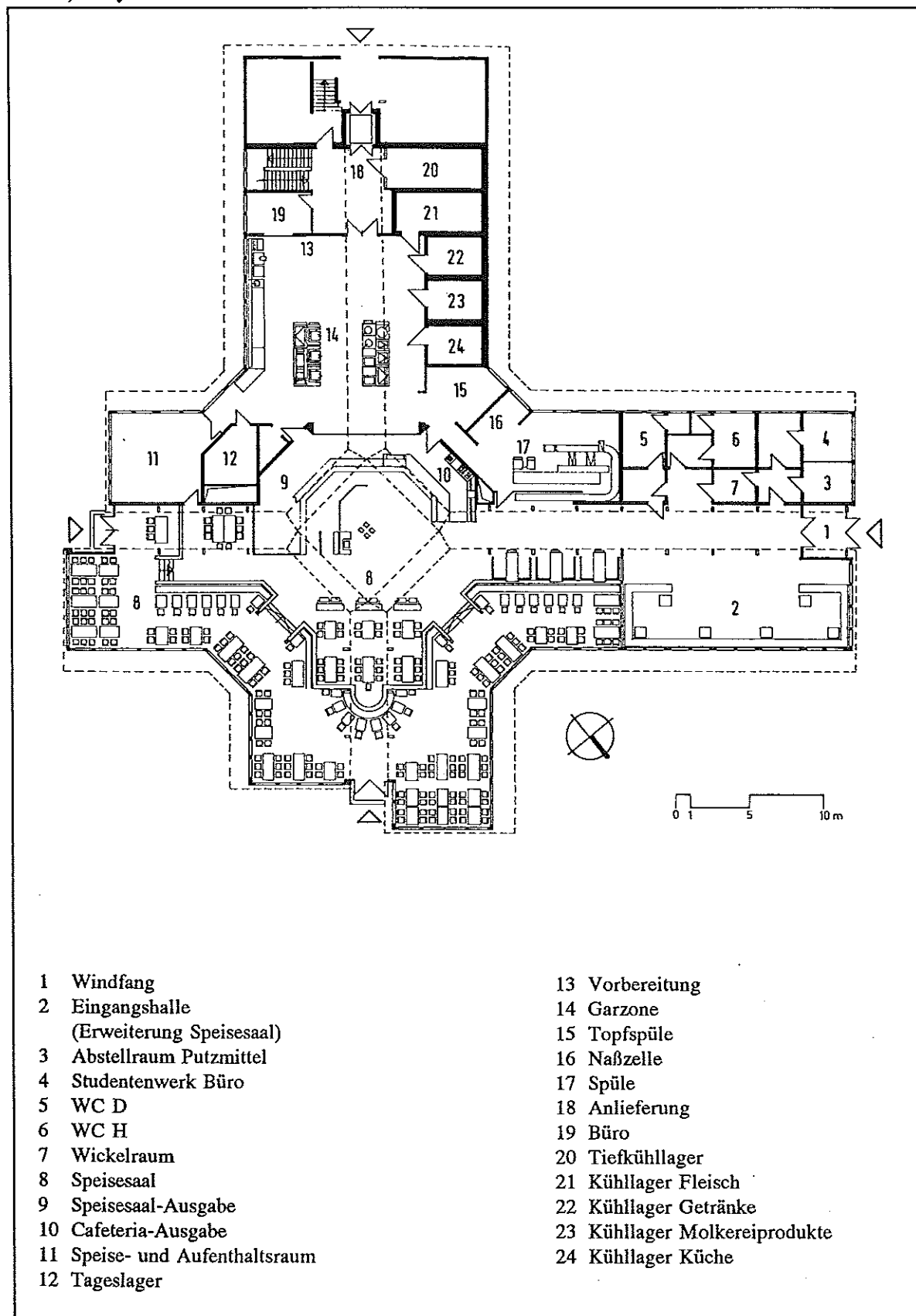
Mensa, Rheydter Straße



Baudaten

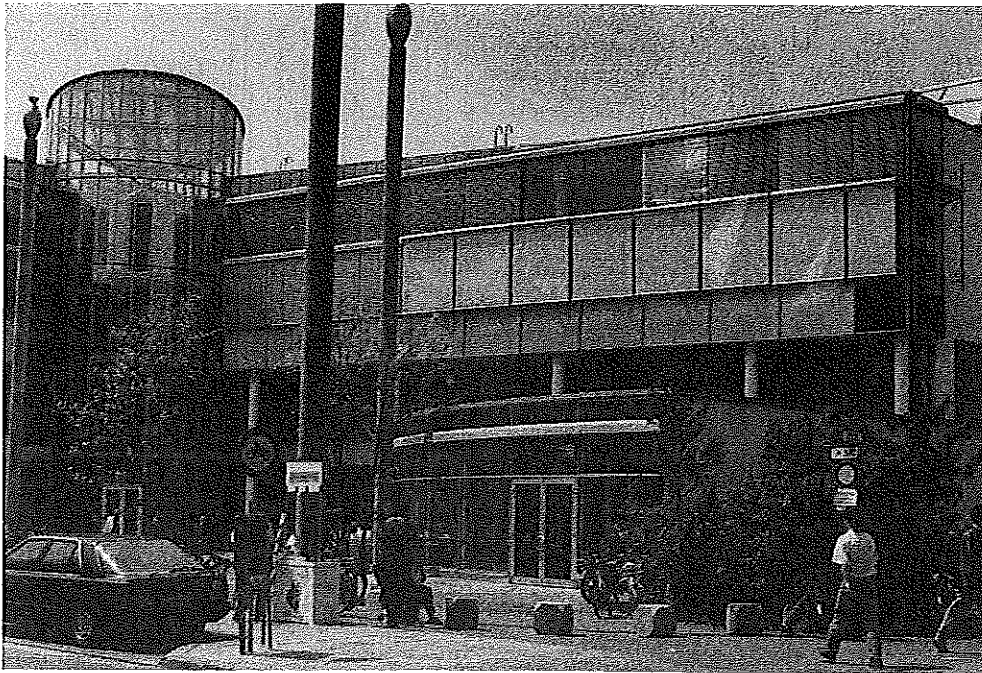
Baubeschreibung:	Eingeschossige Holzskelettbaukonstruktion auf kreuzförmigem Grundriß; Satteldach mit Glasoberlichtern; teilunterkellert	
Bauzeit:	08/1987 - 09/1988	
Fläche Speisesaal HNF:	409 m ²	
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	879 m ²	
Brutto-Rauminhalt BRI:	9635 m ³	
Kosten des Bauwerks SBK		
(3.1-3.4):	4754 TDM	
Kosten Ersteinrichtung		
(4.2-4.4,4.9):	634 TDM	
Gesamtbaukosten GBK		
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	7040 TDM	
Kostenstand; Index (1985 = 100):	SBK: 12/88; 106,8	GBK: 12/86; 102,1

3.2.25 Fachhochschule Niederrhein Abt. Mönchengladbach Mensa, Rheydter Straße



3.2.26 Fachhochschule München

Mensa, Lothstraße



Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk München
Planung:	Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger; München
Bauamt:	Bauamt der Technischen Universität München

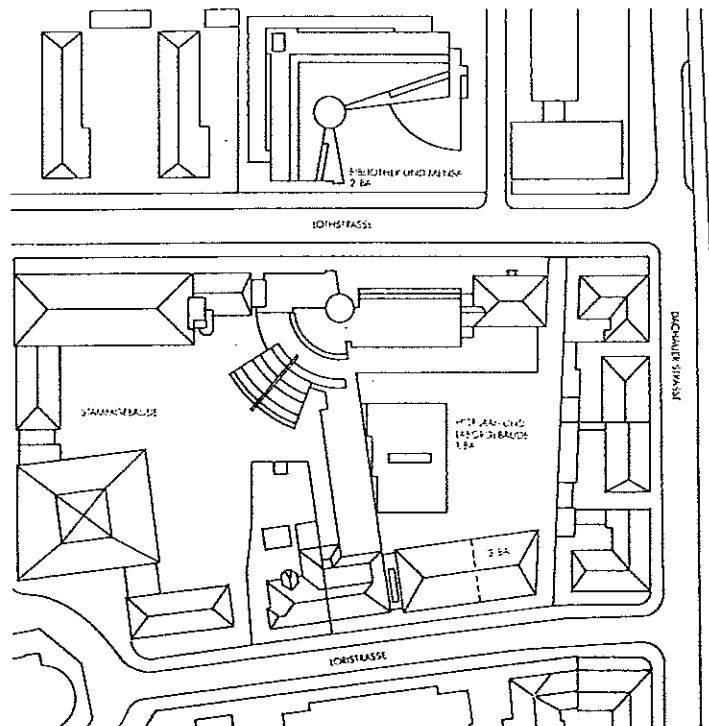
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2500
Speisesaalplätze:	700
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Magnetkarten

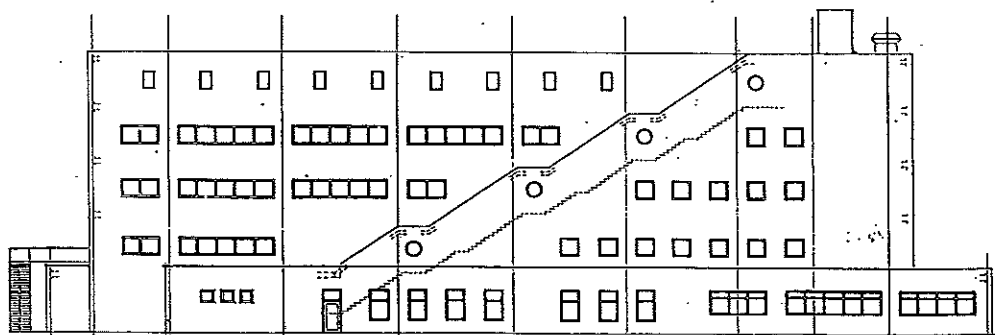
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (150 Plätze; 307 m ²)
Nebennutzungen:	Bibliothek
Veröffentlichungen:	Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger (Hrsg.): Festschrift zur Einweihung des Bibliotheks- und Mensagebäudes 1992. München 1992; Bauverwaltung 1/93; DAB 1/93; ABI-Technik 13/93; GV-Praxis 3/93; GV-Manager 3/93

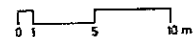
3.2.26 Fachhochschule München Mensa, Lothstraße



Lageplan M. 1:2000

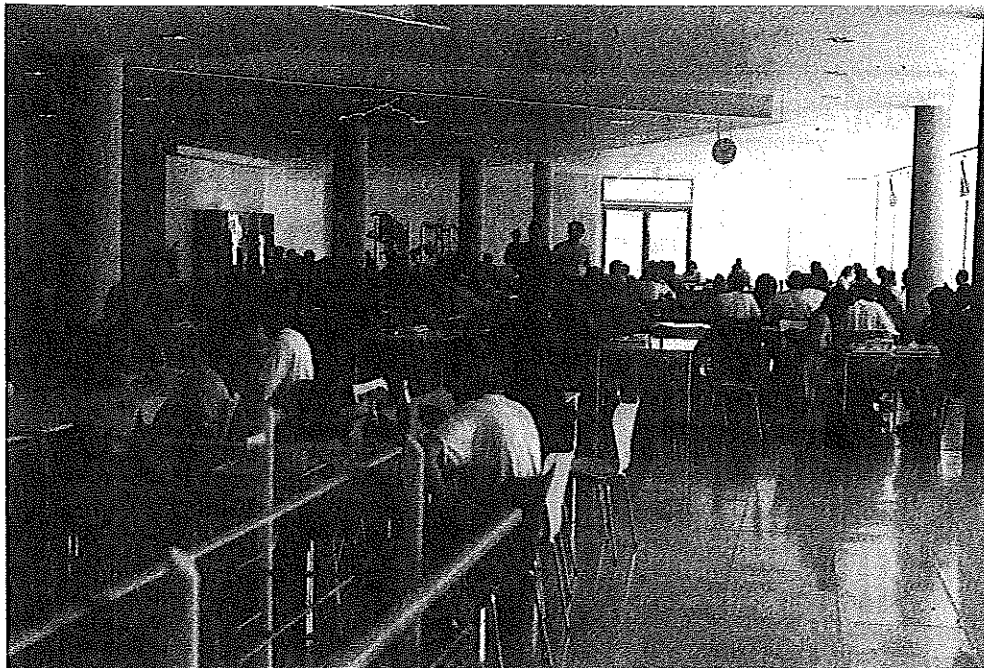


Rückansicht



3.2.26 Fachhochschule München

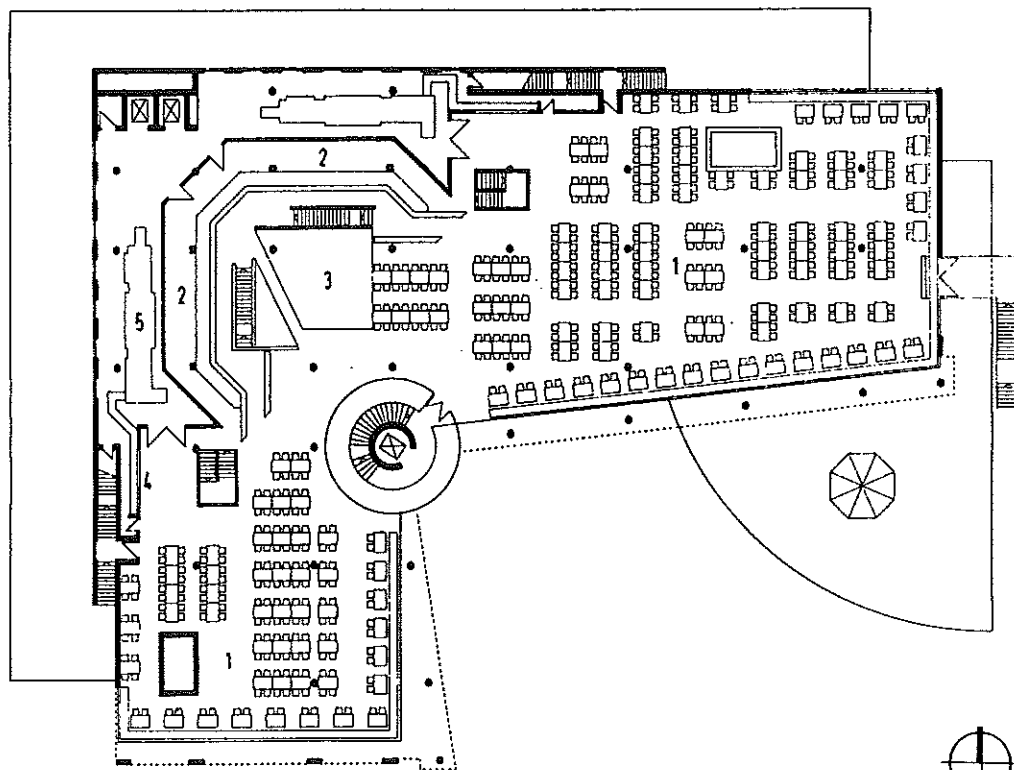
Mensa, Lothstraße



Baudaten

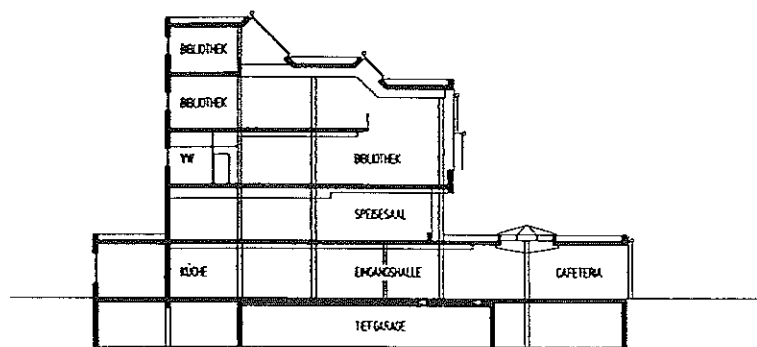
Baubeschreibung:	Mensa- und Bibliotheksnutzung in einem Gebäude; Mensa: Erd- und 1.Obergeschoß, Bibliothek: 2. - 3.Obergeschoß; Massivbau aus Stahlbeton mit weißem, mineralischem Außenputz, weitgehend begrünte Flachdächer, unterkellert
Bauzeit:	03/1990 - 05/1992
Fläche Speisesaal HNF:	993 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	5384 m ² (gesamt); 2617 m ² (Mensa)
Brutto-Rauminhalt BRI:	43545 m ³ (gesamt)
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4):	26418 TDM (gesamt); 12840 TDM (Mensa, anteilig über m ² HNF)
Kosten Ersteinrichtung (4.2-4.4,4.9):	890 TDM (Mensa)
Gesamtbaukosten GBK (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	38800 TDM (gesamt); 18860 TDM (Mensa, anteilig über m ² HNF)
Kostenanschlag; Index (1985 = 100):	11/86; (102,0)

3.2.26 Fachhochschule München Mensa, Lothstraße



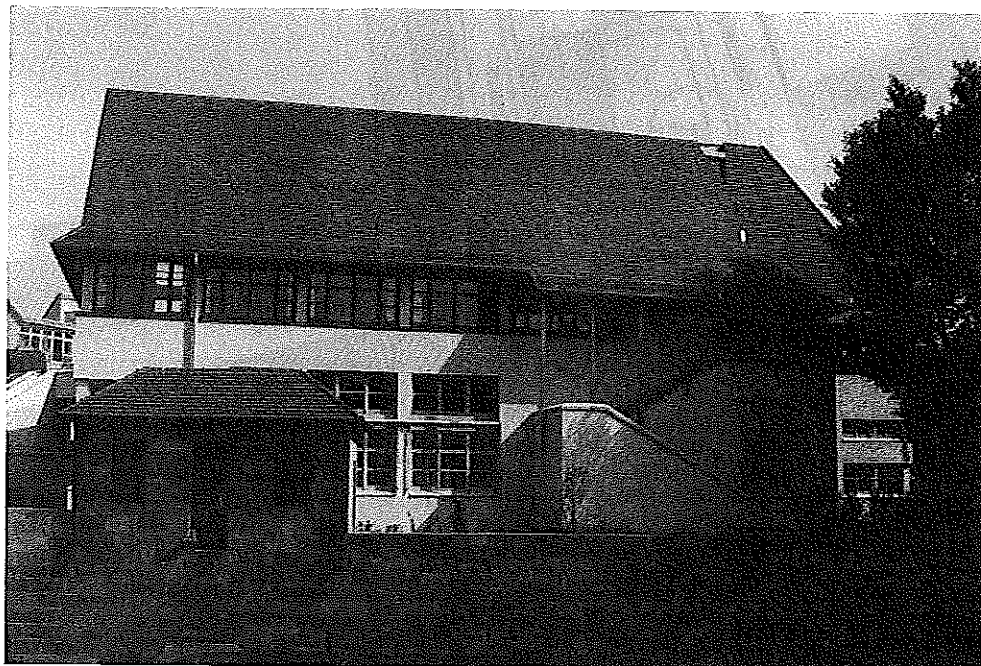
Grundriß 1. Obergeschoß

- 1 Speisesaal
- 2 Ausgabe
- 3 Luftraum
- 4 Geschirr-Rückgabe
- 5 Spülmaschine



Schnitt

3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Planung:	Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger; München
Bauamt:	Universitätsbauamt Erlangen

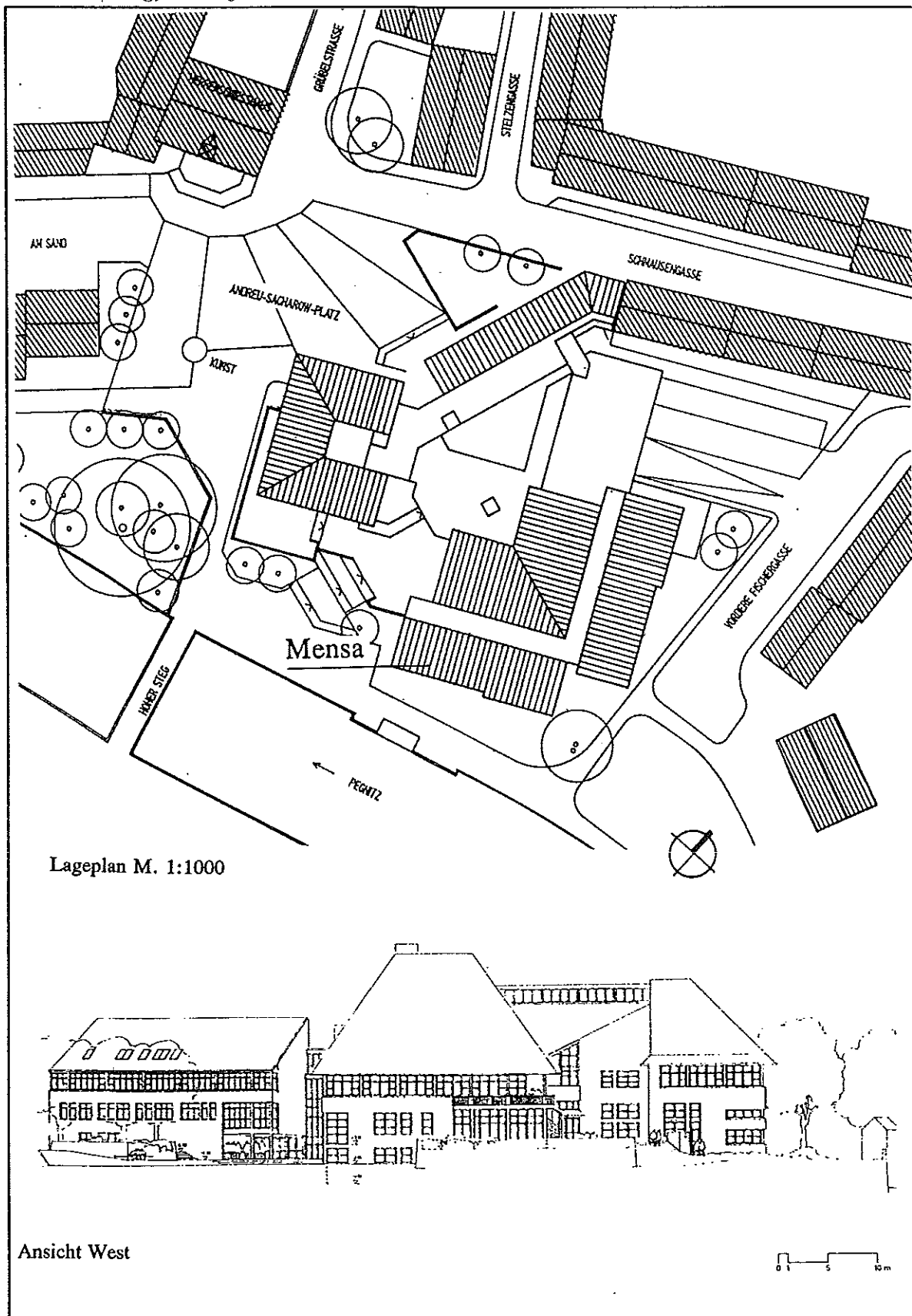
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2700
Speisesaalplätze:	910
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Magnetkarten

Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria, Restaurant
Nebennutzungen:	Studentenhaus: Verwaltung des Studentenwerkes, Clubräume, Mehrzwecksaal
Besonderheiten:	Realisation nach Umplanung des ursprünglichen Wettbewerbserfolges von 1975
Veröffentlichungen:	Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger (Hrsg.): Festschrift zur Einweihung 1993. München 1993.

3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Baudaten

Baubeschreibung:

Studentenhaus mit drei Bereichen: Verwaltung des Studentenwerkes, Kultureinrichtungen und Mensa; Stahlbetonskelettbau mit weiß gestrichener Vormauerung und roten, steilen Walm- und Satteldächern

Bauzeit:

10/1989 -10/1992

Fläche Speisesaal HNF:

901 m²

Hauptnutzfläche HNF gesamt:

6510 m² (Studentenhaus); 4980 m² (Mensa)

Brutto-Rauminhalt BRI:

46274 m³ (Studentenhaus)

Kosten des Bauwerks SBK

(3.1-3.4):

29500 TDM (Studentenhaus); 22567 TDM (Mensa, anteilig über m² HNF)

Kosten Ersteinrichtung

(4.2-4.4,4.9):

2000 TDM (Studentenhaus)

Gesamtbaukosten GBK

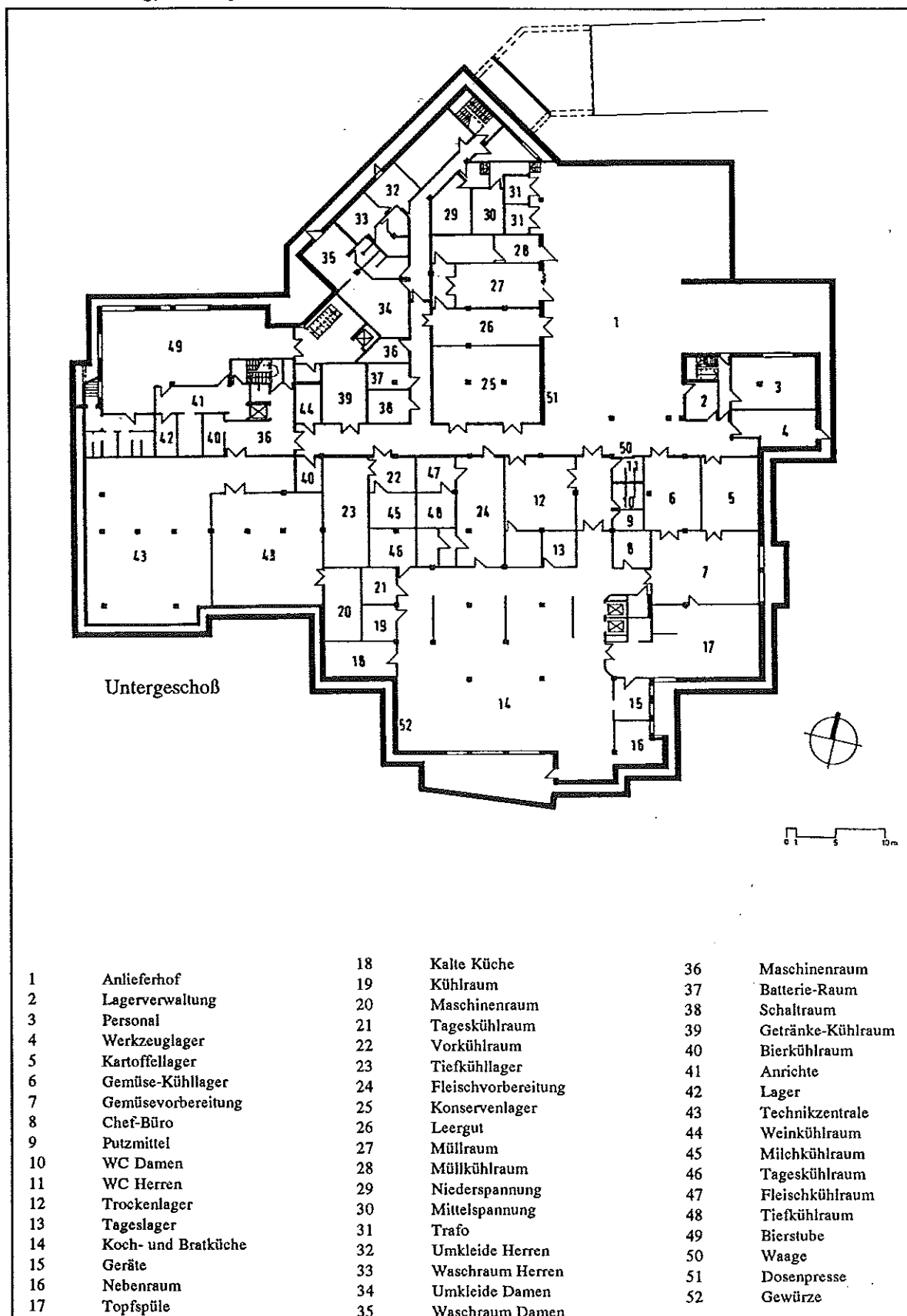
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):

47200 TDM (Studentenhaus); 36107 TDM (Mensa, anteilig über m² HNF)

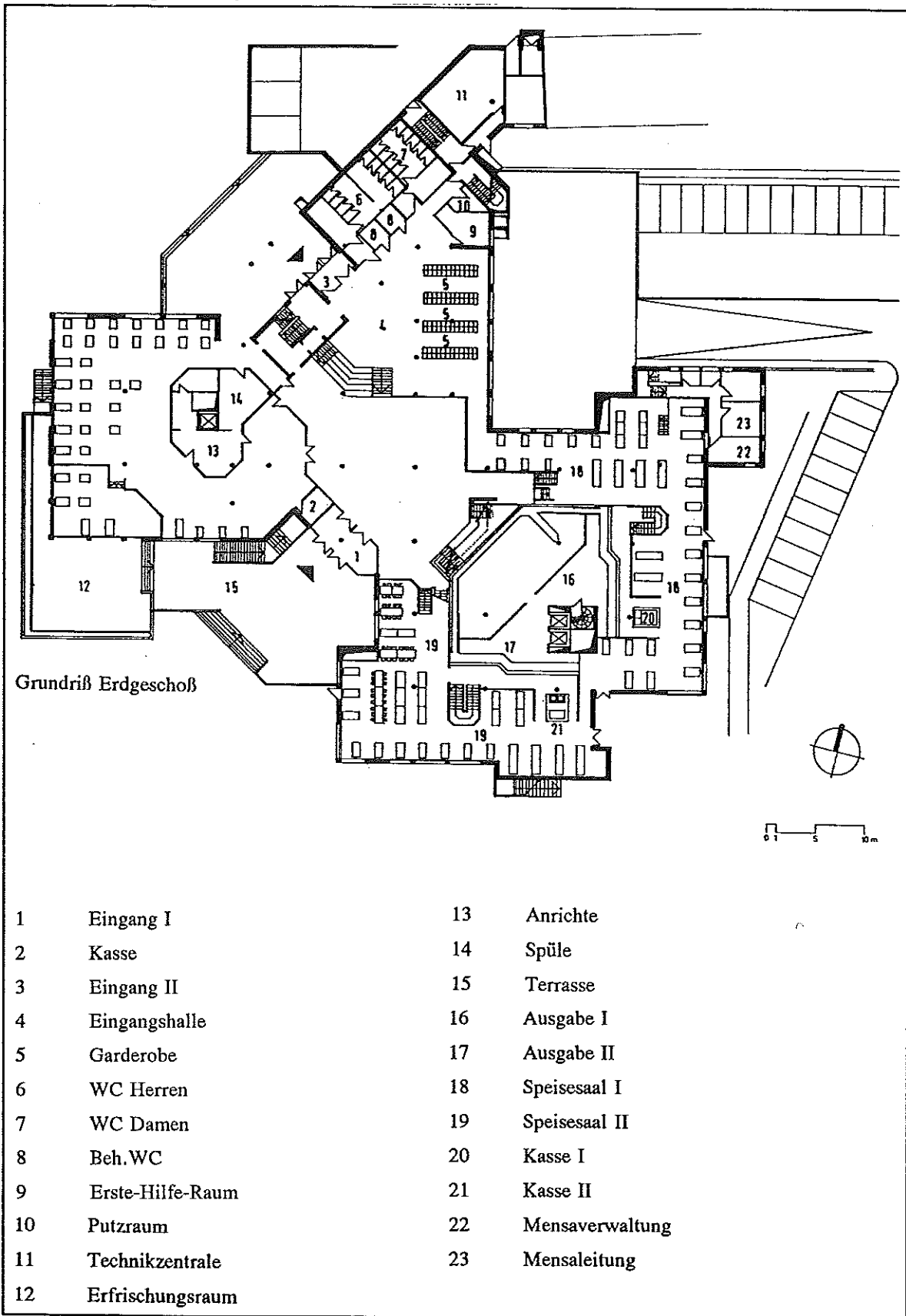
Kostenanschlag:

1993

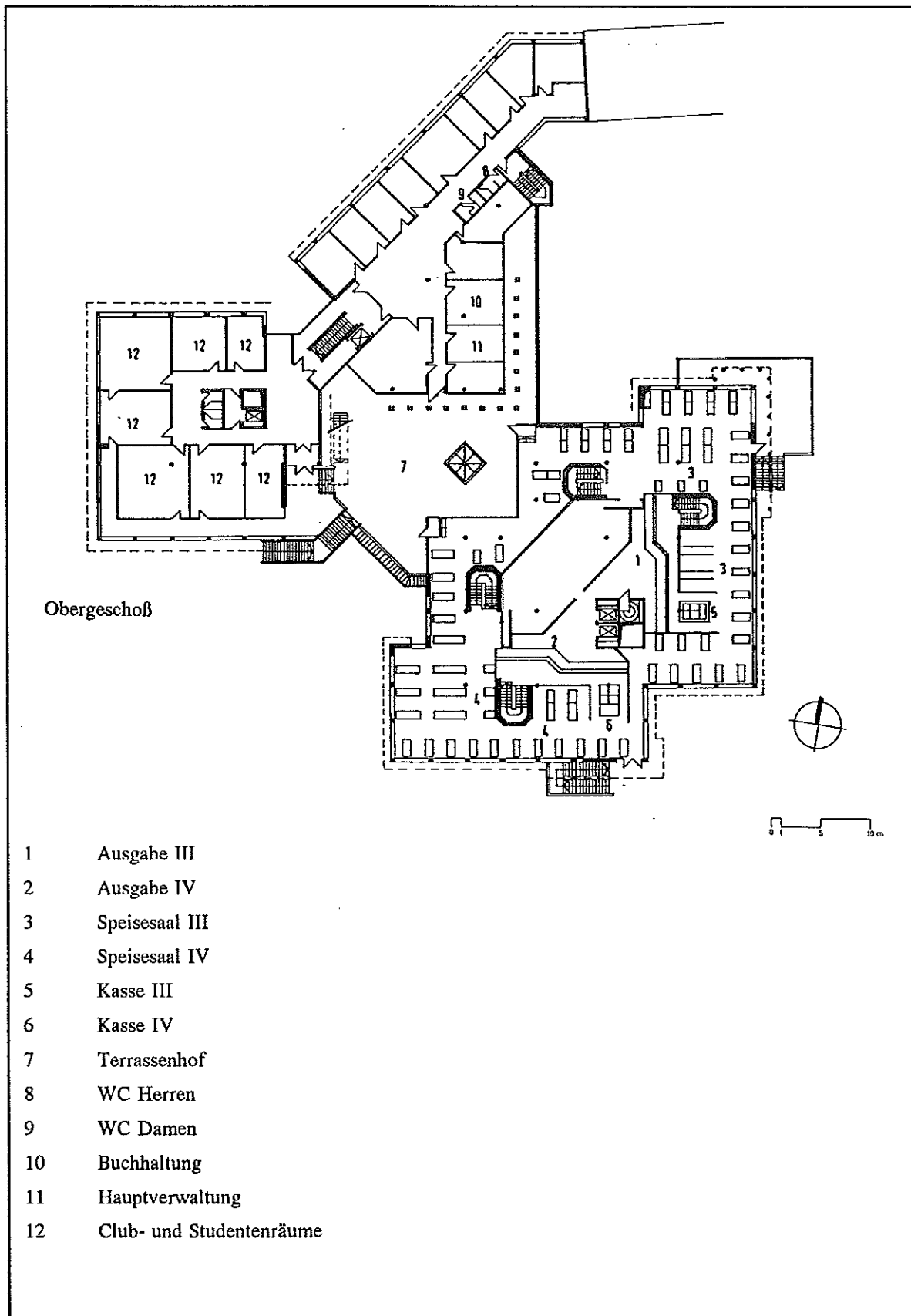
3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz

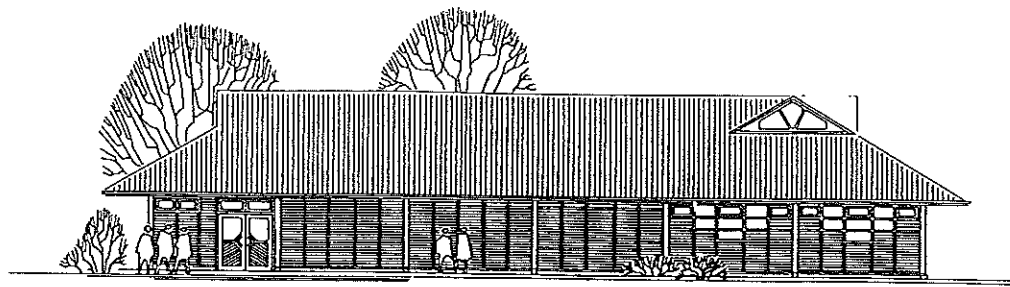


3.2.27 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz

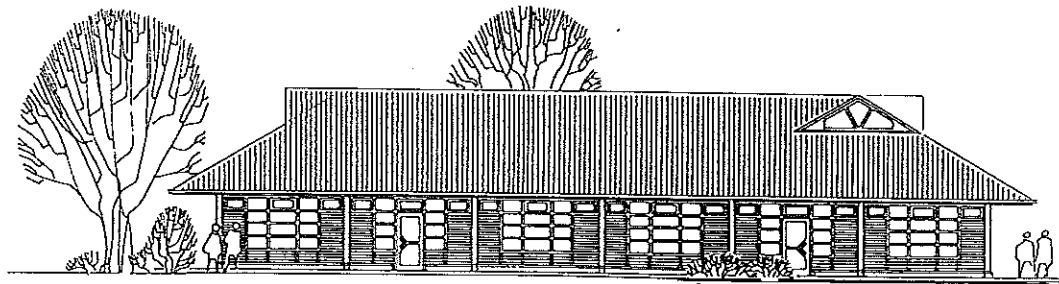
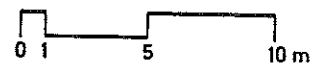


3.2.28 Fachhochschule Osnabrück, Standort Haste

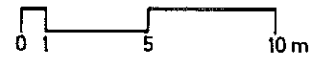
Mensa in Haste



Nordansicht



Südansicht



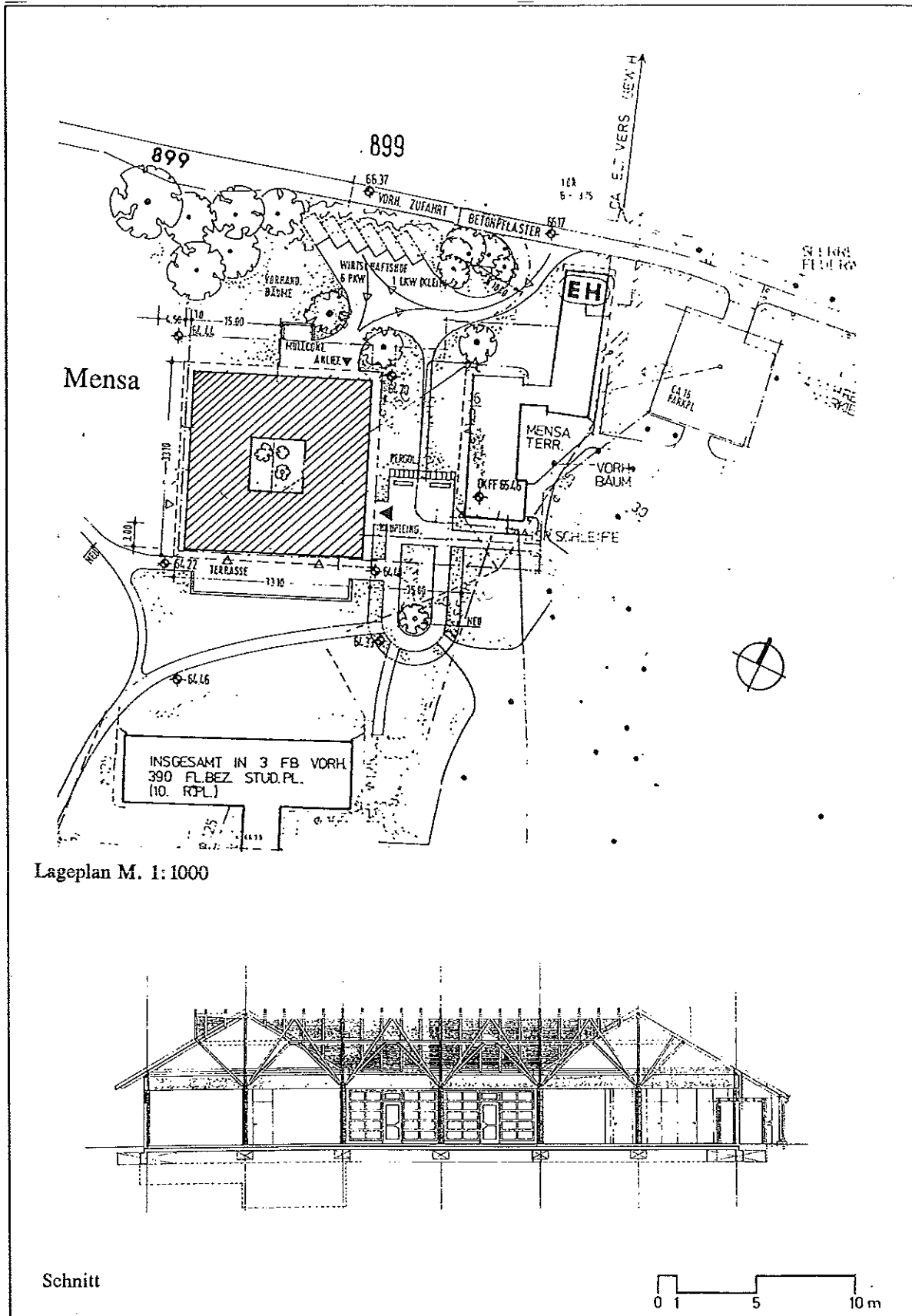
Bauherr:	Land Niedersachsen
Betreiber:	Studentenwerk Osnabrück
Planung/Bauamt:	Staatshochbauamt Osnabrück

Betriebsdaten

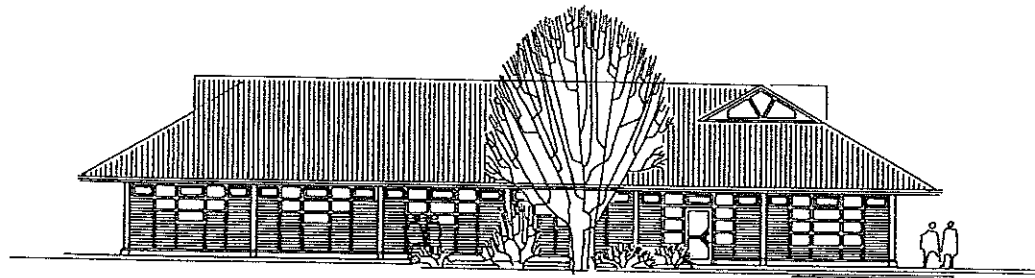
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (geplant):	750
Speisesaalplätze:	148
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

3.2.28 Fachhochschule Osnabrück, Standort Haste

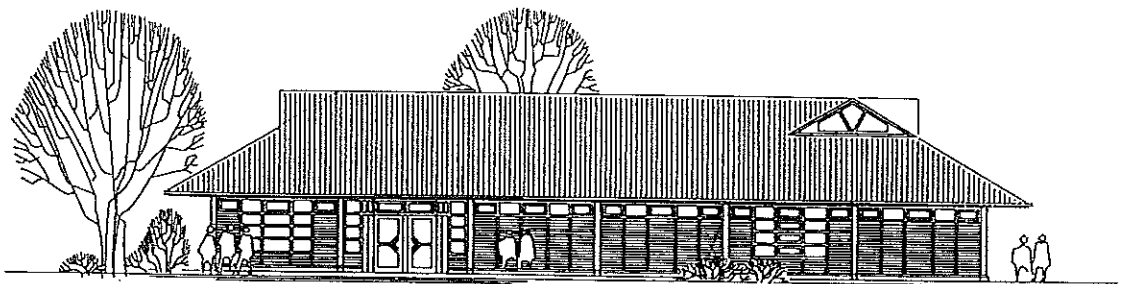
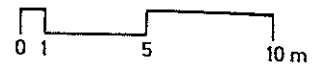
Mensa in Haste



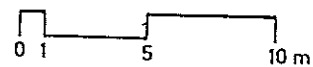
3.2.28 Fachhochschule Osnabrück, Standort Haste Mensa in Haste



Westansicht



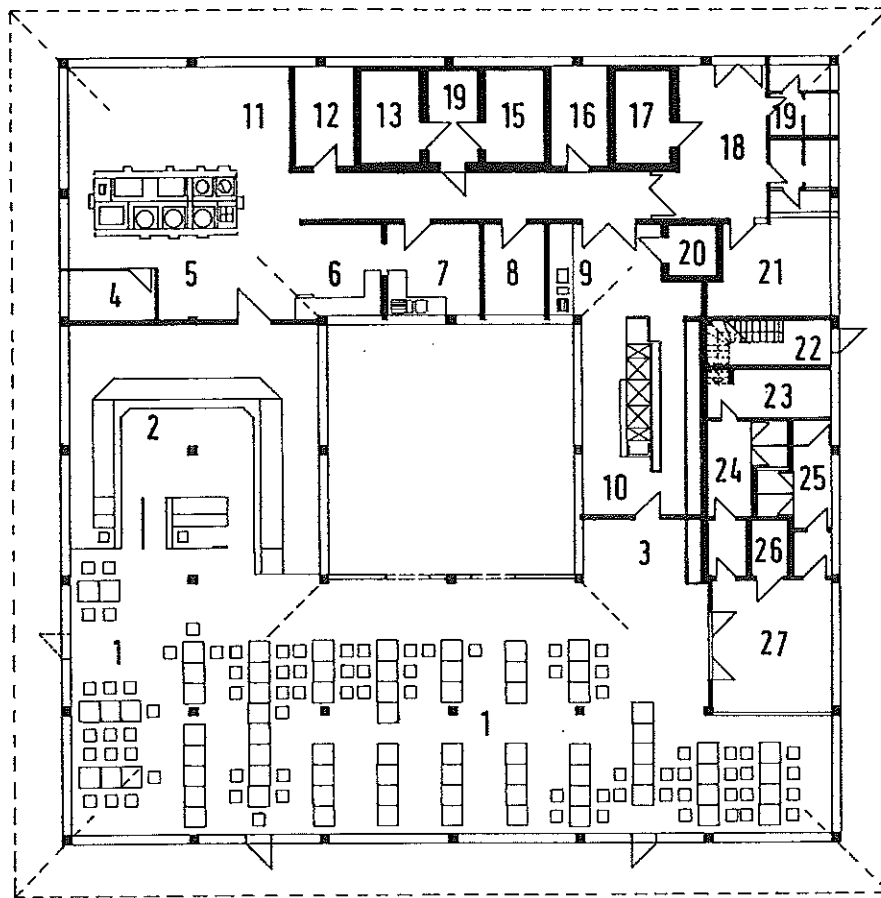
Ostansicht



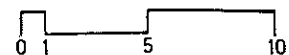
Baudaten

Baubeschreibung:	Eingeschossiger Massivbau mit äußerer Holzverschalung und Satteldach
Bauzeit:	1993- 95
Fläche Speisesaal HNF:	212 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	515 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	4565 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	3246 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	400 TDM
Gesamtbauposten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	4162 TDM
Kostenanschlag; Index (1980 = 100):	3/90; (129,7)

3.2.28 Fachhochschule Osnabrück, Standort Haste Mensa in Haste



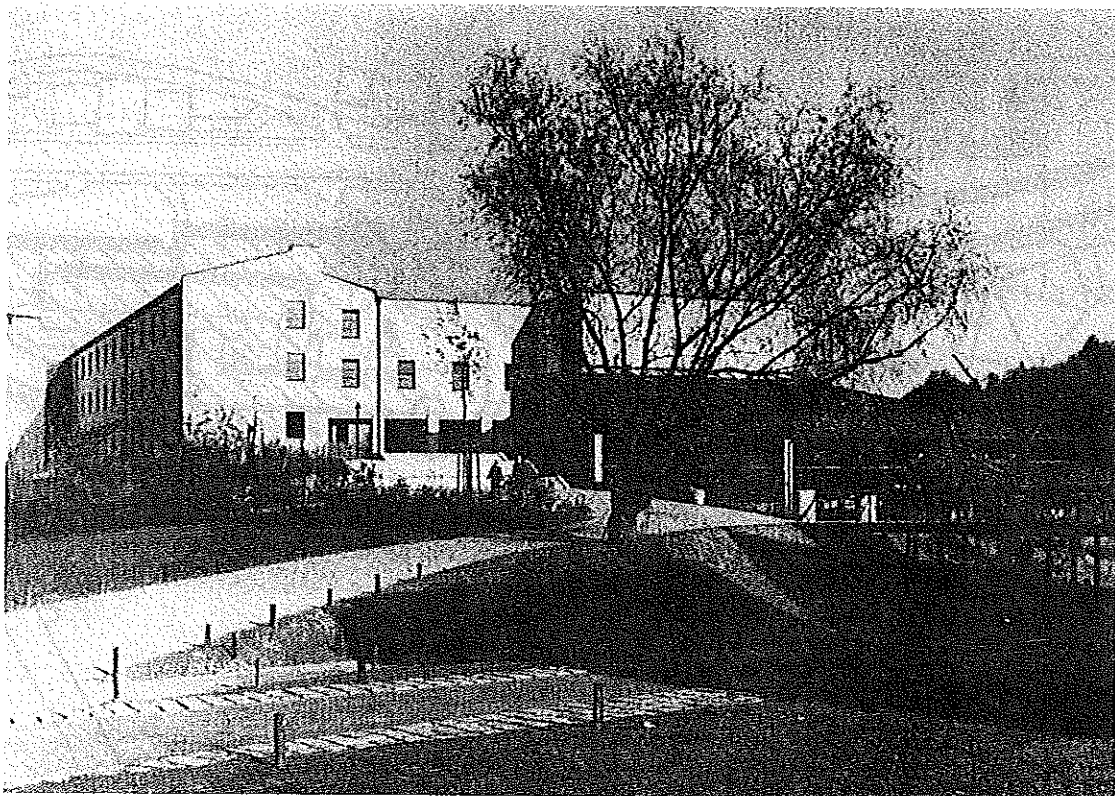
Grundriß Erdgeschoß



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1 Speiseraum | 15 Kühlraum |
| 2 Ausgabe | 16 Putzmittel |
| 3 Geschirr-Rückgabe | 17 Getränkekühlraum |
| 4 Büro | 18 Anlieferung |
| 5 Küche | 19 Personalumkleiden |
| 6 Kalte Küche | 20 Müllkühlraum |
| 7 Gemüsevorbereitung | 21 Sozialraum |
| 8 Gerätelager | 22 Technik |
| 9 Topfspüle | 23 Putzmittel-u. Abstellraum |
| 10 Spüle | 24 WC Herren |
| 11 Fleischvorbereitung | 25 WC Damen |
| 12 Tageslager | 26 Beh.-WC |
| 13 Tiefkühlraum | 27 Windfang |
| 14 Vorkühlraum | |

3.2.29 Universität Passau

Mensa mit Studentenhaus, Innstraße



Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk Niederbayern-Oberpfalz
Planung/Bauamt:	Landbauamt Passau

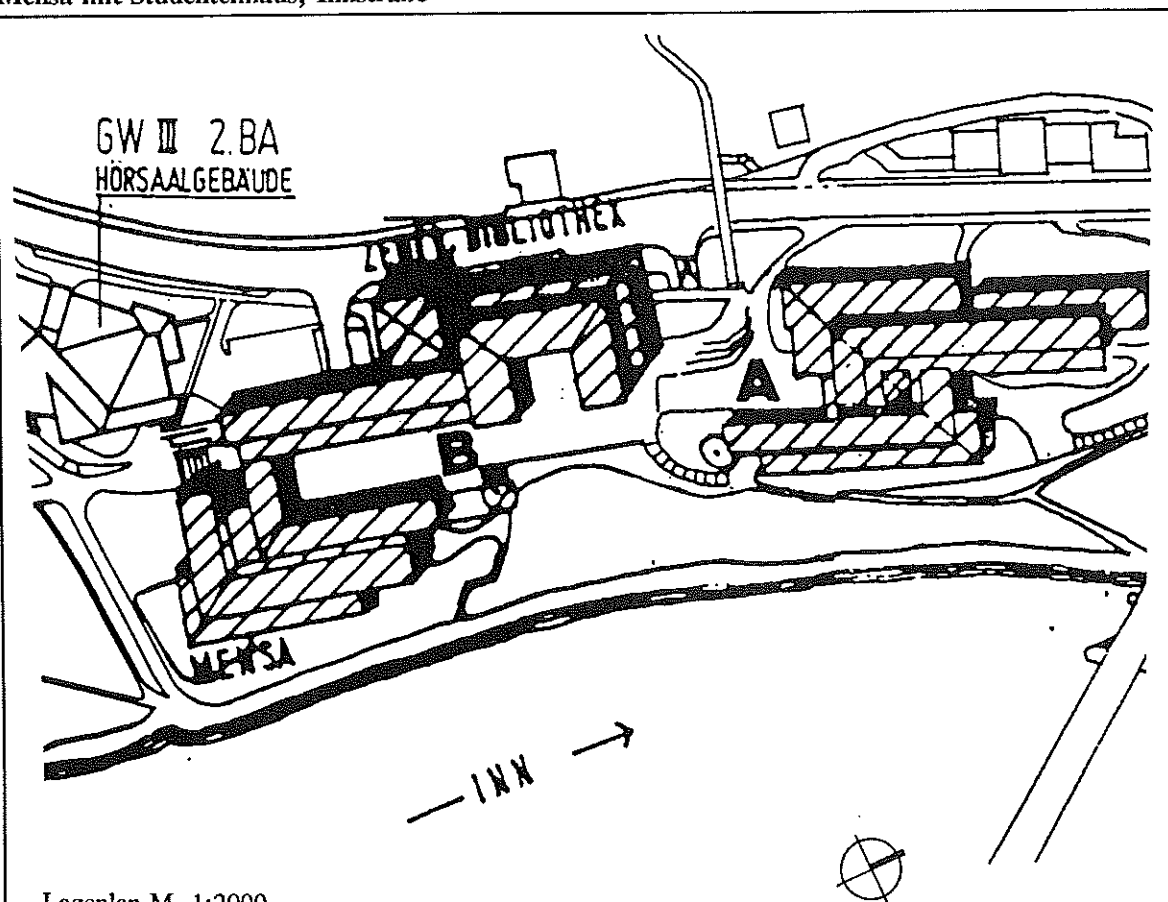
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	1850
Speisesaalplätze:	686
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

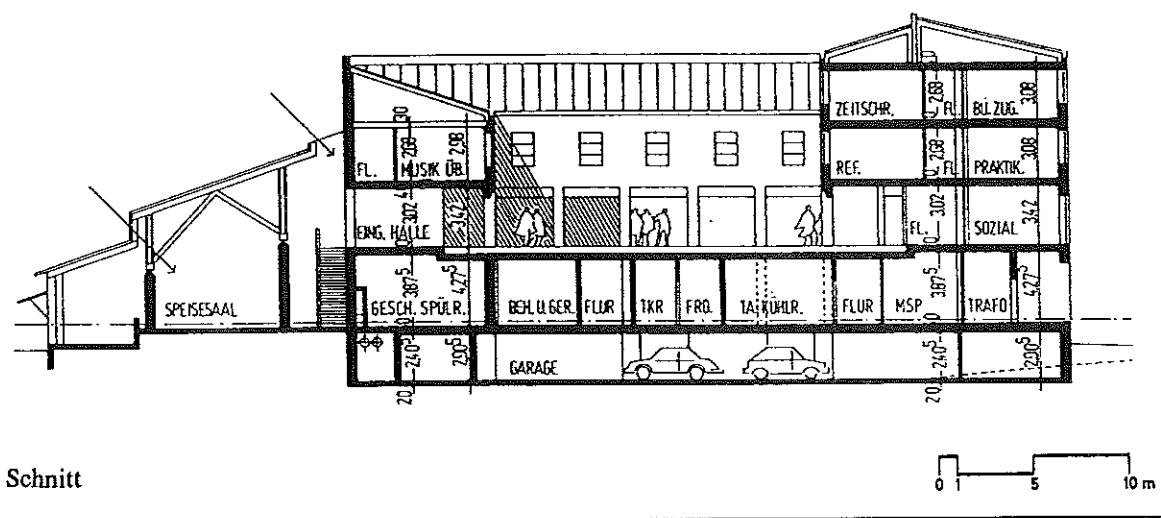
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Nebennutzungen:	Studentenhaus, Verwaltung des Studentenwerkes
Veröffentlichungen:	Der Bauberater, Werkblatt des Bayer. Landesvereins für Heimatpflege e.V., Heft 2/1991; Bau Intern 1-2/1989

3.2.29 Universität Passau Mensa mit Studentenhaus, Innstraße



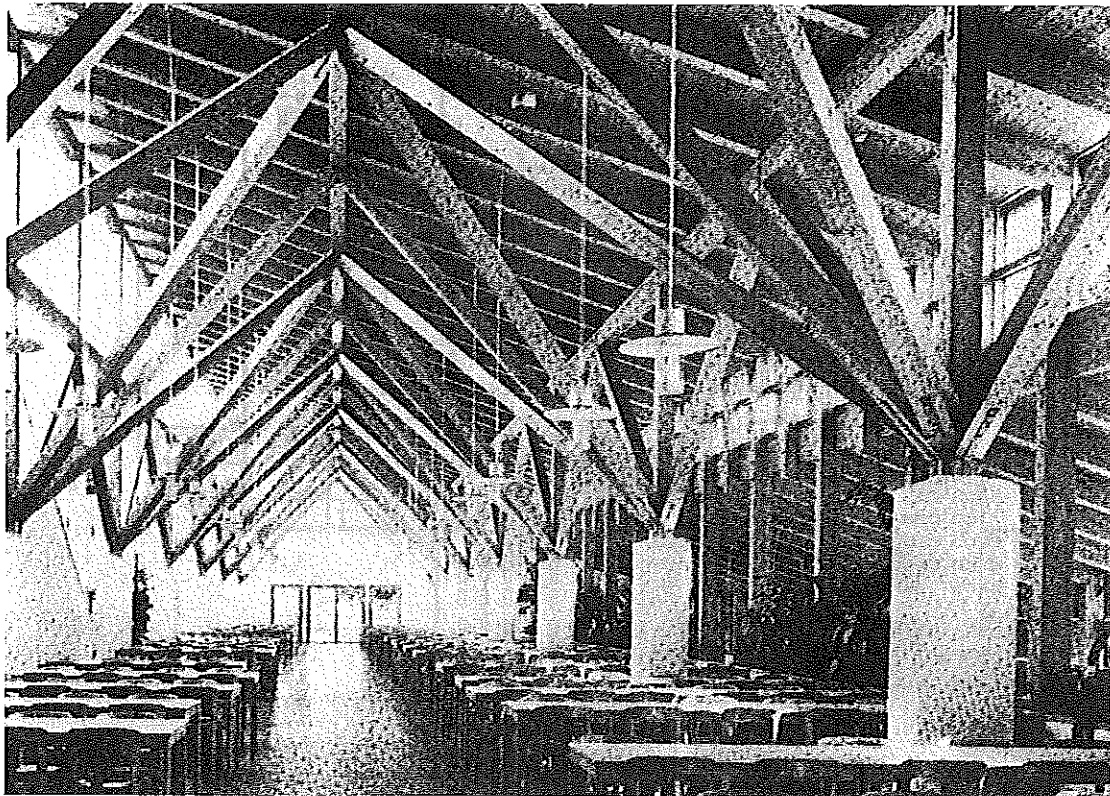
Lageplan M. 1:2000



Schnitt

3.2.29 Universität Passau

Mensa mit Studentenhaus, Innstraße



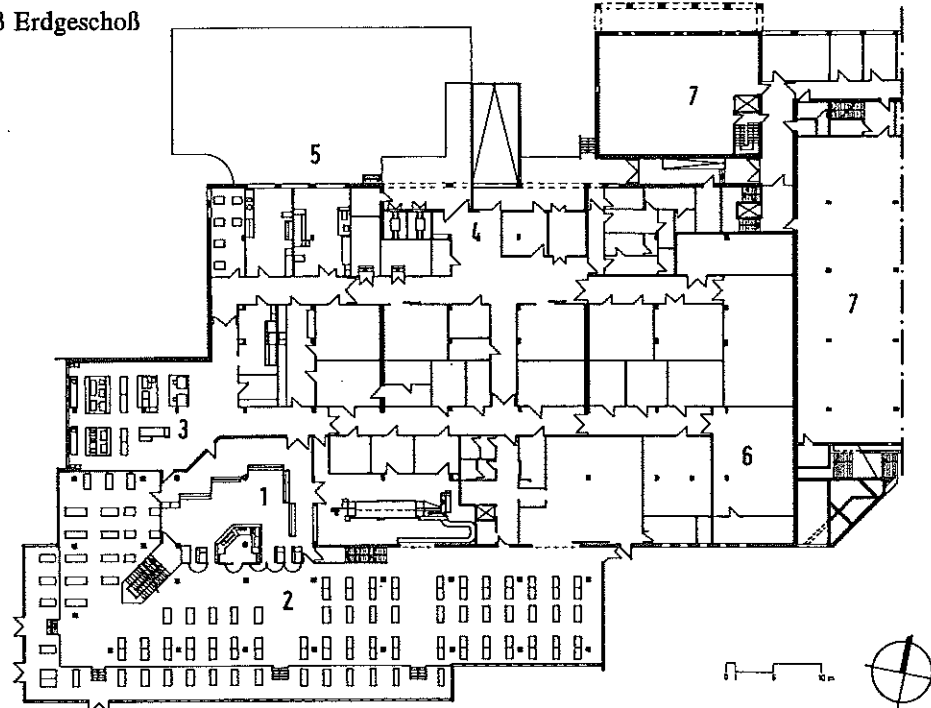
Baudaten

Baubeschreibung:	Mauerwerksbau mit innerem Stahlbetonskelett und flachgeneigten Pultdächern; Speisesaal: Holztragwerk auf Stützen
Bauzeit:	1983-1986
Fläche Speisesaal HNF:	1222 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	2985 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	26429 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	ca. 16150 TDM (Mensa)
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	keine Angabe
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	ca. 40000 TDM (Mensa und Zentralbibliothek)
Kostenstand; Index (1985=100):	ca. 1990; (ca. 116,4)

3.2.29 Universität Passau

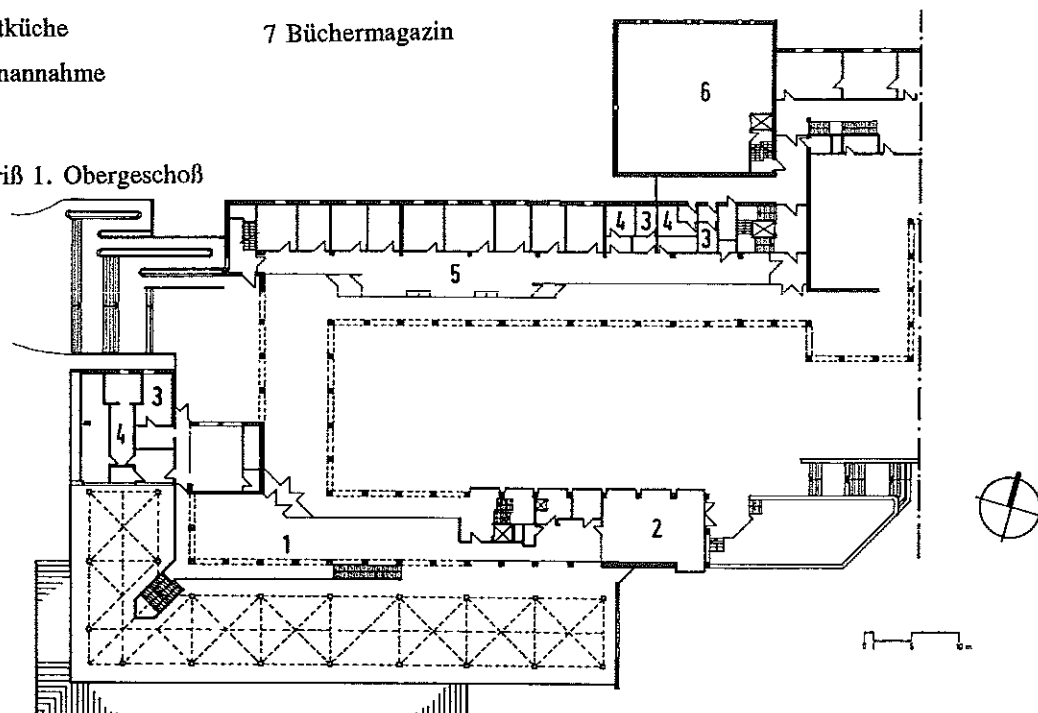
Mensa mit Studentenhaus, Innstraße

Grundriß Erdgeschoß



- | | |
|-----------------|---------------------|
| 1 Speiseausgabe | 5 Mensa-Anlieferung |
| 2 Speiseraum | 6 Technik |
| 3 Hauptküche | 7 Büchermagazin |
| 4 Warenannahme | |

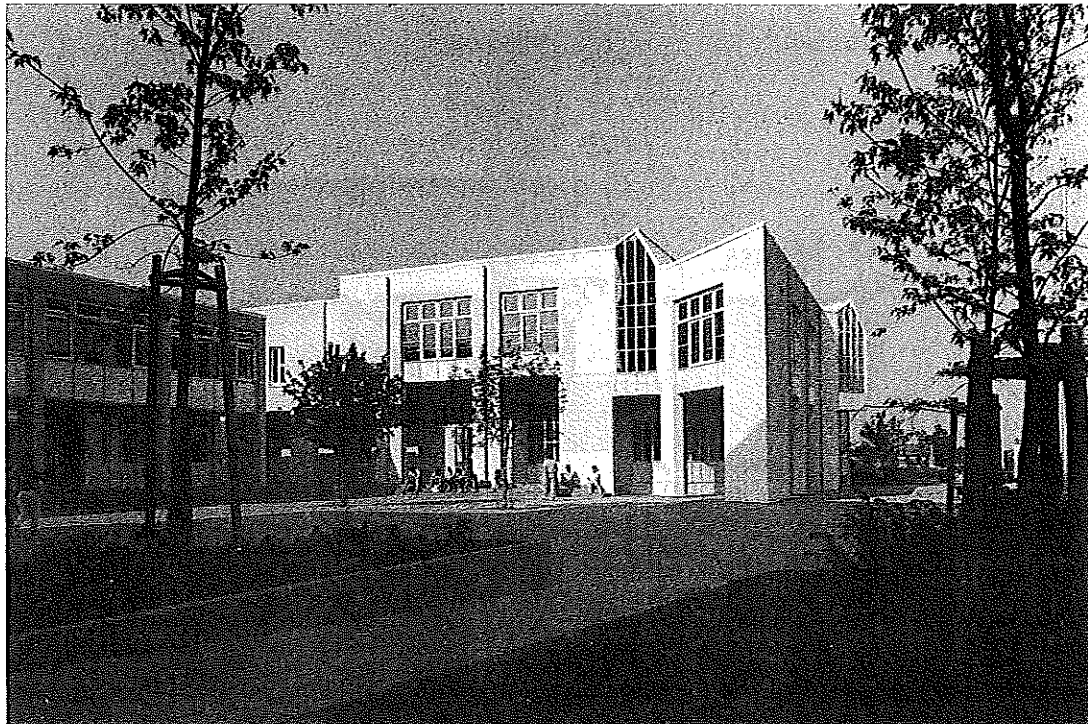
Grundriß 1. Obergeschoß



- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 1 Eingangshalle | 4 WC Herren |
| 2 Cafeteria | 5 Bibliotheksverwaltung |
| 3 WC Damen | 6 Büchermagazin |

3.2.30 Fachhochschule Pforzheim

Mensa, Tiefenbronner Straße



Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Karlsruhe
Planung:	Staatliches Hochbauamt Pforzheim

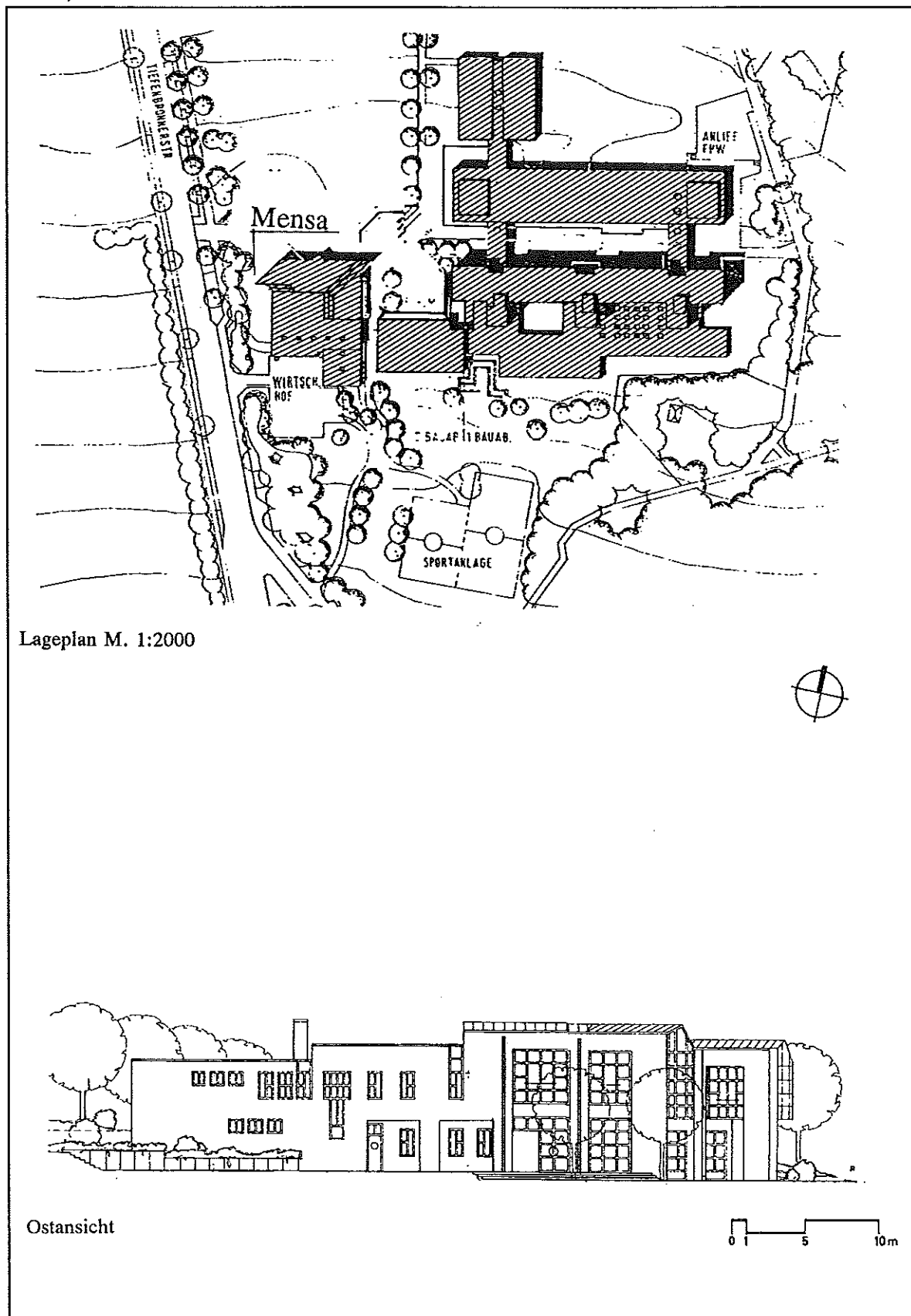
Betriebsdaten

Betriebsart:	Relaismensa
Zahl der Essen (1993):	1050
Speisesaalplätze:	180
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Checkkarten

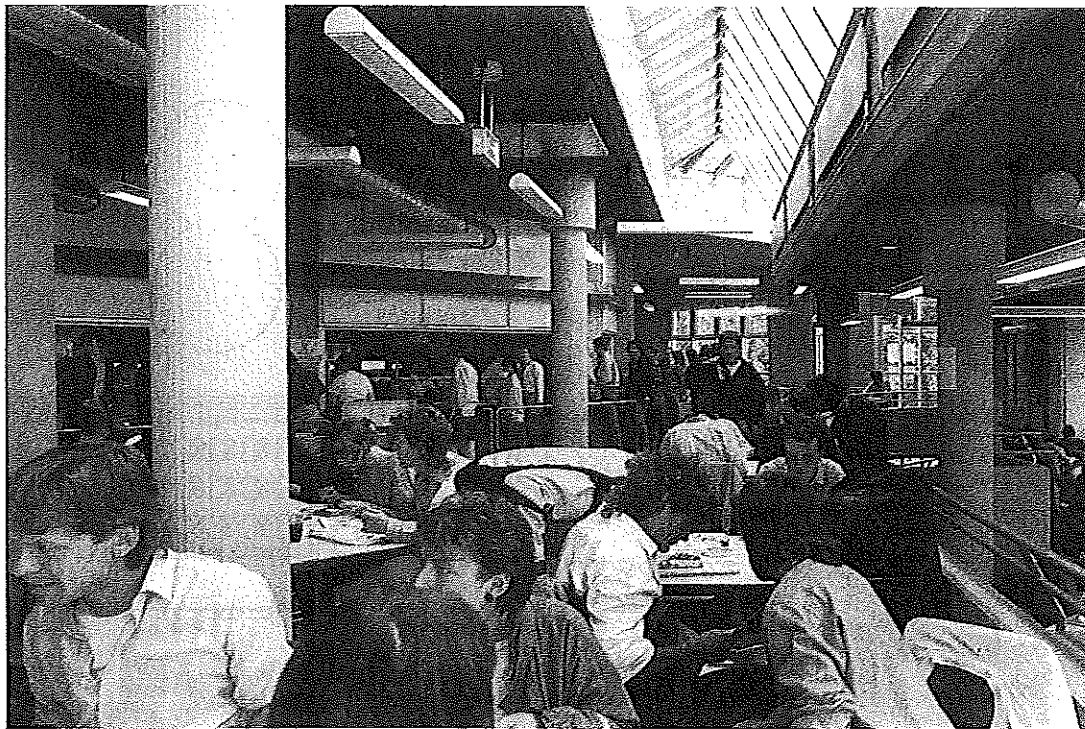
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (90 Plätze)
Veröffentlichungen:	FH für Wirtschaft Pforzheim, in Bauverwaltung 2/87

3.2.30 Fachhochschule Pforzheim Mensa, Tiefenbronner Straße



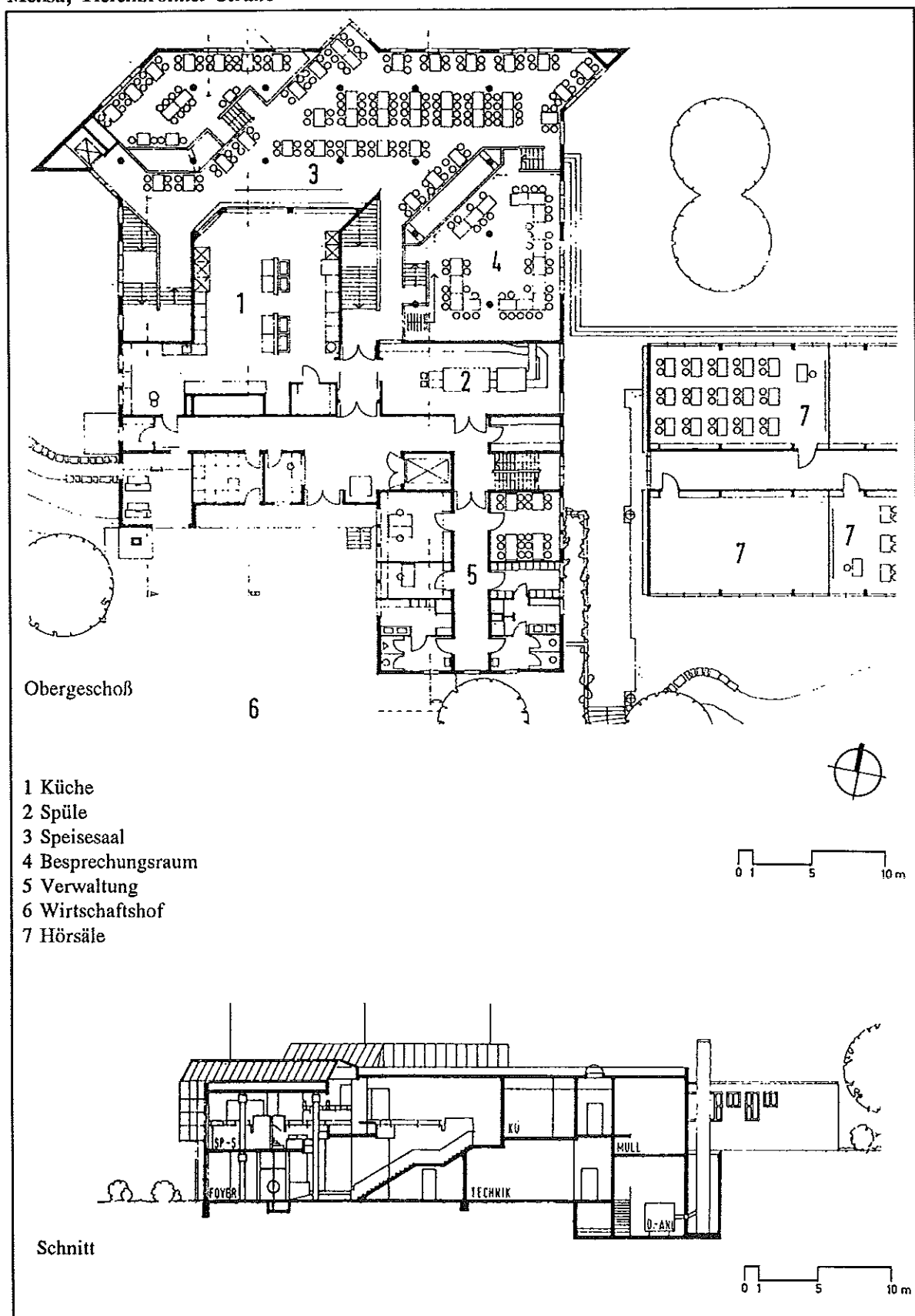
3.2.30 Fachhochschule Pforzheim Mensa, Tiefenbronner Straße



Baudaten

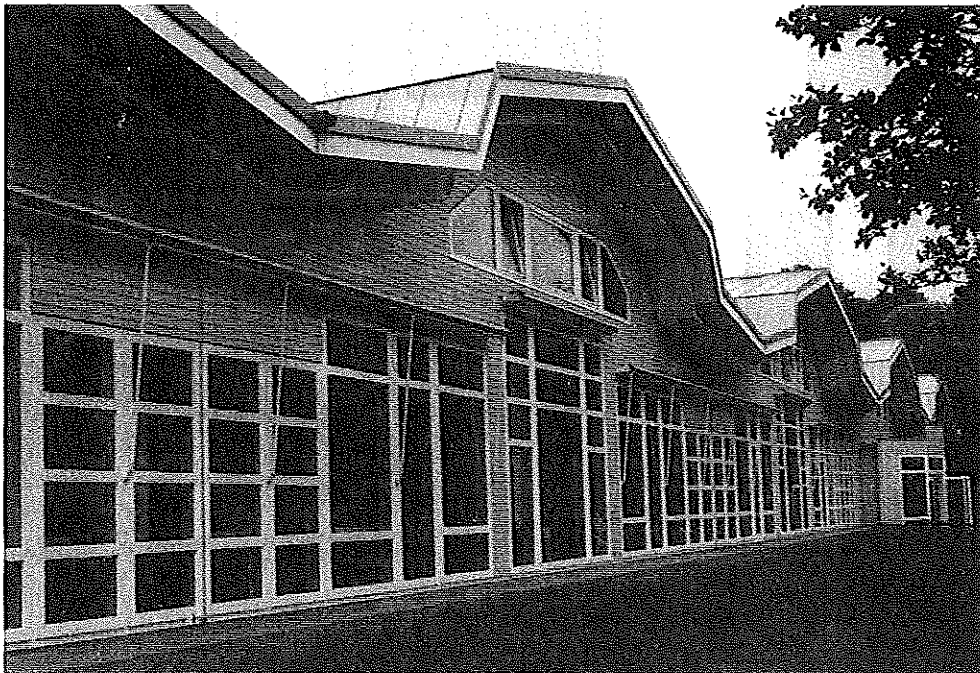
Baubeschreibung:	Zweigeschossiger Stahlbeton-Skelettbau mit massiven Außenwänden, Thermohaut weiß verputzt, teilweise unterkellert im Hang, Flachdächer mit großen Oberlichtern
Bauzeit:	1982-1985
Fläche Speisesaal HNF:	279 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	980 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	10052 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	4988 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	426 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	9600 TDM
Kostenstand:	1985

3.2.30 Fachhochschule Pforzheim Mensa, Tiefenbronner Straße



3.2.31 Universität Hohenheim, Stuttgart

Mensa Hohenheim



Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Hohenheim
Planung / Bauamt:	Universitätsbauamt Stuttgart und Hohenheim

Betriebsdaten

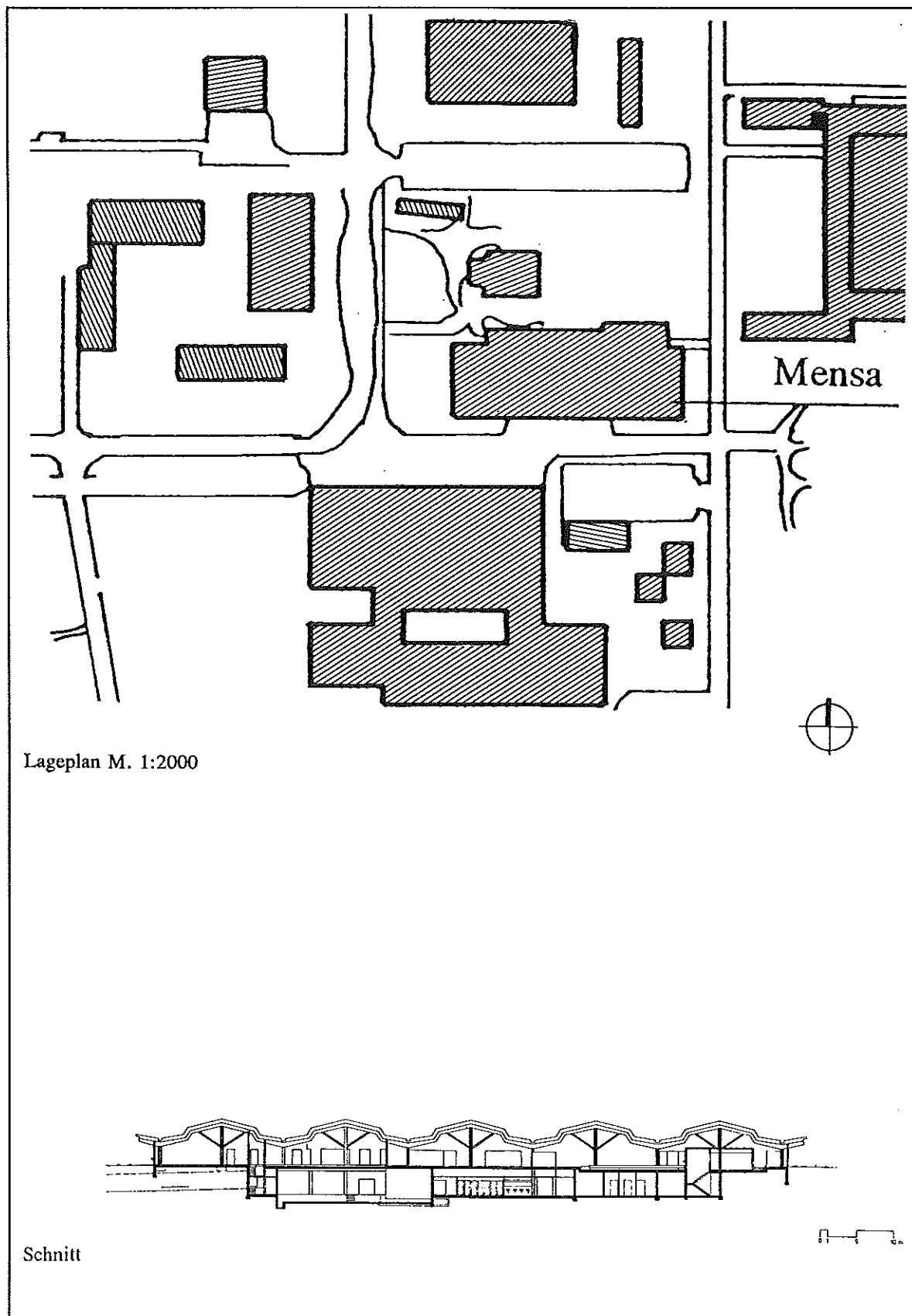
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2700
Speisesaalplätze:	520
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria (220 Plätzen)
----------------------------------	-------------------------

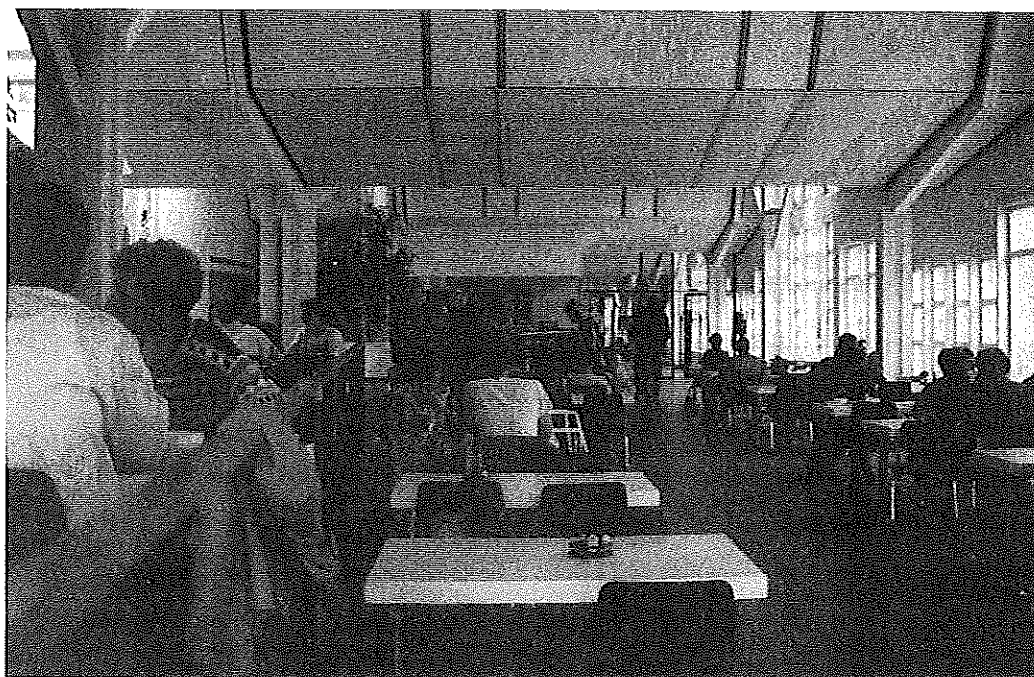
3.2.31 Universität Hohenheim, Stuttgart

Mensa Hohenheim



3.2.31 Universität Hohenheim, Stuttgart

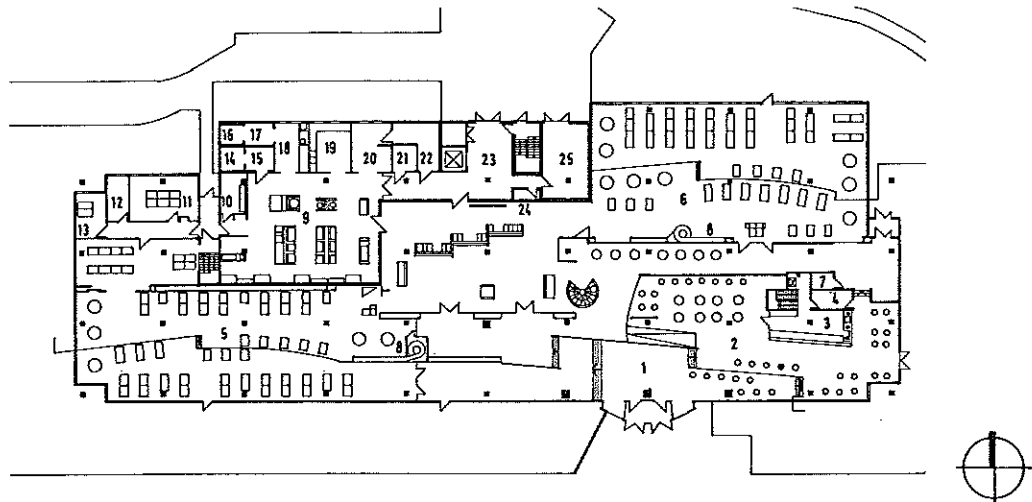
Mensa Hohenheim



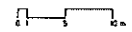
Baudaten

Baubeschreibung:	Holzskelettbaukonstruktion
Bauzeit:	1983-85
Fläche Speisesaal HNF:	883m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	2323m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	17500m ³
Kosten des Bauwerks SBK:	keine Angabe
(3.1-3.4)	
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	2200 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	15000 TDM
Kostenstand:	1985

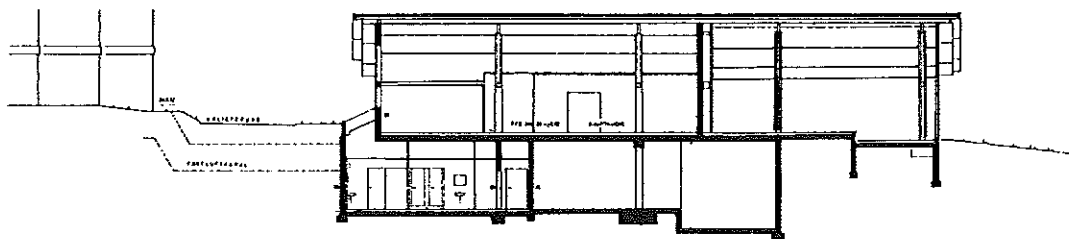
3.2.31 Universität Hohenheim, Stuttgart Mensa Hohenheim



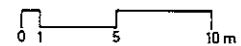
Grundriß Erdgeschoß



- | | | | |
|----|--------------------|----|---------------------|
| 1 | Eingangshalle | 14 | Küchenlager |
| 2 | Cafeteria | 15 | Tageslager |
| 3 | Ausgabe | 16 | Tiefkühlager |
| 4 | Spüle | 17 | Fleischkühlraum |
| 5 | Speisesaal 1 | 18 | Fleischverarbeitung |
| 6 | Speisesaal 2 | 19 | Kalte Küche |
| 7 | Beh. WC | 20 | Salatvorbereitung |
| 8 | Rückgabeband | 21 | Molkerei-Kühlraum |
| 9 | Küche | 22 | Gemüse Kühlraum |
| 10 | Küchenchef | 23 | Anlieferung |
| 11 | Personalspeisesaal | 24 | Putzraum |
| 12 | Büro Mensaleiter | 25 | Müllraum |
| 13 | Verwaltung | | |



Schnitt



3.2.32 Universität Trier

Mensa, Tarforster Höhe



Bauherr:	Land Rheinland-Pfalz
Betreiber:	Studentenwerk Trier
Planung/Bauamt:	Staatsbauamt Trier-Nord

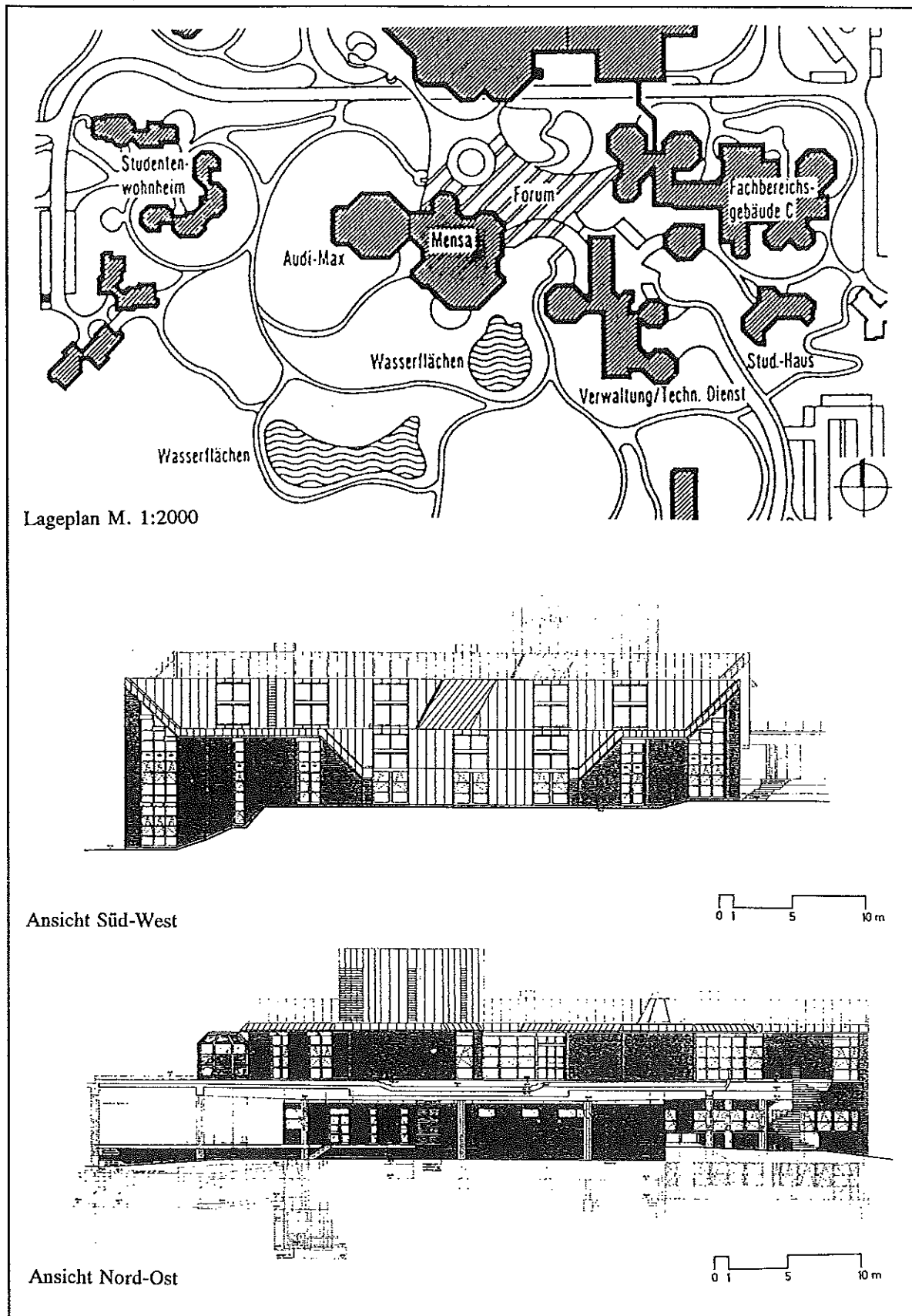
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	4100
Speisesaalplätze:	830
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

Weitere Merkmale

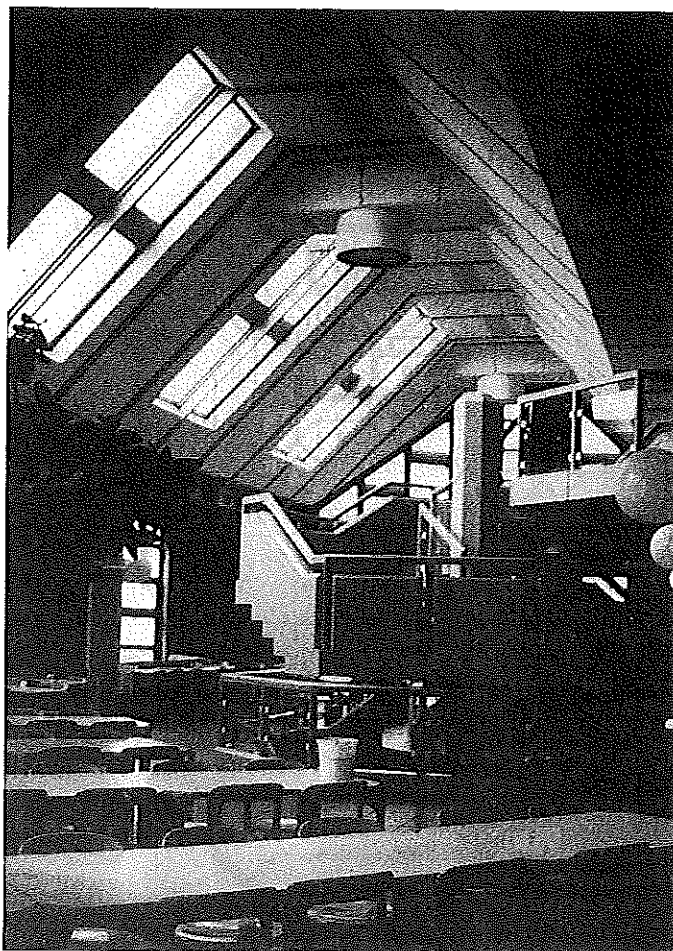
Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria
Besonderheiten:	Eingangshalle wird gleichzeitig als Foyer des Großen Hörsaales (Auditorium maximum) genutzt

3.2.32 Universität Trier Mensa, Tarforster Höhe



3.2.32 Universität Trier

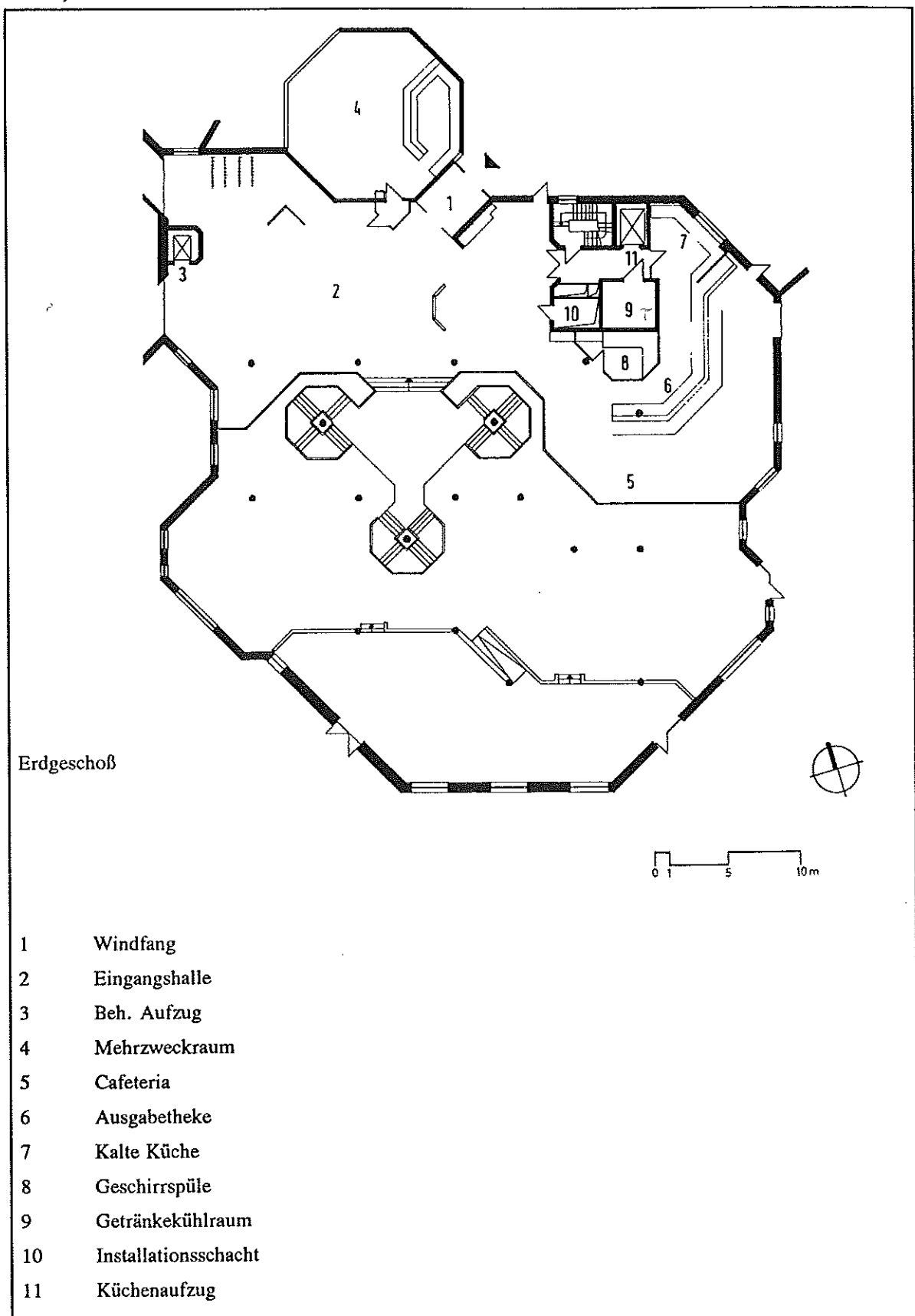
Mensa, Tarforster Höhe



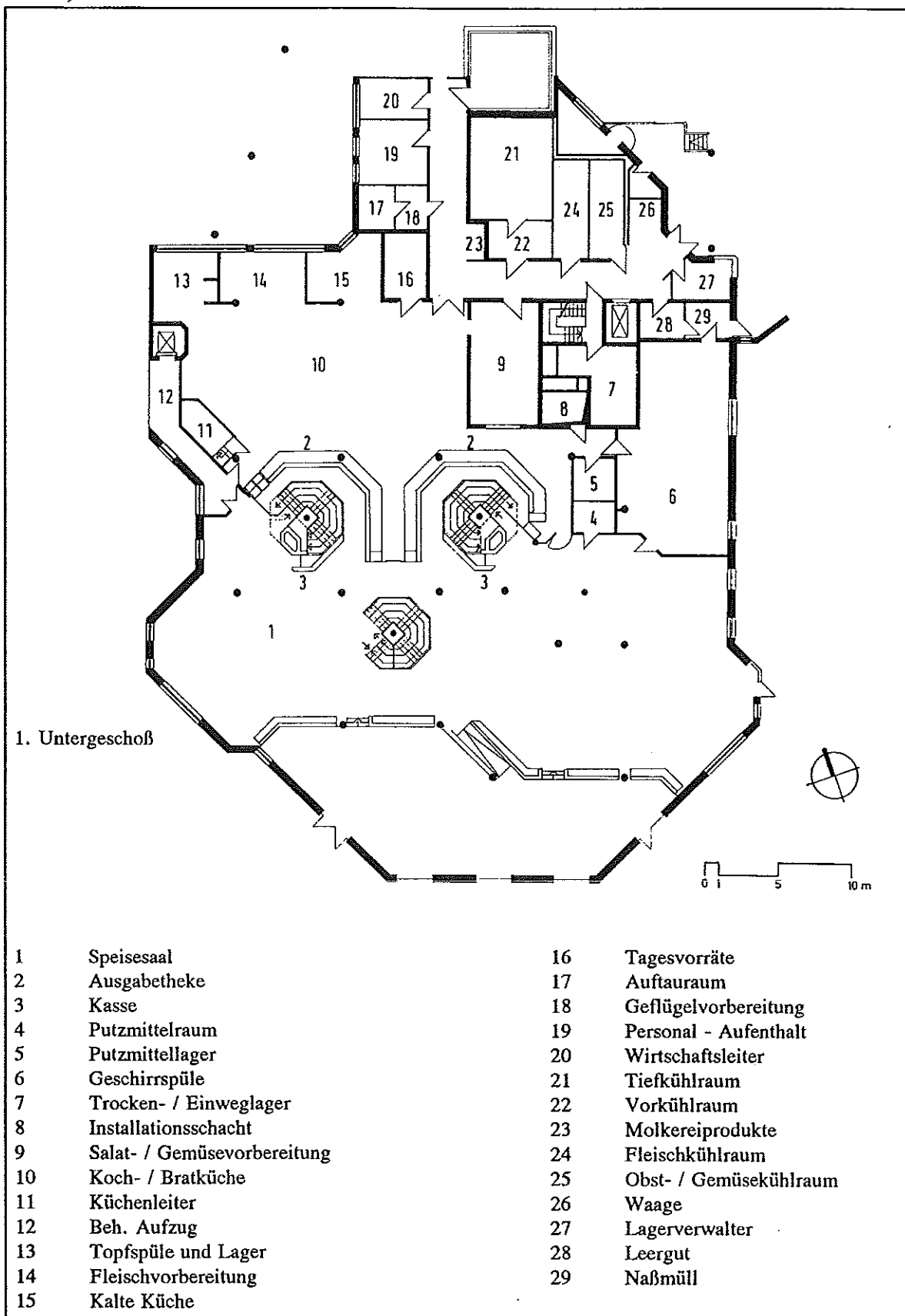
Baudaten

Baubeschreibung:	Terrassenförmig abgesetzter Stahlbetonbau mit rot verklankerten Außenwänden; talseitig abgestufte kupferverkleidete Sheddächer
Bauzeit:	1985-88
Fläche Speisesaal HNF:	1140 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	2471 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	18395 m ³
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4):	11163 TDM
Kosten Ersteinrichtung (4.2-4.4,4.9):	keine Angabe
Gesamtbaukosten GBK (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	13512 TDM
Kostenstand; Index (1985=100):	1993; 137,4

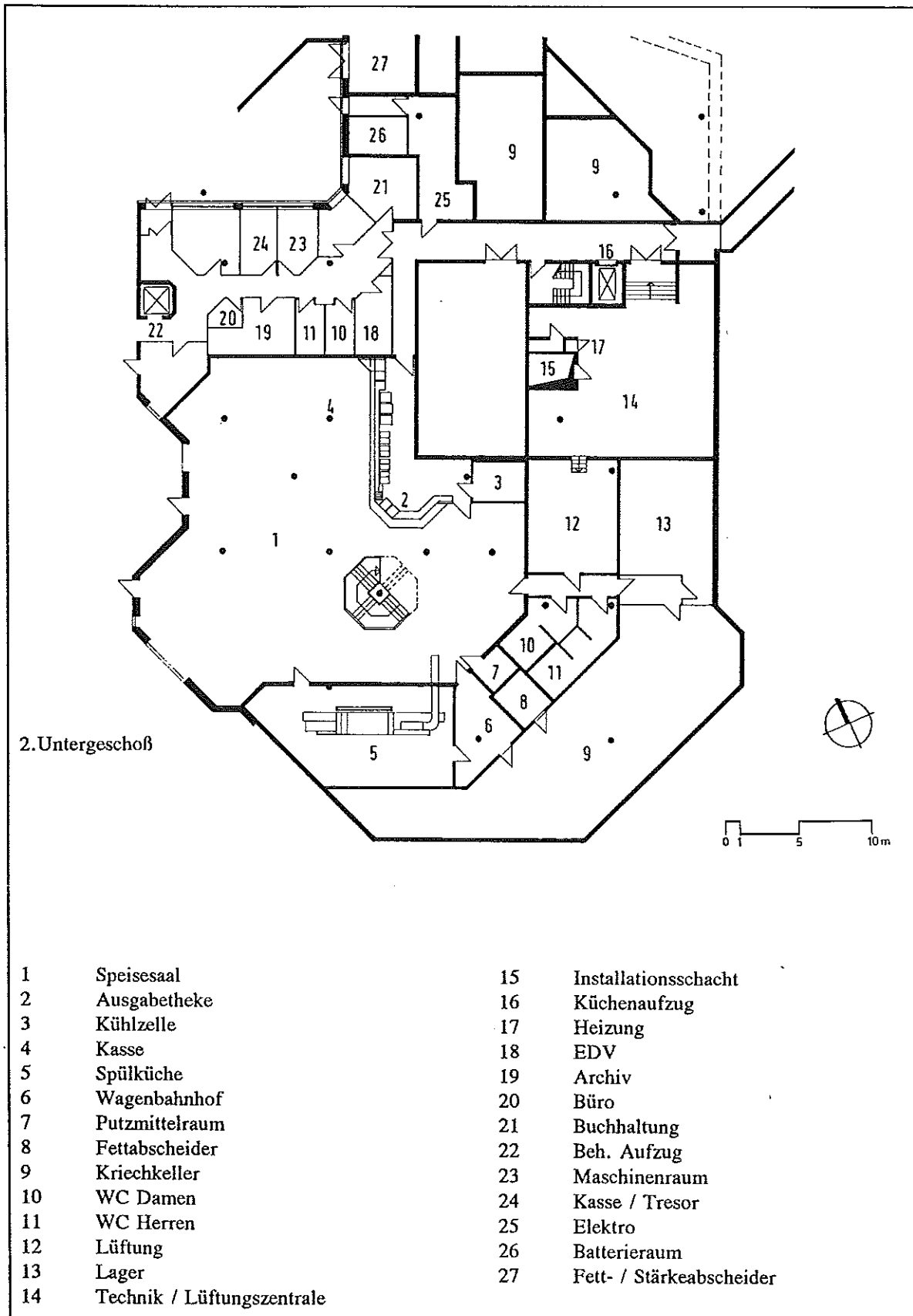
3.2.32 Universität Trier Mensa, Tarforster Höhe



3.2.32 Universität Trier Mensa, Tarforster Höhe

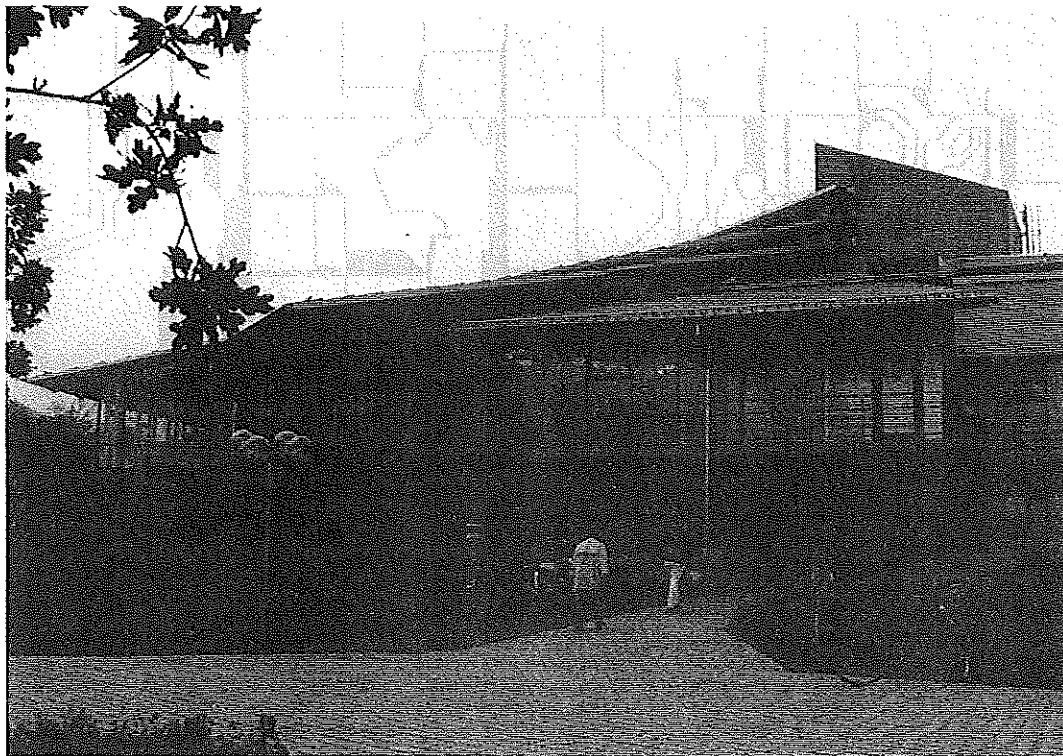


3.2.32 Universität Trier Mensa, Tarforster Höhe



3.2.33 Universität Ulm

Mensa I, James-Franck-Ring



Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Ulm
Planung:	Architekten Auer + Weber, Stuttgart
Bauamt:	Staatl. Hochbau- und Universitätsbauamt Ulm

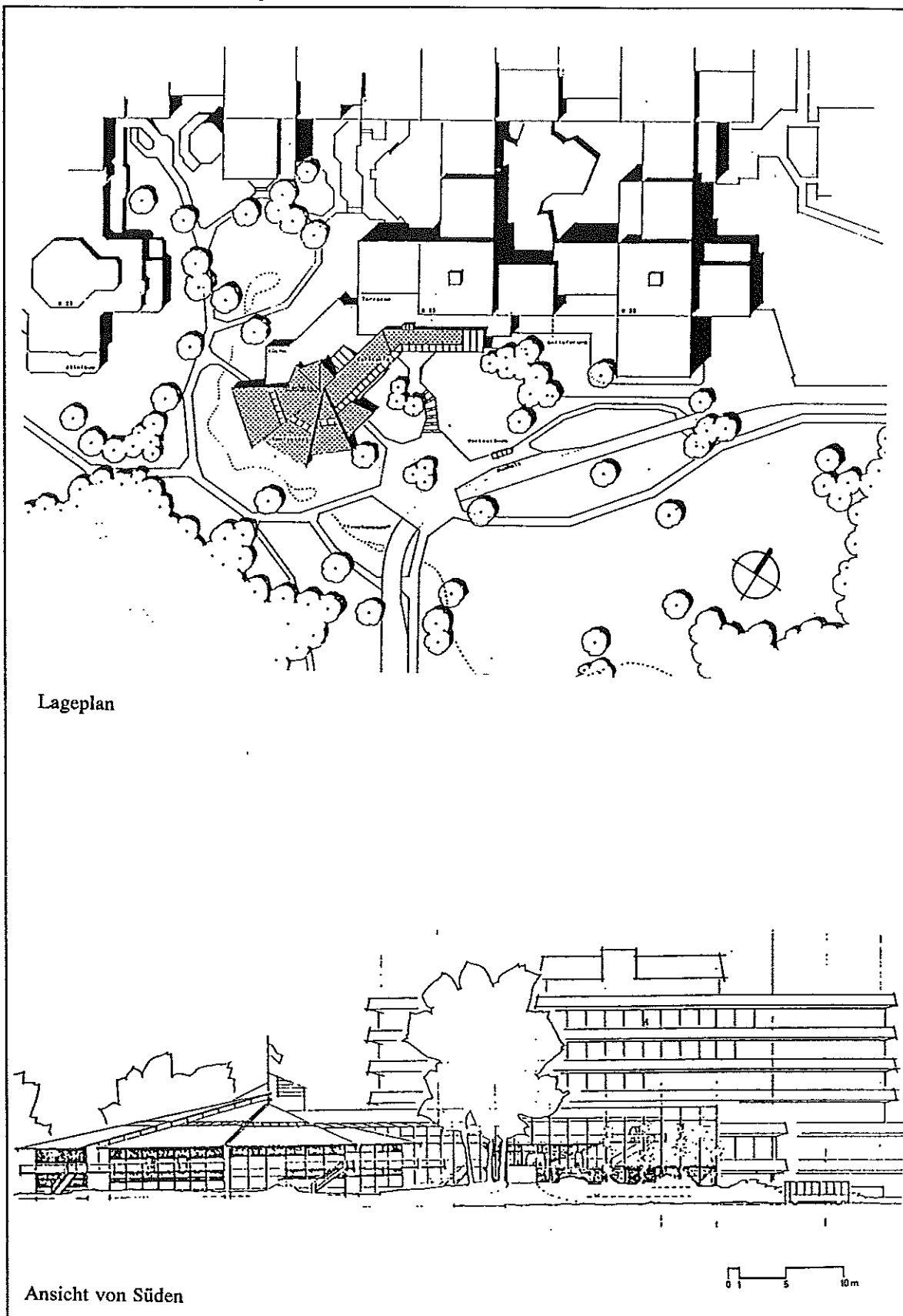
Betriebsdaten

Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen (1993):	2800
Speisesaalplätze:	532
Ausgabesystem:	Cafeteria-Line
Bezahlungssystem:	Barzahlung

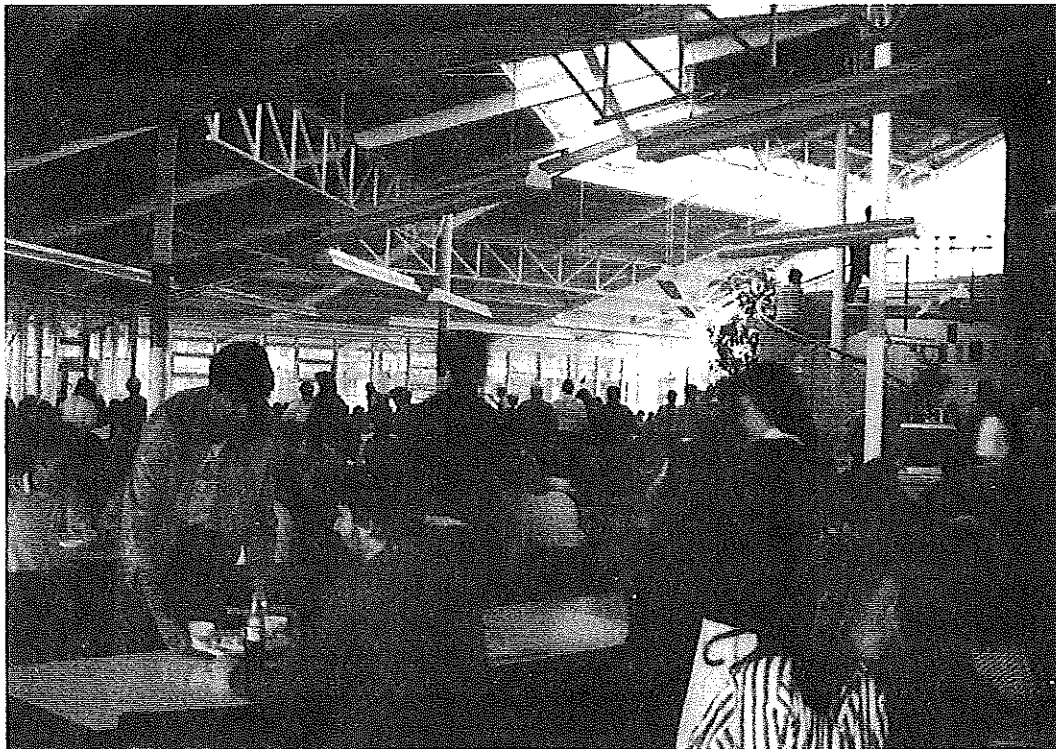
Weitere Merkmale

Bewirtschaftete Ergänzungsräume:	Cafeteria im Foyer des Hauptgebäudes
Nebennutzungen:	Lernmittelverkauf
Besonderheiten:	Realisation nach Umplanung des ursprünglichen Wettbewerbserfolges von 1981

3.2.33 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



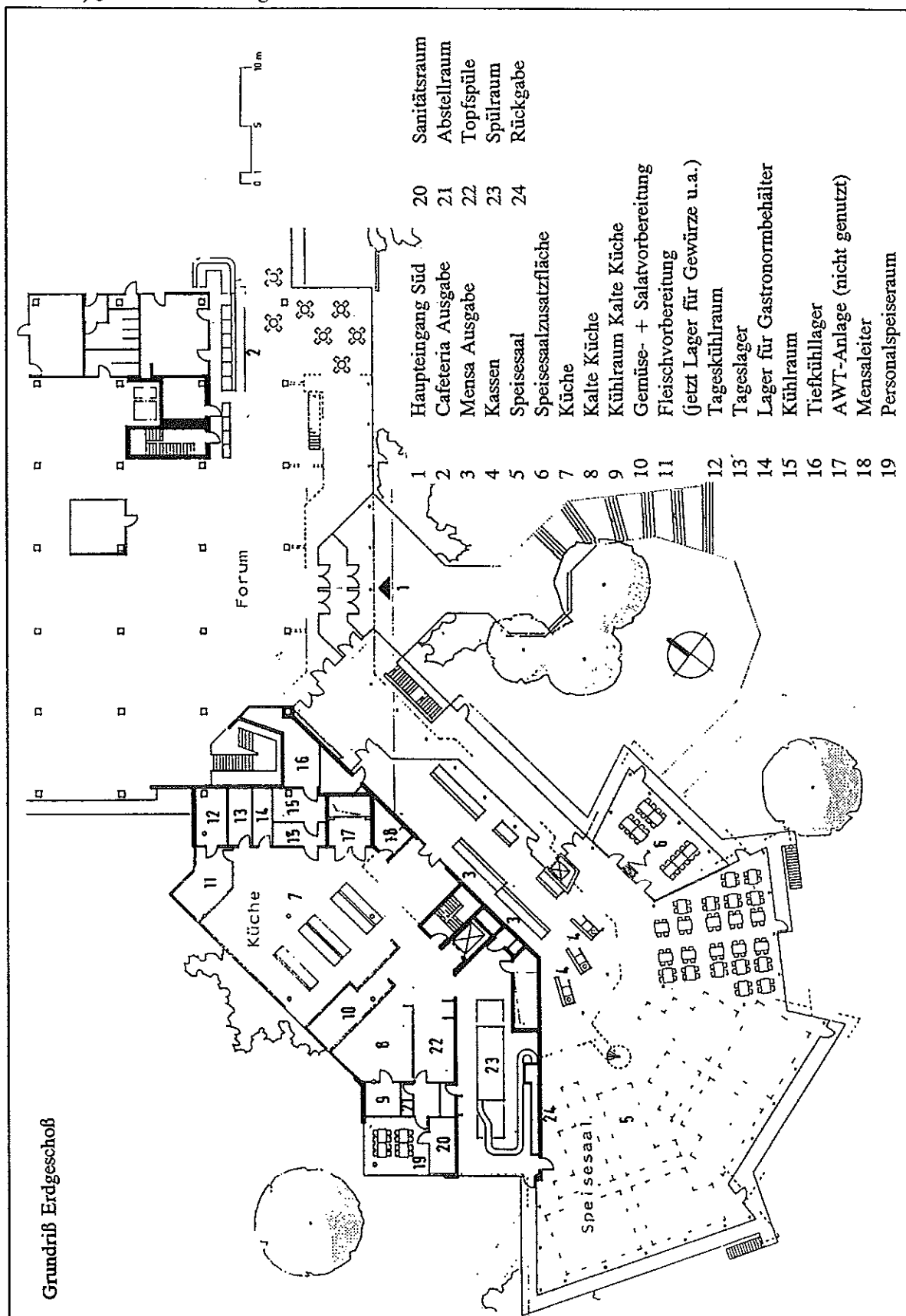
3.2.33 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



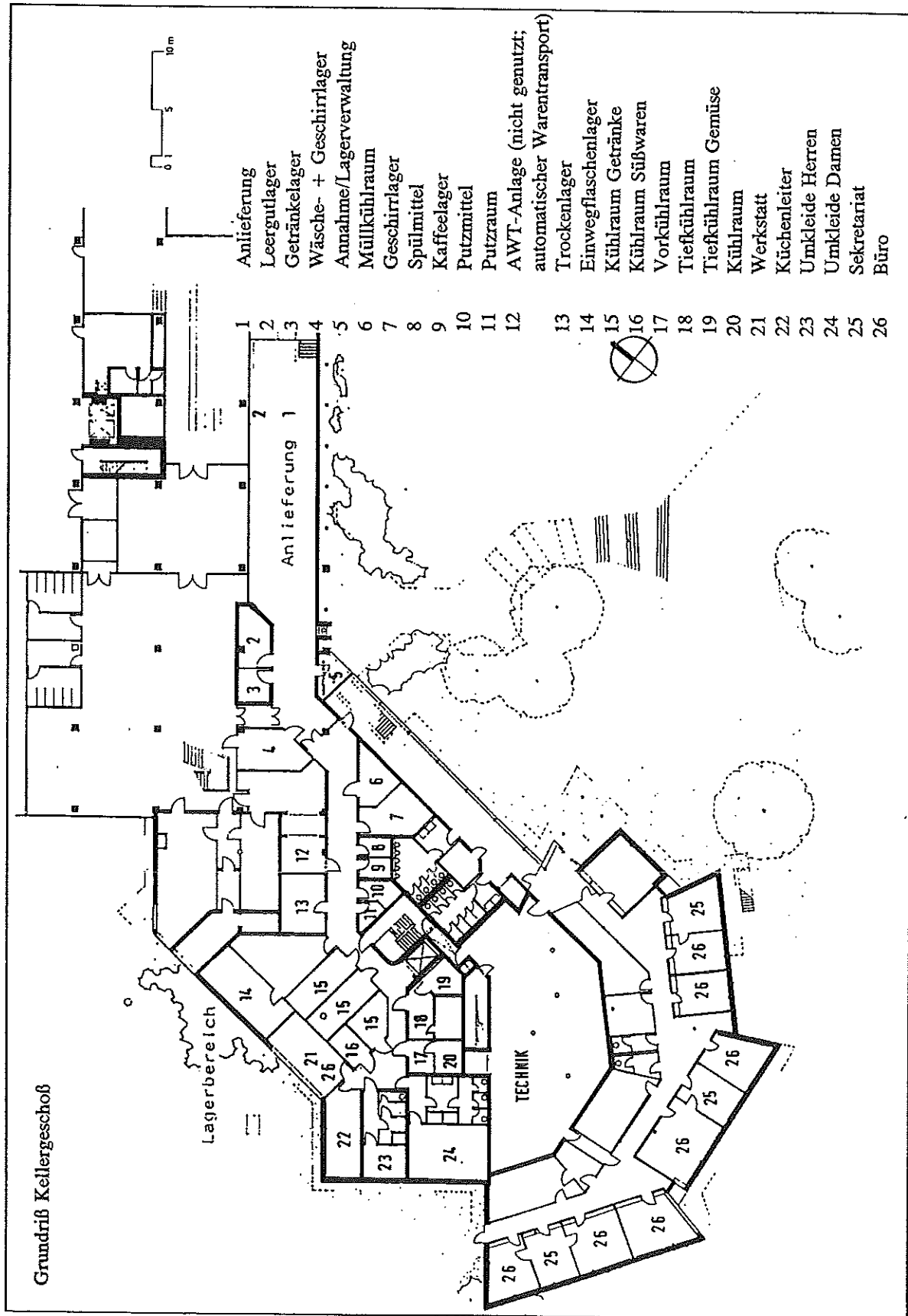
Baudaten

Baubeschreibung:	Vieleckgrundriß, weitgehend Betonkonstruktion, Speisesaal und Cafeteria als Stahl-Glas-Konstruktion, geneigte Metalldächer, Innenbereiche holzverkleidet
Bauzeit:	10/1986 -07/1989
Fläche Speisesaal HNF:	847 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	2538 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	21375 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	15700 TDM
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	1200 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	22000 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	5/91; (124,3)

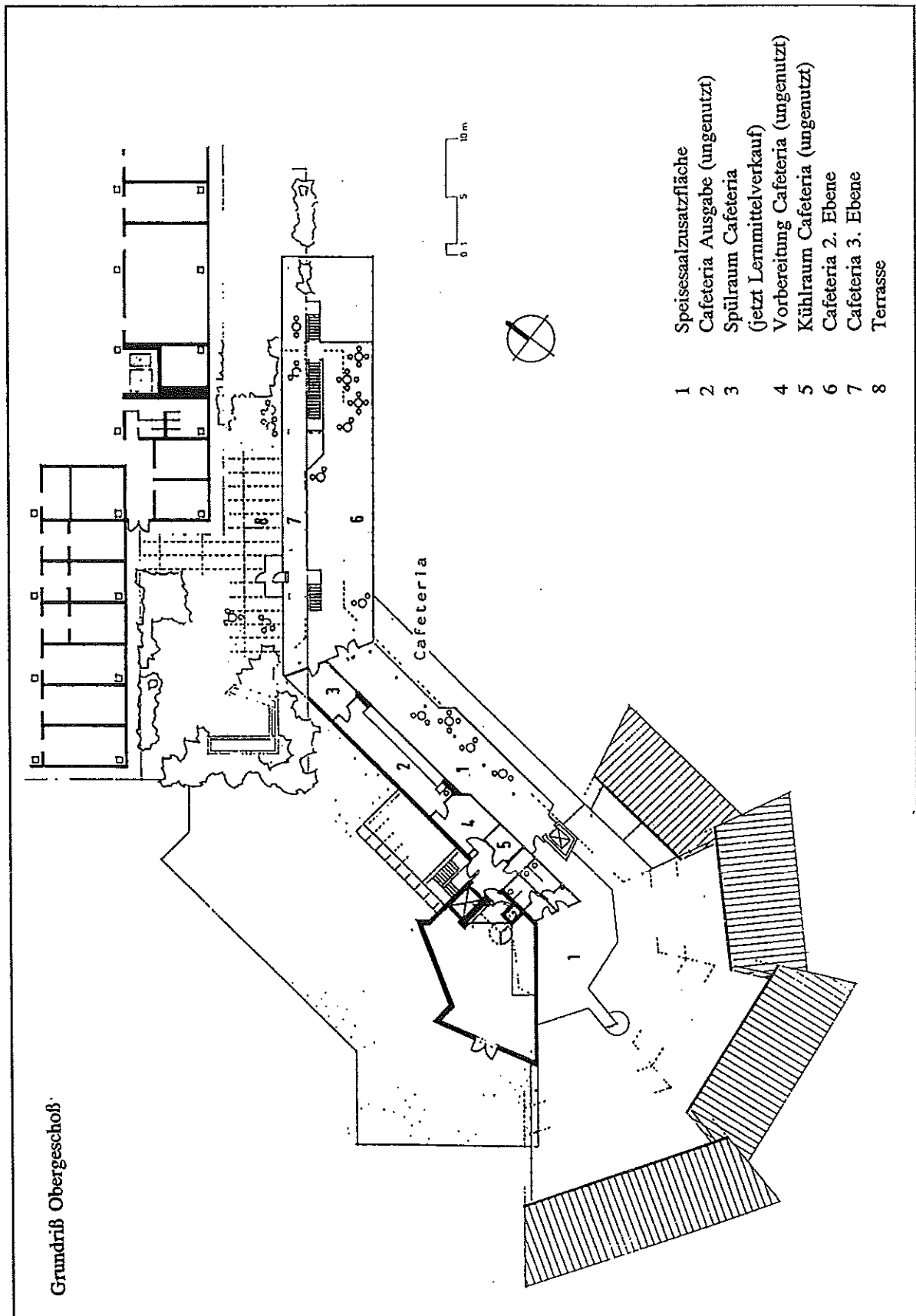
3.2.33 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



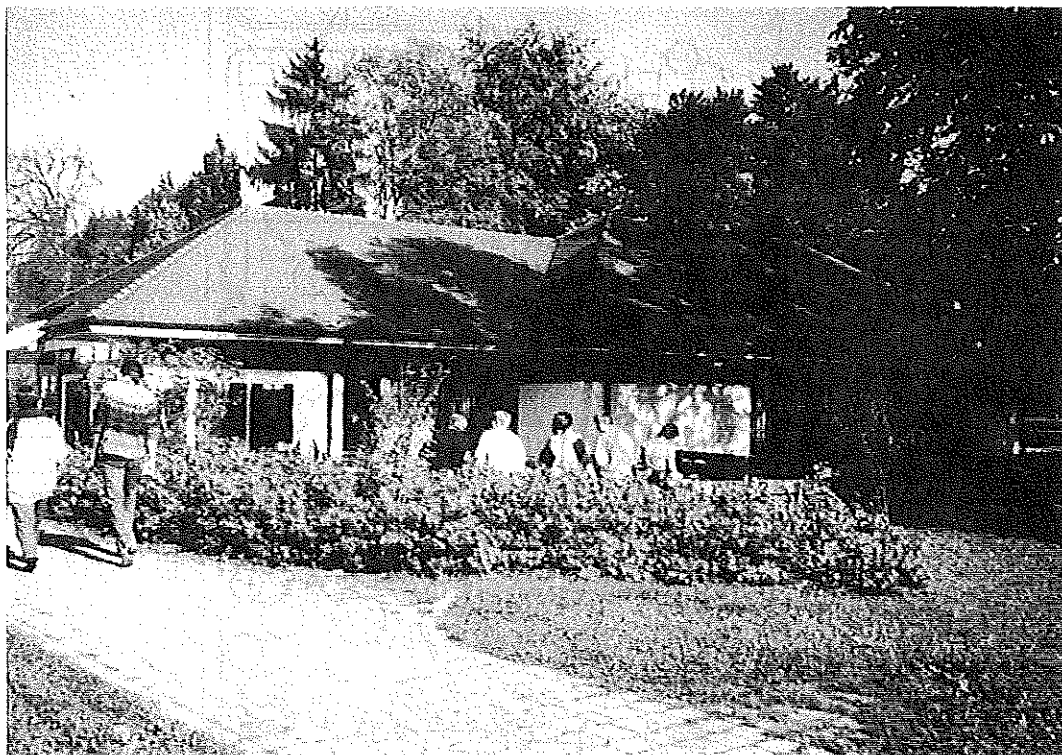
3.2.33 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



3.2.33 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



**3.2.34 Pädagogische Hochschule Weingarten /
Fachhochschule Ravensburg-Weingarten
Relaismensa Weingarten, Doggenriedstraße**

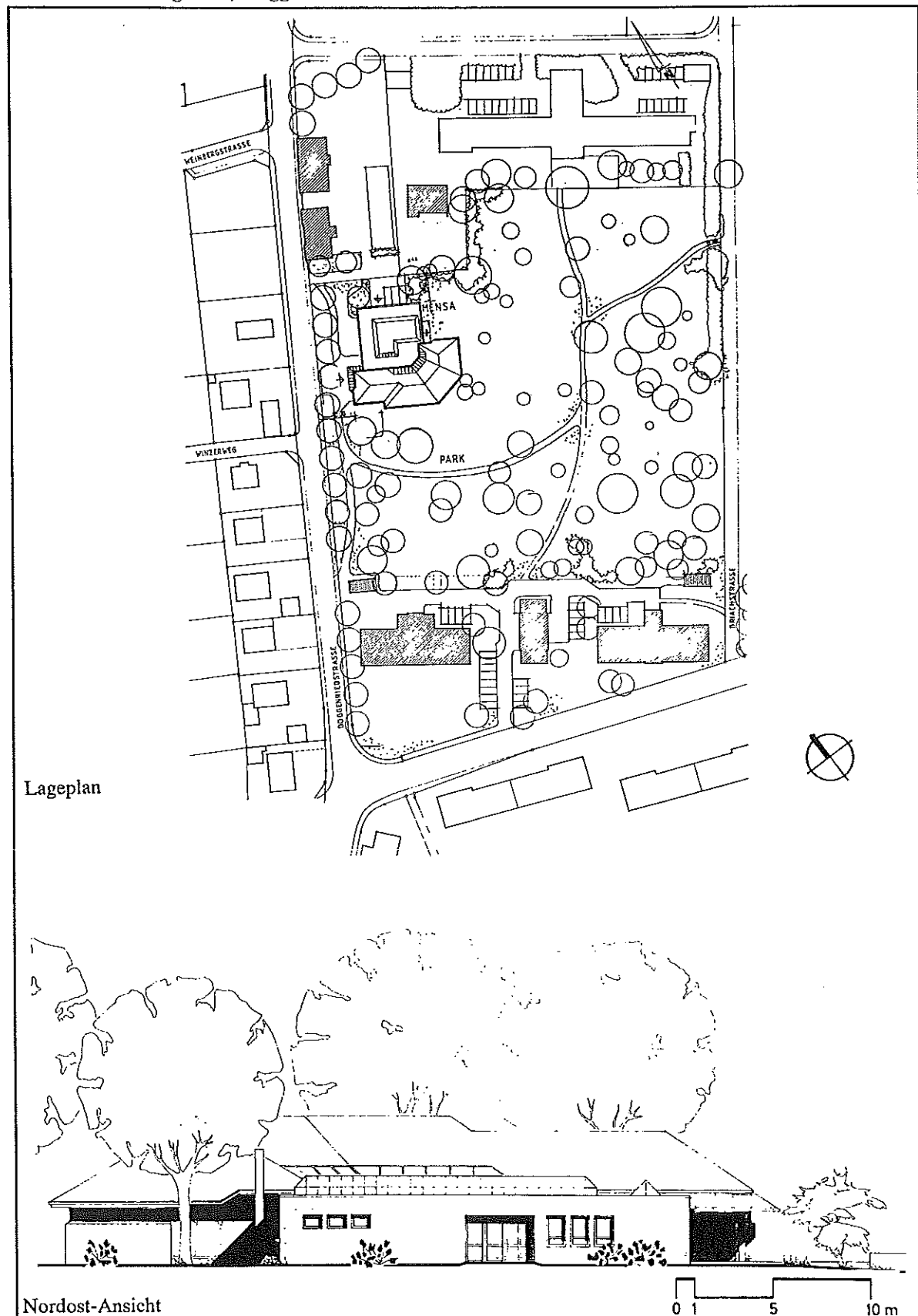


Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Bauamt/Planung:	Staatl. Hochbauamt I Ravensburg
Betreiber:	Studentenwerk Konstanz

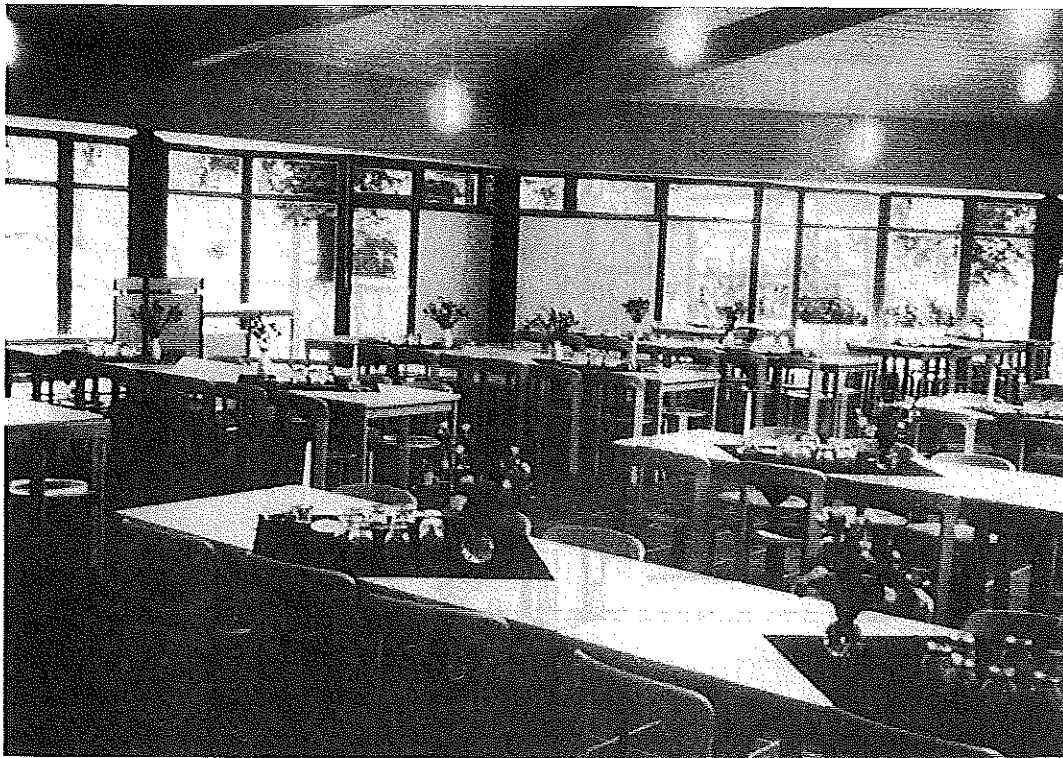
Betriebsdaten

Betriebsart:	Relaismensa
Zahl der Essen (1993):	800
Speisesaalplätze:	200
Ausgabesystem:	Theken
Bezahlungssystem:	Barzahlung

**3.2.34 Pädagogische Hochschule Weingarten /
Fachhochschule Ravensburg-Weingarten
Relaismensa Weingarten, Doggenriedstraße**



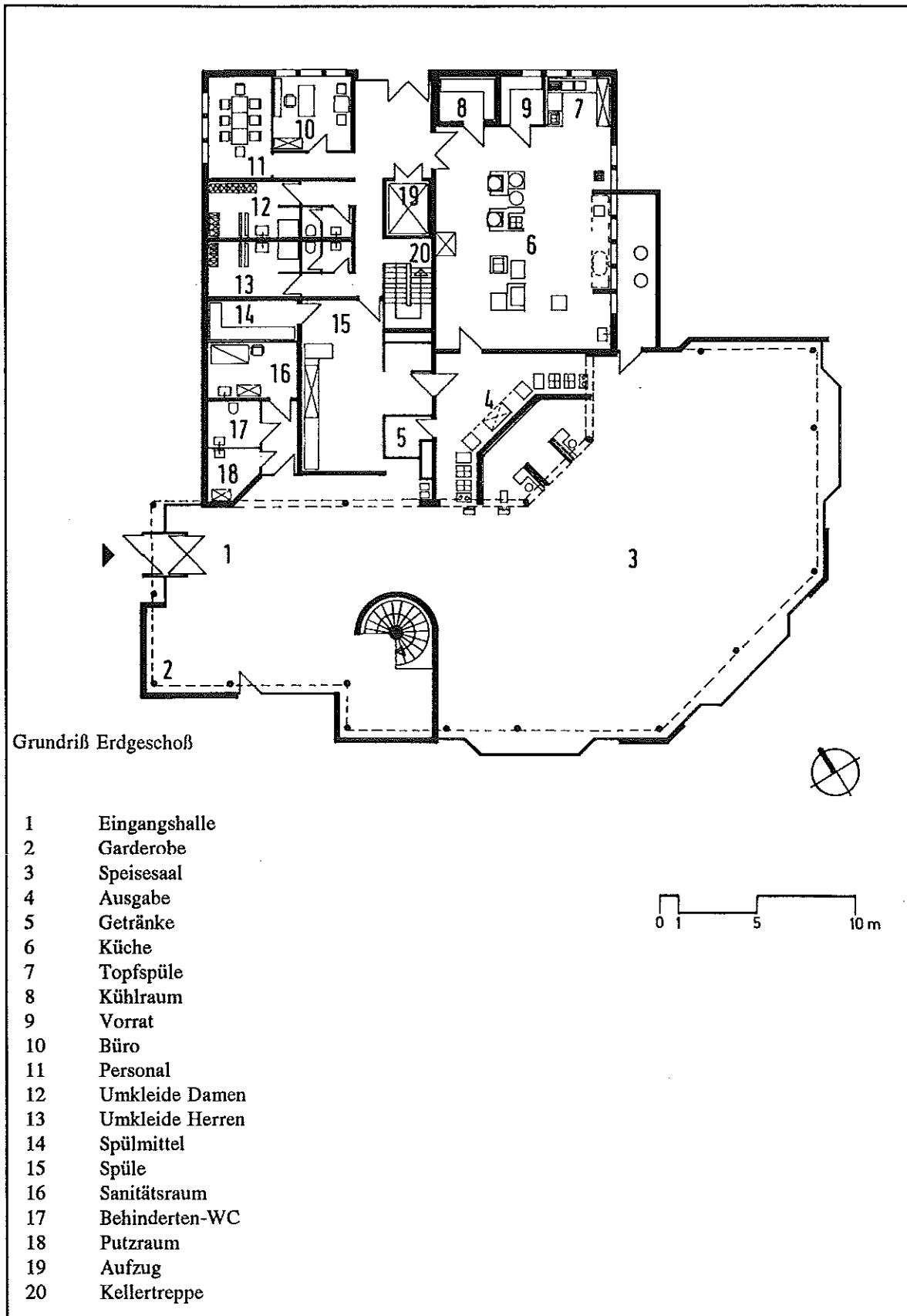
**3.2.34 Pädagogische Hochschule Weingarten /
Fachhochschule Ravensburg-Weingarten
Relaismensa Weingarten, Doggenriedstraße**



Baudaten

Baubeschreibung:	eingeschossiger Bau; Speisesaal und Eingangshalle: fächerförmige Leimbindertragkonstruktion mit Walmdach; Küchenbereich: Massivbau mit Flachdach; vollunterkellert (Lager, Technik, WC's)
Bauzeit:	10/1985 -02/1987
Fläche Speisesaal HNF:	320 m ²
Hauptnutzfläche HNF gesamt:	712 m ²
Brutto-Rauminhalt BRI:	5951 m ³
Kosten des Bauwerks SBK	
(3.1-3.4):	keine Angaben
Kosten Ersteinrichtung	
(4.2-4.4,4.9):	250 TDM
Gesamtbaukosten GBK	
(1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9):	3600 TDM
Kostenstand; Index (1985 = 100):	1987; (103,3)

**3.2.34 Pädagogische Hochschule Weingarten /
Fachhochschule Ravensburg-Weingarten
Relaismensa Weingarten, Doggenriedstraße**



4. Langdokumentationen ausgewählter Mensa-Neubauten seit 1985

4.1 Auswahlprinzip

Aufgabe dieses Kapitels ist es, acht ausgewählte Mensen in ausführlicher Form zu dokumentieren. Die Auswahl dieser Mensen erfolgte unter dem Gesichtspunkt, einen repräsentativen Querschnitt verschiedener Typen von Mensen zu bilden. Für die Typenbildung wurden sowohl quantitative als auch qualitative Merkmale herangezogen:

Auswahl nach Zahl der Sitzplätze: Die Sitzplatz-Zahl der dokumentierten Mensen bewegt sich zwischen 65 und 910 Plätzen. Sieht man von den beiden Kleinstmensen in Frankfurt (Städelschule) und Essen (Folkwang-Schule) ab, dann beläuft sich die durchschnittliche Sitzplatzzahl auf ca. 400 Plätze.

Kleine Mensa: **TU Hamburg-Harburg.** Die Mensa in Hamburg-Harburg verfügt über 300 Sitzplätze und liegt damit im unteren Größenbereich der dokumentierten Mensen. Hinzu kommen als weitere Charakteristika, daß die Mensa die einzige Verpflegungseinrichtung auf dem Campus der TU Hamburg-Harburg ist und daß die Cafeteria in die Räumlichkeiten der Mensa integriert ist.

Mittlere Mensa: **Universität Ulm.** Die Mensa in Ulm war zunächst für 404 Sitzplätze konzipiert und verfügt heute über 532 Sitzplätze. Am neuen Hauptstandort der Universität auf dem Oberen Eselsberg mit seinem Campuscharakter existieren neben der Mensa nur noch zwei Cafeterien.

Große Mensa: **Nürnberg.** Die Mensa in Nürnberg ist sowohl für die Friedrich-Alexander-Universität als auch für die Georg-Simon-Ohm-Fachhochschule zuständig. Die Mensa ist zusammen mit einem Studentenhaus und der Studentenwerksverwaltung in einem Gebäude untergebracht. Sie wurde ursprünglich für 1630 Sitzplätze konzipiert, verfügt heute über 910 Plätze und ist damit die größte der dokumentierten Mensen.

Auswahl nach Organisationsform und Betriebsart: Neben der Größe unterscheiden sich die Mensen vor allem auch danach, wie das System der Essensversorgung organisiert ist. Die Mensen können vor allem danach differenziert werden, ob sie als Zentralmensa (bzw. Haupt- oder Produktionsmensa) alle Funktionen eines Mensabetriebs abdecken oder ob lediglich einzelne Funktionsbereiche arbeitsteilig vorhanden sind (Relaismensa, Ausgabemensa).

Zentralmensa: **Gesamthochschule Kassel Universität.** Die Mensa am Holländischen Platz wurde von Anfang an als zentrale Produktionsmensa konzipiert, die u.a. Teilleistungen für andere Mensen erbringt. Sie verfügt über 600 Sitzplätze und gehört damit eher zu den größeren der dokumentierten Mensen.

Ausgabemensa: **Fachhochschule Hannover.** Bei der Mensa in Hannover handelt es sich um eine Mensa ohne eigene Küche. Das Essen wird fertig zubereitet von der Hauptmensa der Universität Hannover angeliefert und nur noch portioniert und ausgeteilt. Als weitere Besonderheit kommt hinzu, daß die Mensa ohne Aufnahme in den Rahmenplan als kleine Baumaßnahme besonders preisgünstig errichtet wurde. Sie verfügt gegenwärtig über 190 Sitzplätze.

Auswahl nach Standort: Der Standort einer Mensa beeinflusst erheblich die mögliche Essensbeteiligung. Unterschieden werden kann zwischen Campusmensa und Stadtmensa. Liegt die Mensa als einzige Verpflegungseinrichtung auf dem Campus einer Hochschule, die sich zudem noch außerhalb der Stadt befindet, dann ist mit einer größeren Essensbeteiligung zu rechnen als bei einer Mensa, die mitten in der Stadt liegt, umgeben von weiteren Verpflegungsangeboten vorwiegend privater Anbieter.

Campusmensa: **Universität Trier.** Die Mensa liegt auf dem Campusgelände der Universität Trier außerhalb der Stadt auf der Tarforster Höhe. Neben der Mensa existieren drei Cafeterien auf dem Campusgelände, die das dortige Essensangebot ergänzen. Die geplante Essenskapazität von 2400 Essen mußte auf gegenwärtig 4100 erhöht werden. Mit ursprünglich geplanten 736 und heutigen 830 Sitzplätzen ist die Trierer Mensa die zweitgrößte der dokumentierten Mensen. Im Gebäude ist zusätzlich das Audi-Max untergebracht.

Stadtmensa: **Fachhochschule München.** Die Mensa der Fachhochschule München liegt im Stadtgebiet von München. Trotz der Nähe weiterer Einrichtungen der TU München liegen die derzeitigen Essenszahlen etwas unter dem Planungsansatz von täglich 3000 Essen. Die Mensa verfügt über 700 Sitzplätze und ist gemeinsam mit einer Bibliothek in einem Gebäude untergebracht.

Auswahl nach sonstigen Merkmalen: Unter den weiteren Merkmalen, die für die Bedarfsbemessung einer Mensa von Bedeutung sind, erscheint die Integration der Cafeteria in die eigentliche Mensa von besonderer Bedeutung. Wenn der Speisesaal und weitere Funktionsbereiche sowohl für das Mensaangebot als auch für das Cafeteriaangebot genutzt wird, dann ergeben sich hieraus besondere Flächenanforderungen.

Integrierte Mensa: **Fachhochschule Mönchengladbach.** Während die weitaus meisten Mensagebäude über getrennte Räumlichkeiten für die Mensa und die Cafeteria verfügen, sind in Mönchengladbach beide Verpflegungsangebote zusammengelegt. Nach Aussagen von Planern und Betreibern liegt der Vorteil einer solchen Lösung in der besseren Ausnutzung des Speisesaals, der Nachteil in der fehlenden Entlastung des Speisesaals während der Stoßzeiten. Die Mensa in Mönchengladbach verfügt über 350 Sitzplätze und gehört somit eher zu den kleinen Mensen. Als weitere Besonderheit kommt hinzu, daß die Planung dieser Mensa ganz wesentlich durch den eingeschränkten Finanzrahmen bestimmt wurde.

4.2 Langdokumentationen

Die Langdokumentation der acht ausgewählten Mensen orientiert sich an folgendem Darstellungsmuster:

1. Zunächst wird die jeweilige Hochschule mit ihrer Struktur, ihren Standorten und ihren Studierenden- und Bedienstetenzahlen vorgestellt.
2. Im Abschnitt "Planungsgeschichte" wird die Geschichte der Mensa von der ersten Planungs idee bis zur Inbetriebnahme nachgezeichnet.
3. Der Abschnitt "Städtebauliche Situation" ordnet Gebäude und Standort der Mensa in die größeren städtebaulichen Zusammenhänge ein.
4. Der Abschnitt "Baubeschreibung" erläutert die Gestaltung, Materialwahl, Erschließung, Geschossigkeit und Kubatur des Mensagebäudes.
5. Im Abschnitt "Gesamtorganisation der Essensversorgung" wird dargestellt, wie die dokumentierte Mensa in die arbeitsteilige Organisation der Verpflegungseinrichtungen des jeweiligen Studentenwerks eingebunden ist.

6. Der Abschnitt "System der Essensversorgung" behandelt die räumlichen und funktionalen Abläufe und Besonderheiten im Betriebsbereich der Mensa. Dieser Abschnitt ist in weitere Teile untergliedert:

- Anlieferung
- Lager
- Vorbereitung und Zubereitung
- Ausgabe
- Rücknahme und Spüle
- Entsorgung

7. Der Abschnitt "Funktionsabläufe im Gastbereich" beschreibt ergänzend zum vorhergehenden Abschnitt die verschiedenen Stationen, die der Gast auf seinem Weg durch die Mensa durchläuft. Dementsprechend gliedert sich dieser Abschnitt in folgende weiteren Teile:

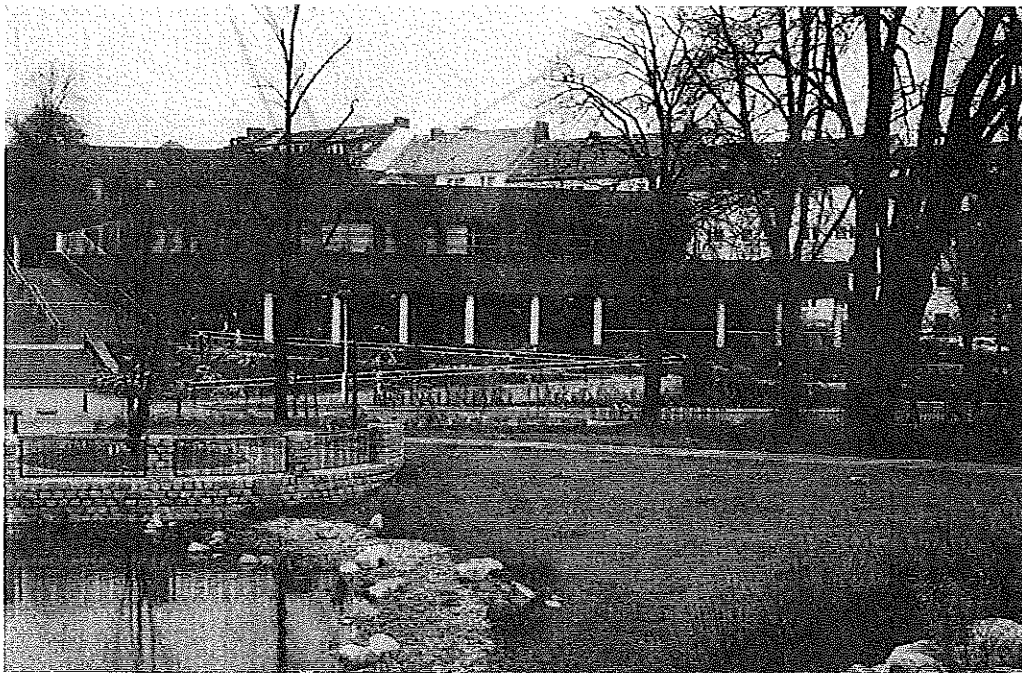
- Eingangsbereich
- Ausgabe und Bezahlung
- Speisesaal
- Rückgabe
- Ausgang

8. Der letzte Abschnitt "Weitere Nutzungen" zeigt kurz auf, welche zusätzlichen Nutzungen im Gebäude untergebracht sind bzw. zu welcher Nutzung die Mensa hin und wieder zur Verfügung gestellt wird.

Die Mensen sind in alphabetischer Reihenfolge nach Städten geordnet.

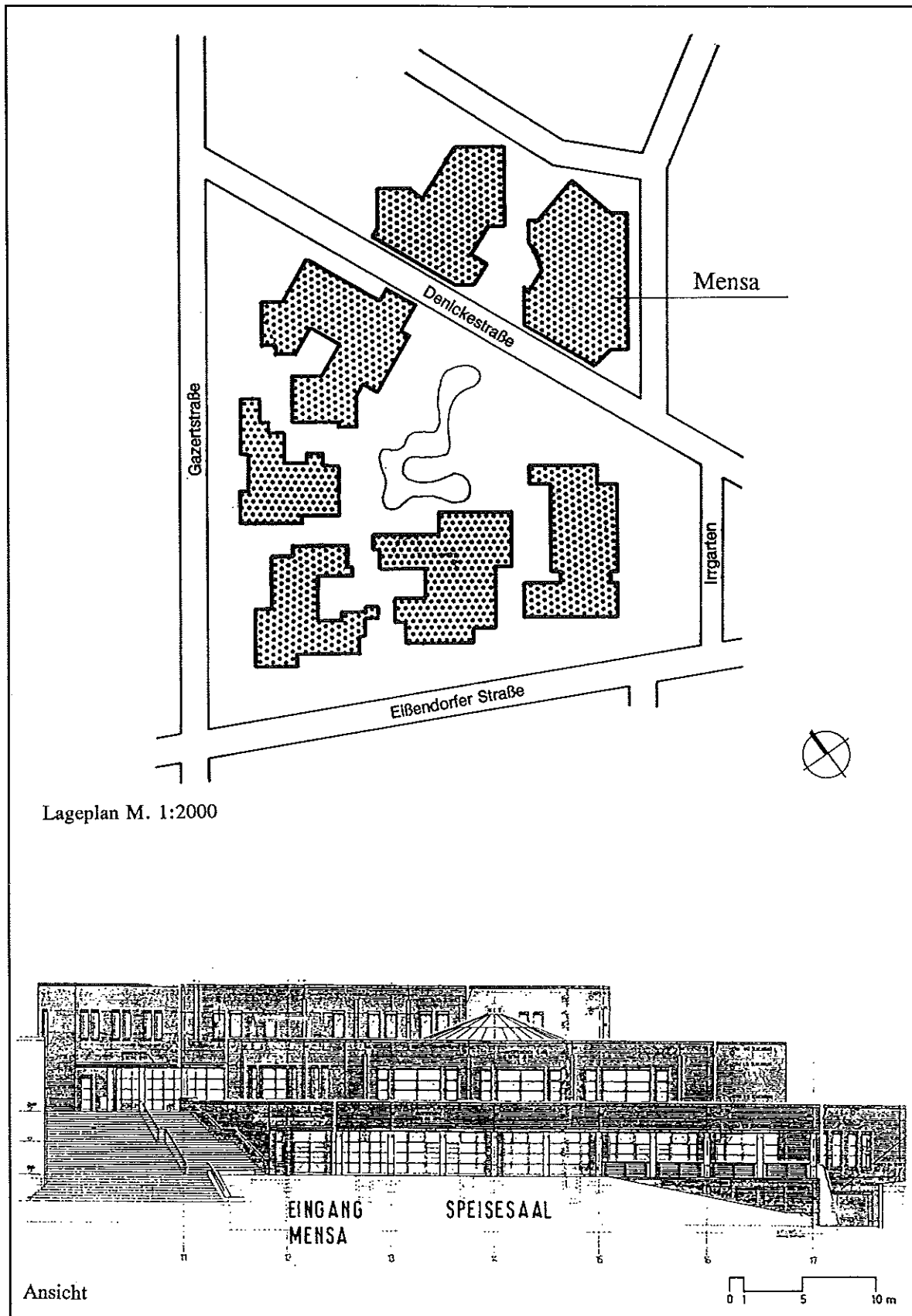
4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg

Mensa Harburg, Denickestr.



Bauherr:	Freie und Hansestadt Hamburg
Betreiber:	Studentenwerk Hamburg
Planung:	Architekten Jörissen + Partner, Hamburg
Bauamt:	Baubehörde Hamburg, Hochbauamt
Bauzeit:	1988 bis 1991
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen:	1200/1500 (1993: 1800)
Speisesaalplätze:	300
Hauptnutzfläche:	1142 m ²
Gesamtbaukosten:	8335 TDM (Index 101,3 / 1985=100)

4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa Harburg, Denickestr.



Technische Universität Hamburg - Harburg (TUHH)

Die Technische Universität Hamburg - Harburg, gegründet 1978, ist baulich eingebunden in den Stadtteil Harburg mit 200 000 Einwohnern und konzentriert sich als Campusuniversität auf den Standort an der Denickestr.

An der Technischen Universität Hamburg - Harburg gibt es abweichend von der sonst an Hochschulen üblichen Organisationsstruktur eine Trennung in sechs Forschungsschwerpunkte und - für die Lehre - in vier Studiendekanate.

Forschungsschwerpunkte (FSP):

FSP 1: Stadt, Umwelt und Technik

FSP 2: Systemtechnik

FSP 3: Bautechnik und Meerestechnik

FSP 4: Informations- und Kommunikationstechnik

FSP 5: Werkstoffe - Konstruktion - Fertigung

FSP 6: Verfahrenstechnik und Energieanlagen

Studiendekanate (SD):

SD 20: Maschinenbau

SD 21: Elektrotechnik

SD 22: Verfahrenstechnik

SD 23: Bauwesen

Im Wintersemester 1992/93 studierten an der Technischen Universität Hamburg - Harburg insgesamt 2250 Studierende. Hinzu kommen 1020 Bedienstete, so daß die Gesamtzahl der Hochschulangehörigen im Einzugsbereich der Mensa bei 3270 lag.

Essensbeteiligung in %	
Hochschulangehörige	55
Studierende	64

Zur Planungsgeschichte

Für die Technische Universität Hamburg - Harburg wurde im April 1981 der städtebauliche Ideen- und Realisierungswettbewerb entschieden. Das Wettbewerbsgebiet sollte mit fünf Bauabschnitten geplant werden:

1.+2. BA Forschungseinrichtungen und Universitätsverwaltung

3. BA Zentrale Einrichtungen: Mensa, Auditorium Maximum und Bibliothek

4.+5. BA Studentenbezogene Einrichtungen: kleinere Hörsäle, Seminarräume, Arbeitsplätze

Den ersten Preis erhielten die Architekten Jörissen + Partner, Düsseldorf, die den 3. BA im Zentrum des Wettbewerbsgeländes auf dem dreieckigen Grundstück an der Denickestraße vorsehen.

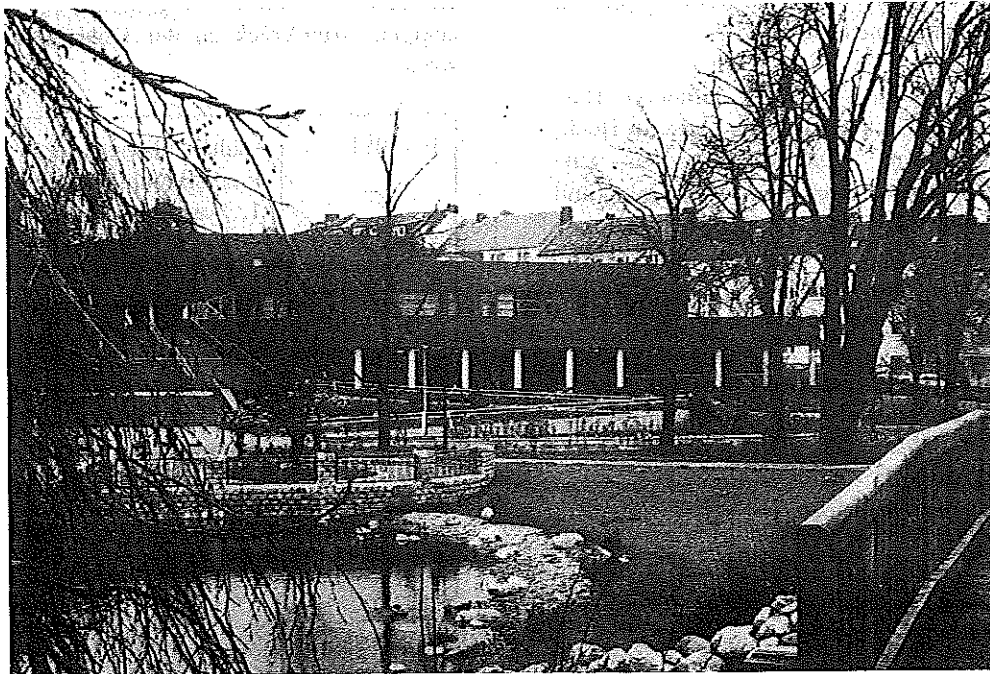
04/1981	städtebaulicher Ideen- und Realisierungswettbewerb: 1. Preis Architekten Jörissen + Partner, Düsseldorf
1981-1983	Raumprogrammierung für die TUHH durch HIS
12/1984	Planungsauftrag für den 3. BA: Zentralbereich an die Architekten Jörissen + Partner, Düsseldorf und Hamburg
05/1986	Haushaltsunterlage-Bau (HU-Bau) für den 3. BA fertiggestellt
1988-1991	Bauzeit

Bevor Ende 1984 dem Architekturbüro Jörissen + Partner der Planungsauftrag für den 3. Bauabschnitt erteilt wurde, führte die Hochschul-Informationssystem GmbH (HIS) eine Raumprogrammierung der Technischen Universität Hamburg - Harburg 1981 - 1983 durch. Die Raumdimensionierung und Ausstattung der Mensa wurde hierfür mit dem Studentenwerk Hamburg abgestimmt. Im Juni 1985 wurde dem Büro I+O (Industrieplanung + Organisation GmbH) aus Heidelberg der Auftrag für die Ingenieurplanung der küchentechnischen Einrichtung erteilt, die Planungsvorgaben lagen weitgehend fest. Die Mensa sollte als autonomer Betrieb für ca. 1200 Essensteilnehmer geplant und die Cafeteria-Ausgabe in die Mensa-Ausgabelinie integriert werden. Auch die Teilnehmerquoten waren vorgegeben: 50 % von 2050 Studenten und 22 % von 900 Mitarbeitern.

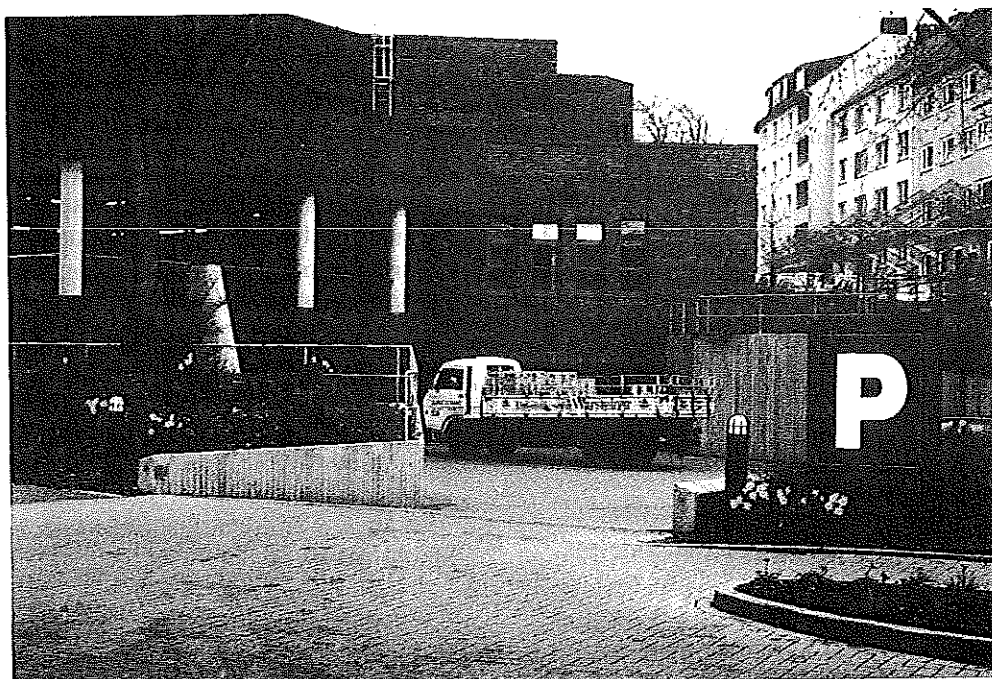
Die Raumprogrammierung, die Küchenplanung und zahlreiche Abstimmungsgespräche waren dann die Grundlage der Haushaltsunterlage-Bau für den 3. BA, die im Mai 1986 fertiggestellt wurde. Die zentralen Einrichtungen: Mensa, Auditorium Maximum und Bibliothek wurden in der Zeit von 1988 bis 1991 mit einer Hauptnutzfläche von insgesamt 6400 m² gebaut.

4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg

Mensa Harburg, Denickestr.



Außenansicht



Wirtschaftshof

Städtebauliche Situation

Die Mensa ist Teil des Gebäudes für die zentralen Einrichtungen auf dem dreieckigen Grundstück, das zur Denickestraße um etwa 10 Meter abfällt. Den zentralen Standort innerhalb des Geländes der Technischen Universität Hamburg - Harburg, wie dies im Wettbewerb vorgesehen war, nimmt das Gebäude bislang noch nicht ein, da bisher nur die Gebäude des 1. und 2. Bauabschnittes auf dem sogenannten Irrgartengelände errichtet wurden. Die nördlichen Bereiche (Kasernengelände) sind in Planung. Die bisher errichteten und geplanten Einrichtungen der Universität konzentrieren sich auf dem Campusgelände.

Die S-Bahnstation: "Harburg-Rathaus" ist über einen Fußweg in etwa fünf Minuten zu erreichen, hier befindet sich auch das Zentrum des Stadtteils Harburg. In die Hamburger Innenstadt gelangt man mit der S-Bahn in 15 Minuten. Einige Buslinien verbinden den Standort außerdem mit dem Umland.

Am Forum, dem in der Mitte des Zentralgebäudes ausgebildeten Platz, liegt der Hauptzugang der Mensa. Diesen nach Süden orientierten Eingang erreichen die Essensteilnehmer über einen Fußweg durch den parkähnlich gestalteten Außenbereich in der Mitte des tieferliegenden Irrgartengeländes. Das Gebäude gliedert sich in einen vom Forum westlich gelegenen Bereich mit der Bibliothek und einen östlichen mit Audi-Max, Verwaltungs- und Praktikarräumen und der Mensa mit Küche und Vorratsräumen. So wird das Foyer der Mensa auch als Eingangsbereich des Audi-Max genutzt. Die Warenanlieferung erfolgt über den Wirtschaftshof an der Denickestraße südöstlich der Mensa.

Baubeschreibung

Das Zentralgebäude mit Mensa, Audi-Max und Bibliothek ist als Stahlbetonskelettbau in den Hang terrassenförmig eingebaut. Die Grenzen des Baugrundstückes sowie der Straßenverlauf bestimmen weitgehend die Form des Baukörpers, da auf dem kleinen Grundstück relativ viel Fläche untergebracht werden sollte.

Insgesamt sind die Räume des östlichen Bereiches auf 4 Ebenen untergebracht, die Mensa belegt die unteren zwei Geschosse. Die Anlieferung über den Wirtschaftshof erfolgt auf dem untersten Niveau, in dem auch Lager und Nebenräume der Küche untergebracht sind. Der Speisesaal, die

Ausgabe und die Haupträume der Küche sind im darüberliegenden Geschoss angeordnet. Hier befindet sich auch der Hauptzugang zur Mensa.

Die Außenwände bestehen aus Stahlbeton mit wärmegeämmter, hinterlüfteter roter Klinkerverblendung und passen sich so dem Gesamterscheinungsbild der Gebäude der Hochschule an. Die Glasfassadenelemente bestehen aus einer blauen Stahl-Aluminiumkonstruktion mit Isolierverglasung, die Brüstungselemente aus wärmegeämmten blauen Alublechen. Alle einsehbaren Flachdächer sind begrünt.

Die Erschließung erfolgt zum einen durch den Haupteingang auf der Ebene des Speisesaales, zum anderen über eine Treppe bzw. einen Aufzug von dem darüberliegenden gemeinsamen Foyer des Audi-Max. Der für den Sommer vorgesehene Terrassenbereich orientiert sich nach Süden und liegt vor dem Speisesaal oberhalb der in diesem Bereich verkehrsfreien Denickestraße. Über den Wirtschaftshof erfolgt die Ver- und Entsorgung des Betriebsteiles.

Neben den Treppen gibt es auch rollstuhlbefahrbare Aufzüge, die die verschiedenen Ebenen miteinander verbinden.

Die Stahlbetonstützen im Speisesaal und unter dem vorkragenden Terrassendach sind brettverschalt und durch umlaufende Keramikbänder horizontal gegliedert. Die Innenwände des Speisesaales sind mit Glasfasertapete versehen. Durch Spachtellack wurden wenige Wandflächen farbig herausgehoben. Um die Stützen bilden Flieseninseln den Übergang zwischen Linoleumboden und Betonsäulen. Der Höhenversprung in der mit Gipskarton verkleideten und abgehängten Decke wird als Abluftschlitz genutzt.

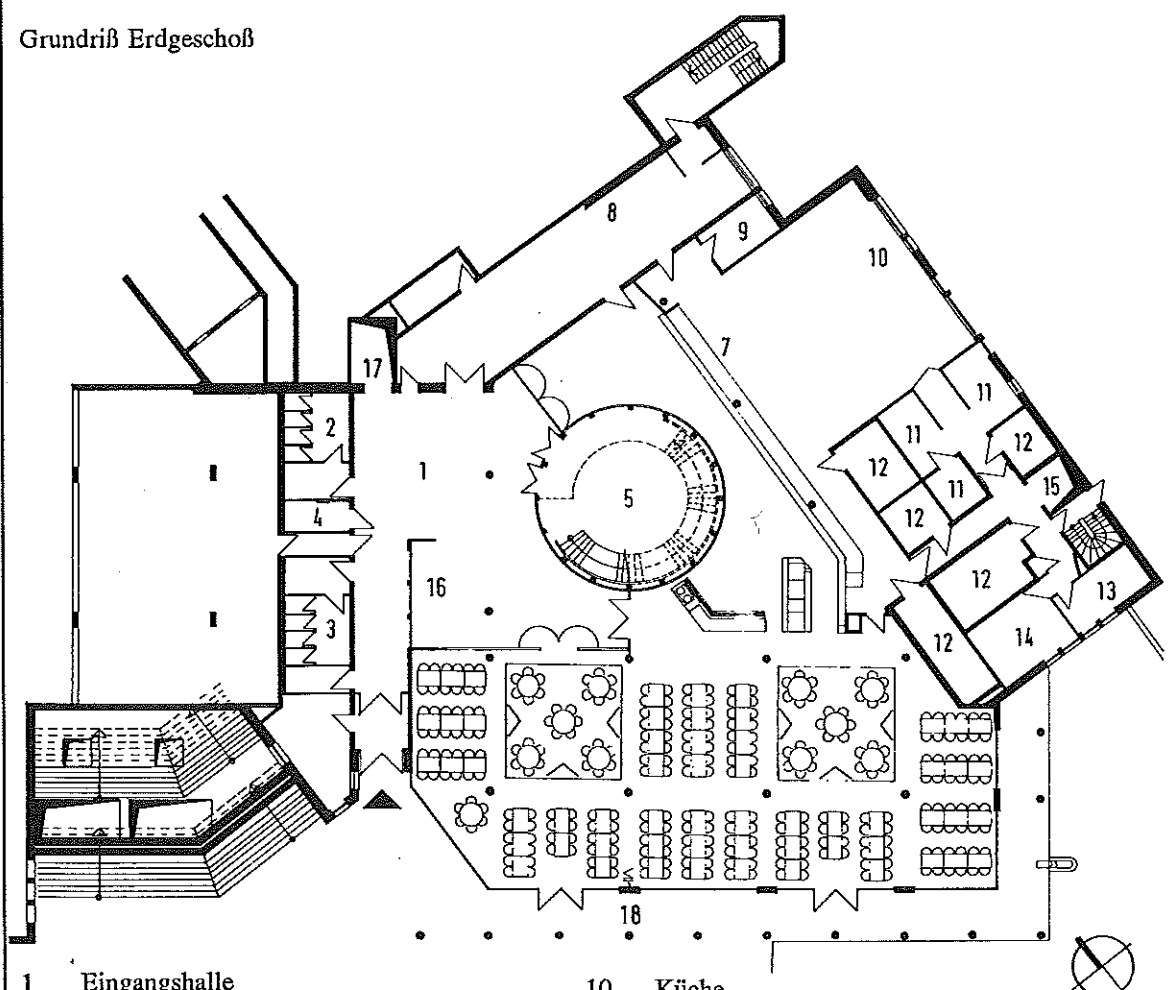
Der Speisesaal ist räumlich gegliedert durch die Möblierung: Tische, Stühle und transparente Trennwände sowie die Stahlbetonstützen, die weiß gestrichen, mit rauher Oberfläche und umlaufenden Keramikbändern gestaltet sind. Der Gesamteindruck wird vor allem durch die helle Farbgebung geprägt, die im Kontrast zu dem äußeren Erscheinungsbild der Mensa steht.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

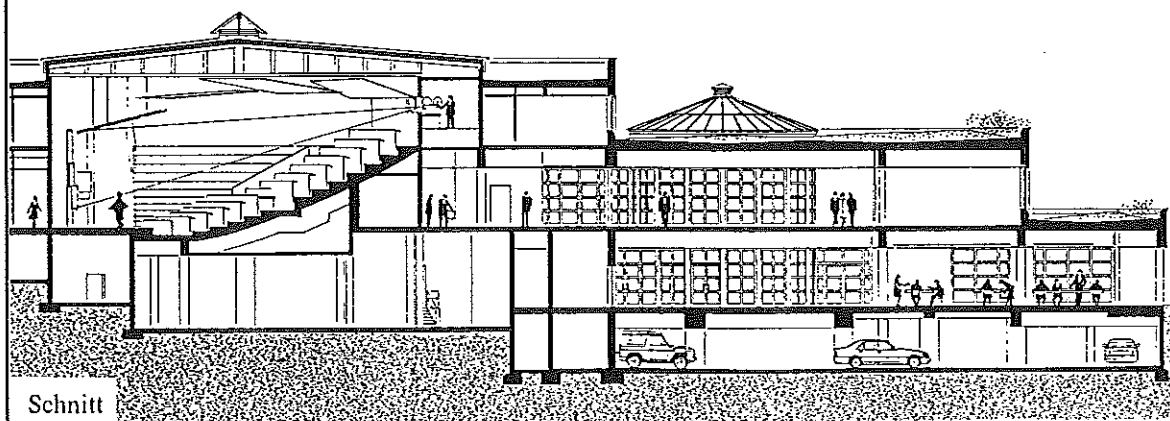
Die Mensa Harburg wird vom Studentenwerk Hamburg betrieben, das insgesamt 11 Mensen betreut und dafür 270 Mitarbeiter beschäftigt. Die 1988-1991 errichtete Mensa ist die einzige Verpflegungseinrichtung am Standort Hamburg -

4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa Harburg, Denickestr.

Grundriß Erdgeschoß



- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1 Eingangshalle | 10 Küche |
| 2 WC D | 11 Vorbereitung |
| 3 WC H | 12 gekühlte Lager |
| 4 Rollstuhlfahrer-WC | 13 Büro |
| 5 Wendeltreppe | 14 Aufenthalts- u. Speiseraum |
| 6 Speisesaal | 15 Warenaufzug |
| 7 Ausgabe | 16 Rückgabe |
| 8 Spülküche | 17 Aufzug |
| 9 Büro Küchenleiter | 18 Terrasse |



Harburg und wird von den Studierenden und Beschäftigten aller ortsansässigen Forschungsschwerpunkte und Studiendekanate besucht. Vor der Inbetriebnahme der Harburger Mensa gab es als Ausweichmöglichkeiten für die Hochschulangehörigen verschiedene Kantinen in der Nähe des Campusgeländes.

Die Mensa wird als autonomer Betrieb geführt. Lagerfähige Waren können vom Mensaleiter zentral über das Studentenwerk Hamburg angefordert werden. Frischprodukte werden über den zentralen Einkauf bestellt und direkt in der Mensa Harburg angeliefert, wobei ca. 80 % der Produkte, küchenfertig vorbereitet, sofort ohne Zwischenlagerung in die Küche gelangen. In Hamburg liefern die Firmen die Ware entsprechend den vom Studentenwerk vorgegebenen Qualitätsnormen.

Eigentümerin der Mensa ist die Freie und Hansestadt Hamburg, vertreten durch das Bezirksamt Harburg. Das Studentenwerk bewirtschaftet die Mensa aufgrund eines Überlassungsvertrages ohne zeitliche Begrenzung. Die Benutzung der Mensen ist allen Studierenden und Bediensteten der Hamburger Hochschulen gestattet. Für die Überlassung der Räume und Gegenstände wird mit Rücksicht auf den sozialen Zweck der Einrichtung kein Entgelt erhoben.

System der Essensversorgung

Anlieferung

Südöstlich der Mensa liegt der für die Warenanlieferung vorgesehene Wirtschaftshof, der von der Denickestraße aus angefahren wird. Eine Rampe für die Anlieferung, wie der Betreiber sie sich heute wünscht, wurde aber nicht vorgesehen. Die Kontrollwaage für die gelieferten Produkte befindet sich im vor dem Lastenaufzug gelegenen ausgeweiteten Verkehrsflächenbereich hinter der Anlieferungstür.

Lager

Gleich hinter der Anlieferzone auf der unteren Ebene liegt der Lager- und Entsorgungsbereich. Neben einem großen Lager für Trockenprodukte gibt es noch zwei Tiefkühlager, eines für Fleisch und ein weiteres für Gemüse. Vor diesen beiden Tiefkühlagern liegt ein Vorkühlraum, daneben der Raum für die Kältemaschine. Drei kleine Lager, jeweils eines für Geschirr, Wäsche und Reinigungsmittel, befinden sich am Ende des

Flures. Den Lagern gegenüber liegen die Umkleide- und Waschräume für das Personal.

Über den Warenaufzug gelangen die frisch angelieferten oder zwischengelagerten Produkte in den darüberliegenden Küchenbereich. Außerdem verbinden zwei Treppen jeweils am Ende des Flures die beiden Geschosse.

Drei gekühlte Tageslager befinden sich im Küchenbereich, davon wird je eines als Fleischkühlraum, als Gemüsekühlraum und als Auftauration für Geflügel genutzt.

Vorbereitung und Zubereitung

Die Tageslager liegen direkt neben den Vor- und Zubereitungsflächen der Küche. Der Warenaufzug aus dem unteren Anlieferungs- und Lagerbereich führt ebenfalls dicht an die Küchenzone.

Die Vorbereitungszonen befinden sich an der Außenwand des Küchenraumes und gliedern sich in Kalte Küche, Salate und einen kleinen Bereich für die Fleischvorbereitung. Da vor allem das Fleisch in der Regel küchenfertig angeliefert wird, besteht hier kein großer Flächenbedarf.

Die Küchengeräte sind in zwei im Raum stehenden Installationsblöcken und an den Wänden untergebracht. In erster Linie werden die zwei Heißluftdämpfer (Convectomaten), zwei Wärmeschränke und die beiden Kippbratpfannen benötigt. Die vorhandene Grillstraße kommt seltener zum Einsatz. Die Heißluftdämpfer dagegen stellen die wichtigsten Geräte für die Produktion dar.

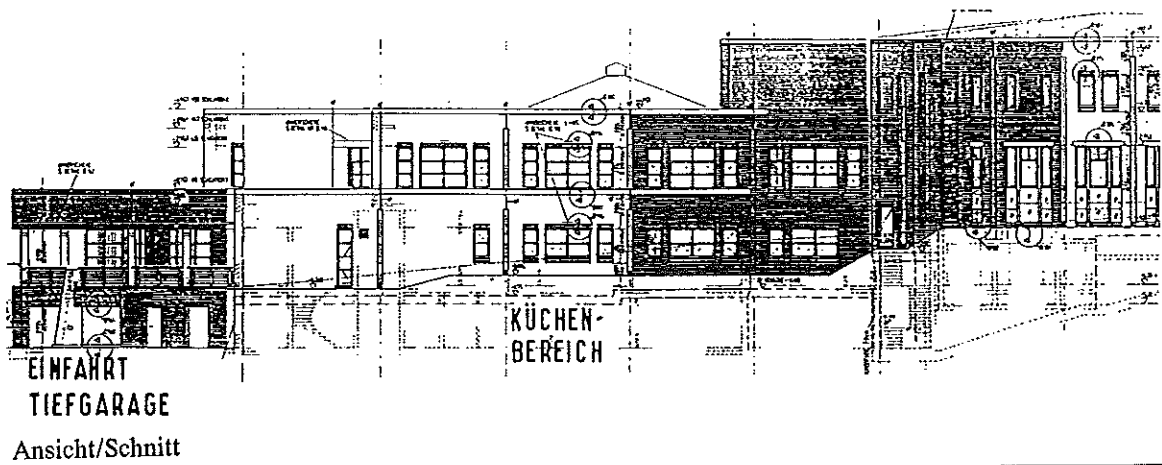
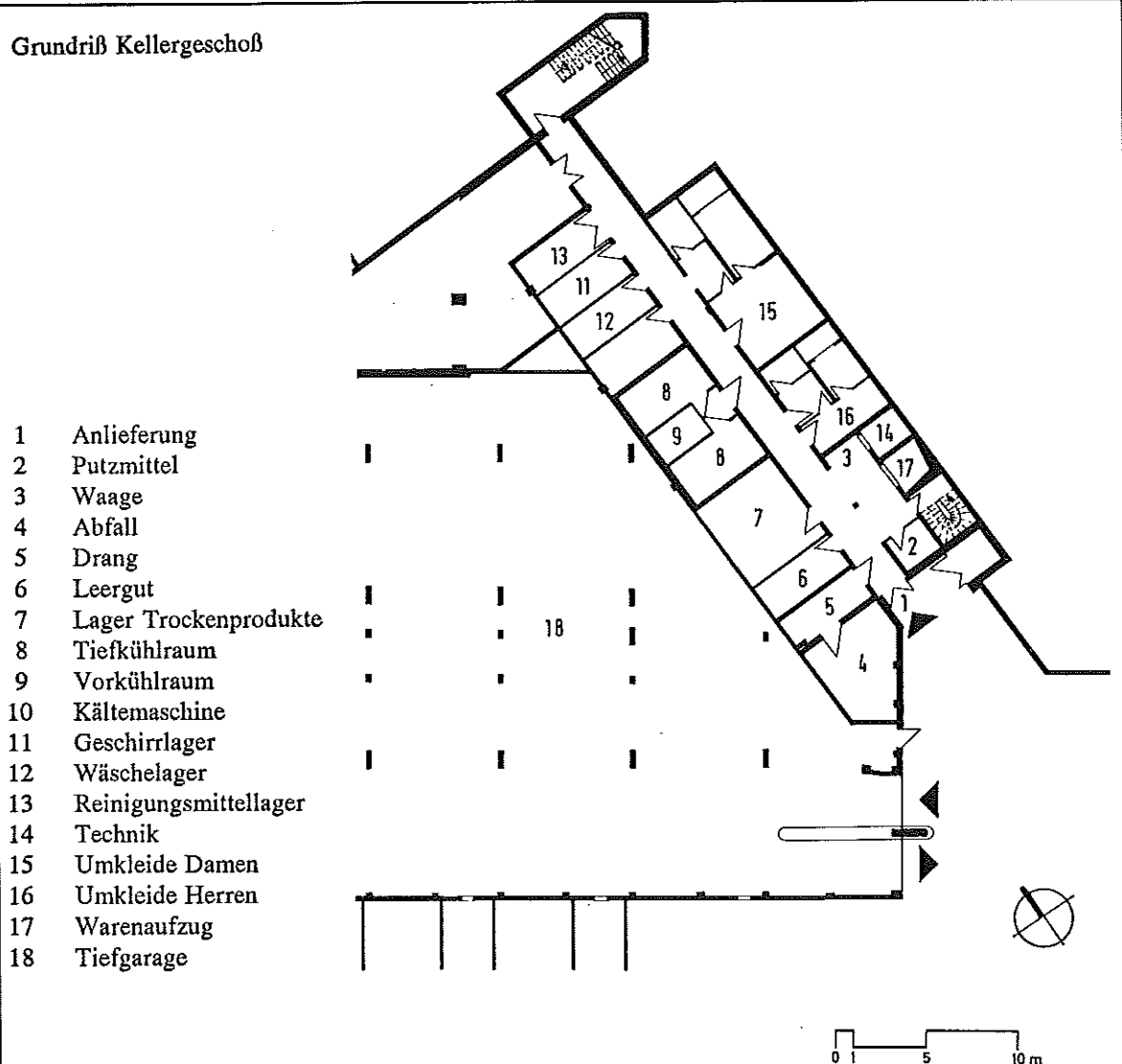
Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	1200/1500	1800

Das Hauptproblem der jetzigen Mensabewirtschaftung liegt darin, daß die küchentechnische Einrichtung entsprechend den Planungsvorgaben räumlich und in der technischen Ausstattung dem Prinzip der klassischen Küche entspricht, während inzwischen eine andere Form der Bewirtschaftung von der Mensaleitung angestrebt und nach Möglichkeit auch durchgeführt wird.

So werden die meisten Produkte küchenfertig und täglich zugeliefert und müssen nur noch endzubereitet werden. Hierdurch sind keine großen Lagerflächen und weniger Zubereitungsflächen nötig.

4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa Harburg, Denickestr.

Grundriß Kellergeschoß



Rücknahme und Spülsystem

Die Geschirrabgabe wurde neben dem Ausgang so angeordnet, daß die Zu- und Abgänge der Essensteilnehmer kreuzungsfrei ablaufen können. Hieraus erklären sich die relativ langen Wege des Rückgabesystems: Über einen Rotorlift werden die Tablettts mit dem Geschirr nach oben durch den Bereich der abgehängten Decke, über den Zugangsbereich hinweg und in der Spülküche wieder nach unten befördert. Beim Rotorsystem kommt es immer wieder, so berichtet der Betreiber, zu Transportschwierigkeiten und damit zu technisch bedingten Ausfällen.

In der Spülküche ist eine halbautomatische Bandspülmaschine in Betrieb. Das Geschirr wird manuell vorsortiert und das Besteck magnetisch abgenommen, bevor Geschirr und Tablettts in die Bandspülmaschine kommen. Der Bereich der Vorsortierung wird vom Betreiber räumlich als zu eng angesehen. Die Kapazität der Spülmaschine reicht nach Meinung des Betreibers nicht aus. Die Topfspüle ist in den Spülbereich integriert.

Entsorgung

Im wesentlichen werden Abfälle an zwei Stellen gesammelt: Zum einen werden die anfallenden Speisereste in der Spülküche in Tonnen sortiert und anschließend zum Entsorgungsbereich transportiert; zum anderen stehen neben der Geschirrabgabe für die Essensteilnehmer verschiedenfarbige Behälter bereit, die Glas, Papier und Kunststoff getrennt aufnehmen.

Für die Entsorgung der Abfälle sind neben der Anlieferung mit separatem Ausgang zum Wirtschaftshof zwei Räume vorgesehen. In einem Raum werden die Tonnen mit den Speiseresten gelagert, bevor sie über den Wirtschaftshof zweimal die Woche abgeholt werden.

Im zweiten Raum des Entsorgungsbereichs werden die anderen Abfälle gelagert, bevor auch diese über den Wirtschaftshof abtransportiert werden.

Funktionsabläufe im Gastbereich

Eingangsbereich

Eine Zugangsmöglichkeit besteht über eine verglaste innenliegende Wendeltreppe vom gemeinsamen Foyer des Audi-Max, das sich eine Ebene darüber befindet. Als Hauptzugang wird jedoch

der Eingang vom Forum aus auf der Ebene des Speisesaales benutzt.

Hinter einem kleinen Windfang liegt ein breiter Flur, der in die Eingangshalle mündet. An der rechten Wand sind Informationstafeln über das Essensangebot der Mensa angebracht, links befinden sich die Gäste-WC's, darunter auch eine für Rollstuhlfahrer geeignete Toilette und ein Wikkelaum. Am Ende des Flures liegt der öffentliche, mit Rollstuhl befahrbare Aufzug, der diese Ebene mit der Tiefgarage und den darüberliegenden Geschossen verbindet.

Zwischen Eingangszone und Ausgabe liegt die verglaste Wendeltreppe, über die die Essensteilnehmer vom Audi-Max aus in die Eingangshalle der Mensa gelangen. Eine breite Tür grenzt den Eingangsbereich vom Ausgabebereich ab.

Ausgabebereich und Bezahlssystem

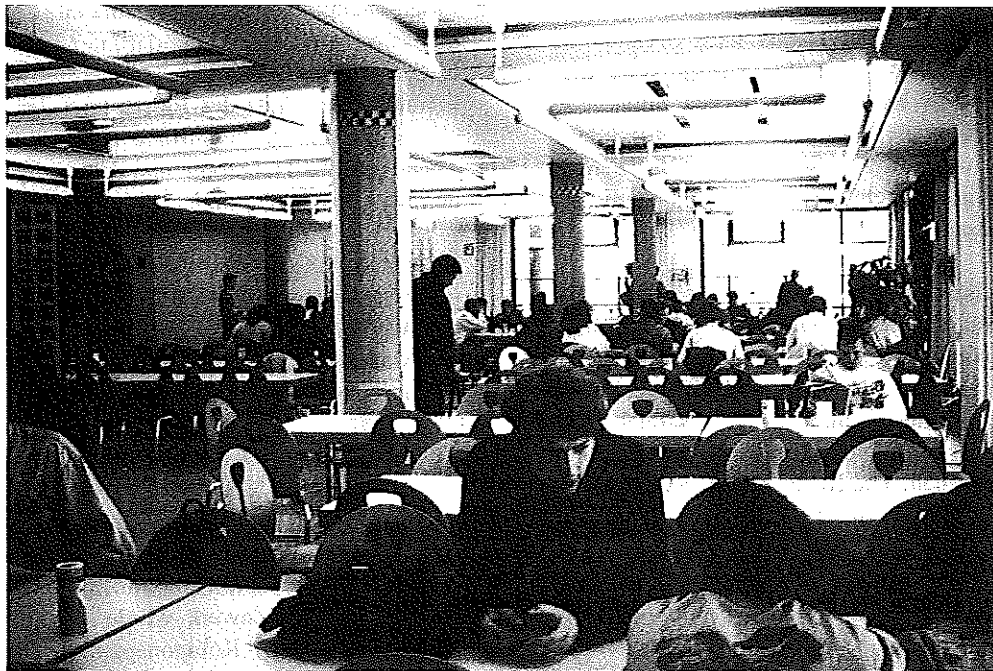
Entsprechend dem Cafeteria-Line-System werden entlang einer ca. 16 Meter langen Theke die Speisen und Getränke entnommen bzw. ausgegeben. Das Studentenwerk würde gern eine free-flow Ausgabe mit Komponentenwahl anbieten, die räumlichen Verhältnisse lassen dies aber nicht zu. Von den 5 Essensangeboten pro Tag ist ein Angebot ein Vollwertgericht. Zusätzlich werden verschiedene Vorspeisen, Desserts, Suppen und Salate angeboten. Für diese Speisen ist nachträglich ein Buffet im Ausgabebereich aufgestellt worden, um die Präsentationsflächen für das Angebot zu erweitern. In der Zeit von 8.00 - 10.30 Uhr wird ein Frühstücksbuffet angeboten. Die Speisen werden auf Porzellantellern oder -schalen ausgegeben.

Alle Getränke werden in Mehrweggefäßen ohne Erhebung einer Pfandgebühr ausgegeben. Für die kalten Getränke: Säfte, Mineralwasser und Postmix-Getränke stehen Mehrweg-Kunststoffbecher bereit, für Milch und die warmen (Kaffee und Tee) Porzellanbecher. Auch die Kunststoffbecher werden ohne Pfand ausgegeben, was dazu führt, daß Becher nicht zurückgegeben werden.

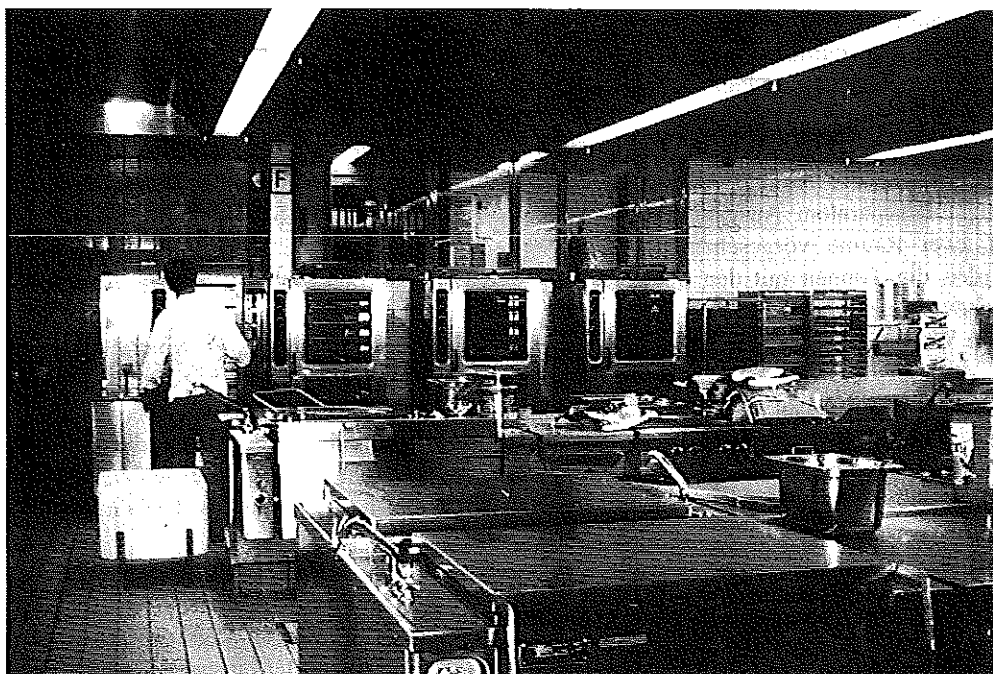
An zwei Kassen wird bar bezahlt. Die Unterscheidung in Mensa und Cafeteria macht sich nur dadurch bemerkbar, daß ausschließlich die Mittagessen aus dem Mensaangebot für die Studenten bezuschußt werden und damit günstiger verkauft werden können als die anderen Speisen- und Getränkeangebote. Durch eine entsprechende Kasseneingabe wird die getrennte Abrechnung registriert.

4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg

Mensa Harburg, Denickestr.



Speisesaal



Küche

Für eine Änderung des Ausgabesystems vom jetzigen Cafeteria-Line auf ein Free-Flow-Prinzip stehen im Ausgabebereich nicht genügend Flächen zur Verfügung.

Essensangebote		
I	(Eintopf/kl. Gerichte/ Salate)	DM 1,70
II	(Hackfleisch- u. Fisch- gerichte)	DM 2,50
III	(Fleisch- u. Fischgerichte)	DM 3,00
IV	(Vollwertgerichte)	DM 3,50
V	(Hochwert. Fleisch. u. Fischgerichte)	DM 6,00

Öffnungszeiten Mensa und Cafeteria	
Cafeteriaangebot	Mensaangebot
07.30 - 15.15 Uhr	11.15 - 14.30 Uhr

Speisesaal

Durch die große Anzahl der ausgegebenen Essen vor allem um die Mittagszeit kommt es im Speisesaal, der nicht nach Cafeteria und Mensa unterteilt ist, zu erheblichen Engpässen. Die Essens-
teilnehmer nutzen, sozusagen als Erweiterung des Speisesaales, inzwischen auch den Bereich unter der Wendeltreppe, die zum Audi-Max führt. Bei sommerlichen Temperaturen stehen einige Plätze auf der Terrasse zur Verfügung, zusätzlich genutzt werden dann als Sitzgelegenheiten auch die Treppenstufen, die zum Forum führen.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	300	300
Platzwechselquote	4 - 5-fach	6-fach

Rückgabe und Ausgang

Die Rückgabestation befindet sich in der Eingangshalle gegenüber der Tür, die zum Ausgabebereich führt. An einer kurzen Aufgabestrecke werden die Tablettts mit dem Geschirr in hierfür vorgesehene Mulden eingesetzt, die auf einem Band mit den Rotorlift weitertransportiert werden. Hier stehen verschiedenfarbige Behälter zum

Getrenntsameln von Glas, Papier und Plastik bereit. Als Ausgang werden die beiden Zugänge benutzt, wobei sich die Wege der ankommenden Gäste mit den Gästen, die die Mensa verlassen, nicht kreuzen.

Weitere Nutzungen

Weitere bewirtschaftete Ergänzungsräume sind im Mensagebäude nicht vorhanden. In den beiden darüberliegenden Geschossen befindet sich das Audi-Max sowie Seminar- und Praktikaräume. Die Bibliothek liegt unmittelbar gegenüber, westlich des Forums.

Das Studentenwerk stellt die Mensa hin und wieder für studentische Festveranstaltungen zur Verfügung.

4.2.1 Technische Universität Hamburg - Harburg Mensa Harburg, Denickestr.

Flächendaten

Flächenbezeichnung	m ² HNF
Zentralgebäude	6308
Mensa	1142
Eingangshalle (Verkehrsfläche)	(183)
Speisesaal	364
Ausgabe	82
Rückgabe	15
Küchenfläche (ohne Lager)	188
ungekühlte Lager	64
Kühlräume	58
Tiefkühlräume	29
Spülräume	70
Entsorgung	30
Mensaverwaltung	21

Grundflächen nach DIN 277 (Zentralgebäude)

Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	6308	100
Nebennutzfläche NNF	542	9
Nutzfläche HNF + NNF	6850	109
Funktionsfläche FF	1393	22
Verkehrsfläche VF	1421	23
Netto-Grundfläche NGF	9664	153
Konstrukt.-Grundfl.KGF	1324	21
Brutto-Grundfläche BGFa	10988	174

Bruttorauminhalt(Zentralgebäude)

Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
49.560m ³	7,50 m ³

Flächenrelationen (Mensa)

Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsäch- lich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	3,8	3,8
Hauptnutzfläche pro Essen	0,76	0,63
Küchenfläche pro Essen	0,13	0,10
Speisesaalfäche pro Speisesaalplatz	1,21	1,21

Baukosten Mensa (Stand 1985) (anteilig über HNF)

Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	8228
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	5879
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	3388
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	2491

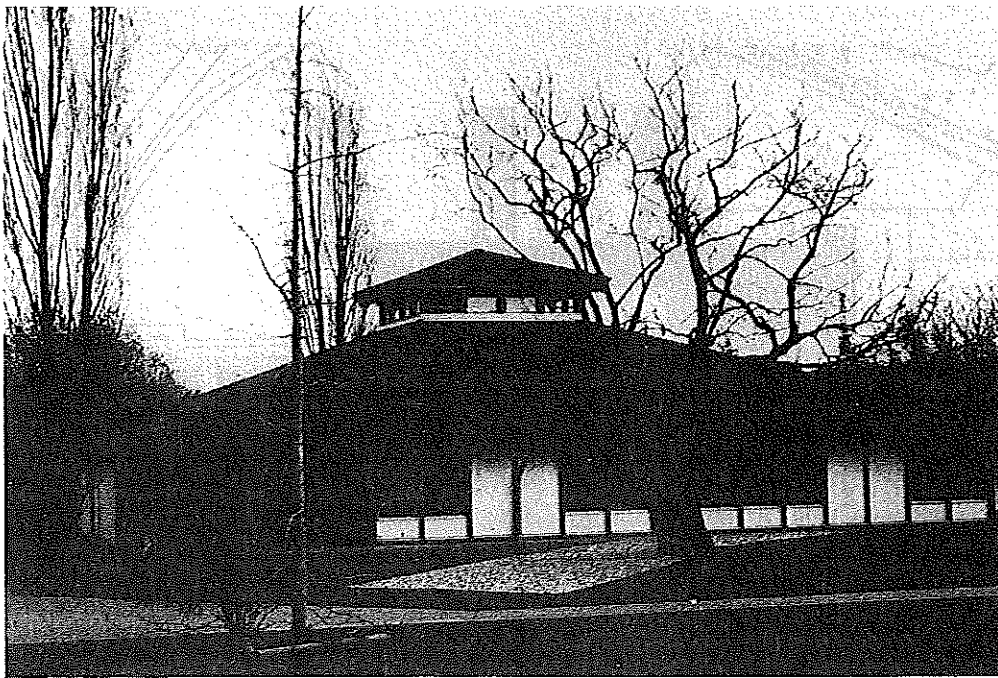
Baukostenrelationen Mensa

Kosten pro	DM
GBK/m ² HNF	7205
GBK/m ³ BRI	916
SBK/m ² HNF	5148
SBK/m ³ BRI	655

Kosten pro	DM geplant	DM tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	27427	27427
GBK/Essen	5485	4571
SBK/Speisesaalplatz	19597	19597
SBK/Essen	3919	3266

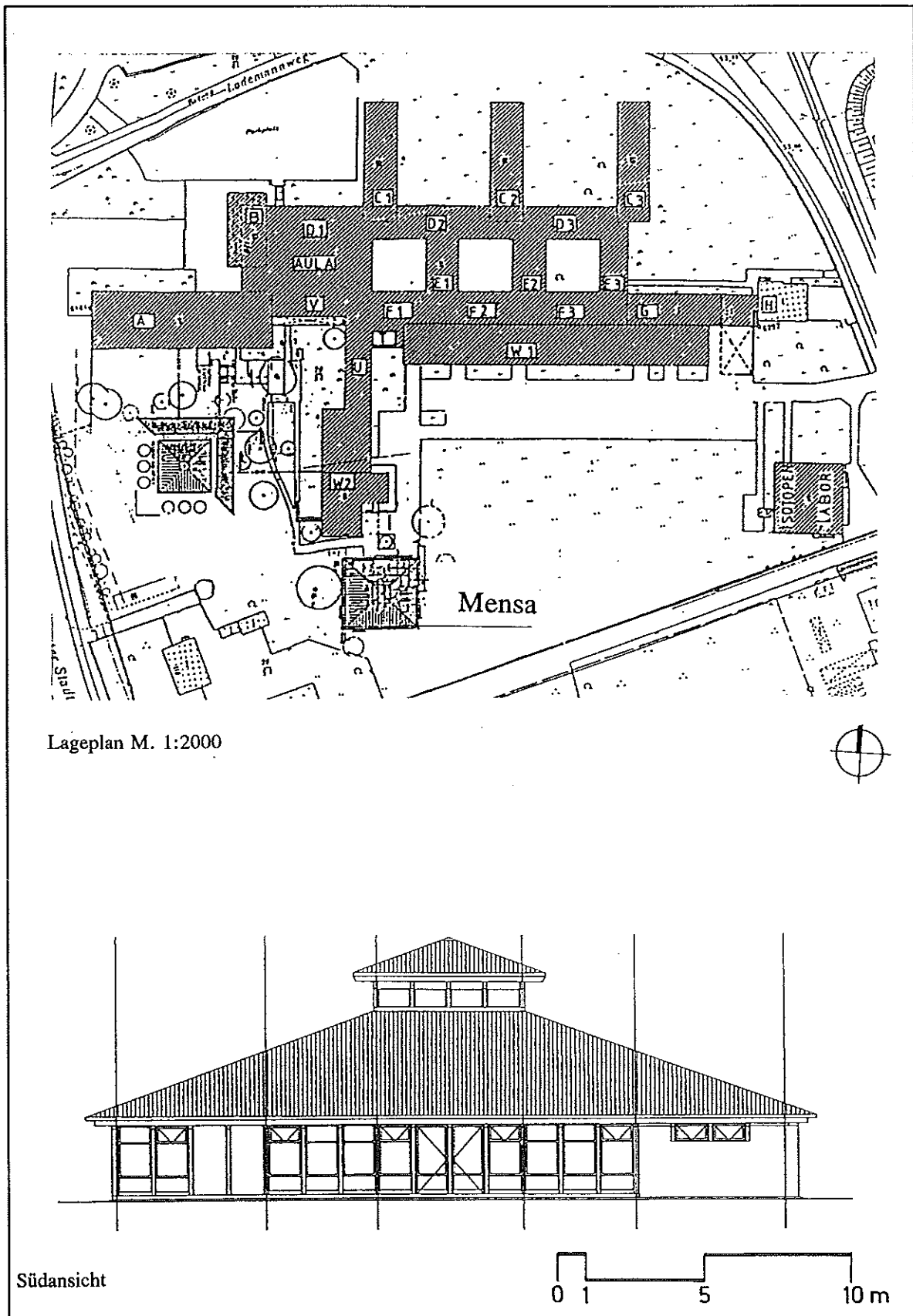
4.2.2 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Bauherr:	Land Niedersachsen
Betreiber:	Studentenwerk Hannover
Planung/Bauamt:	Staatshochbauamt Hannover I
Bauzeit:	1988 (1/2 Jahr)
Betriebsart:	Ausgabemensa
Zahl der Essen:	1000 (1993: 600-700)
Speisesaalplätze:	250 (1993: 190)
Hauptnutzfläche:	390 m ²
Gesamtbaukosten:	748 TDM (Index 105,5 / 1985 = 100)

4.2.2 Fachhochschule Hannover Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Fachhochschule Hannover (FHH)

Die Fachhochschule Hannover ist 1971 aus mehreren bereits bestehenden Bildungseinrichtungen hervorgegangen. An fünf Standorten wird in sieben Fachbereichen (FB) ausgebildet:

1. Hanomagstraße in Hannover:
 BID Bibliothekswesen, Information und Dokumentation
2. Ricklinger Stadtweg in Hannover:
 E Elektrotechnik
 M Maschinenbau
3. Herrenhäuser Straße in Hannover:
 KD Kunst und Design
4. Harenberger Straße in Hannover:
 MM Milch- und Molkereiwirtschaft
5. in Nienburg:
 A Architektur
 B Bauingenieurwesen

Neu geplant ist der Fachbereich Wirtschaft für den Standort Ricklinger Stadtweg in Hannover. Die ersten Studenten sollen sich im Wintersemester 1993/94 einschreiben können.

Am Standort Ricklinger Stadtweg sind die beiden größten Fachbereiche der FHH, Elektrotechnik und Maschinenbau untergebracht. Hinzu kommt der von den beiden Fachbereichen M + E gemeinsam durchgeführte Studiengang Technische Informatik. Im Wintersemester 1992/93 waren an diesem Standort 2700 Studenten eingeschrieben:

Fachbereich Maschinenbau:	1150
Fachbereich Elektrotechnik:	1253
gemeinsamer Studiengang	
Technische Informatik:	268

Hinzu kommen 202 Bedienstete, die in diesem Bereich der FHH beschäftigt sind. Die Gesamtzahl der Hochschulangehörigen im Einzugsbereich der Mensa liegt somit bei ca. 2900 potentiellen Essensteilnehmern.

Essensbeteiligung in %	geplant	tatsächlich
Hochschulangehörige	50	20-24
Studierende	*	20-25
Bedienstete	*	15

* keine differenzierten Angaben

Zur Planungsgeschichte

Die Mensa der Fachhochschule Hannover stellt insofern einen Sonderfall dar, als sie im Rahmen des Haushaltstitels 711 für kleine Baumaßnahmen im Landeshaushalt durchgeführt wurde. Die Gesamtkosten durften daher DM 750 000 nicht übersteigen; dies stellte zugleich das entscheidende Planungskriterium dar. Ursprünglich sollte wegen des sehr engen Finanzrahmens eine Austeilmensa aus Containern erstellt werden, doch die Vertreter der Bauverwaltung konnten schließlich mit ihrer Konzeption einer Mensa als einfachen Holzskelettbau alle Beteiligten überzeugen. Planung und Ausführung der Mensa wurden in einem vereinfachten Verfahren durchgeführt.

Bei der Bedarfsbemessung ging man von 50 % Essensbeteiligung und vierfachem Platzwechsel aus. Daraus ergab sich ein Bedarf von 250 Sitzplätzen. In Anlehnung an die Richtlinien für die Raumgrößen von Behördenkantinen, Muster 13 (Anlage 4) aus der RBBau (Richtlinien für die Durchführung von Bauaufgaben des Bundes im Zuständigkeitsbereich der Finanzbauverwaltungen), wurde für die Speiseraumfläche pro Sitzplatz ein Richtwert von 1,2 m² angesetzt.

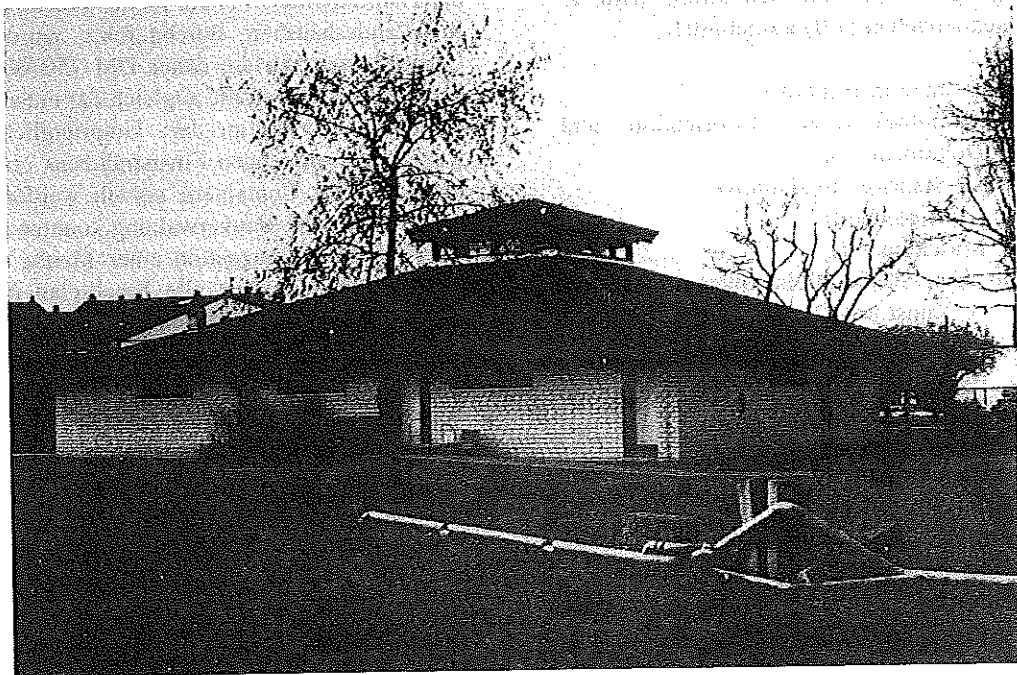
Weitere Einflußgrößen gingen in die Bedarfsbemessung nicht ein. Insbesondere die Kostenrichtwerte für Mensen aus dem Hochschul-Rahmenplan spielten bei der Mensaplanung keine Rolle, da die Kosten weit unterhalb der Richtwerte lagen. Erhebliche Flächen und Kosten konnten eingespart werden, da keine Vollküche, sondern nur eine Ausgabestelle vorgesehen war, die von der Hauptmensa des Studentenwerkes Hannover an der Universität mit fertigem Essen versorgt werden sollte.

Zur Zeit werden in Vorlesungszeiten täglich 600 - 700 Essen ausgegeben, in den Semesterferien erfolgt keine Ausgabe. Die Essenskapazität liegt damit um ca. 30 - 40 % unter den geplanten 1000 Essen. Auch die Zahl der Sitzplätze wurde von geplanten 250 auf 190 reduziert.

Eine Erweiterung der Mensa war bereits geplant, genehmigt und in den Hochschul-Rahmenplan aufgenommen. Vorgesehen war ein Küchenflügel als flacher Anbau, der in etwa den gleichen Flächenumfang beansprucht hätte wie der bestehende Mensa. Aus der Austeilmensa sollte eine Produktionsmensa werden, davon hätte sich das Studentenwerk eine höhere Qualität der Essen und eine Kapazitätserhöhung versprochen.

4.2.2 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Rückansicht



Ausgabe

Dieses Projekt ist jedoch gestoppt worden, nachdem die Fachhochschule umfangreiche Erweiterungen plant, unter anderem soll der neue Fachbereich Wirtschaft am Ricklinger Standort eingerichtet werden. Im Zuge dieser Pläne sind für die Mensaerweiterung neue Überlegungen notwendig geworden, die aber noch keinen Abschluß gefunden haben. Das Studentenwerk möchte in jedem Fall die Mensa zur Produktionsmensa ausbauen und erweitern.

Dieser besondere Fall einer kostengünstig erstellten Ausgabe-Mensa einfacher Bauart scheint als Beispiel dafür geeignet, wie eine "Notlösung" in Form einer Ausgabemensa aussehen kann, ohne daß eine Aufnahme in den Hochschul-Rahmenplan notwendig wird. Zu Bedenken ist aber auch, daß die Studentenwerke anstreben, nur noch Mensen mit eigener Küche zu errichten.

Städtebauliche Situation

Die Mensa ist auf dem Gelände der Fachhochschule in Ricklingen südlich der in den fünfziger und sechziger Jahren errichteten Gebäude als Solitärgebäude errichtet worden. Die kurz nach der Mensa gebaute Bibliothek paßt sich in ihrer Gesamterscheinung der Gestaltung des Mensabaus an. Beide Gebäude werden durch eine künstlerisch gestaltete Grünanlage miteinander verbunden.

Das Grundstück liegt am Ricklinger Stadtweg, einer von Süden kommenden Haupteinfallsstraße der Stadt Hannover. Direkt vor der Fachhochschule befindet sich eine Haltestelle der Stadtbahnlinien 3 und 7, die den Standort mit der Innenstadt und dem Hauptbahnhof verbinden.

Der Eingang der Mensa hat eine überdachte Vorzone, liegt an der Nordseite des Gebäudes und orientiert sich zu den anderen Fachhochschulgebäuden hin. Für die Entsorgung und die Anlieferung des Betriebsteiles der Mensa, der nach Osten ausgerichtet ist, ist lediglich eine Tür vorgesehen.

Baubeschreibung

Die Mensa wurde 1988 in einem halben Jahr Bauzeit als kleine Baumaßnahme mit der Kostenobergrenze von DM 750 000 errichtet. Das Gebäude ist eine nicht unterkellerte, eingeschossige Holzskelettkonstruktion auf einem quadratischen Grundriß.

Die Außenwände sind im Betriebsbereich aus hinterlüftetem Kalksandstein gemauert. Im Speisesaalbereich wurden die Außenwandfelder entweder mit Isolierglaselementen oder mit weißen Holzwandkonstruktionen ausgefacht.

Dem mit asbestfreier Berliner Welle gedeckten, dunkelgrauen Zeltdach ist in der Mitte eine Dachlaterne mit umlaufenden Oberlichtern aufgesetzt.

Der Charakter des Gebäudes wird im wesentlichen durch den Speisesaal mit der sichtbaren Holzkonstruktion und der Dachlaterne bestimmt. Der Fußboden des Speisesaales wurde mit Asphaltplatten belegt.

Das Gebäude ist ohne Probleme auch von Behinderten benutzbar.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Das Studentenwerk Hannover ist Betreiber der Mensa und bewirtschaftet insgesamt 5 Mensen und 7 Erfrischungsräume. Bei der Mensa am Ricklinger Stadtweg handelt es sich um eine Ausgabemensa, die einzige vom Studentenwerk betriebene Verpflegungseinrichtung am Standort. Daneben existiert noch eine privat geführte Cafeteria in den Räumen der Hochschule, die vor allem kalte Speisen anbietet und ca. 50 Sitzplätze hat.

Das Mensagebäude gehört der Fachhochschule, das Studentenwerk hat einen Nutzungsvertrag und übernimmt die Energiekosten; die Kosten für Instandhaltung und Außenanlagen trägt die Hochschule.

System der Essensversorgung

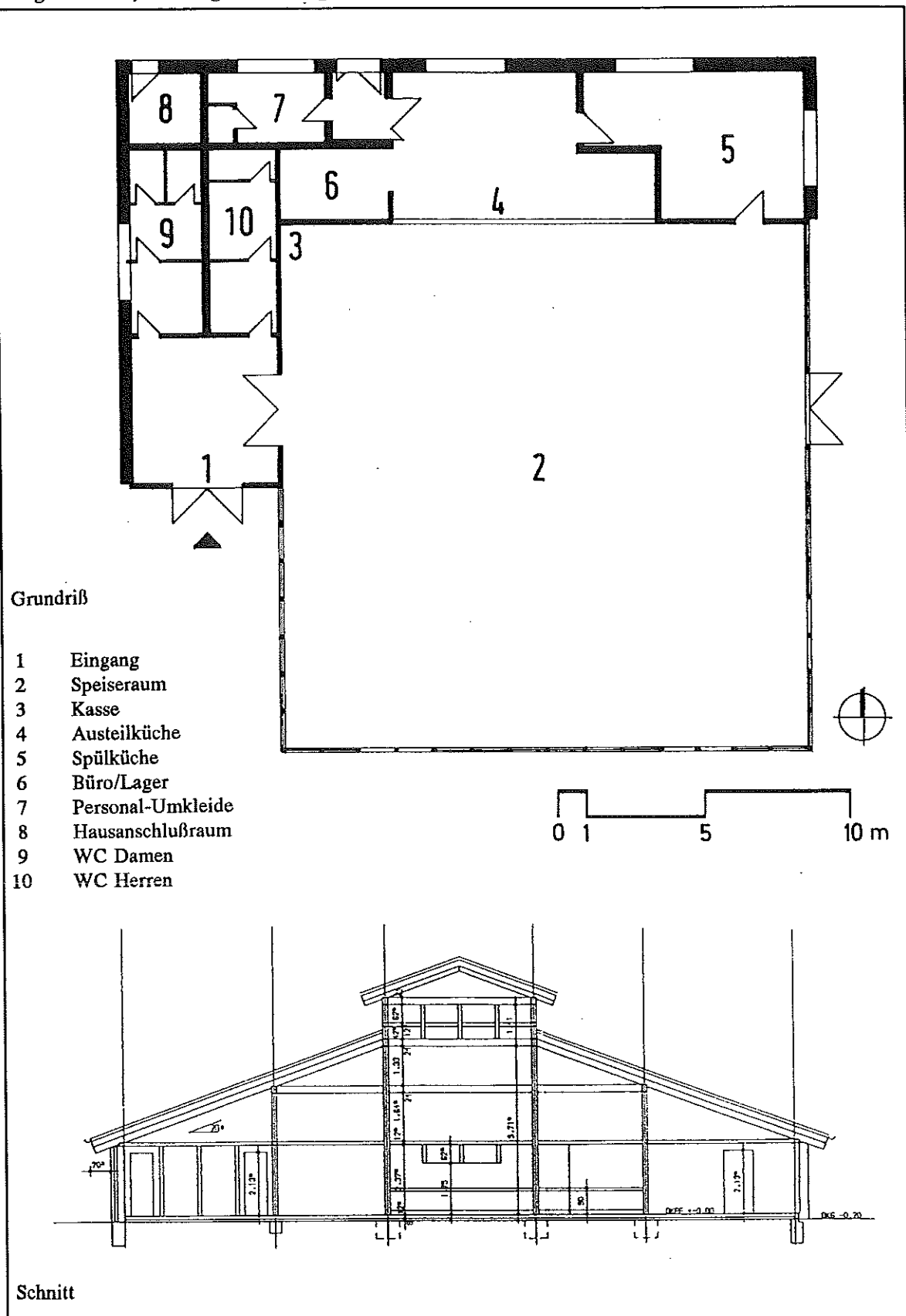
Anlieferung

Der Anlieferbereich der Mensa besteht lediglich aus einer kleinen Stellfläche im Freien sowie einer Tür, die unmittelbar in den Betriebsbereich führt.

Das Essen wird in Thermophoren aus der Hauptmensa der Universität Hannover am Schneiderberg täglich angeliefert. Es handelt sich um die fertigen Komponenten der einzelnen Menüs, die nur noch in die Gastronormbehälter in der Ausgabezeile umgefüllt werden. Der für die Anlieferung benötigte große Warmhalteschrank wird an der rückwärtigen Außenwand des Ausgaberaumes aufgestellt.

4.2.2 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Lager

Der einzige Lagerraum wird überwiegend als Büro genutzt, obwohl er kein Außenfenster besitzt. In einem großen Kühlschrank, der im Ausgaberaum angeordnet ist, bestehen außerdem begrenzte Lagermöglichkeiten.

Insgesamt wünscht sich der Betreiber bessere Lagermöglichkeiten, insbesondere einen zusätzlichen Kühlraum, um gegebenenfalls nicht ausgegebene Essen sinnvoll lagern zu können.

Vorbereitung und Zubereitung

Eine Zubereitung von Essen findet am Standort nicht statt.

Der Hauptraum des Betriebsbereiches ist der Ausgaberaum, mit Ausgabetheke, Kühlschrank und Warmhalteschrank. Das angelieferte fertige Essen wird lediglich portioniert. Nach Angabe des Betreibers leidet hierunter die Qualität des Essens erheblich. Gewünscht wird daher die Möglichkeit, wenigstens kleine Mengen selbst zu kochen, um auf Nachfragespitzen reagieren zu können.

Ausgabe

Die Ausgabe erfolgt an einer ca. 9 Meter langen Theke. Das Essen wird, nachdem es aus dem Transportbehälter in Gastronorm-Behälter mit Warmhaltevorrichtung umgefüllt wurde, für jeden Gast direkt in das Muldentablett gefüllt.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	1000	600-700

Rücknahme und Spülsystem

Neben der Ausgabe führt ein Horizontalband direkt in die Spülküche. Die Tablettts werden auf die kurze Aufgabestrecke gestellt, die in den Speiseraum ragt. In der Spülküche werden die Tablettts, Schalen und Bestecke von Hand in die Spülmaschine sortiert und nach dem Spülvorgang wieder manuell gestapelt. Speisereste und anderes (Servietten, Becher) werden getrennt in Abfalleimern gesammelt.

Entsorgung

Die Behälter mit den Speiseresten und den anderen Abfällen werden täglich von der Zentralmen-

sa abgeholt. Für den Entsorgungsbereich steht lediglich die auch für die Anlieferung genutzte Stellfläche am hinteren Eingang in den Betriebsbereich zur Verfügung.

Funktionsabläufe im Gastbereich

Eingangsbereich

Durch den einzigen Eingang an der Nordseite des Gebäudes mit der überdachte Vorzone gelangen die Essensteilnehmer in einen Windfang, in dem Getränkeautomaten und die Informationstafel mit dem Essensangebot aufgestellt sind.

Von hieraus sind auch die Gästetoiletten zu erreichen, ein für Rollstuhlfahrer geeignetes WC befindet sich im Hauptgebäude der Fachhochschule.

Ausgabebereich und Bezahlungssystem

Eine freistehende Kasse links neben der Ausgabetheke verkauft Essensmarken und Milchgetränke. Die 3 Essensangebote werden über diese Marken ausgegeben, die Getränke bar bezahlt.

An der Ausgabetheke werden an drei Stellen die Speisen in die am Anfang der Theke entnommenen Muldentabletts ausgegeben. Auf Wunsch ist eine Wahl der Beilagenkomponenten möglich.

Angeboten werden 3 verschiedene Essen:

- ein Stammessen,
- ein vegetarisches Menü
- und ein Eintopf.

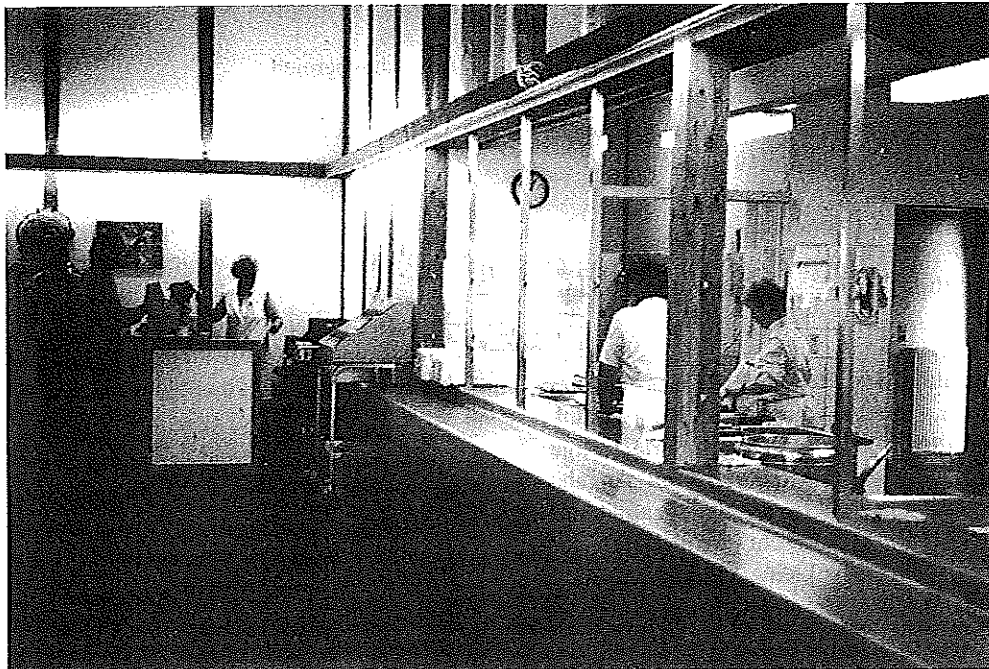
Als Getränke werden Milch- und Kakaopfandflaschen verkauft. Im Eingangsraum steht noch ein Kaltgetränkeautomat, wo verschiedene Getränke im Becher angeboten werden.

Zahl der Essensangebote insgesamt	3
davon täglich angebotene Essen	3
Stammessen	DM 3,00
vegetarisches Gericht	DM 3,00
Eintopf	DM 2,10

Angepaßt an die Vorlesungszeiten wird die Mensa schon um 11 Uhr und dann bis 13.30 Uhr geöffnet. Es entstehen im wesentlichen zwei Spitzen: erstens um 11 Uhr während einer Vorlesungspause und zweitens um ca. 13 Uhr während einer weiteren Vorlesungspause. Die Fach-

4.2.2 Fachhochschule Hannover

Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg



Kasse und Ausgabe



Speiseraum

hochschule wünscht sich eine Verlängerung der Öffnungszeit bis 14 Uhr, dies sei jedoch nach Aussage der Mensaleitung aus ernährungsphysiologischen und hygienischen Gesichtspunkten nicht möglich, da die Speisen nicht ohne entsprechenden Qualitätsverlust über eine so lange Zeit warmgehalten werden können.

Öffnungszeiten Mensa	
im Semester	Semesterferien
11.00 -13.30 Uhr	teilweise geschlossen

Speisesaal

Der Speisesaal ist der mit Abstand größte Raum der Mensa, er nimmt über 80% des Gebäudes ein. Die ursprünglich geplante Zahl der Sitzplätze von 250 wurde auf 190 reduziert.

Der Charakter des Speisesaals wird in erster Linie durch die sichtbare Holzkonstruktion und die Dachlaterne mit den Oberlichtern bestimmt.

Im Sommer steht zusätzlich ein Terrassenbereich im Süden der Mensa zur Verfügung.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	250	190
Platzwechselquote	4-fach	3 - 4-fach

Rückgabe und Ausgang

Zurückgegeben werden die Tablettts mittels eines Horizontalbandes, das die Tablettts in die Spülküche führt, die neben dem Ausgaberaum liegt. Von den Essensteilnehmern werden die Speisereste und anderes (Servietten, Becher) vorab getrennt in entsprechende Abfallbehälter sortiert.

Einen separaten Ausgang für die Mensa gibt es nicht.

Weitere Nutzungen

Das Studentenwerk stellt die Mensa hin und wieder für studentische bzw. hochschulinterne Veranstaltungen zur Verfügung.

4.2.2 Fachhochschule Hannover Ausgabemensa, Ricklinger Stadtweg

Flächendaten

Flächenbezeichnung	m ² HNF
Gesamtgebäude	390
Eingang (Verkehrsfläche)	(25)
Speisesaal	313
Küchenfläche (Ausgabe)	78
ungekühlte Lager	9
Kühlräume	keine
Tiefkühlräume	keine
Spülräume	31
Entsorgung	keine

Grundflächen nach DIN 277

Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	390	100
Nebennutzfläche NNF	35	9
Nutzfläche HNF + NNF	425	109
Funktionsfläche FF	6	2
Verkehrsfläche VF	29	7
Netto-Grundfläche NGF	460	118
Konstrukt.-Grundfl. KGF	*	*
Brutto-Grundfläche BGF	*	*

* keine Angaben

Brutto-Rauminhalt

Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
1800 m ³	4,6 m ³

Flächenrelationen

Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsäch- lich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	1,6	2,1
Hauptnutzfläche pro Essen	0,4	0,6
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,25	1,65

Baukosten (Stand 1985)

Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	709
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	*
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	*
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	*
Kosten Ersteinrichtung EEK (4.2-4.4, 4.9)	287

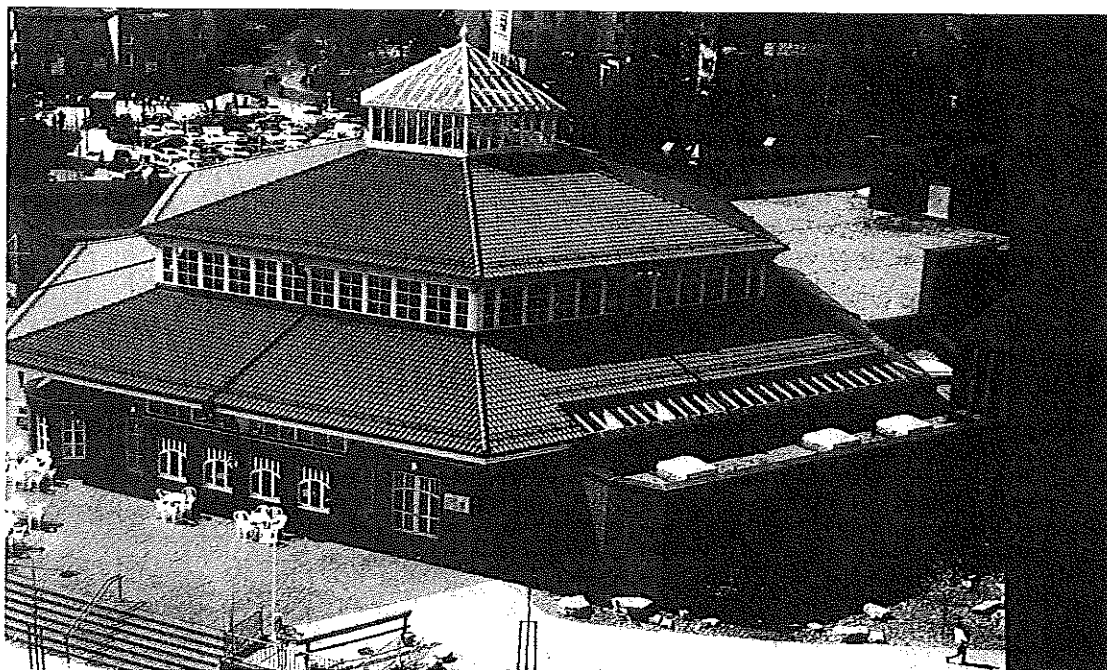
* Kosten wurden nicht gesondert aufgeführt

Baukostenrelationen

Kosten pro	DM
GBK/m ² HNF	1818
GBK/m ³ BRI	394

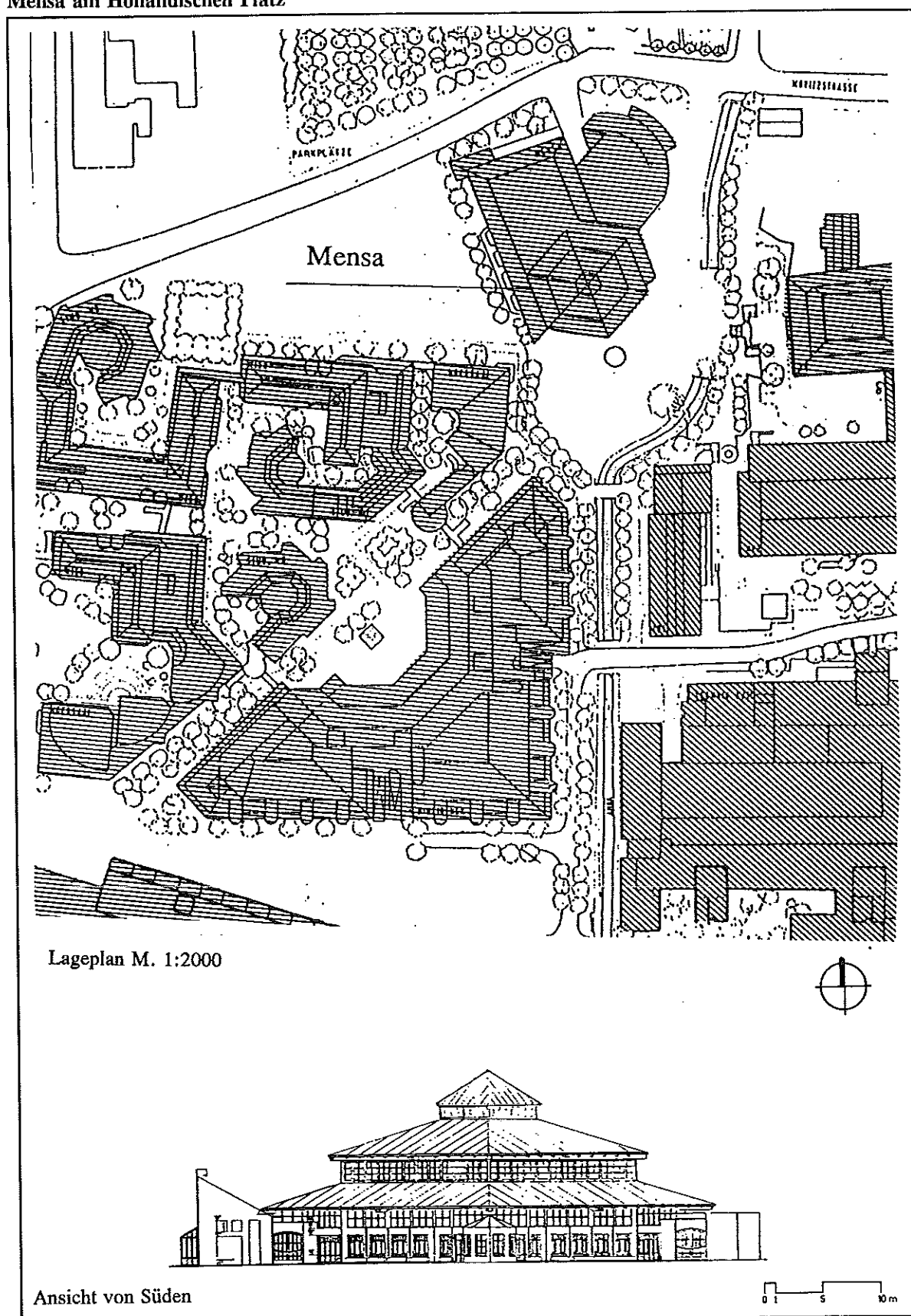
Kosten pro	DM/ geplant	DM/tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	2836	3732
GBK/Essen	709	1091

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz



Bauherr:	Land Hessen
Betreiber:	Studentenwerk Kassel
Planung:	Architekten Dr.-Ing. Höfler / Prof. Dipl.-Ing. Kandel, Stuttgart
Bauamt:	Staatsbauamt Kassel
Bauzeit:	August 1985 - Oktober 1988
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen:	3000 (1993: 3100)
Speisesaalplätze:	600
Hauptnutzfläche:	3003 m ²
Gesamtbaukosten:	29987 TDM (Index 104,0 / 1985 = 100)

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz



Gesamthochschule Kassel - Universität

Die Gesamthochschule Kassel (GhK) wurde 1971 gegründet und gliedert sich in 22 Fachbereiche:

- 01 Erziehungswissenschaften/Humanwissenschaften
- 02 Berufspädagogik, Polytechnik, Arbeitswissenschaft
- 03 Psychologie, Sportwissenschaft, Musik
- 04 Sozialwesen
- 05 Gesellschaftswissenschaften
- 06 Angewandte Sozialwissenschaften, Rechtswissenschaft
- 07 Wirtschaftswissenschaften
- 08 Anglistik/Romanistik
- 09 Germanistik
- 12 Architektur
- 13 Stadtplanung/Landschaftsplanung
- 14 Bauingenieurwesen
- 15 Maschinenbau
- 16 Elektrotechnik
- 17 Mathematik
- 18 Physik
- 19 Biologie/Chemie
- 20 Landwirtschaft
- 21 Internationale Agrarwirtschaft
- 22 Kunst
- 23 Visuelle Kommunikation
- 24 Produkt-Design

Die Gesamthochschule verteilt sich auf insgesamt 7 Standorte, davon liegt ein Standort außerhalb Kassels in Witzenhausen (Fachbereiche 20 und 21). Die Fachbereiche lassen sich nicht eindeutig den Standorten zuordnen, sondern sind teilweise auf verschiedene Standorte aufgeteilt.

Am Standort der Mensa am Holländischen Platz befinden sich Teile der Fachbereiche 1, 3-9, 12-15, 17 sowie die Wissenschaftlichen Zentren I-III.

Im Wintersemester 1992/93 studierten an der GhK insgesamt 16957 Studierende. Nach überschlägigen Abschätzungen entfallen davon auf den Hauptstandort der Hochschule am Holländischen Platz ca. 10800 Studierende, wobei zu berücksichtigen ist, daß sich auch Studierende anderer Fachbereiche häufig am Holländischen Platz aufhalten.

Hinzu kommen noch ca. 1200 Bedienstete, so daß sich die Gesamtzahl der möglichen Essens Teilnehmer der Mensa am Holländischen Platz auf rund 12000 beläuft.

Essensbeteiligung in %	geplant	tatsächlich
Hochschulangehörige	52	26

Zur Planungsgeschichte

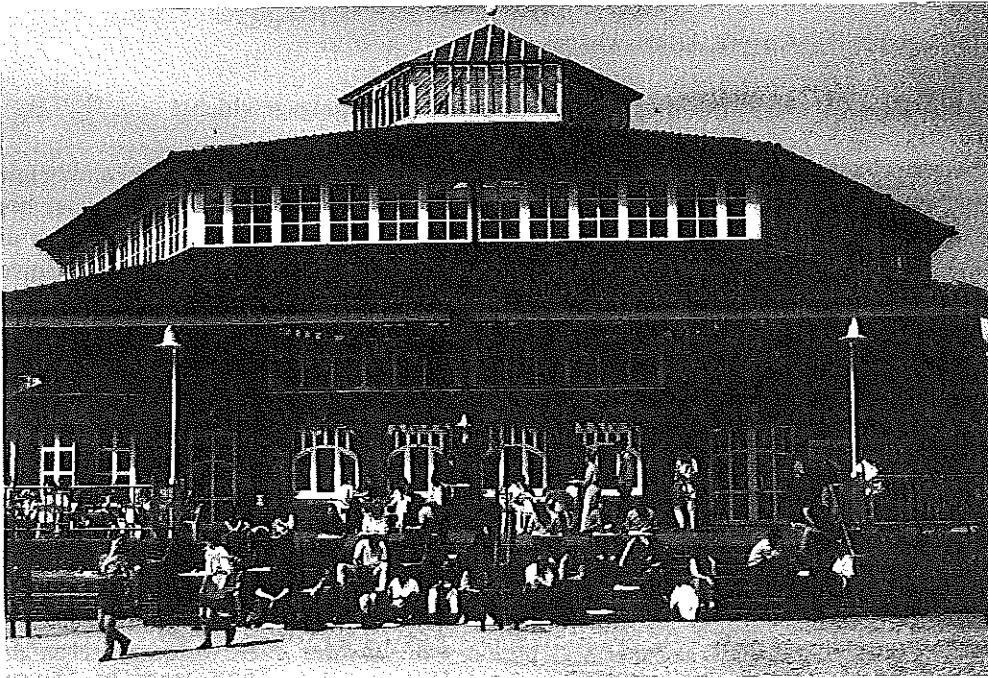
Nachdem 1970 die hessische Landesregierung die Gründung der Gesamtschule Kassel beschlossen hatte, wurden ab 1974 Überlegungen diskutiert, die neue Hochschule als Campus-Universität zu errichten. Als neuer Standort wurde ein ehemaliges innerstädtisches Industriegebiet, die "Henschelei" am Holländischen Platz im Nordteil Kassels ausgewählt.

Um Lösungsvorschläge für die Bebauung dieses Standortes zu bekommen, wurde Ende 1977 ein bundesweiter Architektenwettbewerb ausgelobt. Dieser Ideenwettbewerb wurde Mitte November 1978 mit der Preisvergabe an das Stuttgarter Architekturbüro Höfler und Kandel abgeschlossen. Im Mai 1979 wurde zwischen dem Land Hessen und dem Büro Höfler/Kandel schließlich ein Vertrag über die Erstellung eines Gesamtplanungskonzeptes geschlossen, das die Durchführung und Fortführung des Wettbewerbsentwurfes vorsah. Im Juni 1980 wurde diese Gesamtplanung vorgelegt.

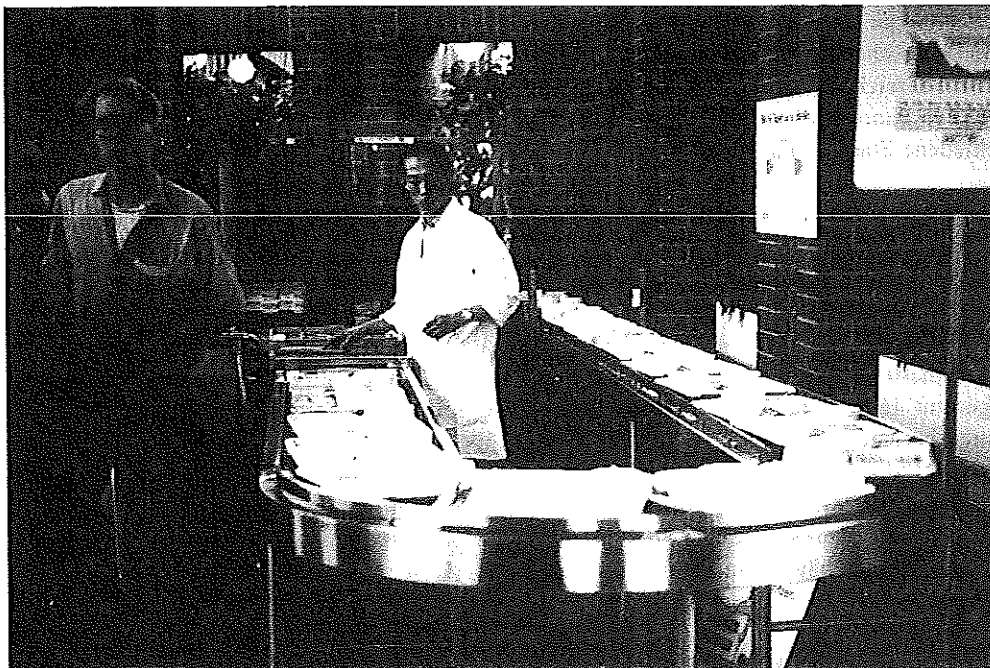
In der Hochschulgesamtplanung von Höfler/Kandel war eine Hauptmensa mit eigener Produktionsküche und ca. 900-1000 Sitzplätzen vorgesehen. Als Standort für diese Mensa wurde eine Hanglage, unmittelbar nördlich an das Verwaltungszentrum der Hochschule angrenzend, vorgeschlagen ("Mensa am Berg"). Der geplanten Mensa gegenüberliegend sollte eine Mehrzweckhalle errichtet werden, die bis zur Inbetriebnahme der eigentlichen Mensa als "Interimsmensa" fungieren sollte.

Im Anschluß an die Vorlage der Gesamtplanung durch das Büro Höfler/Kandel erarbeitete die Arbeitsgruppe Bauplanung der Hochschule ein Gutachten zur Bedarfsbemessung der Mensa (vorgelegt 9/81). Die Kapazitätsermittlung für die Mensa erbrachte als Ergebnis, daß noch 1986 unter Berücksichtigung einer Kernbevölkerungszahl von 7719, einer Anwesenheitsquote von 70%-90% und davon einer Essensteilnehmerquote von 65%-70% (je nach Status der Hochschulangehörigen) mit einer vorraussichtlichen Essensteilnehmerzahl von rund 4000 zu rechnen sei.

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz



Außenansicht



Rückgabe

Dies entspricht einer Essensbeteiligung von 52%. Bei einer geplanten Platzwechselrate von durchschnittlich 4,5 seien demzufolge rund 900 Sitzplätze in der Mensa erforderlich.

Zur Realisierung dieses Mensavorhabens wurde zunächst ein zweistufiges Bauvorhaben entwickelt: In der ersten Baustufe (Mensa I) sollte - wie in der Gesamtplanung vorgesehen - eine Interimsmensa im Verbund mit der vorgesehenen Mehrzweckhalle realisiert werden. Ein Raumprogramm wurde im März 1980 vorgelegt. Dieses Vorhaben wurde im März 1981 zum Rahmenplan angemeldet.

Ende 1977	Wettbewerbsausschreibung für den zukünftigen Hauptstandort der Gesamthochschule Kassel
11/1978	Preisgerichtsentscheidung: 1. Preis Architekturbüro Horst Höfler/Lutz Kandel (Stuttgart)
06/1980	Vorlage einer überarbeiteten Gesamtplanung mit Hauptmensa "am Berge" und Interimsmensa im Mehrzweckgebäude
09/1981	Gutachten der Arbeitsgruppe Bauplanung der GhK zur Bedarfsbemessung der Mensa
11/1982	Bauantrag für eine erweiterte Fassung der ursprünglichen Interimsmensa
11/1983	Aufstellung der Haushaltsunterlage Bau (HU-Bau)
06/1985	Genehmigung der HU-Bau
08/1985	Baubeginn
10/1988	Bauübergabe

Die Interimsmensa sollte gemeinsam mit zwei kleineren, in Fachbereichsgebäuden untergebrachten Mensen 4 Jahre lang bis zur Fertigstellung der Hauptmensa betrieben und anschließend aufgegeben werden.

Im weiteren Verlauf der Planung wurde die ursprüngliche Planungsidee einer Hauptmensa "am Berge" aufgegeben, das als Interimsmensa geplante Mehrzweckgebäude wurde zur Hauptmensa weiterentwickelt. Diese schließlich reali-

sierte Version sollte für 3000 Essensteilnehmer auf 600 Sitzplätzen bei einem 5-fachen Platzwechsel ausreichen.

Baubeginn war im Sommer 1985, zum Wintersemester 1988 konnte die Mensa in Betrieb genommen werden.

Städtebauliche Situation

Die städtebauliche Situation der neuen Mensa ist nur im Gesamtzusammenhang des neuen Hochschulstandortes am Holländischen Platz zu verstehen. Mit der städtebaulichen Konzeption des neuen Hauptstandortes für die Gesamthochschule Kassel wird die grundlegende Idee verfolgt, die im Umfeld vorhandenen städtischen Strukturen aufzunehmen und auf dem Hochschulgelände weiterzuführen. Auf diese Weise wird eine Abkehr von der traditionellen Form der Campus-Universität und eine Verflechtung mit dem städtischen Quartier angestrebt. Dies geschieht besonders durch die Fortführung der Blockrandbebauung und des bestehenden Wegenetzes, durch die Bildung von Straßenräumen und Plätzen und durch verschiedene Funktionsmischungen.

Die Mensa ist Teil dieses urbanen Hochschulgefüges, indem sie gemeinsam mit anderen zentralen Einrichtungen (Rechenzentrum, Zentralverwaltung) um eine großzügige, begrünte und von einem Bachlauf durchschnittene Platzanlage (Ahna-Wiese) gruppiert ist. Dieser Platz bildet den Abschluß der "Diagonale", der Hauptstraße, die sich durch das Universitätsgelände zieht. Die Mensa bildet den optischen und funktionalen Schlußpunkt dieser Universitätsstraße.

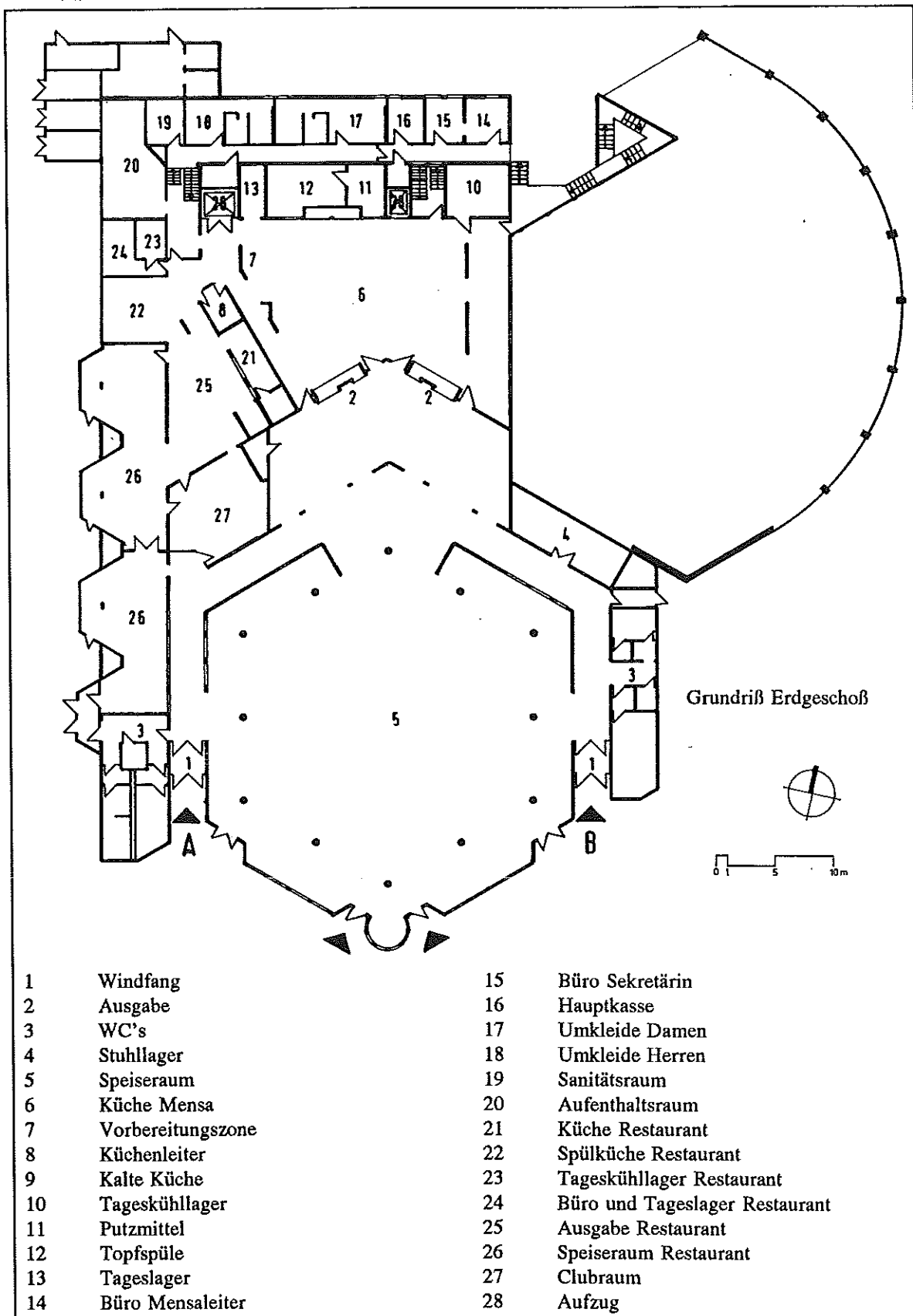
Das Hochschulgelände befindet sich in der Nordstadt Kassels und ist in die dortige, teilweise durch alte Industriebauten geprägte Stadtlandschaft integriert. Sowohl mit dem Hauptbahnhof, als auch mit der City ist das Hochschulgelände durch öffentliche Verkehrsmittel gut verknüpft.

Baubeschreibung

Bei der Mensa handelt es sich um einen eingeschossigen Baukörper, der als sechseckiger Pagodenbau konzipiert ist. In seinem Nordteil ist das Gebäude winkelförmig von kleineren Flachbauten umfaßt. Der auf dieser Seite des Gebäudes gelegene Versorgungsbereich ist teilunterkellert.

Die Mensa ist in Stahlbetonbauweise errichtet und mit einer vorgehängten Ziegelfassade versehen. Das Dach ist als Ziegeldach in Staffelquerschnitt ausgeführt und schließt mit einer zentralen Later-

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz



ne ab, die als Oberlicht für den Speisesaal fungiert. Der Speisesaal selbst wird durch das dreidimensionale Holzraumfachwerk des Daches geprägt. Weißgestrichene Sprossenholzfenster mit Isolierverglasung bilden einen lebhaften Kontrast zum Ziegelrot von Dach und Fassade.

Die Fußgängererschließung der Mensa erfolgt durch zwei relativ kleine Ein- und Ausgänge an den südlich gelegenen Ecken des Gebäudes. Die Zufahrt zum Betriebsteil für Anlieferungs- und Entsorgungsfahrzeuge erfolgt über den im Nordteil des Gebäudes gelegenen und von der Moritzstraße abzweigenden Wirtschaftshof.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Das Studentenwerk Kassel betreibt insgesamt 4 Mensen und 9 Cafeterien. 2 der Cafeterien sind als Nebenmensaen konzipiert, das heißt zur Mittagszeit wird ein eingeschränktes Essensangebot der Mensa (Stammessen) ausgegeben.

Die Mensen arbeiten im wesentlichen eigenständig, wobei die als Hauptmensa organisierte und als Produktionsmensa betriebene Mensa am Holländischen Platz Teilleistungen für die übrigen Mensen in Kassel erbringt. Lediglich die Mensa am Außenstandort Witzenhausen arbeitet völlig autark. Vor allem den Einkauf der Waren regelt das Studentenwerk Kassel zentral über die Mensa am Holländischen Platz. Beim Einkauf bestehen keine Kooperationen mit anderen Studentenwerken, es werden aber Vergleiche über die Einkaufsmodalitäten angestellt.

Die Hauptmensa am Holländischen Platz gehört dem Land Hessen, das Studentenwerk hat einen Überlassungsvertrag. Für die Bauunterhaltung ist die Universität bzw. das Bauamt zuständig, die Wartung der Geräte wird vom Studentenwerk finanziert.

System der Essensversorgung

Anlieferung

Die Mensa verfügt über einen Wirtschaftshof, der auf der Ebene des Kellergeschosses liegt und über eine Fahrrampe von der angrenzenden Moritzstraße aus erschlossen wird. Die Warenannahme erfolgt an einer Laderampe, an die unmittelbar angrenzend die zur Anlieferung gehörigen Einkaufsbüros sowie die Kontrollwaage gelegen sind.

Lager

Der gesamte Lagerbereich mit Ausnahme der Tageslager befindet sich im Untergeschoß unter dem Versorgungsbereich. Der Lagerbereich umfaßt die übliche Einteilung in Kühllager, Tiefkühllager und Trockenlager, wobei in Kassel die weitere mögliche Untergliederung nach Produkttypen bis auf wenige Ausnahmen (Fleisch, Molkereiprodukte) fehlt und nach Aussagen des Betreibers auch nicht notwendig erscheint. Der Lagerbereich wird auch für Cafeterien mitgenutzt, für das im Gebäude untergebrachte Restaurant steht ein separater Kühlraum zur Verfügung. Auffällig im Lagerbereich der Kasseler Mensa ist das großzügig bemessene Trockenlager. Die Tageslager (4 Räume) befinden sich auf der Küchenebene im Erdgeschoß und sind nach Kühl- und Trockenlager gegliedert. Ein Stuhllager mit direktem Zugang zum Speisesaal befindet sich ebenfalls im Erdgeschoß. Nach Einschätzung des Betreibers sind die Lagerflächen ausreichend dimensioniert und untergliedert.

Vorbereitung und Zubereitung

Die zur Küche gehörenden Flächen verteilen sich vor allem auf das Erdgeschoß, zu einem kleinen Teil aber auch auf das Untergeschoß.

Im Untergeschoß befinden sich die Metzgerei, die Salatküche mit Vorbereitung sowie eine Topfspüle. Die Metzgerei ist gut mit technischen Geräten ausgestattet, die benötigt werden, um besondere Teile von Tieren weiterzuverarbeiten.

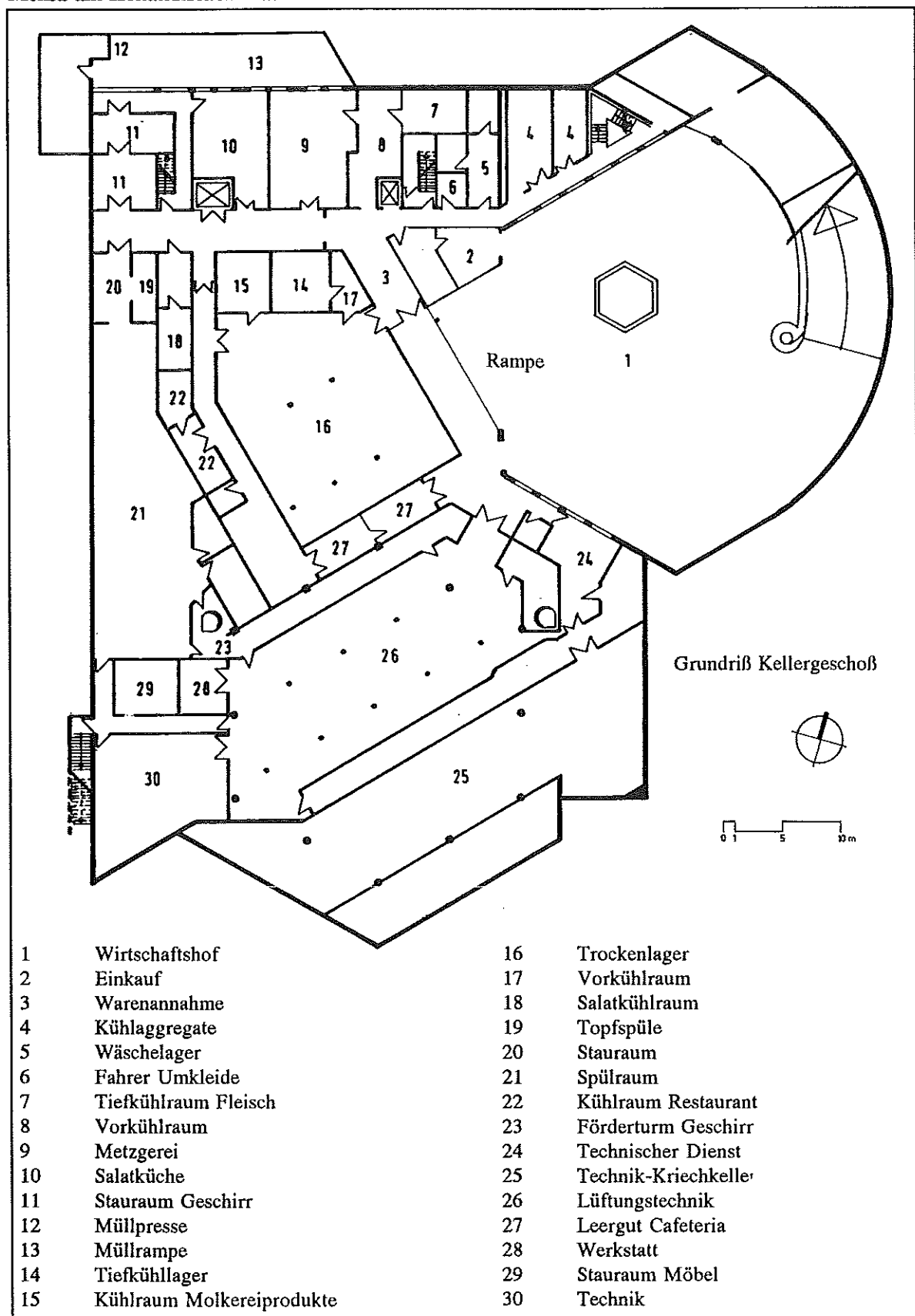
Die übrigen Räumlichkeiten der Küche befinden sich im Erdgeschoß. Verbunden sind diese beiden Küchenbereiche durch einen Aufzug, der direkt von der unteren Küchenzone in die obere Küche führt.

Der Küchenbereich im Erdgeschoß ist geprägt durch die große Hauptküche. Sie untergliedert sich in eine Vorbereitungszone, in die eigentliche Garküche sowie - abgesetzt durch zwei halbhohe Trennwände - die Kalte Küche. Tageslager, Tageskühllager sowie die Topfspüle sind unmittelbar von der Küche aus zugänglich. Besonders hervorzuheben ist die Ausstattung mit zwei großen Kühl- und Wärmeschränken, in denen das frisch zubereitete Essen zwischengelagert wird, bevor es bei der Ausgabe benötigt wird.

Ausgabe

Der Ausgabenbereich grenzt unmittelbar an die Küche, kurze Wegstrecken sind auf diese Weise

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz



garantiert. Eine abgewinkelte, etwa 20m lange Ausgabetheke dominiert die Ausgabezone. Nach Auskunft des Betreibers ist die Fläche auf der Betriebsteil-Seite der Ausgabetheke zu knapp bemessen. Um die Theke ständig mit Nachschub versorgen zu können, sei ein entsprechend dichter Arbeitsablauf notwendig, der ausreichend Platz benötige.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	3000	*3100

* zusätzlich 900 an sonstigen Ausgabestellen

Rücknahme und Spülsystem

Die Rücknahme erfolgt über ein technisch aufwendiges und personalintensives Fördersystem. An zwei Stellen im Speisesaal werden die Tablettts auf Lamellenförderbänder gestellt. Ein Mensa-Mitarbeiter nimmt direkt an der Rücknahme die Gläser ab und sortiert sie in dafür vorgesehene Körbe, bevor das Tablett über jeweils einen Förderturm ins Untergeschoß transportiert wird. Die Tablettts der beiden Rücknahmestellen werden im Untergeschoß über ein langes Förderbandsystem schließlich zusammengeführt und in den Spülraum geleitet. Nach den Worten des Betreibers ist dieses System "der langen Wege" zwar technisch kompliziert, arbeitet bisher aber störungsfrei.

Im Spülraum im Untergeschoß stehen zwei halbautomatische Bandspülmaschinen. Weitere Mitarbeiter sind hier damit beschäftigt, Geschirrtteile in die Spülmaschine einzusortieren und am Schluß des Spülvorgangs abzunehmen. Am Ende der Bandspülmaschine befindet sich eine großzügig bemessene Fläche als Stauraum für die gespülten Tablettts und Geschirrtteile.

Für die im Untergeschoß untergebrachten Küchenzonen ist unmittelbar an den Spülraum angrenzend eine Topfspüle angeordnet.

Entsorgung

Der komplette Entsorgungsbereich der Mensa ist im Untergeschoß zum Wirtschaftshof hin untergebracht. Er umfaßt im wesentlichen eine Müllpresse sowie eine Müllrampe, an der anfallender Abfall gesammelt und über die separate Fahrrampe entsorgt wird. Der Betreiber weist darauf hin, daß es dringend notwendig ist, diese Müll-

rampe durch ein Rollltor schließen zu können, was derzeit nicht der Fall ist.

Zusätzlich wird Müll in Containern auf dem Wirtschaftshof gesammelt. Da die Trennung zwischen Anlieferung und Entsorgung auf diese Weise nicht gewährleistet ist, kann es zu Hygieneproblemen kommen.

Funktionsabläufe im Gastbereich

Eingangsbereich

Die Essensteilnehmer können über zwei Eingänge in die Mensa gelangen, wobei der Eingang an der Westseite wesentlich stärker frequentiert wird. Eine Eingangshalle ist nicht vorhanden, die nötigen Informationen über das Mensaangebot müssen daher vor der Mensa auf einer Tafel angekündigt werden.

Ausgabebereich und Bezahlungssystem

Die Ausgabe des Essens erfolgt nach dem Cafeteria-Line-Prinzip und bietet dem Essensteilnehmer die Möglichkeit der Komponentenwahl. Täglich werden 4 verschiedene Essen angeboten, 2 Stammessen als komplette Tagesmenüs und 2 Auswahlessen; hinzu kommt ein Salatteller.

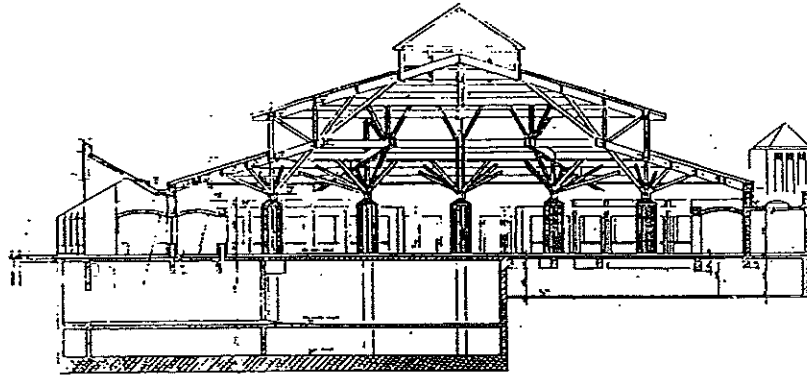
Die Hauptkomponenten und die Beilagen werden in separaten Schalen aus Kunststoff ausgegeben und auf ein entsprechendes Muldentablett gestellt. Getränke können an einem der Ausgabetheke gegenüber liegenden Getränke-Dispenser gezapft werden. Hierfür stehen Mehrweg-Gläser zur Verfügung.

Zahl der Essensangebote insgesamt	5
Davon täglich angebotene Essen	5
Stammessen 1	DM 2,60
Stammessen 2	DM 3,30
Auswahlessen 3	DM 3,30
Auswahlessen 4	DM 4,00
Salatteller	DM 3,30

Als Bezahlungssystem wurde Barzahlung gewählt, hierfür sind 6 Kassen vorhanden.

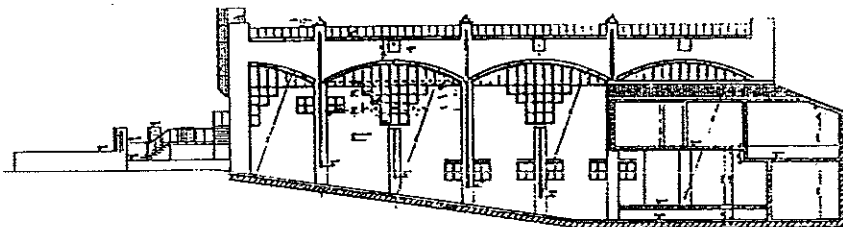
Vom Betreiber wird bemängelt, daß für die Schlange der wartenden Essensteilnehmer nicht genügend Fläche vorhanden ist. Da eine Ein-

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz



Schnitt A-A

0 5 10 m



Schnitt B-B

0 5 10 m

gangshalle fehlt, reicht die Warteschlange häufig ins Freie. Um die Angebotspalette zeitgemäß zu erweitern, ist geplant, eine Salattheke einzubauen. Dabei gebe es jedoch Platzprobleme. Überhaupt ist nach den Worten des Betreibers der Ausgabebereich sehr knapp dimensioniert. Bei der Komponentenwahl mit ihren längeren Entscheidungszeiten erweise sich die vorhandene Ausgabefläche als zu klein.

Öffnungszeiten Mensa
montags-freitags
12.00 - 14.00 Uhr

Speisesaal

Der große Speisesaal ist durch die offene Holzskelett-Konstruktion des pagodenförmigen Daches und die roten Ziegelsteinwände geprägt. Der Speisesaal selbst ist nicht weiter gegliedert. Hervorzuheben ist, daß die Atmosphäre des Speisesaals von den meisten Besuchern und Beschäftigten sehr gelobt wird.

Der Speisesaal ist für 600 Plätze ausgelegt. Die Glasflächen des Speisesaals verfügen über keinen Sonnenschutz, auf den aus finanziellen Gründen verzichtet wurde, so daß der Saal im Sommer stark aufgeheizt wird.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	600	600
Platzwechselquote	5-fach	5,2-fach

Rückgabe und Ausgang

An zwei gegenüberliegenden Seiten des Speisesaals befindet sich jeweils eine Rückgabestation mit Förderturm ins Untergeschoß. Um die reibungslose Funktion des oben dargestellten Rückfördersystems zu gewährleisten, ist an der Rückgabe jeweils ein Mitarbeiter nötig, der den Ablauf überwacht und die Gläser von den Tablettis nimmt.

Als Ausgang stehen die beiden Eingänge zur Verfügung.

Weitere Nutzungen

Im Mensagebäude ist ein Restaurant "Moritz" mit ca. 90 Sitzplätzen integriert. Für das Restaurant stehen eigene Betriebsräume zur Verfügung.

Das Studentenwerk stellt die Mensa für Veranstaltungen der Hochschule zur Verfügung und vermietet die Mensa teilweise auch an außeruniversitäre Einrichtungen.

4.2.3 Gesamthochschule Kassel-Universität Mensa am Holländischen Platz

Flächendaten

Flächenbezeichnung	m ² HNF
Gesamtgebäude	3003
Eingangshalle	entfällt
Speisesaal	790
Ausgabe	183
Küchenfläche (ohne Lager)	449
ungekühlte Lager	455
Kühlräume	108
Tiefkühlräume	75
Spülräume	260
Entsorgung	95
Mensaverwaltung	47
bewirtschaft. Ergänzungsr.	336

Grundflächen nach DIN 277

Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	3003	100
Nebennutzfläche NNF	219	7
Nutzfläche HNF + NNF	3222	107
Funktionsfläche FF	769	26
Verkehrsfläche VF	606	20
Netto-Grundfläche NGF	4597	153
Konstrukt.-Grundfl. KGF	394	13
Brutto-Grundfläche BGF	4991	166

Brutto-Rauminhalt

Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
21450 m ³	7,1 m ³

Flächenrelationen

Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsäch- lich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	5,00	5,00
Hauptnutzfläche pro Essen	1,00	0,97
Küchenfläche pro Essen	0,15	0,14
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,32	1,32

Baukosten (Stand 1985)

Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	28834
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	17877
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	8942
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	8935
Kosten Ersteinrichtung EEK (4.2-4.4,4.9)	1221

Baukostenrelationen

Kosten pro	DM
GBK/m ² HNF	9602
GBK/m ³ BRI	1344
SBK/m ² HNF	5953
SBK/m ³ BRI	833

Kosten pro	DM geplant	DM tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	48057	48057
GBK/Essen	9611	9301
SBK/Speisesaalplatz	29795	29795
SBK/Essen	5959	5767

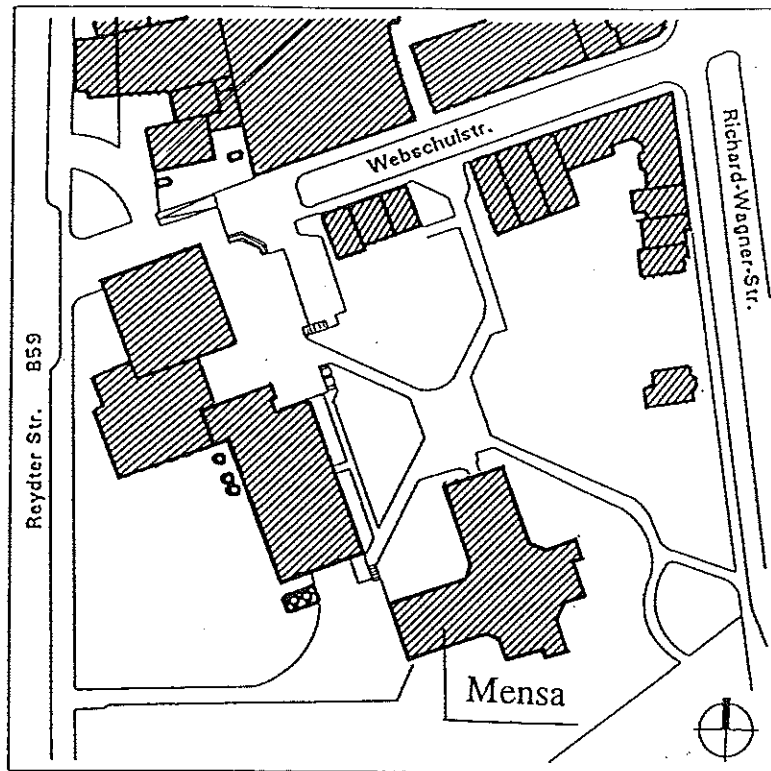
4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach

Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.

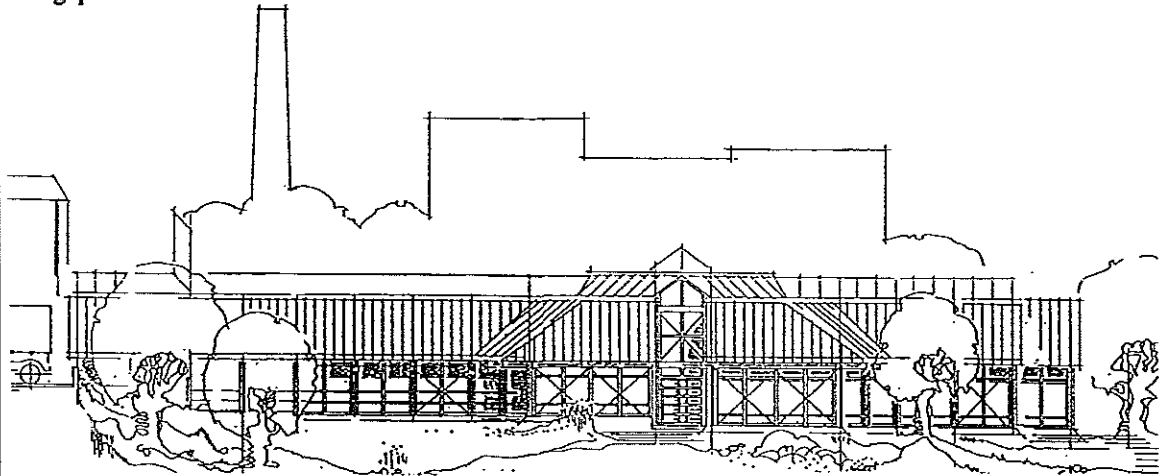


Bauherr:	Land Nordrhein-Westfalen
Betreiber:	Studentenwerk Düsseldorf
Planung:	Architekten Dipl.-Ing. Husemann / Dr.-Ing. Wiechmann, Braunschweig
Bauamt:	Staatliches Bauamt Mönchengladbach
Bauzeit:	August 1987 bis September 1988
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen:	1050 (1993: 1500)
Speisesaalplätze:	273 (1993: 354)
Hauptnutzfläche:	879 m ²
Gesamtbaukosten:	7040 TDM (Index 102,1 / 1985=100)

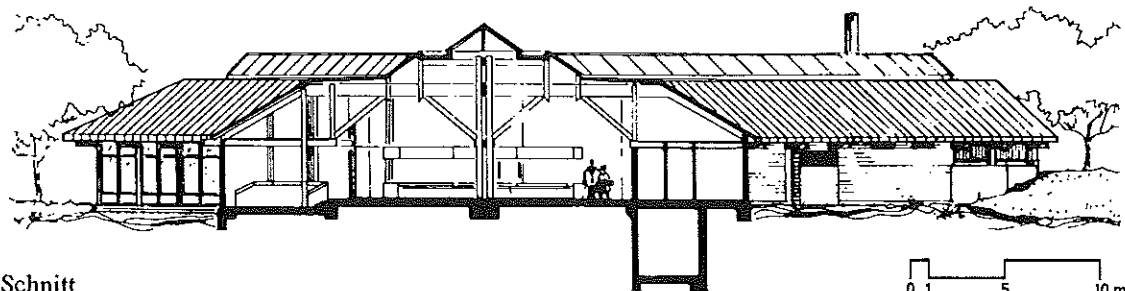
4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.



Lageplan M. 1:2000



Ansicht Süd



Schnitt

Fachhochschule Niederrhein

Die Fachhochschule Niederrhein, gegründet 1971, verteilt sich auf zwei Standorte:

Standort Krefeld:

FB 01 Chemie

FB 02 Design

FB 03 Elektrotechnik

FB 04 Maschinenbau und Verfahrenstechnik

Standort Mönchengladbach:

Fachbereich 05 Ernährung und Hauswirtschaft

Fachbereich 06 Sozialwesen

Fachbereich 07 Textil- und Bekleidungstechnik

Fachbereich 08 Wirtschaft

Im Wintersemester 1992/93 studierten an der Fachhochschule Niederrhein insgesamt 10 386 Studierende, davon 4 514 (44%) am Standort Krefeld und 5 854 (56%) am Standort Mönchengladbach. Hinzu kommen 245 Bedienstete in Mönchengladbach, so daß die Gesamtzahl der Hochschulangehörigen im Einzugsbereich der Mensa bei 6099 liegt. Die derzeit 1500 ausgegebenen Essen entsprechen bei dieser Annahme einer Essensbeteiligung von 25% der Hochschulangehörigen.

Zur Planungsgeschichte

Bis zur Einweihung der Mensa im Dezember 1988 gab es am Standort Mönchengladbach keine zur Hochschule gehörende Verpflegungseinrichtung. Der erste Planungsauftrag wurde dem Architekturbüro Husemann/Dr. Wiechmann bereits im April 1975 erteilt. Nach zweimaligem Planungsstopp ist schließlich die dritte Version der Mensa realisiert worden. Durch den endgültigen Beschluß des nordrhein-westfälischen Wissenschaftsministeriums im Jahre 1985, die Fachhochschule in Mönchengladbach nun doch mit einer Mensa auszustatten, konnte der Neubau schließlich 1987 beginnen.

Entscheidend für die Dimensionierung der realisierten Version war der vorgegebene Finanzrahmen von DM 7,5 Mio. Anfangs war noch eine zweigeschossige Mensa mit Arbeitsplätzen für Studenten und separater Cafeteria geplant. Aus Kostengründen mußten die vorgelegten Planungen jedoch zu Ungunsten einiger Funktionsabläufe gekürzt werden: der Speisesaal wurde für Mensa und Cafeteria zusammengelegt; die Eingangs- und Rückgabeströme sollten nach den ersten Mensakonzeptionen über zwei Ebenen kreuzungsfrei laufen, bei der eingeschossigen Version ließen

sich die Funktionsabläufe nicht mehr trennen; ursprünglich geplante Studentenarbeitsplätze wurden aus dem Raumprogramm genommen.

Insgesamt läßt sich festhalten, daß eine Reihe von Funktionsabläufen und Flächenausstattungen in der Mensa unter dem engen Finanzrahmen und der heutigen Überlastung der Mensa (1500 statt 1050 Essen) leiden.

1975	erster Planungsauftrag für den Neubau an die Architekten Husemann/Dr. Wiechmann, Braunschweig
1979	erster Planungsstopp
1980	Wiederaufnahme der Planung mit reduziertem Raumprogramm durch die Architekten Husemann/Dr. Wiechmann, Braunschweig
1983	zweiter Planungsstopp
1985	Entscheidung des Wissenschaftsministeriums für den Bau der Mensa
1986	Genehmigung des Raumprogrammes/ Erstellung der Haushaltsunterlage-Bau (HU-Bau)
1986/87	Planungsphase im Architekturbüro
08/87-09/88	Bauzeit
12/1988	Einweihung

Städtebauliche Situation

Die Mensa bildet mit weiteren Fachhochschulgebäuden ein Gebäudeensemble an der Rheydter Straße. Die Gebäude des Fachbereichs Textil- und Bekleidungstechnik befinden sich in unmittelbarer Nähe, die Gebäude der übrigen Fachbereiche liegen in fußläufiger Entfernung. Das gesamte Grundstück ist landschaftsgärtnerisch gestaltet.

Die Innenstadt ist etwa zwei Kilometer entfernt und durch eine Buslinie mit dem Standort der Hochschule verbunden.

Die Essensteilnehmer gelangen von den Hochschulgebäuden aus über einen Fußweg zum nach

4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.



Stützenbaum



Speisesaal

Norden orientierten Haupteingang. Die Warenanlieferung erfolgt von der Hauptverkehrsstraße Rheydter Straße aus westlich der Mensa.

Baubeschreibung

Die Mensa ist als eingeschossiger Holzskelettbau auf kreuzförmigem Grundriß konzipiert, wobei die nach Norden und Westen orientierten Flügel des Gebäudes etwa doppelt so lang sind wie die nach Süden und Osten gerichteten. Nur der westliche Teil Mensa mit dem Wirtschaftsbereich ist unterkellert.

Die Fassade ist im Publikumsbereich überwiegend verglast. Für den Wirtschaftsbereich wurde rotes Sichtmauerwerk verwendet, ebenso für einige Innenwände und halbohohe Trennmauern im Speisesaalbereich.

Der Publikumsbereich ist innen vor allem durch die sichtbare Holzskelettkonstruktion geprägt. Aus Umweltschutzgründen wurde auf die chemische Behandlung der Konstruktion verzichtet.

Die Mitte des Gebäudes wird durch einen Stützbauwerk akzentuiert, der unter einem pyramidenförmigen Glasoberlicht steht. Die Satteldächer sind mit Zinkblech gedeckt. Durchgehende Oberlichter sind den First entlang angeordnet.

Außenliegender Sonnenschutz war zwar geplant, ist aber aus Kostengründen nicht zur Ausführung gekommen. So ergeben sich durch den hohen Anteil an verglasten Flächen erhebliche Temperaturprobleme; im Winter entstehen hohe Heizungskosten, im Sommer steigen die Innentemperaturen deutlich an. Die eingebaute Lüftungsanlage bringe nach Einschätzung des Betreibers keine ausreichende Kaltluftzufuhr.

Reinigungsprobleme sieht der Betreiber in der im Gastbereich sichtbaren Holzkonstruktion vor allem in den oberen Bereichen.

Die Erschließung erfolgt zum einen durch den Haupteingang des Nordflügels, der auf den übrigen Hochschulbereich ausgerichtet ist, zum anderen durch einen Nebeneingang im Süden. Ein für den Sommer vorgesehener Terrassenbereich gliedert sich im Osten an. Die Ver- und Entsorgung des Betriebsteils erfolgt ausschließlich über den Wirtschaftshof am Westflügel (Küchenflügel).

Durch die Eingeschossigkeit ist die Benutzung der Mensa für Rollstuhlfahrer kein Problem, die versetzten Ebenen sind über Rampen erreichbar.

Das Heizwerk der Fachhochschule liefert der Mensa Strom und Fernwärme. Bei den Lüftungsanlagen wird Wärmerückgewinnung betrieben, wobei die Küchenabluft bis zu 60% der benötigten Wärme liefern kann, die zum Teil auch zur Erwärmung des Spülwassers dient.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Bis zur Einweihung der Mensa im Dezember 1988 gab es am Standort Mönchengladbach keine Verpflegungseinrichtung. Der weitaus größte Teil der Studierenden verpflegte sich selbst. In geringer Zahl wurden auch private Angebote in Hochschulnähe genutzt.

Die Mensa ist nach wie vor die einzige Verpflegungseinrichtung am Standort Mönchengladbach und wird von Studierenden und Beschäftigten aller ortsansässigen Fachbereiche besucht.

Die Mensa am Standort Mönchengladbach wird zusammen mit den beiden Mensen am Standort Krefeld vom Studentenwerk Düsseldorf betrieben. Frischprodukte (Gemüse, Milchprodukte, Kartoffeln, Backwaren) bestellt der Mensaleiter selbst, die übrigen Produkte werden zentral vom Studentenwerk Düsseldorf beschafft. Dieses arbeitet eng mit der Einkaufskooperation der nordrhein-westfälischen Studentenwerke zusammen, um günstige Sonderkonditionen zu erhalten.

Eigentümerin der Mensa ist die Fachhochschule Niederrhein, mit der das Studentenwerk einen Nutzungsvertrag geschlossen hat, wie er im Land Nordrhein-Westfalen üblich ist. Der Vertrag regelt Einzelheiten der Bewirtschaftung, besonders der Kostenträgerschaft.

System der Essensversorgung

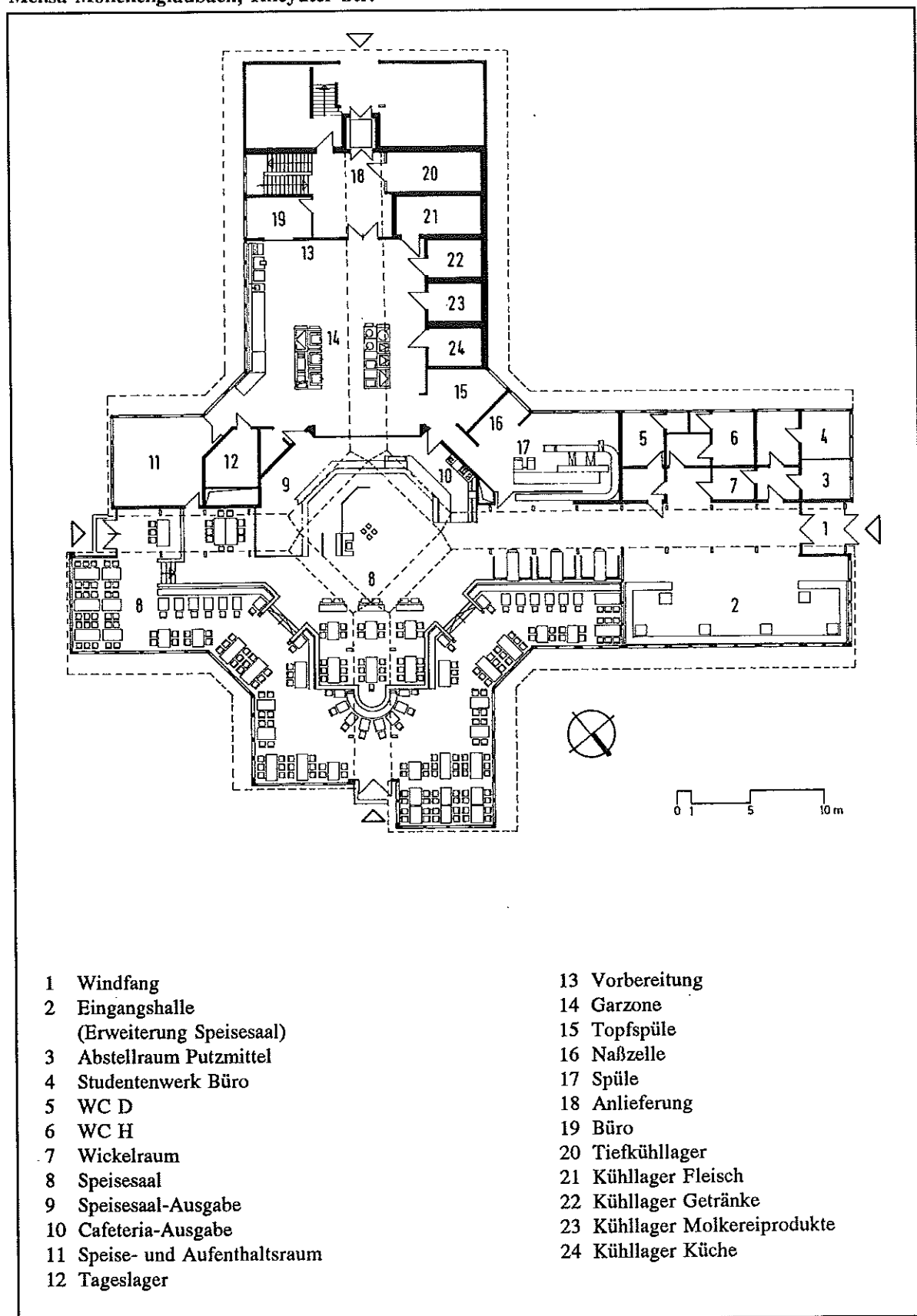
Anlieferung

Die Warenanlieferung erfolgt ausschließlich über den Wirtschaftshof am Westflügel der Mensa. Im Stauraum im Innern des Gebäudes befindet sich die Waage, die direkt vom Büro des Küchenleiters aus einsehbar ist. Außer einem Vorraum ist für die Anlieferung kein weiterer Raum im Innern des Gebäudes vorgesehen.

Lager

Auf derselben Ebene wie die Anlieferung befinden sich das Tiefkühlager (schneller Zugang bei der Anlieferung) sowie die Kühlager für Wurst

4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach
Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.



und Fleisch, für Gemüse und für Molkereiprodukte. Ein Raum wird bei Bedarf für die Lagerung von Getränken genutzt.

Die Lager im Kellergeschoß für Konserven und Trockenprodukte sowie für Reinigungsmittel und Ersatzteile (Tablets, Teller, Besteck etc.) sind mit einem Aufzug mit der darüberliegenden Anlieferungsebene verbunden. Zwei weitere kleine Lager befinden sich in der Küche (Tageslager, Reinigungsmittel).

Die vorhandenen Lagerflächen der Mensa werden vom Betreiber als ausreichend bewertet.

Vorbereitung und Zubereitung

Vom Bereich Anlieferung besteht eine direkte Verbindung zur Küche. Die Küchenausstattung umfaßt nur einen Heißluftdämpfer (Convectomat), benötigt werden nach Meinung des Betreibers jedoch mindestens ein weiterer, da u.a. das Garen und das Aufwärmen in diesen Geräten einen wichtigen Bestandteil der Küchenarbeit darstellt. Man behilft sich mit einer zeitlichen Entzerrung des Produktionsvorganges: Die Speisen werden vorgegart und der Nachfrage entsprechend kurzfristig aufgewärmt, allerdings zu Lasten wertvoller Nahrungsinhaltsstoffe. Für weitere Convectomaten ist die entsprechende Küchenwand jedoch zu knapp bemessen. Die übrigen Geräte sind in Form von zwei im Raum stehenden, jeweils auf einem Podest aufsitzenden Installationsbrücken sowie einer Installationswand (Fensterseite) untergebracht.

Da die Hauptkomponenten für das jeweilige Essensangebot (u.a. Fleisch) zentral bestellt und portioniert angeliefert werden, ist ein separater Raum für die Fleischvorbereitung nicht mehr notwendig. Für frisch angelieferte Gemüse und Salate dagegen wird eine großzügig bemessene Gemüsevorbereitung benötigt. Die ursprünglich geplante Dreiteilung in Gemüse-, Salat- und Fleischvorbereitung entfällt.

Ausgabe

Hinter der Hauptküche befinden sich die beiden Ausgaben, die, räumlich miteinander verbunden, in der Mitte des Gebäudes liegen.

Insgesamt erweist sich nach Meinung des Betreibers der Ausgabebereich auf der Betriebsseite als zu klein dimensioniert. Besonders die für den Transport des fertigen Essens aus der Küche in die Ausgabe benötigten Flächen seien zu eng.

Dies ist auf die Überlastung der Mensa zurückzuführen.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	1050	1500

Rücknahme und Spülsystem

Hinter der Ausgabe und neben der Küche befindet sich die Topfspüle mit einer direkten Verbindung zum Spülraum und der Naßzelle, in der grob vorgespült werden kann. Dieser zusätzliche Raum wird vom Betreiber als sehr vorteilhaft angesehen.

Die Rückgabe der Tablets und des Geschirrs erfolgt durch ein kurzes Rundriemenfördersystem, das die Tablets mit dem Schmutzgeschirr durch eine Wandöffnung in den unmittelbar dahinterliegenden Spülraum befördert. Das Besteck wird magnetisch abgenommen. Geschirr und Tablets werden manuell in eine Bandspülmaschine einsortiert und am anderen Ende ebenfalls manuell abgenommen. Als positiv wird vom Mensaleiter das direkte Nebeneinander von Spülung, Topfspüle und Naßzelle bewertet.

Die funktionale Anordnung der Rückgabebänder und des Bandspülautomaten dagegen sei ungeschickt und erfordere in Stoßzeiten erheblich mehr Personal als eigentlich nötig, um den Spülautomaten zu bestücken.

Entsorgung

Die anfallenden Speisereste werden im Spülbereich in Tonnen gesammelt und anschließend zum Wirtschaftshof transportiert. Für den Gastbereich stehen am Abgabeband Entsorgungsbehälter zur Verfügung, in denen Glas, Papier und Kunststoffe getrennt gesammelt werden. Auch diese Abfälle werden zum Wirtschaftshof transportiert und regelmäßig abgeholt. Da der Wirtschaftshof ausreichend groß dimensioniert ist, bestehen trotz der durch Getrenntsammlung gestiegenen Platzanforderungen keine Probleme.

Funktionsabläufe im Gastbereich

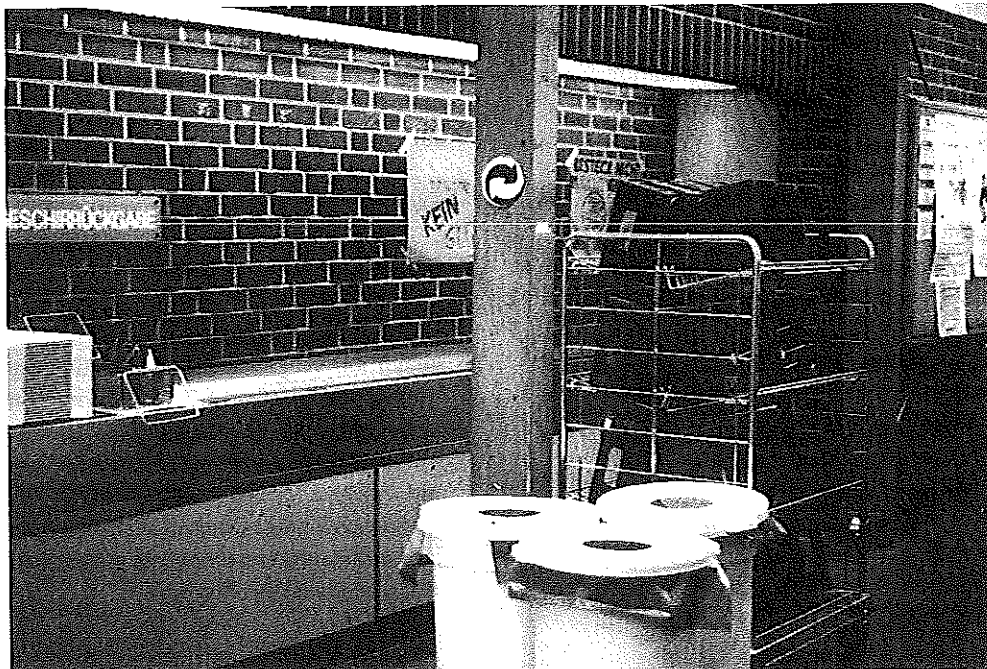
Eingangsbereich

Der Haupteingang befindet sich am Nordflügel des Gebäudes, ein zusätzlicher kleiner Eingang

4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.



Kassen



Rückgabe

Der Haupteingang befindet sich am Nordflügel des Gebäudes, ein zusätzlicher kleiner Eingang am gegenüberliegenden Südflügel. Die ursprünglich hinter dem Eingang geplante und ausgeführte Eingangshalle wird in der Zwischenzeit als Erweiterung des Speisesaales genutzt und ist mit 81 Sitzplätzen ausgestattet. Als Eingangszone steht daher nur der Flur bis zur Ausgabetheke zu Verfügung. Hier stehen auch die notwendigen Informationstafeln für die Mensabesucher.

Ausgabebereich und Bezahlungssystem

Zahl der Essensangebote insgesamt	4
davon täglich angebotene Essen	2
1 Stammessen mit wählbarer Beilage	DM 2,80 DM 0,80
1 Eintopf	DM 2,00
1 Vollwertmenü	DM 3,30
1 Salatteller	DM 3,70

Die Ausgaben der Speisen und Getränke erfolgt nach dem Cafeteria-Line-System: der Ausgabebereich befindet sich im Kreuzungspunkt der Mensa. Im Stauraum der Ausgabe stehen die Ständer für Tablettts und Bestecke. Mit Hilfe von Geländern wird der Gast zur Mitte der Ausgabetheke geleitet, von wo aus er nach links zur Mensaausgabe bzw. nach rechts zur Cafeteria-Ausgabe gelangt. Angeboten werden insgesamt vier verschiedene Essen: Hauptkomponente mit wählbaren Beilagen; Eintopf; Salatteller; Vollwertmenü. Die Essenskomponenten werden in jeweils eigenen Kunststoffschalen ausgegeben, die in das entsprechende Muldentablett passen. Getränke wurden zum Zeitpunkt der Besichtigung noch in Einwegflaschen ausgegeben, die Einführung von Pfandflaschen ist aber geplant. An beiden Enden der U-förmigen Ausgabentheke befinden sich die jeweiligen Kassen für Mensa bzw. Cafeteria. Bezahlt wird mit Magnetkarten, die an den Kassen gegen Pfand (DM 3,-) erworben werden können.

Probleme im Funktionsablauf ergeben sich, so berichtet der Betreiber, vor allem dadurch daß Ausgabe und Rückgabe so nah beieinander liegen und sich so Eingangs- und Rückgabeströme kreuzen.

Dies ist durch finanziell bedingte Planungskürzungen eingetreten.

Öffnungszeiten Mensa und Cafeteria	
Cafeteriaangebot	
im Semester	Semesterferien
07.30 - 17.30 Uhr	07.30 - 15.00 Uhr
Mensaangebot	
im Semester	Semesterferien
11.15 - 14.15	11.30 - 14.00

Speisesaal

Der Speisesaal ist durch eine ausgeprägte räumliche Differenzierung in Teilzonen, die teils auf leicht versetzten Ebenen liegen, gekennzeichnet. Der Gesamteindruck wird durch die Holzskelett-Konstruktion des Gebäudes dominiert, durch den ziegelroten Steinfußboden sowie den Lichteinfall über die Oberlichter.

Der Speisesaal für Mensa und Cafeteria ist zusammengefaßt zu einem Bereich. Die Trennung von Mensa und Cafeteria beschränkt sich auf die Ausgabe und die unterschiedlichen Kassen, da entsprechend dem Bezuschußungssystem getrennt abgerechnet werden muß.

Die Integration von Mensa und Cafeteria hält der Mensaleiter für sinnvoll, da so der Speisesaal über eine längere Zeit sinnvoll genutzt werde. Während der Mittagszeit entstehen vor allem im Semester Kapazitätsspitzen, die durch zusätzliche Nutzung der Eingangshalle (81 weitere Speisesaalplätze) etwas abgemindert wurden.

Die Architekten halten das ursprüngliche Konzept der von der Mensa getrennten Cafeteria für günstiger, weil die Verweildauer in der Mensa verkürzt werden könne und so eine größere Platzwechselquote ermöglicht würde.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	273	354
Platzwechselquote	3,8-fach	4,2-fach

4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach
Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.



Eingangsbereich

Rückgabe und Ausgang

Die Rückgabe der Tablettts mit dem Geschirr erfolgt unmittelbar neben der Ausgabe. Dort werden auch die Getränkeflaschen von den Gästen in entsprechende Kisten sortiert. Die Abfälle werden in entsprechenden Behältern gesammelt, getrennt nach Glas, Papier und Kunststoff.

Als Ausgang werden die Eingänge benutzt, so daß die Schlange der Essensteilnehmer an der Ausgabe die Rückgabe behindert.

Weitere Nutzungen

Nebennutzungen und weitere bewirtschaftete Ergänzungsräume sind im Mensagebäude nicht vorhanden. Für die Nutzer steht ein Wickelraum zur Verfügung, zu dem die ehemalige Behindertentoilette umgenutzt wurde.

Das Studentenwerk stellt die Mensa hin und wieder für studentische Festveranstaltungen zur Verfügung.

Die Architekten Husemann/Dr. Wiechmann erhielten zwischenzeitlich den Auftrag für das Finanzministerium in Potsdam den gleichen Bautyp als Kantine zu errichten. Der Betrieb ist inzwischen aufgenommen.

4.2.4 Fachhochschule Niederrhein, Abt. Mönchengladbach
Mensa Mönchengladbach, Rheydter Str.

Flächendaten

Flächenbezeichnung	m ² HNF
Gesamtgebäude	879
Eingangshalle (jetzt Speisesaal)	134
Speisesaal	409
Ausgabe	53
Rückgabe	9
Küchenfläche (ohne Lager)	155
ungekühlte Lager	71
Kühlräume	48
Tiefkühlräume	18
Spülräume	65
Mensaverwaltung	12

Grundflächen nach DIN 277

Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	879	100
Nebennutzfläche NNF	140	16
Nutzfläche HNF + NNF	1019	116
Funktionsfläche FF	212	24
Verkehrsfläche VF	324	37
Netto-Grundfläche NGF	1555	177
Konstr.-Grundfl. KGF	*	*
Brutto-Grundfläche BGF	*	*

* keine Angaben

Brutto-Rauminhalt

Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
9635 m ³	10,95 m ³

Flächenrelationen

Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsäch- lich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	3,22	2,48
Hauptnutzfläche pro Essen	0,84	0,59
Küchenfläche pro Essen	0,15	0,10
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,50	1,16

Baukosten (Stand 1985)

Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	6895
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	4498
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	2767
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	1731
Kosten Ersteinrichtung EEK (4.2-4.4,4.9)	621

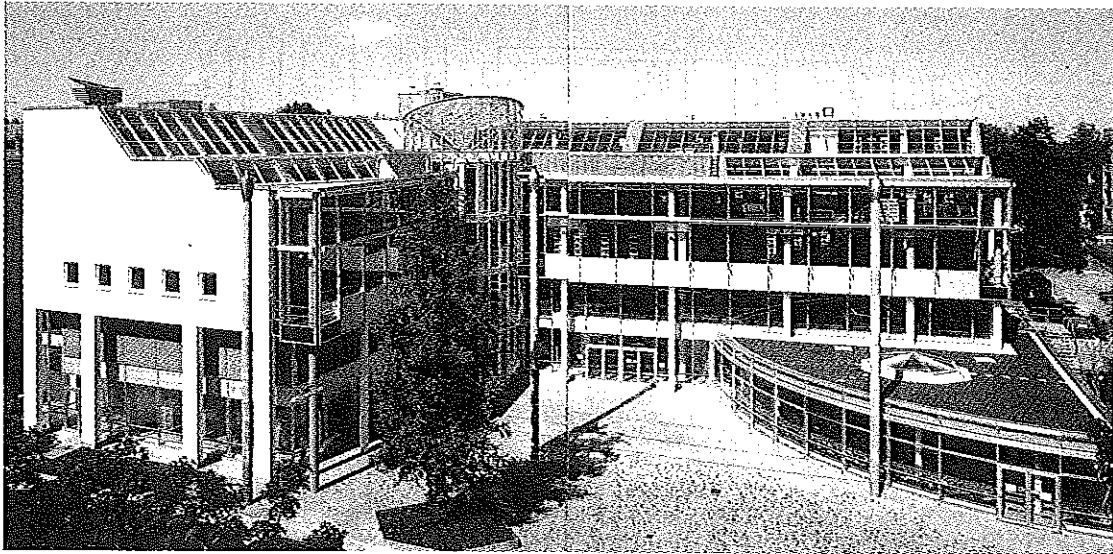
Baukostenrelationen

Kosten pro	DM
GBK/m ² HNF	7844
GBK/m ³ BRI	716
SBK/m ² HNF	5117
SBK/m ³ BRI	467

Kosten pro	DM/ geplant	DM/tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	25256	19477
GBK/Essen	6567	4597
SBK/Speisesaalplatz	16476	12706
SBK/Essen	4284	2999

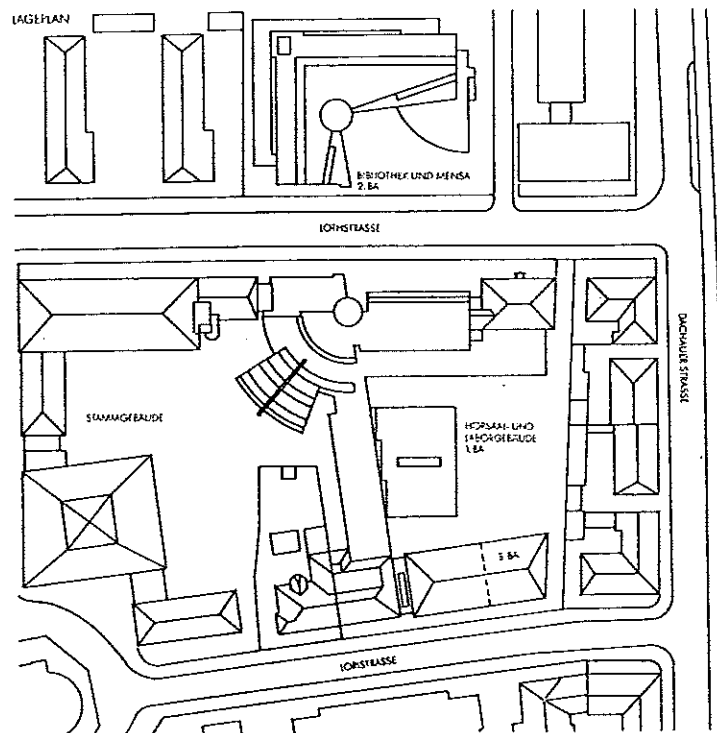
4.2.5 Fachhochschule München

Mensa, Lothstraße

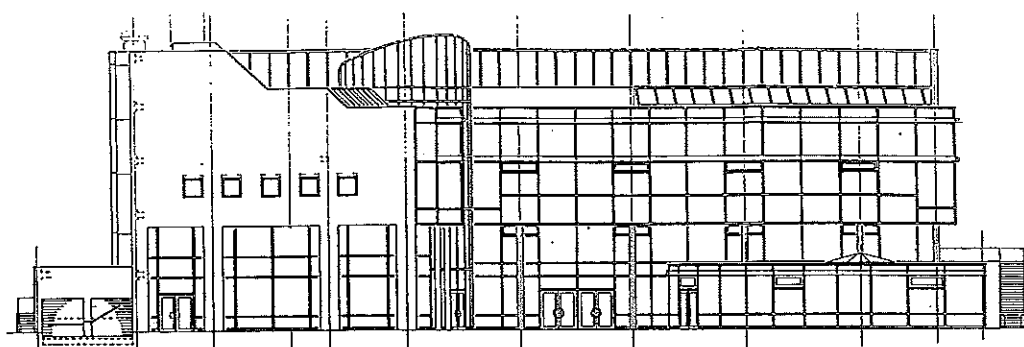


Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk München
Planung:	Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger; München
Bauamt:	Bauamt der Technischen Universität München
Bauzeit:	März 1990 bis Mai 1992
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen:	3000 (1993: 2500)
Speisesaalplätze:	700
Hauptnutzfläche:	5384 m ² (Mensa und Bibliothek), 2617 m ² (Mensa)
Gesamtbaukosten:	18860 TDM (Index 102,0 / 1985 = 100)

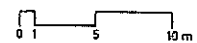
4.2.5 Fachhochschule München Mensa, Lothstraße



Lageplan



Ansicht Süd



Fachhochschule München

Als die Fachhochschule am 1. August 1971 gegründet wurde, war dies zugleich ein Zusammenschluß von 7 Fachschulen:

1. Staatsbauschule München - Akademie für Bautechnik
2. Oskar-von-Miller-Polytechnikum - Akademie für angewandte Technik
3. Ingenieurschule Bohne München
4. Höhere Wirtschaftsfachschule München
5. Höhere Fachschule für Jugend- und Sozialarbeit
6. Höhere Fachschule für Sozialpädagogik,
7. Abteilung für Gebrauchsgraphik der Akademie für das Graphische Gewerbe

Die Gebäude der Fachhochschule sind entsprechend auf verschiedene Standorte in München verteilt. Der Hauptstandort liegt jedoch im Bereich des ehemaligen Oskar-von-Miller-Polytechnikums an der Loth- und Kreittmayrstraße. Hier sind inzwischen einige Erweiterungen dazugekommen, z.B. das von den Münchener Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger errichtete neue Hörsaalgebäude, das den ersten Bauabschnitt aus dem Wettbewerb für die Gesamtbaumaßnahme der Erweiterungsbauten für die Fachhochschule München darstellt. Der zweite Bauabschnitt ist das Bibliotheks- und Mensagebäude.

Im Wintersemester 1992/93 studierten an der Fachhochschule München ca. 17000 Studentinnen und Studenten, denen 22 Studiengänge in 13 Fachbereichen offenstehen. Hinzu kommen rund 1100 Bedienstete. Im direkten Einzugsbereich der Fachhochschulmensa ist mit ca. 6500 Studierenden und 400 Bediensteten als potentielle Essens Teilnehmer zu rechnen.

Außerdem nehmen einige Essensteilnehmer auch weitere Entfernungen in Kauf. Da zusätzlich einige Gebäude der Technischen Universität in unmittelbarer Nähe liegen und da alle in München Studierenden bei jeder Mensa in München essen können, erhöht sich die Zahl der möglichen Essensteilnehmer um eine schwer zu ermittelnde Größe.

Bei der Planung ist davon ausgegangen worden, daß eine Kapazität von ca. 3000 täglich auszubehenden Essen ausreicht. Dies entspricht einer Essensbeteiligung von durchschnittlich ca. 40 - 45 %, wenn davon ausgegangen wird, das zu den Essensteilnehmern direkt Standort noch ca. 1000 dazukämen, was ungefähr 10 % der sonstigen an der Fachhochschule Studierenden entspricht.

Die derzeit ca. 2500 ausgegebenen Essen entsprechen bei einer Annahme von ca. 6500 bis 7500 potentiellen Essensteilnehmern einer Beteiligung von 33 - 38 %.

Zur Planungsgeschichte

Vor der Inbetriebnahme der neuen Mensa gab es für die Fachhochschule nur eine provisorische Mensa in der Dachauer Straße, die jedoch überaltert und zu klein geworden war.

Die neue Mensa ist Teil des zweiten Bauabschnittes zur Erweiterung der Fachhochschule München. Ausgelobt wurde der Wettbewerb "Erweiterungsbauten für die Fachhochschule München" im Mai 1982.

Der erste Preis wurde im September 1982 an die Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger in München für ihren Wettbewerbsbeitrag vergeben. Die Beauftragung der Architekten für den zweiten Bauabschnitt (Mensa- und Bibliotheksgebäude) erfolgte im Januar 1986. Die Haushaltsunterlage Bau (HU-Bau) wurde im Oktober 1987 genehmigt.

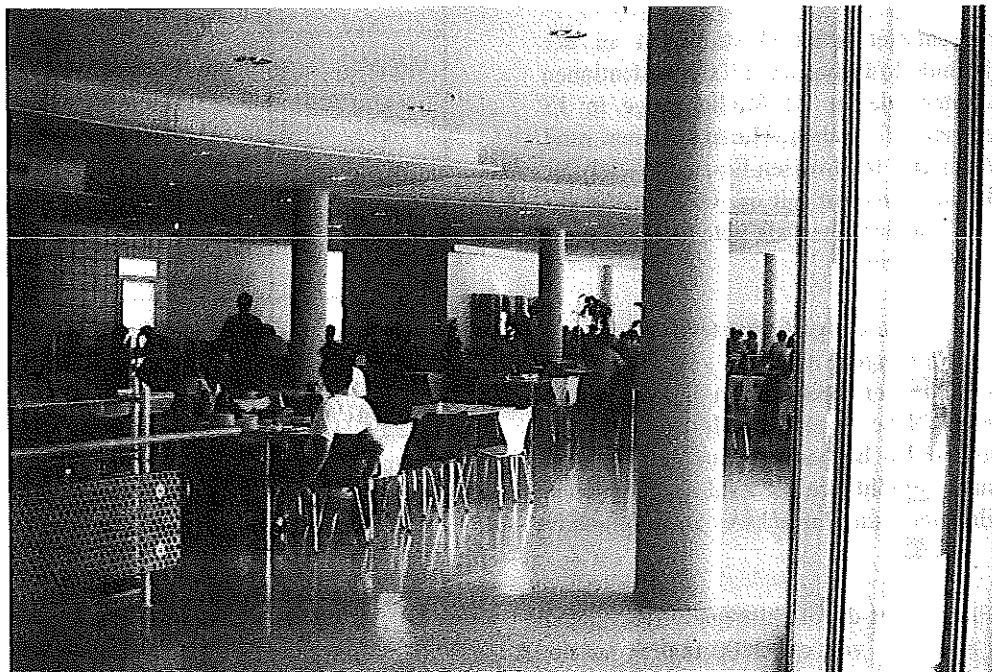
05/1982	Wettbewerbsauslobung: "Erweiterungsbauten für die Fachhochschule München
09/1982	Preisgerichtsentscheidung: 1. Preis Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger; München
01/1986	Beauftragung der Architekten für das Mensa- und Bibliotheksgebäude (2.BA)
11/1986	Aufstellung der Haushaltsunterlage-Bau (HU-Bau)
10/1987	Genehmigung der HU-Bau
03/90-05/92	Bauzeit
07/1992	Betriebsbeginn Mensa
11/1992	offizielle Einweihung

Der Bau konnte im März 1990 beginnen. Im gleichen Jahr wurde gegenüber als erster Bauabschnitt das Hörsaal- und Laborgebäude an der Lothstraße fertiggestellt. Die Bauzeit des zweiten Bauabschnittes konnte im Mai 1992 beendet

4.2.5 Fachhochschule München Mensa, Lothstraße



Straßenansicht



Speisesaal

werden, und im Juli 1992 nahm die Mensa ihren Betrieb auf. Die offizielle Einweihung des Mensa- und Bibliotheksgebäudes fand im November 1992 statt.

Städtebauliche Situation

Die Mensa ist Teil des L-förmigen Bibliotheks- und Mensagebäudes, das als zweiter Bauabschnitt der Erweiterungsbauten für die Fachhochschule München errichtet wurde.

Zusammen mit dem gegenüber der Lothstraße liegenden ersten Bauabschnitt, dem 1990 fertiggestellten Hörsaal- und Laborgebäude, wird ein Platz gebildet, der als zentrale Mitte des gesamten Fachhochschulbereiches gedacht ist, sich Richtung Dachauer Straße öffnet und so ein Beziehung zu den dort gelegenen Fachhochschulgebäuden für Maschinenbau und Elektrotechnik herstellt.

Dieser Bereich der Fachhochschule liegt am Rande der Innenstadt Münchens in Stadtteil Neuhausen. Die Dachauer Straße führt direkt zum ca. zwei Kilometer entfernten Hauptbahnhof, der über mehrere Buslinien mit dem Standort verbunden ist.

Baubeschreibung

Das Bibliotheks- und Mensagebäude gliedert sich horizontal in zwei Funktionsbereiche: im 2. bis 4. Obergeschoß befindet sich die Bibliothek mit dem dazugehörigen Zentrallager, im Erdgeschoß und im 1. Obergeschoß liegt der Mensabereich mit der Eingangshalle und der Cafeteria, darunter im Untergeschoß sind noch Vorrats- und Nebenräume der Mensa sowie Technikräume und die Tiefgarage untergebracht.

Die Erschließung der beiden Bereiche ist weitgehend getrennt. Die Bibliothek ist nur über den gläsernen Treppenturm zu erreichen, die Zufahrt der Bibliothek erfolgt getrennt von der Anlieferung der Mensa.

Die Mensa wird für den Essensteilnehmer in erster Linie von der Eingangshalle her erschlossen. Die Aufzüge werden prinzipiell getrennt für Mensa- und Bibliotheksbereich genutzt, können im Notfall aber auch gemeinsam genutzt werden.

Das auf einem L-förmigen Grundriß errichtete Gebäude, ist von der Gestaltungsidee des geöffneten Buches getragen, wobei die rückwärtigen

massiven Wände die Buchrücken darstellen, während die Glaswände zum Platz hin geöffnet sind und damit Ein-(und Aus-)blicke gewähren sollen.

Weil erst ab 7 Meter unter Gelände tragender Baugrund ansteht, wurde das Gebäude auf Bohrpfähle gegründet. Das Bauwerk ist als Stahlbetonmassivbau konzipiert. Die Flachdächer sind, soweit einsehbar, begrünt.

Die massiven Außenwände sind mit einem weißen, mineralischen Außenputz mit Dämmung versehen. Die Glasfassadenelemente bestehen aus einer Pfosten-Riegel-Konstruktion aus Stahl mit Aluminium-Glasleisten. Der außenliegende bewegliche Sonnenschutz wird elektrisch gesteuert.

Der Speisesaal ist hell mit weißen Wänden und Decken, grauen Stahlbetonstützen und grüngründigen PVC-Fußbodenbelag gestaltet. Farbakzente setzen die roten, blauen und gelben Stühle. Diese Farben sind auch im Fußboden als Einsprengsel wiederzufinden.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Das Studentenwerk München unterhält insgesamt 9 Mensen und eine Essensausgabe, die meisten davon im Großraum München, aber auch je eine in Weihenstephan und Rosenheim. Außerdem betreibt das Studentenwerk 17 Erfrischungsräume bzw. Cafeterien an den Hochschulstandorten.

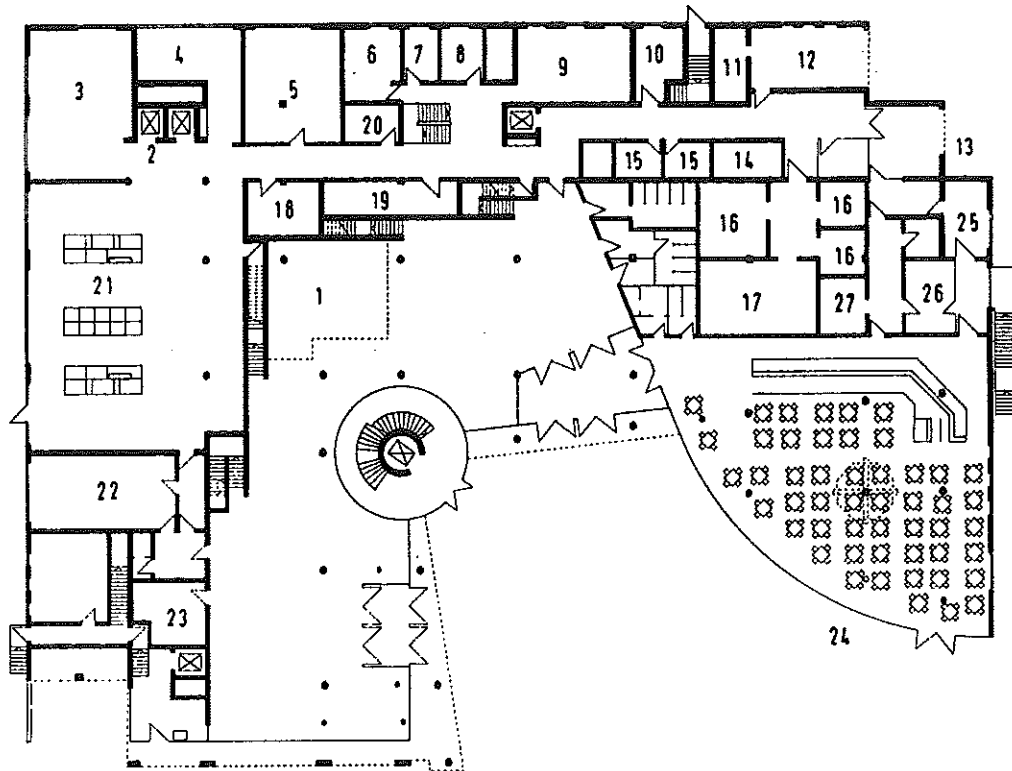
Alle Mensen werden über die Abteilung Verpflegungsbetriebe zentral organisiert. Da in allen Mensen die gleichen Speisen angeboten und zubereitet werden, lassen sich die Mensen über die klare Arbeitsteilung besonders günstig bewirtschaften. Die zentrale Organisation der Bestellung führt zu einer effektiven Ausnutzung der Lager und Lagerflächen.

Die Mensa wird als Produktionsmensa betrieben. Für die Mensa selbst ist ein Küchenbereichsleiter verantwortlich. Zuständig für die Zubereitung der Speisen sind außerdem zwei Köche, zwei Koch- und sechs Küchenhilfskräfte.

Der "Allgemeine Hilfsdienst" wird für die Vorbereitungs-, Geschirr- und Gebäudereinigungsarbeiten und die Essensportionierung an den Ausgaben eingesetzt. Die in diesem Bereich beschäftigten 12 Halbtags- und 14 Ganztagskräfte sind der Wirtschaftsleiterin unterstellt.

4.2.5 Fachhochschule München

Mensa, Lothstraße



Grundriß Erdgeschoß

0 5 10 m



- | | | | |
|----|---------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Eingangshalle | 15 | Personal WC's |
| 2 | Eingang Bibliothek | 16 | Kühlraum |
| 3 | Topfspüle | 17 | Tiefkühlraum |
| 4 | Fleischvorbereitung | 18 | Tageskühlraum |
| 5 | Gemüsevorbereitung | 19 | Lager Reinigungsmaterial |
| 6 | Büro | 20 | Lager Wäsche |
| 7 | Büro Küchenbereichsleiter | 21 | Küche |
| 8 | Büro Wirtschaftsleiterin | 22 | Besprechungsraum |
| 9 | Personalaufenthalt | 23 | Stuhllager |
| 10 | Leergut | 24 | Cafeteria |
| 11 | Müllkühlraum | 25 | Spüle Cafeteria |
| 12 | Müll | 26 | Küche Cafeteria |
| 13 | Anlieferung | 27 | Kühlraum Cafeteria |
| 14 | Büro/Warenannahme | | |

Ein Lagerist kümmert sich um die Warenannahme, die Einlagerung und Bereitstellung der Lebensmittel. Eine halbtags beschäftigte Angestellte erledigt die anfallenden Verwaltungsarbeiten, nicht zuletzt die tägliche Abrechnung der Kasse.

System der Essensversorgung

Anlieferung

Die Warenanlieferung der Mensa erfolgt ebenerdig seitlich über eine Privatstraße. Es ist weder ein Wirtschaftshof noch eine Rampe vorgesehen. Die angelieferten Waren werden mit dem Hubwagen verladen.

Für die Warenannahme gibt es eine Waage und ein kleines Büro. Die Anlieferung ist zugleich auch Anlieferung für die Cafeteria.

Lager

Nachdem die Waren angeliefert wurden, gelangen sie entweder direkt in den Vorbereitungsbereich, den Kühllagerbereich oder den Trockenlagerbereich.

Die Kühllager befinden sich auf der gleichen Ebene wie die Anlieferung und sind in einem Kühlblock zusammengefaßt, der aus Energiespargründen im Innern des Gebäudes angeordnet ist. Hinter einem Vorkühlraum liegen zwei kleine und ein größerer Kühlraum sowie ein großer Tiefkühlraum.

Die Trockenlager im Untergeschoß werden über einen Warenaufzug mit dem Anlieferungsbereich und der Küche verbunden. Neben einem großen Zentrallager für Trockenprodukte befindet sich hier auch ein Wäsche- und ein Möbellager.

Als Tageslager ist ein Tageskühlraum und ein Regal der Hauptkochküche zugeordnet.

Das Gewürzlager wird für die Aufbewahrung von Reinigungsmaterial verwendet. Die Gastronormbehälter lagern in der Topfspüle. Ein Stuhllager ist der Eingangshalle zugeordnet. Neben der Entsorgungszone gibt es noch einen Leergutraum.

Vorbereitung und Zubereitung

Der Vorbereitungsbereich ist unterteilt in die Gemüservorbereitung, die unter anderem auch mit einer Salatwaschmaschine ausgestattet ist, und die Fleischvorbereitung. Alle Vorbereitungszonen haben direkten Zugang zur Koch- und Garküche.

Die Küchengeräte sind in drei im Raum stehenden Blöcken installiert. An einer Wand stehen drei Heißluftdämpfer (Convectomaten), die sehr vielfältig und häufig in Gebrauch genommen werden. An Spezialgeräten sind eine Grillstraße für Kurzzubratendes und eine Bandfritiermaschine im Einsatz.

Trockenprodukte zur direkten Verarbeitung sowie Gewürze sind auf einem Regal untergebracht.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	3000	2500

Ausgabe

Da die Ausgaben nicht auf der gleichen Ebene wie die Küche liegen, werden die Speisen über zwei Aufzüge in die Ausgabebenen transportiert. Vor diesen Aufzügen sind Stauflächen vorgesehen.

Rücknahme und Spülsystem

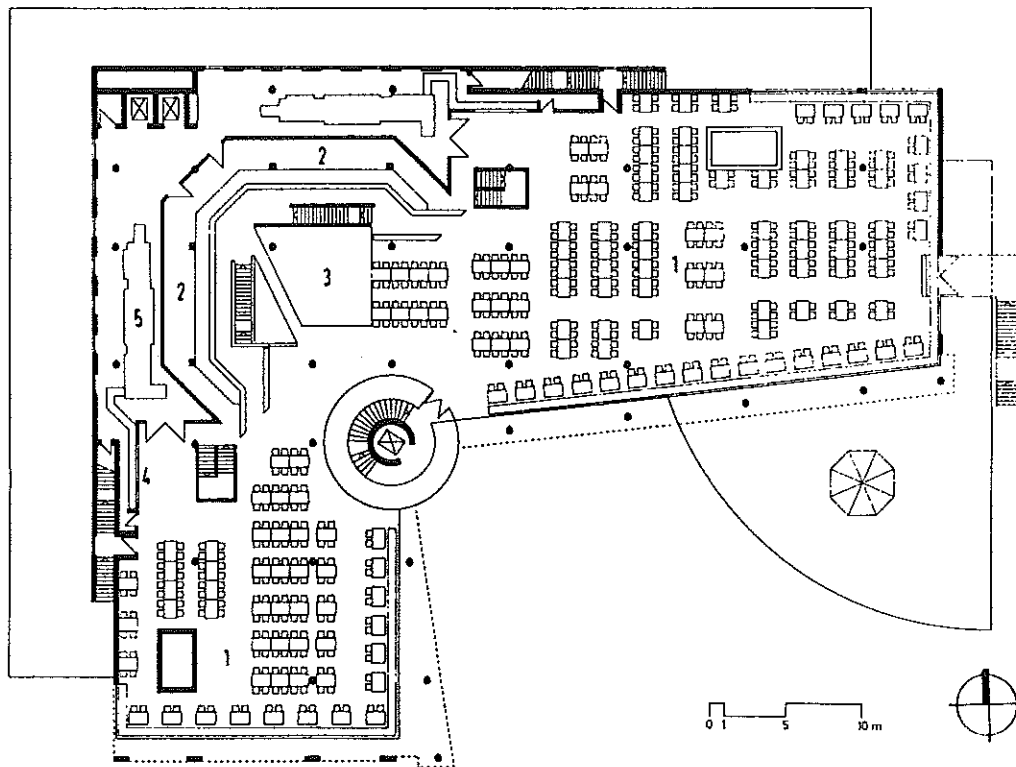
Für jeden der beiden Speisesaalbereiche gibt es eine Geschirrabgabe, die jeweils am Ausgang des Speiseraumes angeordnet wurde. Die Tablettts werden auf je zwei Rundriemenbändern in den direkt hinter der Abgabe liegenden Spülraum transportiert.

Die beiden Spülmaschinen, von denen eine als Ersatz vorgesehen ist, laufen vollautomatisch. Das Besteck wird magnetisch abgenommen. Tablettts, Teller und Schalen werden automatisch eingetaktet, dies muß jedoch vom Personal kontrolliert werden. Am Ende nimmt das Personal die Wagen mit dem sortierten Geschirr entgegen und korrigiert gegebenenfalls die Stapelung der Schalen, Teller oder Tablettts. Das Besteck muß weiterhin in jedem Fall nachsortiert werden. Die Tablettts, das Geschirr und das Besteck können anschließend in die direkt daneben liegenden Ausgaben gebracht werden.

In der Topfspüle, in der ursprünglich die Aufstellung einer Spülmaschine für die Gastronormbehälter vorgesehen war, wird nun doch von Hand gereinigt, weil sich keine Maschine fand, die den Ansprüchen des Betreibers gerecht geworden wäre. Der Raum liegt auf gleicher Ebene und direkt neben dem Küchenbereich.

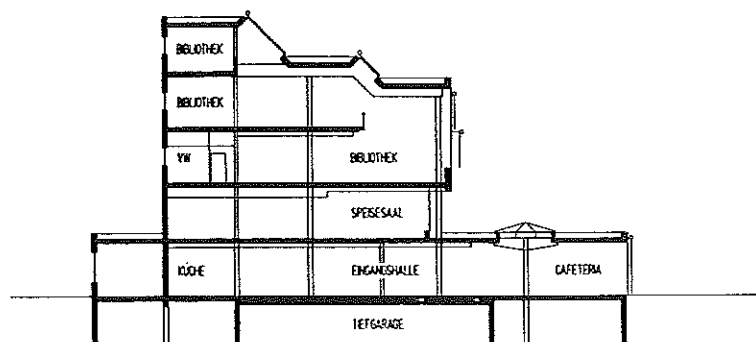
In der Ecke wurde ein Spritzraum eingerichtet, in dem die Gastronorm-Behälter und die sonstigen

4.2.5 Fachhochschule München Mensa, Lothstraße



Grundriß 1.Obergeschoß

- 1 Speisesaal
- 2 Ausgabe
- 3 Luft Raum
- 4 Geschirr-Rückgabe
- 5 Spülmaschine



Schnitt

Großbehälter mit Hochdruckwasserstrahl gereinigt werden können.

Entsorgung

Bei den Geschirr-Rückgaben ist je ein Sammelbehälter aufgestellt worden, in die die Essensteilnehmer Servietten und ähnlichen Abfall einwerfen können.

Bevor die Tablettts und Schalen in die Spülmaschine gelangen, werden Knochen, nicht aussortierte Servietten und ähnliches von Hand abgenommen und in Abfalltonnen gesammelt. Die verbleibenden Speisereste schwemmt die Spülmaschine in ein Spezialbehältnis ab. Anschließend werden die Abfallbehältnisse über die Aufzüge in dem darunterliegenden Entsorgungsbereich neben der Anlieferung transportiert.

Neben dem Müllraum liegt der Müllkühlraum für die gesammelten organischen Speisereste, die regelmäßig von einem Schweinezüchter abgeholt werden. Der Müllraum hat einen separaten Ausgang neben der Anlieferung.

Im Außenbereich sind 4 Container aufgestellt. Es werden insgesamt 6 verschiedene Sammlungen vorgenommen, je ein Container für Altmetall, Pappe und Papier, Holz und normalen "Hausmüll". Das Leergut wird von mehreren Mensen gemeinsam gesammelt. Für das Leergut der hier beschriebenen Mensa ist innerhalb des Entsorgungsbereichs ein Leergutraum vorhanden.

Funktionsabläufe im Gastbereich

Eingangsbereich

Die Eingangshalle hat zwei Zugänge jeweils links und rechts vom Glastreppenturm, der in die darüberliegende Bibliothek führt. Der rechte Eingang führt über einen gemeinsamen Windfang in die auf dieser Ebene liegende Cafeteria.

In der Eingangshalle zeigen elektronische Leuchttafeln das aktuelle Essensangebot und die dazugehörigen Preise an.

Haben sich die Essensteilnehmer entschieden, teilen sich die Zugänge auf zwei nach oben führende Treppen auf, jede Treppe führt zu einer der beiden Ausgaben mit je zwei Hauptangeboten und dem dahinterliegenden Speisesaal. Rollstuhlfahrer können über den Aufzug im Treppenturm in die Speisesaalebene gelangen.

Ausgabebereich und Bezahlssystem

An beiden Ausgaben stehen zwei Hauptkomponenten und bis zu 15 Beilagen zu Wahl. In Cafeteria-Line-System wird die Hauptkomponente direkt auf das Muldentablett aufgegeben, die Beilagen werden in Schalen angeboten und vom Gast selbst entnommen.

Eine deutliche Verbesserung gegenüber der alten Mensa in der Dachauer Straße, die durch diese neue Mensa abgelöst wurde, ist die Einführung von Mehrweggeschirr statt des damals üblichen Einweggeschirrs.

An jeweils zwei Kassen wird mit Magnetkarten bezahlt. Nach Aussage des Betreibers reicht es jedoch meist aus, wenn jeweils eine Kasse besetzt ist. Die Magnetkarten können über den Scheckkarten-Verkaufsautomaten im Foyer der Mensa für DM 3,- Pfand erworben werden. Aufwertautomaten sind in der Eingangshalle aufgestellt.

Getränke in Flaschen werden über zwei Getränkeautomaten in jedem Speisesaal angeboten. Milch wird an der Ausgabe in Getränkekartons verkauft. Bezahlt wird beides mit Magnetkarte.

In der Eingangshalle sind Automaten für die Rücknahme der leeren Flaschen aufgestellt, die Scheckkarte wird bei der Rückgabe der Flasche mit dem bezahlten Pfandbetrag wieder aufgewertet.

Zahl der Essensangebote insgesamt		4
davon täglich angebotene Essen		4
Hauptkomponente I		DM 1,10
Hauptkomponente II		DM 2,70
Hauptkomponente III (fleischlos)		DM 1,70
Hauptkomponente IV (Aktionssessen)		DM 1,70 od. DM 2,70
Beilage		DM 0,60

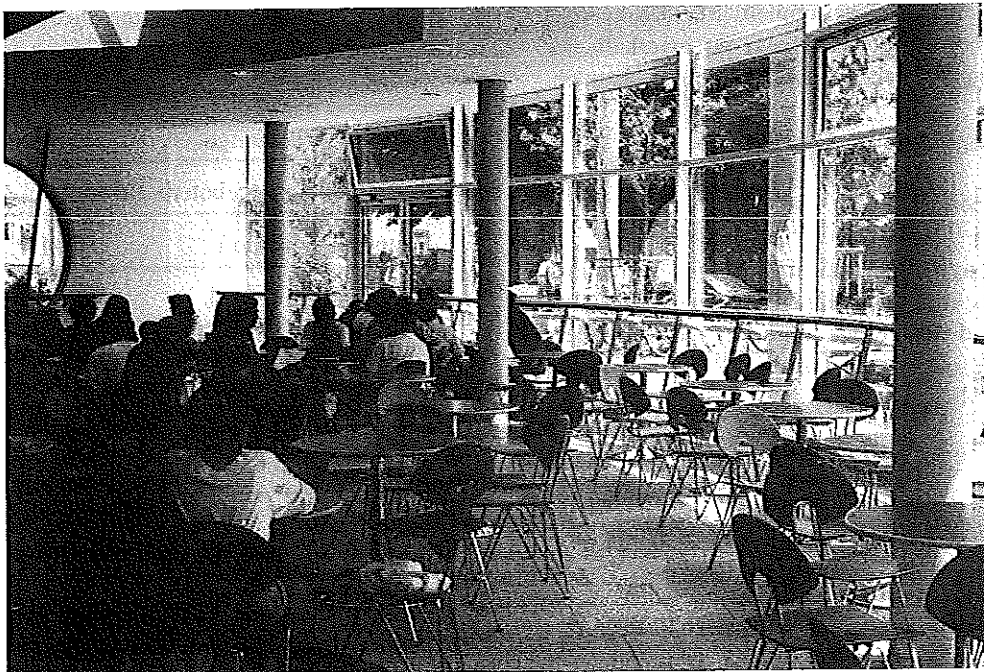
Öffnungszeiten Mensa	
montags-donnerstags	freitags
11.00 - 14.00 Uhr	11.00 - 13.45 Uhr

4.2.5 Fachhochschule München

Mensa, Lothstraße



Ausgabe



Cafeteria

Speisesaal

Der Speisesaal ist in zwei unterschiedlich große Bereiche gegliedert. Der größere Teil des Speisesaales ist etwa doppelt so groß wie der andere und der rechten Ausgabe zugeordnet, der kleinere gliedert sich entsprechend an die linke Ausgabe an.

Zwischen den beiden Bereichen befindet sich der Luftraum über der Eingangshalle und der gläserne Treppenturm, der in die darüberliegende Bibliothek führt und über den die Ausgabe und der Speisesaal mit dem Rollstuhl erreicht werden können. Ein Steg führt quer über den Luftraum in die Mitte zwischen die beiden Ausgaben und ist speziell für Rollstuhlfahrer gedacht.

Die Essensteilnehmer können trotz der unterschiedlichen räumlichen Zuordnung ohne Probleme in beiden Teilzonen des Speisesaals Platz nehmen. Die Gestaltung beider Bereiche ist einheitlich und wird vor allem durch die durchgängige Farbgebung und die große Glasfront geprägt, die sich zum Vorplatz des Gebäudes öffnet.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	700	700
Platzwechselquote	4,3-fach	3,6-fach

Rückgabe und Ausgang

Den beiden Teilbereichen des Speisesaales ist je eine Rückgabestation zugeordnet. Die Rückgabestation im kleineren Bereich wird jeweils nur in den Spitzenzeiten betrieben.

Die Rückgabe erfolgt unmittelbar vor den Ausgangstreppen neben der jeweiligen Ausgabe und ist kreuzungsfrei von den Zugangswegen der Essensteilnehmer angelegt.

Für jeden Speisesaalbereich ist eine zusätzliche Außentreppe als Notausgang vorgesehen.

Weitere Nutzungen

In Erdgeschoß des Gebäudes ist eine Cafeteria mit ca. 150 Sitzplätzen und ca. 50 Stehplätzen eingerichtet. Für diesen Bereich werden im Sommer zusätzlich Plätze auf dem Vorplatz des Gebäudes angeboten.

Das 2. bis 4. Obergeschoß wird separat als Zentralbibliothek für ca. 143000 Bände von den

17000 Studenten der Fachhochschule genutzt. Neben dem Kompaktlager und der Freihandbibliothek gibt es 240 Arbeits- und Leseplätze sowie 7 Arbeitsräume.

Im Untergeschoß befindet sich eine Tiefgarage.

4.2.5 Fachhochschule München Mensa, Lothstraße

Flächendaten	
Flächenbezeichnung	m² HNF
Mensa und Bibliothek	5384
Mensa	2617
Eingangshalle (Verkehrsfläche)	(467)
Speisesaal	919
Ausgabe	85
Rückgabe	20
Küchenfläche (ohne Lager)	352
ungekühlte Lager	130
Kühlräume	64
Tiefkühlräume	35
Rückgabe	20
Spülräume	144
Entsorgung	38
Mensaverwaltung	76
bewirtschaft. Ergänzungsr.	307
Nebennutzungen	62

Flächenrelationen		
Flächenbezeichnung	geplant m²	tatsächlich m²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	3,74	3,74
Hauptnutzfläche pro Essen	0,87	1,05
Küchenfläche pro Essen	0,12	0,14
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,31	1,31

Baukosten Mensa (Stand 1985) (anteilig über HNF)	
Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	18490
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	12581
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	6100
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	6481
Kosten Ersteinrichtung EEK (4.2-4.4,4.9)	890

Grundflächen nach DIN 277		
Flächenbezeichnung	m²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	2617	100
Nebennutzfläche NNF	128	5
Nutzfläche HNF + NNF	2745	105
Funktionsfläche FF	*	*
Verkehrsfläche VF	*	*
Netto-Grundfläche NGF	*	*
Konstrukt.-Grundfl. KGF	*	*
Brutto-Grundfläche BGF	*	*

Baukostenrelationen Mensa	
Kosten pro	DM
GBK/m² HNF	7065
GBK/m³ BRI	874
SBK/m² HNF	4807
SBK/m³ BRI	594

Kosten pro	DM geplant	DM tatsächlich
GBK/Speisesaalplatz	26414	26414
GBK/Essen	6163	7396
SBK/Speisesaalplatz	17973	17973
SBK/Essen	4194	5032

*keine Angaben

Brutto-Rauminhalt (Mensa und Bibliothek)	
Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
43544 m³	8,09 m³

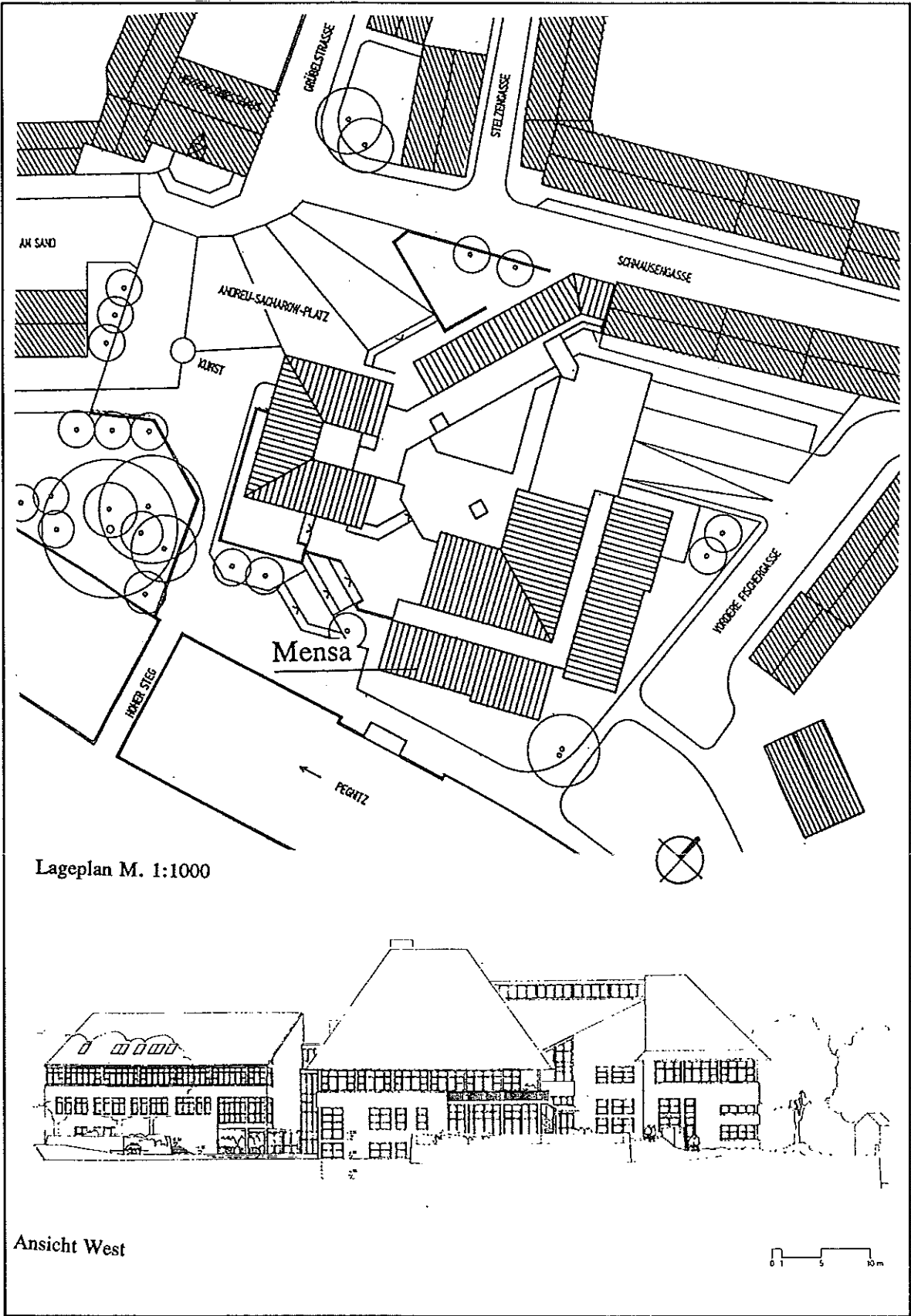
*keine Angaben

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Bauherr:	Freistaat Bayern
Betreiber:	Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Planung:	Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger; München
Bauamt:	Universitätsbauamt Erlangen
Bauzeit:	Oktober 1989 bis Oktober 1992
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen:	4000 (1993: 2700)
Speisesaalplätze:	951 (1993: 910)
Hauptnutzfläche:	1530 m ² (Studentenhaus), 4980 m ² (Mensa)
Gesamtbaukosten:	47200 TDM (Studentenhaus incl. Mensa) (Index 135,0 / 1985 = 100)

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen - Nürnberg

Die Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, bereits 1743 in Erlangen gegründet, verteilt sich auf zwei Hauptstandorte. In Erlangen sind folgende Fakultäten angesiedelt:

- Theologische Fakultät
- Juristische Fakultät
- Medizinische Fakultät
- Philosophische Fakultät I
- Philosophische Fakultät II
- Naturwissenschaftliche Fakultät I
- Naturwissenschaftliche Fakultät II
- Naturwissenschaftliche Fakultät III
- Technische Fakultät

In Nürnberg dagegen befinden sich nur zwei Fakultäten, die aus einer ehemaligen Wirtschaftshochschule bzw. einer Pädagogischen Hochschule hervorgegangen sind:

- Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Fakultät
- Erziehungswissenschaftliche Fakultät

An der Universität studierten im Wintersemester 1992/93 insgesamt 28003 Studierende, davon in Erlangen 20871 (75 %), in Nürnberg 7132 Studierende (25 %). Auf die am Standort der neuen Nürnberger Mensa gelegene Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Fakultät entfallen 5499 Studierende. Hinzu kommen ca. 2100 Mitarbeiter, so daß sich von seiten der Universität die Zahl der potentiellen Essensteilnehmer am Mensastandort auf ca. 7600 beläuft.

Georg-Simon-Ohm-Fachhochschule Nürnberg

Neben der Universität gehört auch die Fachhochschule Nürnberg zum Einzugsbereich der Mensa. Die Fachhochschule wurde 1971 gegründet, führt Studiengänge in den Ausbildungsrichtungen Technik, Wirtschaft, Sozialwesen und Gestaltung durch und gliedert sich in folgende 12 Fachbereiche:

- Allgemeinwissenschaften und Informatik
- Architektur
- Bauingenieurwesen
- Elektrische Energietechnik
- Maschinenbau
- Nachrichten- und Feinwerktechnik
- Technische Chemie
- Verfahrenstechnik
- Werkstofftechnik

- Betriebswirtschaft
- Gestaltung
- Sozialwesen

Die Fachhochschule verteilt sich auf 8 Standorte, die über das Stadtgebiet von Nürnberg verstreut sind. In unmittelbarer Nähe zu Mensa liegen die technischen Fachbereiche, die rund 50% der insgesamt 9500 Studierenden (WS 92/93) umfassen. Hinzu kommen ca. 440 Bedienstete, davon rund 290 für die technischen Fachbereiche. Doch auch die Studierenden und Bediensteten, die sich an den übrigen Standorten aufhalten, nehmen am Mensaanangebot teil, so daß sich die genaue Zahl der potentiellen Essensteilnehmer von seiten der Fachhochschule schwer einschätzen läßt.

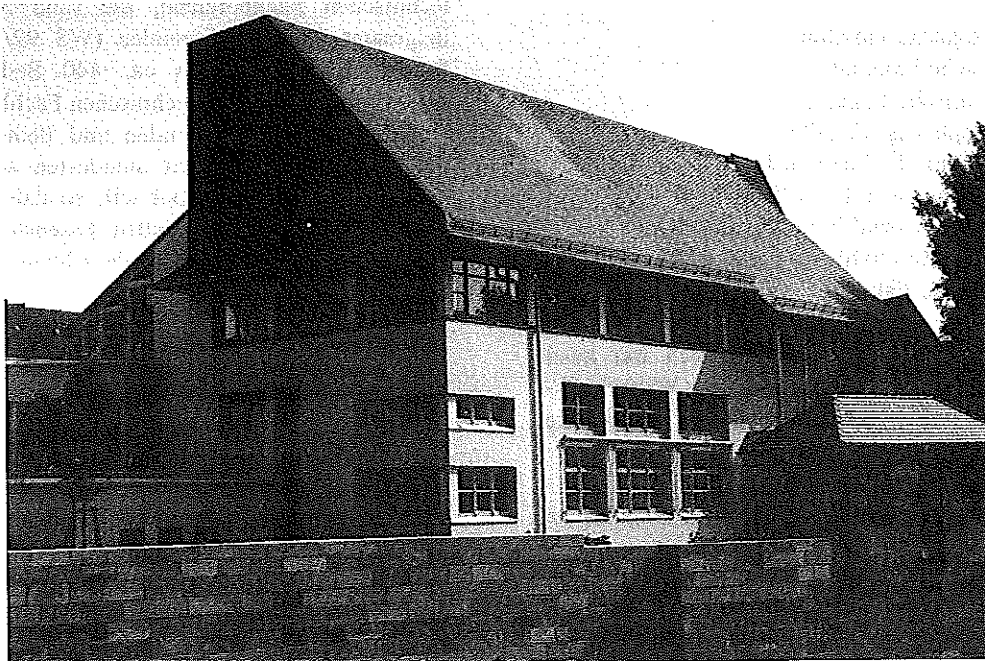
Zur Planungsgeschichte

Bei der Planung ist ursprünglich von 15000 potentiellen Essensteilnehmern und einer Essensbeteiligung von etwa 30 - 35 % ausgegangen worden. Hieraus ergab sich eine notwendige Kapazität von ca. 5000 täglich auszugebenden Essen. Diese Zahl ist aus Kostengründen auf 4000 Essen gekürzt worden.

Die Kapazitätsermittlung für die Mensa in Nürnberg wurde von vielen schwer einschätzbaren Faktoren beeinflusst. Zum einen sind die Entfernungen einiger Standorte der Fachhochschule relativ weit, zum anderen sind im Innenstadtbereich viele private Alternativangebote vorhanden, und nicht zuletzt macht sich das Studentenwerk durch die direkt an den Hochschulstandorten liegenden Cafeterien selbst Konkurrenz.

Die Gesamtzahl aller Studierenden an Fachhochschule und Universität in Nürnberg beträgt ca. 16600. Um einen ersten Anhaltspunkt für die Gesamtzahl der möglichen Essensteilnehmer zu erhalten, kann zur Zeit von folgenden Voraussetzungen ausgegangen werden: Von den Studierenden der Fachhochschule werden diejenigen einbezogen, die zu den technischen Fachbereichen gehören, da die übrigen Fachbereiche nicht mehr in fußläufiger Entfernung zur Mensa liegen. Von seiten der Universität kommen alle Studierenden der am Standort der Mensa gelegenen Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät als Essensteilnehmer in Frage. Zusammen mit den jeweiligen Bediensteten der Hochschulstandorte beläuft sich aufgrund dieser Annahmen die Gesamtzahl der potentiellen Essensteilnehmer auf ca. 12600.

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Außenansicht



Speisesaal

Bei derzeit ca. 2700 ausgegebenen Essen entspricht dies einer Teilnehmerquote von ca. 21 %. Dieser Prozentsatz weist einen Mittelwert für Universität und Fachhochschule gemeinsam aus. Da im allgemeinen die Essensteilnehmerquote bei Fachhochschulen niedriger liegt als bei Universitäten, dürften die tatsächlichen Quoten für die Universität höher, für die Fachhochschule entsprechend niedriger liegen. Erschwerend kommt hinzu, daß die Mensa erst seit Januar 1993 in Betrieb ist und sich daher noch keine dauerhaften Erfahrungswerte herauskristallisiert haben.

Die ersten Überlegungen zur Errichtung eines Studentenzentrums mit Mensa in Nürnberg fanden schon Ende der fünfziger, Anfang der sechziger Jahre im ASTA (Allgemeiner Studentenausschuß) der Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät der Universität Erlangen-Nürnberg statt. Diese Fakultät ist aus der Hochschule für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften hervorgegangen. Mitte der sechziger Jahre wurde die Entscheidung für den Standort der Mensa und des Studentenhauses im Altstadtbereich der Stadt Nürnberg gefällt, um einen möglichst zentralen Anlaufpunkt für die Studenten zu bieten.

Nachdem die Standortfrage prinzipiell geklärt war, legte das Studentenwerk 1970 dem Kultusministerium ein Raumprogramm mit ca. 7 600 m² Hauptnutzfläche zu Genehmigung vor. Auf dieser Grundlage wurde dann 1974 ein Wettbewerb ausgelobt. In der Preisgerichtsentscheidung im März 1975 wurde der Entwurf der Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger (München) mit dem ersten Preis ausgezeichnet. Dem Auslober des Wettbewerbs war die städtebauliche und architektonische Einfügung des Neubaus in die Nürnberger Altstadt besonders wichtig.

Der Auftrag für die Entwurfs- und Ausführungsplanung wurde anschließend an die Architekten vergeben. Das Raumprogramm wurde mehrmals gekürzt, bis 1981 aus finanziellen Gründen ein Planungsstopp erteilt werden mußte.

Erst 1988 konnte die Planung wieder aufgenommen werden. Im Oktober 1989 wurde mit dem Neubau begonnen, der im Oktober 1992 fertiggestellt wurde. Die Mensa konnte bereits im Januar 1993 die ersten Essen an Studenten ausgeben, die offizielle Einweihung fand im April 1993 statt.

1970	erstes Raumprogramm wird vorgelegt
08/1974	Wettbewerbsauslobung
03/1975	Preisgerichtsentscheidung: 1. Preis Architekten Bauer, Kurz, Rauch, Stockburger; München
bis 1981	Entwurfs- und Ausführungs- planung
1981	Planungsstopp
08/1988	Planungsfortsetzung
11/1988	Aufstellung der Haushalts- unterlage-Bau (HU-Bau)
03/1989	Genehmigung HU-Bau
10/89-10/92	Bauzeit
01/1993	Betriebsbeginn Mensa
04/1993	offizielle Einweihung

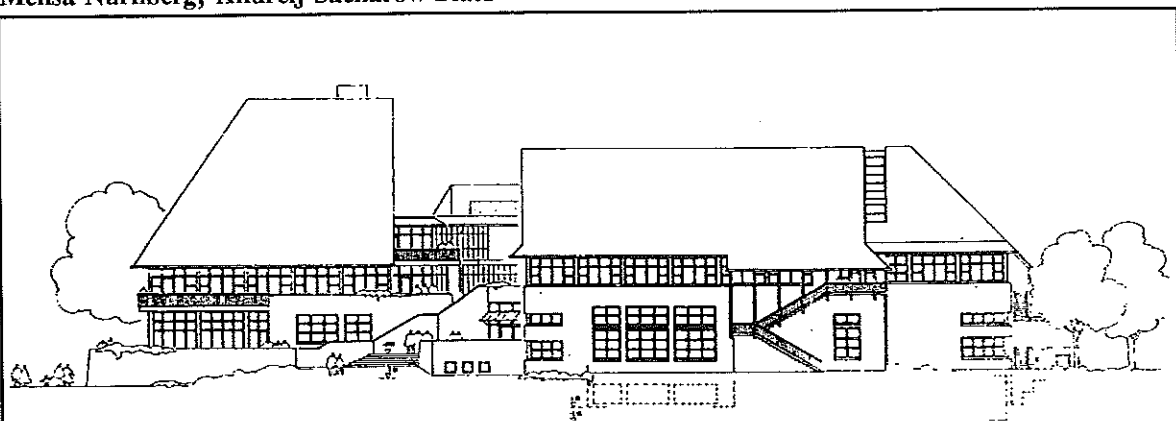
Städtebauliche Situation

Innerhalb der Nürnberger Altstadt gleich hinter der äußeren Stadtmauer am Pegnitzufer wurde das neue Studentenhaus mit Mensa errichtet. Einerseits bildet das Gebäude einen räumlichen Abschluß des neu entstandenen Andreij-Sacharow-Platzes, der auf das historisch bedeutende Herrenschloßhaus orientiert ist. Andererseits liegt das Studentenhaus an wichtigen Fuß- und Radwegverbindungen, sowohl in Richtung Nord-Süd über die Pegnitzbrücke "Hoher Steg" wie auch in Ost-West-Richtung entlang der Pegnitz.

Das Studentenhaus liegt zentral zwischen den Hauptstandorten der beiden Nürnberger Hochschulen. Zwei Standorte der Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Fakultät der Universität Erlangen-Nürnberg liegen jeweils etwa 400 Meter entfernt, und zwar an der Findelgasse die Altbauten und an der Langen Gasse das neue Gebäude derselben Fakultät. Die Gebäude der Fachhochschule am Kesslerplatz östlich des Studentenhauses sind über einen 600 bzw. 800 Meter langen Weg ebenfalls gut zu Fuß zu erreichen.

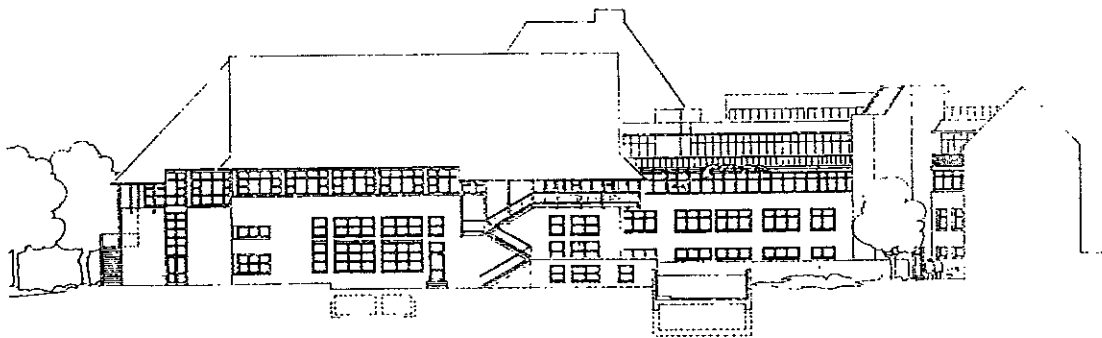
Mehrere Straßenbahnlinien verbinden den Standort mit den anderen Stadtteilen Nürnbergs.

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



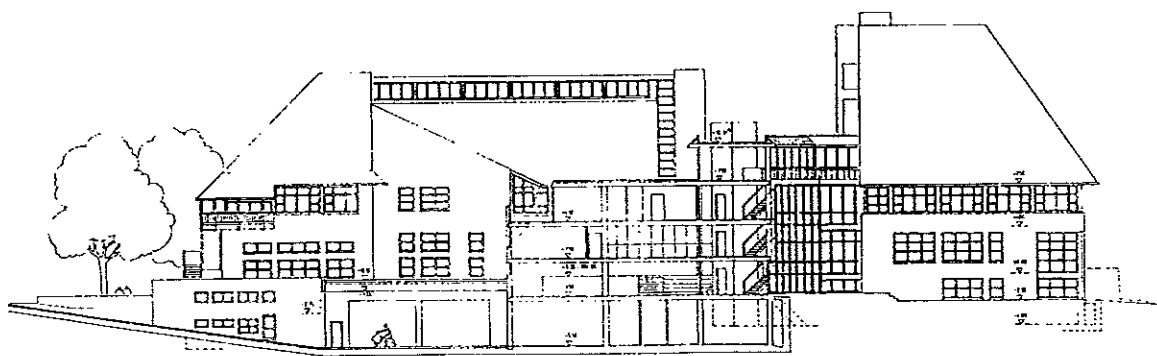
Ansicht Süd

0 1 5 10 m



Ansicht Ost

0 1 5 10 m



Ansicht und Schnitt

0 1 5 10 m

Baubeschreibung

Das Gebäude gliedert sich sowohl in der äußeren Gestalt wie auch in den inneren Funktionen in drei Bereiche: Die Mensa liegt, zum Pegnitzufer orientiert, unter winkelförmig angeordneten Sattel- und Walmdächern, gegliedert auf drei verschiedenen Niveaus: auf der untersten Ebene befindet sich der Küchenbereich, darüber auf zwei Geschossen die 4 Speisesäle. Zwischen den getrennt nutzbaren Funktionsbereichen liegt die Eingangshalle, die zentral alle Bereiche erschließt und verbindet. An die vorhandenen Wohngebäude in der Schmausengasse angebaut ist der Verwaltungsbereich des Studentenwerkes mit den im Obergeschoß unter dem Pulldach gelegenen Dienstwohnungen. Auf einem zum Andreij-Sacharow-Platz orientierten, etwa quadratischen Grundriß liegt der Studentenhausbereich: im Erdgeschoß die Cafeteria, darüber Clubräume und im Obergeschoß unter einem zeltförmigen, steilen Walmdach der Mehrzwecksaal.

Das Gebäude hat zwei Eingänge. Zum einen Eingang gelangt man vom nördlich gelegenen Andreij-Sacharow-Platz, zum anderen über den Uferweg im Süden des Gebäudes. Die zentral angeordnete Eingangshalle erschließt alle Funktionsbereiche des Studentenhauses. Die Warenanlieferung erfolgt über die "Vordere Fischergasse", die als Sackgasse im Osten an das Gebäude heranführt.

Das Studentenhaus steht im hochwassergefährdeten Bereich der Pegnitz. Aufgrund des hohen Grundwasserstandes wurde als besondere Bauausführung die Ausbildung einer Grundwasserwanne gewählt, in die das Gebäude im Abstand von ca. 1,2 Meter hineingebaut wurde. Der so entstandene Graben könnte bei Hochwasser zwar voll Wasser laufen, läßt sich dann aber problemlos wieder trockenpumpen.

Das Gebäude ist als Stahlbetonskelettbau mit aussteifenden, innen liegenden Betonscheiben konzipiert. Die massiven Außenwände sind mit einer weiß gestrichenen Vormauerung mit Kerndämmung versehen. Die Holzkonstruktion der mit roten Ziegeln gedeckten Walm- und Satteldächer ist von innen sichtbar.

Die Glasfassadenelemente bestehen aus mit Isolierverglasung versehenen Holzkonstruktionen, die in den unteren Geschossen hellblau und im obersten Geschoß dunkelblau gestrichen sind.

Die Speisesäle sind hell mit weißen Wänden und Decken, grauen Stahlbetonstützen und farbigem,

glattem PVC-Fußbodenbelag gestaltet. Die unteren Speisesäle sind mit wenigen roten, blauen und grauen Farbakzenten versehen. Diese Farbgebung wurde auch für die Möblierung übernommen und ist im Fußboden wiederzufinden. Die oberen Speisesäle sind besonders durch die sichtbare Holzkonstruktion des Daches charakterisiert, die Farbgestaltung ist hierauf abgestimmt, einerseits durch die Bestuhlung (orange, grüne und blaue Stühle), andererseits wieder durch die Farben des Fußbodens.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Das Studentenwerk Erlangen-Nürnberg unterhält insgesamt 5 Mensen an den Hochschulstandorten Erlangen, Nürnberg und Eichstätt. In Nürnberg werden 2 Mensen und zusätzlich 6 Cafeterien bewirtschaftet: eine Mensa bedient die Erziehungswissenschaftliche Fakultät der Universität, die hier behandelte neue Mensa ist für die Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Fakultät sowie für Teile der Fachhochschule, besonders die technischen Fachbereiche, zuständig.

Die Mensa wird autonom betrieben, erledigt ihre Bestellungen und Zubereitungen selbständig. Zusätzlich beliefert die Mensa zwei weitere Cafeterien in Nürnberg.

System der Essensversorgung

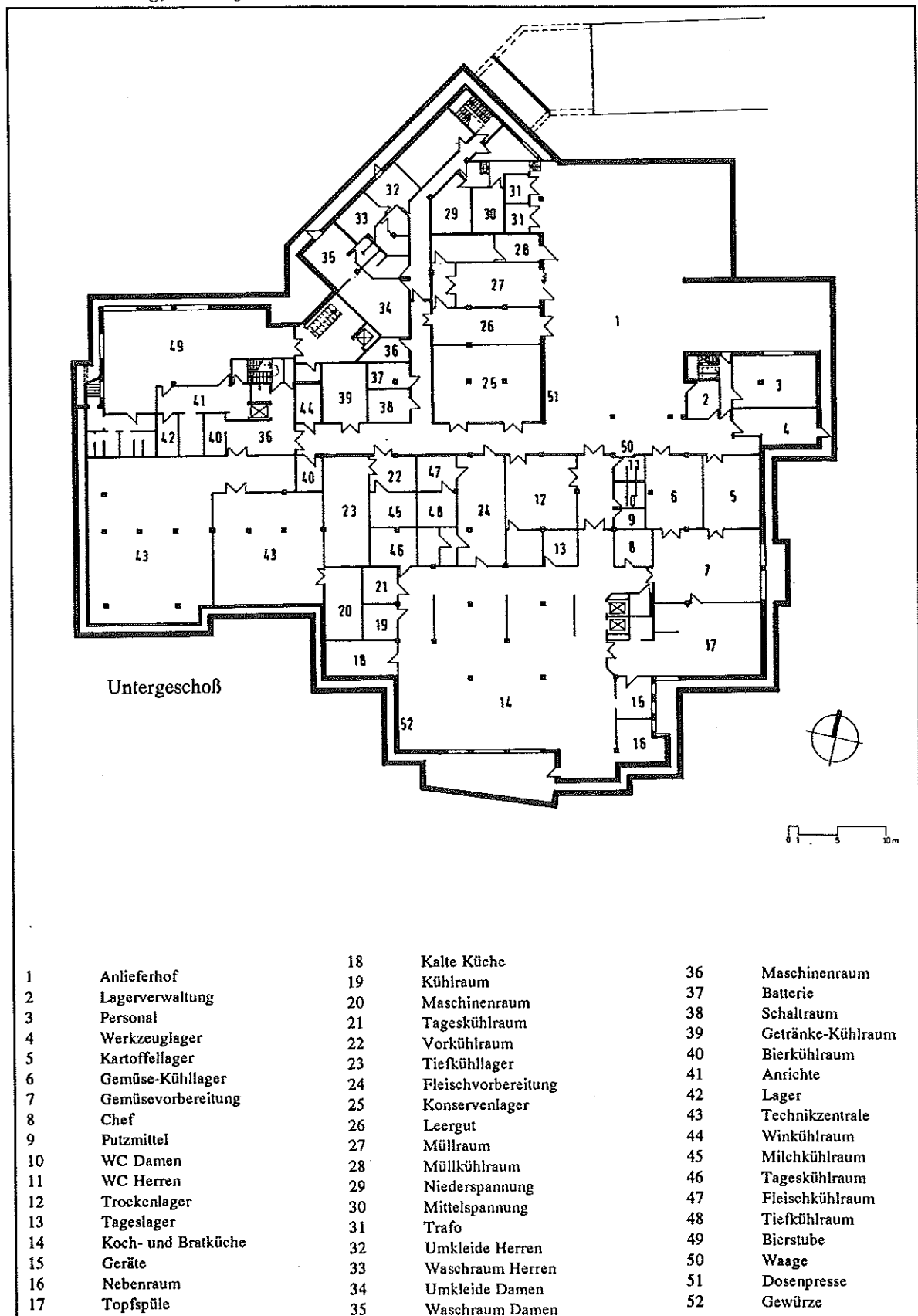
Anlieferung

Der für die Warenanlieferung der Mensa vorgesehene Wirtschaftshof ist überdacht und liegt im Untergeschoß. Die Zufahrt erfolgt durch eine Rampe von der Vorderen Fischergasse aus, die als Stichstraße von der Schmausengasse abgeht. Hinter zwei großen Rolltoren befindet sich die Kontrollwaage für die gelieferten Produkte zentral im Stauraum des Wareneingangsflures zwischen den verschiedenen Kühl-, Trocken- und Konservenlagern, in die die lagerfähigen Produkte gebracht werden können. Ein direkter Zugang für täglich angelieferte Waren in die Hauptküche ist über einen breiten Flur möglich. Neben der Anlieferung liegt das Büro des Lagerverwalters.

Lager

Der Lagerbereich der Mensa stellt sich insgesamt als sehr großzügig und räumlich differenziert dar. Den verschiedenen Produktgruppen sind jeweils einzelne Lager zugeordnet.

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
 Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
 Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Die Lagerräume schließen sich auf der unteren Ebene gleich hinter der Anlieferzone an. Neben je einem großen Lager für Trockenprodukte, Kartoffeln und Konserven gibt es noch mehrere Kühl- und Tiefkühlager. Das Gemüsekühlager befindet sich neben dem Kartoffellager. Der Fleischvorbereitung zugeordnet und in einem Kühlblock zusammengefaßt sind: ein Tiefkühlager mit davorliegenden Kühlager für Fleisch und ein Tiefkühlager für Geflügel mit entsprechendem Vorkühlager. Im gleichen Kühlblock sind außerdem ein großes Tiefkühlager und ein Milchkühlager mit gemeinsamem Vorkühlraum untergebracht.

Für Getränke sind drei verschiedene Lager vorgesehen: neben dem Kühlraum für die nicht-alkoholischen Getränke, die hauptsächlich in den üblichen Behältern für die Getränkespender gelagert werden, gibt es noch je einen kleinen Kühlraum für Bier und Wein.

Den Vorteil der vielen verschiedenen Lager sieht der Betreiber neben der Übersichtlichkeit und der besseren Hygiene vor allen in der Möglichkeit, die Temperatur insbesondere der Kühlräume auf die unterschiedlichen Produkte individuell einzustellen.

Neben den Lebensmittellagern gibt es noch verschiedene andere Lager- und Abstellräume. Für die Garküche sind zwei Nebenräume für die Aufbewahrung von Gastronormbehältern und anderen kleinen Küchengeräten vorgesehen, hinzu kommt ein kleiner Putzmittelraum und ein Lager für Reinigungsmittel hinter dem Trockenlager.

Neben der Anlieferung befindet sich ein Werkzeuglager und ein kleiner Gabelstaplerraum. Da die Entladung der angelieferten Waren ohne Rampe erfolgen muß, wird der hierfür notwendige Gabelstapler in diesem Raum untergebracht.

Vorbereitung und Zubereitung

Die Vorbereitungszonen sind den entsprechenden Lagern und Kühlslagern zugeordnet. Die Gemüsevorbereitung liegt hinter dem Kartoffel- und Gemüsekühlager. Die Fleischvorbereitung befindet sich neben den Fleisch- und Geflügelkühlräumen, und die Kalte Küche ist neben dem hierfür vorgesehenen Kühlraum angesiedelt. Alle Vorbereitungszonen haben direkten Zugang zur Koch- und Garküche.

Die Küchengeräte sind in vier im Raum stehenden Blöcken installiert. An einer Wand stehen drei Heißluftdämpfer (Convectomaten), die sehr

vielfältig und häufig in Gebrauch genommen werden. Außerdem gibt es eine Grillstraße für Kurzzubratendes und eine Bandfritiermaschine, die in der Regel für Kartoffelprodukte (z.B. Pommes frites) zum Einsatz kommt. An der Wand sind in Regalen die Produkte zur direkten Verarbeitung und Gewürze untergebracht.

Als Tageslager sind der Zubereitungsküche ein Tageskühlager, je ein Kühlraum für die Kalte Küche und für Backwaren sowie ein ungekühltes Lager zugeordnet.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	4 000	2700

Ausgabe

Da die Ausgaben nicht auf der gleichen Ebene wie die Küche liegen, werden die Speisen über zwei Aufzüge in die Ausgabebenen transportiert. Vor diesen Aufzügen sind Stauflächen und halbohohe Installationsschienen vorgesehen, an denen die Wagen mit den Gastronormbehältern der fertiggestellten Speisen elektrisch warmgehalten werden können.

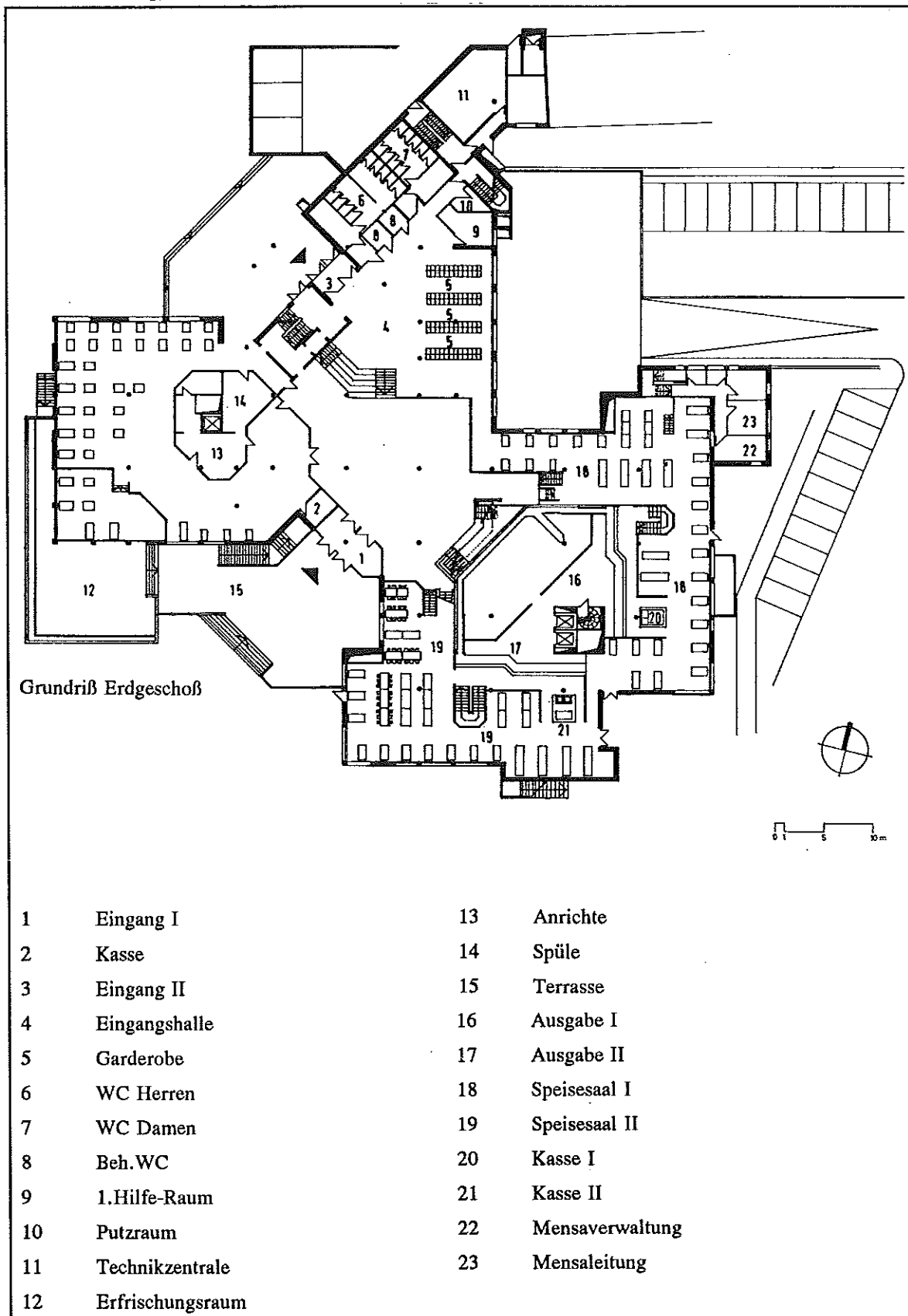
Rücknahme und Spülsystem

Für jede der vier Ausgaben gibt es eine Geschirrabgabe, die jeweils am Ausgang des Speiseraumes angeordnet wurde. Die Tablettts werden auf je zwei Rundriemenbändern in den direkt hinter der Abgabe liegenden Spülraum transportiert. Die Förderbänder von je zwei Geschirrrücknahmen laufen über eine Weiche vor einer gemeinsamen Spülmaschine zusammen. So gibt es je eine Spülmaschine für die beiden Speisesaalebenen.

Die Spülmaschinen laufen vollautomatisch: Das Besteck wird magnetisch abgenommen; Tablettts, Teller und Schalen werden automatisch eingetaktet. Das Personal nimmt am Ende die Wagen mit dem sortierten Geschirr entgegen und korrigiert gegebenenfalls die Stapelung der Schalen, Teller oder Tablettts. Das Besteck muß weiterhin nachsortiert werden. Die Tablettts, das Geschirr und das Besteck können anschließend in die direkt daneben liegenden Ausgaben gebracht werden.

Der Topfspüle, in dem sich die Spülmaschine für die Gastronormbehälter befindet, liegt auf gleicher Ebene und direkt neben dem Küchenbereich.

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Weiterhin ist ein Spritzraum vorgesehen, in dem die Behälter mit Hochdruckwasserstrahl gereinigt werden können.

Entsorgung

In die Ausgabe sind je zwei Sammelbehälter baulich integriert worden, in die die Essensteilnehmer Servietten und ähnlichen Abfall einwerfen können.

Bevor die Tablett in die Spülmaschine gelangen, werden größere Speisereste, nicht aussortierte Servietten oder ähnliches von Hand abgenommen und in entsprechenden Abfalltonnen getrennt gesammelt. Anschließend gelangen die Behälter über die Aufzüge in den darunterliegenden Entsorgungsbereich neben dem Wirtschaftshof.

Da die Verpackungen weitestgehend von den Zulieferern wieder mitgenommen werden, reicht ein Müllraum aus, in dem der normale Abfall in den städtischen Müllcontainern gesammelt wird. Für Konserven befindet sich eine Presse auf dem Wirtschaftshof. Dem Müllraum ist noch ein Vorraum vorgelagert, vom dem aus die für diesen Bereich vorgesehene Spüle zugänglich ist. Hinter der Spüle liegt der Müllkühlraum für die gesammelten organischen Speisereste, die regelmäßig von einem Schweinezüchter abgeholt werden. Der Müllraum und der Müllkühlraum liegen für den Abtransport der Behälter direkt am Wirtschaftshof, jedoch aus hygienischen Gründen separat von der Warenanlieferung.

Funktionsabläufe im Gastbereich

Eingangsbereich

Die Eingangshalle hat einen tiefergelegenen nördlichen Zugang zwischen der WC-Anlage (u.a. zwei Behinderten-WC's) und der höher gelegenen Cafeteria. Die Garderobe mit zahlreichen Schließfächern liegt auf der gleichen Ebene wie der Nordeingang. Der zweite Zugang zur Eingangshalle erfolgt von Süden zwischen Cafeteria und Mensabereich.

Als "Entscheidungszone" befindet sich vor der Mensa eine über der Eingangsebene gelegene Zwischenebene. Hier zeigen elektronische Leuchttafeln das aktuelle Essensangebot und die dazugehörigen Preise an.

Rollstuhlfahrer können vom Nordeingang aus die Ausgaben der unteren Speisesäle problemlos, ohne den Niveauversprung der Entscheidungs-

ebene überwinden zu müssen, über einen zusätzlichen Gang erreichen, für die Ausgaben der oberen Speisesäle ist ein Bringdienst eingerichtet.

Haben sich die Essensteilnehmer entschieden, teilen sich die Zugänge auf je zwei nach oben oder unten führende Treppen auf, jede Treppe führt zu einer der vier Ausgaben mit je einem anderen Hauptangebot und dem dahinterliegenden Speisesaal. Falls Warteschlangen entstehen, reichen sie bis in den Eingangsbereich.

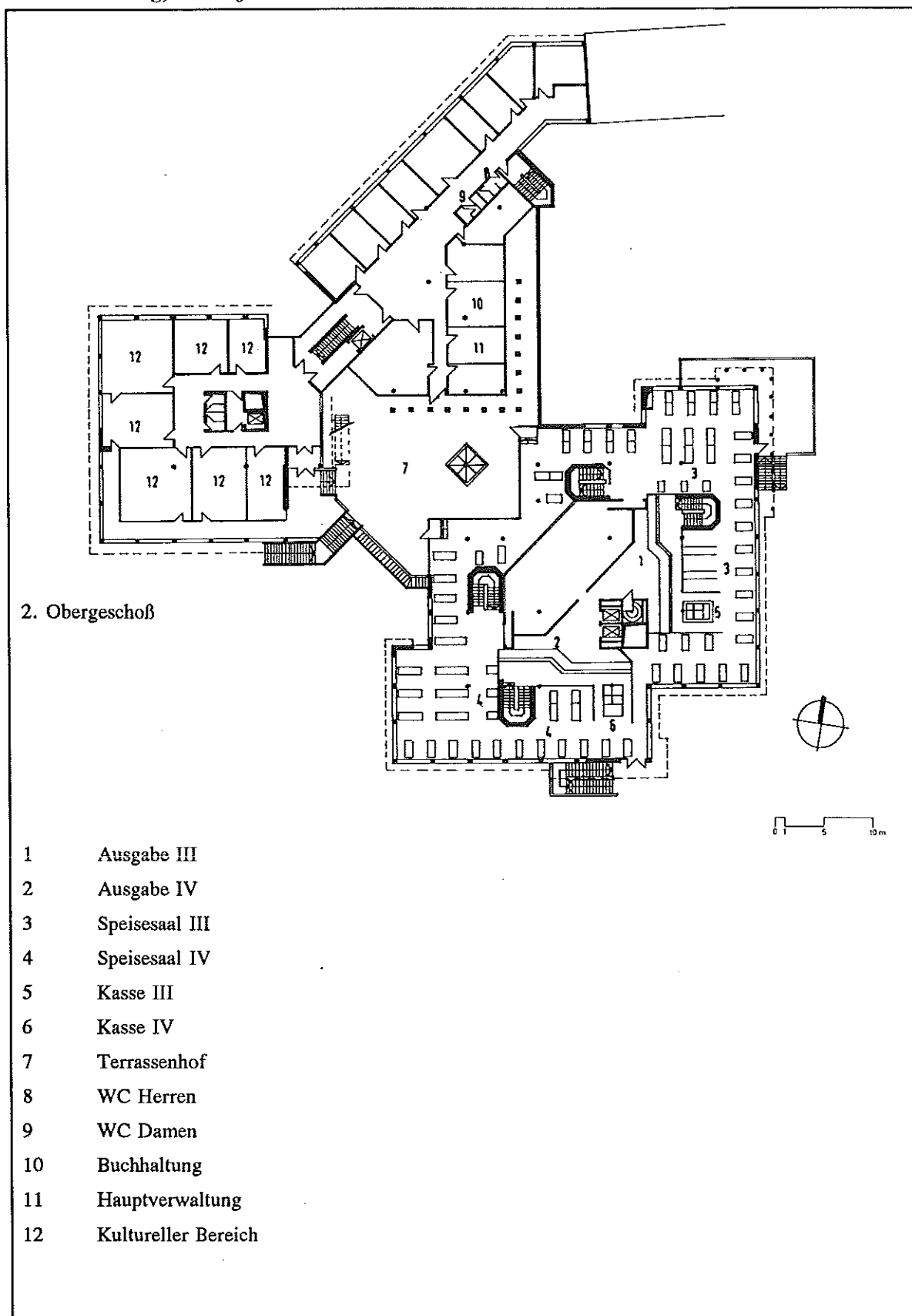
Ausgabebereich und Bezahlssystem

Zu den beiden unteren Ausgaben und Speisesälen führen je zwei entgegengesetzt angeordnete Treppen ein halbes Geschöß tiefer als die Entscheidungsebene, bzw. je zwei Treppen ein halbes Geschöß höher zu den oberen beiden Ausgaben und Speisesälen.

In jeder Ebene sind die beiden Ausgaben spiegelbildlich zueinander angeordnet. Nachdem zunächst ein Tablett aus dem entsprechenden Spender entnommen wurde, wird am Anfang einer ca. 13 Meter langen Theke das in der Entscheidungszone gewählte Hauptgericht, bzw. die Hauptkomponente auf einem Teller (aus speziellen Porzellan-Glas-Material) ausgegeben. Entsprechend dem Cafeteria-Line-System kann der Essensteilnehmer anschließend noch unter verschiedenen Beilagen, Desserts und Salaten wählen, die in Schalen (Onamin) bereit stehen. Aus einem Getränkespender werden vier verschiedene kohlenensäurehaltige Kaltgetränke in Mehrwegkunststoffbechern angeboten.

Zahl der Essensangebote insgesamt		4
davon täglich angebotene Essen		4
Hauptgericht I (Tellerger. kompl.)		DM 2,90
Hauptgerichte II + III (Hauptkomponente)		DM 2,50- 2,90
Hauptgericht IV (vegetarisch/Hauptkomp.)		DM 2,50
Salatbar (100 g)		DM 1,10
Beilagen		DM 0,80 - DM 1,10
Dessert		DM 0,70 - DM 0,90
Salate		DM 0,80 - DM 1,00

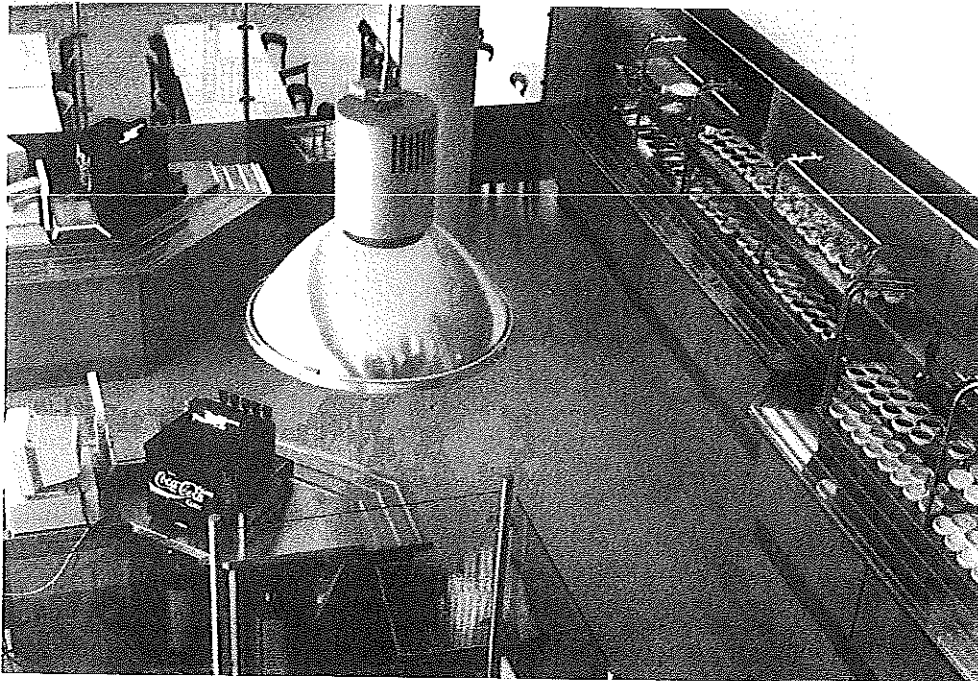
4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz

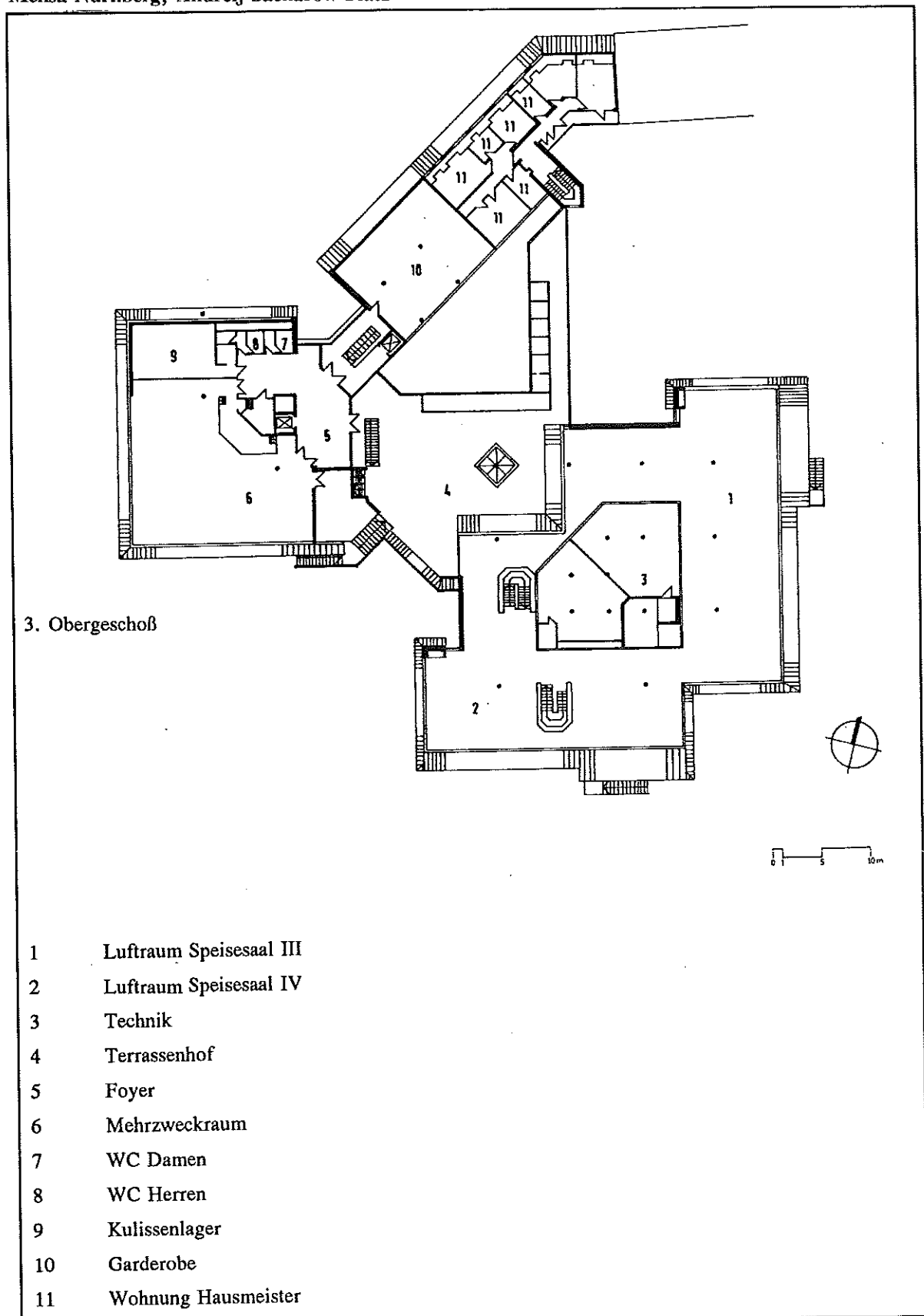


Ausgabe



Kassen und Ausgabe

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz



Unter den vier Hauptgerichten wird immer ein vegetarisches Gericht und ein Tellergericht angeboten. Dieses letztere ist an die Stelle des früher üblichen Stammgerichtes gerückt und beinhaltet ein komplettes Angebot, bei dem die Hauptkomponente und die Beilagen feststehen und gegebenenfalls ein Dessert oder Salat hinzugewählt werden kann. Zwei Hauptgerichte werden mit freier Komponentenwahl angeboten. Eine Salatbar ergänzt das Angebot an jeder Ausgabe.

An jeweils zwei Kassen wird mit vorher aufgewerteten Magnetkarten bezahlt. Diese Magnetkarten können an der Kasse der Studentenwerksverwaltung für DM 3,- Pfand erworben werden. Zum Wiederaufwerten der Karten sind Automaten an verschiedenen Stellen in der Eingangshalle und der Entscheidungszone aufgestellt worden.

Öffnungszeiten Mensa
montags - freitags
11.30 - 14.00 Uhr

Speisesäle

Die vier Speisesäle sind auf zwei Ebenen verteilt. Jeder der über die zwei Treppen von der Entscheidungszone erschlossenen vier Ausgaben ist einem Speisesaal zugeordnet, der räumlich mit dem entsprechenden Speisesaal auf der gleichen Ebene verbunden ist. Durch die um die Ausgabe winkelförmig angeordneten Sitzgruppen der Speisesäle entstehen räumlich differenzierte Teilbereiche.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	951	910
Platzwechselquote	4,2-fach	3,0-fach

Terrassen als Erweiterung der Speisesäle im Sommer sind nicht geplant. Bisher reichen die vorgesehenen Speisesaalflächen aus.

Rückgabe und Ausgang

Am Ausgang jedes Speisesaales befindet sich eine Rückgabe. Neben der Aufgabestrecke, wo die Tablettis auf ein Rundriementransportsystem aufgesetzt werden, befinden sich je zwei baulich integrierte Abfallbehälter für Servietten und ähnlichen Müll. In diese sollen die Essensteilnehmer

den entsprechenden Abfall vor der Tablettabgabe einsortieren.

Kreuzungsfrei von den Zugangswegen der Essensteilnehmer verbinden zwei Ausgangstreppen den jeweiligen Speisesaal mit der Eingangshalle. Die Rückgabe erfolgt unmittelbar vor dieser Treppe.

Separate Ausgänge neben den auch als Zugänge benutzten Türen in die Eingangshalle gibt es nur als Notausgänge. Hier ist für jeden Speiseraum mindestens einer vorgesehen. Die unteren Speisesäle können im Notfall über eine zusätzliche Außentreppe oder Tür verlassen werden, die oberen über Außentreppe oder über das begehbare Dach der Eingangshalle.

Weitere Nutzungen

Gemeinsam mit der Mensa befinden sich verschiedene Einrichtungen des Studentenwerkes im Gebäude. Im Erdgeschoß des neuen Studentenhauses ist eine Cafeteria mit ca. 230 Sitzplätzen eingerichtet. Für diesen Bereich können im Sommer zusätzlich Plätze auf der Terrasse angeboten werden. Im Untergeschoß ist ein Restaurant mit ca. 100 Plätzen untergebracht, das für Sonderveranstaltungen genutzt wird.

Die Verwaltung des Studentenwerkes Erlangen-Nürnberg Abteilung Nürnberg ist im neuen Studentenhaus mit folgenden Bereichen weitgehend zentralisiert untergebracht worden:

Hauptverwaltung und Buchhaltung,
Förderungsverwaltung
Wohnheimverwaltung
Beratungsdienste
und Dienstwohnungen.

Im kulturellen Bereich stehen den Hochschulen ein Mehrzweckraum mit Bühne für ca. 200 Veranstaltungsteilnehmer und verschiedene Clubräume zur Verfügung. Ein Clubraum ist inzwischen von der Evangelischen und Katholischen Studentengemeinde gemeinsam als Treffpunkt für Studenten eingerichtet worden.

Für Sonderveranstaltungen stellt das Studentenwerk den Mehrzwecksaal oder das Restaurant hin und wieder zur Verfügung, die Mensa eigne sich hierfür nach Meinung des Betreibers nicht so gut, da einzelne Bereiche der Mensa nicht abtrennbar seien.

4.2.6 Friedrich-Alexander-Universität (FAU) Erlangen-Nürnberg
Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg
Mensa Nürnberg, Andreij-Sacharow-Platz

Flächendaten	
Flächenbezeichnung	m ² HNF
Mensa und Studentenhaus	6510
Mensa	4980
Eingangshalle (Verkehrsfläche)	(550)
Speisesäle	1380
Ausgabe	225
Küchenfläche (ohne Lager)	610
ungekühlte Lager	220
Kühlräume	230
Tiefkühlräume	40
Spülräume	313
Entsorgung	117
Mensaverwaltung	40
bewirtschaftete Ergänzungsräume	540
Nebennutzungen	1165

Flächenrelationen Mensa		
Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsächlich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	5,47	5,47
Hauptnutzfläche pro Essen	1,25	1,84
Küchenfläche pro Essen	0,15	0,23
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,45	1,52

Baukosten Mensa (Stand 1985) (anteilig über HNF)	
Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	26746
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	16716
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	*
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	*
Kosten Ersteinrichtung EEK (4.2-4.4,4.9)	*

Baukostenrelationen Mensa		
Kosten pro	DM	
GBK/m ² HNF	5371	
GBK/m ³ BRI	741	
SBK/m ² HNF	3357	
SBK/m ³ BRI	463	

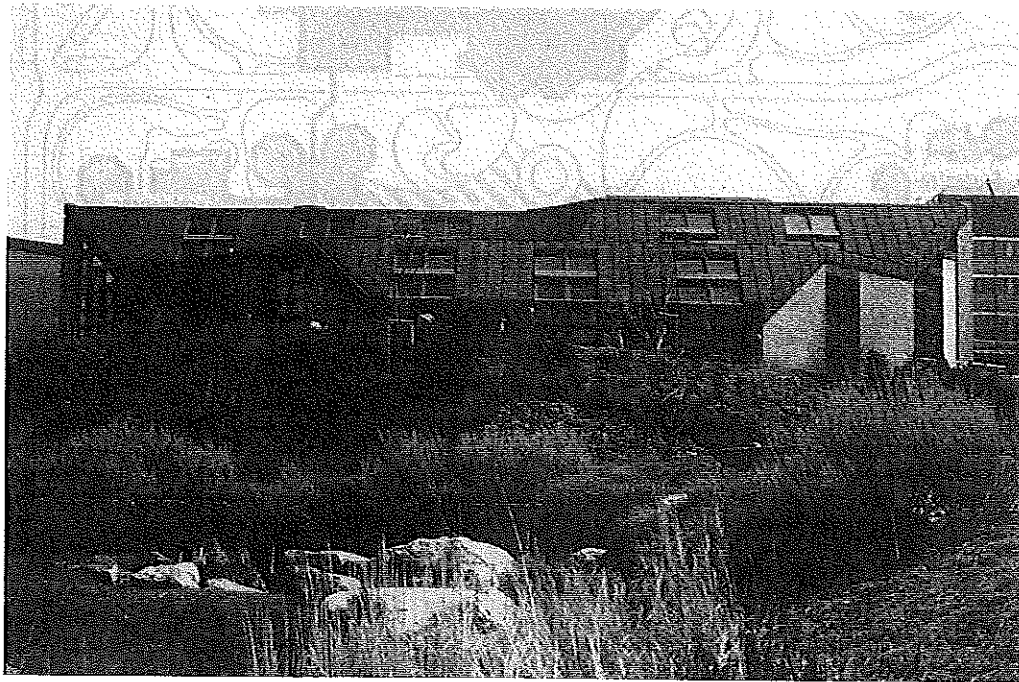
Grundflächen nach DIN 277 Mensa und Studentenhaus		
Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	6510	100
Nebennutzfläche NNF	516	8
Nutzfläche HNF + NNF	7026	108
Funktionsfläche FF	607	9
Verkehrsfläche VF	1703	26
Netto-Grundfläche NGF	9336	143
Konstrukt.-Grundfl. KGF	978	15
Brutto-Grundfläche BGF	10314	158

Brutto-Rauminhalt (Studentenhaus und Mensa)		
Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF	
47200 m ³	7,25 m ³	

Baukostenrelationen Mensa		
Kosten pro	DM/ geplant	DM/tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	28124	29391
GBK/Essen	6687	9906
SBK/Speisesaalplatz	17577	18369
SBK/Essen	4179	6191

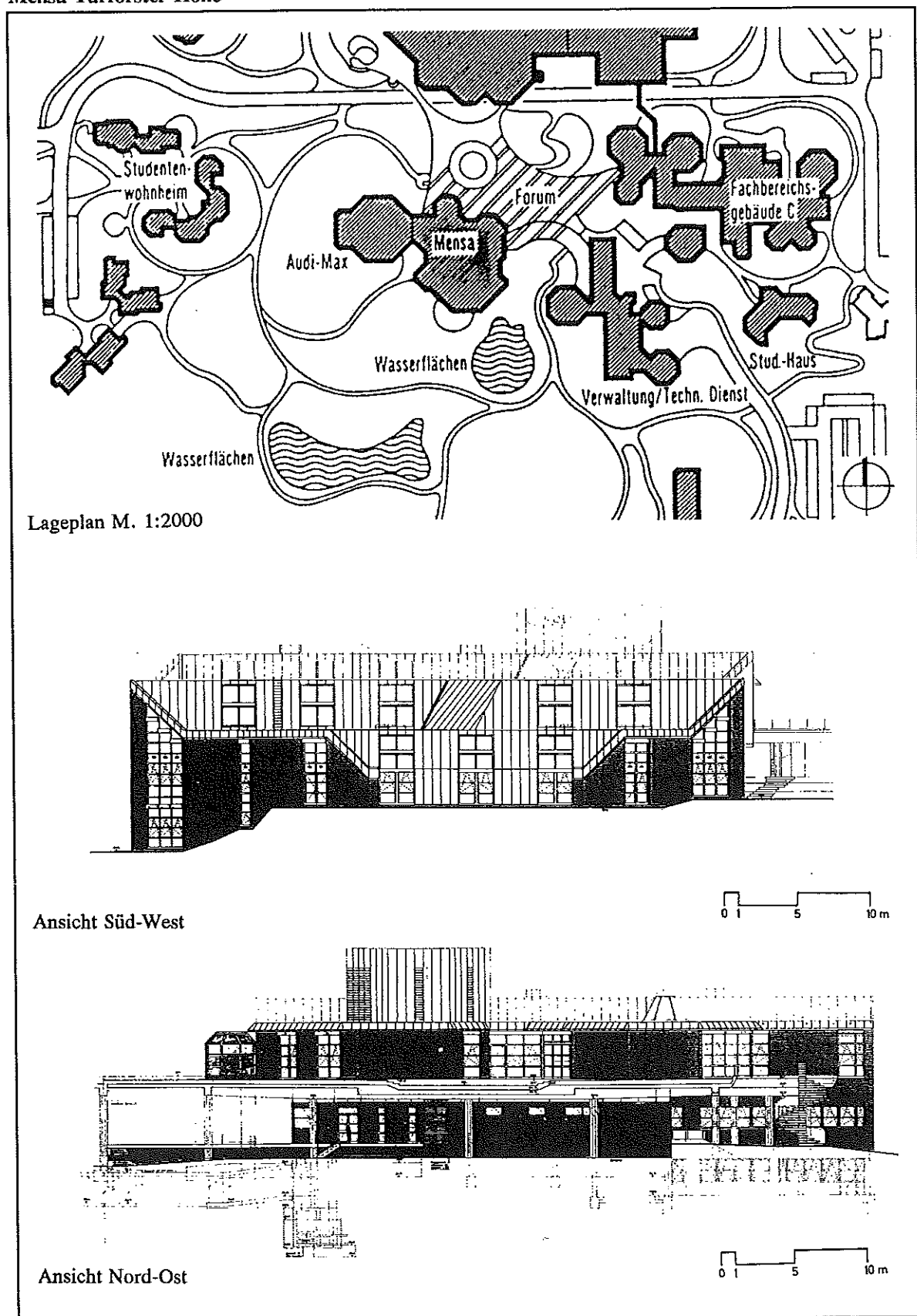
4.2.7 Universität Trier

Mensa Tarforster Höhe



Bauherr:	Land Rheinland - Pfalz
Betreiber:	Studentenwerk Trier
Planung/Bauamt:	Staatsbauamt Trier - Nord
Bauzeit:	1985 bis 1988
Zahl der Essen:	2400 (1993: 3700 - 4500)
Speisesaalplätze:	736 (1993: 830)
Hauptnutzfläche:	2471 m ²
Gesamtbaukosten:	13512 TDM (Index 137,4 / 1985 = 100)

4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe



Universität Trier

Die Geschichte Triers als Universitätsstandort reicht bis ins Mittelalter zurück, wobei es hochschulähnliche Einrichtungen schon zur Römerzeit gab. Doch wurde diese Tradition 1798 während der Zeit der französischen Besatzung durch die Auflösung der Universität unterbrochen.

1970 wurde dann die Doppeluniversität Trier - Kaiserslautern neu gegründet, aus der die selbständige Universität Trier durch die Trennung von Kaiserslautern 1975 hervorging. Mit der Theologischen Fakultät der Diözese Trier bestehen enge Kooperationen. Seit 1977/78 befindet sich die Universität Trier auf dem neubebauten Campusgelände auf der Tarforster Höhe.

Die Universität gliedert sich in sechs Fachbereiche:

Fachbereich I: Pädagogik, Philosophie, Psychologie

Fachbereich II: Sprach- und Literaturwissenschaften

Fachbereich III: Geschichts- und Altertumswissenschaften, Politikwissenschaft

Fachbereich IV: Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Mathematik, Informatik

Fachbereich V: Rechtswissenschaft

Fachbereich VI: Geographie/Geowissenschaften

Im Wintersemester 1992/93 studierten an der Universität Trier insgesamt 10 777 Studierende, an der Theologischen Fakultät am gleichen Standort 393. Hinzu kommen 1 115 Beschäftigte der Universität und etwa 50 Beschäftigte an der Theologischen Fakultät, so daß die Zahl der potentiellen Essensteilnehmer auf dem Universitätsgelände etwa 12 300 beträgt.

Essensbeteiligung in %	tatsächlich
Hochschulangehörige	28-38
Studierende	31-41
Bedienstete	6-8

Zur Planungsgeschichte

Als 1970 die Doppeluniversität Trier - Kaiserslautern errichtet wurde, erhielt Trier eine geisteswissenschaftliche Fakultät, die in die Gebäude der ehemaligen Pädagogischen Hochschule auf dem Schneidershof einzog. Nachdem 1975 die Universität Trier durch die Trennung von Kai-

slautern selbständig wurde, wurden 1976/78 die ersten Neubauten der Universität auf der Tarforster Höhe fertiggestellt: das Fachbereichsgebäude A/B und die Zentralbibliothek. Schon zu dieser Zeit gab es die ersten Planungsansätze für eine neue Mensa an diesem Standort.

Ab 1981 wurden in mehreren Bauabschnitten weitere Universitätsgebäude errichtet, eine Campushochschule entstand im "Höhenstadtteil" Tarforst. Außer Fachbereichsgebäuden wurden auch Gebäude für die Verwaltung und Technik, eine Sporthalle mit Sportanlagen, die Mensa und das Auditorium Maximum (1985-88), ein "Drittmittel"-Gebäude, ein Laborgebäude, das Rechenzentrum, ein Studentenhaus sowie Studentenwohnheime gebaut. Auch die Theologische Fakultät wurde an diesem Standort untergebracht.

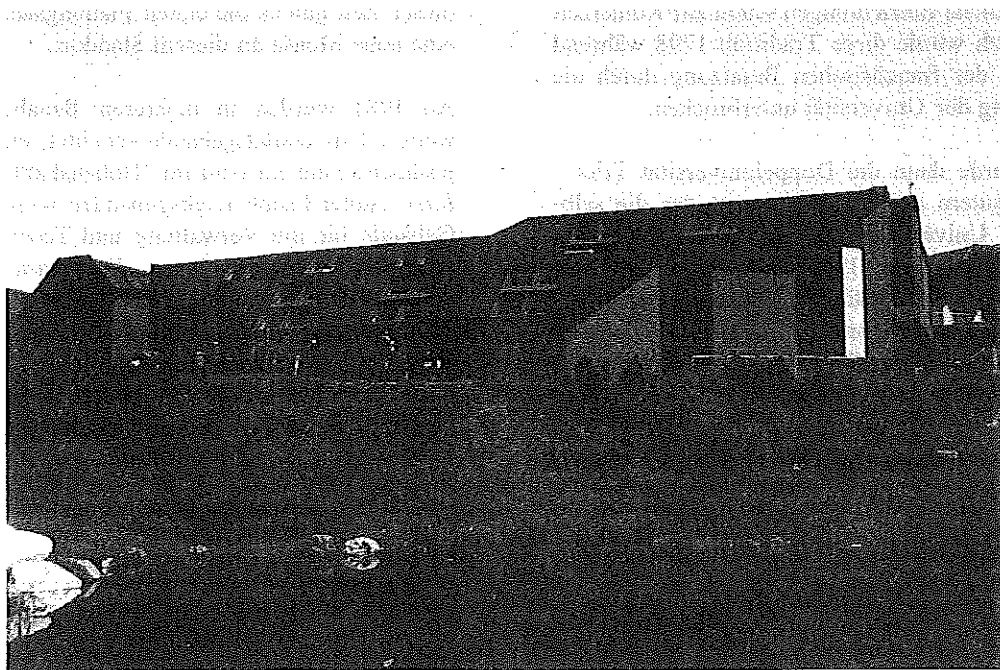
02/81	Erstes Raumprogramm
04/82	Überarbeitung Raumprogramm
06/83	Überarbeitung Raumbedarfsplan
08/83	Haushaltsunterlage Bau
11/84	Bauftrag
06/85	Baubeginn
07/87	Beauftragung zur Erweiterung der Programmfläche (2. Untergeschoß)
09/88	Gebäudeübergabe
10/88	Inbetriebnahme
12/92	Fertigstellung der Kapazitätserweiterung

Die Errichtung der Mensa steht in engem Zusammenhang mit dem Ausbau der Campusuniversität in Trier. Die Planung für die Mensa setzte konkret 1981 mit der Aufstellung eines ersten Raumprogramms ein. In mehreren Überarbeitungsstufen zwischen 1982 und 1985 wurde der Raumbedarf überarbeitet und die Anbindung eines großen Hörsaals geklärt. Noch nach dem Baubeginn 1985 wurde eine Vergrößerung der Mensa um 555 m² Hauptnutzfläche beschlossen und nach der Gebäudeübergabe 1988 eine weitere Kapazitätserweiterung bis 1992 fertiggestellt.

Städtebauliche Situation

Die Mensa ist zusammen mit dem Auditorium Maximum am zentral gelegenen Forum errichtet

4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe



Außenansicht

worden. Gegenüber der Mensa gruppieren sich die höher gelegenen Universitätsbauten etwa U-förmig um die Mensa und das Forum herum. Der Eingang des Mensa- und Audi-Max-Gebäudes befindet sich auf der gleichen Ebene wie das Forum. Die Mensa staffelt sich terrassenförmig nach unten in das landschaftsgärtnerisch gestaltete Gelände hinein. Die Speisesaalebenen liegen also tiefer als die Eingangsebene und öffnen sich so der dahinterliegenden Erholungsfläche.

Die Einrichtungen der Universität am Standort Tarforst liegen alle in fußläufiger Entfernung zur Mensa. Der Standort ist mit der Innenstadt Triers über eine regelmäßig verkehrende Buslinie verbunden.

Baubeschreibung

Die Mensa ist mit dem Auditorium-Maximum gemeinsam als ein Gebäudeensemble errichtet worden, die einzelnen Funktionen sind im äußeren Erscheinungsbild erkennbar. Jeder Bereich bildet für sich eine bauliche und funktionale Einheit, die Erschließung erfolgt jedoch von einem gemeinsamen Foyer aus. Die Anlieferung der Mensa erfolgt unter dem Forum durch eine Zufahrt im 1. Untergeschoß.

Die Mensa wurde als Stahlbetonmassivbau mit rot verklebten Außenwänden und grün lackierten Fenstern gebaut. Die talseitig abgestuften, kupfergedeckten Sheddächer werden von Wabenträgern aus Stahl getragen. Die Ebenen Foyer, Cafeteria und Speisesaal setzen sich terrassenförmig gegeneinander ab.

Für die Essensteilnehmer gibt es drei Treppen, die die Eingangsebene mit den darunterliegenden Ausgaben und dem Speisesaal im 1. Untergeschoß verbinden, eine Treppe hiervon führt auch in das 2. Untergeschoß zur 4. Ausgabe und dem unteren Speisesaal. Neben den Treppen gibt es auch einen rollstuhlbefahrbaren Aufzug, der die verschiedenen Ebenen miteinander verbindet. Dieser liegt am Audi-Max-Bereich, ermöglicht aber auch problemlos den Zugang zu den Speisesaalebenen.

Die Speisesäle sind räumlich gegliedert durch die frei im Raum stehenden Treppen, die versetzten Ebenen und durch die gestaffelten Sheddächer. Natürliche Belichtung wird durch die zahlreichen Oberlichter und die wandhohen Fenster ermöglicht. Die sichtbaren Betonflächen der Stützen und Treppen sind beige gestrichen. Die Decken wurden innen weiß verkleidet. Der Fußboden ist

mit ziegelroten Steinplatten belegt, die Außenwände und die halbhohen Trennwände sind im gleichen Farbton verklebter.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Das Studentenwerk Trier betreibt für die Trierer Hochschulen insgesamt sechs Verpflegungseinrichtungen: eine Mensa und eine Cafeteria für die Fachhochschule Rheinland-Pfalz Abteilung Trier am Standort Schneidershof sowie eine Mensa und drei Cafeterien auf dem Campusgelände der Universität auf der Tarforster Höhe.

Bis zur Eröffnung der Mensa Tarforst stand für die Studierenden nur eine Relaismensa auf dem Campusgelände zu Verfügung, die fertig zubereitetes Essen von der bereits existierenden Mensa Schneidershof bezog.

Seit der Fertigstellung der Mensa Tarforst im Jahr 1988 kochen beide Küchen autark, doch wird organisatorisch noch immer eine gewisse Arbeitsteilung aufrechterhalten: So werden beispielsweise die Lager der beiden Mensen gemeinsam genutzt unabhängig davon, in welcher Mensa die Produkte anschließend benötigt werden. Die Fleischvorbereitung für die Mensa Tarforst wird in der Küche der Mensa Schneidershof durchgeführt, so ist eine Kapazitätserhöhung der Mensa Tarforst möglich.

Die Mensa ist dem Studentenwerk im Rahmen eines Überlassungsvertrages mietfrei durch das Land Rheinland-Pfalz (Eigentümer) zur Nutzung überlassen. Das Land trägt die Bauunterhaltungskosten sowie die Unterhaltung und Ersatzbeschaffung der betrieblichen Einrichtungen, soweit sie bei der Herstellung des Gebäudes aus Baukosten finanziert wurden.

System der Essensversorgung

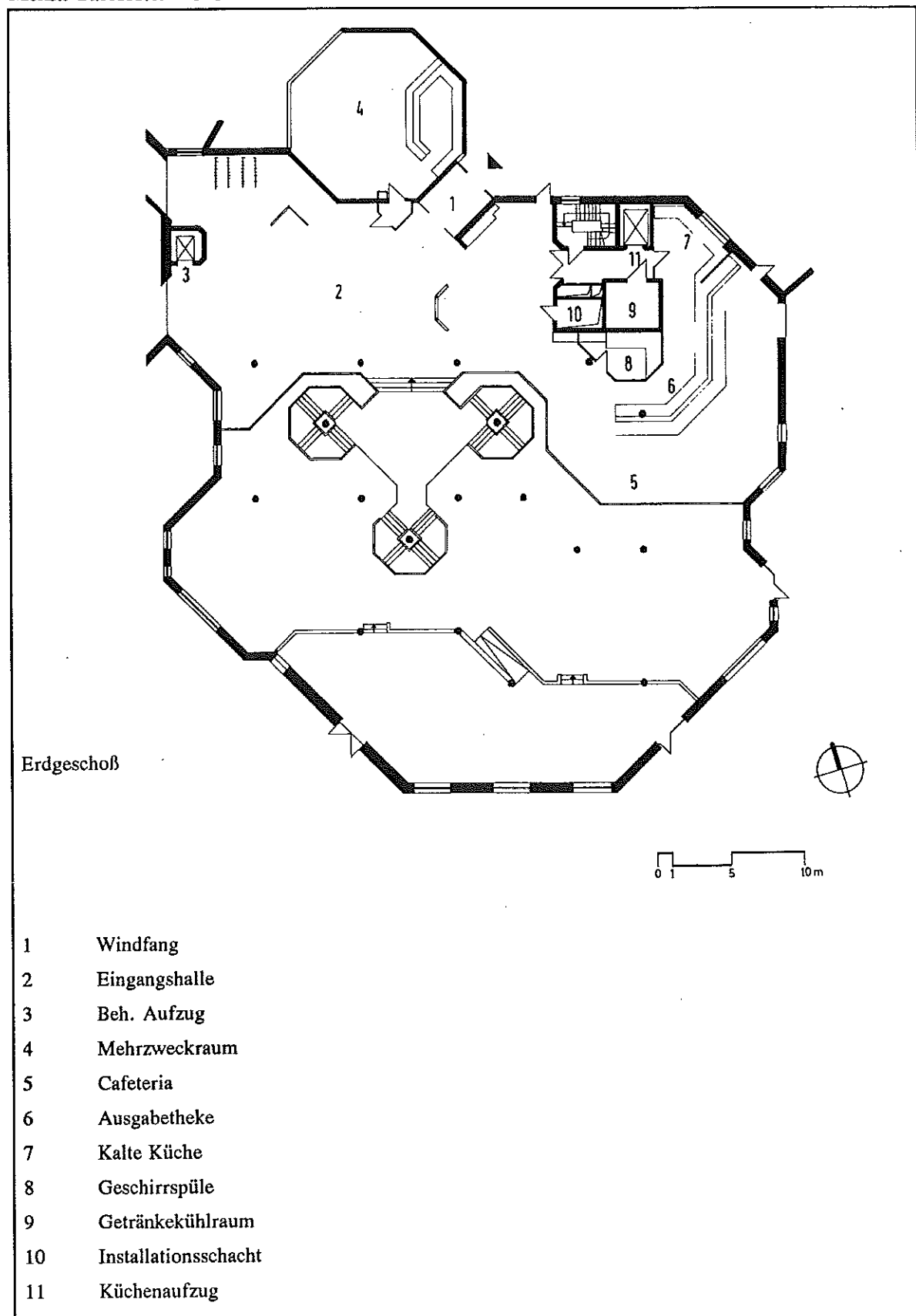
Anlieferung

Der Wirtschaftshof, über den die Anlieferung der Mensa erfolgt, liegt unter dem Forum und ist damit überdacht. Die angelieferten Waren gelangen über eine Rampe in das Gebäude. Neben dieser befindet sich das Büro des Lagerverwalters unmittelbar am Eingang.

Lager

Gleich hinter dem Anlieferungsbereich auf der unteren Ebene liegt der Lager- und Entsorgungs-

4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe



bereich. Die gekühlten Lager sind in einem Block zusammengefaßt. Für Milch- und Süßwaren und für Fleisch ist jeweils einen Kühlraum vorgesehen. Daneben liegen noch ein kleiner Vorkühlraum, ein großer Tiefkühlraum und ein gekühltes Lager für Trockenprodukte.

Unabhängig hiervon gibt es noch ein ungekühltes Trockenlager. Der Küche ist ein kleines Lager für Tagesvorräte zugeordnet.

Vorbereitung und Zubereitung

Da die Fleischvorbereitung für die Mensa auf der Tarforster Höhe von der Mensa Schneidershof mit übernommen wird, gibt es neben der Salatvorbereitung nur noch verschiedene Portionierungsbereiche, wobei der als Personalaufenthaltsraum vorgesehene Raum auch als Fläche für die Portionierung genutzt wird.

Die Küchengeräte sind in zwei im Raum stehenden Installationsblöcken untergebracht. In erster Linie werden die Hochdruckgarer benötigt, die eine schnelle und schonende Garung der Essenskomponenten ermöglichen. Die vorhandene Bratstraße kommt weniger zum Einsatz.

Ausgabe

Eine Besonderheit in Trier ist, daß der Küchenbereich nicht räumlich getrennt ist von den Ausgaben, so daß die Gäste, während sie die Speisen der Theke entnehmen, in die Küche blicken können.

Dies gilt allerdings nur für die beiden direkt an der Küche gelegenen Ausgaben. Eine dritte Ausgabe auf der gleichen Ebene liegt neben der Spülküche.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	2400	3500-4700

Die vierte Ausgabe war eine Erweiterungsmaßnahme im untersten Mensageschoß. Dieser Bereich läßt sich auch separat für Sonderveranstaltungen nutzen.

Rücknahme und Spülsystem

Für die beiden Speisesaalebenen ist jeweils eine Geschirrabgabe und eine dazugehörige Spülküche vorgesehen. An einer kurzen Aufgabestrecke werden die Tablettts auf das Band gestellt und in

den direkt hinter der Abgabe liegenden Spülraum transportiert.

Das Geschirr wird manuell vorsortiert und das Besteck magnetisch abgenommen, bevor Geschirr und Tablettts in die Bandspülmaschinen kommen. In der oberen größeren Spülküche sind zwei Spülmaschinen angeordnet, eine für das Besteck und die Tablettts und eine für die Teller und Schalen.

Entsorgung

Die Abfälle werden an mehreren Stellen gesammelt: Zum einen werden die anfallenden Speisereste in den Spülküchen in Tonnen sortiert und anschließend zum Entsorgungsbereich transportiert; zum anderen stehen neben der Ausgabe für die Essensteilnehmer verschiedene Behälter bereit, insbesondere werden die Kunststofftrinkbecher in spezielle Sammelboxen getrennt aufgenommen.

Für die Entsorgung der Abfälle sind neben der Anlieferung mit separatem Ausgang zum Wirtschaftshof zwei kleine Räume vorgesehen. Auf dem Wirtschaftshof ist ausreichend Platz vorhanden, die verschiedenen Container für die Getrenntsammlung aufzustellen. Jeweils ein Container steht bereit für: Plastik/Kunststoff, Glas, Papier/Kartons, Kunststofftrinkbecher, Naßmüll und sonstiges.

Funktionsabläufe im Gastbereich

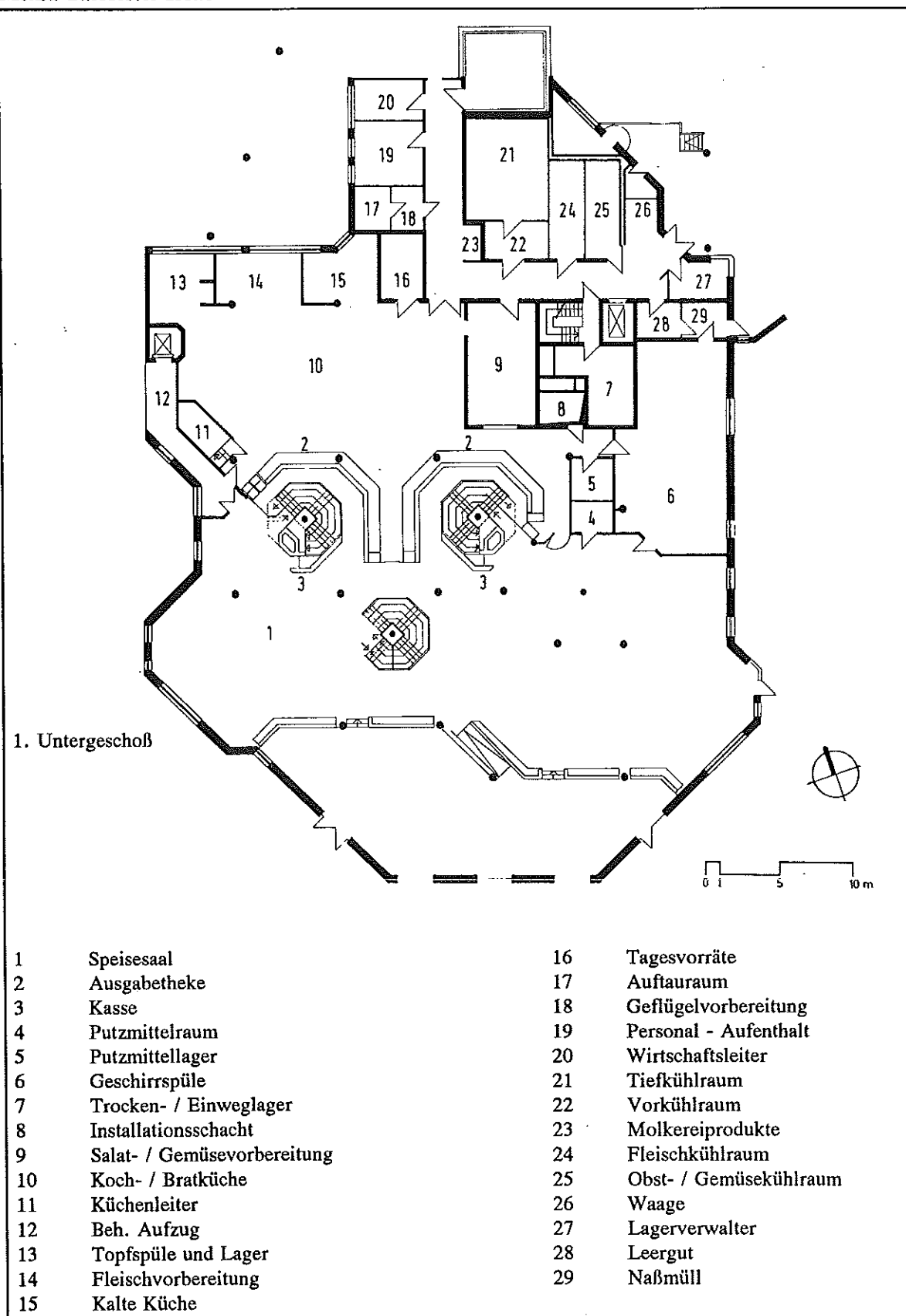
Eingangsbereich

Der Hauptzugang zur Eingangshalle erfolgt über das Forum und auf der gleichen Ebene wie dieses. Die Eingangshalle gliedert sich in eine Entscheidungszone, in der die Informationstafeln über das Essensangebot der Mensa aufgestellt sind, einen Garderobenbereich mit Schließfächern und verschiedenen Verkehrszonen.

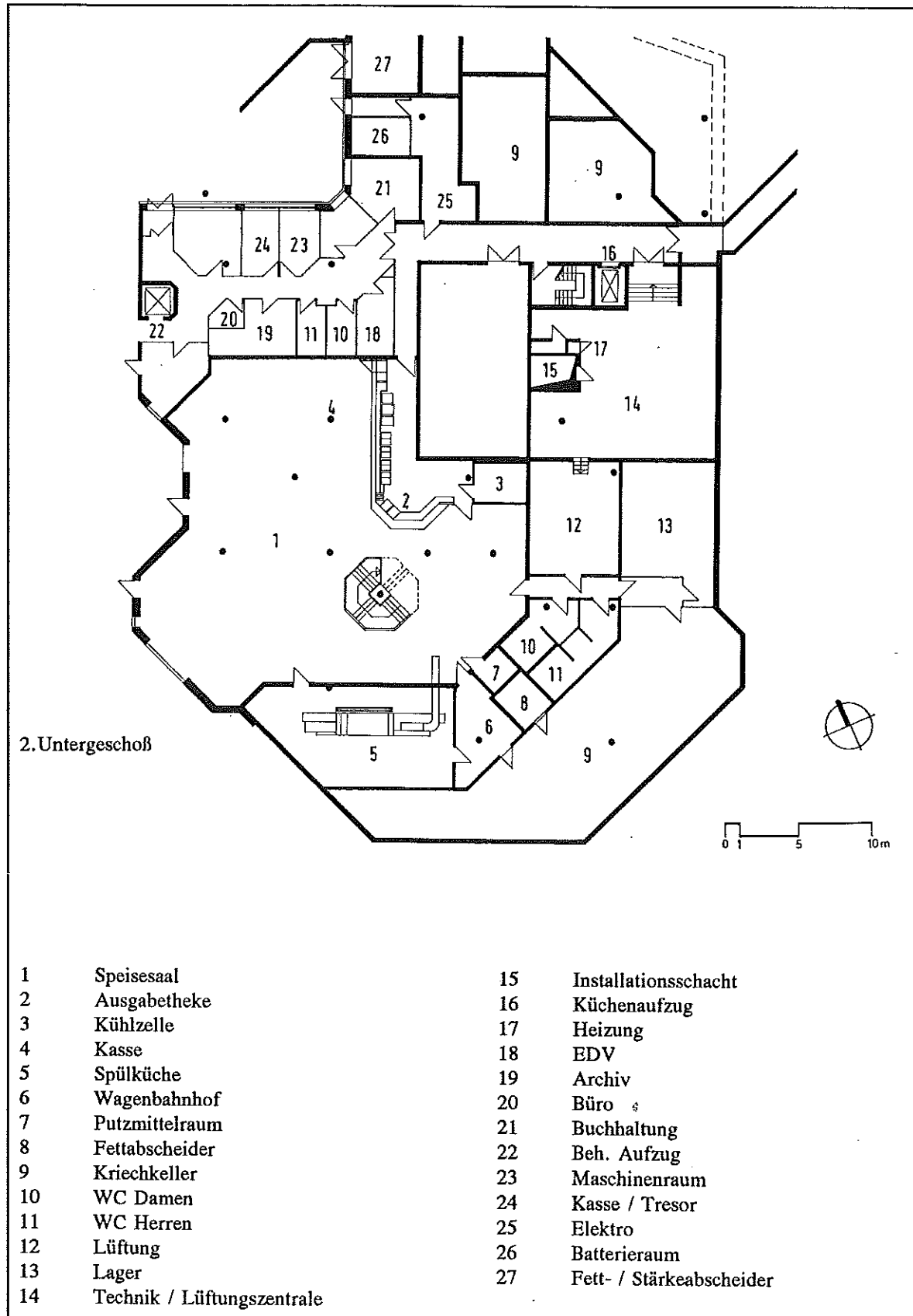
Auf der einen Seite erreicht man die Cafeteria. Deren Sitzbereich befindet sich auf einer Galerie, die zum daruntergelegenen Speisesaal offen ist. Das Auditorium-Maximum wird über die gleiche Eingangshalle erschlossen und liegt auf der gegenüberliegenden Seite der Cafeteria.

Der mittlere Bereich der Eingangshalle ist wie der Sitzplatzbereich der Cafeteria zum Speisesaal galerieartig offen gehalten. Von hier gelangt man über eine Treppe auf eine darunterliegende Zwischenebene, von der aus der Essensteilnehmer

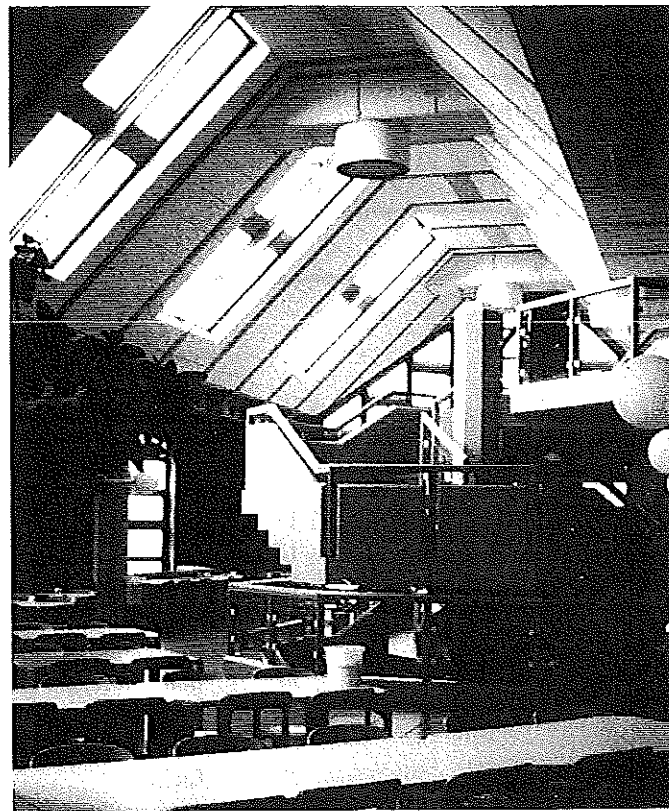
4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe



4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe



4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe



Speisesaal

9

über drei im Raum stehende Treppen die verschiedenen Ausgaben der Speisesäle erreichen kann.

Für Rollstuhlfahrer besteht die Möglichkeit, über einen entsprechenden Aufzug neben dem Audi-Max von der Eingangsebene in die darunterliegenden Bereiche zu gelangen.

Ausgabebereich und Bezahlssystem

Entsprechend dem Cafeteria-Line-System werden an vier Theken die Speisen und Getränke ausgegeben und entnommen.

Auf der untersten Ebene wird an einer nachträglich eingebauten Theke ein Komplettangebot als Stammessen ausgegeben. Darüber in der Hauptebene befinden sich drei Ausgaben, die Komponentenessen anbieten.

An der Theke I werden mehrere Hauptkomponenten, davon ein Eintopfgericht und verschiedene Beilagen, ausgegeben, während an der Theke II nur eine Hauptkomponente und an der Theke III eine vegetarische Hauptkomponente und Beilagen ausgeteilt bzw. entnommen werden. Insgesamt werden also im Komponentenessen bis zu 9 verschiedene Beilagen, Gemüse, Salate, Desserts und Suppen angeboten und drei verschiedene Hauptkomponenten, davon eines vegetarisch und ein Eintopfgericht. Die Getränke werden zum Teil noch in Einweg-Kunststoffbechern ausgegeben. Es wurden inzwischen auch mehr als 6000 Mehrwegbecher an die Studierenden verkauft, die die Einwegbecher mehr und mehr ersetzen sollen. Am Ende jeder Ausgabetheke wird an einer Kasse bar bezahlt.

Zahl der Essensangebote insgesamt		4
davon täglich angebotene Essen		4
Stammessen	DM 2,80	
Hauptkomponenten	DM 1,90 - 3,50	
Beilagen	DM 0,30 - 0,80	

Öffnungszeiten Mensa	
während des Semesters	
montags-donnerstags	freitags
11.30 - 13.45 Uhr	11.30 - 13.30 Uhr
während der vorlesungsfreien Zeit	
montags-donnerstags	freitags
11.30 - 13.30 Uhr	11.30 - 13.15 Uhr

Speisesaal

Der obere Speisesaal ist räumlich durch die Höhenstaffelung und die freistehenden Treppen gegliedert. Der darunterliegende Speisesaal erhält durch die Hanglage des Geländes ebenfalls Tageslicht und eine direkte Ausgangsmöglichkeit ins Freie.

Im Gartenbereich stehen noch etwa 50 weitere Sitzplätze zur Verfügung. Der Terrassenbereich auf dem Forum wird im Sommer von der auf dieser Ebene liegenden Cafeteria genutzt.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	736	830
Platzwechselquote	3,3-fach	4,9-fach

Bedingt durch den hohen Platzwechsel ergeben sich Probleme im Betriebsablauf, deshalb sollte aus Sicht des Betreibers eine 3- bis 3,5-fache Platzwechselquote in Mensen nicht überschritten werden.

Rückgabe und Ausgang

Auf jeder Speisesaalebene befindet sich eine Rückgabestation an der hinteren Außenwand. An einer kurzen Aufgabestrecke werden die Tablettts mit dem Geschirr auf die hierfür vorgesehenen Horizontalbänder gestellt, die dann direkt in die dahinterliegenden Spülküchen weiterlaufen.

Von der unteren Speisesaalebene gelangen die Essensteilnehmer gegenläufig über die Zugangstreppen wieder aus der Mensa heraus. Im darüberliegenden Bereich ist nachträglich ein separater Ausgang neben der Rückgabe eingebaut worden, was den Ausgangsweg erheblich verkürzt und die Zugänge ganz von den Ausgängen trennt.

Weitere Nutzungen

Die Cafeteria ist mit 140 Sitzplätze im Mensa-gebäude auf der Eingangsebene untergebracht. Das Audi-Max wird über die gleiche Eingangshalle erschlossen. Das Studentenwerk stellt den unteren Mensabereich häufig für hochschulinterne und studentische Veranstaltungen zur Verfügung.

4.2.7 Universität Trier Mensa Tarforster Höhe

Flächendaten

Flächenbezeichnung	m ² HNF
Gesamtgebäude	2471
Eingangshalle (Verkehrsfläche)	(326)
Speisesäle	1140
Ausgabe	161
Küchenfläche (ohne Lager)	248
ungekühlte Lager	104
Kühlräume	90
Tiefkühlräume	39
Spülräume	195
Entsorgung (zusätzl. Fl. außen)	14
Mensaverwaltung	114
bewirtschaftete Ergänzungsräume (Cafeteria)	236

Grundflächen nach DIN 277

Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	2471	100
Nebennutzfläche NNF	281	11
Nutzfläche HNF + NNF	2752	111
Funktionsfläche FF	443	18
Verkehrsfläche VF	717	29
Netto-Grundfläche NGF	3911	158
Konstrukt.-Grundfl. KGF	260	11
Brutto-Grundfläche BGF	4171	169

Brutto-Rauminhalt

Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
18369 m ³	7,4 m ³

Flächenrelationen

Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsäch- lich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	3,36	2,98
Hauptnutzfläche pro Essen	1,03	0,60
Küchenfläche pro Essen	0,10	0,06
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,55	1,37

Baukosten (Stand 1985)

Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	9834
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	8125
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	4562
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	3563

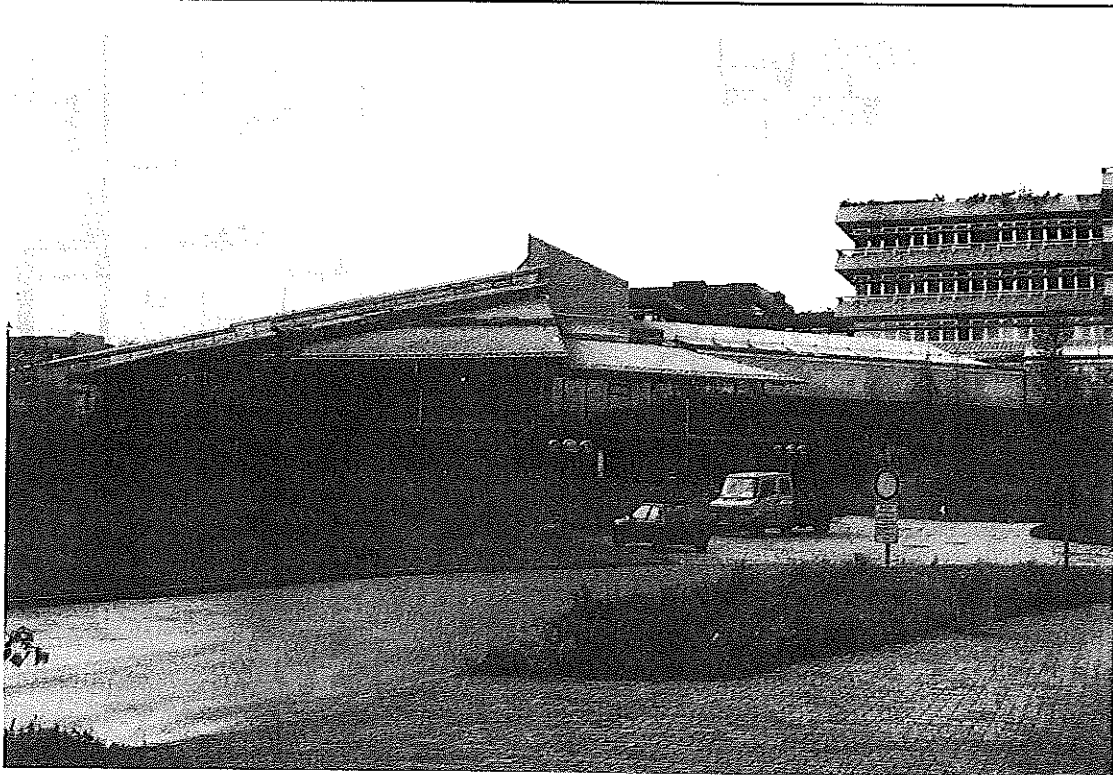
Baukostenrelationen

Kosten pro	DM
GBK/m ² HNF	3980
GBK/m ³ BRI	535
SBK/m ² HNF	3288
SBK/m ³ BRI	442

Kosten pro	DM geplant	DM tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	13361	11848
GBK/Essen	4098	2399
SBK/Speisesaalplatz	11093	9789
SBK/Essen	3385	1982

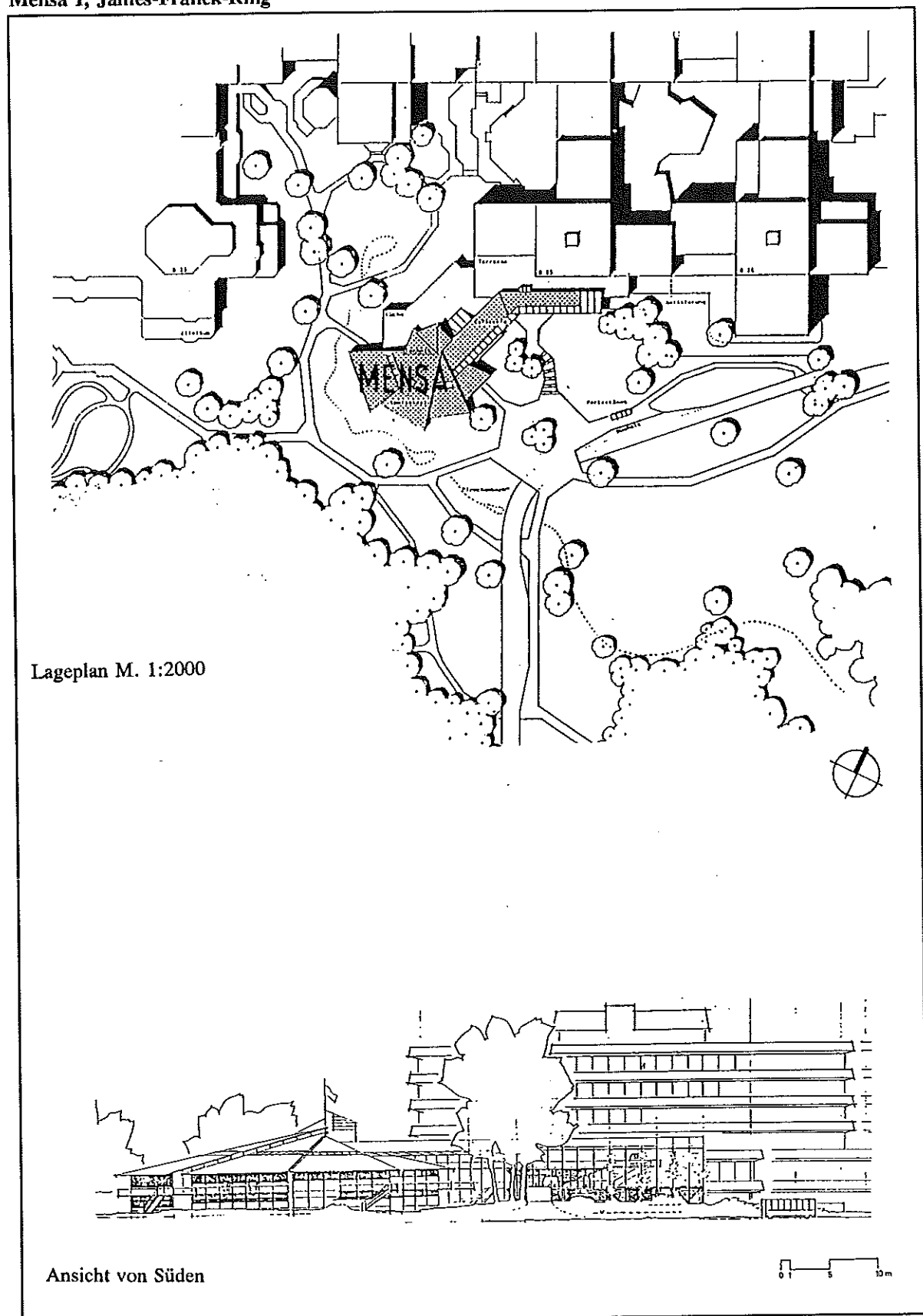
4.2.8 Universität Ulm

Mensa I, James-Franck-Ring



Bauherr:	Land Baden-Württemberg
Betreiber:	Studentenwerk Ulm
Planung:	Architekten Auer + Weber, Stuttgart
Bauamt:	Staatliches Hochbau-und Universitätsbauamt Ulm
Bauzeit:	Oktober 1986 bis Juli 1989
Betriebsart:	Produktionsmensa
Zahl der Essen:	2012 (1993: 2800)
Speisesaalplätze:	404 (1993: 532)
Hauptnutzfläche:	2538 m ²
Gesamtbaukosten:	22000 TDM (Index 124,3 / 1985 = 100)

4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



Universität Ulm

Im Februar 1967 wurde die Medizinisch-Naturwissenschaftliche Hochschule in Ulm gegründet. Dieser Einrichtung wurde dann im Juli 1967 die Bezeichnung "Universität Ulm" verliehen.

Während der Forschungsbetrieb bereits 1967 begann, wurde der Lehrbetrieb im Wintersemester 1969/70 in den Fächern vorklinische Medizin und Physik zunächst in angemieteten Räumen aufgenommen.

Für die Neubauten auf dem Oberen Eselsberg, dem heutigen Hauptstandort der Universität, erfolgte 1969 die Grundsteinlegung, und 1971 wurden die ersten Gebäude fertiggestellt.

Während nach und nach verschiedene Baustufen auf dem Oberen Eselsberg fertiggestellt wurden, erfolgte parallel die Aufnahme verschiedener Lehrbetriebe in folgenden Fächern: Chemie, Biologie, Wirtschaftsmathematik, Zahnmedizin.

1987 sprach sich der Ministerpräsident in einer Regierungserklärung für eine Wissenschaftsstadt Ulm und den Ausbau der Universität Ulm aus. Die Pläne zur Erweiterung der Universität um die Bereiche Elektrotechnik, Informatik, Energietechnik, Medizintechnik und Technologiefolgen-Abschätzung wurden vom Wissenschaftsrat Anfang 1989 befürwortet.

Nachdem im Oktober 1989 die Fakultätsstruktur der Universität neu geordnet und der Lehrbetrieb in den Fächern Elektrotechnik und Informatik aufgenommen wurde, begann im April 1990 der Bau der Universität II für die Ingenieurwissenschaften, der im September 1991 teilweise übergeben werden konnte. Im Oktober 1992 konnte die Fakultät für Ingenieurwissenschaften in den fertiggestellten 1. Bauabschnitt der Universität West einziehen.

Derzeit gliedert sich die Universität Ulm in sechs Fakultäten:

Fakultät für Mathematik und Wirtschaftswissenschaften
Fakultät für Klinische Medizin
Fakultät für Theoretische Medizin
Fakultät für Ingenieurwissenschaften
Fakultät für Informatik
Fakultät für Naturwissenschaften

Neben dem Hauptstandort Oberer Eselsberg, zu dem der neue Bereich Universität West gehört, hat die Universität noch zwei größere Nebenstandorte, an denen insbesondere die Medizinstudenten zusätzlich anzutreffen sind: die Universitätsklinik auf dem Safranberg und die Universitätskliniken auf dem Michelsberg, die auch über eine Relaisküche verfügen. Kleinere Standorte gibt es noch im Stadtbereich Ulm, in Wiblingen, auf dem Kuhberg und im Donautal.

Am Standort Oberer Eselsberg, im direkten Einzugsbereich der Mensa, sind in der zentralen Universitätsverwaltung ca. 1400 Bedienstete beschäftigt. Insgesamt ca. 1800 Bedienstete gibt es darüber hinaus an diesem Standort für das Klinikum der Universität. Diesen Hochschulangehörigen steht aber am Oberen Eselsberg eine Kantine zu Verfügung, so daß sie nicht unmittelbar zu den potentiellen Essensteilnehmern zählen. Im Einzugsbereich der Mensa ist mit ca. 6000 Studierenden (Wintersemester 1992/93) und 1400 Bediensteten als potentielle Essensteilnehmer zu rechnen. Von den 6000 Studentinnen und Studenten studierten 703 im Studiengang Medizin "Vorklinik" und 1511 im Studiengang Medizin "Klinik", so daß sie sich zeitweise nicht am Standort Oberer Eselsberg aufhalten, sondern auch in den Bereichen der Universitätskliniken auf dem Safranberg oder Michelsberg.

Möglicherweise nehmen einige Essensteilnehmer aber auch diese weiteren Entfernungen in Kauf, zumindest am Standort der Universität auf dem Safranberg ist keine Mensa für die Verpflegung der Studierenden vorgesehen. Auf dem Michelsberg besteht jedoch die Möglichkeit, Essen aus der Klinikküche in dem hier bestehenden Casino einzunehmen.

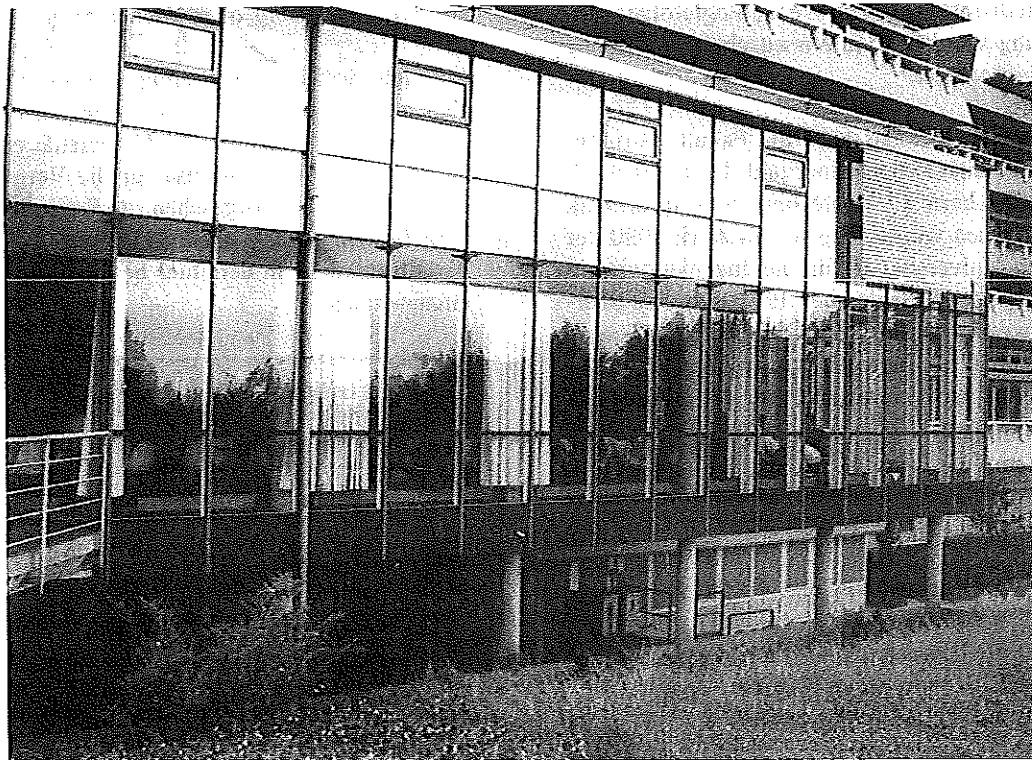
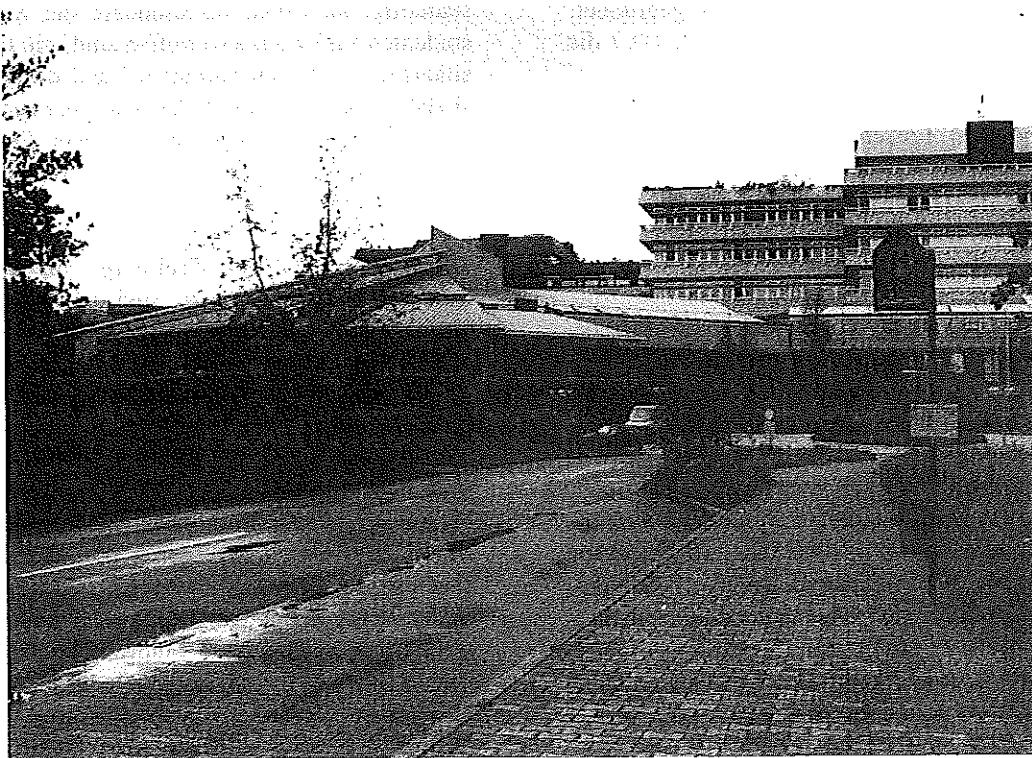
Essensbeteiligung in %	tatsächlich
Hochschulangehörige	38

Zur Planungsgeschichte

Schon zu Beginn der ersten Baumaßnahmen für die Universität am Standort Oberer Eselsberg wurden Überlegungen und Konzepte für eine Mensa an diesem Standort diskutiert.

Nachdem 1981 die Architekten Auer + Weber den ersten Preis im Wettbewerb für die Mensa gewannen, wurde das Büro 1982 mit der Planung

4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



Außenansicht

der Mensa beauftragt. Im gleichen Jahr erfolgte aus finanziellen Gründen ein Planungsstopp.

Im ursprünglichen Wettbewerbsentwurf war die Mensa als Einzelbaukörper vorgesehen, in der schließlich realisierten Fassung besteht eine unmittelbare Verbindung zwischen der Mensa und dem vorher bestehenden Hauptgebäude der Universität. Nachdem auch das Raumprogramm reduziert wurde, konnte 1984 mit der Planung der schließlich gebauten Mensa begonnen werden. Nach einer Bauzeit vom Oktober 1986 bis Juli 1989 wurde die Mensa im Oktober 1989 offiziell eingeweiht.

06/1981	Wettbewerb: 1. Preis Architekten Auer + Weber, Stuttgart
07/1984	Planungsbeginn der realisierten Lösung
07/1985	Aufstellung der Haushaltsunterlage-Bau (HU-Bau)
10/86-07/89	Bauzeit
10/1989	Einweihung

Städtebauliche Situation

Die Mensa liegt unmittelbar am Haupteingang Süd der Universität und gliedert sich an das an dieser Stelle liegende Forum an. Im Gegensatz zu den Lehr- und Forschungsbereichen der Universität, die auf einem orthogonalen Ordnungssystem aufgebaut sind, sind die um das Forum angeordneten Sonderbereiche freier ausgeformt.

Ein Verbindungsarm der Mensa bildet den Übergang von der bestehenden Bausubstanz (orthogonales System) der siebziger Jahre zum neuen Baukörper der Mensa, die sich auf einem Vieleckgrundriß mit geneigten Dächern aufbaut. Der Mensabereich öffnet sich zur umgebenden Waldlandschaft, um den Erholungs- und Pausencharakter zu betonen.

Der Haupteingang Süd, der gleichzeitig der Eingang zur Mensa ist, ist mit einer Buslinie mit der ca. 3 km entfernten Innenstadt Ulms verbunden. Zusätzlich führt ein direkter Fußweg vom Oberen Eselsberg hinunter in das Zentrum der Stadt Ulm.

Baubeschreibung

Die Mensa gliedert sich in 3 Ebenen, im Untergeschoß sind der Lagerbereich mit der Anlieferung und die Studentenwerksverwaltung untergebracht. Im Obergeschoß auf der Ebene des Forums, an das das Gebäude direkt anschließt, sind im wesentlichen der Speisesaal, die Küche und die Speiseausgabe angeordnet. Im Galeriegeschoß befinden sich Sitzplätze für die Mensa und die Cafeteria im Altbau. Der Bereich, der jetzt als Erweiterung des Speisesaals der Mensa genutzt wird, war ursprünglich als eigenständige Cafeteria geplant. Die alte Cafeteria, die sich am Foyer des "Altgebäudes" der Universität befindet, liegt in unmittelbarer Verbindung zum Neubau der Mensa. Die heutige Cafeteria besteht also aus zwei Bereichen: einem "alten" Teil und - verbunden über eine Galerie - einem "neuen" Teil im Mensaneubau.

Das Gebäude der neuen Mensa ist auf einem Vieleckgrundriß errichtet und weitgehend als Betonkonstruktion ausgeführt, insbesondere der nach hinten gewandte Betriebsbereich.

Die zum Forum und zur Vorzone gerichteten Bereiche mit dem Speisesaal und der Cafeteria sind als Stahl-Glas-Konstruktionen transparent gehalten. Der Speisesaal ist in vier verschiedenen große Kreissegmente gegliedert, die von Metalldächern überdeckt sind. Diese neigen sich von Kreismittelpunkt nach außen und staffeln sich gegenseitig so ab, daß zwischen den jeweils verschiedenen hohen Segmentdächern Oberlichter eingesetzt werden konnten. Innen ist die Decke holzverkleidet.

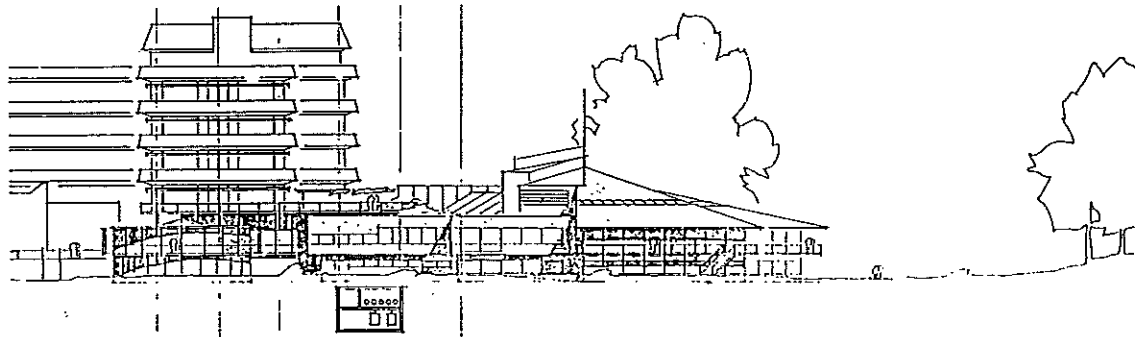
Der Haupteingang in die Mensa erfolgt über das Forum. Darunter im Kellergeschoß liegt die Anlieferung.

Gesamtorganisation der Essensversorgung

Insgesamt betreut das Studentenwerk Ulm vier Mensen und sieben Cafeterien. Die hier behandelte Mensa am James-Franck-Ring betreibt das Studentenwerk für die Universität Ulm als Hauptmensa. Im selben Gebäudekomplex werden noch zwei Cafeterien bewirtschaftet. Eine hiervon ist unmittelbar mit der Mensa baulich und organisatorisch verknüpft.

Eine weitere Mensa versorgt etwa 450 Essensteilnehmer im Bereich der Fachhochschule Ulm. Auch hier wird eine Cafeteria betrieben. Die weiteren Einrichtungen werden in Aalen, Schwä-

4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



Ansicht von Westen



Ansicht von Osten

bisch Gmünd und Biberach betrieben. Am Standort der Universitätskliniken auf dem Michelsberg werden die Studierenden über die Klinikküche mitversorgt.

Da die Räumlichkeiten, in denen das Studentenwerk Ulm Mensen und Cafeterien betreibt, im Eigentum des Landes Baden-Württemberg stehen, werden die Rechtsbeziehungen zwischen dem Studentenwerk und dem Land durch Mietverträge geregelt.

System der Essensversorgung

Anlieferung

Die Warenanlieferung der Mensa erfolgt über eine seitliche Zufahrt, die unter das Forum führt. Hier gibt es einen Anlieferungsbereich, ähnlich einem Wirtschaftshof. Er verfügt über eine Hebebühne.

Da die Mensa ursprünglich einen Teil der Waren unterirdisch über eine Automatische Warentransportanlage (AWT-Anlage) aus vorhandenen Lagern im Klinikbereich beziehen sollte, ist dieser Bereich geringer bemessen als der Betreiber es sich in der heute gegebenen Situation wünscht.

Für die Warenannahme ist nachträglich ein kleines Büro mit Sichtbeziehung zum Anlieferungsbereich eingerichtet worden.

Lager

Da die Mensa ursprünglich auch Lagerbereiche des Klinikums mitnutzen sollte, die über die schon oben erwähnte AWT-Anlage herantransportiert werden sollten, ist der Lagerbereich der Mensa nicht besonders großzügig ausgelegt.

Abgesehen von den Tageslagern befindet sich der gesamte Lagerbereich im Kellergeschoß.

Auffallend ist, daß die meisten Lagerflächen für Getränke oder Leergut genutzt werden und die vor allem von der Cafeteria. Für die Lebensmittel der Mensa stehen wenig Lager zur Verfügung. Die Möglichkeiten beschränken sich im wesentlichen auf zwei Trockenlager und einen kleinen Kühlbereich mit zwei Tiefkühlagern und zwei Vorkühl- bzw. Kühlagern.

Wie der Betreiber berichtet, ist dies vor allem auf die geplante Mitnutzung der Lager im Klinikbereich über die AWT-Anlage zurückzuführen. Der Mangel an Lagerflächen wird derzeit dadurch

ausgeglichen, daß nach Möglichkeit die Waren täglich angeliefert werden und überwiegend just-in-time produziert wird.

Die Tageslager liegen im Küchenbereich im Obergeschoß der Mensa. Neben einem ungekühlten Tageslager gibt es, den unterschiedlichen Bereichen zugeordnet, insgesamt vier Kühl- und ein Tiefkühlager.

Vorbereitung und Zubereitung

Für die Vorbereitung sind zwei kleine Räume vorgesehen, die Gemüse- und Salatvorbereitung und die Fleischvorbereitung, die inzwischen zum Tageslager vor allem von Gewürzen umfunktionierte wurde. Da die Fleischprodukte fertig vorbereitet geliefert werden, bedingt auch durch den Mangel an Lagerflächen (siehe oben), ist die Notwendigkeit eines Raumes für die Fleischvorbereitung weggefallen.

Hauptraum der Zubereitung ist die Küche mit drei im Raum stehenden, von zwei Seiten zu bedienenden Installationsblöcken. Wichtigste Geräte für die Zubereitung sind auch hier wie bei den meisten besichtigten Mensen die Heißluftdämpfer. Für die Kalte Küche ist ein separater Raum vorgesehen. Die Zubereitungsflächen werden intensiv genutzt.

Ausgabe

Die Ausgabe wurde als sogenannte free-flow-Anlage konzipiert, wobei die Küchenkapazität von 4450 Essen angenommen wurde. Schon um die derzeit durchschnittlich 2800 Essensteilnehmer zu bewältigen, hat der Betreiber das Konzept auf eine Zwei-Linien-Ausgabe umgestellt, eine Cafeteria-Line-Ausgabe mit Komponentenwahl und eine Thekenausgabe für das Stammessen und das Eintopfgericht.

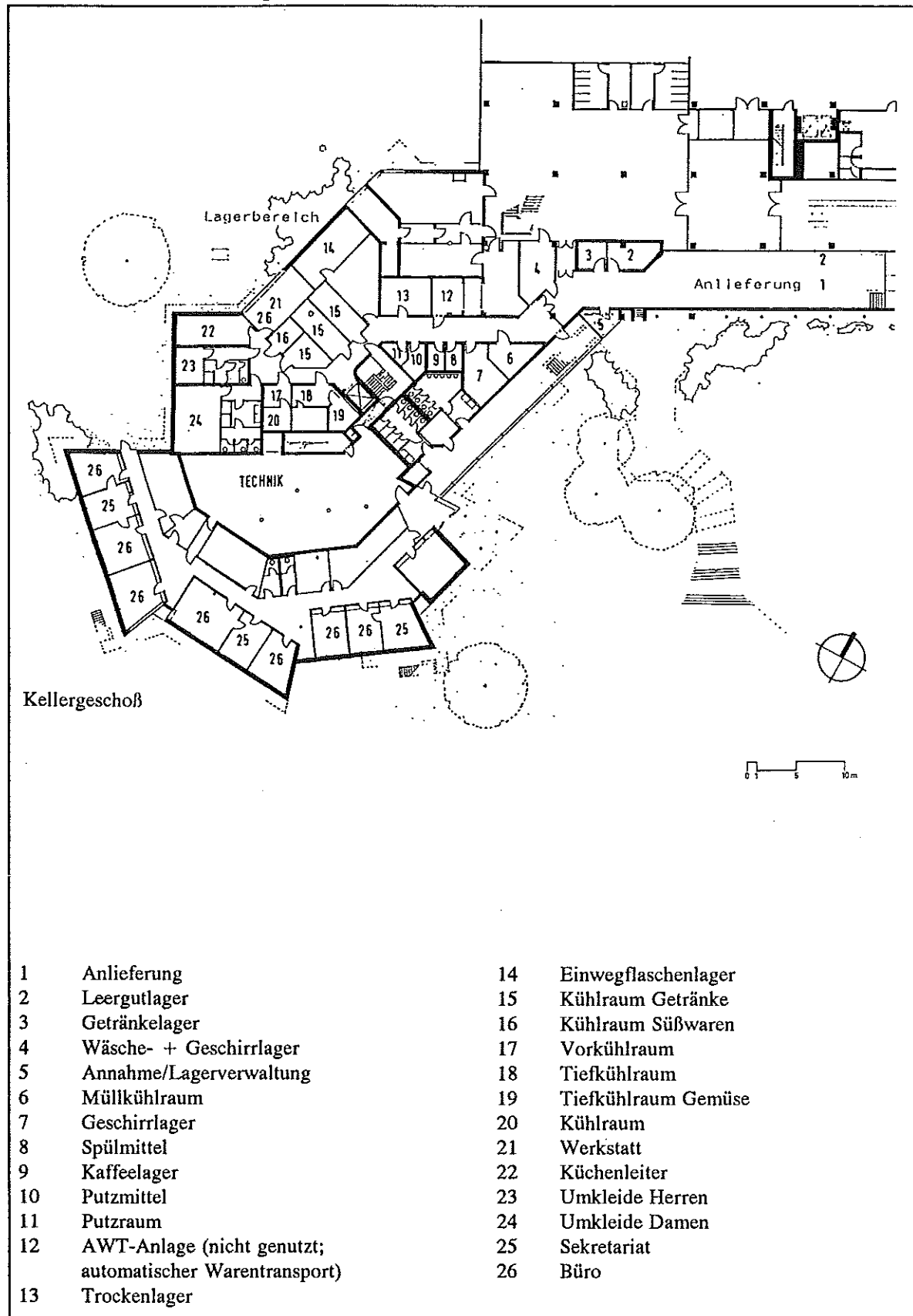
Unabhängig von den Linien wird zusätzlich eine Salat- oder Gemüsebar angeboten.

Essenskapazität	geplant	tatsächlich
max. ausgegebene Essen	2012	2800

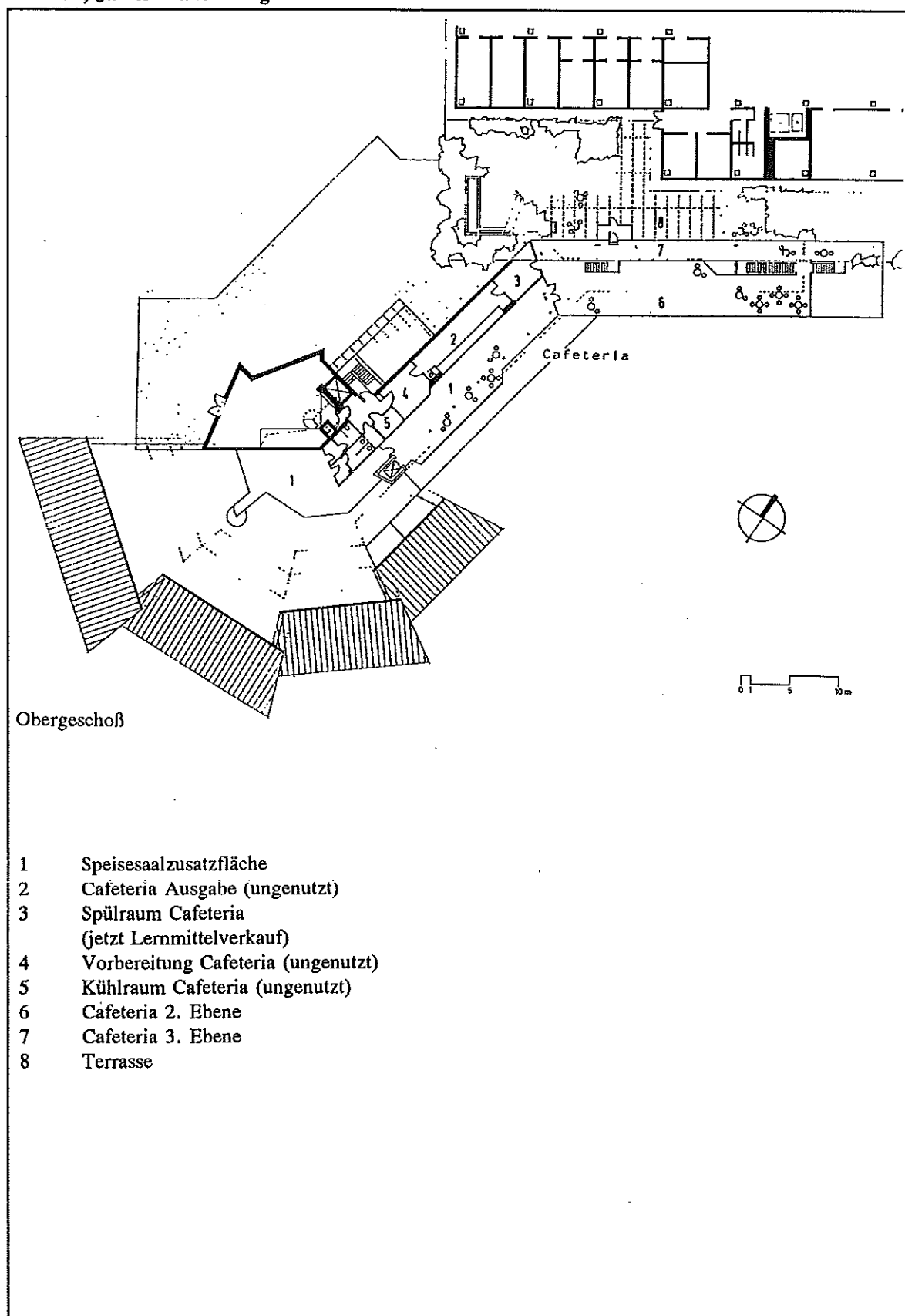
Rücknahme und Spülsystem

Die Tablett der Essensteilnehmer werden an einer Rückgabestation auf ein Kunststoffband gestellt, das über ein Rundriemensystem die Tablett mit dem Geschirr in den direkt dahinter liegenden Spülraum befördert. An einer halb-

4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



Speisesaal



Cafeteria

automatischen Spülmaschine sind zwei Personen mit der Vorsortierung und Kontrolle beschäftigt und zwei weitere mit der Entnahme des Geschirrs. Die Topfspüle liegt in einem Raum im Bereich zwischen Spülraum und den Zubereitungsflächen.

Entsorgung

Spezielle Räume für die Entsorgung sind im Erdgeschoß vorgesehen.

Zwei Leergutlager, eins davon nachträglich im Anlieferungsbereich eingebaut, und ein Kühlraum für die Speisereste reichen nach Meinung des Betreibers deshalb aus, weil die Mensa an das Entsorgungssystem der Universität angeschlossen ist und so Flächen gespart werden und keine speziellen Stellflächen für Container notwendig sind.

Funktionsabläufe im Gastbereich

Eingangsbereich

Eine in das Gebäude integrierte Treppe führt vom Straßenniveau in den höher gelegenen Haupteingang Süd der Universität. Über diesen Eingang wird das Forum erschlossen. Links gelangt man in die Mensa und rechts liegt die Cafeteria-Ausgabe.

Zwei Bildschirme zeigen vor dem Mensaeingang das aktuelle Essensangebot mit den dazugehörigen Preisen an.

Der Eingang zur Studentenwerks-Verwaltung liegt auf Straßenniveau im Erdgeschoß, von hier aus kann der für Rollstuhlfahrer geeignete Fahrstuhl erreicht werden, der in alle Mensageschosse führt.

Ausgabebereich und Bezahlssystem

Die Zugänge der Mensabesucher teilen sich am Eingang in zwei Linien auf. An den Linien wird den Essensteilnehmern entweder ein Komplettangebot als Stammessen oder Eintopf auf die Tablett ausgeteilt, oder sie wählen die Komponenten entsprechend dem Cafeteria-Line-System selbst aus. Eine Salat- oder Gemüsebar ergänzt das Angebot. An vier Kassen wird bar bezahlt.

Zahl der Essensangebote insgesamt	5
davon täglich angebotene Essen	5
Stammessen (1)	DM 2,90
Auswahl/Komponentenessen (2)	DM 3,90
Auswahl/Komponentenessen vegetarisch (1)	DM 2,80 bis DM 3,20
Eintopf/Billigericht	DM 1,90
Salat-/Gemüsebar	DM 7,60/kg
Beilagen	DM 0,60 bis DM 0,85

Öffnungszeiten Mensa	
während des Semesters	
montags-donnerstags	freitags
11.45 - 14.00 Uhr	11.45 - 13.45 Uhr
während der vorlesungsfreien Zeit	
montags -freitags	
11.45 - 13.30 Uhr	

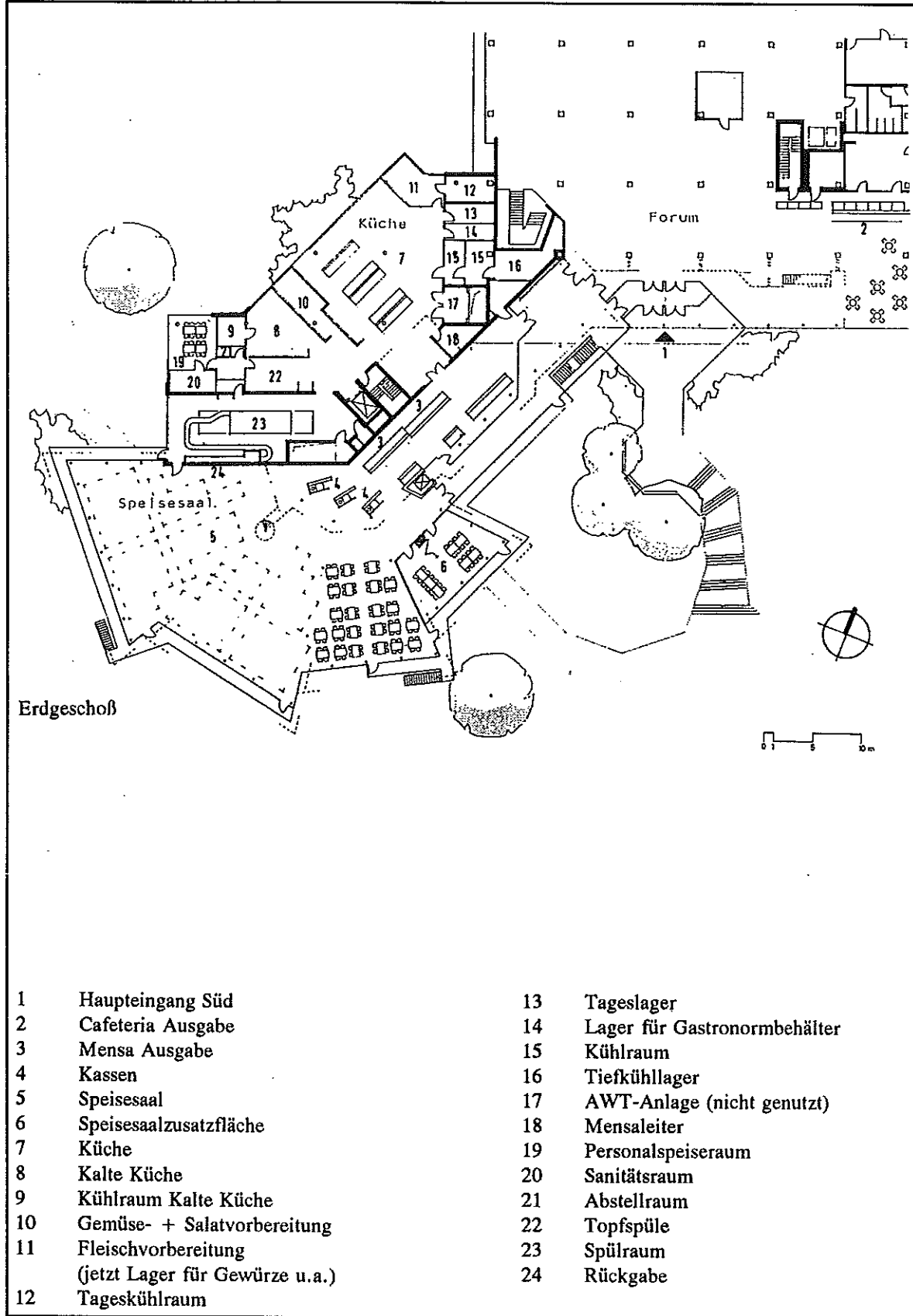
Speisesaal

Da die Mensa weit mehr Essen ausgibt, als ursprünglich geplant (siehe auch Tabelle Essenskapazität), reichten die vorgesehenen 404 Speisesaalplätze nicht aus, d.h. die Platzwechselquote liegt über der geplanten Vorgabe bzw. die Verweildauer der Essensteilnehmer ist länger als geplant anzusetzen.

Zusätzlich sozusagen als Speisesaalerweiterung wurde der ursprünglich als Mehrzweckraum geplante Raum und der Sitzplatzbereich der zunächst geplanten Cafeteria im Obergeschoß hinzugezogen. Dies war möglich, da die Cafeteria im Forum weiter in Betrieb geblieben ist.

	geplant	tatsächlich
Speisesaalplätze	404	532
Platzwechselquote	5-fach	5,3-fach

4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring



Rückgabe und Ausgang

Da den Essensteilnehmern nur eine Rückgabestation zur Verfügung steht, gibt es hier zuweilen Warteschlangen.

Der Weg aus der Mensa verläuft parallel zu den Zuwegen und führt kreuzungsfrei wieder zum Forum zurück.

Weitere Nutzungen

Im Untergeschoß der Mensa ist die Verwaltung des Studentenwerkes mit ca. 540m² untergebracht.

Im Obergeschoß der Mensa steht der Betriebsbereich der ursprünglich vorgesehenen Cafeteria leer, nur die kleine Spülküche wird für Lernmittelverkauf genutzt. Der Gastbereich wird wie oben beschrieben als Ergänzungsfläche für den Speisesaal verwendet.

4.2.8 Universität Ulm Mensa I, James-Franck-Ring

Flächendaten

Flächenbezeichnung	m ² HNF
Gesamtgebäude	2538
Speisesaal	847
Ausgabe	125
Küchenfläche (ohne Lager)	384
ungekühlte Lager	102
gekühlte Lager	57
Tiefkühlager	15
Spülräume	137
Entsorgung	17
Mensaverwaltung (inkl. Sozialräume)	95
bewirtschaft. Ergänzungsräume (jetzt Mensanutzung)	312
Nebennutzungen: (Verwaltung Studentenwerk)	542

Grundflächen nach DIN 277

Flächenbezeichnung	m ²	% HNF
Hauptnutzfläche HNF	2538	100
Nebennutzfläche NNF	363	14
Nutzfläche HNF + NNF	2901	114
Funktionsfläche FF	515	20
Verkehrsfläche VF	985	38
Netto-Grundfläche NGF	4401	173
Konstrukt.-Grundfl. KGF	475	18
Brutto-Grundfläche BGF	4876	192

Brutto-Rauminhalt

Brutto-Rauminhalt BRI	BRI/HNF
21375 m ³	8,42 m ³

Flächenrelationen

Flächenbezeichnung	geplant m ²	tatsäch- lich m ²
Hauptnutzfläche pro Speisesaalplatz	6,28	4,77
Hauptnutzfläche pro Essen	1,26	0,91
Küchenfläche pro Essen	0,19	0,13
Speisesaalfläche pro Speisesaalplatz	1,55	1,59

Baukosten (Stand 1985)

Baukosten nach DIN 276	TDM
Gesamtbaukosten GBK ohne Ersteinrichtung (1.4-7.0 ohne 4.2-4.4,4.9)	17699
Kosten des Bauwerks SBK (3.1-3.4)	12630
Baukonstruktionskosten BKK (3.1)	7401
Technikkosten TEK (3.2-3.4)	5229
Kosten Ersteinrichtung EEK (4.2-4.4,4.9)	965

Baukostenrelationen

Kosten pro	DM
GBK/m ² HNF	6974
GBK/m ³ BRI	828
SBK/m ² HNF	4977
SBK/m ³ BRI	591

Kosten pro	DM/ geplant	DM/tat- sächlich
GBK/Speisesaalplatz	43809	33269
GBK/Essen	8797	6321
SBK/Speisesaalplatz	31265	23742
SBK/Essen	6277	4511

5. Ermittlung von Planungsgrundlagen

Die vorangegangenen Dokumentationen von Beispielen neuer Mensabauten seit 1985 geben einen Überblick darüber, wie vielfältig und heterogen diese Bauaufgabe gelöst werden kann. Je nach Organisationsform, Betriebsart, Standortanforderungen, Hochschulstruktur oder Gestaltungsprinzipien der Architekten werden unterschiedliche Wege bei Planung und Bau der Mensen eingeschlagen. Die Realisierung einer Mensa als Bauaufgabe bedeutet immer, sich mit den spezifischen Gegebenheiten eines Ortes auseinanderzusetzen. Hinzu kommt, daß durch die komplexen Anforderungen an eine Mensa mit ihren vielen technischen, funktionalen und gestalterischen Aspekten in besonderer Weise die Interessen verschiedener beteiligter Gruppen einfließen können. Eine Mensa zu bauen heißt immer auch, einen sozialen und politischen Prozeß zu durchlaufen, an dessen Ende eine Lösung steht, die für alle Beteiligten konsensfähig ist.

Jenseits aller Vielfältigkeit lassen sich aber auch grundlegende Anforderungen benennen, die im Planungsprozeß jeder Mensa zu berücksichtigen sind. Der Mensabetrieb geht mit immer wiederkehrenden organisatorischen Abläufen einher, die letztlich in der baulichen Umsetzung zu berücksichtigen sind. Es ist Aufgabe dieses Teils der Untersuchung, in einer vergleichenden Auswertung der dokumentierten Mensen diese grundlegenden Planungsanforderungen zusammenzutragen. Auf diese Weise soll allen Interessierten die Möglichkeit geboten werden, einen Überblick über die aktuellen Anforderungen eines Mensagebäudes zu bekommen sowie Hilfestellungen bei der Lösung ihrer spezifischen Planungs- und Bauaufgaben zu erhalten.

Die Auswertung gliedert sich dergestalt, daß zunächst die zentralen Rahmenbedingungen angesprochen werden, die die Nachfrage nach dem Mensaanangebot beeinflussen (Kapitel 5.1). Anschließend werden zunächst der Betriebsbereich (Kapitel 5.2) und dann der Gastbereich (Kapitel 5.3) der Mensa näher beleuchtet. Im Mittelpunkt steht die Schilderung der jeweils möglichen Raum- und Funktionsanforderungen sowie des sich hieraus ergebenden Flächenbedarfs. Dies geschieht in der Weise, daß anhand von Funktionsdiagrammen die einzelnen Mensabereiche detailliert erläutert werden. Bei der Darlegung der einzelnen Funktionsbereiche wird Wert darauf gelegt, jeden einzelnen Mensabereich überblicksartig in einer Art Maximalausstattung darzulegen. Für die Planungspraxis folgt daraus keinesfalls, daß jedes der angesprochenen Ausstattungsmerkmale tatsächlich in einer konkreten Planung zu berücksichtigen ist. Die komplette Berücksichtigung aller dargelegten Raum- und Flächenanforderungen ist in der Regel nur bei großen Mensen (ab ca. 4000 Essen) erforderlich bzw. wenn die Konzeption und das Aufgabenspektrum der Mensa entsprechend breit angelegt sind. Um den entsprechenden Flächenbedarf der einzelnen Mensabereiche zu ermitteln, werden die empirischen Daten aus der vorliegenden Dokumentation herangezogen, ergänzt um weitere Angaben aus der einschlägigen Literatur. Eine wichtige Rolle bei der Abschätzung des Flächenbedarfs spielen zusätzlich aktuelle Entwicklungstrends, soweit diese aus Expertengesprächen entnommen werden konnten. Die folgenden Abschnitte behandeln kurz weitere mögliche Nutzungsangebote innerhalb eines Mensabaus (Kapitel 5.4) sowie verschiedene Kosten und Kostenrelationen, soweit diese zu ermitteln sind (Kapitel 5.5). Abschließend werden verschiedene Planungsdaten, soweit sie den gesamten Mensabau betreffen, zusammengestellt, um die zentralen Parameter der Mensabauten zu vergleichen und einige grundlegende Aussagen zu Größen und Größenrelationen treffen zu können (Kapitel 5.6).

Die vergleichenden Auswertungen dieses Kapitels und die daraus abgeleiteten Orientierungsdaten basieren in der Regel immer auf einer Auswahl der dokumentierten Mensen. Dies liegt erstens daran, daß nur für die in Kapitel 4 ausführlich dokumentierten Mensen detaillierte Daten vorliegen. Zweitens sind nicht alle Daten für alle Mensen bei der Erhebung zugänglich gewesen. Drittens wurden je nach Ziel der Einzelauswertung solche Mensen ausgewählt, die unter dem betrachteten Gesichtspunkt miteinander vergleichbar sind.

5.1 Grunddaten zur Kapazitätsermittlung

Die Bedarfsbemessung bei einer Mensaplanung hat sich zunächst mit verschiedenen Faktoren auseinanderzusetzen, die den Umfang der jeweiligen Nachfrage beeinflussen. Hierzu zählen einerseits Faktoren, die die Nachfrage kurzfristig, teilweise von Tag zu Tag, um einen Durchschnittswert schwanken lassen. Dazu gehören etwa der jeweilige Wochentag, der Zeitpunkt im Semester oder die Art des Essensangebots. Diese

Faktoren, die die Nachfrage kurzfristig sehr heftig schwanken lassen, werden hier nicht näher behandelt. Erfahrungswerte der Mensaleiter dienen hierbei in der Regel als Orientierung.

Von großem Interesse dagegen sind diejenigen Einflußgrößen, die die durchschnittliche Essensnachfrage bzw. die Gesamtkapazität einer Mensa beeinflussen. Hierzu werden in der einschlägigen Literatur eine Vielzahl von möglichen Einflußfaktoren genannt, die von der Größe der jeweiligen Hochschulstadt über die verkehrsmäßige Erschließung der Mensa bis hin zu individuellen und sozialen Merkmalen der Studierenden reichen. Im folgenden werden diejenigen fünf Parameter behandelt, die den unmittelbarsten Einfluß auf die Kapazitätsbemessung einer Mensa ausüben. Dabei handelt es sich sowohl um qualitative (Hochschulstruktur, Standort, Qualität) als auch quantitative (Essensbeteiligung, Platzwechsel) Faktoren. Insgesamt muß aber auch festgehalten werden, daß die Mensanachfrage von Hochschule zu Hochschule sehr stark schwankt und daß die Aussagen zu den Nachfragebedingungen nur eine grobe Annäherung an die Hand geben können.

5.1.1. Struktur der Hochschule

Die Art der Hochschule und der angebotenen Studiengänge beeinflusst den relativen Anteil derjenigen Studierenden, die mehr oder weniger regelmäßig die Mensa frequentieren:

- Von Bedeutung ist zunächst die Unterscheidung, ob es sich um eine Universität oder eine Fachhochschule handelt. Grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, daß sich die Studierenden beider Hochschultypen in ihrer Struktur signifikant unterscheiden. Fachhochschulstudenten sind häufiger in feste häusliche Gemeinschaften eingebunden als Universitätsstudenten. Dementsprechend ernähren sich 49 % der Fachhochschulstudenten im Hochschulbereich und 51 % außerhalb gegenüber 57 % bzw. 43 % bei den Universitätsstudenten. Insgesamt ist folglich damit zu rechnen, daß die Beteiligung am Mensaessen bei Fachhochschulen geringer ist (vgl. Weidner-Russell/Haase 1988).
- Wichtig ist weiterhin, welche Studiengänge an der jeweiligen Hochschule angeboten werden. Handelt es sich um stark formalisierte Studienfächer, bei denen mit einer hohen Anwesenheitsquote zu rechnen ist (z.B. Ingenieurwissenschaften)? Oder dominieren Fächer mit freier gestaltbaren Stundenplänen, wobei davon auszugehen ist, daß die Studierenden viel zu Hause arbeiten werden (z.B. Geisteswissenschaften)? Die Teilnahme am Mensaessen richtet sich dementsprechend danach, wie regelmäßig und häufig die Studierenden an der Hochschule verweilen.

5.1.2 Mensastandort

Der Standort der Mensa spielt insofern eine Rolle für die mögliche Zahl der Essensteilnehmer, als die Nachfrage erheblich dadurch beeinflusst wird, ob die Mensa gut zu erreichen ist bzw. welche relevanten Einrichtungen und Alternativangebote in der Nähe der Mensa liegen: Hierzu lassen sich lediglich qualitative Aussagen treffen, da sich Auswirkungen kaum in absoluten Zahlen quantifizieren lassen.

- Erschließung: Wenn die Mensa zentral gelegen bzw. durch öffentliche Verkehrsmittel gut zu erreichen ist, dann werden auch Studierende von weiter entfernt liegenden Standorten in größerer Zahl als Essensteilnehmer in Betracht kommen. Besonders die in letzter Zeit zunehmend eingeführten Semester-Tickets mögen die Mobilität der Studierenden innerhalb ihrer Hochschulstadt steigern. Weiterhin ist die große Zahl an Radfahrern zu berücksichtigen, da sich vor allem bei entsprechenden Entfernungen und bei einem gut ausgebauten Radwegenetz die Radfahrer als äußerst mobil erweisen.
- Hochschuleinrichtungen in der Nähe: Je größer die Zahl der Hochschuleinrichtungen in unmittelbarer Mensanähe ist, desto größer wird die Zahl derjenigen sein, die die Mensa nutzen. Dementsprechend ist besonders bei Campus-Universitäten mit einem höheren Anteil von Essensteilnehmern zu rechnen. Die Zahl der Essensteilnehmer erhöht sich auch, wenn Wohnheime in Mensanähe liegen. Im allgemeinen wird man auf eine zentrale Lage der Mensen im Verhältnis zu anderen Hochschuleinrichtungen bzw. auf eine gute Erreichbarkeit bedacht sein. Zu beachten ist aber auch, daß es zu gegenteiligen Effekten kommen kann: Wenn z.B. ein Hörsaalzentrum direkt neben der Mensa angeordnet ist, kann es bei

Vorlesungsschluß zu einem so hohen Nachfragedruck kommen, daß viele Studierende durch die langen Warteschlangen durchaus abgeschreckt werden. Dies führt letztlich zu einer Verringerung der Essensbeteiligung. Um einen plötzlichen Anstieg der Nachfrage zu vermeiden, bietet sich demnach gegebenenfalls an, längere Wege zur Mensa einzukalkulieren, die die Nachfrage etwas entzerren helfen.

- Alternativangebote in Mensanähe: Mit der Größe einer Hochschule und ihrer gleichzeitigen innerstädtischen Lage wächst die Zahl der privaten Verpflegungsanbieter, die als Alternative zum Mensabesuch in Frage kommen und die folglich die Zahl der möglichen Essensteilnehmer mehr oder weniger senken. Hinzu kommen mögliche alternative Essensangebote durch Cafeterien.

5.1.3 Mensaqualität

Der Qualität einer Mensa kommt ganz erheblicher Einfluß auf die tatsächliche Nachfrage zu, gleichzeitig handelt es sich aber um den am schwersten zu planenden und zu quantifizierenden Faktor. Von der Beliebtheit einer Mensa hängt es letztlich ab, wie groß die Zahl der tatsächlichen Essensteilnehmer ist. Zur Qualität einer Mensa tragen vor allem folgende Faktoren bei:

- Angebotsqualität
- Mensaatmosphäre
- Organisation

Über die Beurteilung der Mensaqualität durch die Studierenden liegen vor allem im Rahmen der Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes, die regelmäßig von HIS durchgeführt wird, differenzierte Befunde vor (vgl. 13. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes 1992). Als wichtigste qualitative Eigenschaften nennen die Studierenden den Speisengeschmack, die Ernährungsqualität, das Preis-Leistungsverhältnis, die Wartezeiten bei der Essensausgabe und die Atmosphäre in den Speiseräumen.

Die Studierenden schätzen den Untersuchungsergebnissen zufolge gegenwärtig vor allem das ausgeglichene Preis-Leistungsverhältnis in den Mensen, während die Urteile über Geschmack, Temperatur und Ernährungswert des Essens kritischer ausfallen. Gut beurteilt werden auch die Erreichbarkeit der Mensen und die Sauberkeit in den Räumen, während die Mensaatmosphäre und die organisatorischen Bedingungen (Wartezeiten bei der Essensausgabe, Personalservice, Platzangebot) schlechter beurteilt werden. In dieser Kritik kommen sicherlich auch gestiegene Ansprüche an die Mensaqualität zu Ausdruck.

Der Faktor "Mensaqualität" kann so große Bedeutung erlangen, daß er die Faktoren "Hochschulstruktur" und "Standort" quasi überlagert: Es werden lange Wege in Kauf genommen, und es wird nicht so häufig außerhalb des Hochschulbereichs gegessen, wenn die Mensa sehr beliebt ist.

5.1.4 Essensbeteiligung

Bei den oben diskutierten Bedarfsbemessungsgrößen "Hochschulstruktur", "Standort der Mensa" oder "Mensaqualität" handelt es sich um Einflüsse, die nur schwer zu quantifizieren sind.

Um die zu erwartende Zahl von Essensteilnehmern quantifizieren zu können, wird versucht, den Anteil derjenigen Hochschulangehörigen zu beziffern, die regelmäßig die Mensa nutzen. Aus dieser Quote der Essensbeteiligung soll letztlich die absolute Zahl der zu erwartenden Mensabesucher und damit die in der Planung zu berücksichtigende Mensakapazität abgeleitet werden.

In der einschlägigen Literatur werden verschiedene Quoten für die Essensbeteiligung genannt (s. Anhang "Übersicht über Richt- und Orientierungswerte"). Übersichtlich läßt sich feststellen, daß die aktuellen Orientierungswerte zwischen 40% und 50% Essensbeteiligung schwanken, teilweise für Studierende, teilweise für Hochschulangehörige ausgewiesen. Vor allem ältere Werte aus den siebziger und frühen achtziger Jahren liegen in der Regel über 50%. In den letzten Jahren dagegen wurden die Annahmen nach unten korrigiert: Die Finanzministerien aus Baden-Württemberg (1992) und Rheinland-Pfalz (1986) empfehlen Werte von

50% der Hochschulangehörige bzw. 40% der Studierenden. Die 13. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes (1992) ermittelt, daß 40% der Studierenden in den alten Bundesländer ihre Mittagsmahlzeit überwiegend (dreimal und öfter die Woche) in der Mensa einnehmen.

An dieser Stelle ist auch darauf hinzuweisen, daß die Essensbeteiligung im Vergleich zwischen den alten und neuen Bundesländern deutliche Unterschiede aufweist (vgl. 13. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes 1992). Unter den ostdeutschen Studierenden gehen 48% zumeist zur Mittagsmahlzeit in die Mensa. Die Gründe für diesen höheren Anteil liegen sicherlich unter anderem darin, daß die Studiengänge an ostdeutschen Hochschulen stärker formalisiert sind und eine häufigere Anwesenheit erfordern und daß die Versorgung mit Wohnheimplätzen in Hochschulnähe quantitativ günstiger ist als in Westdeutschland.

Im Rahmen der vorliegenden Untersuchung wurde auch versucht, die tatsächliche Essensbeteiligung an ausgewählten Mensen zu ermitteln. Dieses Unterfangen erweist sich jedoch als äußerst schwierig. Große Ungenauigkeiten ergeben sich vor allem daraus, daß die Zahl der möglichen Essensteilnehmer im Einzugsgebiet nur sehr überschlägig festzulegen ist und daß an einem Standort in der Regel mehrere Verpflegungseinrichtungen erreichbar sind. Die in Abb. 5.1 in der letzten Spalte ausgewiesenen Werte für die tatsächliche Essensbeteiligung wurden in der Weise ermittelt, daß die grob veranschlagte Zahl an potentiellen Essensteilnehmern im Einzugsgebiet der jeweiligen Mensa in Beziehung gesetzt wurde zur Zahl der tatsächlich ausgegebenen Essen. Unter Berücksichtigung aller Unwägbarkeiten lassen sich auf diesem Wege erste Quoten für die tatsächliche Essensbeteiligungen an den einzelnen Mensen überschlägig ermitteln.

Mensa	Essenskapazität		Essensbeteiligung in % Hochschulangehörige (Tatsächlicher Wert)
	Planungs- ansatz	Tatsächli- cher Wert	
TU Hamburg-Harburg	1500	1800	55
FH Hannover	1000	700	24
GH Kassel	3000	3100	26
FH Mönchengladbach	1050	1500	25
FH München	3000	2500	36
Universität / FH Nürnberg	4000	2500	20
Universität Trier	2400	4100	33
Universität Ulm	2012	2800	38
Durchschnitt	2245	2375	32

Abb. 5.1 Essenskapazitäten und Essensbeteiligungen ausgewählter Mensen

Bei den in Abb. 5.1 ausgewiesenen Befunden ist zunächst darauf hinzuweisen, daß die Mehrzahl der Mensen gegenwärtig stärker ausgelastet sind, als es den jeweiligen Planungsvorgaben entspricht. Daß die tatsächlich ermittelte Essensbeteiligung trotzdem niedriger ausfällt als die in den aktuellen Orientierungswerten genannten 40% bis 50%, hat verschiedene Ursachen, die vor allem in unterschiedlichen Bezugsgrößen zu sehen sind:

- An allen Hochschulen sind die Studierenden- und Bedienstetenzahlen erheblich gestiegen. Die Kapazitäten der Mensen können jedoch nicht beliebig gesteigert werden. Sind die Grenzen der Kapazitätsauslastung einer Mensa erreicht, dann sinkt ihr relativer Anteil an Essensteilnehmern im Verhältnis zur erhöhten Zahl an Hochschulangehörigen.

- Die betrachteten Mensen sind nur in Ausnahmefällen die einzigen Verpflegungseinrichtungen am jeweiligen Standort. In der Regel stehen den Hochschulangehörigen weitere Einrichtungen als Alternativen zur Verfügung, was die Essensbeteiligung pro Einrichtung senkt.
- Die Vergleichbarkeit mit vorhandenen Orientierungswerten und empirischen Befunden ist dadurch begrenzt, daß von unterschiedlichen Datengrundlagen ausgegangen wird. Die Orientierungswerte der Länderrichtlinien versuchen, den Anteil der Essensteilnehmer eines bestimmten Personenkreises (Hochschulangehörige; Studierende) zu benennen und als Planungsgrundlage zu definieren; die Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes ermittelt empirisch die Essensbeteiligung unter den Studierenden. Während diese Werte von der Nachfrageseite ausgehen, basieren die im Rahmen der vorliegenden Untersuchung ermittelten Essensbeteiligungen auf Erhebungen der Angebotsseite, sprich: auf Essenszählungen in den Mensen. Doch: Nicht jedes Essen, das ein Hochschulangehöriger in der Mensa einnimmt, zählt tatsächlich als Essen. Die Essenszählungen in den Mensen erfolgen auf unterschiedlichen Grundlagen: Als Essen definiert werden komplette Menüs ebenso wie Kombinationen von drei oder vier Einzelkomponenten oder einzelne Kassendurchgänge. Vielfach werden nur komplette Menüs mit Hauptkomponenten bzw. Zusammenstellungen von mindestens drei Einzelkomponenten, die ein vollwertiges Mittagessen ergeben, als Essen gezählt. Dies führt dazu, daß die Zahl der offiziell gezählten Essen geringer ist als die der Mensabesucher.
- Schließlich ist zu bedenken, daß es sich in Abb. 5.1 um eine begrenzte Gruppe von Mensen mit standortspezifischen Bedingungen handelt, die nur sehr eingeschränkt repräsentativ für die Essensbeteiligung sein kann. Die tatsächlichen Essensbeteiligungen schwanken vielmehr so stark - in der vorliegenden Auswertung zwischen 20 % und 55 % -, daß nivellierende Durchschnittswerte die konkrete Situation am jeweiligen Mensastandort nur sehr eingeschränkt abbilden. Die Essensbeteiligung ist ein ausgeprägt standortspezifischer Faktor, der sich nur schwer in einem Orientierungswert komprimieren läßt.

Die ermittelte durchschnittliche Essensbeteiligung von 32 % liegt aufgrund der oben angeführten Argumente nur scheinbar niedriger als die vorliegenden Orientierungswerte von 40 % bis 50 %. Das heißt: Veränderte Bezugsgrößen (gestiegene Studierendenzahlen), unterschiedliche Zählweisen und die Existenz weiterer Essensausgabe-Einrichtungen am jeweiligen Standort beeinflussen in erheblichem Maße die konkret ermittelbare Essensbeteiligung für eine Mensa.

Für die Analyse der Essensbeteiligung wäre es durchaus sinnvoll, zwischen Studierenden und Bediensteten zu unterscheiden. Hier stellen sich jedoch weitere Datenprobleme: Zum einen schwankt die Essensbeteiligung der Bediensteten von Hochschule zu Hochschule erheblich, bei den dokumentierten Mensen zwischen 7 % und 35 %; zum anderen lagen nur von wenigen Mensen die entsprechend differenzierten Daten vor. Aus pragmatischen Gründen und weil der Anteil der an Bedienstete ausgegebenen Essen nicht so stark ins Gewicht fällt, wurde in Abb. 5.1 eine Gesamtquote der Essensbeteiligung für alle Hochschulangehörigen ausgewiesen und auf eine Differenzierung nach Studierenden und Bediensteten verzichtet.

Es bleibt die Frage, welche Rolle angenommene bzw. überschlägig berechnete Essensbeteiligungen bei der Planung einer Mensa spielen. Für die dokumentierten Mensen lassen sich hierzu folgende Aussagen festhalten: In der Regel werden keine standortspezifischen Bedarfsbemessungen zur erwarteten Teilnehmerzahl durchgeführt. Stattdessen wird in der Anfangsphase der Planungen auf die vorhandenen Orientierungswerte, die zwischen 40 % und 50 % liegen, zurückgegriffen. Im weiteren Verlauf der Mensaplanungen werden die auf diese Weise prognostizierten Kapazitätsanforderungen in vielen Fällen durch verschiedene Einflußfaktoren (meist finanzielle Restriktionen) gesenkt. Auf diese Weise verlieren die Planungsansätze zur Essensbeteiligung im Verlauf einer Planungsgeschichte zunehmend an Bedeutung. Stattdessen treten Fragen nach der realisierbaren Größe der Mensen (Zahl der Sitzplätze, Essenskapazität) unter den gegebenen finanziellen Bedingungen in den Vordergrund.

Im Falle der Mensa Mönchengladbach war der Finanzrahmen das entscheidende Kriterium, das die Dimensionierung der Mensa determinierte. Für die Mensa in Kassel hingegen wurde zu Beginn der Planung eine differenzierte Bedarfsberechnung der zu erwartenden Essensteilnehmer vorgelegt: Ausgehend von einer prognostizierten Studienplatzzahl von 5565 und einer Überbelegung von 1,2 wurden 6678 zu erwartende Studierende als Planungsansatz festgelegt. Hinzu kamen 1041 Bedienstete, so daß mit einer Gesamtzahl von

7719 potentiellen Essensteilnehmern gerechnet wurde. Unter Berücksichtigung von Anwesenheitsquoten (70% bei den Studierenden, 85% bei den Bediensteten) und darauf bezogenen Essensteilnehmerquoten (74% der anwesenden Studierenden, 67% der anwesenden Bediensteten) wurde eine Essensteilnehmer-Zahl von rund 4000 prognostiziert, was einer Gesamtbeteiligung von 52% der Hochschulangehörigen entspricht. Doch auch im Fall der Mensa in Kassel griffen anschließend finanzielle Überlegungen entscheidend in den Planungsprozeß ein, was dazu führte, daß die Kapazität der tatsächlich realisierten Mensa bei rund 3000 Essen liegt.

Insgesamt läßt sich wohl feststellen, daß die vorliegenden Orientierungswerte mit einer Spannweite von 40% bis 50% Essensbeteiligung nach wie vor für eine Quantifizierung der möglichen Gesamtnachfrage plausibel zu sein scheinen. Der Durchschnittswert scheint eher gegen 40% zu tendieren, wie schon die Sozialerhebungen des Deutschen Studentenwerkes zeigen. Die in der vorliegenden Untersuchung empirisch ermittelten niedrigeren Werte sind aus den genannten Gründen mit den Orientierungswerten nicht vergleichbar. Da es sich bei den in Zukunft zu planenden Mensen in der Regel um Zusatzeinrichtungen für bereits vorhandene Verpflegungseinrichtungen handeln wird, werden eher feste Kapazitätsgrößen eine Rolle spielen, um einen Beitrag zur Deckung der Gesamtnachfrage zu leisten. Die Essensbeteiligung tritt dann als Planungsgröße eher in den Hintergrund. Dennoch erscheint es wünschenswert, daß für erste Planungsüberlegungen die erforderliche Mensakapazität über eine grobe Essensbeteiligung überschlägig abgeschätzt wird.

5.1.5 Platzwechsel

Neben der Quote der Essensbeteiligung, über die versucht wird, die absolute Zahl der Essensteilnehmer abzuleiten, ist für die Dimensionierung einer Mensa wichtig, wie häufig ein Sitzplatz von verschiedenen Essensteilnehmern während der Öffnungszeit eingenommen wird. Aus dieser sog. Platzwechselquote errechnet sich die Zahl der benötigten Sitzplätze im Speisesaal:

$$\frac{\text{Zahl der Essensteilnehmer}}{\text{Platzwechselquote}} = \text{Zahl der Sitzplätze}$$

Die benötigte Kapazität des Speisesaals ergibt sich daraus, wie lange die Essensteilnehmer am Tisch verweilen und wie lange die Öffnungszeiten sind. Für die Verweildauer finden sich in der einschlägigen Literatur unterschiedliche Angaben, die zwischen 15 Min. (Loschke/Köster 1976) und 30 Min. (Pratsch 1968) schwanken. Auch Brunnenkant (ca. 1975) nennt Verweildauern zwischen 15 und 30 Minuten, wobei mit einer durchschnittlichen Verweildauer von 20 bis 25 Minuten zu rechnen sei. Bei einer durchschnittlichen Öffnungszeit der Mensen von ca. 150 Min. und unter Berücksichtigung der Kapazitätsspitzen nach Schluß der Vorlesungen ergibt sich in der Regel ein möglicher 5-facher Platzwechsel.

Diese durchschnittliche Platzwechselquote stimmt zum einen mit den verschiedenen Empfehlungen in der einschlägigen Literatur überein, die Platzwechselquoten zwischen 4 und 5 nennen; zum anderen zeigt sich auch in den Daten der vorliegenden Mensadokumentation, daß die tatsächlich feststellbaren Platzwechselzahlen meist zwischen 4 und 5 liegen. Abb. 5.2 weist die Platzwechselquoten ausgewählter Mensen aus, die aus der Gegenüberstellung der Zahl der ausgegebenen Essen und der Sitzplätze ermittelt wurden.

Der tatsächliche durchschnittliche Platzwechsel aller 34 dokumentierten Mensen liegt bei 4,2. Die acht ausgewählten Mensen weisen demgegenüber einen leicht höheren Platzwechsel von durchschnittlich 4,5 auf. Die starke Kapazitätsauslastung der Mensen zeigt sich darin, daß der tatsächliche Platzwechsel höher liegt als der Planungsansatz.

Ein eindeutiger Zusammenhang zwischen Öffnungszeiten und Platzwechsel läßt sich nicht beobachten. Zwar weist die Mensa mit der längsten Öffnungszeit (Hamburg-Harburg) die höchste Platzwechselquote auf, die zweithöchste Platzwechselrate findet sich jedoch bei einer Mensa mit kurzer Öffnungszeit (Ulm). Auch nach Aussagen von Betreibern der Mensen läßt sich die Platzwechselquote durch eine Verlängerung der Öffnungszeiten nicht wesentlich steigern, da der Mensabesuch stark an die Vorlesungszeiten geknüpft ist.

Mensa	Platzwechselquoten		Öffnungszeiten (Mittagessen) in Minuten
	Planungs- ansatz	Tatsächlicher Wert	
TU Hamburg-Harburg	5,0 - fach	6,0 - fach	195
FH Hannover	4,0 - fach	3,7 - fach	150
GH Kassel	5,0 - fach	5,2 - fach	120
FH Mönchengladbach	3,8 - fach	4,2 - fach	180
FH München	4,3 - fach	3,6 - fach	180
Universität/FH Nürnberg	4,2 - fach	3,0 - fach	150
Universität Trier	3,3 - fach	4,9 - fach	135
Universität Ulm	5,0 - fach	5,3 - fach	135
Durchschnitt	4,3 - fach	4,5 - fach	155

Abb. 5.2 Platzwechselquoten ausgewählter Mensen

Der zusätzliche Aufwand für verlängerte Öffnungszeiten sei zu groß und stünde in keinem angemessenen Verhältnis zu einer möglichen Erhöhung der Auslastung.

Zusammenfassend läßt sich somit feststellen, daß die Daten zu den Platzwechselquoten wesentlich weniger schwanken als die Angaben zur Essensbeteiligung und daß ein angenommener Platzwechsel von 4 bis 5-fach realistisch zu sein scheint. Der Trend geht dahin, daß sich die Verweildauern in den Mensen aufgrund flexibler Ausgabesysteme und angenehm gestalteter Atmosphäre offenbar verlängern und daß die Platzwechselquote eher gegen 4-fach zu tendieren scheint.

5.2 Betriebsbereich

Der Betriebsbereich einer Mensa umfaßt die zur An- und Ablieferung, zur Verarbeitung, Ausgabe und Rückgabe notwendigen Räume und Flächen. Da in der Regel alle Teilbereiche des Betriebsbereichs nur in einer Produktionsmensa anzutreffen sind, gelten die folgenden Ausführungen in erster Linie für eine Produktionsmensa. Dem Kreislauf der Waren entsprechend lassen sich sechs Funktionsbereiche unterscheiden:

- Anlieferung
- Lager
- Vorbereitung und Zubereitung
- Ausgabe
- Rücknahme und Spüle
- Entsorgung

Der Betriebsbereich einer Mensa muß vor allem als Produktionsstätte begriffen werden. Bei der Planung sollte daher immer das gewünschte Endprodukt im Mittelpunkt stehen. Die folgenden Angaben zu den Teilsystemen des Betriebsbereiches beziehen sich daher immer auf die Produktionseinheit, sprich das hergestellte Essen. Den Kreislaufcharakter des Betriebsbereichs sowie die verschiedenen Funktionszusammenhänge der einzelnen Bereiche untereinander verdeutlicht Abb. 5.3.

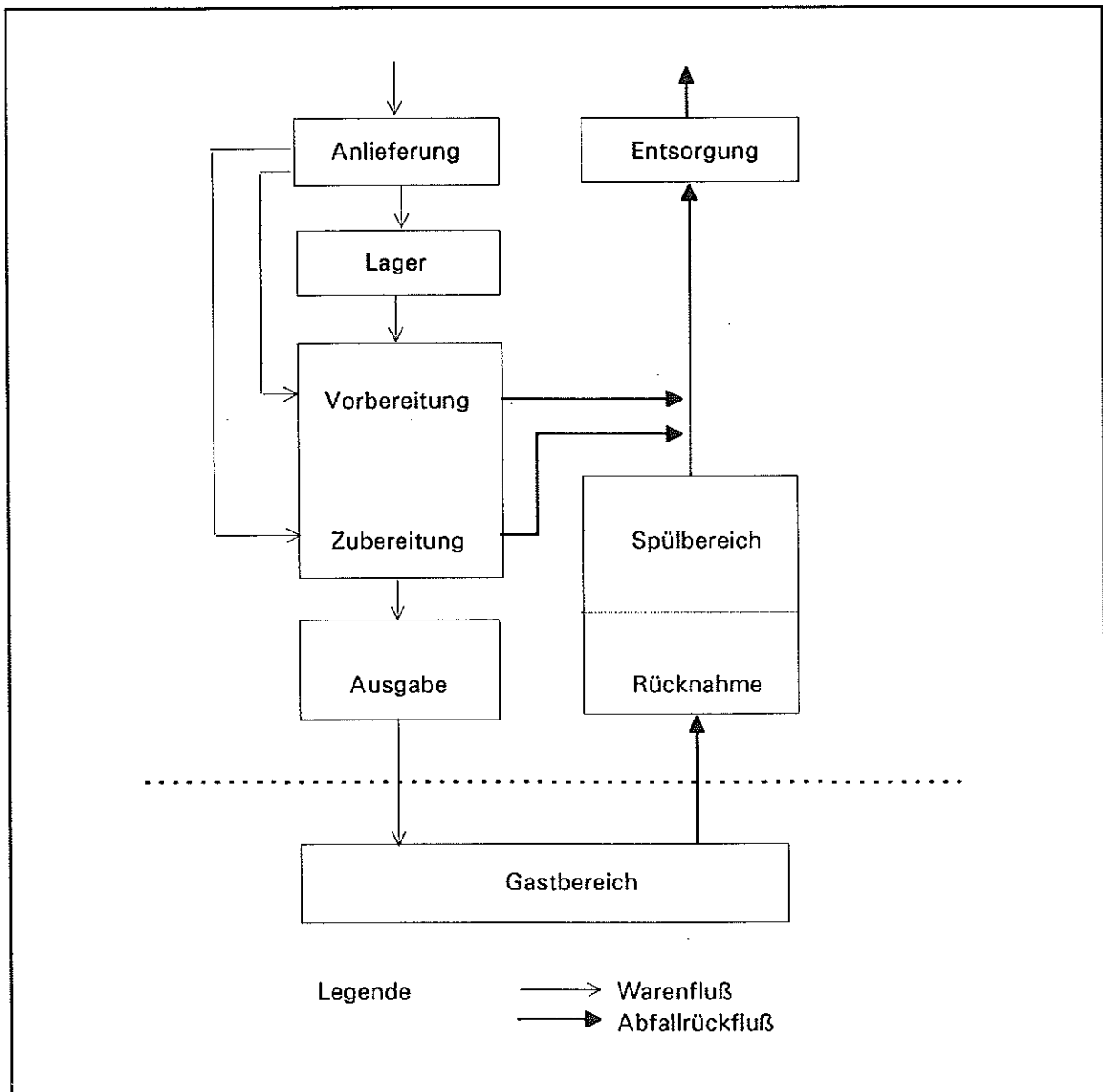


Abb. 5.3 Funktionsdiagramm Betriebsbereich

Für den gesamten Betriebsbereich gelten die Vorschriften der Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV) und der Arbeitsstättenrichtlinien (ASR). Dort werden vor allem Anforderungen an die einzelnen Arbeitsräume, Verkehrswege und deren Ausstattung geregelt. Die Schwerpunkte liegen auf den Bereichen Dimensionierung, Sicherheitsanforderungen sowie notwendige Einrichtungen.

5.2.1 Anlieferung

Der Anlieferungsbereich einer Mensa ist zuständig für die Annahme neuer Waren, für deren Kontrolle und Weiterleitung zum Lager- oder Küchenbereich. Er ist quasi das Bindeglied zwischen den eintreffenden neuen Waren und dem eigentlichen Produktionsbereich. Um die reibungslose Abwicklung des Warenverkehrs zu ermöglichen, können je nach den Bedingungen einer Mensa verschiedene Teilzonen innerhalb des Anlieferungsbereichs eingerichtet werden. Abb. 5.4 verdeutlicht schematisch den Zusammenhang der mögli-

chen Teilzonen des Anlieferungsbereichs. Eine umfangreiche Ausstattung des Anlieferungsbereichs mit einer Reihe der angeführten Teilbereiche empfiehlt sich nur bei größeren Mensen ab ca. 3000 bis 4000 Essen.

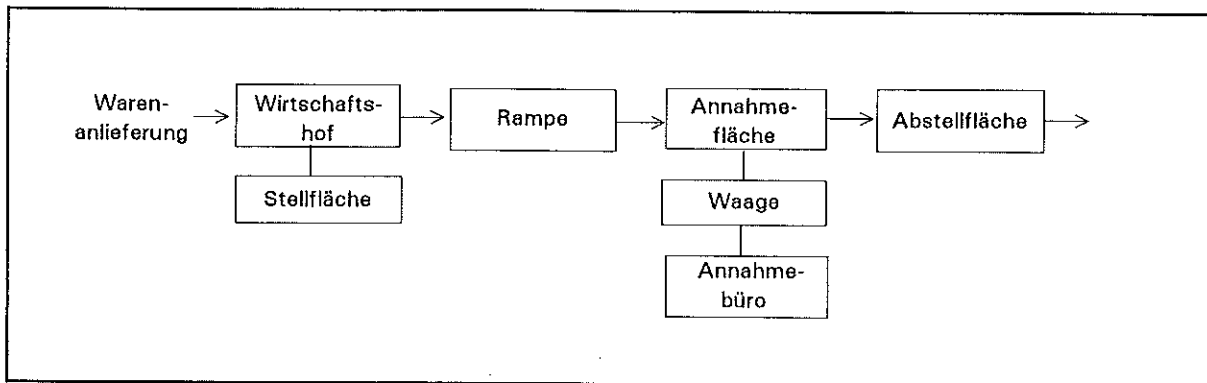


Abb. 5.4 Funktionsdiagramm Anlieferung

Wirtschaftshof: Der Wirtschaftshof dient vor allem als Anfahrstelle für Lieferfahrzeuge. Der notwendige Platzbedarf orientiert sich an den Zu- und Abfahrtsanforderungen der Fahrzeuge sowie an deren Wendekreisen, falls die Fahrzeuge vorwärts ein- und ausfahren sollen. Der Wirtschaftshof sollte gegen Einblicke geschützt sein und möglichst an der Grundstückseinfahrt liegen. An- und Abfahrtswege sind nach Möglichkeit kreuzungs- und störungsfrei anzulegen. Grundsätzlich hängt die Einrichtung eines Wirtschaftshofs von der Größe einer Mensa und ihrer Betriebsart ab.

Zusätzlich zu den Flächenanforderungen des Verkehrs kann auf dem Wirtschaftshof *Stellfläche* für das Abstellen von Fahrzeugen, Containern, Transportwagen und ähnlichem bereitgestellt werden.

Rampe: Wie die Einrichtung eines Wirtschaftshofs, so empfiehlt sich auch die Planung einer Laderampe in der Regel nur bei größeren Mensen. Wird eine Laderampe vorgesehen, sollte eine Höhe von 75 bis 85cm eingehalten werden, um eine bequeme und zügige Entladung der Fahrzeuge zu gewährleisten. Bei größeren Rampen sollte sowohl rückwärtiges als auch seitliches Anfahren für die Fahrzeuge möglich sein. Größere Rampen können zusätzlich bei Bedarf zumindest in Teilen überdacht werden. Zur festen Rampe kann eine höhenausgleichende, stufenlos regelbare Hubrampe sowie ein ebenerdiger Zugang in das Mensagebäude hinzukommen.

Annahmefläche: Unmittelbar hinter der Rampe schließt sich ein Annahmebereich an, der der Registrierung und Kontrolle der eingehenden Waren dient. Für die angelieferte Ware ist genügend Stellfläche vorzusehen.

Die *Waage* dient der Kontrolle der Warengewichte. Um ein bequemes Arbeiten zu ermöglichen, sollte die Waage ebenerdig eingelassen sein. Sinnvoll ist zusätzlich, daß die Waage direkt vom Annahmebüro aus eingesehen werden kann.

Für die anfallenden Verwaltungsarbeiten bei der Registrierung und Kontrolle der eingehenden Waren ist bei Bedarf in größeren Mensen ein kleines *Annahmebüro* vorzusehen. Zusätzlich können hier Büroarbeiten für den Einkauf durchgeführt werden.

Abstellfläche: Für die kontrollierten Waren, die zum Lagerbereich bzw. zur Küche transportiert werden, sowie für verschiedene Geräte (Handkarren, Paletten etc.) sollte nach Möglichkeit genügend Stellfläche vorgesehen werden. Die Verbindung zum Küchen- und Lagerbereich ist möglichst schwellenlos zu halten.

Flächenbedarf

Tatsächlich verfügen nur wenige der dokumentierten Mensen über einen umfangreichen Anlieferungsbereich mit eigenem Wirtschaftshof. Dies liegt sicherlich zum großen Teil daran, daß die meisten Mensen nicht genügend Kapazitätsaufkommen haben, als daß sich ein größerer Anlieferungsbereich lohnen würde. Meist handelt es sich um einfache Anfahrten zum Entladen der Fahrzeuge. Zusätzlich kann die jeweilige Grundstückssituation bei der Frage, ob ein Wirtschaftshof angelegt werden soll, eine Rolle spielen.

Die vorhandene Flächenausstattung der dokumentierten Mensen im Anlieferungsbereich schwankt dementsprechend so stark, daß sich Orientierungswerte nicht ableiten lassen. In der einschlägigen Literatur finden sich folgende Flächenwerte als erste grobe Orientierung (s. Anhang "Übersicht über Richt- und Orientierungswerte):

Flächenwerte Anlieferung:

11,0m ² /NE	bei < 2000 Essensteilnehmer	
16,5m ² /NE	bei < 5000 Essensteilnehmer	
23,0m ² /NE	bei < 10 000 Essensteilnehmer	(Niedersächsisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst 1984)

0,04-0,06m ² /Sitzplatz	bei > 250 Plätze	(Fuhrmann 1989)
------------------------------------	------------------	-----------------

(NE= Nutzungseinheit; entspricht in der Regel einem Arbeitsplatz)

Sonstige Anforderungen

An allgemeinen Empfehlungen für den Anlieferungsbereich lassen sich folgende Punkte festhalten:

- Die Einrichtung eines größeren eigenständigen Anlieferungsbereichs mit Wirtschaftshof und weiterer Flächen- und Raumausstattung lohnt sich zum einen bei größeren Mensen mit einer Essenskapazität von 3000 und mehr Essen. Zum anderen kann ein Wirtschaftshof auch bei kleineren Mensen sinnvoll sein, wenn die Mensa zentrale Aufgaben für andere Mensen übernimmt und dementsprechend größere Warenlieferungen anfallen. Wenn aufgrund der Größenordnung oder der Betriebsart einer Mensa ein Wirtschaftshof geplant wird, dann sollte eine Laderampe vorgesehen werden.
- Wenn die anfallenden Verwaltungsarbeiten bei Eingang und Kontrolle der Waren einen größeren Umfang einnehmen, dann empfiehlt es sich, hierfür ein kleines Büro direkt im Anlieferungsbereich vorzusehen.
- Unmittelbar hinter der Rampe sowie im Bereich der Waage und der Einlieferung in den Küchen- und Lagerbereich sind genügend Stellflächen sowie für Hubwagen benutzbare Verkehrsflächen einzuplanen.

5.2.2. Lager

Im Lagerbereich einer Mensa werden die nicht täglich angelieferten und sogleich weiterverarbeiteten bzw.-genutzten Waren bevorratet. Der Lagerbereich unterteilt sich in verschiedene Einzellager, die sowohl nach Raumtemperatur als auch nach Lagergut unterschieden werden können. Grundlegend ist zunächst die Unterscheidung nach der Raumtemperatur, die vom jeweiligen Lagergut abhängig ist: ungekühlte Lager, gekühlte Lager und Tiefkühlager. Hinzu kommt eine mögliche Differenzierung nach der Art des Lagerguts, wobei vor allem zwischen Lebensmittellagern einerseits, Lagern für Betriebsmittel andererseits zu unterscheiden ist. Den gesamten Lagerbereich illustriert Abb. 5.5.

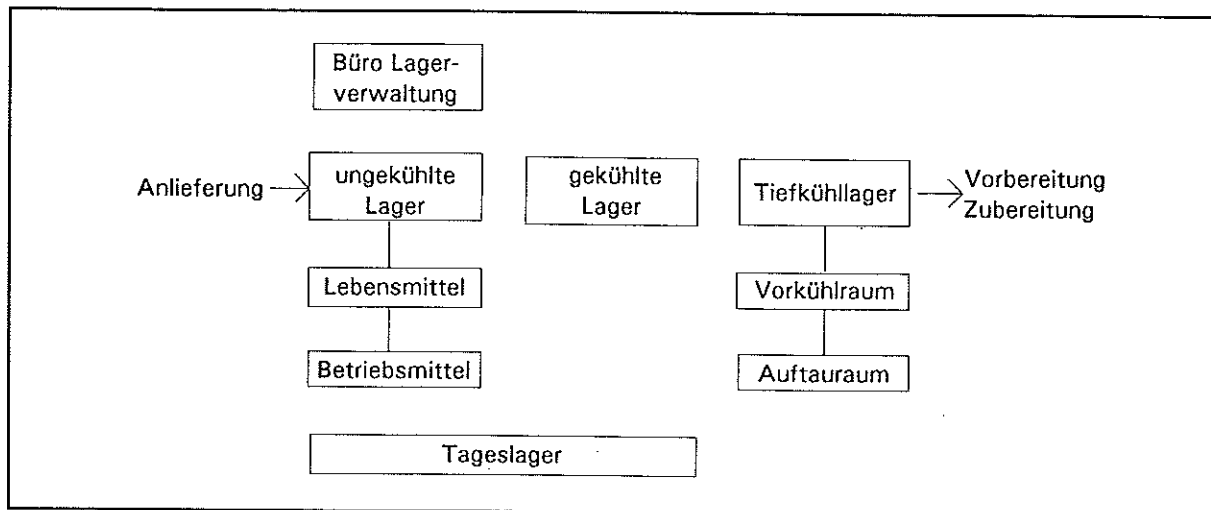


Abb. 5.5 Funktionsdiagramm Lager

Büro Lagerverwaltung: Für die im Lagerbereich anfallenden Registrier- und Kontrollarbeiten kann unter Umständen ein eigenes Büro vorgesehen werden. Die Einrichtung dieses Büroraumes lohnt sich jedoch nur, wenn eine umfangreiche Lagerhaltung notwendig ist, die eine eigene Lagerverwaltung rechtfertigt. Dies wird nur bei großen Mensen (ab ca. 3000-4000 Essen täglich) der Fall sein bzw. wenn die Mensa die Lagerhaltung für andere Verpflegungseinrichtungen in größerem Umfang übernimmt.

Ungekühlte Lager: In der Regel nehmen die ungekühlten Lager die größte Fläche ein. Zu den ungekühlten Lagern gehören zum einen Lager für Lebensmittel, z.B.:

- Konservenlager
- Trockenlager (Reis, Nudeln etc.)
- Gewürzlager

Zum anderen verschiedene Lager für Betriebsmittel, z.B.:

- Putzmittellager
- Geschirrlager
- Ersatzteillager
- Stuhllager

Welche Einzellager einzuplanen sind, muß je nach Bedarf der jeweiligen Mensa entschieden werden. Lebensmittellager und Betriebsmittellager sind jedoch in jedem Fall zu trennen.

Gekühlte Lager: Die gekühlten Lager werden vor allem für leicht verderbliche Waren (Milch- und Molke-reiprodukte, Obst) sowie für Getränke eingerichtet. Die empfohlenen Temperaturen für die gekühlten Lager liegen zwischen $+6^{\circ}\text{C}$ und $+10^{\circ}\text{C}$.

Tiefkühlager: Die Tiefkühlräume sind für die Tiefkühl-(TK) Produkte sowie für Fleisch, Fisch und Gemüse vorgesehen. Ob eine Kühlzelle ausreicht oder ob mehrere Tiefkühlager benötigt werden, hängt weniger von der Art des Lagergutes und mehr vom Umfang der TK-Waren ab, die die Mensaleitung zu kaufen beabsichtigt. Die Temperatur der Tiefkühlager beträgt in der Regel -23°C . Den Tiefkühlagern kann bei Bedarf ein Vorkühlraum und ein Auftauraum zugeordnet werden, deren Temperatur bei $+1^{\circ}\text{C}$ liegen sollte.

Tageslager: Im unmittelbaren Küchenbereich sind Tageslager vorzusehen, um die tägliche Versorgung der Küche mit den benötigten Waren und Betriebsmitteln zu sichern. Tageslager sind in der Regel ungekühlte Lager; zusätzlich kann bei Bedarf ein kleines gekühltes Lager hinzukommen, in dem etwa Salat oder Molke-

reiprodukte für die Tagesproduktion bereitgestellt werden. Wenn sich der eigentliche Lagerbereich in unmittelbarer Küchennähe befindet, kann das Tageslager auch auf ein oder mehrere Regale reduziert werden.

Flächenbedarf

Insgesamt läßt sich festhalten, daß die Lagergröße abhängig ist von den regional unterschiedlichen Anlieferungsmöglichkeiten, von der bevorzugten Art der Lebensmittel (Rohprodukte, Frischprodukte, Fertigprodukte, TK-Waren) sowie von der gewählten Produktionsart:

- Anlieferungsmöglichkeiten: Bestehen nur begrenzte Anlieferungsmöglichkeiten, dann muß nach Aussagen von Mensaleitern in größerem Umfang Lagerhaltung betrieben werden.
- Art der Lebensmittel: Fertigprodukte und TK-Waren können in erheblich größerem Umfang gelagert werden als Roh- und Frischprodukte.
- Produktionsart: Die sich mehr und mehr durchsetzende just-in-time-Produktion (Anlieferung erfolgt dann, wenn die Ware gebraucht wird) wird nach Aussagen von Betreibern und Planern den benötigten Umfang der Lagerflächen tendenziell verringern.

Darüber hinaus ist der Flächenbedarf einer Mensa im Lagerbereich von ihrer Einbindung in die Gesamtorganisation der Essensversorgung abhängig. Wenn eine Mensa zentrale Lageraufgaben für andere Mensen übernommen hat, steigt der Flächenbedarf für die Lager entsprechend.

Für den konkreten Flächenbedarf des Lagerbereichs sind in der einschlägigen Literatur folgende Orientierungswerte angegeben (s. Anhang "Übersicht über Richt- und Orientierungswerte"):

Flächenwerte Lagerbereich

1. Lagerbereich insgesamt:

0,05-0,15m²/Essen (Henn, in: Loschke/Köster 1976)

0,08m²/Essen (Minister für Landes- und Stadtentwicklung in Nordrhein-Westf. 1981)

2. Lagerbereich differenziert:

- ungekühlte Lager:

0,16-0,21m²/Sitzplatz (Fuhrmann 1989)

0,13m²/Essen (Schwebel 1979)

- gekühlte Lager:

0,12-0,20m²/Sitzplatz (Fuhrmann 1989)

0,02m²/Essen (Schwebel 1979)

- Tiefkühlager:

0,03-0,04m²/Sitzplatz (Fuhrmann 1989)

0,01m²/Essen (Schwebel 1979)

In der vorliegenden Mensa-Dokumentation wurden die Flächenwerte für die Lagerbereiche ausgewählter Mensen empirisch ermittelt. Sie lassen sich aus Abb. 5.6 entnehmen. Die gesamte Lagerfläche liegt bei durchschnittlich 0,12m² pro Essen. Auffallend ist besonders, daß im Gegensatz zu den Orientierungswerten von Schwebel (1979) die Fläche für die ungekühlten Lager deutlich zurückgegangen ist. Dies liegt sicherlich

daran, daß bei den neueren Mensen die Verarbeitung von Frischprodukten und die just-in-time-Produktion deutlich zugenommen haben, eine These, die auch von verschiedenen Experten bestätigt wurde. Berücksichtigt man diese Tendenzen, dann kann im Lagerbereich überschlägig mit einem Flächenbedarf von 0,40m² bis 0,50m² pro Sitzplatz gerechnet werden.

Mensa	ungekühlte Lager		gekühlte Lager		Tiefkühlager	
	m ² HNF	m ² HNF / Essen	m ² HNF	m ² HNF / Essen	m ² HNF	m ² HNF / Essen
TU Hamburg-Harburg	64	0,04	58	0,04	29	0,02
GH Kassel	455	0,15	108	0,04	75	0,03
FH Mönchengladbach	71	0,07	48	0,05	18	0,02
FH München	130	0,04	64	0,02	35	0,01
Universität / FH Nürnberg	220	0,06	230	0,06	40	0,01
Universität Trier	104	0,04	90	0,04	39	0,02
Universität Ulm	102	0,05	57	0,03	15	0,01
Durchschnitt		0,06		0,04		0,02

Abb. 5.6 Lagerflächen ausgewählter Mensen

Im Vergleich zwischen Orientierungswerten und empirischen Daten kann das Verhältnis der verschiedenen Lager in der Planung wie folgt angesetzt werden:

ungekühlte Lager	ca.50 %
gekühlte Lager	ca.35 %
Tiefkühlager	ca.15 %

Auch hierbei ist wieder zu bedenken, daß einzelne Lagerbereiche größer bemessen werden müssen, wenn eine Mensa zentrale Aufgaben für andere Mensen übernimmt.

Sonstige Anforderungen

Der Lagerbereich sollte folgende weitere Anforderungen erfüllen:

- Im Lagerbereich sind die entsprechenden Hygienegesetze und -verordnungen zu beachten. Lebensmittel- und Betriebsmittellager sind strikt zu trennen.
- Der Lagerbereich ist möglichst auf der Ebene der Anlieferung anzuordnen.
- Um die Zufahrt der Lagerräume mit Euro-Paletten (80x120cm) zu gewährleisten, ist eine entsprechende Breite der Verkehrsflächen und der Eingangstüren zu berücksichtigen.
- Nach Aussagen von Betreibern der Mensen sind im Lagerbereich trotz des tendenziell rückläufigen Bedarfs an Lagerflächen gegebenenfalls Raumreserven für Sonderkäufe zu berücksichtigen.
- Eine allzu differenzierte Unterteilung der Lagerräume nach Temperatur und gleichzeitig nach Lagergut erscheint nach den vorliegenden Erfahrungen kaum sinnvoll, da auf diese Weise die Lagerflächen entweder unnötig vergrößert werden oder die Lagerhaltung zu wenig flexibel wird.

- Für kleinere Tiefkühlagerbereiche empfehlen sich bei Bedarf komplette Tiefkühlzellen, die durch einen Vorkühlraum miteinander verbunden sind.
- Gekühlte und TK-Lager sollten im Innern des Gebäudes baulich zusammengefaßt werden.
- Bei Kühlräumen sind besondere Sicherheitsvorschriften zu beachten: Kühlräume unter 10m² und mobile Kühlräume müssen sich von innen öffnen lassen, wenn die Tür ins Schloß gefallen ist. Kühlräume über 10m² müssen von innen verlassen werden können, auch wenn die Tür von außen abgeschlossen ist. Kühlräume über 20m² und Temperaturen unter -10 C benötigen zusätzlich eine Notrufeinrichtung.

5.2.3. Vorbereitung und Zubereitung

Der Vorbereitungs- und Zubereitungsbereich umfaßt diejenigen Teile einer Mensaküche, die der unmittelbaren Speisezubereitung dienen. Die wesentlichen Funktionen dieses Bereichs sind zum einen die Bearbeitung der Waren in der Vorbereitungszone bis sie küchenfertig sind, zum anderen das eigentliche Garen in der Zubereitungszone. Vorbereitung und Zubereitung hängen folglich eng zusammen und setzen sich im Idealfall aus den in Abb. 5.7 dargelegten Teilzonen zusammen.

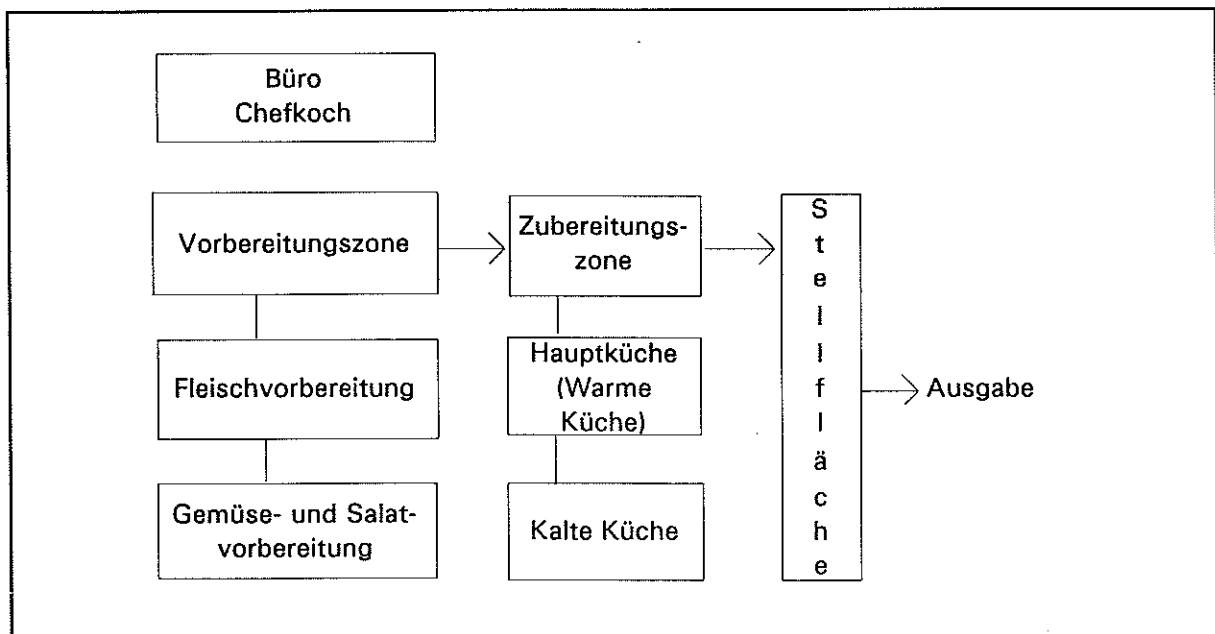


Abb. 5.7 Funktionsdiagramm Vorbereitung und Zubereitung

Büro Chefkoch: Um die im Küchenbereich anfallenden Verwaltungsarbeiten sowie die Kontrolle der Küchenabläufe bewältigen zu können, wird in der Regel ein Büroraum für den Chefkoch benötigt. Wenn die Küchenzone sehr umfangreich ist, kann dieser Raum erhöht gelegt und verglast werden, um einen Überblick über den Küchenbereich zu gewährleisten.

Vorbereitungszone: In der Vorbereitungszone wird die Grob- und Feinvorbereitung der Lebensmittel durchgeführt, um sie anschließend küchenfertig der Zubereitungszone zu übergeben. Die Vorbereitungsflächen können teilweise unmittelbar in die Garküche integriert, teilweise aber auch in eigenen, an die Garküche unmittelbar angrenzenden Räumen untergebracht werden. Die Vorbereitungszone gliedert sich im wesentlichen in eine Fleischvorbereitung und eine Gemüse- und Salatvorbereitung. Eigenständige Fischvorbereitungen sowie Metzgereien und Bäckereien werden derzeit in der Regel nicht mehr eingerichtet. An manchen Mensen entfällt sogar die komplette Vorbereitungszone, wenn die Ware in vorbereitetem Zustand angeliefert

wird. Die Einrichtung und Ausstattung der Vorbereitungszone sollte daher in jedem Einzelfall geprüft werden, da sie vom Zustand der gelieferten Ware und der zu verarbeitenden Menge abhängt.

Das Aufgabenspektrum der *Fleischvorbereitung* reicht prinzipiell vom Ausbeinen und Zerkleinern ganzer Tierhälften bis zur Feinvorbereitung für die Zubereitung. Üblicherweise ist heute die Feinvorbereitung ausreichend, da das Fleisch häufig bereits in zerkleinertem Zustand angeliefert wird. Der Flächen- und Ausstattungsbedarf läßt sich pauschal kaum angeben, da dieser Bedarf wesentlich vom Vorbereitungsgrad der angelieferten Waren abhängt. Wichtig für die Ausstattung scheinen:

- Arbeitstische
- Wasch- und Spülbecken
- evtl. Zerkleinerungsapparate (Hackblöcke, Wolf, Mengmaschinen, Schneidmaschinen etc.)

Die Aufgabe der *Gemüse- und Salatvorbereitung* liegt darin, die entsprechenden Waren zu waschen, zu putzen, zu schälen und zu zerkleinern. Um diese Aufgaben erfüllen zu können, empfiehlt sich zumeist folgende Ausstattung:

- Arbeitstische
- Wasch- und Schälmaschinen
- Gemüse- und Salatzentrifugen
- Rühr- und Schneidmaschinen

Zubereitungszone: Die Übergänge zwischen Vorbereitungszone und Zubereitungszone sind fließend, da auch in der Vorbereitung Endprodukte hergestellt werden können. Diese Aufgabe übernimmt jedoch im engeren Sinne die Zubereitung, der Kernbereich jeder Küche. Je nach Küchenart und Küchengröße kann die Zubereitung recht unterschiedlich ausgestattet sein. Die Zubereitungszone wird grundsätzlich danach differenziert, ob warme oder kalte Speisen zubereitet werden.

Zweifelloos stellt die *Hauptküche (Warme Küche)* die zentrale Produktionsstelle einer Mensa dar. Ihre Aufgaben umfassen das Kochen, Braten und Backen der entsprechenden Speisekomponenten. Der Garbereich muß dementsprechend technisch hochinstalliert und organisatorisch durchdacht sein, um einen reibungslosen Ablauf der Zubereitung zu gewährleisten. Für die Küchenplanung empfiehlt es sich, spezialisierte Küchenplaner und Architekten heranzuziehen. Für die gerätetechnische Ausstattung sind je nach Bedarf in der Regel folgende Elemente vorzusehen:

- Kochkessel
- Kippbratpfannen
- Herde
- Heißluftdämpfer (Convectomaten)
- (Band-)Friteusen
- (Durchlauf-)Brat- und Grillautomaten

Kochkessel, Kippbratpfannen und Herde werden in der Regel in sogenannten Arbeitsblöcken bzw. Installationsbrücken zusammengefaßt. Diese Installationseinheiten dominieren die Kucheneinrichtung und können in verschiedenen Bauweisen ausgeführt werden. Die bodenfreie Ausführung, die aus hygienischen Gründen besonders zu empfehlen ist, ist gleichzeitig am teuersten. Abb. 5.8 veranschaulicht die verschiedenen Bauweisen für die Unterbringung der Küchengeräte.

Die Ausstattung mit weiteren spezialisierten Einzelgeräten richtet sich nach den jeweiligen Anforderungen des Küchenchefs bzw. der Mensaleitung und sollte mit diesen erörtert werden. Besonderer Bedeutung haben in letzter Zeit die Heißluftdämpfer erlangt, die quasi als "Allzwecköfen" Brat-, Back- und Warmhaltefunktionen übernehmen können. Für die Aufstellung mehrerer Heißluftdämpfer ist entsprechend Platz an den Wänden vorzusehen.

Die grundlegenden Anforderungen an Funktionen und Organisation der Warmen Küche lassen sich aus Abb. 5.9 entnehmen.

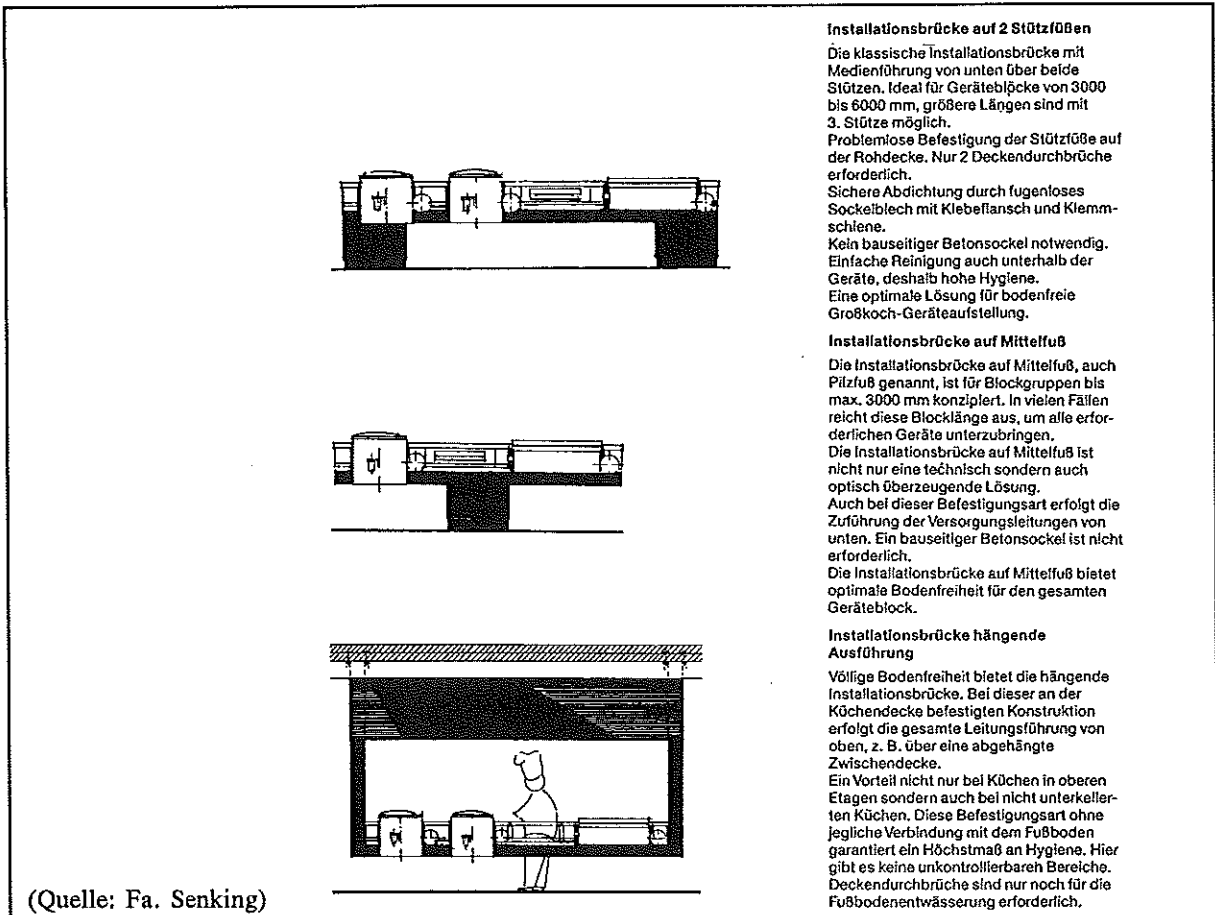


Abb. 5.8 Bauweisen von Installationsbrücken

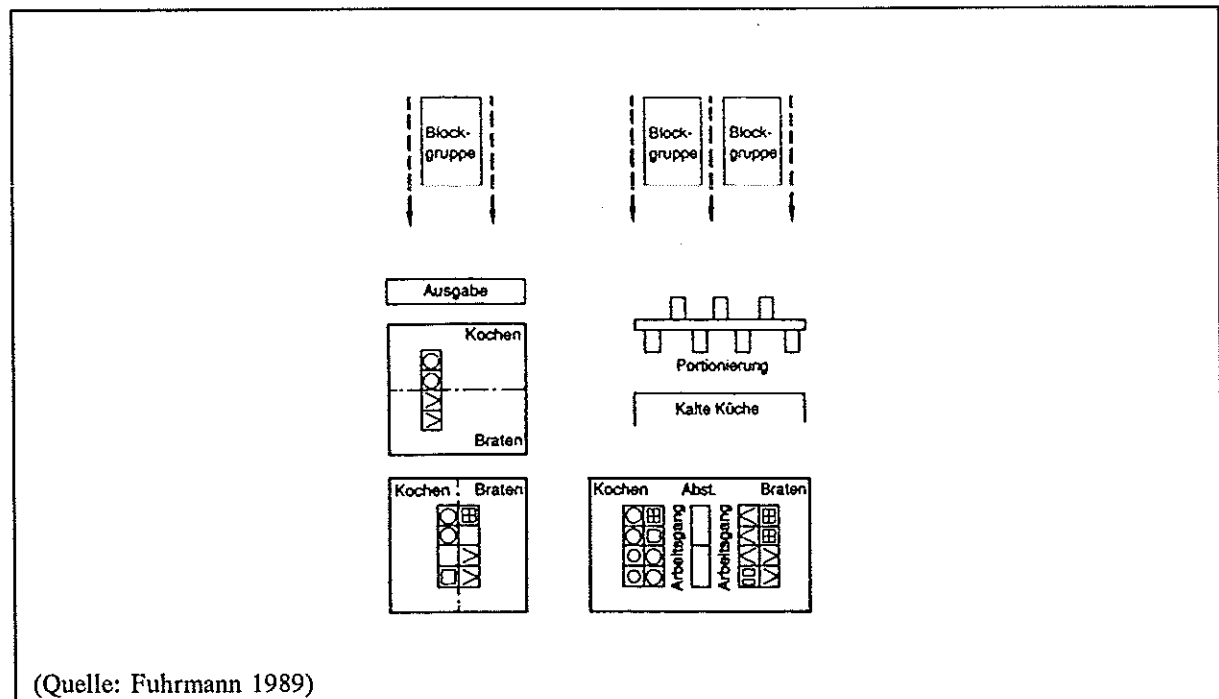


Abb. 5.9 Funktionen und Organisation der Warmen Küche

Analog zur Warmen Küche erfüllt die *Kalte Küche* die Aufgabe, kalte Speisen zuzubereiten. Hierzu gehören vor allem Salate, kalte Platten, belegte Brötchen und Nachspeisen. Die Ausstattung der Kalten Küche umfaßt vor allem:

- Arbeits- und Abstellflächen
- Tageskühlschrank
- Schneidmaschinen/Schlagmaschinen

Weitere Spezialgeräte richten sich wie in der Warmen Küche nach den jeweiligen Ausstattungsanforderungen der Mensaleitung. Abb. 5.10 zeigt idealtypisch, wie eine Kalte Küche angeordnet sein kann.

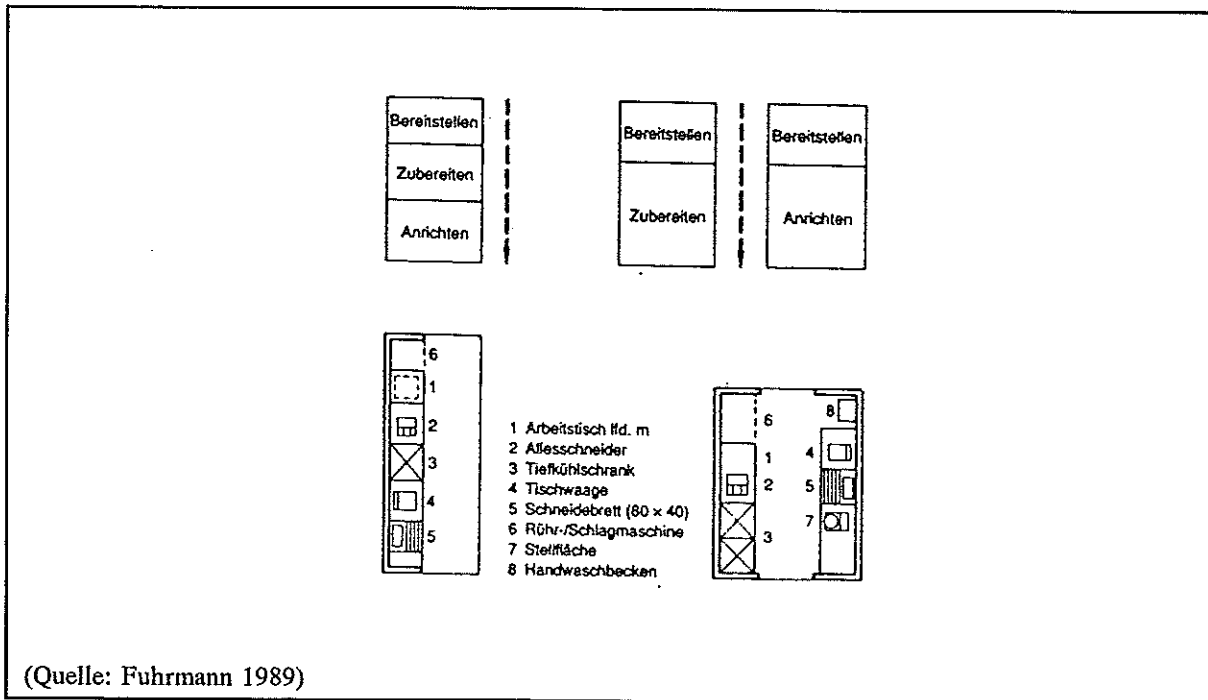


Abb. 5.10 Funktionen und Organisation der Kalten Küche

Flächenbedarf

Bei der Planung einer Küche ist grundsätzlich davon auszugehen, daß es sich um eine Produktionsstätte handelt, bei der es auf das Endprodukt ankommt. In der Regel wird keine Küche im klassischen Sinne mehr eingerichtet, die umfassende Aufgaben in Vorbereitung und Zubereitung übernimmt. Stattdessen steigt die Bedeutung von Zulieferbetrieben, die mehr oder weniger vorbereitete Waren anliefern, was sich natürlich auf Flächenbedarf und Ausstattung einer Küche auswirkt und bei der Planung unbedingt zu berücksichtigen ist. Der Flächenbedarf der Küche wird insbesondere durch folgende Faktoren beeinflusst, die von den örtlichen Gegebenheiten und dem von der Mensaleitung entwickelten Betriebsprofil abhängen:

- gerätetechnische Ausstattung
- Anbindung an Zulieferbetriebe
- Art der gelieferten Produkte
- gewünschtes Essensangebot
- gewählte Zubereitungsart

Erst wenn die Frage beantwortet ist, welche Essensangebote in der Küche produziert werden sollen und welche technische Ausstattung hierfür benötigt wird, kann die Küchengröße festgelegt werden. Die Produktpalette, der Umfang an Vor- und Zubereitung und die Betriebsart einer Mensa üben entscheidenden Einfluß

auf die benötigte Küchenfläche aus. Als erste überschlägige Orientierungswerte finden sich in der entsprechenden Literatur verschiedene Flächenangaben (s. Anhang "Übersicht über Richt- und Orientierungswerte"). Deren Vergleichbarkeit wird dadurch erschwert, daß in unterschiedlichem Maße Nebenräume wie Tageslager oder Topfspüle einbezogen werden.

Flächenwerte für den Küchenbereich

- Küchenanlage (incl. Geschirrspüle und Topfspüle):
 0,24m² / Essen bei 800 Essen
 0,19m² / Essen bei 1500 Essen
 0,13m² / Essen bei 3000 Essen (Schwebel 1979)
- Hauptküche (incl. Tageslager und Spülküche):
 0,19m² / Essen (Minister für Landes- und Stadtentwicklung des Landes Nordrhein-Westfalen 1981)
- Hauptküche (ohne Kalte Küche):
 0,07-0,09m² / Essen (Brunnenkant ca.1975)
- Kalte Küche:
 0,02-0,03m² / Essen (Brunnenkant ca.1975)
 0,01-0,03m² / Essen (Niedersächs. Ministerium für Wissenschaft und Kunst 1984)

In der vorliegenden Mensadokumentation wurden die Flächenwerte für die Vor- und Zubereitungszonen ausgewählter Mensen empirisch ermittelt. Sie sind in Abb. 5.11 dargestellt.

Mensa	Zahl der Essen	Fläche der Vor- und Zubereitung	
		m ² HNF	m ² HNF / Essen
TU Hamburg-Harburg	1500	188	0,13
FH Hannover	1000	*37	*0,04
GH Kassel	3000	449	0,15
FH Mönchengladbach	1050	155	0,15
FH München	3000	352	0,12
Universität / FH Nürnberg	4000	610	0,15
Universität Trier	2400	248	0,10
Universität Ulm	2012	384	0,19
Durchschnitt			0,14

* Ausgabemensa; nicht in den Durchschnitt eingerechnet

Abb. 5.11 Vor- und Zubereitungsflächen ausgewählter Mensen

Die Flächenwerte für die Vor- und Zubereitungsbereiche schwanken relativ geringfügig zwischen 0,10m² und 0,15m² pro Essen. Der ermittelte Durchschnittswert von 0,14m² für die Vor- und Zubereitungsfläche liegt etwas unterhalb des für die Mensen der siebziger Jahre in Nordrhein-Westfalen empirisch ermittelten Wertes von 0,19m², weil in diesen Wert auch die Fläche der Tageslager und Spülküche eingegangen sind. Insgesamt erscheint es aufgrund der vorliegenden Befunde gerechtfertigt, für die Vor- und Zubereitungszone je nach Anforderungen und Größe der Mensa einem Flächenbedarf von ca. 0,10 bis 0,15m² pro Essen einzuplanen. Die Schwankungsbreite hängt vor allem damit zusammen, in welchem Ausmaß Vorbereitungs-zonen eingeplant werden.

Sonstige Anforderungen

Bei der Planung des Bereichs "Vorbereitung und Zubereitung" sind eine Reihe von grundsätzlichen Aspekten zu beachten, die sowohl die Gesamtkonzeption als auch Details im Küchenbereich betreffen:

- Es empfiehlt sich, Vorbereitungs- und Zubereitungsbereich aus hygienischen Gründen räumlich zu trennen, da die Vorbereitung zum unreinen Arbeitsbereich gehört und Schmutz und Abfälle entstehen. Die unreinen Arbeitsbereiche der Küche sind folglich möglichst von den reinen Bereichen zu trennen. Die Trennung dieser Bereiche braucht jedoch nicht soweit zu gehen, abgetrennte Räume zu planen. Die Vorbereitung kann auch in die Zubereitung integriert sein, wenn durch Trennwände (z.B. aus Glas) bzw. durch Nischen die erforderliche Abtrennung gewährleistet werden kann. Die Trennung kann durch eine zeitlich gestaffelte Bearbeitung sowie gegebenenfalls durch eine entsprechende Luftführung unterstützt werden.
- Vorbereitung und Zubereitung sind hygienisch hochsensible Bereiche. Eine komplette Verfliesung ist daher nötig. Zusätzlich sollten nach Möglichkeit die Geräte und Installationsbrücken bodenfrei angebracht werden, um eine leichte Reinigung zu ermöglichen. Hinzukommen muß eine gut funktionierende Raumentlüftung sowie ein Rinnenabfluß am Boden der Küche.
- Auf eine Vorbereitungszone kann evtl. verzichtet werden, wenn die Produkte ausschließlich in weitgehend vorbereitetem Zustand gekauft werden sollen.
- Die Höhe der Arbeitsräume sollte 3,50m nicht unterschreiten, für ausreichend Tageslicht ist zu sorgen.
- Bei Planung und Ausstattung der Küche sind verschiedene Richtlinien und Verordnungen zu beachten. Hervorzuheben sind:
 - Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV) vom 20.3.1975, zuletzt geändert am 1.8.1983
 - IG Chemie, Papier, Keramik: Arbeitsstättenverordnung/: Handlungsanleitung, Hannover 1989
 - Arbeitsstätten-Richtlinien (ASR), Stand: Mai 1988
 - Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften: Sicherheitsregeln für Küchen, Köln 1988
 - VDI-Richtlinie 2052, 3/1984, "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen"
- Zur Energieversorgung können sowohl Strom als auch Gas bzw. Dampf zum Einsatz kommen. Gas ist umweltfreundlicher, sollte jedoch nach Möglichkeit nicht direkt zur Beheizung der Geräte genutzt werden, da es zu raumlufttechnischen Problemen kommen kann. Außerdem liegen bei einer direkten Beheizung der Kochkessel mit Gas die Betriebskosten ca. 20% höher als bei Dampfbetrieb. Stattdessen sollte die Energieversorgung indirekt über Dampferzeuger erfolgen, deren Dampf an die Kochgeräte herangeführt wird. Diese Betriebsart ist jedoch relativ kostspielig, so daß vor allem bei kleineren und mittleren Mensen bei 800 Essen/Tag aus Gründen der Wirtschaftlichkeit Strom bzw. evtl. die direkte Gasversorgung benutzt werden sollte.
- Alle Küchenabwässer müssen über Stärke- und Fettabscheider geführt werden.

5.2.4 Ausgabe

Die Ausgabe bildet den Schnittpunkt zwischen Betriebsbereich und Gastbereich. Hier wird das fertig zubereitete Essen portioniert und über eine Ausgabetheke an den Gast weitergegeben. Im folgenden soll lediglich die Betriebsseite der Ausgabe behandelt werden, die ausführlichere Darstellung der Ausgabesysteme erfolgt in Abschnitt 5.3.2.

Der Betriebsteil der Mensaausgabe ist prinzipiell darauf ausgerichtet, die Speisen nach der Zubereitung in der Küche möglichst schnell und reibungslos in den Gastbereich weiterzureichen. Im Betriebsteil der Ausgabe sind einige wenige, aber ausreichend zu dimensionierende Flächenanforderungen zu beachten, die in Abb. 5.12 dargestellt sind.

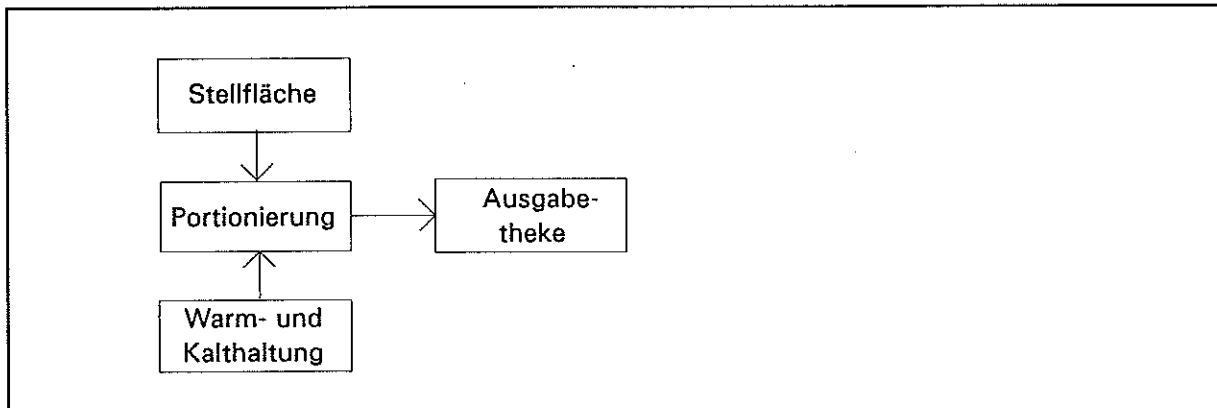


Abb. 5.12 Funktionsdiagramm Ausgabe (Betriebsbereich)

Stellfläche: Im Übergangsbereich zwischen Küche und Ausgabe ist genügend Fläche vorzusehen, auf der die Wagen mit den Speisebehältern bewegt und gegebenenfalls kurzzeitig abgestellt werden können.

Warm- und Kalthaltung: Speisen, die nicht unmittelbar ausgegeben werden, können in geeigneten Frischhalteschränken (warm und kalt) aufbewahrt werden. Im Ausgabebereich werden nach Angaben von Betreibern häufig Kühlschränke für kalte Platten, Desserts etc. benötigt, die hier zwischengelagert werden können, bevor sie in die Ausgabetheke gestellt werden. Warmhalteschränke für den Ausgabebereich können auch im unmittelbar angrenzenden Küchenbereich untergebracht werden.

Portionierung: Die Portionierung unmittelbar an der Ausgabetheke übernimmt die Aufgabe, die fertig zubereiteten Speisen aus den Gastronorm-Behältern portionsgerecht auf Teller, Schalen und Tablett zu verteilen und die Ausgabe kontinuierlich mit neuen Portionen zu bestücken. Da in diesem Teil der Ausgabe das meiste Personal tätig ist, ist ein entsprechender Platzbedarf hinter der Ausgabetheke zu berücksichtigen.

Flächenbedarf

Der Flächenbedarf für den Ausgabebereich hängt sehr stark vom gewählten Ausgabesystem ab. Angaben zum Gesamtflächenbedarf der Ausgabe sind dem Abschnitt 5.3.2 zu entnehmen. Speziell für die Betriebsseite der Ausgabe lässt sich folgender Bedarf festhalten:

Stellfläche: Im Ausgabebereich werden vor allem sogenannte Gastronorm-Behälter benutzt. Dieses Gastronorm-System (DIN 66075) basiert auf der Grundlage eines Moduls von 530 x 325mm. Bei der Dimensionierung der Transport- und Abstellflächen ist dieses Grundmaß zu berücksichtigen.

Portionierung: Der Verkehrsweg incl. Bedienungsfläche an der Ausgabe sollte 1,50m bis 1,80m breit sein, bei gegenläufigem Verkehr erhöht sich die Breite auf 2,10m bis 2,30m.

Warm- und Kalthaltung: Wenn Schränke zur Warm- und Kalthaltung im Ausgabebereich vorgesehen werden, richtet sich der Flächenbedarf vor allem nach der Größe der Geräte. In der Regel ist mit einer Gerätetiefe von 0,60 - 0,80m und einer Länge von 1,0 - 2,0m zu rechnen.

Sonstige Anforderungen

Generell richten sich alle Anforderungen an die Ausgabe nach dem gewählten Ausgabesystem. Speziell für den Betriebsteil lassen sich folgende allgemeine Empfehlungen festhalten:

- Um die fertig zubereiteten Speisen rasch zur Ausgabe transportieren zu können, sollten Küche und Ausgabe direkt beieinander liegen, am besten auf gleicher Ebene. Lange Wege, evtl. gar über Transportbänder, sind zu vermeiden.
- Vor allem die unmittelbar an die Ausgabetheke angrenzende Betriebsfläche wird leicht zu klein dimensioniert. Für das Personal, den Warentransport sowie für Abstellfläche sollte an dieser Stelle ausreichend Fläche eingeplant werden.
- Der Betriebsteil der Ausgabe kann bis in die Küche hinein als offener Bereich gestaltet werden, der vom Gastbereich aus einsehbar ist. Auf diese Weise kann ein Einblick des Gastes in die Arbeitsabläufe im Betriebsteil ermöglicht und umgekehrt von der Küche aus der Gastbereich beobachtet werden.

5.2.5 Rücknahme und Spüle

Rücknahme und Spüle hängen technisch und organisatorisch eng zusammen und bilden die wesentlichen Bestandteile des Geschirrkreislaufs. Während die eigentliche Rückgabebzone zum Gastbereich zu rechnen ist (s. Abschnitt 5.3.4), gehört zum Betriebsbereich der erforderliche Flächenbedarf für die verschiedenen technischen Geräte und Systeme zur Rückführung und Spülung des Schmutzgeschirrs. Aufgabe dieses Teilsystems ist es, das Geschirr möglichst schnell zu reinigen und zu trocknen, um es für die Ausgabe erneut bereitstellen zu können, damit die Zahl der Geschirrtteile möglichst klein bleiben kann. Zum Spülbereich gehört auch die vom Geschirrkreislauf getrennte Topfspüle, die im Küchenbereich vorzusehen ist. Einen Überblick über die möglichen Teilzonen gibt Abb. 5.13.

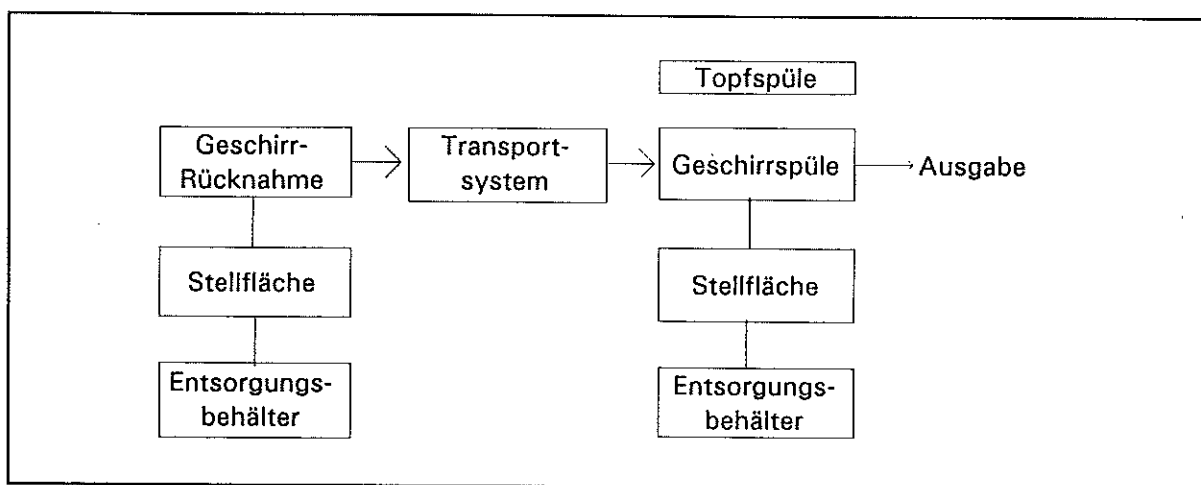


Abb. 5.13 Funktionsdiagramm Rücknahme und Spüle

Geschirr-Rücknahme: Die Geschirr-Rücknahme ist neben der Essensausgabe das zweite Bindeglied zwischen Betriebsbereich und Gastbereich. Der Mensagast trägt nach dem Essen sein Tablett mit allen Geschirr- und Besteckbestandteilen sowie den Essensresten selbst zur Rücknahmestelle. Um den reibungslosen Ablauf der Rücknahme und des Rücktransportes zu gewährleisten, wird in einigen Mensen Personal an der Rückgabe eingesetzt, das die Tablettts kontrolliert.

Unmittelbar an der Rücknahmestation wird genügend *Stellfläche* benötigt, um zusätzliche Geschirr- und Tablettwagen aufnehmen zu können, die in Stoßzeiten bzw. beim Ausfall des Rücknahmesystems zum Einsatz kommen.

Bereits an der Rücknahme werden in vielen Mensen Speisereste und weitere Abfälle in entsprechende *Entsorgungsbehälter* sortiert. Nach Erfahrungen der Mensabetreiber ist für die zusätzlich benötigten Abfall-Sammelbehälter meist kein Platz vorhanden, so daß unzulänglich improvisiert werden muß. Für diese verschiedenen Behälter sollte bereits in der Planung entsprechende Fläche einkalkuliert werden.

Transportsystem: Für den Transport des Schmutzgeschirrs zur Spülmaschine unterscheidet man grundsätzlich drei technische Systeme:

- *Gurtbandsystem:* Mit dem Gurtbandförderer können leicht einzelne Geschirrtile transportiert werden, das Band ist jedoch schwer zu reinigen. Außerdem können keine Kurven bewältigt werden.
- *Plattenkettenförderer:* Im Gegensatz zu Gurtbandförderern können mit dem Plattenketten-System Kurven bewältigt werden, da die einzelnen Plattenkettenglieder gegeneinander verschiebbar sind. Doch dieses System ist ebenfalls schwierig zu reinigen.
- *Rundriemenförderer:* Mit dem Rundriemenförderer sind sowohl Kurvenführungen als auch Tablett-zusammenführungen über Weichen möglich. Zudem ist das System leicht zu reinigen. Geschirr und Besteck können jedoch nur auf einem Tablett transportiert werden.

In den dokumentierten Mensen kommt überwiegend das Rundriemen-System zum Einsatz, da es sehr leicht zu reinigen ist und da die benötigten Tablettts zum Transport der Einzelteile in allen Mensen vorhanden sind. Das System kann ergänzt werden durch eine Vertikal-Fördertechnik, meist als Paternoster-System, um Höhenunterschiede zu überwinden. Solche technisch aufwendigen Systeme sind jedoch kostspielig.

Geschirrspüle: In den Mensen kommen heute nur noch sogenannte Bandspülautomaten zum Einsatz, bei denen Tablett, Geschirr und Besteck - ähnlich einer Waschstraße - verschiedene Vorspül-, Spül- und Trockenzonen durchlaufen. Bandspülautomaten sind für alle Rückgabesysteme geeignet. Drei Typen sind zu unterscheiden:

- Beim *manuellen System* müssen alle Teile von Hand in den Spülautomaten einsortiert und am Ende wieder abgenommen werden. Manuelle Systeme eignen sich nur noch für kleine Verpflegungsstätten.
- Beim *halbautomatischen System* erfolgt ein Teil bzw. die ganze Eintaktung des Spülguts durch technische Vorrichtungen: Das Besteck wird magnetisch abgenommen, die Tablettts werden automatisch eingetaktet, evtl. werden auch die Geschirrtile automatisch auf das Band gesetzt. Die Abnahme der Teile am Ende des Spülvorganges erfolgt von Hand.
- Beim *vollautomatischen System* erfolgt sowohl die Eintaktung als auch die Abnahme aller Teile automatisch. Solche kostspieligen Anlagen lohnen sich jedoch nur für große Verpflegungsstätten.

Moderne Bandspülautomaten sollten sowohl mit einer Wärmerückgewinnung als auch mit einer guten Wärmedämmung ausgestattet sein. Empfehlenswert sind ebenfalls elektronisch gesteuerte Wasserregulierungen, die den Wasserverbrauch senken. Um die Dimensionierung des Geräts richtig zu bestimmen, ist die Aufstellung einer detaillierten Liste aller zu spülenden Teile sinnvoll. Überdimensionierte Maschinen brauchen zu viel Wasser.

Im Spülraum wird ausreichend *Stellfläche* benötigt, um fertig gespültes Geschirr, Tablett etc. sammeln zu können. Vor dem Spülvorgang werden häufig Speisereste abgenommen, die in entsprechenden *Entsorgungsbehältern* gesammelt werden. Für diese Behälter ist entsprechende Fläche vorzusehen.

Topfspüle: Die Topfspüle gehört zum Küchenbereich und wird nicht im Geschirrkreislauf eingesetzt. Alle in der Vor- und Zubereitung anfallenden verschmutzten Geräte und Töpfe, meist Gastronorm-Behälter, werden in dieser eigens hierfür vorgesehenen Topfspüle gereinigt. Meist handelt es sich um einen eigenen Raum bzw. eine Nische, die vollständig gefliest ist. Die Topfspüle sollte mit einer Ablaufrinne am Boden und mit einem Hochdruck-Reinigungsgerät ausgestattet sein. Häufig wird die Topfspüle gleichzeitig als Lager für die Gastronorm-Behälter benutzt. Nach Aussagen von Mensabetreibern erweist es sich zusätzlich als vorteilhaft, der Topfspüle eine Nische vorzuschalten, in der die Töpfe grob vorgespült werden können.

Flächenbedarf

Für die Bedarfsbemessung bei Rücknahme und Spüle ist zum einen die gesamte Mensakapazität, zum anderen aber auch die Zahl der anfallenden Tablett-, Geschirr- und Besteckbestandteile maßgeblich. Hinzu kommt, daß in diesem Bereich verschiedenes Entsorgungsgut (Speisereste, Küchenabfälle, Müll) anfällt, für dessen Sammlung entsprechende Flächen zu berücksichtigen sind.

Bei der Spüle ist weiterhin zu bedenken, daß sich durch eine Zentralisierung der Geschirrspüle in einem Raum mit einer Spülmaschine der Flächenbedarf deutlich verringert gegenüber einer dezentralisierten Lösung mit Bereichsspülen. Nach Brunnenkant (ca. 1975) kann die Flächeneinsparung bei einer Zentralspüle über 30 % betragen.

Nach Angabe der Betreiber spielt besonders im Spülbereich die Betriebssicherheit eine entscheidende Rolle. Beim Ausfall des Spülsystems entstehen zum einen erhebliche Kosten durch vorübergehend eingesetztes Einweg-Geschirr, zum anderen sind die Funktionsabläufe im Betriebs- und Gastbereich nicht mehr gewährleistet. Wenn bei der Planung des Spülbereichs die Priorität auf die Betriebssicherheit gelegt wird, dann können dezentralisierte Lösungen bzw. eine Ersatz-Spülmaschine in Erwägung gezogen werden.

Aus der entsprechenden Literatur lassen sich folgende Orientierungswerte für den Flächenbedarf bei Rücknahme und Spüle entnehmen (s. Anhang "Übersicht über Richt- und Orientierungswerte"). Die Fläche für die Geschirr-Rückgabe, die meist als Teil des Speisesaals konzipiert ist, gehört zwar zum Gastbereich, soll aber aus Gründen der Vollständigkeit an dieser Stelle ebenfalls berücksichtigt werden.

Flächenwerte für Rücknahme und Spüle

- Geschirr-Rücknahme:
0,1m²/Sitzplatz (Loschke/Köster 1976)
- Geschirrspüle:
0,05m²/Essen bei 2400 Essen bis
0,03m²/Essen bei 6000 Essen (Brunnenkant ca.1975)

0,05m²/Essen bei 800 Essen bis
0,03m²/Essen bei 3000 Essen (Schwebel 1979)
- Topfspüle:

0,005m²/Essen - 0,01m²/Essen (Schwebel 1979)
0,003m²/Essen - 0,006 m²/Essen (Loschke/Köster 1976)

In der vorliegenden Mensadokumentation wurden die Flächenwerte ausgewählter Mensen für den Bereich Spüle empirisch ermittelt. Sie sind in Abb. 5.14 ausgewiesen.

Mensa	Zahl der Essen	Fläche Topfspüle		Fläche Geschirrspüle	
		m ² HNF	m ² HNF/Essen	m ² HNF	m ² HNF/Essen
TU Hamburg- Harburg	1500	-	-	(mit Topfspüle) 70	0,05
FH Hannover	1000	-	-	31	0,03
GH Kassel	3000	28	0,009	220	0,07
FH Mönchengladbach	1050	14	0,013	44	0,04
FH München	3000	50	0,017	94	0,03
Uni / FH Nürnberg	4000	98	0,025	215	0,05
Universität Trier	2400	18	0,008	177	0,07
Universität Ulm	2012	19	0,009	118	0,06
Durchschnitt			0,014		0,05

Abb. 5.14 Flächenwerte des Spülbereichs ausgewählter Mensen

Gegenüber den aus den siebziger Jahren stammenden Orientierungswerten für den Spülbereich liegen die empirischen Werte im oberen Bereich, d.h. der Platzbedarf für die Spüle wurde in den letzten Jahren eher großzügig bemessen. Dies mag vor allem daran liegen, daß durch die an den meisten neueren Mensen durchgeführte Komponentenwahl das Geschirraufkommen gestiegen ist. Die beiden Mensen mit dem höchsten Flächenbedarf für die Geschirrspüle (Kassel und Trier mit jeweils 0,07m²/Essen) arbeiten mit zwei Spülmaschinen (Kassel) bzw. zwei Spülräumen auf verschiedenen Ebenen (Trier), was den Flächenbedarf erhöht. Diese Werte bestätigen die oben getroffene Aussage, daß bei einer zentralen Geschirrspüle ca. 30% Fläche gegenüber einer dezentralen Spüle eingespart werden können.

Bei den relativ stark streuenden Werten für die Topfspüle (0,008-0,025m²) ist zu bedenken, daß die Topfspülen in einigen Mensen auch als Lager für die Gastronorm-Behälter genutzt werden, was den Flächenbedarf entsprechend erhöht.

Je nach gewählter Lösung für den Spülbereich kann mit einem Flächenbedarf von 0,20m² bis 0,35m² pro Sitzplatz gerechnet werden.

Sonstige Anforderungen

- Rückgabe und Spüle sollten auf der gleichen Ebene untergebracht werden, um kurze Transportsystem-Wege zu ermöglichen. Komplizierte und lange Rücktransport-Systeme, evtl. mit Paternoster-System, sollten nur dann eingesetzt werden, wenn ansonsten eine kreuzungsfreie Verkehrsführung im Gastbereich nicht möglich ist.
- Die Verkehrsführung der Rückgabe sollte unbedingt kreuzungsfrei zur Verkehrsführung der Ausgabe angeordnet sein.
- Die Kapazitäten von Ausgabe und Rückgabe sind so aufeinander abzustimmen, daß die Ausgabeleistung mit dem Rücktransport und der Spüleistung übereinstimmt.

- Bei der Planung des Rücktransport-Systems ist auf leichte Reinigungsmöglichkeiten zu achten.
- Bei der Planung der Rückgabestation ist Fläche für verschiedene Müllbehälter für die Getrenntsammlung von Abfall vorzusehen.
- Um im Spülbereich die typische "Spülküchen-Luft" zu vermeiden, ist für ausreichende Lüftungsmöglichkeiten zu sorgen. Die Spülküche sollte entweder über ausreichende Fensterlüftung verfügen, oder sie muß - bei innenliegender Raumanordnung - mit einer leistungsfähigen Lüftungsanlage ausgestattet sein. Das Lüftungssystem sollte energiesparend ausgestattet sein.
- Für die Spüle scheint es empfehlenswert zu sein, eine Vorsortierung einzuplanen. Auf diese Weise können unbefriedigende Spülergebnisse, Geschirrbruch und eine schlechte Ausnutzung der Kapazität des Spülautomaten vermieden werden.
- Wenn die Lärm- und Temperaturemissionen reduziert werden sollen, empfiehlt sich der Einsatz von Spülmaschinen mit doppelwandiger Wandisolation. §15 der ArbStättV (Schutz gegen Lärm) sind zu beachten.

5.2.6 Entsorgung

Im Entsorgungsbereich einer Mensa werden Leer- und Abfallgüter aufbereitet, zwischengelagert und für den Abtransport vorbereitet. Pro Essensteilnehmer ist durchschnittlich mit 0,3 l Feuchtabfall und 0,5 l Trockenabfall zu rechnen (Fachkommission Gebäude- und Betriebstechnik 1988). Empfehlenswert scheint zusätzlich, die Abfälle in kg/Essen anzugeben, da der problematische Naßmüll hierbei eine bessere Berücksichtigung erfährt. Nach Schwebel (1991) fallen pro Essen zwischen 0,14 kg und 0,22 kg Abfall an.

Besonders in den letzten Jahren sind die Anforderungen an diesen Bereich der Mensa erheblich gestiegen: Einerseits soll durch gezielte Müllvermeidung eine Verringerung des Abfalls und der damit verbundenen Flächen erzielt werden; andererseits bringen Müllvermeidung (Pfandsysteme), Getrenntsammlung, erhöhte Lagerungs- und Entsorgungsanforderungen und nicht zuletzt Hygieneanforderungen einen erhöhten Flächenbedarf mit sich, dem viele Mensen nur durch Improvisation begegnen können. Ein modern ausgestatteter Entsorgungsbereich kann eine ganze Reihe von spezifischen Raum- und Flächenanforderungen umfassen, wenn er komplett ausgestattet wird. Eine Maximalausstattung, wie in Abb. 5.15 dargestellt, empfiehlt sich jedoch nur für größere Mensen ab ca. 3000 - 4000 Essen.

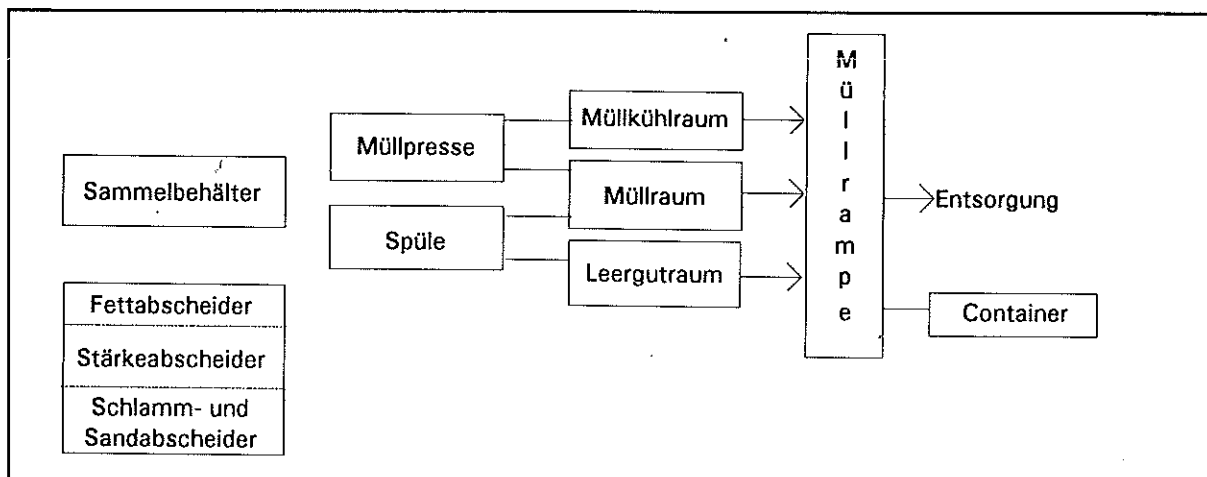


Abb. 5.15 Funktionsdiagramm Entsorgung

Sammelbehälter: Entsorgungsgut fällt vor allem in der Küche, bei der Rückgabe sowie bei der Spülung an. Diese Abfälle werden an den jeweiligen Orten in eigens dafür vorgesehenen Behältern gesammelt, getrennt nach Art des Abfalls. Hierfür sind bei der Planung von vornherein in den genannten Bereichen entsprechende Flächen vorzusehen.

Müllpresse: Wenn eine Müllpresse vorgesehen wird, sollte sie sich unmittelbar im Bereich der Entsorgungsfläche befinden. Die Müllpresse hat die Aufgabe, verschiedene Arten von Müll zu verdichten bzw. zu entwässern, um auf diese Weise die Lagerflächen zu minimieren und die Lagerbarkeit besonders von Speiseresten zu verbessern. Eine weitere Alternative, um den Flächenbedarf für die Müllagerung zu verringern, stellen Müllzerkleinerer (Shredder) dar, die allerdings mit hohen Anschaffungskosten verbunden sind.

Spüle: Im Entsorgungsbereich fallen immer wieder Behälter und Pfandbehälter an, die regelmäßig zu reinigen sind. Aus hygienischen Gründen ist hierfür evtl. ein vom Küchenbereich getrennter kleiner Spülraum vorzusehen, wenn große Mengen zu reinigender Behälter anfallen.

Müllkühlraum: Ein Teil des Entsorgungsguts, besonders die Speiseabfälle, müssen bis zur Entsorgung gekühlt werden, um Fäulnis und Geruchsbelästigung zu vermeiden. Hierfür ist ein Müllkühlraum vorzusehen.

Müllraum: Die Hauptfläche des Entsorgungsbereichs nimmt der eigentliche Müllraum ein, in dem jede Art von nicht schnell verderblichem Abfall bis zur Abholung in verschiedenen Behältern und Containern aufbewahrt wird. Zu diesem Abfall zählen vor allem Papier, Kunststoff, Glas, Metall. Diese und weitere Abfälle müssen getrennt gesammelt werden, für die Sammelbehälter wird daher ausreichend Fläche benötigt (110 l-Tonne: 1,25m²; 1,10m³-Container: 6m²).

Leergutraum: Der Leergutraum dient vor allem zur Zwischenlagerung von Mehrwegsystemen, meist Pfandflaschen in Kisten. Auch die Getränkefässer der Pre- und Postmix-Getränkeanlagen können hier deponiert werden.

Müllrampe: Um den reibungslosen Ablauf der Müllabholung zu gewährleisten und um weitere Staufläche (z.B. für zusätzliche Container) zur Verfügung zu haben, empfiehlt es sich bei größeren Mensen, eine eigene Müllrampe einzuplanen. Die Müllrampe sollte, wie auch die Laderampe für die Anlieferung, an den Wirtschaftshof angrenzen. Da aus hygienischen Gründen reine und unreine Wege zu trennen sind, ist die Müllrampe abgesondert von der Laderampe vorzusehen.

Abscheider: Die vor allem im Küchenbereich der Mensa anfallenden Abwässer sind über entsprechende Abscheider für Fett, Stärke etc. zu leiten. Es empfiehlt sich, die Abscheider im Entsorgungsbereich unterzubringen, um ihre hygienisch einwandfreie Entleerung zu sichern.

Der Einbau von Fettabscheidern nach DIN 4040 (Teil 2) ist in der DIN 1986 "Grundstücksentwässerungsanlagen" verbindlich geregelt. Die Leistungsfähigkeit der Fettabscheider richtet sich nach der Essenskapazität (Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 1993). Für Stärkeabscheider besteht noch keine DIN, nach DIN 1986 sind aber bei stärkehaltigem Wasser Stärkeabscheider vorzusehen, um Rohrverstopfungen zu vermeiden.

Flächenbedarf

Gerade an den Entsorgungsbereich werden in den letzten Jahren hohe Anforderungen gestellt, mit der Konsequenz, daß ein erhöhter Flächenbedarf vorhanden ist. Bei vielen der dokumentierten Mensen wurde der Entsorgungsbereich jedoch vernachlässigt und zu klein dimensioniert. Auch die in der einschlägigen Literatur genannten Flächenwerte für die Entsorgung bewegen sich auf niedrigem Niveau:

Flächenwerte für die Entsorgung

- Fläche Leergutraum

0,015m ² /Essen	bei 400 Essen	
0,009m ² /Essen	bei 800 Essen	
0,005m ² /Essen	bei 1500 Essen	
0,003m ² /Essen	bei 3000 Essen	(Schwebel 1979)

0,04m ² bis		
0,06m ² /Essen	ab 250 Essen	(Fuhrmann 1989)

- Fläche Abfall

0,010m ² /Essen	bei 400 Essen	
0,006m ² /Essen	bei 800 Essen	
0,004m ² /Essen	bei 1500 Essen	
0,003m ² /Essen	bei 3000 Essen	(Schwebel 1979)

0,03m ² bis		
0,05m ² /Essen	ab 250 Essen	(Fuhrmann 1989)

- Fläche Leergut und Abfall

0,012m ² bis		
0,006m ² / Essen	bei 500 bis 1000 Essen	(Fachkommission Gebäude- und Betriebstechnik 1988)

In der vorliegenden Mensadokumentation wurden die Flächenwerte für die Entsorgungsbereiche ausgewählter Mensen empirisch ermittelt. Die Ergebnisse sind in Abb. 5.16 zusammengestellt.

Mensa	Zahl der Essen	Fläche Entsorgung	
		m ² HNF	m ² HNF / Essen
TU Hamburg-Harburg	1500	30	0,020
FH Hannover	1000	-	-
GH Kassel	3000	95	0,030
FH Mönchengladbach	1050	-	-
FH München	3000	38	0,010
Universität / FH Nürnberg	4000	117	0,030
Universität Trier	2400	14	0,006
Universität Ulm	2012	17	0,008
Durchschnitt			0,017

Abb. 5.16 Entsorgungsflächen ausgewählter Mensen

Der Durchschnittswert von 0,017m²/Essen, der einer Entsorgungsfläche von ca. 35m² bei einer Essenskapazität von 2000 Essen entspricht, kann derzeit als unterer Orientierungswert für die Dimensionierung des Entsorgungsbereichs zugrundegelegt werden. Aufgrund gestiegener Anforderungen im Entsorgungsbereich kann dieser Wert bis auf das Doppelte erhöht werden, was einem Flächenbedarf von 0,07m² bis 0,14m² pro Sitzplatz entspricht. Zu bedenken ist dabei, daß eventuell zusätzliche Flächen für Container, Müll- bzw. Containerpressen, die auf einem Wirtschaftshof hinzukommen können, den Flächenbedarf im Entsorgungsbereich verringern. Dies ist bei der in Abb. 5.16 angeführten Mensa der Universität Trier der Fall: Deren niedriger Flächenwert für den Entsorgungsbereich erklärt sich daraus, daß zusätzliche außenliegende Flächen im Wirtschaftshof für die Entsorgung genutzt werden.

Die Mensen von Kassel und Nürnberg weisen die höchsten Werte auf. Dies liegt daran, daß Kassel über eine eigene Müllrampe verfügt, während Nürnberg einen räumlich differenzierten Entsorgungsbereich mit insgesamt 5 Räumen besitzt.

Aus diesen Überlegungen folgt, daß der Orientierungswert bei Berücksichtigung aller Entsorgungserfordernisse und entsprechender Räume sowie bei Einrichtung einer Müllrampe um bis zu 50% zu erhöhen ist.

Sonstige Anforderungen

Aufgrund der gestiegenen Anforderungen im Entsorgungsbereich sind eine ganze Reihe von Punkten zu beachten:

- Die Raum- und Flächenanforderungen insgesamt sind mit dem Müllvermeidungs- und Entsorgungskonzept des Mensabetreibers abzustimmen.
- Gestiegene Flächenanforderungen ergeben sich vor allem aus der Notwendigkeit der Getrenntsammlung von Müll und der Müllvermeidung durch Pfandsysteme.
- Bei der Planung des Entsorgungsbereichs einer Mensa ist zunächst die Unterscheidung in ungekühlte und gekühlte Müllräume von entscheidender Bedeutung. Ähnlich dem Lagerbereich sind je nach Art des Abfalls verschiedene Raumtemperaturen erforderlich. Neben einem normal temperierten Müllraum sollte möglichst ein Müllkühlraum für die Zwischenlagerung von Küchen- und Speiseabfällen eingeplant werden.
- Der Entsorgungsbereich ist kreuzungsfrei zum Anlieferbereich zu planen, die Trennung von reinen und unreinen Wegen ist strikt zu beachten. Der Entsorgungsbereich sollte daher nach Möglichkeit einen separaten Ausgang haben.
- Die Entsorgungszone im Wirtschaftshof und die Entsorgungsräume im Inneren des Gebäudes sollten möglichst direkt aneinandergrenzen.
- Bei den Müllräumen ist auf leichte Reinigung sowie auf ausreichende Be- und Entlüftung zu achten.
- Die Entleerung der verschiedenen Abscheider durch Spezialfahrzeuge ist sicherzustellen.
- Bei der Planung des Entsorgungsbereichs sind die verschiedenen Hygienevorschriften, besonders das Tierkörperbeseitigungsgesetz und Wasserhaushaltsgesetz (WHG), zu beachten. Sie geben den Rahmen vor über den Umgang mit Fleischresten und potentiell belasteten Abwässern. Die Einleitung von Abwässern wird nur dann behördlich genehmigt, wenn bestimmte Mindestanforderungen an die Qualität des Abwassers erfüllt sind.

5.3 Gastbereich

Der Gastbereich einer Mensa umfaßt diejenigen Teilbereiche, die die Essensteilnehmer beim Besuch der Mensa durchlaufen:

- Eingangsbereich
- Ausgabe und Bezahlung
- Speisesaal
- Rückgabe
- Ausgang.

Der Weg der Essensteilnehmer wird in Abb. 5.17 verdeutlicht, wobei die Ausgabe bzw. die Rückgabe die jeweilige Nahtstelle zum Betriebsbereich darstellt.

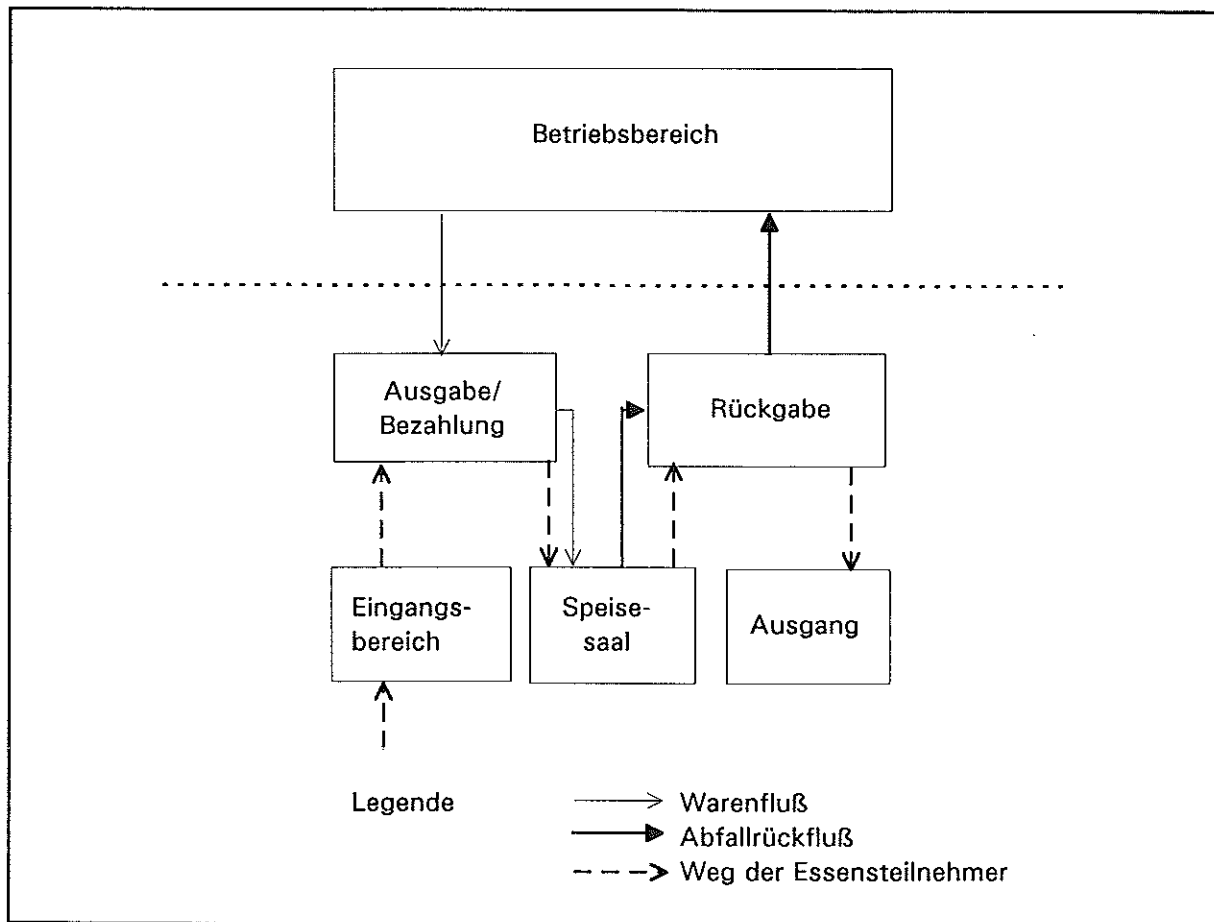


Abb. 5.17 Funktionsdiagramm Gastbereich

Während sich die Anlage des Betriebsbereichs in erster Linie aus den Anforderungen der Produktions- und Arbeitsabläufe ergibt, besteht im Gastbereich mehr Spielraum für die Architektur und die innenräumliche Gestaltung.

Im übrigen muß der gesamte Gastbereich behindertengerecht geplant werden; dies betrifft die Erschließung (Rampen oder Aufzüge), die Einrichtung von Behinderten-WC's, ausreichend breite Türen und gegebenenfalls zusätzliche Maßnahmen (z.B. Behinderten-Rufanlagen etc.). Dies soll den Behinderten den Mensabesuch auf möglichst direktem Weg ermöglichen. Die genauen Anforderungen sind den jeweiligen bauordnungsrechtlichen Vorschriften zu entnehmen.

5.3.1 Eingangsbereich

Der Eingangsbereich der Mensa hat meist mehrere Funktionen:

1. Eingangshalle
2. Wartezone
3. WC-Anlage
4. Garderobe
5. Entscheidungszone
6. Informations- und Kommunikationsbereich
7. Wertmarkenverkauf / Aufwertungsstation

Außer der WC-Anlage und der Garderobe sind alle Funktionen in der Regel in der Eingangshalle konzentriert und meist nicht räumlich voneinander abgegrenzt. Abb. 5.18 illustriert, wie ein komplett ausgestatteter Eingangsbereich aussehen könnte. Ob und mit welcher Raum- und Flächenausstattung ein Eingangsbereich geplant wird, hängt von der jeweiligen Mensakonzeption ab. Bei kleineren Mensen kann evtl. auf einen eigenständigen Eingangsbereich verzichtet werden. Teilweise sind Funktionen des Eingangsbereichs bereits von anderen angrenzenden Gebäuden übernommen oder werden in vorhandenen Hauptmensen angeboten.

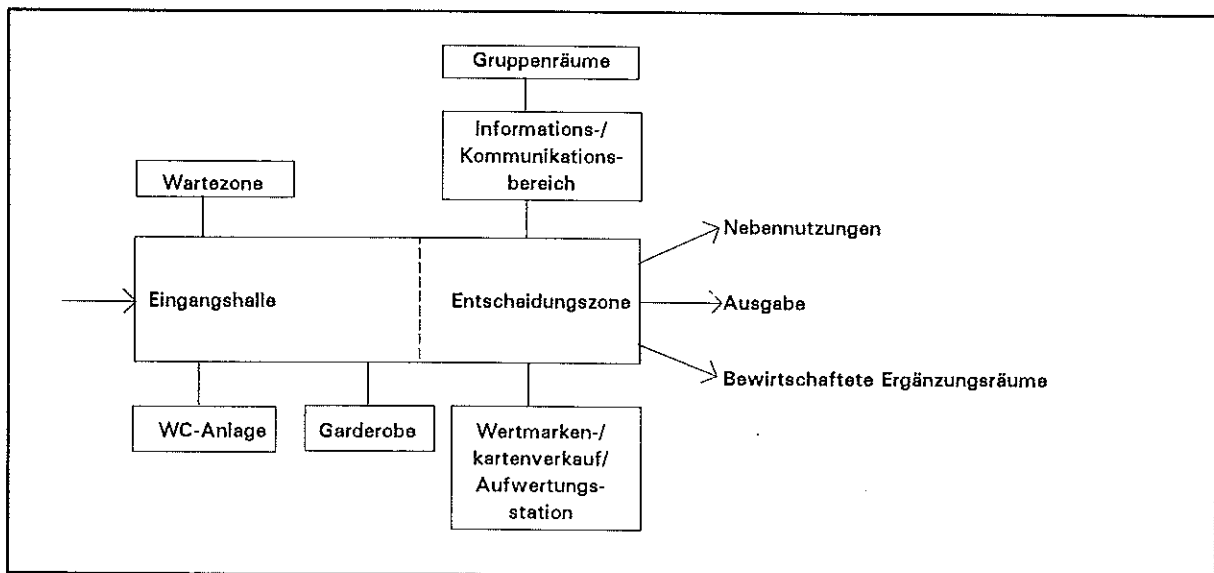


Abb. 5.18 Funktionsdiagramm Eingangsbereich

Eingangshalle: Die Eingangshalle stellt den Hauptzugang zur Mensa für die Essensteilnehmer dar. In erster Linie dient sie als Verkehrsfläche, zusätzlich sind als Teil- oder Nebenfunktionen noch weitere Bereiche zugeordnet.

Von der Größe einer Mensa und der Dimensionierung der üblichen Verkehrsflächen ist abhängig, ob spezielle *Wartezonen* sinnvoll sind. Wenn *Garderoben* angeboten werden sollen, sind Schließfächer am sinnvollsten, um möglichen Diebstahl zu verhindern. Entsprechend den bauordnungsrechtlichen Vorschriften ist eine ausreichende Zahl von *WC-Anlagen* vorzusehen.

Entscheidungszone: Unabhängig von der Größe der Mensa ist in der Eingangshalle eine Entscheidungszone vorzusehen; entsprechend der Größe der Mensa und der Vielfalt des Angebotes sind entweder mehrere Informationstafeln mit dem Essensangebot anzubringen oder eine weithin sichtbare Tafel, z.B. eine höher angebrachte Leuchttafel, die den Essensteilnehmern die notwendige Information über das Essensangebot liefert. Hier wird die Entscheidung gefällt, an welche Ausgabe sich der Mensagast anstellt. Die Länge der Warteschlangen beeinflusst zusätzlich die Entscheidung für das ein oder andere Essensangebot. Auch die

Glossar

Ausgabemensa/ Austeilmensa	Mensa, in der die Speisen nur portioniert werden; die Essen werden von einer Produktionsmensa in Warmhaltebehältern geliefert.
Auswahlessen	Angebot von Komponenten, die vom Verpflegungsteilnehmer selbst zu einem Menü zusammengestellt werden.
Bezahlsystem	Grundsätzlich können drei Bezahlssysteme unterschieden werden: die Bezahlung mit Bargeld; die Bezahlung mit Essensmarken bzw. -chips; die Bezahlung mit Magnetkarten. Bei letzterem werden vom Gast an eigens dafür aufgestellten Aufwertungsautomaten Geldbeträge auf eine Magnetkarte gebucht. Beim Bezahlen wird der Rechnungsbetrag an einer speziellen Kasse abgebucht.
Cafeteria	Bewirtschafteter Ergänzungsraum, der sowohl innerhalb eines Mensagebäudes als auch separat untergebracht sein kann. Cafeterien bieten vor allem Frühstück, kalte Speisen, kleinere Gerichte sowie Zwischenmahlzeiten an, die nicht bezuschußt sind.
Cafeteria-Line	Ausgabesystem; die Komponentenwahl erfolgt entlang der Theke, bei der Ausgabe von warmem Essen wird meist hinter der Theke Personal eingesetzt. Am Ende der Ausgabelinie befindet sich die Kasse.
Catering	Beschaffung von Lebensmitteln, Menükomponenten oder Fertigmenüs durch ein Unternehmen.
Convectomaten	Heißluftdämpfer/Combidämpfer zum Garen von Speisen mit Heißluft und/oder Dampf.
Convenience-Food	Lebensmittel, die für den Verbrauch schon fertig zubereitet sind.
Convenience-Küche	Aufbereitungsküche, Endküche; Tiefkühl- oder Kühlkost wird als Fertigmenüs auf Austeilttemperatur erwärmt.
Eiweißträger	Menübestandteil mit hohem Eiweißgehalt (Fleisch, Fisch, Eier etc.).
Free-flow-System	Ausgabesystem wie Cafeteria-Line, die Ausgabetheke ist jedoch in Ausgabeinseln aufgelöst.
Großküche	Küche, die mehr als 250 Essen pro Mahlzeit produziert (VDI 2052).
Gurtband- Fördersystem	Tablett- und Geschirr-Transportsystem, bei dem die Geschirrteile einzeln auf breiten Gurt transportiert werden können.

Hauptmensa	Übernimmt bei einer dezentralisierten Essensversorgung einen Großteil der Verpflegungsleistung. Der Begriff wird auch zur standörtlichen Charakterisierung einer Mensa an einem Hauptstandort benutzt.
Installationsblock	Aufstellungsart für Großküchengeräte; vorgefertigte und installierte zentrale Installationswand oder -brücke.
Installationsbrücke	Aufstellungsart für Großküchengeräte; vorgefertigte und installierte Brücke auf entsprechenden Füßen zum Aufhängen der Geräte.
Installationswand	Aufstellungsart für Großküchengeräte; vorgefertigte und installierte zentrale Wand zum Anhängen der Geräte.
just-in-time-Produktion	Waren werden überwiegend täglich angeliefert und am selben Tag verarbeitet und ausgegeben.
Kleinküche	Küche, die bis zu 100 Essen pro Mahlzeit produziert (VDI 2052).
Komponentenessen	Angebot von einzelnen Menübestandteilen, die vom Essensteilnehmer selbst zusammengestellt werden können.
Mittelküche	Küche, die 100-250 Essen pro Mahlzeit produziert (VDI 2052).
Mensa	Verpflegungseinrichtung der Studentenwerke für die Essensversorgung der Hochschullangehörigen mit mindestens dem für Studierende bezuschußten Mittagessen.
Nebenmensa	Teil einer dezentralisierten Essensversorgung. Eine Nebenmensa empfängt Teilleistungen von einer Hauptmensa. Der Begriff wird auch zur standörtlichen Charakterisierung einer Mensa an einem Nebenstandort benutzt.
Organisation der Essensversorgung	Beschreibt den organisatorischen Gesamtzusammenhang der einzelnen Mensen, z.B. gemeinsame Lagerhaltung oder arbeitsteilige Vorbereitung von Essen.
Plattenketten-Fördersystem	Tablett-Transportsystem zusammengesetzt aus einzelnen Plattenkettengliedern.
Postmix	Das gewählte Getränk wird erst in der Zapfanlage über eine Mixscheibe fertig zusammengemischt.
Premix	Aus einer Getränkezapfanlage werden fertig zusammengemischte Getränke gezapft.

Produktionsmensa	Das Essen wird aus den angelieferten Frisch- und Fertigprodukten selbst zubereitet; gegebenenfalls wird auch für andere Relais- oder Ausgabemensen Essen produziert
Relaismensa	Mensa mit Aufbereitungsküche; zubereitete Speisen werden nur noch endzubereitet, die Zulieferung erfolgt durch eine andere Produktionsmensa.
Rollenbahnen	Transportsystem für Geschirrkörbe und andere Geschirr-Transportbehälter.
Rundriemen-Fördersystem	Zwei parallel laufende Rundriemenbänder zur Tablettbeförderung.
Stärketräger	Menübestandteil mit hohem Stärkegehalt (Kartoffeln, Klöße, Nudeln, Reis, Getreide).
Stammessen	Standardgericht, Komplettangebot mit Haupt- und Nebenkomponten.
System der Essensversorgung	Beschreibt den Produktionsablauf innerhalb einer Mensa von der Anlieferung über die Ausgabe bis zur Entsorgung.
Thermophore	Transportbehälter für warme Menübestandteile oder Menüs.
Tellergericht	Preisgünstiges Angebot mit wenigen Komponenten ("Billiggericht").
Vitaminträger	Menübestandteil mit hohem Vitamingehalt (Gemüse, Obst).
Vollküche	Alle Arbeitsgänge werden autark von der Küche durchgeführt, von der Vorbereitung bis zur Verteilung.
Wahlessen	Aus mehreren kompletten Menüangeboten kann gewählt werden.
Zentralküche	Küche, die verschiedene Ausgabestellen / Mensen beliefert.
Zentralmensa	Übernimmt die Essensversorgung des gesamten Hochschulbereichs.

Übersicht über Richt- und Orientierungswerte

Kapazitätswerte

Bezeichnung	Wert	Quelle
Anteil der Verpflegungsteilnehmer: Hochschulangehörige insgesamt	50 %	MF BW
	50 % - 70 %	LOSCHKE
	57 %	MENSA NRW
	55 %	WIECHMANN
Anteil der Verpflegungsteilnehmer (Mittagessen): Studierende nach Bundesländern und Verpflegungsort	Mensa (Alte Bundesländer): 40 % Studierende	SE DSW
	Mensa (Neue Bundesländer): 48 % Studierende	SE DSW
	Cafeteria (Alte Bundesländer): 4 % Studierende	SE DSW
	Cafeteria (Neue Bundesländer): 2 % Studierende	SE DSW
Anteil der Verpflegungsteilnehmer: Studierende und Bedienstete	40 % Studierende	RLBau RP
	56 % Studierende	MENSA NRW
	65 % Studierende	WIECHMANN
	42 % Bedienstete	MENSA NRW
	50 % Bedienstete	WIECHMANN
Platzwechsel	4 bis 5-fach	MF BW
	3-fach bei < 2000 Teilnehmern	RLBau RP
	3,5-fach bei > 3000 Teilnehmern	RLBau RP
	4 bis 5-fach	LOSCHKE
	4,7-fach	MENSA NRW
	5-fach	WIECHMANN
Platzangebot Cafeteria	50 % der Speisesaalplätze	MF BW
	25 % bis 30 % der Speisesaalplätze	RLBau RP
	40 % der Speisesaalplätze bei < 500 Teilnehmer.	RLBau RP

Flächenwerte: 1. Gastbereich

Bezeichnung	Wert	Quelle
HNF je Studienplatz	0,75m ²	WIECHMANN
Fläche Ausgabe + Speisesaal + Rückgabe	1,7m ² / Sitzplatz	LOSCHKE
Speisesaalfläche pro Sitzplatz	1,55m ²	MF BW
	1,55m ²	RLBau RP
	1,2m ²	RBBau
	1,25m ²	LOSCHKE
	1,59m ²	MENSA NRW
	1,25m ²	MWK NDS
Speisesaalfläche insgesamt	930m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	1395m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	1860m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	2325m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
Cafeteriafläche pro Sitzplatz	1,35m ²	MF BW
	1,35m ²	RLBau RP
	1,48m ²	MENSA NRW
	1 m ²	MWK NDS
	1 m ²	LOSCHKE
Ausgabe	20m ² (500 Essen)	FGB
	25m ² (1000 Essen)	FGB
	0,35m ² / Sitzplatz Speisesaal	MWK NDS
	0,35m ² / Sitzplatz Speisesaal	LOSCHKE
	90m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	135m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	180m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	225m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	0,2m ² / Sitzplatz Cafeteria	MWK NDS
	0,2m ² / Sitzplatz Cafeteria	LOSCHKE
Eingangs- und Garderoben- bereich	0,60m ² / Sitzplatz	MF BW

Eingangsbereich	0,60m ² / Sitzplatz	RLBau RP
	0,49m ² / Speisesaalplatz	MENSA NRW
	0,11m ² / Essen	MENSA NRW
	300m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	450m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	600m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	750m ² (6000 Essen)	BRUNNEN

Flächenwerte: 2. Betriebsbereich

Bezeichnung	Wert	Quelle
Warenannahme	10m ² (bis 800 Essen)	SCHWEBEL
	12m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	15m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Küchen- und Lagerbereich	0,35m ² / Mittagessen	MF BW
	0,35m ² / Mittagessen	RLBau RP
	0,25m ² / Essen	MENSA NRW
	0,75m ² / Essen (400 Essen)	SCHWEBEL
	0,54m ² / Essen (800 Essen)	SCHWEBEL
	0,43m ² / Essen (1500 Essen)	SCHWEBEL
	0,35m ² / Essen (3000 Essen)	SCHWEBEL
Hauptküche	0,19m ² / Essen	MENSA NRW
	227m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	256m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	425m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	486m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	137m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	191m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	280m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	391m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL

Summe Küchenfläche	160m ² (500 Essen)	FGB
	250m ² (1000 Essen)	FGB
	600m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	713m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	1167m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	1283m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
Büro Küchenchef	6m ² (500 Essen)	FGB
	10m ² (1000 Essen)	FGB
	6m ² (bis 800 Essen)	SCHWEBEL
	8m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	10m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Gemüsevorbereitung	12m ² (500 Essen)	FGB
	30m ² (1000 Essen)	FGB
	20m ² (< 800 Essen)	MWK NDS
	23m ² (1200 Essen)	MWK NDS
	35m ² (1500 Essen)	MWK NDS
	45m ² (2000 Essen)	MWK NDS
	50m ² (2500 Essen)	MWK NDS
	60m ² (5000 Essen)	MWK NDS
	99m ² (8000 Essen)	MWK NDS
	130m ² (10000 Essen)	MWK NDS
	70m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	91m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	141m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	141m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	15m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	20m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	35m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	50m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL

Fleischvorbereitung, Fischvorbereitung	15m ² (500 Essen)	FGB
	20m ² (1000 Essen)	FGB
	20m ² (< 800 Essen)	MWK NDS
	23m ² (1500 Essen)	MWK NDS
	33m ² (2500 Essen)	MWK NDS
	40m ² (3000 Essen)	MWK NDS
	50m ² (5000 Essen)	MWK NDS
	70m ² (8000 Essen)	MWK NDS
	99m ² (10000 Essen)	MWK NDS
	52m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	60m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	101m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	101m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	15m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	20m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	25m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	40m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Kalte Küche	20m ² (< 800 Essen)	MWK NDS
	33m ² (1200 Essen)	MWK NDS
	40m ² (1500 Essen)	MWK NDS
	50m ² (2500 Essen)	MWK NDS
	60m ² (5000 Essen)	MWK NDS
	70m ² (8000 Essen)	MWK NDS
	99m ² (10000 Essen)	MWK NDS
	71m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	81m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	101m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	111m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	10m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	15m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	20m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	25m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL

Koch- und Bratküche	70m ² (500 Essen)	FGB
	110m ² (1000 Essen)	FGB
Geschirrrückgabe	0,1m ² / Sitzplatz	MWK NDS
	0,1m ² / Sitzplatz	LOSCHKE
Geschirr- und Topfspüle	24m ² (500 Essen)	FGB
	38m ² (1000 Essen)	FGB
Geschirrspüle	130m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	150m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	180m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	195m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	30m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	40m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	60m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	80m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Topfspüle	5m ² (< 800 Essen)	MWK NDS
	11m ² (2500 Essen)	MWK NDS
	16,5m ² (3000 Essen)	MWK NDS
	20m ² (5000 Essen)	MWK NDS
	23m ² (8000 Essen)	MWK NDS
	27m ² (10000 Essen)	MWK NDS
	6m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	10m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	12m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	16m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Tiefkühlager	35m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	40m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	52m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	71m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	7m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	10m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	12m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	20m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL

Gekühlte Warenlagerung (incl. TK-Raum)	21m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	32m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	45m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	85m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Ungekühlte Warenlagerung	83m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	125m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	195m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	380m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Tageslager	8m ² (300 bis 1000 Essen)	FGB
	8m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	10m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	15m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	20m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Getränkelerager	18m ² (500 bis 1000 Essen)	FGB
	23m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	35m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	40m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	46m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
	10m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	15m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	20m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	40m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Zentrallager	0,08m ² / Essen	MENSA NRW
Trockenlager	18m ² (500 Essen)	FGB
	24m ² (1000 Essen)	FGB
	71m ² (2400 Essen)	BRUNNEN
	81m ² (3600 Essen)	BRUNNEN
	101m ² (4800 Essen)	BRUNNEN
	121m ² (6000 Essen)	BRUNNEN
Küchenbereich Cafeteria	0,38m ² / Sitzplatz	MENSA NRW

Personal- und Sanitärräume	30m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	50m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	70m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	130m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL
Leergut / Abfälle	6m ² (500 bis 1000 Essen)	FGB
	10m ² (400 Essen)	SCHWEBEL
	12m ² (800 Essen)	SCHWEBEL
	14m ² (1500 Essen)	SCHWEBEL
	18m ² (3000 Essen)	SCHWEBEL

Flächenrelationen: 1. Grundflächen

Bezeichnung	Wert	Quelle
Brutto-Grundfläche BGF (HNF = 100%)	178%	RPK H
	220% (HNF < 2000m ²)	LBB NRW
	185% (HNF > 2000m ²)	LBB NRW
	172%	MENSA NRW
Brutto-Grundfläche BGF	BGF/NF = 195%	RBK
Konstruktions-Grundfläche KGF (HNF = 100%)	19%	RPK H
	32% (HNF < 2000m ²)	LBB NRW
	20% (HNF > 2000m ²)	LBB NRW
	12,6%	MENSA NRW
Konstruktions-Grundfläche KGF	KGF/NF = 20%	RBK
Netto-Grundfläche NGF (HNF = 100%)	159%	RPK H
	184% (HNF < 2000m ²)	LBB NRW
	160% (HNF > 2000m ²)	LBB NRW
Nebennutzfläche NNF (HNF = 100%)	10%	RPK H
	16% (HNF < 2000m ²)	LBB NRW
	10% (HNF > 2000m ²)	LBB NRW
	9,5%	MENSA NRW
Nebennutzfläche NNF	NNF/NF = 10%	RBK

Funktionsfläche FF (HNF = 100%)	30%	RPK H
	25% (HNF < 2000m²)	LBB NRW
	20% (HNF > 2000m²)	LBB NRW
	21,5%	MENSA NRW
Funktionsfläche FF	FF/NF = 30%	RBK
Verkehrsfläche VF (HNF = 100%)	34%	RPK H
	43% (HNF < 2000m²)	LBB NRW
	30% (HNF > 2000m²)	LBB NRW
	28,4%	MENSA NRW
Verkehrsfläche VF	VF/NF = 45%	RBK

Flächenrelationen: 2. Betriebsbereich

Bezeichnung	Wert	Quelle
Küche für Speisesäle	57% der Speisesäle	MENSA NRW
Küche Cafeteria	27% der Cafeteria	MENSA NRW
Zentrallager	24% der Speisesäle	MENSA NRW
Zentrallager	43% der Küche für Speisesäle	MENSA NRW
Kochraum	35% bis 37% der Küche	RBBau
Kartoffelschäl- und Gemüseputzraum	10% bis 12% der Küche	RBBau
Fleischvorbereitungsraum	8% bis 9% der Küche	RBBau
Kühlräume für Lebensmittel	7% bis 8% der Küche	RBBau
Raum für Tagesvorräte	5% bis 6% der Küche	RBBau
Geschirr- und Topfspüle	18% bis 22% der Küche	RBBau
Kühlraum für Getränke	5% bis 6% der Küche	RBBau
Büro	6% bis 8% der Küche	RBBau

Brutto-Rauminhalt

Bezeichnung	Wert	Quelle
Brutto-Rauminhalt BRI	7,85m ³ / m ² HNF	MENSA NRW
	9,51m ³ / m ² HNF (<2000m ²)	LBB NRW
	8,55m ³ / m ² HNF (>2000m ²)	LBB NRW
	4,35m ³ / m ² BGF	RBK
	4,56m ³ / m ² BGF	MENSA NRW
	4,19m ³ / m ² BGF (<2000m ²)	LBB NRW
	4,52m ³ / m ² BGF (>2000m ²)	LBB NRW
	8,5m ³ / m ² NF	RBK

Kostenwerte (Index 1985 = 100)

Bezeichnung	Wert	Index	Quelle
Gesamtbaukosten GBK	6920 DM / m ² HNF	118,6	RPLAN
	4530 DM / m ² NF	104,2	RBK
Kosten des Bauwerks SBK	5536 DM / m ² HNF	118,6	RPLAN
	5172 DM / m ² HNF	126,5	RPK H
	3485 DM / m ² NF	104,2	RBK
Baukonstruktionskosten BKK	3200 DM / m ² HNF	126,5	RPK H
	1778 DM / m ² HNF	65,2	MENSA NRW
	1897 DM / m ² HNF (HNF <2000m ²)	106,0	LBB NRW
	1038 DM / m ² BGF	65,2	MENSA NRW
	830 DM / m ² BGF (HNF <2000m ²)	106,0	LBB NRW
	200 DM / m ³ BRI (HNF <2000m ²)	106,0	LBB NRW
	1709 DM / m ² HNF (HNF >2000m ²)	106,0	LBB NRW
	919 DM / m ² BGF (HNF >2000m ²)	106,0	LBB NRW
	205 DM / m ³ BRI (HNF >2000m ²)	106,0	LBB NRW
Technikkosten TEK	1972 DM / m ² HNF	126,5	RPK H

Kostenrelationen

Bezeichnung	Wert	Quelle
Gesamtbaukosten GBK (BKK = 100 %)	220 % (HNF < 2000m ²)	LBB NRW
	205 % (HNF > 2000m ²)	LBB NRW
Gesamtbaukosten GBK	GBK/SBK = 130 %	RBK
Summe Bauwerkskosten SBK (BKK = 100 %)	167 % (HNF < 2000m ²)	LBB NRW
	172 % (HNF > 2000m ²)	LBB NRW
Baukonstruktionskosten BKK	BKK/SBK = 60 %	RBK
Technikkosten TEK	TEK/SBK = 40 %	RBK
Allgemeines Gerät und Beleuchtung AGK	AGK/SBK = 5 %	RBK
Herrichten, Erschließen, Außenanlagen HEAK	HEAK/SBK = 11 %	RBK
Baunebenkosten NK	NK/SBK = 14 %	RBK

Quellen der Richt- und Orientierungswerte:

(BRUNNEN) Brunnenkant, Walter / Schulte-Frohlinde, Jo: Erweiterbare Mensen. Wiesloch o.J. (ca. 1975).

(FGB) Fachkommission Gebäude- und Betriebstechnik des Hochbauausschusses der ARGEBAU: Planung und Bau von Küchen und Kantinen für 50 bis 1000 Essensteilnehmer. Hannover 1988.

(LBB NRW) Landesinstitut für Bauwesen und angewandte Bauschadensforschung: Kostenplanung, September 1988

(LOSCHKE) Loschke, Karl-Heinz/Köster, Bernd: Grundlagen für die Bedarfsermittlung für Verpflegungseinrichtungen an Hochschulen. Braunschweig/Hannover 1976.

(MENSA NRW) Minister für Landes- und Stadtentwicklung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Die Mensa. Ein Handbuch für Mensaplanung. Düsseldorf 1981.

(MF BW) Finanzministerium Baden-Württemberg: Erlaß zum "Neubau von Mensen, Bemessung", 11. Juni 1992.

(MWK NDS) Der niedersächsische Minister für Wissenschaft und Kunst: Richtlinien für die Aufstellung von Raumbedarfsplänen für Hochschulbaumaßnahmen. Hannover 1984.

(RBBau) Bundesminister der Finanzen: Richtlinien für die Durchführung von Bauaufgaben des Bundes im Zuständigkeitsbereich der Finanzbauverwaltungen, November 1990.

(RBK) Staatliche Hochbauverwaltung Baden-Württemberg (Hrsg.): Richtlinien für die Baukostenplanung. Freiburg 1988.

(RLBau RP) Ministerium der Finanzen Rheinland-Pfalz: Richtlinien für die Durchführung von Bauaufgaben der staatlichen Hochbauverwaltung Rheinland-Pfalz, Anhang 1L-Anlage 4. Mainz 1986.

(RPK H) Freie und Hansestadt Hamburg, Baubehörde - Hochbauamt: Dienstanweisung über die Anwendung von Planungs- und Kostenrichtwerten, Februar 1993..

(RPLAN) Planungsausschuß für den Hochschulbau: 21. Rahmenplan für den Hochschulbau nach dem Hochschulbauförderungsgesetz 1992 - 1995.

(SCHWEBEL) W. Schwebel: Personalrestaurant, Kantine, Schulküche. Küchenanlage, Flächenbedarf im m² pro Tischgast. Sinn 1979.

(SE DSW) Bundesminister für Bildung und Wissenschaft (Hrsg.): Das soziale Bild der Studentenschaft in der Bundesrepublik Deutschland. 13. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks. Bonn 1992.

(WIECHMANN) Claus Wiechmann: Mensaplanung in Nordrhein-Westfalen. In: Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.): Information Heft 33/1976.

Kommentierte Bibliographie (Auswahl)

Quelle:

Beulwitz, Dietrich von u.a.:
Kantine und Mensa. Planungsbeiträge zur Gemeinschaftsverpflegung. Stuttgart 1973.

Beschreibung:

Gegenstand der Untersuchung ist die Planung von Mensen und Kantinen unter besonderer Berücksichtigung des Zusammenhangs von Planung und späterer Betriebsorganisation. Ziel ist eine Definition und Optimierung der Betriebsorganisation und ihrer Funktionsbereiche. Anhand von Gutachten wird auch auf die sozialpsychologischen Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer eingegangen.

Bei der Darstellung des Betriebsablaufs werden drei Systeme unterschieden: Verpflegungssystem (Anlieferung, Lagerung, Zubereitung), Entsorgungssystem (Spülung, Abfallbeseitigung) und Abfertigungssystem (Stationen, die ein Verpflegungsteilnehmer durchläuft). Zunächst werden anhand einer Bestandsaufnahme 9 Mensen anonym dokumentiert. Anschließend folgt eine Beschreibung, graphische Darstellung und Bewertung verschiedener Verpflegungs-, Entsorgungs- und Abfertigungssysteme. Abschließend werden die Betriebsabläufe durch ein Simulationsprogramm zu optimieren versucht und ein konkreter Vorschlag für eine Mensa-Betriebsorganisation vorgestellt.

Schlagwörter:

Mensaplanung; Betriebsorganisation; Funktionsbereiche der Mensa; Verpflegungssysteme, Entsorgungssysteme, Abfertigungssysteme; Sozialpsychologie der Großverpflegung; Glossar

Quelle:

Brunnenkant, Walter / Schulte-Frolinde, Jo:
Erweiterbare Mensen. Wiesloch o.J.(ca. 1975)

Beschreibung:

Aufgabe der Untersuchung ist es, für die Planung von Mensen ein erweiterbares, in Stufen ausbaufähiges Modell zu entwickeln. Bei der ausgearbeiteten "Idealmensa" wird von einer Zentralmensa mit Küche ausgegangen. Aufgrund von Flächenbedarfsuntersuchungen für die verschiedenen Teilbereiche einer Mensa, sortiert nach Betriebsteil und Benutzerteil, wird dargestellt, welche Anforderungen sich an eine stufenweise Erweiterbarkeit stellen. Die Baustufen umfassen 2400, 3600, 4800 und schließlich 6000 Essensteilnehmer, wobei der Ausbau des Benutzerteils in vier Stufen, der des Betriebsteils parallel in zwei Stufen erfolgt. Nach einer detaillierten Aufarbeitung der technisch-organisatorischen Ansprüche in den Teilbereichen einer Mensa wird schließlich eine konkrete "Idealmensa" programmiert. Abschließend werden deren Bau- und Betriebskosten zusammengestellt. Insgesamt ist die Untersuchung der in den siebziger Jahren vorherrschenden Idee verpflichtet, Mensa-Großbauten zu planen.

Schlagwörter:

Mensaplanung; Bedarfsbemessung; System der Essensversorgung; Küchentechnik; Baukonstruktion; Flächenwerte; Kostenwerte

Quelle:

Bundesminister für Bildung und Wissenschaft (Hrsg.):
Das soziale Bild der Studentenschaft in der Bundesrepublik Deutschland. 13. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks. Bad Honnef 1992.

Beschreibung:

Im Rahmen der 13. Sozialerhebung, durchgeführt im Mai/Juni 1991, wurden 55 736 nach einem Zufallsverfahren ausgewählte Studierende aus Ost- und Westdeutschland nach ihrer sozialen Situation befragt. Dabei wird auch auf die Ernährung der Studierenden eingegangen (Kap. 10, S. 391-412). Schwerpunkte bilden die empirischen Befunde über die Ernährungsgewohnheiten der Studierenden, die Häufigkeit des Mensabesuchs und die Beurteilung des Mensaangebots, jeweils aufgeschlüsselt nach Ost und West. Die Daten vermitteln einen guten Einblick über die qualitativen und quantitativen Aspekte der aktuellen Ernährungssituation der Studierenden und der sich hieraus ergebenden Nachfrage und Bewertung des Mensaangebots. Über die Angaben zur Nutzungshäufigkeit der Mensen hinaus lassen sich nur in eingeschränktem Maße unmittelbar relevante Daten für die bauliche Planung von Mensen ableiten.

Schlagwörter:

Ernährungsgewohnheiten; Orte der Essensversorgung; Beteiligung am Mensaessen; Mensabewertung; Vergleich Ost-Westdeutschland

Quelle:

Deutsches Studentenwerk e.V. (DSW):
Bochumer Mensaplan. Empfehlungen zur Verpflegung von Studierenden. Bonn 1980.

Beschreibung:

Der Bochumer Mensaplan wurde erstmals 1962 herausgegeben, anschließend 1973 und 1980 überarbeitet. Er enthält die offiziellen Vorschläge des Deutschen Studentenwerks zum Betrieb von Mensen. Die Forderungen zur Verbesserung des Mensabetriebs betreffen vor allem die Verpflegungsangebote und ihre ernährungsphysiologischen Aspekte, die Essenspreise und ihre Bezuschussung, die Organisation des Mensabetriebs und die Mensagegestaltung.

Schlagwörter:

Aufgabenstellung der Mensa; Ernährungsphysiologie; Essenspreise; Bezuschussung; Mensagegestaltung;

Quelle:

Finanzministerium Baden-Württemberg (Hrsg.):
Mensen. Eine vergleichende Darstellung. Stuttgart 1976

Beschreibung:

Die Veröffentlichung dokumentiert 20 Mensen, vorwiegend aus Baden-Württemberg (8 Mensen), aber auch aus den übrigen Bundesländern (zusammen 12 Mensen). Die berücksichtigten Mensen wurden im Zeitraum zwischen 1964 und 1977 errichtet. Hinzu kommt eine Kurzdokumentation der Mensa der Universität Ulm, die zum Zeitpunkt der Veröffentlichung noch nicht zur Ausführung gelangen konnte. Bei den dokumentierten Mensen handelt es sich fast durchweg um größere Gebäude mit 1000 und mehr Sitzplätzen. Zu jeder Mensa werden eine Baubeschreibung, Planungsangaben, Kapazitäts-, Flächen- und Kostendaten sowie Pläne (Grundrisse, Schnitte, Ansichten) und Fotos vorgelegt. Auf eine vergleichende Auswertung der Mensen wird verzichtet. Die Veröffentlichung bietet insgesamt einen guten Überblick über in den sechziger und siebziger Jahren ausgeführte Mensa-Großbauten.

Schlagwörter:

Mensadokumentation; Baubeschreibungen; Kapazitätsdaten; Flächendaten; Kostendaten; Pläne

Quelle:

Gierke, Helmut:
Mensa-Umfrage 1981. München 1982.

Beschreibung:

Das Studentenwerk München hat in den Jahren 1976 und neuerlich 1981 empirische Untersuchungen in den 10 von ihm betriebenen Verpflegungseinrichtungen durchgeführt. Ziel war es, das System der Essensversorgung durch die Nutzer bewerten zu lassen, um gegebenenfalls Veränderungen vornehmen zu können. Bei der in dieser Veröffentlichung dokumentierten Erhebung von 1981 nahmen 7842 Mensabesucher teil. Der ausgeteilte Fragebogen konzentrierte sich auf Fragen nach der Häufigkeit und dem Zeitpunkt des Mensabesuchs, auf die Bewertung des Essensangebots sowie auf die Beurteilung weiterer Aspekte einer Mensa (Information und Kommunikation, Gestaltung, Bezahlung). Die Ergebnisse der Befragung werden für jede einzelne der 10 Mensen detailliert ausgewiesen.

Schlagwörter:

Mensa-Umfrage; Mensabewertung; Häufigkeit des Mensabesuchs

Quelle:

gv-praxis. Zeitschrift für moderne Großverpflegung:
Höhen und Tiefen. Mensaverpflegung: 20-Jahres-Portrait eines gv-Marktsegmentes. In: gv-praxis Januar 1993, S. 76-80 und 147.

Beschreibung:

Der Artikel faßt 20 Jahre Mensageschichte von 1973 bis 1992 zusammen. Die Übersicht ist chronologisch nach Jahren gegliedert. Im Mittelpunkt des historischen Rückblicks stehen vor allem veränderte Essensgewohnheiten und Essensangebote (Vollwertkost, Salatbar), finanzielle Fragen (Essenspreise, Bezuschussung), der Bochumer Mensaplan, aber auch das Engagement des Deutschen Studentenwerks für die gesundheitlichen Belange der Studierenden oder die zunehmende Bedeutung des Themas Umweltschutz. Der Beitrag liefert insgesamt interessante Hintergrundinformationen, die aber für die konkrete Planung einer Mensa kaum von Belang sind.

Schlagwörter:

Mensageschichte; Bochumer Mensaplan; veränderte Essensgewohnheiten; Umweltschutz; Essenspreise

Quelle:

Informationszentrum RAUM und BAU (IRB) der Fraunhofer-Gesellschaft (Hrsg.):
Mensen. IRB-Literaturauslese Nr. 2470. Stuttgart 1991.

Beschreibung:

Die IRB-Literaturauslese "Mensen" stützt sich auf die Literatur- und Forschungsprojektdatenbanken des IRB und enthält 175 Angaben zu Veröffentlichungen. Themenschwerpunkte bilden vor allem Nachweise von Publikationen zu gebauten Beispielen auf nationaler und internationaler Ebene, aber auch Hinweise zu Arbeiten über die Planung und Einrichtung von modernen Verpflegungseinrichtungen, über einschlägige Architekturwettbewerbe sowie über die Einbindung der Mensen in den gesamten Hochschulbau.

Schlagwörter:

Literaturdokumentation; gebaute Beispiele verschiedener Länder; Hochschulbau; Architekten; Wettbewerbe

Quelle:

G. Loeschke:
Hochschulbau barrierefrei - Ein Planungshandbuch (4 Bde.). Bonn o.J. (ca. 1992)

Beschreibung:

Die Untersuchung basiert auf den Ergebnissen der 12. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks zur sozialen Lage der Studierenden. In einer Sonderauswertung wurde hierbei auf die Situation behinderter Studierender eingegangen. Auf der Grundlage dieser Daten beschäftigt sich die Arbeit mit der Frage des behindertengerechten Bauens an Hochschulen, wobei auch auf den speziellen Bereich der Mensa eingegangen wird (Kap. 6). Anhand eines einfachen Funktionsschemas, das den Weg eines Mensanutzers vom Eingang bis zum Ausgang beschreibt, werden die einzelnen Nutzersituationen auf ihre Anforderungen für eine behindertengerechte Gestaltung diskutiert. Anschließend wird mit einer Vielzahl von Illustrationen dargestellt, wie vor allem Funktionsabläufe und Möblierung so gestaltet werden können, daß sie den Anforderungen verschiedener Behindertengruppen entsprechen.

Schlagwörter:

Hochschulbau; Behinderungsformen; behindertengerechtes Bauen: Erschließung, Ausgabe, Speiseräume, Funktionsabläufe im Gastbereich, Rückgabe; Umplanungen vorhandener Mensen.

Quelle:

Karl Heinz Loschke / Bernd Köster:
Grundlagen für die Raumbedarfsermittlung für Verpflegungseinrichtungen an Hochschulen. Braunschweig/Hannover 1976.

Beschreibung:

Die Veröffentlichung befaßt sich mit den Einflußfaktoren, die die räumliche Bedarfsermittlung für Mensen beeinflussen. Im Mittelpunkt steht die Schilderung der Anforderungen, die sich aus den Funktionsabläufen der Essensversorgung für die bauliche Umsetzung einer Mensaplanung ergeben. Die verschiedenen Teilbereiche des Systems der Essensversorgung - von der Anlieferung über die Zubereitung und Ausgabe bis zur Entsorgung - werden detailliert geschildert, anhand von Funktionsdiagrammen und Abbildungen in ihrem Ablauf verdeutlicht sowie auf ihre unterschiedlichen Lösungsmöglichkeiten hin bewertet. Formblätter zur Ausarbeitung von konkreten Raumbedarfsplänen für eine Mensaplanung runden die Publikation ab, die nach wie vor als eines der theoretischen Standardwerke für die Planung von Mensen gilt.

Schlagwörter:

Bedarfsbemessung; Anlieferung; Lagerung; Zubereitung; Ausgabesysteme; Bezahlssysteme; Rückgabesysteme; Entsorgung; Nebennutzungen; Funktionsdiagramme

Quelle:

Minister für Landes- und Stadtentwicklung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.):
Die Mensa - Ein Handbuch für Mensaplanung. Eine Dokumentation und Auswertung neuer Mensabauten in Nordrhein-Westfalen. Düsseldorf 1981.

Beschreibung:

Die umfangreiche Veröffentlichung dokumentiert 15 zwischen 1970 und 1980 errichtete Mensen in Nordrhein-Westfalen. Den Dokumentationen vorangestellt ist zunächst eine allgemeine Darlegung der einzelnen Funktionsbereiche und Systemabläufe in einer Mensa. Die anschließenden Mensa-Dokumentationen umfassen jeweils eine Baubeschreibung (Allgemeine Angaben, Planungs- und Kostendaten, städtebauliche Situation und Gebäudegliederung, Konstruktion und Ausbau), eine zeichnerische Darstellung (Grundrisse, Schnitte, Funktionsbereich-Isometrien, Standortpläne) und fotografische Darstellungen. Im Anschluß an die einzelnen Dokumentationen werden die Mensen anhand eines Datenvergleichs einander gegenübergestellt und im Hinblick auf ihre räumliche und funktionale Ausstattung, ihre Flächen- und Kostenwerte ausgewertet. Das Handbuch bietet insgesamt die Möglichkeit, sich durch die dokumentierten Beispiele und die vergleichenden Auswertungen umfassend über die Planungskriterien bei einer Mensaplanung zu informieren.

Schlagwörter:

Mensadokumentation; Mensaauswertung; Mensaplanung; Funktionsbereiche einer Mensa; Verpflegungssysteme, Ausgabesysteme, Entsorgungssysteme; Bedarfsbemessung; Pläne

Quelle:

Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.):
Information, Heft 33/1976.

Beschreibung:

Diese Ausgabe der Zeitschrift "Information" enthält sechs Aufsätze, die sich aus verschiedenen Perspektiven mit dem Schwerpunkt Mensaplanung und Mensaversorgung befassen. Behandelt werden zunächst ausführlich Fragen der Standortbestimmung von Verpflegungseinrichtungen (J. Pampe). Anschließend wird auf die sozialpsychologischen Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer (D. von Beulwitz) und auf die Rahmenbedingungen hinsichtlich Kapazitätsauslastung, Funktionsabläufen und Flächenwerten einer Mensaplanung (C. Wiechmann) eingegangen. Die folgenden drei Aufsätze (2x H.W. Liebert, R. Gerstner) beschäftigen sich anhand der Hochschulregion Stuttgart und speziell des Hochschulbereichs Stuttgart-Vaihingen beispielbezogen mit einer konkreten Planung von Verpflegungseinrichtungen.

Schlagwörter:

Mensaplanung; Mensagestaltung; Bedarfsbemessung; Standortbestimmung; Sozialpsychologie der Großverpflegung

Literatur

Arbeitsstätten-Richtlinien (ASR), Stand: Mai 1988 (BArbbI).

Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hrsg.): Umweltschutz in der Gemeinschaftsverpflegung von A - Z. Nr.3255/1993.

Beulwitz, Dietrich von u.a.: Kantine und Mensa. Stuttgart 1973.

Beulwitz, Dietrich von: Bedürfnisse der Verpflegungsteilnehmer in Kantinen. In: Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.), Information, 9/1976, Heft 33.

Bober, Siegfried: Zufriedenheit der Mensa-Gäste (Mensaumfrage 1988). Hamburg 1989 (Studentenwerk Hamburg).

Brunnenkant, Walter / Schulte-Frolinde, Jo: Erweiterbare Mensen. Wiesloch o.J. (ca. 1975).

Bundesminister der Finanzen: Richtlinien für die Durchführung von Bauaufgaben des Bundes im Zuständigkeitsbereich der Finanzbauverwaltungen. November 1990.

Bundesminister für Bildung und Wissenschaft (Hrsg.): Das soziale Bild der Studentenschaft in der Bundesrepublik Deutschland. 13. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes. Bonn 1992.

Deutsches Studentenwerk: Zusammenfassung des Projektberichts "Umweltschutz im Studentenwerksbereich". Bonn (verv. Bericht).

Deutsches Studentenwerk (Hrsg.): Bochumer Mensaplan. Bonn 1980.

Deutsches Studentenwerk (Hrsg.): Studentenwerke im Zahlenspiegel 1992. Bonn 1993.

Deutsches Studentenwerk (Hrsg.): Jahresbericht 1992. Bonn 1993.

Fachkommission Gebäude- und Betriebstechnik des Hochbauausschusses der ARGEBAU: Planung und Bau von Küchen und Kantinen für 50 bis 1000 Essensteilnehmer. Hannover 1988.

Finanzministerium Baden-Württemberg (Hrsg.): Mensen. Eine vergleichende Darstellung. Stuttgart 1976.

Finanzministerium Baden-Württemberg: Erlaß zum "Neubau von Mensen, Bemessung", 11. Juni 1992.

Freie und Hansestadt Hamburg, Baubehörde - Hochbauamt: Dienstanweisung über die Anwendung von Planungs- und Kostenrichtwerten, Februar 1993.

Fuhrmann, Peter: Restaurantküchen. Planung und Entwurf. In: Deutsche Bauzeitung 9/1989.

Gierke, Helmut: Mensa-Umfrage 1981. München 1982.

gv-praxis. Zeitschrift für moderne Großverpflegung. Frankfurt.

Heinle, Erwin: Wie sehen die Mensen der Zukunft aus? In: Deutsches Studentenwerk (Hrsg.), Umschau, Heft 59, Februar 1968.

Informationszentrum Raum und Bau (IRB): Mensen. Stuttgart 1991 (IRB-Literaturauslese 2470)

Kemmeling, Rolf: Daten zur Bedarfsbemessung, Programm- und Kostenplanung von Mensen. Hannover 1981 (Hochschul-Informationssystem GmbH, verv. Bericht).

Landesinstitut für Bauwesen und angewandte Bauschadensforschung: Kostenplanung. September 1988.

Lenz, Cornelia: Zufriedenheit der Mensa-Gäste. Hamburg 1991 (Studentenwerk Hamburg).

- Liebert, Hans-Werner: Planung einer Mensa im innerstädtischen Hochschulbereich als kommunikativer Treffpunkt. In: Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.), Information, 9/1976, Heft 33.
- Liebert, Hans-Werner: Mensaversorgung einer Hochschulregion am Beispiel Stuttgart. In: Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.), Information, 9/1976, Heft 33.
- Loeschcke, Gerhard: Hochschulbau barrierefrei - Ein Planungshandbuch. Bonn o.J. (ca. 1992)
- Loschke, Karl Heinz / Köster, Bernd: Grundlagen für die Raumbedarfsermittlung für Verpflegungseinrichtungen an Hochschulen. Braunschweig/Hannover 1976.
- Minister für Landes- und Stadtentwicklung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Die Mensa. Ein Handbuch für Mensaplanung. Düsseldorf 1981.
- Ministerium der Finanzen Rheinland-Pfalz: Richtlinien für die Durchführung von Bauaufgaben der staatlichen Hochbauverwaltung Rheinland-Pfalz, Anhang 1L-Anlage 4. Mainz 1986.
- Neufert, Ernst: Bauentwurfslehre. Braunschweig/Wiesbaden 1992.
- Der Niedersächsische Minister für Wissenschaft und Kunst: Richtlinien für die Aufstellung von Raumbedarfsplänen für Hochschulbaumaßnahmen. Hannover 1984.
- Niedersächsischer Landtag - Zwölfte Wahlperiode: Drucksache 12/4820. 1993.
- Pampe, Jörg: Standortbestimmung von zentralen Einrichtungen einer Hochschulregion mit Hilfe von Zuordnungsmodellen. In: Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.), Information, 9/1976, Heft 33.
- Planungsausschuß für den Hochschulbau (Hrsg.): Rahmenplan für den Hochschulbau. Bonn, versch. Jahrgänge.
- Pratsch, Helmut: Programmierung als Voraussetzung für die Planung von Mensen. In: Deutsches Studentenwerk (Hrsg.), Umschau, Heft 59, Februar 1968.
- Schoen, Wilfried J. von: Entsorgungssysteme für die Krankenhausküche. In: Krankenhaustechnik Nov./Dez. 1982.
- Schwebel, Walter: Abfall- und Naßmüllmengen aus Großküchen. In: GV-Praxis Heft 12, 1991.
- Schwebel, Walter: Personalrestaurant, Kantine, Schulküche. Küchenanlage, Flächenbedarf in m² pro Tischgast. Sinn 1979.
- Senator für Stadtentwicklung und Umweltschutz (Hrsg.): Ökologische Bewertung und Erarbeitung eines Umweltentlastungskonzeptes für Großküchen in Berlin (West). Berlin 1991.
- Staatliche Hochbauverwaltung Baden-Württemberg (Hrsg.): Richtlinien für die Baukostenplanung. Freiburg 1988.
- Studentenwerk München (Hrsg.): Mensa-Umfrage 1986 (Bearbeitung: Petra Ertlmaier). München 1987.
- Verein Deutscher Ingenieure (Hrsg.): VDI-Richtlinie 2052: Raumluftechnische Anlagen für Küchen, Düsseldorf 1984.
- Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV) vom 20. März 1975 (BGBl. I S.729), zuletzt geändert am 1. August 1983 (BGBl. I S.1057)
- Verordnung über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten (Versammlungsstätten-Verordnung - VStättVo) vom 9. Oktober 1978, zuletzt geändert am 4.9.1989 (Nds. GVBl. S.711)
- Weidner-Russell, Brigitte / Haase, Korinna: Nachfrage an Infrastruktureinrichtungen an Hochschulen. Hannover 1988 (HIS-Hochschulplanung Bd.68).

Wiechmann, Claus: Mensaplanung in Nordrhein-Westfalen. In: Zentralarchiv für Hochschulbau (Hrsg.), Information, 9/1976, Heft 33.

Winkler, Walter: Hochbaukosten, Flächen, Rauminhalte. Braunschweig/Wiesbaden 1988.

3. Wissenschaftlich-technisches Ernährungsforum (WTE): Verpflegung von Schülern und Studierenden. Herborn 1976.

Wittchow, Wolfgang: Entsorgung von Küchen- und Speisenabfällen. In: Krankenhaus TECHNIK, Dezember 1985.

HIS Hochschul-Informations-System GmbH, Hannover
Goseriede 9, 30159 Hannover

Bisher erschienene Publikationen

Sämtliche Veröffentlichungen werden seit Januar 1981 durch die HIS Hochschul-Informations-System GmbH vertrieben und sind dort direkt oder über den Buchhandel erhältlich. Fehlende oder mit Sternchen gekennzeichnete Bände sind inzwischen vergriffen. Alle Bände sind broschiert. Es besteht auch die Möglichkeit des Abonnements unserer Schriftenreihen.

Reihe: Hochschulplanung

- 1 Das Hochschul-Informations-System
1973. 2. Auflage. 50 Seiten. DM 5,60. ISBN 3-923105-00-2
- 2 J. Gries: Kapazitätsnutzung im Hochschulbereich
E. Dettweiler, H.W. Frey: Kurz- und langfristige Kapazitätsanalyse im Hochschulbereich
1970. 88 Seiten. DM 7,80. ISBN 3-923105-01-0
- 3 R. Caspar: Ökonomische Konzeption einer rationalen Hochschulplanung
1970. 149 Seiten. DM 12,80. ISBN 3-923105-02-9
- 4 G. Menges, G. Elstermann, H. Rommelfanger: Kapazitätsmodelle
1971. 86 Seiten. DM 9,80. ISBN 3-923105-03-7
- 5 B. Bessai: Der Einsatz von EDV-Anlagen in den Hochschulverwaltungen der Bundesrepublik
1971. 126 Seiten. DM 14,-. ISBN 3-923105-04-5
- 6 W. Bayer, H. Oblasser: Betriebssteuerungssystem und Kapazitätsmodell für Hochschulen
1972. 253 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-923105-05-3
- 7 D. Schrammel, J. Gries: Prognose-Informations-System und Auslastungs-Informations-System
1971. 132 Seiten. DM 20,-. ISBN 3-923105-06-1
- 8 T. Finkenstaedt, M. Redelberger: Anglistik 1970
1972. 132 Seiten. DM 20,-. ISBN 3-923105-07-X
- 9 Globaler Test eines Berechnungsverfahrens zur Ermittlung der Ausbildungskapazität
1972. 223 Seiten. DM 33,-. ISBN 3-923105-08-8

- 10 H.W. Frey, M. Utz: Untersuchung des Personal- und Raumbedarfs im Fach Anglistik mit Hilfe eines Simulationsmodells auf EDV-Basis
1972. 182 Seiten. DM 28,-. ISBN 3-923015-09-6
- 11 A. Angermann, H.G. Bartels: Haushaltskonsolidierung und Finanzierungsrechnung
1972. 254 Seiten. DM 22,-. ISBN 3-923105-10-X
- 12 A. Angermann, U. Blechschmidt: Hochschul-Kostenrechnung
1972. 298 Seiten. DM 28,-. ISBN 3-923105-11-8
- 13 Berufsausbildung und Hochschulbereich
1973. 188 Seiten. DM 28,-. ISBN 3-923105-12-6
- 14 B. Bessai: Der Aufbau einer Informationsbank, insbesondere einer Datenbank, als Voraussetzung für die Lösung von Managementproblemen im Hochschulbereich
1973. 347 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-923105-13-4
- 15 J. Beckmann: Gravitationstheoretischer Ansatz zur Ermittlung des regionalen Studentenaufkommens in NRW
1973. 142 Seiten. DM 22,-. ISBN 3-923105-14-7
- 16 F. Rischkowksy: Thesaurus Hochschulplanung
1973. 214 Seiten. DM 28,-. ISBN 3-923105-15-0
- 17 K.M. Hussain, H.L. Freytag: Resource, Costing and planning Models in Higher Education
1973. 152 Seiten. DM 22,-. ISBN 3-923105-16-9
- 18 E.Schrader, K.D. Schmidt, H. Gerken, F. Bunzel: Das Verfahren der Flächenbedarfsplanung für die Universität Bielefeld
1974. 310 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-923105-17-7
- 19 H.W. Frey, W. Jüllig, R. Mauder, P. Näger: Anwendung des HIS-Simulationsmodells B an der Universität Karlsruhe
1975. 119 Seiten. DM 24,-. ISBN 3-923105-18-5
- 20 H. Bonin, W.L. Oppenheim: HISKAM. Ein computergestütztes Informationssystem zur Abwicklung des Haushalts-, Kassen- und Rechnungswesens an Hochschulen
1975. 371 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-923105-19-3
- 21 R. Foerst, H.W. Frey: Organisation der Lehre und Ausbildungskapazität in der klinischen Medizin
1975. 238 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-923105-20-7

- 22 D. Ipsen, G. Portele: Organisation von Forschung und Lehre an westdeutschen Hochschulen
1976. 287 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-923105-21-5
- 23 U. Korte: Akademische Bürokratie. Eine empirische Untersuchung über den Einfluß von Organisationsstrukturen auf Konflikte an westdeutschen Hochschulen
1976. 172 Seiten. DM 24,-. ISBN 3-923105-22-3
- 24 W. Albert, C. Oehler: Die Kulturausgaben der Länder, des Bundes und der Gemeinden einschließlich Strukturausgaben zum Bildungswesen
1976. 505 Seiten. DM 42,-. ISBN 3-923105-23-1
- 25 C. Oehler, L. Birk, F. Blahusch, F. Kazemzadeh, D. Kraft-Krumm: Studienplanung und Organisation der Lehre
1976. 574 Seiten. DM 42,-. ISBN 3-923105-24-X
- 26 R. Foerst, E. Korte: Organisation der Lehre und Ausbildungskapazität in der Zahnmedizin
1976. 174 Seiten. DM 24,-. ISBN 3-923105-25-8
- 28 L. Birk, H. Griesbach, K. Lewin, M. Schacher: Abiturienten zwischen Schule, Studium und Beruf - Wirklichkeit und Wünsche
1978. 115 Seiten. DM 24,-. ISBN 3-923105-26-6
- 29 C. Oehler, L. Birk, F. Blahusch, F. Kazemzadeh: Organisation und Reform des Studiums - Eine Hochschullehrerbefragung
1978. 102 Seiten. DM 22,-. ISBN 3-923105-27-4
- 30 E. Rau: Hochschulreform in Schweden - Ein Überblick
1978. 95 Seiten. DM 22,-. ISBN 3-923105-28-2
- 31 R. Foerst, E. Korte: Pharmazie in Freiburg - Studiengang und Curricularrichtwert
1978. 120 Seiten. DM 24,-. ISBN 3-923105-29-
- 32 Studenten zwischen Hochschule und Arbeitsmarkt
1980. 172 Seiten. DM 22,-. ISBN 3-923105-30-4
- 33 K. Lewin, M. Schacher: Studium oder Beruf? - Studienberechtigte 1976, zwei Jahre nach Erwerb der Hochschulreife
1979. 220 Seiten. DM 24,-. ISBN 3-923105-31-2
- 34 C. Rothe: Abiturientenberatung und weiterer Bildungslebenslauf
1981. 191 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-00-X

- 35 K. Lewin, M. Schacher: Studienberechtigte 78 - Studien- und Berufswahl im Wandel? Bestandsaufnahme und Vergleich mit Studienberechtigten 76
1981. 199 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-01-8
- 36 R.v. Lützu, H. Hopf, W. Küster, D. Peschke: Hochschulberichtssystem
1981. 200 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-02-6
- 37 J. Knop: Wirtschaftlichkeit der automatisierten Datenverarbeitung in den Hochschulverwaltungen
1981. 243 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-08-5
- 38 F. Durrer, F. Kazemzadeh: Beschäftigungsprobleme nicht eingestellter Lehrer - Auswirkungen, Einstellungen, Erwartungen am Beispiel von Lehrern in Hessen
1981. 198 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-14-X
- 39 J. Knop, H. Stichtenoth, K. Brauer, J. Hammerschick, J. Jaschke, F. Wolf:
Einsatz automatisierter Verfahrenslösungen in den Hochschul- und Klinikverwaltungen der Bundesrepublik Deutschland - Eine Bestandsaufnahme
1981. 348 Seiten. DM 40,-. ISBN 3-922901-15-8
- 40 F. Kazemzadeh, K.-H. Minks: Attraktivität des Ingenieurstudiums in der Diskussion - Hintergründe, Einflüsse und Wirkungen. Zwischenergebnisse einer empirischen Untersuchung
1982. 60 Seiten. DM 20,-. ISBN 3-922901-16-6
- 41* R. Reissert, L. Birk: Studienverlauf, Studienfinanzierung und Berufseintritt von Hochschulabsolventen und Studienabbrechern des Studienjahres 1979
1982. 173. Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-17-4
- 42 K. Lewin, R. Piesch, M. Schacher: Studienberechtigte 78 - Studienaufnahme, Studienfinanzierung, Zufriedenheit. Bestandsaufnahme zwei Jahre nach Erwerb der Hochschulreife und Vergleich mit Studienberechtigten 76
1982. 204 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-18-2
- 43 K. Lewin, R. Piesch, M. Schacher: Studienberechtigte 76 - Studium und Berufsausbildung: Verläufe und Übergänge. Bestandsaufnahme vier Jahre nach der Schulzeit
1982. 80 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-19-0
- 44 F. Kazemzadeh, H. Schaeper: Fachspezifische Studentenprofile - Bedingungen der Integration in das Studium; Zwischenergebnisse einer empirischen Untersuchung
1983. 100 Seiten. DM 30,-. ISBN 3-922901-21-2
- 45 E. Frackmann: Probleme der Finanzierung, Budgetierung und Evaluation im US-amerikanischen Hochschulbereich
1983. 130 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-22-0

- 46 H. Gerken, W. Pietsch, M. Puttendörfer, H. Schwab, B. Weidner-Russell:
Leitfaden zur Umnutzungsplanung
1983. 250 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-23-9
- 47 F. Kazemzadeh, K.-H. Minks: Attraktivität des Ingenieurstudiums - Ergebnisse einer empirischen Untersuchung
1983. 160 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-24-7
- 48* U. Hempel: Bemessung des Flächenbedarfs zentraler Hochschulbibliotheken
1983. 110 Seiten. DM 30,-. ISBN 3-922901-25-5
- 49 H. Heinrich: Ein System zur Koordination von Lehrveranstaltungen an Hochschulen
1983. 112 Seiten. DM 30,-. ISBN 3-922901-26-3
- 50 H. Stichtenoth, S. Grätz, J. Knop: Einsatz der automatisierten Datenverarbeitung in der Hochschulmedizin
1983. 216 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-27-1
- 51* F. Durrer-Guthof, F. Kazemzadeh: Studienberechtigte 80 - Ausbildungspläne, Motivation und Tätigkeitsstruktur. Bestandsaufnahme ein halbes Jahr nach Schulabgang und Vergleich mit Studienberechtigten 1976 und 1978
1984. 140 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-28-X
- 52* F. Kazemzadeh, H. Schaeper: Wer findet sich im Studium zurecht? Ergebnisse einer Untersuchung von Studenten in der Eingangsphase des Studiums
1984. 150 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-29-8
- 53* F. Durrer-Guthof, F. Kazemzadeh: Berufliche Ausbildung - Alternative zum Studium? Ergebnisse einer Untersuchung zum Übergangsverhalten von Studienberechtigten von der Schule zu weiterführender Ausbildung
1984. 180 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-30-1
- 54 K. Lewin, M. Leszczensky, R. Piesch, M. Schacher: Analyse der Situation der Studienanfänger im Wintersemester 1983/84 - Studienwünsche und Studienwahl, Berufserwartungen
1984. 144 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-31-X
- 55 K. Lewin, M. Leszczensky, M. Schacher: Studienanfänger im Wintersemester 1984/85 - Studien- und Berufswahl bei rückläufigen Studienanfängerzahlen
1985. 69 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-32-8
- 56 B. Weidner-Russell, D. Müller: Untersuchung zur Unterbringung des ruhenden Verkehrs an Hochschulen
1985. 141 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-33-6

- 57* F. Durrer-Guthof, R. Piesch, H. Schaeper: Studienberechtigte 83, Studienentscheidung - Einfluß von Arbeitsmarkt und Studienfinanzierung
1986. 90 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-34-4
- 58 K. Schnitzer, H. Schaeper, J. Gutmann, Ch. Breustedt: Probleme und Perspektiven des Ausländerstudiums in der Bundesrepublik Deutschland - Untersuchung über Studienverlauf, Studienbedingungen, soziale Lage und Reintegration von Studenten aus Entwicklungsländern
1986. 309 Seiten. DM 42,-. ISBN 3-922901-35-2
- 59* K. Lewin, M. Schacher: Studienanfänger im Wintersemester 1985/86 - Studium an Universität oder Fachhochschule
1986. 87 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-36-0
- 60 F. Stratmann, I. Holzkamm: Chemikalienversorgung und -entsorgung in Hochschulen - Bericht zur Beschaffung, Lagerung und Verteilung von Chemikalien und Entsorgung von chemischen Sonderabfällen in Hochschulen
1986. 138 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-37-9
- 61 R. Reissert, B. Marciszewski: Studienverlauf und Berufseintritt - Ergebnisse einer Befragung von Hochschulabsolventen und Studienabbrechern des Studienjahres 1984
1987. 130 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-38-7
- 62 K. Lewin, M. Schacher: Studienanfänger im Wintersemester 1986/87 - Immer mehr Abiturienten an Fachhochschulen
1987. 130 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-39-5
- 63 F. Kazemzadeh, K.-H. Minks, R.-R. Nigmann: "Studierfähigkeit" - Eine Untersuchung des Übergangs vom Gymnasium zur Universität
1987. 300 Seiten. DM 42,-. ISBN 3-922901-40-9
- 64 K. Schnitzer, R. Holtkamp: Studium in Berlin - Untersuchung zur Situation von Studierenden an Berliner Hochschulen
1987. 260 Seiten. DM 42,-. ISBN 3-922901-41-7
- 65* M. Kahle, F. van Dijk: Zentrale Gebäudeleittechnik in Hochschulkliniken - Untersuchung zum ZLT-G-Einsatz
1987. 138 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-43-4
- 66 H. König, C. Schnoor: Bestandserhaltung von Hochschulgebäuden - Untersuchung zu den Rechtsgrundlagen, den Einflußgrößen und dem zukünftigen Mittelbedarf
1988. 220 Seiten. DM 40,-. ISBN 3-922901-44-1

- 68 B. Weidner-Russell, K. Haase: Nachfrage an Infrastruktureinrichtungen an Hochschulen. Materialien zu den Bereichen Bibliotheken; sonstige Arbeitsplätze der Hochschulen; Fortbildung und studienbegleitende Freizeit; Erwerbstätigkeit; Verpflegungseinrichtungen; Wohnen; Verkehr
1988. 250 Seiten. DM 40,-. ISBN 3-922901-46-8
- 69 K. Lewin, M. Schacher: Studienanfänger im Wintersemester 1987/88 - Zunahme der Studienanfängerzahlen bei abnehmenden Studienberechtigtenzahlen
1988. 130. Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-47-6
- 70 Studienzeiten auf dem Prüfstand - Dokumentation des HIS-Kolloquiums am 18. u. 19. Mai im Wissenschaftszentrum Bonn - Bad Godesberg
1988. 360 Seiten. DM 40,-. ISBN 3-922901-48-4
- 71 F. Stratmann, I. Holzkamm: Sonderabfallentsorgung in Hochschulen - Eine Bestandsaufnahme der derzeitigen Hochschulpraxis.
1988. 200 Seiten. DM 38,-. ISBN 3-922901-49-2
- 72 K. Schnitzer, W. Isserstedt: Bildungskredit - Akzeptanzuntersuchung zu einem neuen Finanzierungsmodell im Bildungsbereich (für das Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft
1988. 69 Seiten. DM 30,--. ISBN 3-922901-50-6
- 73 M. Kahle, F. van Dijk: Zentrale Gebäudeleittechnik - Hinweise zu Planung und Betrieb von ZLT-Systemen einschließlich DDC
1989. 65 Seiten. DM 29,90. ISBN 3-922901-51-4
- 74 R.-R. Nigmann: Abiturienten an Fachhochschulen - Ursachen und Auswirkungen der Attraktivität des Fachhochschulstudiums für Abiturienten
1989. 120 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-52-2
- 75 K. Lewin, M. Schacher: Studienanfänger im Wintersemester 1988/89 - Trend zum Studium setzt sich fort
1989. 190 Seiten. DM 38,--. ISBN 3-922901-53-0
- 76 R. Holtkamp, F. Kazemzadeh: Das Engagement der Hochschulen in der Weiterbildung - Situation und Perspektiven
1989. 169 S. DM 36,--. ISBN 3-922901-54-9
- 77 R. Reissert, H. Schaeper: Pro-forma-Studium - "Studieren" ohne Studienabsicht
1989. 150. S. DM 36,--. ISBN 3-922901-55-7
- 78 H. Schaeper: Studium in Berlin - Neuere Entwicklungstendenzen
1989. 132 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922001-56-5

- 79* H. Schaeper, K. Schnitzer: Hochschulausbildung in Japan - Abstimmung zwischen Bildungs- und Beschäftigungssystem - Exposé zum Forschungsstand und Forschungsbedarf
1989. 102 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-922901-57-3
- 80 F. Kazemzadeh: Was halten Hochschullehrer von der Weiterbildung?
Ergebnisse einer empirischen Untersuchung
1989. 65 Seiten. DM 30,-. ISBN 3-922901-54-9
- 81* F. Kazemzadeh: Gebühren und Entgelte für Weiterbildungsangebote der Hochschulen - Eine Untersuchung zur Finanzierung der wissenschaftlichen Weiterbildung an Hochschulen
1990. 140. Seiten. DM 32,-. ISBN 3-922901-59-X
- 82 H.-G. Budde, M. Leszczensky: Behinderte und chronisch Kranke im Studium - Ergebnisse einer Sonderauswertung der 12. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerkes im Sommersemester 1988
1990. 120. Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901- 62-X
- 83 K. Lewin, M. Schacher: Studienanfänger im Wintersemester 1989/90 - Optimistische Berufserwartungen fördern Studienaufnahme
1990. 215 Seiten. DM 38,-. ISBN 3-922901-63-8
- 84 K. Lewin. M. Schacher: Studienberechtigte des Jahres 1976 auf dem Weg in den Beruf bis 1988 - Erwartungen alles in allem erfüllt
1990. 110 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-92901-65-4
- 85 K. Schnitzer, E. Korte: Untersuchungen über die Beteiligung der Medizin am ERASMUS-Programm - Ergebnisse einer Evaluation
1990. 110 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-922901-66-2
- 86 E. Frackmann u.a.: EDV-Untersützung der Mittelbewirtschaftung an Hochschulen
1991. 146 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-68-9
- 87 R. Holtkamp: Berufspraktische Weiterqualifizierung von Professorinnen und Professoren an Fachhochschulen und Praxisbezug des Studiums
Eine Untersuchung zu den Möglichkeiten der Aktualisierung berufspraktischer Kenntnisse des Lehrkörpers an den Fachhochschulen
1991. 120 Seiten. DM 36,-. ISBN 3-922901-70-0
- 88 K. H. Minks, R. Nigmann: Hochschulabsolventen 88/89 zwischen Studium und Beruf
1991. 210 Seiten. DM 38,-. ISBN 3-922901-71-9

- 89 K. Lewin, G.-W. Bathke, M. Schacher, D. Sommer: Studienanfänger im Wintersemester 90/91 - Studienentscheidung und Studienbeginn in den alten und neuen Ländern
1991. 324 Seiten. DM 45,-. ISBN 3-922901-72-7
- 90* U. Heublein, F. Kazemzadeh: Studieren in den neuen Ländern 1991 - Eine Untersuchung zur Studienbefindlichkeit unter strukturell veränderten Bedingungen
1991. 160 Seiten. DM 32,-. ISBN 3-922901-73-5
- 91* Planungs- und Beurteilungskriterien für biotechnologische Forschungsflächen
Bearbeitung: H. Gerken, K. Haase, P. Jockusch, H. Küsgen
1991. 210 S. DM 38,-. ISBN 3-922901-75-1
- 92 R. Holtkamp, K. Schnitzer (Hg.): Evaluation des Lehrens und Lernens - Ansätze, Methoden, Instrumente
Evaluationspraxis in den USA, Großbritannien und den Niederlanden
Dokumentation der HIS-Tagung am 20. und 21. Februar 1992 im Wissenschaftszentrum Bonn-Bad Godesberg
1992. 148 S. DM 36,-. ISBN 3-922901-77-8
- 93 Bauliche Entwicklungsplanung Friedrich-Schiller- Universität Jena
Bearbeitung: B. Weidner-Russell, K. Haase, C. Schnoor, W. Dunkl, P. Jockusch
1992. 472 S. DM 50,-. ISBN 3-922901-78-6
- 94 J. Müller: Sonderabfallentsorgung in Hochschulen der neuen Länder
Eine Bestandsaufnahme der derzeitigen Hochschulpraxis
1992. 168 S. DM 40,-. ISBN 3-922901-79-4
- 95 K. Lewin, G.-W. Bathke, U. Heublein, D. Sommer: Studienanfänger im Wintersemester 1991/92 - Studienentscheidungen in den alten und neuen Ländern: Annäherungstendenzen
1992. 318 S. DM 60,-. ISBN 3-922901-80-8
- 96 K.-H. Minks, G.-W. Bathke: Berufliche Integration und Weiterbildung von jungen Akademikern aus den neuen Ländern
1992. 138 S. DM 36,-. ISBN 3-922901-81-6
- 97 I. Kahle: Studierende mit Kindern - Die Studiensituation sowie die wirtschaftliche und soziale Lage der Studierenden mit Kindern in der Bundesrepublik Deutschland.
1993. 107 S. DM 36,-. ISBN 3-922901-82-4

- 98 K. Lewin, H. Cordier, D. Sommer: Bilanz 12 Jahre nach Hochschulreife
Ausbildungs- und Studienverläufe, Berufswahl von Studienberechtigten '78
bis 1990
1993. 126 S. DM 36,-. ISBN 3-922901-83-2
- 99 M. Leszczensky: Der Trend zur studentischen Selbstfinanzierung
Ursachen und Folgen
1993. 298 S. DM 60,-. ISBN 3-922901-84-0
- 100 Herbert König, Carsten Schnoor: Alternative Verfahren der Planung und
Finanzierung von Hochschulbauten
1993. 196 S. DM 50,-. ISBN 3-922901-85-9
- 101 Ingo Holzkamm: Planung von Gefahrstofflagern in Hochschulen -
Hilfe zur Raumprogrammierung von Sonderabfallzwischenlagern und Chemi-
kalierversorgungslagern
1993. 122 S. DM 36,-. ISBN 3-922901-86-7
- 102 K. Lewin, H. Cordier, U. Heublein, D. Sommer: Studienanfänger im
Wintersemester 1992/93 in den alten und neuen Ländern - zunehmende
Angleichung der Studienfächerstrukturen
1993. 146 S. DM 36,-. ISBN 3-922901-87-5
- 103 Neue Bauvorhaben an Fachhochschulen - Dokumentation
Bearbeitung: K. Haase, P. Pfadenhauer, H. Gerken, U. Lange,
B. Weidner-Russell
1993. 264 S. DM 60,-. ISBN 3-922901-88-3
- 104 F. Kazemzadeh, M. Schacher, W. Steube: Hochschulstatistische Indikatoren
im Ländervergleich: Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Niederlande
1994. 181 S. DM 50,-. ISBN 3-922901-89-1
- 105 W. Fricke, G. Grauer: Hochschulsozialisation im Sozialwesen
Entwicklung von Persönlichkeit, studienbezogene Einstellungen, berufliche
Orientierungen
1994. 336 S. DM 80,-. ISBN 3-922901-90-5