Beispiel guter Praxis

BioBitte.

Studierendenwerk Kassel Standort Witzenhausen

Bio mit langer Tradition: In der Mensa Steinstraße in Witzenhausen wurde schon früh Wert auf Bio und eine Vollwertkost gelegt. Was mit einem ersten „Bio-Essen“ begann, hat sich seitdem stetig weiterentwickelt.

Bio bereits seit 1995

In der *Mensa Steinstraße* in Witzenhausen gehört Bio schon lange zum Küchenalltag: Bereits 1995 wurden erste Bio-Produkte eingesetzt, seit 2004 ist die Mensa bio-zertifiziert und seit August 2025 auch mit dem *Bio-AHV-Logo* in Silber für mindestens 50 Prozent Bio-Produkte ausgezeichnet. Der Standort ist dabei etwas Besonderes: Der *Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften* prägt das Umfeld der Hochschule und schafft eine besondere Nähe zu Bio Lebensmitteln. Von den drei täglichen Essensangeboten ist immer mindestens ein Gericht (oft sogar zwei Gerichte) komplett aus Bio-Zutaten hergestellt. Dabei muss Mensaleiter Florian Karger bei kurzfristigen Lieferengpässen, auch mal spontan die Speiseplanung anpassen, damit ein Gericht trotzdem komplett aus Bio-Zutaten besteht. Auf die Nachfrage der Gäste haben solche Anpassungen keinen Einfluss.

Veränderungen mit den Gästen zusammen

Dem Team der *Mensa Steinstraße* ist die Nähe zu ihren Gästen sehr wichtig. Daher werden diese auch aktiv bei Veränderungen mit einbezogen und Anregungen der Gäste sehr geschätzt. Eine besondere Idee von Florian Karger ist das sogenannte *Wunschbuch* – darin können die Gäste ihre Wünsche zum Essen direkt einbringen und das Speiseangebot aktiv mitgestalten. Dabei funktioniert das *Wunschbuch* im Speisesaal fast wie ein kleiner Chat: Gäste kommentieren oder ergänzen Beiträge anderer Gäste oder geben Rückmeldungen zum Speisenangebot. Die Küche ist dankbar für die Anregungen und integriert passende Gerichte nach und nach in den Speiseplan. Zusätzlich werden Gästebefragungen und Testwochen genutzt, um neue Produkte zu erproben, die Wünsche zu integrieren und die Essensvorlieben und Geschmäcker der Gäste noch besser kennenzulernen. So können alle bei den Veränderungen mitwirken. Langfristig ist dies eine Win-Win-Situation und führt zu einer hohen Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot. In Witzenhausen trifft ein stetiger Austausch mit den Gästen auf eine genaue Kalkulation bei gleichzeitiger Flexibilität in der Produktion und ein motiviertes und überzeugtes Küchenteam. In der Summe ergibt dies ein erfolgreiches Bio-Konzept, an dem sowohl die Gäste als auch das Küchenteam Ihre Freude haben.

Kontakt

Brigitte Schwarz, Pressesprecherin/ Kommunikation & Marketing
b.schwarz@studierendenwerk.uni-kassel.de | www.studierendenwerk-kassel.de

200

Mittagessen pro Tag*

65 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten*

BIO

Erfolgsfaktor:

Überzeugung, Langfristigkeit und ein gutes Verhältnis zu den Gästen

* Angaben können im Tagesgeschäft geringfügig variieren

BILDNACHWEIS
Studierendenwerk Kassel

STAND
September 2026