

50 Kilo

Nudeln auf einmal sind die größten Kochtöpfe zu Kochen imstande.



450 - 500 Gramm

Diese Portionsgröße ist für die Menüs 1, 2 und vegetarisch vorgesehen. Man soll ja satt werden. Gerade für Studierende ist sie die Hauptmalzeit des Tages.

40 Personen

bedarf es, um einen normalen Betriebstag über die Bühne zu bringen. Ob Koch, Kassierer, Lagerist, Fahrer, Haustechniker – alle sind gefragt.



15 - 20 %

Nachfragerückgang hat die Mensa am Schloss in den letzten Jahrzehnten erlitten. Dadurch, dass die Bachelorprogramme heutzutage zunehmend kompakter geworden sind, haben viele Studierende in ihren Pausenzeiten häufig nicht mehr Zeit als für einen Snack auf die Hand. Außerdem sind mit Einrichtungen wie dem Café Soleil oder EO alternative Angebote hinzugekommen.

3000 Mittagsgäste

Das entspricht dreimal der kompletten Belegung aller Sitzplätze des Innenbereichs.

Kleines

Mensa

1x1

3 - 5 Kilo

Lebensmittel, die man nicht aufbewahren kann, bleiben im Schnitt bei einer Absatzmenge von 200 Kilo übrig. Das sind 2,5 %. Der Rest wird entweder serviert oder in die Menüs der Folgetage integriert.



7 Uhr

Zu solch früher Stunde ist in der Mensa Betriebsbeginn. Bis zum Beginn des Mittagessens ist wenig Zeit. Bereits ab 8 Uhr kommen die ersten Gäste zum Frühstück.

400 Liter

fassen die größten Kochtöpfe, die die Küche der Mensa im Sortiment hat. In den kleinsten passen gerade mal „läppische“ 30 Liter.

50 % Rabatt

erhalten Studierende dauerhaft auf den Preis, den externe Gäste für eine Speise in der Mensa zahlen müssen. Damit tragen sie nur ungefähr die Hälfte der Kosten, die bei der Zubereitung tatsächlich anfallen. Der Rest wird über den Solidarbeitrag bezuschusst.

2 Mio. €

beträgt die Summe des Einkaufs von Food-Produkten der Mensa für ein Jahr. Ein Umsatz von 4,5 Mio. € lässt sich damit innerhalb eines Jahres erzielen.

12 gastronomische Einrichtungen

betreibt das Studierendenwerk Mannheim über die ganze Stadt verteilt. 4 davon sind selbstkochende Mensen, 8 sind Cafeterien.



6 Wochen

lang gilt ein sogenannter „Rumpfspeiseplan“. Anschließend geht's wieder von vorne los. Jetzt ist klar, weshalb einem so manches Menu so bekannt vorkommt.

43 Jahre

alt ist der große Flachbau auf dem Schlossgelände, in dem die Mensa untergebracht ist. Nicht zuletzt aus diesem Grund wird das Gebäude seit Mitte letzten Jahres kernsaniert.

½ Mio. €

betragen die Stromkosten für den Betrieb der Mensa am Schloss pro Jahr. Ein Teil davon lässt sich mithilfe der Solaranlage auf dem Dach decken.