

## Die Mensa der Zukunft



Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung (unten rechts) und Michael Gruner, Leiter Hochschulgastronomie vom Studentenwerk OstNiedersachsen, im Expertentalk mit Claudia Dirschauer / Foto: Cook?n Look

Wie wollen Studierende im Jahr 2025 essen? Und wie muss sich die Mensa verändern? Im Expertentalk erläutern Michael Gruner vom Studentenwerk OstNiedersachsen und Peter Adam-Luketic von vtechnik Planung, wie die Campusgastronomie nach dem Lockdown durchgeschüttelt wurde und wie sich die Mensa ? auch ohne Corona ? wandeln wird und wandeln muss.

Top-Thema im Talk war der Wandel der Campusgastronomie, schon weit vor Corona durch Gruner in einem professionellen Vorgehen in einer mehrmonatigen Studie erforscht. Das Instrument: Ein Design Thinking Projekt unter Profi-Moderation, mit vielen unterschiedlichen Akteuren, auch der künftigen Gastgruppe, den Schülern, die dann 2025 am Campus sind. Eine spannende Erkenntnis ist, dass die Angebote jetzt in der Krise nicht weit von dem entfernt sind, wie sich die kommenden Gäste das sowieso künftig wünschen. Gruner präsentiert Prototypen aus dem Design Thinking Projekt zur Verpflegung 2025. Dabei soll es bitte bequemer sein, aber alles schnell, bei großer Vielfalt ? aber alles nachhaltig, mit wenig Müll und Food Waste. Motto: Grab & go, ohne Einweg. Planer Peter Adam-Luketic zeigt, wie sich die Mensa verändern muss. So seien weit weniger SB, mehr Service, kleinere Units, Marktplatz- und Menseria-Konzepte, Pop-up-Küchen und keine Fokussierung mehr auf unwirtschaftliche zwei Stunden Öffnungszeit in Zukunft gefragt. Top-Thema 2 war das Krisenmanagement, von jetzt auf gleich, für stillgelegte Technik, für die 280 Mitarbeiter, für Tonnen schon eingelagerter Lebensmittel für das startende Sommersemester, für die Verpflegung der Gäste, auf Baustellen und für Bauprojekte, die

eigentlich mit viel SB durchstarten sollten.

Primäres Anliegen jetzt von Michael Gruner: Die 280 Mitarbeiter, die wir in der Krise nicht verlieren dürfen? Wir brauchen sie für unser Geschäft nach Corona, auch wenn es dann anders aussieht? Workshops, Präsenztreffen, aber auch Videokonferenzen, Treffen in eigens eingerichteten WhatsApp-Gruppen, Mitarbeiter einbeziehen, wo immer es nur geht, alles das steht für ihn nun im Fokus.

Die Themen in der Übersicht

- Das Krisenmanagement vom Studentenwerk OstNiedersachsen? Technik, Mitarbeiter, Lebensmittel? wie sehen die Masterpläne aus? (ab 1:16)
- Der gesetzliche Verpflegungsauftrag? wie klappt das jetzt und im kommenden Hybridsemester? (ab 6:48)
- Wie ändern sich jetzt Bauprojekte durch Corona? (ab 10:00)
- Wie wollen Studenten künftig essen? Ergebnisse eines Design Thinking Projektes vom Team um Michael Gruner, mit Befragung von Schülern und der Entwicklung von zwei Prototypen für die Mensa 2025?. (ab 12:57)
- Mensa der Zukunft? wie sieht sie aus? Mit noch mehr Komfort, Vielfalt, mehr grab & go (ab 18:26)?
- Ausblick auf die kommenden Monate? Verpflegung im Hybridstudium (mit hohen digitalen Lernanteilen), Durchstehen der Krise und Kümern um die Mitarbeiter (ab 20:24)  
Hier geht's zum Expertentalk mit Michael Gruner, Leiter Hochschulgastronomie vom Studentenwerk OstNiedersachsen, und Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung.