



Auch Anstalten des öffentlichen Rechts müssen mit ihrem Geld gut haushalten. Das Studentenwerk Gießen findet immer wieder Verbesserungsansätze – unter anderem in Form eines Blauwals im Keller.

Ein Blauwal macht Dampf

Stillstand ist den Verantwortlichen des Studentenwerks Gießen ein Fremdwort. Fortwährend versuchen sie, ihr Angebot zu verbessern, die Qualität zu erhöhen, neue Wünsche ihrer Klientel zu befriedigen und gleichzeitig wirtschaftlicher zu arbeiten. So werden seit einiger Zeit die Fleischgerichte für die 13 Einrichtungen der Standorte Gießen, Fulda, Friedberg und Wetzlar in der eigenen „Metzgerei“ der Zentralmensa Otto-

Behaghel-Straße (OBS) vorbereitet – der Qualität wegen. Der Blauwal, eine Wasseraufbereitungsanlage im Keller, ist eine wirtschaftliche Konsequenz; ebenso die neuen Heißluftdämpfer für die sechs Mensen und acht Cafeterien.

Den Ausschlag für die Neuananschaffungen gab der Weg hin zu einer standardisierten Technik. Ende 2003 arbeitete die Hochschulgastronomie mit Geräten von drei verschiedenen Herstellern. So ergaben sich trotz gleicher Zubereitungsparameter verschiedene Gargebisse. „Außerdem waren die Geräte, die noch aus den 80er Jahren stammten, große Energiefresser“, berichtet Raimund Klug, Betriebsleiter der Mensa OBS. „Mir war es wichtig, dass die Haustechnik alle Einrich-

tungen mit einem Ersatzteilfundus bedienen kann“, führt der Leiter Facility Management und Studentisches Wohnen, Martin Hormel, an. „Unsere Wahl fiel auf Rational, da sich deren Geräte bei uns bewährt hatten und wir den guten Support schätzten“, fährt Raimund Klug fort. Zunächst erhielt die Hauptmensa OBS sechs Geräte der Generation CPC des Landsberger Herstellers. „Die Geräte erleichtern uns die Arbeit sehr, v. a. durch die vollautomatische Reinigung“, resümiert Raimund Klug zufrieden: Auch ihre Leistungsfähigkeit hat sich bezahlt gemacht: Heute sind nur noch halb so große Geräte im Einsatz. Der Betriebsleiter schätzt besonders ihre Vielseitigkeit: „Wir nutzen die Geräte quasi für alles vom Backen der eige-

nen Brötchen bis zum Grillen von Steaks.“ Für letzteres hat er sogar ein eigenes Programm geschrieben. Als die Anschaffung weiterer 13 Geräte anstand, hatte Rational das SelfCooking Center entwickelt. „Natürlich haben wir uns dann für die neueste Generation entschieden“, sagt Raimund Klug.

Leben verlängern

Damit die neuen Geräte dem Studentenwerk lange von Nutzen sind, achtete Martin Hormel von Anfang an auf eine adäquate Wasseraufbereitung: „Wir hatten die wasserführenden Küchengeräte bereits seit Jahren an Einzelpatronen angeschlossen. Doch der Aufwand für Wartung etc. war enorm.“ Hinzu kam, dass die extern angebrachten Patronen viel Platz

W **Winnen Wassertechnik**
 Ober der Hofwiese 25
 35759 Driedorf-Roth
Kompetenz · Beratung
Planung · Service
 Tel.: +49 (0) 2775 / 57 87 - 40
 Email: HWinnen@aol.com
 Qualitätsprodukte "Made in Germany"

Fotos: Kirchner

wegnehmen und eine Hygienegefahr darstellten. Daher trat Martin Hormel mit dem Wunsch einer zentralen Wasseraufbereitungsanlage an seinen Berater auf diesem Gebiet, Holger Winnen von Winnen Wassertechnik, Driedorf, heran. So kam es, dass seit fast zwei Jahren im Keller der Hauptmensa Gießen ein Blauwal untergebracht ist. Das Aufbereitungssystem von WAL, Eningen u.A., durchströmt das Wasser ebenso wie seinen natürlichen Namensgeber. Allerdings spritzt es nicht in Fontänen heraus, sondern geht seinen geordneten Weg zur Küche, Spülküche und den Getränke- und Kaffeestationen der Mensa OBS. „Mit der Kombination aus Osmose- und Enthärtungsanlage erfüllen wir die verschiedenen Wasserqualitäten, die von den Geräteherstellern vorgegeben sind“, erklärt Holger Winnen.

Ausgangsbasis ist die Umkehrosmoseanlage, die Trinkwasser mit hohem Druck durch



Das Wasseraufbereitungssystem findet auf kleinstem Raum im Keller Platz (li.). Osmosewasser sorgt im Spülbereich für fleckenfreies Geschirr und Besteck (re.).



eine Membran presst. Die im Wasser gelösten Salze, die sich z. B. als Flecken auf gespültem Geschirr ablagern, bleiben als Konzentrat zurück. Bis zu 400 l entsalztes Wasser, auch Osmosewasser genannt, produziert der Blauwal 400 pro Std. Dieses wird in 4.000-l-Puffertanks bevorratet oder direkt in die Spülküche geleitet. Verschnitten mit dem Weichwasser, das in der zugeschalteten Enthärtungsanlage in zwei Qualitäten aufbereitet wird, entsteht der Aquamix bzw. das Lebensmittelwasser. Es speist die Eis-

würfelerbereiter, Heißluftdämpfer, Kaffeemaschinen und die Postmixgeräte. „Der Aquamix unterliegt hohen hygienischen Anforderungen. Daher entkeimt ihn eine UV-Lampe vor der Einspeisung ins interne Netz. Das stellt auch eine zusätzliche Sicherheitsmaßnahme gegenüber dem Wasserversorger dar“, erklärt Holger Winnen. „Damit sind wir in Sachen Wasser autark. Zudem können wir den Wasserkreislauf und auftretende Störungen dokumentieren“, fügt Martin Hormel hinzu.

„Mehrere Sicherheitsvorkehrungen gewährleisten den Hygienestandard. So bleibt das Wasser auch bei Stromausfall einwandfrei“, betont Holger Winnen. Martin Hormel ist sehr zufrieden mit der Anlage: „Allein im Regenerationsbereich der Mensa OBS sparen wir geschätzte 3.000 € gegenüber Patronenbetrieb. Hinzu kommt der geringere Wartungsaufwand. Daher werden wir auch in den anderen Einrichtungen zentralisieren – wo es der Platz erlaubt.“

Als nächstes wird die cUBar in Angriff genommen. Die Kaffeearbeit, die auf Wunsch der Studenten eingerichtet wurde, ist ein voller Erfolg. Bei einem Verkauf von im Schnitt 15.000 Kaffeespezialitäten im Monat, müssen die zu klein dimensionierten Patronen ständig gewechselt werden. Man darf gespannt sein, was das umtriebige Team danach anpackt, um seinen hehren Zielen treu zu bleiben. **kir**

Fotos: Kirchner

GUTER KAFFEE. GUT FÜR ALLE.



NEU:

GOODORIGIN Biologisch angebaut. Nachhaltig produziert. Sozial gehandelt.

Sara Lee Deutschland GmbH Friedrich-Koenig-Straße 35, 55129 Mainz
Tel. 0 61 31/50 69-0, Fax 0 61 31/50 69-710, www.slde.de

