

## Campusmensa Poppelsdorf wieder offen

Hochschulgastronomie

### Campusmensa Poppelsdorf wieder offen

Pünktlich zum Start des Wintersemesters 2016/2017 wurde die Poppelsdorfer Mensa des Studierendenwerks Bonn offiziell wiedereröffnet. Bei einem kleinen Festakt übergab das Studierendenwerk Bonn die gänzlich neu gestaltete Mensa symbolisch den Studierenden.

„[9] Die seit dem Jahre 1969 fast durchgängig in Betrieb stehende „Pop-Mensa“ wurde zwischen Februar 2015 und September 2016 in energetischer und baukonstruktiver Hinsicht umfassend saniert und umgebaut. Mit einem vollständig modernisierten Konzept setzt sie abermals hochschulgastronomische Maßstäbe und wird den Ansprüchen des modernen Campus Poppelsdorf gerecht werden. Kapazität und Angebot wurden erweitert, die vorhandenen Flächen und Strukturen neu organisiert und so umstrukturiert, dass innerhalb der bestehenden Kubatur die Qualität der Kundenansprache steigt. Daneben wurden großzügige Außengastronomieflächen geschaffen. Seit dem 10. Oktober lief ein Testbetrieb, bei dem bereits über 1.000 Gäste täglich begrüßt werden konnten. Mit Semesterstart wird wieder mit 2.500 bis 3.000 Studenten und Bediensteten gerechnet. Im Zuge des Ausbaus des Campus Poppelsdorf werden in den kommenden Jahren bis zu 4.000 Gäste täglich erwartet.“

Der Name der neuen Mensa – CAMPO – steht für Campusmensa Poppelsdorf und erinnert in gleichem Maße an die ehemaligen „100-jährigen Versuchsfelder“ der Landwirtschaftlichen Fakultät, auf denen der neue Campus der Universität Bonn in direkter Nachbarschaft entsteht. „Damit wollen wir besonders betonen, dass wir uns zum noch im Entstehen begriffenen Campus zugehörig fühlen“, sagt Jürgen Huber, Geschäftsführer des Studierendenwerks Bonn und ergänzt: „Besonders stolz sind wir darauf, dass wir dieses Großprojekt sowohl im geplanten Zeit- als auch Kostenrahmen umgesetzt haben.“

Das Studierendenwerk Bonn hat in die Sanierung und den Umbau der Mensa Poppelsdorf 21,3 Millionen Euro investiert. Davon fließen rund 12,8 Millionen Euro als direkter Zuschuss vom Land Nordrhein-Westfalen, über das Ministerium für Innovation, Wissenschaft und Forschung. Die Wissenschaftsministerin, Svenja Schulze, betont in ihrem Grußwort in einer anlässlich der Eröffnung vom Studierendenwerk Bonn herausgegebenen Broschüre: „Wie eine Mensa im Jahr 2016 aussehen muss, kann man hier am neuen Campus in Poppelsdorf bestaunen. Sie ist ein echter Blickfang und das Herz der für gute Studienbedingungen so wichtigen sozialen Infrastruktur an diesem Standort.“

Bonns Bürgermeister Reinhard Limbach verwies auf die Rolle des Campus für die Wissenschaftsstadt Bonn insgesamt: „Die hier massiv getätigten Investitionen der Universität und auch des Studierendenwerks sind ganz wichtige positive Faktoren.“

Der Rektor der Universität Bonn, Professor Michael Hoch, will nun häufiger in die Poppelsdorfer Campusmensa gehen. Um die wissenschaftliche Leistung sei ihm „nicht bange, denn neben den guten Bedingungen für die Wissenschaft auf dem Campus gibt es mit dieser Mensa auch ein gutes gastronomisches Angebot.“

Alena Schmitz, die Vorsitzende des Allgemeinen Studierendenausschusses AStA der Universität Bonn, freut sich vor allem für die Studierenden: „Schön, dass alles pünktlich fertig geworden ist und die Mensa nun wieder das Campusleben bereichert.“

**[Gastronomisches Konzept und Produktionsküche]** Die Wünsche der Studierenden und

Bediensteten an ihr Mittagessen sind vielfältiger geworden. Heute der vegane Snack, morgen der Klassiker Currywurst mit Pommes, dann wieder Lust auf etwas leichtes Kulinarisches, gerne auch Cross-Over-Küche, wo man dem Koch zuschauen kann. Die CAMPO versucht mit ihren vielfältigen Angeboten diesen unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht zu werden. So finden die Gäste im Erdgeschoss neben dem Café nun ein Themenrestaurant mit viel Frische und Kochen vor dem Gast, inkl. Pizzastation, Pasta-Manufaktur mit frischer hauseigener Nudelteigfertigung und einer Essbar als Themeninsel mitten in Raum mit wechselnden Aktionen. Im Obergeschoss dominieren eigenständige Bedientheken, die sich vorwiegend an den eiligen Gast richten. Auch hier besteht eine breite Auswahl an vegetarischen Gerichten am Vitalcounter oder wahlweise mit Fleisch an der Schnitzelranch. Sämtliche Ausgabesysteme sind hochwertig gestaltet.

Die Produktionsküche gehört heute zu den modernsten Deutschlands. Sie ist ökonomisch und ökologisch Stand der Technik, mit kürzesten Garzeiten, energieeffizienten Techniken beim Kühlen und Spülen sowie Wärmerückgewinnung. Hinzu kommt eine moderne Nassmüllentsorgungsanlage, die aus den Lebensmittelabfällen Substrat für Biogasanlagen bereitstellt. Hygienisch erreicht sie das oberste Level, so dass eine EU-Zertifizierung beantragt werden konnte.

31.10.2016

**Source URL:** <https://www.studentenwerke.de/de/content/campusmensa-poppelsdorf-wieder-offen>

### Links

- [1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml>
- [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/428629>
- [3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/428629>
- [4] <mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text>
- [5] <mailto:?Subject=Stundentenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fcampusmensa-poppelsdorf-wieder-offen>
- [6] <https://twitter.com/share>
- [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.studentenwerke.de//de/content/campusmensa-poppelsdorf-wieder-offen>
- [8] <https://plus.google.com/share?url=-->
- [9] [https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/01\\_campo-offiziell-eroeffnet\\_bwesthoff.jpg](https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/01_campo-offiziell-eroeffnet_bwesthoff.jpg)