

Pressemitteilung

Datum: 02.10.2014

Kontakt:

Detlef Rujanski (Geschäftsführer)

Telefon: 0271 740-4882/3

Telefax: 0271 740-4971

E-mail: detlef.rujanski@studentenwerk.uni-siegen.de

Anna Weimer (Abteilungsleiterin „Gastronomie“)

Telefon: 0271 740-3128

Telefax: 0271 740-2853

E-mail: weimer@studentenwerk.uni-siegen.de

Inge Peter (Sekretariat / Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit)

Telefon: 0271 740-4883

Telefax: 0271 740-4971

E-mail: peter@studentenwerk.uni-siegen.de

www.studentenwerk.uni-siegen.de

Mensa ENC startet mit Modernisierung und neuem Konzept ins Wintersemester

Nach 15 Jahren Mensa-Betrieb auf dem Emmy-Noether-Campus wurde eine Modernisierung dringend erforderlich. In nur sechs Wochen Umbauzeit erhielt die Mensa u. a. eine moderne Ausgabelinie im Free-Flow-System sowie einen neuen Kassenbereich. Der Zugangsbereich, in frischem Grün gehalten, gestaltet sich jetzt offener und großzügiger.



Der Gastraum, der einen neuen Bodenbelag erhielt, wurde neu konzipiert. Die integrierte Lounge mit 15 Sitzplätzen und Teppichboden ausgelegt, lädt alle Gäste zum Verweilen ein. Im übrigen Mensa-Bereich finden 186 Gäste Platz. Eine doppelflügige Glastür trennt den Gastraum vom Besprechungsraum, der ebenfalls umgebaut wurde. Das Kostenvolumen für die Umbaumaßnahme beträgt insgesamt rund 220.000,00 Euro.



„Ein großer Vorteil der neuen Ausgabelinie ist das individuelle persönliche Zusammenstellen der Menüs mit den verschiedenen Komponenten“, berichtet Anna Weimer, Abteilungsleiterin „Gastronomie“. Die Speisenauswahl wurde optimiert und an der Selbstbedienungstheke können sich die Gäste an einer großen Salatauswahl bedienen. „Mit unserem Angebot von Fleisch und Fischgerichten sowie vegetarischen/veganen Gerichten

möchten wir unseren Gästen eine breit gefächerte Auswahl anbieten“, so Anna Weimer. Neu ist auch die Grill/Wok-Frontcooking-Station. Hier wird jeden Tag ein Wok- oder Grillgericht zubereitet.

Während der Umbauarbeiten wurden den Mensa-Gästen Verpflegungsalternativen „to go“ aus dem Studentenwerks-Imbisswagen am Uni-Standort ENC angeboten.



Koch Jens Malkemper (links) und Betriebsleiter und Koch Frank Radermacher

Die Speisen werden nun durch das neue Speiseleitsystem medial präsentiert. Hierzu wurden vier Monitore angeschafft und installiert. Das frisch zubereitete Menü wird fotografiert und direkt auf einen Monitor gespielt. Zusatzstoffe können ebenso auf den Monitoren nachgelesen werden wie eine Wochenvorschau der Menüs, alles in einer ansprechenden, modernen Designschrift dargestellt.

„Wir danken der Universität, die sich bei unserem Projekt finanziell beteiligt hat. Wir danken ferner allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Uni und des Studentenwerks sowie den Firmen, die in dieses Projekt involviert waren“, sagt Burkhard Lutz, zuständiger Abteilungsleiter des Siegener Studentenwerks für den Bereich „Bau und Technik“.



Die Lounge lädt zum Verweilen ein.

Betriebsleiter und Koch Frank Radermacher freut sich, wenn der Betrieb am 02.10.2014 - pünktlich zum Wintersemester - los geht und so richtig in Schwung kommt.

Alle Beteiligten hoffen, dass das neue Konzept der Mensa ENC gut angenommen wird. Denn in einer Mensa soll nicht nur gegessen werden, sondern sie soll ein Ort des Wohlfühlens und der Begegnung sein.



Die Öffnungszeiten der Mensa ENC, z. B. für studentische Arbeitsplätze, sind montags bis freitags von 8 bis 14.30 Uhr, die Essensausgabe findet montags bis freitags von 11 bis 14 Uhr statt.