G F H Gesundheits- Fördernde Hochschule Fulda

Hochschule Fulda
University of Applied Sciences

Bachelorarbeit Oecotrophologie, 2010

Entwicklung eines Musterspeiseplans für eine Menülinie „Mensa Fit“ unter Berücksichtigung von regionalen Produkten

Ricker, Martin

Zusammenfassung

Ziel dieser Bachelorarbeit war die Entwicklung eines Musterspeiseplans für 2 Wochen, welcher eine gesundheitsfördernde Verpflegung der Zielgruppen Studierende und Mitarbeiter der neuen Mensa an der Hochschule Fulda gewährleisten soll. Die im Rahmen dieser Arbeit neu entwickelten Speisen sollen zukünftig in Form einer Menülinie angeboten werden. Die Menülinie trägt den Namen „Mensa Fit“ und berücksichtigt alle in der Literatur beschriebenen Anforderungen an ein gesundheitsförderndes Speisenangebot in einer Mensa. Zusätzlich sollten überwiegend regionale Produkte eingesetzt werden, um den Gesundheitsaspekt mit dem der Nachhaltigkeit zu verbinden. Hintergrund ist hierbei das Forschungsprojekt „Gesundheitsfördernde Hochschule Fulda“, dessen Grundstein die gesundheitsfördernde Gestaltung der neuen Mensa und ihres Angebots ist.

In einem Theorieteil wurden als Grundlage die für diese Arbeit wichtigen Inhalte eines Gemeinschaftsverpflegungs-Betriebs (GV) dargestellt. Diese sind Marketingaktivitäten, Speisenplanung, Leistungserstellung und das Materialmanagement. Zu Beginn des Arbeitsprozesses wurde eine Hauptzielgruppe bestimmt und genaue Anforderungen (z.B. gesundheitliche Aspekte und Regionalität von Lebensmittel) für die Menülinie festgelegt. Daran anschließend wurden neue Rezepturen entwickelt und zu einem Speiseplan zusammengefügt. Zum Schluss wurden regionale Lieferanten ausfindig gemacht und eine Wareneinsatzkalkulation durchgeführt, damit Verkaufspreise ermittelt werden konnten.

Das Ergebnis dieser Arbeit ist ein Musterspeiseplan für zwei Wochen des Monats Juni, in dem täglich ein Hauptgericht und ein Salat oder Dessert nach Wahl enthalten sind. Der Preis für ein Hauptgericht und dazugehörigem Salat oder Dessert liegt für Studenten zwischen 1,99 € und 3,11 € (Hauptgericht allein: zwischen 0,99 € und 2,84), was als akzeptabler Mensapreis angesehen wird. Die Preise für Bedienstete der Hochschule liegen zwischen 4,06 € und 5,45 € (Hauptgericht allein: zwischen 2,99 € und 4,84) und externe Gäste müssen zwischen 4,56 € und 5,95 € (Hauptgericht allein zwischen 3,49 € und 5,34 €) pro Menü bezahlen. In Bezug zur Qualität der Speisen werden die Preise insgesamt als annehmbar eingeschätzt. Der regionale Aspekt ist insofern gewährleistet, als dass für den gesamten Musterspeiseplan die Produktgruppen Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst von regionalen Erzeugern bezogen werden können.