



Mensa wird Marke

Frisch produzierte Pasta, hausgemachte Pizza, Köche an die Front: Die kürzlich wiedereröffnete Campo in Bonn empfängt die Studierenden mit einem komplett neuen Konzept-Mix. Folge: deutliches Nachfrageplus und ein monatlicher Mehrumsatz von rund 30.000 Euro.

Es brummt, anders kann man es nicht sagen. Den Verantwortlichen, allen voran Jens-Martin Birkenstein, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie vom Studierendenwerk Bonn, steht die Freude ins Gesicht geschrieben. „Natürlich haben wir mit besseren Verkaufszahlen als zuvor gerechnet, auch mit Lob. Aber über das Ausmaß sind wir dann doch überrascht.“ Mitte Oktober 2016 eröffnete die frisch sanierte Campo, so der flotte Name der Mensa, nach 20 Monaten Bauzeit. „Termine und Budget, alles mit Punktlandung“, wie Birkenstein ein bisschen stolz berichtet. „Im öffentlichen Sektor eher eine Seltenheit.“ In das Großprojekt wurden 21,3

Mio. Euro investiert. Umso wichtiger, dass der Start glückte: Rund 3.500 Essen mehr verkauften die Bonner im November 2016 im Vergleich zum letzten geöffneten November, dem in 2014. Im Dezember waren es dann

Neukonzept schafft Absatz- und Umsatzplus.

schon 4.000 Essen mehr. Der durchschnittliche Gastbon kletterte um 30 Cent auf 2,98 Euro, der Umsatz erhöhte sich um rund 30.000 Euro monatlich. Und das bei gleicher Gästeklientel wie zuvor, denn der eigentlich avisierte Zuzug weiterer Universitäts-

Institute an den Campus in Poppelsdorf lässt noch auf sich warten.

Den Erfolg führen die Macher der neuen Mensa auf ein neues gastronomisches Konzept zurück. Neue Abläufe und eine dezentrale Produktion bilden die Basis des Konzepts. In den autarken Countern der Speisenausgaben auf zwei Etagen geben die Mitarbeiter nicht nur aus, sondern produzieren selbst bzw. zu Ende. Bekocht und beliefert werden sie aus der modernisierten Produktionsküche im ersten Obergeschoss. Eine zweite Küche, die zum Gast hin offene Restaurationsküche im Erdgeschoss, bestückt Aktionsstheken im Themenrestaurant und produziert für Außer-Haus-Lieferun-



Mensa Campo, Bonn

Standort	Bonn-Poppelsdorf
Eröffnung	11/2016
Betreiber	Studierendenwerk Bonn
Maßnahmen	Umbau mit Komplettsanierung; neues Gastrokonzept
Bausumme	21,3 Mio. €, davon in Küchentechnik 3,6 Mio. €
Küchenleiter	Kai Jacques
Gastro-Konzept	9 Counter, 2 Snack-Würfel, Cafébar in Bedienung
Front Cooking	Pastamanufaktur, Pizzastation, Essbar, Grillstation
Gast-Bon	2,98 €
Konzept + Küchenplanung	vtechnik Planung, Gaggenau
wichtige Ausstatter	Bohner, Cool Compact, Ecolab, Hupfer, Meiko, MKN, Pfeuffer

ausschließlich offene Stationen mit vollem Einblick in die teilweise 100%-Produktion. Köche produzieren, fragen nach individuellen Wünschen, geben aus: Links die Pizzastation, mit Blick auf den großen Pizzaofen, der je Stunde bis zu 150 Pizzen backt, wie beim Italiener um die Ecke die große 28er Variante. Derzeit gehen rund 300 Pizzen täglich über den Tresen, frisch und dampfend, individuelle

Pizzastation und Pastamanufaktur.

Wünsche zur Belegung inklusive. Die Margarita kostet für Studenten 3,50 Euro, die hochpreisigste Variante, etwa eine Feigen-Ziegenkäse-Pizza, 5,60 Euro.

Ein zweiter Hingucker: die Pastamanufaktur mit ihrer im Backstage auffällig platzierten, hochwertigen Nudelmaschine, aus der im Sekundenrhythmus frisch-rohe Spirellis, Conchigliolis oder Tagliatelle ploppen. Bis zu 250 frische Portionen mit unterschiedlichen Soßen, auch mal einem

Nudelmaschine im Pastamanufaktur-Center: Sie schafft je Stunde 100 Portionen à 250 g.

Den Gästen wird frische Vielfalt geboten.



gen an umliegende Schulen und Kitas. „Dem Gast bieten wir deutlich mehr Vielfalt, alles in einer Art Markthalle mit gastronomischem Flair“, erklärt Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung einen Erfolgsbaustein. Snacking ist eines der großen Themen, das die Campo durchzieht und an sieben Stationen mit angeboten wird, etwa an den beiden mannshohen Snacking-Würfeln, bestückt mit Impulsartikeln. Ein zweites großes Thema: Gastro-Erlebnis, vor allem im Erdgeschoss im Themenrestaurant mit wechselnden Angeboten umgesetzt. An den bis zu elf Stationen plus Cafébar können die Gäste nun aus einer immensen täglichen Vielfalt

wählen. „Studentische Gäste legen sich nicht mehr fest, wollen flexibel und individuell ihre Pause verbringen, das haben wir einfließen lassen.“ Alles geht, täglich: frische Pasta, vielleicht to-go, nur Snacks oder mehr Zeit im Restaurant unten beim Showcooking verbringen, mit der Lerngruppe auf eine frische Waffel in das neue Café Campo, auf die Schnelle den Klassiker Currywurst-Pommes, oder an die Green Corner mit vegan-vegetarischen Spezialitäten. Im gastronomischen Konzept sieht Jens-Martin Birkenstein vor allem diesen Vorteil: „Wir praktizieren hier echte Transparenz.“ Wer das Themenrestaurant im Erdgeschoss der Campo betritt, sieht





Konzept-Profil

- **Angebot:** Themenrestaurant im EG – flexible, wechselnde Angebote über offene, autarke Counter, u.a. Pastamanufaktur, Pizzastation, Essbar als Showcooking-Station, Grillstation. Im OG u.a. Komponentenessen mit zwei Countern, Green Corner (vegan und vegetarisch) und Freeflow-Insel mit Produktions- und Regenerationsbereich.
- **Produktion:** dezentral, Belieferung der 9 Counter mit selbst produzierten, frischen, (halb-) fertigen Komponenten aus neuer Produktionsküche im 1. Stock und neue Restaurationsküche im Erdgeschoss. Bis zu 1.500 Cook & Chill-Essen außer Haus an umliegende Schulen und Kitas.
- **Küchentechnik:** neue, flexible Techniken bei Thermik und Spülen, Umstellung auf geschlossenes Nassmüllsystem: Speiseabfälle speziell für Biogasanlage aufbereitet.

Sieht aus wie neu, aber „nur“ komplett saniert: Blick in die Campusmensa Poppelsdorf, kurz Campo genannt.

Garnelenspieß dekoriert, gehen hier täglich raus. Mittig im Themenrestaurant dann die frei stehende Essbar, ein Karrée mit außen drei Theken und innen einer Produktionsinsel für bis zu drei Köche. Die Insel ist mit allem bestückt, was das Showkoch-Herz be-

gehrt, Induktionstechniken vor allem, inklusive reichlich Arbeitsflächen, Geschirre und Platz für Lebensmittel. Das Prinzip zieht sich durch: Die Counter sind autark und flexibel konzipiert, Kühl- und Warmhaltetechniken, auch zum Regenerieren oder Produzieren, sind integriert, sodass in Starklastzeiten keiner mit Nachschubwagen durch Gästeschlängen laufen muss. „Mal abgesehen davon, dass autarke Stationen Ruhe in eine Gastronomie bringen: Sie sind Zu-

kunftsmodell für viele Variationen“, erklärt Küchenplaner Adam-Luket die Vorteile. „Nicht nur, dass wir die Counter ganz individuell nach Gästestrom betreiben, an- und abschalten. Sie können in der SB- und in der Bedienvariante laufen, als eigenständiges Profitcenter betrieben werden und – das sehe ich als künftige Chance für einen echten Mehrwert – auch durch externe Dienstleister ständig oder auch mal zeitlich begrenzt für Aktionen betrieben werden“, so der Geschäftsführer vtechnik Planung.

Mehrwert mittels Counterkonzept.

Für Jens-Martin Birkenstein spielt auch das eine Rolle: Vieles ist umgesetzt, was aus Arbeitgebersicht Freude macht und zu attraktiveren Arbeitsplätzen führt. „Manche unserer Köche genießen das Kochen an der Front und das Kommunizieren, sie scheinen regelrecht darauf gewartet zu haben und blühen auf“, freut sich der Leiter der Bonner Hochschulgastronomie. Hohe Fenster in der Spülküche und der Produktionsküche lassen nun viel



Die drei Mensa-Verantwortlichen (v. l.): Axel Masemann, Betriebsleiter Campo, Pia Katharina Grünberg (Projektverantwortliche und bis 2016 Leiterin Hochschulgastronomie Bonn) und Jens-Martin Birkstein (Leiter Hochschulgastronomie Bonn).

Tageslicht hinein. Auch klimatisch habe sich viel verbessert, bemerkt Kai Jacques, Küchenleiter Campo. Das spürt man auch in der Spülküche. Hier trägt die neueste Technik dazu bei, dass die Temperaturen und der Feuchtgehalt in der Luft spürbar gesunken sind. Die Umstellung auf ein geschlossenes Nassmüllsystem ist nicht nur ökologisch sinnvoll – die Abfälle werden einer Biogasanlage zugeführt. Die Ausgabebereiche sind durchzogen von vielen Details, die mehr Komfort bringen – für beide Seiten, Gast und Mitarbeiter. Nur wenige Beispiele: Die SB-Snacking-Würfel mit To-go-Impulsartikeln lassen sich von innen begehen und nach-

Zum Kalthalten, Kühlen und Warmhalten.

bestücken. Von außen können sich die Studenten weiterhin bedienen. In die Wand zwischen Produktionsküche und der Green Corner sind fünf Durchreicheschränke eingebaut – zum Kalthalten, Kühlen und Warmhalten. Das Ausgabepersonal nimmt die Speisen zum Nachbestücken direkt aus dem Rückbereich. Kürzer geht's nicht, vom Kessel durch die Wand direkt zur Ausgabe.

Die Bonner reagieren mit ihrem flexiblen Konzept schon heute auf veränderte Nachfragen. „Die vor mehreren Jahren mal angedachte und geplante Schnitzelranch im Obergeschoss haben wir kurz nach Öffnung in die schon vorhandene Green Corner einfließen lassen, um dort den vegan-vegetarischen Schwerpunkt noch mal deutlich zu stärken“, so Birkenstein. Die Nachfrage ist hier weiter gestiegen, rund die Hälfte aller Gerichte ist momentan vegan oder vegetarisch. „Im regelmäßigen Austausch mit der Veganen Hochschulgruppe in Bonn (Anmerkung: eine studentische Vertretung) haben wir uns entschlossen, diesen Bereich fokussiert anzubieten.“ Die Schnitzel-Angebote sind nun in anderen Stationen zu finden, etwa im Bereich des günstigen Komponentenessens oder in der Showcooking-Station, der Essbar. Interessant: Mit Eröffnung einer zweiten Salatthe-

INTERVIEW

„Es braucht ein sauberes Projektmanagement“

Pia Katharina Grünberg, bis 2016 Leiterin der Bonner Hochschulgastronomie und langjährige Projektverantwortliche, brachte das 21 Millionen schwere Großprojekt an den Start. Seit Anfang 2017 ist sie als selbstständige Beraterin für Gemeinschaftsgastronomie tätig.

Im Rückblick – was ist auf einem solchen Projektweg zu beherzigen?

Pia Grünberg: Mein Rat: Es braucht intern ein sauberes Projektmanagement, vor allem mit Projektsteuerung und -leitung. Der Käpt'n sollte nicht der Steuermann sein, ein derartiges Projekt ist zu komplex und zeitintensiv. Dann ist die Kommunikation das Schmiermittel für das Gelin-

gen – Fragen, Zuhören, Argumentieren, und zwar mit allen Mitarbeitern, ohne Ausnahme. Und drittens: Zeit- und Finanzpuffer einbauen ist das A und O, um auch bei bösen Überraschungen nicht gleich einen Projektstopp ausrufen zu müssen.

Und heute – zufrieden mit der neuen Campo?

Grünberg: Aber ja! Viele kleine Erfolge stellten sich sofort ein. Es kamen von Anfang an täglich mehrere hundert Gäste mehr als zuvor – ohne die üblichen Staus an der Speiseausgaben, wie wir sie von früher kannten. Die Campo bietet alle Optionen, man kann mit dieser Mensa auf die Studierenden reagieren, vom ersten Tag an. Flexibilität – das ist sicher mit das Wichtigste für die Zukunft einer Gastronomie.

ke im Free-Flow-Angebot, eine konzipiert für rein vegan-vegetarische Angebote, hat sich der Umsatz beim Salat um 25 Prozent erhöht. Und der Ausblick?

„Wir lernen mit der Entwicklung, können neue Angebote machen, das ist spannend und lässt diese Mensa ja auch zu.“ Mit Fertigstellung des umliegenden Campus planen die Bonner, Volllast zu fahren, die Kapazität ist auf rund 6.000 Essen ausgelegt. „Wir sind darauf vorbereitet, zusätzliche Stellen zu besetzen, werden auch verlängerte Öffnungszeiten anbieten können, abends und samstags“, zeigt sich Birkenstein gut aufgestellt. Unerwartet, aber erfreulich: Erste Buchungen als

Veranstaltungslocation liegen vor, jüngst besichtigten Vertreter der örtlichen IHK die Campo. „Sie waren von dem gastronomisch-modernen Ambiente und dem Angebot begeistert und buchten sofort.“



Modernste Kochtechnik. Unten: Frisch und dampfend kommen die Pizzen auf den schicken Warmhaltestein – pro Minute zwei Stück.

