

Gastronomische Versorgung von Hochschulen

14

Mensen und Cafeterien bilden ein wesentliches Standbein der sozialen Infrastruktur von Hochschulen. Die Versorgung der Studierenden mit diesen Angeboten gehört zu den zentralen Aufgaben der örtlichen Studierenden- bzw. Studentenwerke. Das HIS-Institut für Hochschulentwicklung hat im vergangenen Jahr 2020 zwei Veröffentlichungen mit baubezogenen Planungsempfehlungen für Mensen und Cafeterien vorgelegt. Dabei stehen empirisch abgeleitete Empfehlungen zur Flächen- und Kapazitätsplanung im Mittelpunkt.

Die Rahmenbedingungen für die gastronomische Versorgung der Hochschulen unterliegen einem stetigen Wandel: Seit geraumer Zeit lässt sich eine Veränderung der Essensgewohnheiten der Studierenden und Hochschulangehörigen beobachten – weg vom klassischen Mittagessen hin zu kleineren Zwischenmahlzeiten. Parallel steigt die Zahl der Studierenden. Für moderne Großküchen werden fortlaufend neue technologische Geräte entwickelt, die veränderte räumliche Anforderungen mit sich bringen. Neben der Aufgabe der Verpflegung stellen die Einrichtungen der Hochschulgastronomie einen wichtigen Ort der Kommunikation auf dem Campus dar.

Aus diesem Grund hat das HIS-Institut für Hochschulentwicklung (HIS-HE) in Kooperation mit dem Deutschen Studentenwerk (DSW) zwei Leitfäden für zukünftige Bauplanungen von gastronomischen Einrichtungen an Hochschulen erstellt. Im Mittelpunkt steht die bedarfsgerechte Flächen- und Raumausstattung. Es werden drei Planungsphasen betrachtet:

- Kapazitätsplanung: benötigte Essenskapazitäten und daraus resultierender Bedarf an Sitzplätzen
- Flächenplanung: Erarbeitung von empirisch abgesicherten Flächenkennwerten für die verschiedenen Funktionsbereiche (Küche, Lager, Speisesaal etc.) gastronomischer Einrichtungen
- Raumprogramme: Ausformulierung von Musterraumprogrammen auf Basis der Flächenbedarfsermittlungen

Leitfaden zur Mensaplanung

Mit dieser Veröffentlichung wird der bisherige „Leitfaden zur Mensaplanung“ (2013) abgelöst. Vor allem die bisherigen Flächenkennwerte wurden aktualisiert. Veränderte Nutzerwünsche, aktuelle funktionale und technologische Neuentwicklungen der Essensversorgung sowie organisatorische, planerische und bauliche Aspekte wurden dabei ebenfalls berücksichtigt. Der Leitfaden formuliert Empfehlungen zur Dimensionierung einer Mensa in der frühen Planungsphase, sowohl für Neubauten als auch für Sanierungsprojekte.

Für die Überarbeitung der bisherigen Empfehlungen wurden 10 Neubauten der letzten fünf Jahre dokumentiert

und empirisch ausgewertet. Einige der Neubauten wurden von HIS-HE mit Expert:innen vor Ort begangen.

Kernstück der Veröffentlichung ist ein aktualisiertes Flächenplanungstool. Die Aufteilung der Flächenplanung in 8 Funktionsbereiche wurde beibehalten. Angepasst wurden die Flächenkennwerte der einzelnen Funktionsbereiche. Eine Nachjustierung der Flächenkennwerte war vor allem bei den Funktionsbereichen „Vor- und Zubereitung“ sowie „Lager“ erforderlich. Je nach Größenordnung der geplanten Mensa bewegen sich die Kennwerte innerhalb einer Bandbreite. Das Flächenplanungstool umfasst die Flächen der Nutzungsfläche (NUF) 1-6.

Leitfaden zur Cafeteriaplanung

Der „Leitfaden zur Mensaplanung“ wird ergänzt durch einen „Leitfaden zur Cafeteriaplanung“. Der Begriff „Cafeteria“ wird weit gefasst und umfasst alle übrigen Verpflegungseinrichtungen an Hochschulen außerhalb der klassischen Mensen. Hierzu gehören vor allem die Cafeterien im engeren Sinne, aber auch Kaffeebars, Bistros, Cafés etc.

Der Leitfaden zur Cafeteriaplanung formuliert Empfehlungen zur Dimensionierung von Cafeterien und weiteren ähnlichen gastronomischen Einrichtungen in der frühen Planungsphase, sowohl für Neubauten als auch für Sanierungsprojekte. Hinzu kommen Planungsempfehlungen für die insgesamt benötigte gastronomische Kapazität einer Hochschule bzw. eines Hochschulstandortes. Abschließend werden beispielhafte Raumprogramme für verschiedene Typen von Cafeterien vorgestellt. Damit wird eine aktuelle und umfassende Orientierungshilfe für zukünftige Cafeteriaplanungen bereitgestellt. Für die Erarbeitung der Empfehlungen zur Flächen- und Kapazitätsplanung hat HIS-HE Hochschulstandorte und gebaute Beispiele analysiert, dokumentiert und empirisch ausgewertet.

Kernstück der vorliegenden Veröffentlichung sind Kennwerte und Planungsempfehlungen zur Flächenplanung von Cafeterien und ähnlichen gastronomischen Einrichtungen (s. Abb.). Analog zum Flächenplanungstool für Mensen werden einfach handhabbare, auf Excelbasis entwickelte Planungstools erarbeitet, mit deren Hilfe der Flächenbedarf von

Flächenbedarf Mensa 2020

Ausfüllbare Zellen

Notwendige Planungsdaten		Anmerkungen
Studierende RSZ		RSZ: Regelstudienzeit; Angabe über die Hochschulverwaltung
Essensbeteiligung		30 - 45 % (bei besonderer Begründung wie z. B. Medizinstandort höher)
Zahl der Essen		inkl. Mitarbeiter der Hochschule
Platzwechselquote		Empfehlung 3,6 bis 4,4
Zahl der Sitzplätze		Ausgangsgröße Flächenbedarf

Bemessungstool

Flächenbedarfsermittlung				Methodik	
Funktionsbereich	Bezugsgröße	Flächenkennwert [m ² /Sitzpl.]	Flächenbedarf NUF 1-6 [m ²]	Kennwerte	Zuschlag (vgl. Kommentierung)
Betriebsbereich					
Anlieferung	Zahl der Sitzplätze			0,05 - 0,04	kein Zuschlag
Lagerflächen	Zahl der Sitzplätze			0,43 - 0,29	+ ggf. Zuschlag
Vor- und Zubereitung	Zahl der Sitzplätze			0,31 - 0,27	kein Zuschlag
Ausgabe	Zahl der Sitzplätze			0,60 - 0,51	kein Zuschlag
Rücknahme, Spülen	Zahl der Sitzplätze			0,28 - 0,20	+ ggf. Zuschlag
Entsorgung	Zahl der Sitzplätze			0,10 - 0,06	kein Zuschlag
Betriebsbereich: Zuschläge					
Zuschlag Lagerflächen	Zahl der Sitzplätze				+ ggf. Zuschlag bis zu 0,1 m ² /Sitzplatz
Zuschlag Spülen	Zahl der Sitzplätze				+ ggf. Zuschlag bis zu 0,05 m ² /Sitzplatz
Zwischensumme					0
Gastbereich					
Speisesaal, Rückgabe	Zahl der Sitzplätze			1,41 - 1,47	kein Zuschlag
Zwischensumme					0
Mensaergänzungsflächen (Verwaltung und sonstiger Bedarf)					
Verwaltungsflächen	Zahl der Sitzplätze			0,11 - 0,14	+ ggf. Zuschlag
Zuschlag Verwaltung	pauschal				+ ggf. Zuschlag bis zu 0,02 m ² /Sitzplatz
	pauschal				
	pauschal				
	pauschal				
Zwischensumme					0
Summe Flächenbedarf					0

Copyright © 2020 by HIS-HE

Cafeterien durch die Eingabe weniger Planungsparameter (vor allem der Zahl der Plätze) errechnet werden kann. Da es sich bei Cafeterien um eine sehr heterogene Gruppe von gastronomischen Einrichtungen handelt, werden Flächenkennwerte und Planungstools für drei unterschiedliche Typen bereitgestellt:

- Cafeteria (im engeren Sinne),
- Bistro,
- Kaffeebar.

Der jeweilige Flächenbedarf setzt sich aus Modulen für die einzelnen Funktionsbereiche zusammen, um den unterschiedlichen Anforderungen dieser Einrichtungen gerecht zu werden. Die Empfehlungen zum Flächenbedarf umfassen die DIN-Flächen der Nutzungsfläche (NUF) 1-6 (DIN277).

Ergänzend zum Flächenbedarf werden Planungsempfehlungen für die zu erwartende Gesamtnachfrage an

einer Hochschule oder einem Hochschulstandort formuliert. Hierzu werden Kennwerte abgeleitet, die die kapazitative Situation an Hochschulen beschreiben.

Die Bedeutung des traditionellen Mittagessens in einer Mensa, bestehend aus einer Hauptkomponente mit Beilagen, hat in den letzten Jahren abgenommen. Parallel hierzu hat die Rolle der Zwischenverpflegungen mit kleinen Snacks sowie kalten und warmen Getränken zugenommen. Cafeterien sind zu einem wichtigen Geschäftsbereich für die Studentenwerke geworden. Rund 35 % bis 45 % der täglichen Kassensbons entfallen auf diese Angebote.

Die Nachfrage lässt sich vor allem anhand von Kapazitätswerten wie „Kundenbeteiligung“, „Zahl der Kassensbons“, „Essensbeteiligung“ und „Zahl der Plätze“ abschätzen. Auf der

Grundlage statistischer Auswertungen werden Empfehlungen für die zu erwartenden Kundenzahlen und die benötigten Plätze in Cafeterien und ähnlichen Einrichtungen (Bistro, Kaffeebar) abgeleitet.

Diese Kennwerte sollen die beteiligten Planer dabei unterstützen, die voraussichtlich benötigte gastronomische Gesamtkapazität an einer Hochschule bzw. an einem separaten Hochschulstandort in einer ersten Näherung abzuschätzen. Auch wenn es von Standort zu Standort unterschiedliche Rahmenbedingungen (Art der Studiengänge, Art der gastronomischen Einrichtungen, private Konkurrenzangebote etc.) gibt, so lässt sich beispielsweise festhalten, dass die Gesamtnachfrage und damit die Zahl der täglich zu erwartenden Kunden im Mittel bei 40 % bis 50 % – bezogen auf die Zahl der Studierenden in der Regelstudienzeit an einem Hochschulcampus – liegt.



Zur Person

Dr. Bernd Vogel ist wissenschaftlicher Mitarbeiter im Geschäftsbereich Bauliche Hochschulentwicklung des HIS-Instituts für Hochschulentwicklung e. V.

Wiebke Ahrens ist Projektassistentin im Geschäftsbereich Bauliche Hochschulentwicklung.

E-Mail: vogel@his-he.de

E-Mail: ahrens@his-he.de

