



Vom Konzentrat zum

Die Münchner StuCafés setzen auf Qualität – beim Essen und Trinken mit Bio- und Fairtrade, bei der Kaffeeversorgung mit der neuesten Vollautomatentechnik – und das Ganze zu einem studentenfreundlichen Preis.



Mit ihren erstklassigen Forschungs- und Lehr- einrichtungen lockt die Hochschulstadt München Studierende aus aller Herren Länder. Doch neben den akademischen Spitzenangeboten fördert auch die leistungsfähige soziale Infrastruktur des Studentenwerks den Welt- ruf der bayrischen Metropole. Die 33 Mensen, Mensarien

und StuCafés der Hochschul- gastronomie sind dabei ein beson- deres Aushängeschild. Bekannt für 'ausgezeichnete Qualität und hohes ökologisches Bewusstsein, versorgen sie in Spitzenzeiten bis zu 40.000 Verpflegungsteilneh- mer am Tag. Die ausgewogenen Speisepläne sowie die Getränke- vielfalt sind unter den Studieren- den gleichermaßen beliebt. Dazu gehören auch die zahlreichen

Kaffeespezialitäten, welche von WMF Vollautomaten in den elf StuCafés auf Knopfdruck vollau- tomatisch produziert werden. „Ein Studium in München soll nicht von den finanziellen Mit- teln des Elternhauses abhängen“ – so lautet eine Kernaussage im Leitbild des Münchner Studen- tenwerks. Deshalb stehen die 650 Mitarbeiter des Hochschuldienst- leisters ihren Schützlingen bei allen wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Fragen mit Rat

die hohen Lebenshaltungskosten im Raum München für unsere Studierenden gut bewältigen“, erläutert Gregor Fricke, Leiter der Hochschulgastronomie.

Von Cafeteria zu StuCafé

Im März 2010 feierte das Stu- dentenwerk München seinen 90. Gründungstag. Mit dieser langen Historie im Gepäck ist es kaum verwunderlich, dass das Ambi- ente mancher Betriebsstellen im Laufe der Jahre zu wünschen übrig ließ. So entschloss sich die Mannschaft um Gregor Fricke, das Konzept „Stu- Café“ einzu- führen. Im Zuge des- sen wurden alle Cafeterien des Studenten- werks München mit viel Liebe zum Detail mo- dernisiert. Dies umfasste zu- nächst die optische Renovierung sowie die Intensivierung des Ser- vicegedankens unter den Mitar- beitern. „Wir wollten weg vom Image des reinen Mittagsversor- gers. Die neuen StuCafés soll- ten ein Ort der Entspannung und Kommunikation aber auch des Lernens sein“, erläutert Gregor Fricke. Neben der weiteren Ver- stärkung der Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte ruhte das Hauptaugenmerk vor allem auf dem Thema Kaffee. Bislang kamen hauptsächlich Konzen- tratmaschinen zum Einsatz, wel-

und Tat zur Seite. „Un- ser oberstes Ziel ist die Förderung der Chancengleichheit unter den 119.000 Studie- renden. Vor diesem Hintergrund verfolgen wir als großer Verpfle- gungsanbieter seit jeher die Strategie, ernährungsphysiologisch ausgewogene und zugleich preis- wertere Mahlzeiten und Getränke anzubieten. Nur so lassen sich

die hohen Lebenshaltungskosten im Raum München für unsere Studierenden gut bewältigen“, erläutert Gregor Fricke, Leiter der Hochschulgastronomie.



Kassenschlager



che nun durch qualitativ hochwertige, biologisch wertvolle und nachhaltige Kaffeeangebote abgelöst werden sollten.

Nach einer ausgiebigen Marktrecherche entschied man sich bei den Rohstoffen für einen regionalen Kaffeeröster, der das Studentenwerk heute mit Bio-Fairtrade-Kaffeebohnen beliefert. Hinzu kommen Milchsorten aus der Region in Bioqualität sowie Zucker, Kakaopulver und Tee in Bio- & Fairtrade-Qualität.

Die zum Einsatz kommenden Kaffeemaschinen spielten im StuCafé-Konzept neben den Rohstoffen ebenfalls eine tragende Rolle. Die Ergebnisse der Umsatzanalyse zeigten dabei auf, dass die Beschaffung unterschiedlicher Modelle notwendig war. „Unsere Volumenspanne reichte von 20 bis 800 Tassen am Tag je nach Einrichtung. Somit war es unvermeidlich, mit verschiedenen Maschinentypen auf die jeweiligen Bedürfnisse der Gäste einzugehen. Nichtsdestotrotz wollten wir ein überschaubares Sortiment, um die Wartung, Instandhaltung und Pflege der Geräte so einheitlich und effizient wie möglich zu gestalten“, erklärt Gregor Fricke. Da beim Kaffeegenuss keine Kompromisse eingegangen werden sollten und ein reines Barista-Konzept aufgrund der heterogenen Betriebsstätten und Besucherströme nicht realisierbar gewesen wäre, fiel die Wahl auf vollau-

tomatische Spezialitätenmaschinen mit Frischmilchzufuhr.

Effiziente Selbstbedienungsangebote legen die Basis erfolgreicher Hochschulgastronomiekonzepte – so auch in den Mensen und Mensarien oder in den neuen StuCafés des Studentenwerks München. Deshalb zählte eine hohe Benutzerfreundlichkeit für Gast und Personal zu den zentralen Entscheidungskriterien bei der Kaffeemaschinensuche. Ergänzend dazu spielten sowohl Zuverlässigkeit als auch Optik eine wichtige Rolle. „Das Motto ‚das Auge isst mit‘ kommt auch bei der Kaffeezubereitung voll zum Tragen. Eine attraktiv gestaltete Maschine macht schlichtweg mehr Lust auf Kaffee als ein rein funktionell orientiertes Design“, weiß Gregor Fricke. Die Ergebnisse intensiver Marktrecherchen und Teststellungen sprachen schlussendlich für sich: Die Kaffeevollautomaten der Geislinger WMF AG konnten auf ganzer Linie überzeugen. Mit der WMF Bistro wählte der erfahrene Verantwortliche einen Modelltyp, der mit einer Ausgabe von bis zu 300 Tassen auf absolute Höchstleistung ausgelegt ist. Hinzu kommt der Premium-Vollautomat WMF 8000 S, der nicht nur dank seiner softwaregestützten Maschinenintelligenz und dem gläsernen acht Zoll Man-Machine-Interface (MMI)-Touchdisplay Standards in puncto Benutzerfreundlichkeit und Kaffeequalität

setzt. Abgerundet wird das Portfolio durch die WMF 1800 S, welche mit einer Leistung von rund 180 Tassen dem mittleren Bedarf gerecht wird.

60 % Umsatzplus

Nach Inbetriebnahme der ersten WMF-Maschinen im April 2012 verrichten heute insgesamt 19 Vollautomaten zuverlässig ihren Dienst. Wie in der Vergangenheit bewährt, wurden die neuen Kaffeemaschinen in die Getränkebereiche der SB-Linien integriert. StuCafés, welche außerhalb der regulären Öffnungszeiten als Lernzentren genutzt werden, verfügen zusätzlich über freistehende Geräte, an denen die Gäste mithilfe des weit verbreiteten bargeldlosen Kartensystems bezahlen. Und der Erfolg kann sich sehen lassen: Durch die Umstellung wurde der Absatz über alle Standorte hinweg bislang um bis zu 60 % gesteigert. „Nach aktuellem Stand werden in Spitzenzeiten rund 3.000 Tassen Kaffee pro Tag ausgegeben und wir haben noch immer viel Potenzial für weiteres Wachstum“, freut sich der Leiter der Hochschulgastronomie über die große Akzeptanz. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Spezialitäten Café Crème, Cappuccino und Latte Macchiato, die für einen moderaten Preis von 0,80 € beziehungsweise 1,50 € erhältlich sind. Der durchschlagende Erfolg der neuen StuCafés und der damit einhergehenden „Kaffeerevolution“ zeigt klar auf, dass sich die Mühe lohnt, Studierenden auch außerhalb der Hörsäle ein attraktives Umfeld zu bieten. Und genau deshalb geht das Team um Gregor Fricke diesen Weg konsequent weiter. Auf der Agenda stehen nun die sechs Mensarien des Studentenwerks München, welche bis Ende 2014 ebenfalls eine Verjüngungskur erhalten sollen – vom Ambiente der Einrichtung über moderne Verfahren in der Speisenzubereitung und -verteilung bis hin zum Kaffeeangebot.

Exklusiver

Kaffeegenuss

Und jetzt eine gute Tasse Kaffee: AZUL Kaffee. Entdecken Sie unsere geschmackvolle Vielfalt edler Röstkaffees und feiner Kaffeespezialitäten – herrlich aromatische Kaffees für individuelle Getränkevariationen mit der Exklusivität des Hauses.



Dem Gast das Beste

www.azul.de