STUDIERENDENWERK
BONN

MENSA VERWANDELT

Zahlen & Fakten
CAMPO Campusmensa Poppelsdorf

PROJEKT
Umbau mit Komplettsanierung, inkl. energetischer Sanierung, Neuorganisation der Fläche/Struktur

BAUHERR/BETREIBER
Studierendenwerk Bonn

BAUZEIT
Februar 2015 bis September 2016

INVESTITION
21,3 Mill. Euro (davon 12,8 Mill. Euro Förderung durch das Land NRW)

SITZPLÄTZE
1.270

MAX. KAPAZITÄT
bis zu 6.000 Essen täglich

ARCHITEKT
sic architekten gmbH, Köln

KÜCHENPLANER
vtechnik Planung GmbH, Gaggenau

STUDIERENDENWERK BONN

architekten [sic!]

vtechnik®

Ministerium für Innovation, Wissenschaft und Forschung des Landes Nordrhein-Westfalen

Impressum

V.I.S.D.P.
Studierendenwerk Bonn
Anstalt des öffentlichen Rechts
Jürgen Huber, Geschäftsführer
Nassestraße 11
53113 Bonn

LAYOUT
BOSSE UND MEINHARD, Bonn

DRUCK
Brandt GmbH, Bonn

VERÖFFENTLICHUNG
Oktober 2016
Copyright Studierendenwerk Bonn
Druckfehler und Änderungen vorbehalten

Gedruckt auf Recyclingpapier

BILDER
Marc Schröder/vtechnik Planung: Titel, 2/3, 4, 6, 22, 23, 24, 25, 26, 27
Barbara Frommann: 5
MIWF: 7
Studierendenwerk Bonn: 8, 9
Volker Lannert: 10, 11,12
Lars Bergengruen: 13, 16, 17
sic architekten: 14, 15
BOSSE UND MEINHARD: 18, 19, 28
vtechnik Planung: 20, 21

MENU

Zeitgemäße Hochschulgastronomie für einen modernen Campus

Die im Jahre 1969 eröffnete Mensa Poppelsdorf stand zu ihrer Zeit beispielhaft für eine moderne Hochschulgastronomie in Deutschland. Nach rund 45 Jahren nahezu durchgängigem Betrieb tat eine Sanierung dringend not. Zwischen Februar 2015 und September 2016 wurde die Mensa Poppelsdorf in energetischer und baukonstruktiver Hinsicht komplett saniert und umgebaut.

Mit einem vollständig modernisierten Konzept eröffnen wir sie nun wieder, pünktlich zum Wintersemester 2016/2017. Abermals wird die Mensa hochschulgastronomische Maßstäbe setzen und den Ansprüchen des modernen Campus Poppeldsorf der Universität Bonn gerecht werden. Kapazität und Angebot wurden erweitert, die vorhandenen Flächen und Strukturen neu organisiert und so umstrukturiert, dass innerhalb der bestehenden Kubatur die Qualität der Kundenansprache deutlich steigt.

Der Name unserer neuen Mensa – CAMPO – steht für Campusmensa Poppelsdorf und erinnert in gleichem Maße an die ehemaligen „100-jährigen Versuchsfelder" der Landwirtschaftlichen Fakultät, auf denen der neue Campus in direkter Nachbarschaft entsteht.

Das Studierendenwerk Bonn hat in die Sanierung und den Umbau rund 21,3 Millionen Euro investiert. Rund 12,8 Millionen Euro fließen dabei als direkter Zuschuss vom Land Nordthein-Westfalen. Ein Projekt dieser Größenordnung ist für ein Studierendenwerk eine außergewöhnliche Herausforderung. Es zudem im vorgegebenen Zeitrahmen und annähernd im geplanten Kostenrahmen umgesetzt zu haben, zollt höchsten Respekt.

An dieser Stelle möchte ich daher ausdrücklich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern danken, die viele Jahre hart dafür gearbeitet haben. Darauf können sie stolz sein.

Mein weiterer Dank gilt dem Ministerium für Innovation, Wissenschaft und Forschung des Landes Nordrhein-Westfalen für die finanzielle Förderung sowie den Architekten, den Küchenplanern und allen anderen beteiligten Unternehmen für die pünktliche Fertigstellung.

Unseren Gästen wünsche ich Guten Appetit und unseren Mitarbeitern gutes Gelingen. Bleiben Sie uns treu!

Jürgen Huber
Geschäftsführer
Studierendenwerk Bonn

Herz der sozialen Infrastruktur

Als in den sechziger Jahren die „Pop-Mensa" ihre Tore öffnete, genügte es für eine Mensa noch, die Studierenden satt zu machen. Heute, rund 50 Jahre später, sind die Anforderungen deutlich höher: Zwar ist „satt machen" immer noch das Kerngeschäft, allerdings muss eine Mensa heute mehr zu bieten haben als Eintopf und Öffnungszeiten von 12 bis 14 Uhr. Die immer vielfältigere Studierendenschaft erfordert mehr Flexibilität, mehr Auswahl und mehr als einen dunklen Bau mit Essensausgabe. Wie eine Mensa im Jahr 2016 aussehen muss, kann man hier am neuen Campus in Poppelsdorf bestaunen. Sie ist ein echter Blickfang und das Herz der für gute Studienbedingungen so wichtigen sozialen Infrastruktur an diesem Standort.

Eine starke soziale Infrastruktur macht für manche junge Menschen ein Studium erst möglich. Für alle Studierende aber sind die Einrichtungen der Studierendenwerke Orte, die darüber mitentscheiden, ob man sich an seiner Hochschule wohl fühlt – ein ganz wichtiger Faktor für ein erfolgreiches Studium. Deshalb hat das Land alleine hier 12,8 Mio. Euro investiert, um eine auch im bundesweiten Vergleich bemerkenswerte Mensa zu ermöglichen und so die Universität Bonn und den Standort Poppelsdorf zu stärken.

Insgesamt sind der Landesregierung Mensen, Wohnheime, Kinderbetreuung, BAföG-Verwaltung und Beratungsleistungen der Studierendenwerke jedes Jahr rund 110 Mio. Euro wert. Die Studierendenwerke sind dabei unser verlässlicher Partner für eine starke soziale Infrastruktur auf dem Campus. Ihre Finanzierung ist gut investiertes Geld in gute Studienbedingungen – so wie hier in Poppelsdorf – und somit in die Zukunft unseres Landes.

Svenja Schulze

Ministerin für Innovation, Wissenschaft und Forschung des Landes Nordrhein-Westfalen

Speisesaal im Erdgeschoss

GRUSS AUS DER KÜCHE

Bauzeit 1966–1969

Zwischen 1966 und 1969 errichtet, versorgte die Mensa Poppelsdorf die damals etwas abgelegenen Standorte der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen und der Landwirtschaftlichen Fakultät mit günstigem Essen. Ein zu seiner Zeit sehr modernes Beispiel der Hochschulgastronomie.

VORSPEISE

„Wo Studenten mit bunten Riesen speisen"

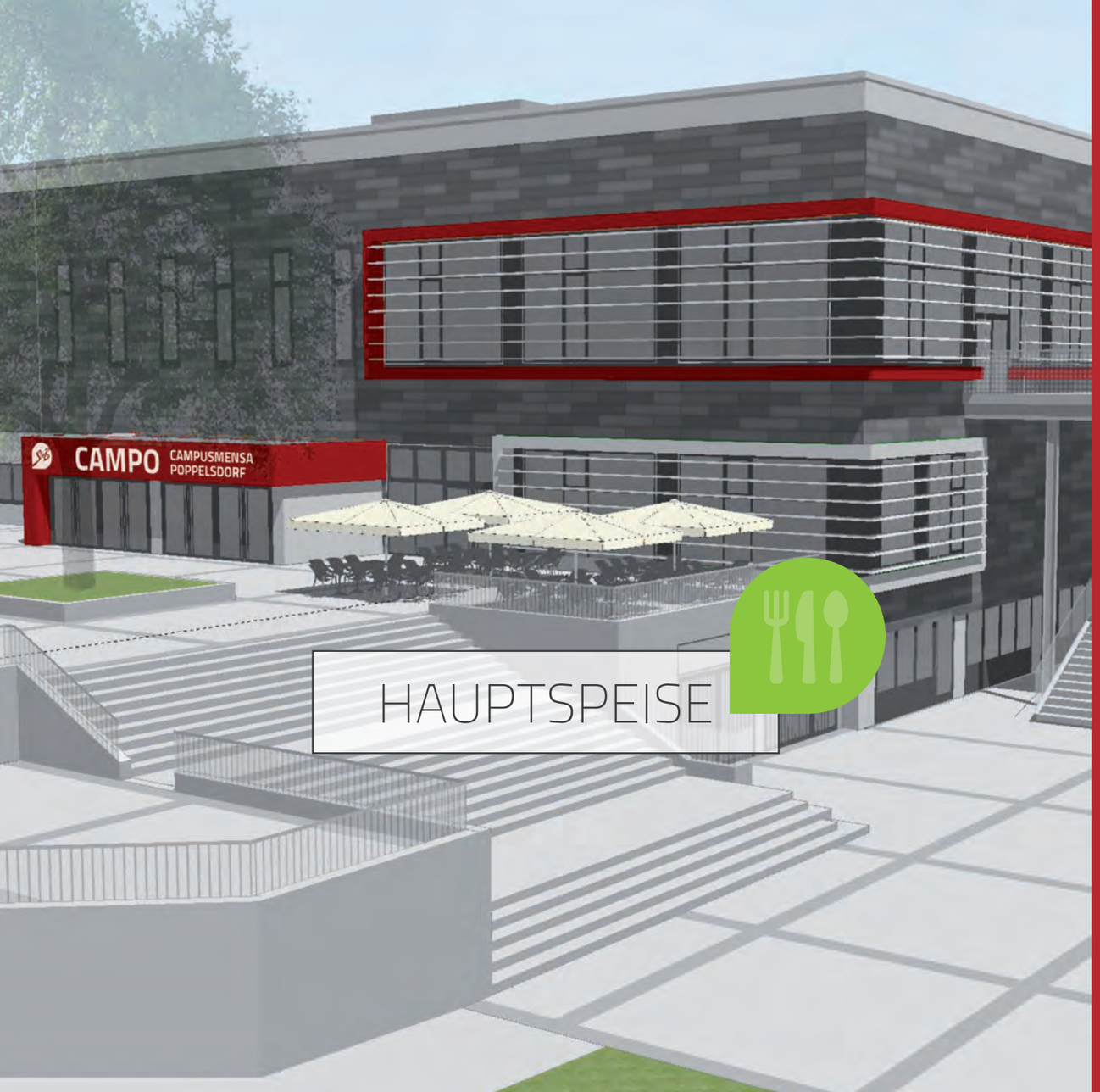
So überschrieb Spiegel Online einen Artikel im Oktober 2010, als Hsieh Tsan-Yu, ein aus Taiwan stammender Kunststudent der Alanus Hochschule für Kunst und Gestaltung, sich in ungezählten Stunden daran machte, die „Pop-Mensa" mit Pinsel und Farbe künstlerisch aufzufrischen.

Die bauliche Organisation der alten Mensa war noch am klassischen Prinzip „Essen 1" und „Essen 2" orientiert.

Ersatz im Grünen

Während der Bauzeit stand zwischen Ende März 2015 und Ende September 2016 hinter dem Mathematik-Zentrum eine Ersatzmensa in Form einer kombinierten Container-/Zeltlösung für täglich rund 1.500 Gäste bereit. Der alte Baumbestand vermittelte den Eindruck eines Parks.

Das großzügige Speisesaalzelt diente tagsüber den Studierenden auch als Lernort.



HAUPTSPEISE

Bon appétit

Die Verwandlung ist gelungen: Die Campusmensa Poppelsdorf präsentiert sich im Herbst 2016 als helles, freundliches und einladendes Gebäude mit klarer Architektursprache. Multifunktional ist die Mensa konzipiert – auf neuesten Stand gebracht die Haus- und Küchentechnik. Das moderne Küchenkonzept macht neugierig auf die reichlichen Angebote des Hauses.

Die Kölner sic architekten gmbh sah sich mit der Aufgabe betraut, den bereits vorhandenen Vorentwurf zum Umbau der Mensa umzusetzen und dabei nutzerorientiert mit Leben zu füllen. Das Büro befasste sich mit:

- dem Entwurf und der baulichen Umsetzung der architektonischen Gebäudeplanung,
- der Planung und baulichen Umsetzung der technischen Gebäudeausrüstung sowie
- der Planung und baulichen Umsetzung der Außenanlagen.

Der Wunsch des Studierendenwerks Bonn war eine grundlegende Sanierung und Umplanung des bestehenden Mensa-Gebäudes von 1966 im Innen- und Außenbereich. Ausgehend vom bestehenden Vorentwurf mit dem Erhalt der funktionalen Grundstruktur sollte die Wirtschaftlichkeit des Standortes erhöht und für die Studierenden ein attraktives Angebot bis Mitte Oktober 2016 ermöglicht werden.

Inhaltliche Ziele:

- Reduktion der Küchenflächen,
- Erweiterung der Gastraumflächen,
- Erhöhung der Ausgabekapazität.

Zusammen mit dem Küchenplaner erarbeitete die sic architekten gmbh das neue Nutzungskonzept. Markant sind neben der Gebäude- und Raumgliederung und multifunktionalen Mensa-Nutzung die neuen Außengastronomieflächen.

Was genau wurde realisiert?

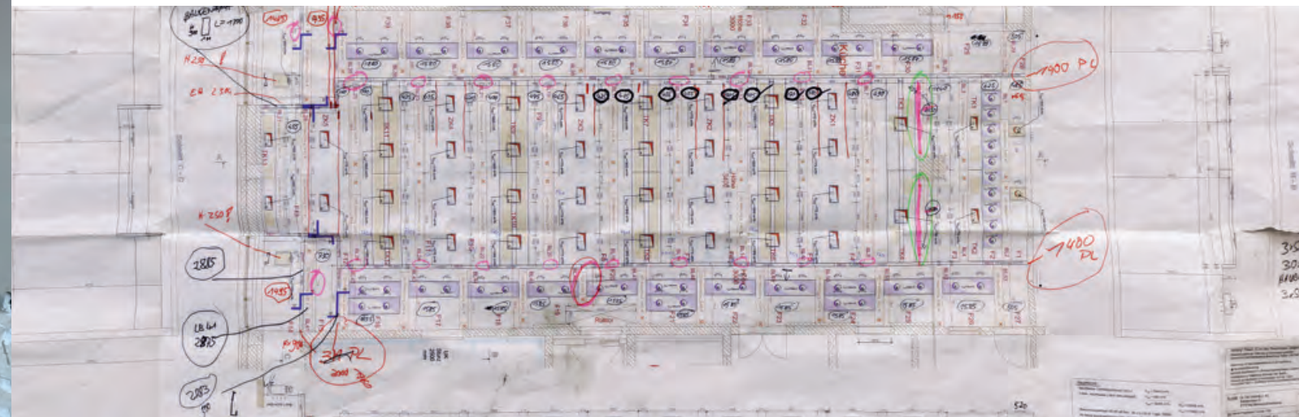
- Das Gebäude erhielt eine energetische Gesamtsanierung.
- Nicht tragende Fassadenteile wurden für mehr natürliche Belichtung und einen besseren Außenraumbezug geöffnet.
- Ein neues Farb- und Materialkonzept unterstreicht den offenen und einladenden Gebäudecharakter mit lebendigem Farbspiel in der Gebäudefassade und bei der Raumgestaltung.
- Gut erhaltene Bestandsmaterialien wie der Marmorboden in den Speisesälen wurden aufgearbeitet und konnten erhalten werden.
- In den Außenanlagen wurde ebenfalls ein offen-leichtes Gestaltungskonzept verfolgt. Massive Bauteile wurden entfernt und durch filigrane Geländer und einladende Freitreppen für neue Ein- und Ausblickmöglichkeiten ersetzt.

Mit der termingerechten Fertigstellung zum Oktober 2016 wünscht die sic architekten gmbh den Studierenden, den Mitarbeitern und dem Bauherrn viel Freude mit und in der Campusmensa Poppelsdorf.

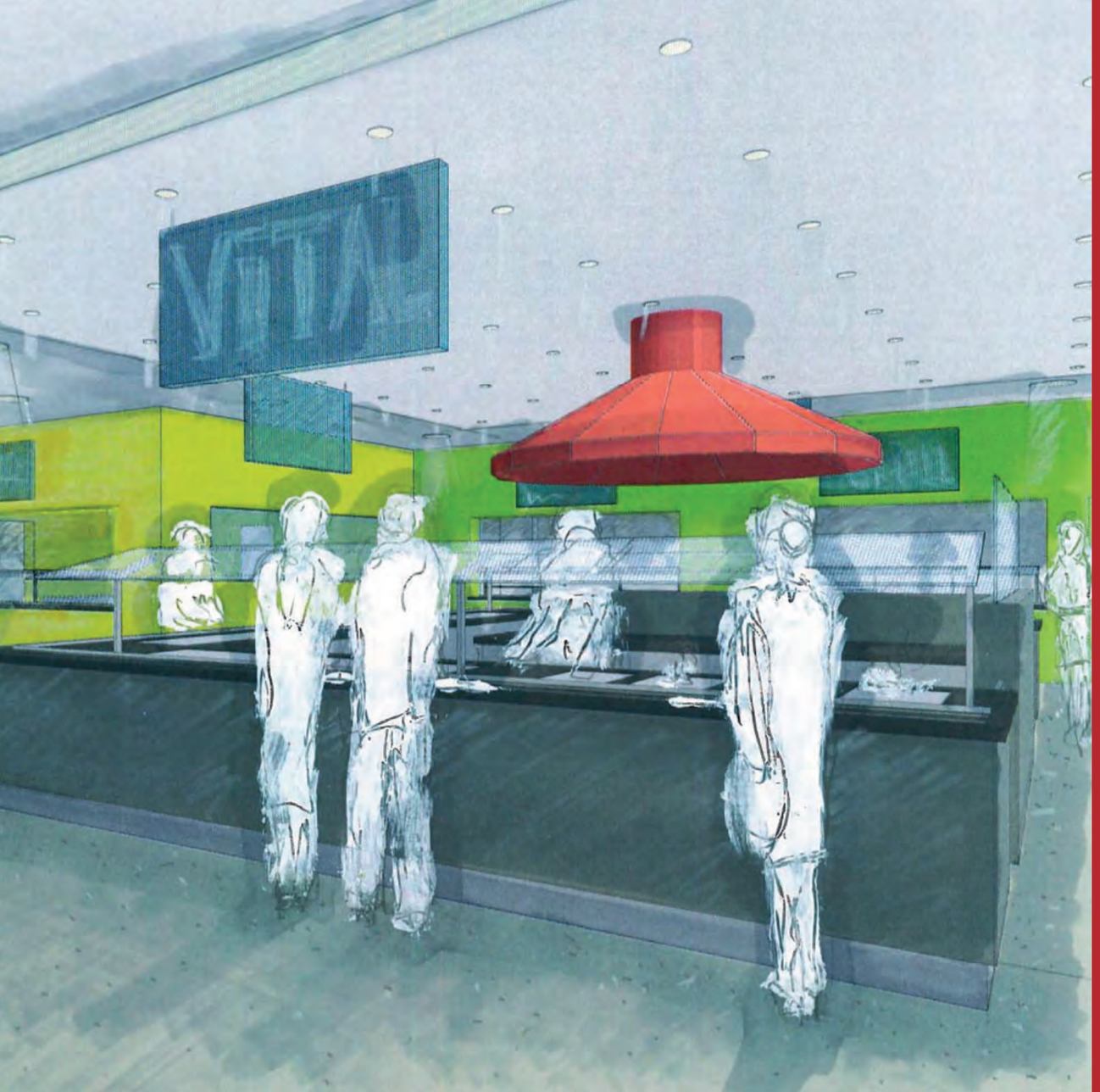
Michael N. Neuendorff
Dipl.-Ing. Architekt
Geschäftsführender Gesellschafter
sic architekten gmbh

Die insgesamt rund 20 Monate dauernden Bauarbeiten begannen im Februar 2015 mit einer Schadstoffsanierung und der sich anschließenden Entkernung des gesamten Gebäudes. Flächen und Strukturen werden völlig neu organisiert, energetisch das Gebäude optimiert. Zudem wird das gesamte Außengelände neu gestaltet.

Sanieren und Umbauen



Klare Architektur. Modernste Haus- und Küchentechnik.



Eine Mensa für die Zukunft

Die Lebenszeit einer Kantine, so sagt man, beträgt etwa 15 bis 20 Jahre. Spätestens dann sei sie von Grund auf zu renovieren, ist den geänderten Ansprüchen der Gäste und der Normenlandschaft anzupassen. Die ehemalige Mensa in Bonn-Poppelsdorf hat deutlich länger durch- und die Gäste bei der Stange gehalten. Sicher ein Verdienst der Menschen, die hier mit Leidenschaft organisieren, kochen und bewirten.

Was erwarten Studierende heute von „ihrer" Mensa? Aus rein wirtschaftlicher Sicht fällt die Antwort ernüchternd aus – und ist ein hoher Anspruch an Planer und Köche gleichermaßen: Studierende können und mögen sich nicht festlegen. Heute to go, keine Zeit zum Essen vor Ort, vielleicht nur den veganen Snack, morgen der Klassiker Currywurst-Pommes, dann wieder Lust auf etwas leichtes Kulinarisches aus dem Wok, etwa nach Machart Cross-Over-Küche, wo man dem Koch zuschauen und sich über Gewürze unterhalten kann. Wann, wie, wo, wie lange und wieviel gegessen wird, das entscheiden Studierende heute von Tag zu Tag individuell und anders.

Die CAMPO-Mensa holt mit ihren vielfältigen Angeboten in unterschiedlichen Bereichen Studierende mit ihren wechselnden Wünschen genau hier ab. Beispiel Erdgeschoss: Hier finden die Gäste neben dem Café nun ein Themenrestaurant mit viel Frische und Kochen vor dem Gast: Ob Pizzastation, an der sich Gäste ihren Wunschbelag aussuchen können, die Pastamanufaktur mit frischer Nudelteigfertigung, eine Essbar als Themeninsel mitten im Raum mit wechselnden Aktionen – hier ist ein hochmodernes Front-Cooking-Konzept mit viel Auswahl entstanden. Im Obergeschoss präsentieren sich dem eiligen Gast eigenständige Bedientheken, die ihn sehr speziell ansprechen, etwa mit dem Vitalcounter mit vegetarischen Gerichten oder auch der Schnitzelranch. Neben den hochwertigen Ausgabesystemen sind verschiedene Angebote wie der Vitrinenwürfel mit seinen Snacks to go im SB-Bereich auch optische Hingucker.

Im Backstage, dem, was der Gast nicht sieht, steht heute eine der modernsten Produktionsküchen Deutschlands. Sie ist ökonomisch und ökologisch als State of the Art zu bezeichnen. Um nur einige wenige Beispiele zu nennen: kürzeste Garzeiten dank spezieller Druckgargeräte, energieeffiziente Techniken beim Kühlen und Spülen, Wärmerückgewinnung, dazu eine moderne Nassmüllentsorgungsanlage, die aus den Lebensmittelabfällen Substrat für Biogasanlagen bereitstellt. Die Küche ist so organisiert und ausgerüstet, dass sie hygienisch das oberste Level erreicht hat und eine entsprechende EU-Zertifizierung beantragt werden konnte. Sie bietet viele Optionen, auch für das Anfertigen eigener Convenience-Produkte, und ist so perfekt und wirtschaftlich gerüstet für das Beliefern externer Gäste bzw. Catering-Aufträge.

Es hat uns Freude gemacht, an der Gestaltung dieser hochmodernen Mensa, die wir als Leuchtturmprojekt empfunden haben, mitarbeiten zu dürfen. Wir wünschen dem Team der Campusmensa Poppelsdorf eine erfolgreiche Neueröffnung!

Peter Adam-Luketic

Geschäftsführer
vtechnik Planung GmbH

Vielfältiges Angebot und flexible Speisenausgabe

Produktionsküche im Obergeschoss

Essbar mit Salat, Gemüse und frisch Gegrilltem

Speisesaal im Obergeschoss

Konsequent umgesetzt

Blick in die offene Küche mit zwei Ausgabe-Countern im Erdgeschoss. Jede Etage hat ihre eigene Küche, die autark betrieben wird. So kann flexibel auf schwankende Nachfrage reagiert werden. Zudem wird das Außer-Haus-Geschäft in der neuen Campusmensa Poppelsdorf gebündelt.

Nur im Team kann es gelingen, ein so großes Projekt zum Erfolg zu führen. Stellvertretend dafür stehen (v. l.): Axel Masemann (Betriebsleiter der Campusmensa Poppelsdorf), Pia Grünberg (Abteilungsleiterin Hochschulgastronomie) und Jens-Martin Birkenstein (stellv. Abteilungsleiter Hochschulgastronomie).

Blick in die Spülküche. Über ein Transportband inklusive Förderturm gelangt sämtliches Schmutzgeschirr in eine zentrale Spülküche im Obergeschoss. Die Spülkapazität kann ressourcenschonend je nach Bedarf hoch- oder runtergefahren werden.

Küchentechnik
State of the art.

Essensausgabe im Obergeschoss

STUDIERENDENWERK
BONN

CAMPO

CAMPUSMENSA POPPELSDORF
Endenicher Allee 19
53115 Bonn