

Historie mensaVital

2009

Einzelne ostdeutsche Studentenwerke beginnen mit der Einführung von Frischetheken, die neben den üblichen Salattheken auch Warmspeisen anbieten. Dieses Sortiment ergänzt auf der konventionellen Schiene das Öko-Essen. Daraufhin beschließt die Arbeitsgemeinschaft Produktentwicklung ostdeutscher Studentenwerke die Bildung eines kreativen Kochstudios zur weiteren gemeinsamen Entwicklung definierter Rezepturen, die in einer Menülinie zusammengefasst werden sollen.

2010

Die Arbeitsgemeinschaft Produktentwicklung entwickelt die Zielvorgaben für die Rezepturen.

Im Februar 2010 treffen sich erstmals 10 kreative Köche aus den 10 ostdeutschen Studentenwerken in Erfurt. Bei diesem Treffen entstehen die ersten 25 Rezepturen.

Die Rezepturen werden von einigen Mensen auf Großküchentauglichkeit überprüft und weiterentwickelt.

Im August treffen sich die Kreativköche in Dresden und veranstalten für die Arbeitsgemeinschaft ein Probekochen.

Die AG beschließt bis zum Dezember einen Namen für die Menülinie auszuschreiben. Aus dieser Ausschreibung ging als Sieger der Name mensaVital hervor.

Im Dezember sind beim Treffen in Zwickau erstmals Ökotrophologen einbezogen. Sie überarbeiten die Richtlinien und die Rezepturen.

Die Arbeitsgemeinschaft beschließt, ein Logo für den Namen mensaVital zu suchen.

2011

Im Februar beschließt die AG in Magdeburg, das Projekt künftig „Kochwerk“ zu nennen und es auf der Mensatagung im September 2011 in Leipzig allen Studentenwerken vorzustellen.

Bis dahin entstanden ca. 100 geprüfte und bestätigte Rezepturen.

Der Name MensaVital und das dazugehörige Logo wurden markenschutzrechtlich beim Patentamt geschützt. Zudem wurde ein Lizenzvertrag entwickelt, der die Weitergabe des mensaVital-Konzeptes regelt.

Zur Einführung der Menülinie in anderen Studentenwerken wurden einheitliche Schulungsmaterialien, Aushänge für den Küchen- und Ausgabebereich sowie ein einheitlicher Internetauftritt und Werbematerialien erarbeitet.

2012

Das Kochwerk wurde zur Arbeitsoptimierung in 2 Gruppen aufgeteilt:

1. Rezepturgruppe – bestehend aus Kochwerksleiter und den Köchen des Kochwerks
2. Administrationsgruppe – bestehend aus Kochwerksleiter und Ökotrophologinnen

Die Aufgaben der Gruppen wurden klar definiert. Die Rezepturgruppe sammelt und verbessert Rezepturen und die Administrationsgruppe entwickelt neue Konzepte, pflegt den Rezeptstamm, erarbeitet Schulungsmaterialien und erstellt Materialien für die Öffentlichkeitsarbeit.

Beim Treffen des Kochwerks im Februar in Halle wurden neue Rezepturen erstellt, mit der Vorgabe ein Gleichgewicht zwischen Fisch- und Fleischgerichten und vegetarisch/veganen Gerichten zu erreichen.

Im Mai wurde die überarbeitete Version von mensaVital mit 32 neuen Rezepten veröffentlicht.

Insgesamt stehen nun 136 Rezepturen zur Verfügung.

Zur Weiterentwicklung der Menülinie und zur Anpassung an unterschiedliche küchenbezogene Standortvoraussetzungen erfolgte die Erarbeitung eines Konzeptes für Selbstentnahmetheken und die Planung der ersten vitalen Aktionswoche unter dem Motto „Vital durch den Winter“. Die Aktionswochen unterstützen die Möglichkeit saisonale Gerichte in die Speisenplanung zu integrieren.

Für 2013 ist u.a. die Entwicklung eines Konzeptes für eine vitale Frühstückslinie geplant.

2013

Seit Beginn des Jahres ist das DSW Lizenzgeber für die mensaVital-Menülinie. Die Marke mensaVital wird nun als Dachmarke für die deutschen Studentenwerke vermarktet.

Während des Kochwerk-Treffens in Jena wurden bereits zwei weitere saisonale Aktionswochen entwickelt - die „Nudelwoche“ und „Sommerwoche“. Insgesamt stehen mittlerweile 160 Rezepturen mit 3 Aktionswochen zur Verfügung.

Weiterhin wird geplant Rezepturen für Frühstücksangebote zu erstellen sowie für eine weitere Aktionswoche. Außerdem soll ein vitales Weihnachtsgericht entwickelt werden.

Gleichzeitig erfolgt die Prüfung der eingereichten Rezepturvorschläge von Mensen der teilnehmenden Studentenwerke.