



Gutes bewahrt, Neues integriert

Die Mensa in Zittau ist zentral gelegen und damit ein Herzstück für Stadt und Studierende. 1980 erbaut, hat sie bereits einen großen Wasserschaden überstanden. Neben dem Gebäude wurde nun auch die Küche saniert.



Der Kretschn, mundartlich auch „Kraatschn“, ist in vielen der ländlichen Gebiete der Oberlausitz in Sachsen ein wichtiges zentrales Gebäude. So kam auch die Mensa Kraatschn, die vom Studentenwerk Dresden betrieben wird und Studierende und Bedienstete der Hochschule Zittau/Görlitz versorgt, zu ihrem Namen. Der zentral in Zittau gelegene Glasbau beheimatet neben der Mensa auch die Hochschulbibliothek und die Außenstelle des Studentenwerks Dresden.

Unter dem Motto „lieber mensen gehen!“ präsentiert sich die Mensa mit ihren 300 Sitzplätzen in einer offenen, lichtdurchfluteten Atmosphäre. Es gibt täglich drei Mittagsgesichte sowie Salat- und Aktionstheken und wechselnde Angebote aus Wok und Pfanne. 1.000 Menüs werden pro Tag produziert und in der Mittagszeit an die Studierenden und Hochschulmitarbeiter ausgegeben. Im Sommer wird zusätzlich das Platzangebot im Freien gut angenommen. Für den Hunger zwischendurch gibt es 66 Plätze in der Cafeteria.

Saniert

Der 1980 erbaute Gebäudekomplex wurde 2004 komplett saniert. Im August 2010 führten intensive Niederschläge zu einer Überflutung des gesamten Untergeschosses. Mit dem unmittelbar danach realisierten Interimskonzept konnte ein durchgehender Betrieb der Mensa bis zum Ende der Baumaßnahmen gesichert werden. Aufgrund der Lage unmittelbar an der Mandau wurde im Untergeschoss eine wasserundurchlässige Stahlbetonwanne installiert. Auch in der Küche begann 2020 ein Facelifting bzw. der Ersatz der Großküchentechnik, die mittlerweile in die Jahre gekommen war. Hatte man bisher bei der Gartechnik auf Elro gesetzt, so sollte dies auch zukünftig so bleiben. Küchenleiter Torsten Christoph lobt die Qualität der eingesetzten Produkte und möchte sie nicht mehr missen. Mit seinem zurzeit 16-köpfigen Küchenteam verpflegt er neben den Mensagästen auch einige Schulklassen aus der Umgebung. „Von 11 bis 14 Uhr arbeiten wir montags bis freitags unter ‚Hochdruck‘ – im wahrsten Sinne des Wortes und produzieren just in time“, konkretisiert der Küchenleiter. Die installierten thermischen Apparate mit ihrer High-Speed-Dampfeinspritzung sind daher für ihn ein probates Mittel, um z. B. Nachfragespitzen an der Ausgabe abzufangen und

ein kontinuierliches Angebot der Menükomponenten per Cook & Serve zu gewährleisten. Der Großteil der Küchentechnik kommt von Elro. Neu hinzugekommen sind aber auch eine Frittieranlage von Kienle und leistungsfähige Kombidämpfer von Eloma.

Modernisiert

„Gutes Essen ist nur mit guter Technik möglich“, formuliert Torsten Christoph seine Maxime. Der Küchenleiter stammt aus der Region, absolvierte hier in der Gastronomie seine Ausbildung und war danach mit 27 Jahren der jüngste Küchenchef im Landkreis. Er ist mit Leidenschaft dabei – und die ist auch Motivation für sein Team. Er lobt die Eigenständigkeit, die ihm seitens des Studentenwerks Dresden gewährt wird, das für über 40.000 Studierende von neun Hochschulen in Dresden, Zittau und Görlitz zuständig ist. „Die Küchenchefs der insgesamt 20 Mensen arbeiten nach eigenen, von ihnen festgelegten Speiseplänen sehr selbstständig“, betont auch Jens Juretzka, der für Investitionen in der Geschäftsstelle des Studentenwerks Dresden in der Landeshauptstadt verantwortlich ist und die Modernisierung über die ganze Zeit hinweg als guter Partner begleitet hat. Für ihn ist der Einsatz der Elro-Technik eine Frage der Mensaküchen-Philosophie, denn die Einrichtung einer Mensa sollte allen Studierenden die Gelegenheit geben, eine warme Mahlzeit zu einem günstigen Preis einnehmen zu können. Dafür seien optimale Produktionsabläufe in der Küche nur mit einer qualitativ hochwertigen Technik möglich. Dem wurde mit dem Austausch der Elro-Komponenten Rechnung getragen. Die Produktionseinheit

AUF EINEN BLICK

Mensaküche Zittau

Träger: Studentenwerk Dresden

Küchenleiter: Torsten Christoph

Mitarbeiter: 20, aktuell 16 inkl. Azubis

Produktionssystem: Cook & Serve

Kapazität: 1.000 Essen täglich,
Stand 11/21: 600

Ausgewählte Projektpartner

Eloma (Kombidämpfer), Elro (Thermik), GastroAir (Feuerlöschanlage), Gram (Kühler/Chiller), KEP (Planung), Kienle (Frittieranlage), Küchen Thurm (Ausstatter), Meiko (Spültechnik)



Ruhe vor dem Run: Zwischen 11 und 14 Uhr arbeitet die Mensaküche unter Hochdruck.

„Finish-Küche“ garantiere ein zeitgemäßes Angebot, so Jens Juretzka.

Multifunktional

„Ob Druckgarbräsiere, Flexi-Pfannen, Gross Griddle oder die Kochapparate – sie alle sind multifunktional einsetzbar und garantieren flexibles und kontinuierliches Handeln bei der Umsetzung des Speiseplans“, ergänzt der Zittauer Küchenchef Torsten Christoph. Mit dem sogenannten Elro HPC (High Pressure Cleaning) sei z. B. die hygienische Reinigung auch an besonders kritischen Stellen, wie Kanten, Scharnierböcken oder Ecken, in kurzer Zeit zu bewältigen. Mit dem Softwarepaket Elro Connect zur Erfassung und Verarbeitung beispielsweise HACCP-relevanter Daten können in Zukunft zahlreiche Prozesse während der Speisenproduktion optimal überwacht und – wenn notwendig – angepasst werden. Sichtlich stolz ist er auch auf die neue Feuerlöschanlage, die ohne größere Umbauten an der Decke der ca. 200 m² großen Küche angebracht wurde.

Sein Fazit bringt Torsten Christoph auf einen einfachen Nenner: „Die Mensa Kraatschn ist eben mehr als die Summe ihrer kulinarischen Angebote. Hier finden täglich bis zu 1.000 Gäste einen Ort der Kommunikation und Entspannung.“

Dr. Michael Polster