

Neuerungen an der Mensa der FH JOANNEUM

Die FH Joanneum GmbH hat gemeinsam mit der Neuen Mensa als Pilotstandort am Projekt "Nachhaltige Verpflegung an Universitäten und Fachhochschulen" des Lebensministeriums, Abt. II/3 teilgenommen.

Die Wünsche der Studierenden und Angestellten wurden erhoben und vom Projektteam sehr ernst genommen, im Rahmen von Workshops mit der Küchencrew wurden die ersten Schritte zur Umsetzung erarbeitet.

Ab sofort werden folgende Neuerungen in der „Neuen Mensa“ der FH Joanneum in Graz umgesetzt:

Neu in Bio-Qualität:

- Bioprodukte beim Frühstück: Vollkornweckerl (gefüllt und ungefüllt), Joghurt, Honig, Vollkornbrot, Kaffeesahne, verschiedene Tees
- Bio-Spaghetti
- Bionade
- Bio-Joghurtdressing am Salatbuffet

Neue Angebote aus der Region:

- Fleisch und Wurstwaren
- Brot
- Eier
- tw. Gemüse
- Säfte
- Kernöl
- Marmeladen und Honig

Neue leichte Angebote:

- täglich frischer Gemüseteller
- täglicher Salatteller mit Gebäck als Hauptspeise
- Suppen werden nur mehr mit Vollkornmehl gebunden
- mehr Abwechslung bei den Desserts

Günstige Angebote für Studierende:

- Einführung eines günstigen Studierendentellers (nur Hauptgericht)
- Stammkundenkarte für Kaffee- und Kaltgetränke

Weitere Wünsche:

- warme Speisen auch am Nachmittag
- bessere Speisen-Auslobung durch die neuen Tafeln

Die Neue Mensa ist auch in Zukunft bemüht sowohl die Wünsche der Gäste als auch die Nachhaltigkeitskriterien bestmöglich zu erfüllen.

Das Projektteam

Fa. Sommer - Geschäftsführung der Neuen Mensa

Mag. Gudrun Posch-Frisee - FH JOANNEUM Gesellschaft mbH.

Michael Steinkellner – Studierendenvertreter

Mag. Karin Kaiblinger und Mag. Rosemarie Zehetgruber - gutessen consulting