

Erstmals eine Mensa mit privatem Betreiber - am neuen WU Campus



So unterschiedlich wie die Geschmäcker der Studentinnen und Studenten, so vielfältig ist das gastronomische Angebot an der neuen WU Mensa

Credit: Stefan Zenzmaier
Fotograf: Stefan Zenzmaier



Auf den insgesamt 1.700m² der WU Mensa wird sicher jeder seinen Lieblingsplatz finden

Credit: Stefan Zenzmaier
Fotograf: Stefan Zenzmaier



Blickt man um sich, wähnt man sich weniger in einer Mensa als eher bei einem Picknick im Wald. Durch LED hinter den Glasplatten lassen sich unterschiedliche Stimmungen je nach Tageszeit erzeugen

Credit: Stefan Zenzmaier
Fotograf: Stefan Zenzmaier

Utl.: Die Eurest Restaurationsbetriebsges.m.b.H. interpretiert den Begriff "Mensa" völlig neu =

Wien (TP/OTS) - Mit Einzug der Wirtschaftsuniversität Wien in ihren neuen Campus kommt es zu einer gastronomischen Premiere: Denn zum ersten Mal wird die Mensa einer großen österreichischen Universität nicht von einem privaten Caterer betrieben. Am 4. Oktober 2013 wird von Eurest eine Mensa eröffnet, für die ein vollkommen neues, zukunftssträchtiges Konzept der Uni-Gastronomie entwickelt wurde: Statt "billiger Massenabfertigung" erwarten die 25.000 Studenten und 1.800 Mitarbeiter der WU gesunde Speisen aus hochwertigen, regionalen

Zutaten in einem architektonisch ansprechenden Ambiente.

Zwtl.: Das kulinarische Konzept

So unterschiedlich wie die Geschmäcker der Studentinnen und Studenten, so vielfältig ist das gastronomische Angebot an der neuen WU Mensa. Von 11:00 bis 15:00 Uhr stehen traditionelle wie moderne Gerichte auf dem wöchentlich wechselnden Speiseplan: gesund, frisch, hochwertig und trotzdem leistbar - ein ECO Menü bestehend aus Suppe, Hauptspeise, Salat und Getränk gibt es bereits ab Euro 4,59. Die Gäste haben die Wahl zwischen Hausmannskost, extra leichtem Balanced Choices Menü oder frisch zubereiteter Pizza. Die hausgemachten Pastavariationen werden ebenso direkt vor den Augen des Gastes zubereitet wie die Kreationen am Teppanyaki-Grill. Salatfreunde stellen sich ihren Lieblingssalat dank verschiedener Dressings und Toppings (von Kräutern, Nüssen über Käse, Schinken, Hühnerstreifen, ...) individuell zusammenstellen.

Bei den Zutaten setzt Eurest auf Saisonalität und Regionalität: 82 % aller möglichen Lebensmittel kommen aus Österreich. Dass diese dann frisch und ausschließlich vor Ort zubereitet werden ist eine Selbstverständlichkeit.

Den ganzen Tag, d. h. von 8:00-18:00 Uhr hat der Coffee-Point in der Mensa geöffnet. Hier warten auf die Gäste Kaffee- und Teekreationen, kalte und warme Snacks sowie süße Köstlichkeiten.

Zwtl.: Picknick im Grünen - das architektonische Konzept

Der Campus der neuen WU wurde von namhaften nationalen und internationalen Architekten entworfen - diesem architektonischen Gesamtkunstwerk sollte auch die Innengestaltung der Mensa Rechnung tragen. Deshalb engagierte Eurest das Architektenteam Tzou Lubroth, um eine einzigartige Atmosphäre zu erschaffen. Das Grundthema war rasch gefunden: Wo könnten sich Studenten am besten vom Lernstress erholen? In der Natur! Und das Equipment zu Kochen und Essen muss es auch geben. So ist die Idee des Vintage-Airstream-Campers mitten im Wald entstanden. Dieses Grundkonzept zieht sich durch die gesamte WU Mensa. Die Ausgabe ist dem Camper nachempfunden. Bei den Möbeln dominiert Holz. Blickt man um sich, wähnt man sich weniger in einer Mensa als eher bei einem Picknick im Wald. Die Wände sind mit Glasplatten verkleidet, die mit - mal dichteren, mal lichterem - Waldsujets bedruckt sind. Durch LED hinter den Glasplatten lassen

sich unterschiedliche Stimmungen je nach Tageszeit erzeugen; ein professionelles Musikkonzept rundet das Ambiente ab. "Die WU Mensa berieselt seine Gäste nicht mit totgespielten US-Charts, sondern setzt auf den Sound vielschichtiger, heimischer Resident-DJ's", so Philipp Kirnbauer, der als Direktor für Technik und Design hauptverantwortlich für das Projekt ist.

Die 1.700 m² große Mensa gliedert sich in verschiedene Bereiche, die unterschiedliche Bedürfnisse erfüllen: Die Plaza für gesellige Mahlzeiten, die ruhige Lounge zum längeren Verweilen und der Coffee-Point für den schnellen Kaffee zwischendurch.

Zwtl.: Das neue Bezahlssystem

Um den Anforderungen einer stark frequentierten Mensa gerecht zu werden, haben die IT-Spezialisten von Eurest ein innovatives Bezahlssystem entwickelt: Die WU Mensa funktioniert bargeldlos - mit Hilfe der Studentenausweise (an der neuen WU sind dies Chipkarten). Mittels Bargeld, Bankomat- oder Kreditkarte können sich die Studenten ganz einfach Guthaben auf ihren Studentenausweis laden. Direkt an der Essensausgabe wird dann das Geld abgebucht. Fertig. Gäste bekommen eigene Gästekarten am Infopoint, wo diese auch gleich aufgeladen werden.

Zwtl.: Das Café im Obergeschoß

Angeschlossen an die Mensa befindet sich das Audimax-Cafè, das ebenfalls von Eurest betrieben wird. Als Partner konnte Afro Coffee gewonnen werden. Optimal in der Selbststudienzone gelegen, hier holt man sich schnell etwas gegen den kleinen Hunger oder genießt die Vielfalt an ausgewählten Kaffeespezialitäten und Teemischungen.

Zwtl.: Die ideale Location

Mensa und Audimax-Café bieten zusammen rund 2.000 m² für alle Arten von Events, Tagungen, Präsentationen, Festivitäten, Clubbings, ... für bis zu 750 Personen. Selbstverständlich gestaltet Eurest das Catering bei jeder Veranstaltung individuell nach Kundenwunsch.

Zwtl.: WU Mensa

Mensa in der Wirtschaftsuniversität Wien, Teaching Center, Ebene 0
Öffnungszeiten: Montag-Freitag 08:00-18:00 Uhr (warme Küche von

11:00-15:00 Uhr)

Audimax-Café: Teaching Center, Ebene 2

Öffnungszeiten: Montag-Freitag 08:00-18:00 Uhr

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service
sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Jörg Eberhardt, Operativer Direktor Sport & Leisure

joerg.eberhardt@eurest.at

Tel.: +43 (0)664 801616 11

Fotos

(R)Stefan Zenzmaier

Für weitere Informationen

<http://www.wumensa.at>

<http://www.eurest.at>

<http://www.tzoulubroth.com>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1741/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2013-10-04/10:06

041006 Okt 13

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20131004_TPT0002