

Neue Hauptmensa und Zentralküche



Die Konzept-Verantwortlichen für die neue Zentralküche und neue Mensa am Standort Calinnstraße in Hannover (von links): Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung, Nina Herde, Stellvertretende Leiterin Hochschulgastronomie Hannover, und

Rainer Dowidat, Leiter Hochschulgastronomie Hannover / Foto: vtechnik
Moderner, effizienter, ergonomischer: Das Studentenwerk Hannover erhält eine neue Hauptmensa und eine neue Zentralküche. Bis zu 13.000 Gäste sollen dort in zehn Mensen und sechs Cafeterien versorgt werden.

Die bis zu 8.000 Außer-Haus-Essen werden im Cook & Chill-Verfahren produziert ? eine Besonderheit in der Hochschulgastronomie. Kern des neuen Betriebskonzeptes sind effizientere Prozesse auf einer im Vergleich zu heute deutlich reduzierten Fläche, bei gleichzeitig hoher sensorischer und hygienischer Qualität. Dazu werden Abläufe, Flächenbedarfe und Raum- sowie Produktionskonzept neugestaltet, gemeinsam mit technischen Lösungen an einer Cook & Chill- und mehreren Regenerierküchen mit jeweils ergänzender Frischeproduktion vor Ort optimal ausgerichtet.

Für die Studierenden sieht das Konzept mehr Auswahl, digitale Services, moderne Snacking-Angebote und Frontline-Cooking vor den Augen vor. Im Backstage weichen die Prozess- und technischen Lösungen von Branchenstandards ab. Aus wirtschaftlichen und ergonomischen Gründen prüfen die Verantwortlichen derzeit unter anderem Sonderanfertigungen beziehungsweise bauliche Anpassungen bei Küchentechniken. ?Wir suchen konsequent nach Lösungen, die das kräftezehrende, unergonomische Arbeiten mit Kellen, Kippen und Co. vermeiden?, sagt Rainer Dowidat, Leiter Hochschulgastronomie in Hannover. ?Wir wollen mehr Automatisierung, mehr intelligente Lösungen, die unseren Mitarbeitern gut tun.? Dabei blicken die Hannoveraner über den Tellerrand, in Unternehmen angrenzender Branchen. ?Wir suchen nach innovativen Wegen, um sowohl kleine Arbeiten

als auch ganze Prozesse zu vereinfachen.? Der Eigenfertigungsgrad ist schon heute hoch, die Rezepturen liegen nahezu komplett in der Verantwortung des Küchenteams. ?Wir haben damit beste Erfahrungen in jeder Hinsicht, sind zudem deutlich flexibler aufgestellt?, so Oecotrophologin Nina Herde, stellvertretende Leiterin Hochschulgastronomie.

Ein Beispiel: Das Team um Dowidat produziert den veganen Teig für fünf Nudelsorten selbst, die Produktionskapazität liegt bei 100 Kilogramm Nudeln pro Stunde. Auch Saucen, Fonds, Desserts und Suppen, alle Gemüse- und Fleischgerichte oder Beilagen werden von Grund auf selbst hergestellt. Das Kochen mit Karkassen oder ein ?Whirlpool? zum Reinigen beziehungsweise Vorbereiten vieler Tonnen Gemüse im Monat sind schon heute selbstverständlich.

Mit der Modernisierung und Umsetzung ist vtechnik Planung beauftragt. Starttermin mit dem Bau soll 2020 sein, Wunschtermin für die Fertigstellung ist 2022.