

## 5 JAHRE MENSA IN DER FACHHOCHSCHULE WELS FAB RENO OÖ FEIERT BETRIEBSJUBILÄUM

Bereits im Zuge des Neubaus für das BFI OÖ und die Fachhochschule in Wels erhob sich die Frage, wer künftig für das leibliche Wohl der StudentInnen zuständig sein sollte und die Fachhochschule zeigte sich interessiert an einer Zusammenarbeit mit dem BFI.

„Die FH Wels hat sich österreichweit als erste darauf eingelassen, bei der Mensa mit einem Beschäftigungsbetrieb zu kooperieren“, hebt FAB Geschäftsfeldleiterin Augustine Grammerstätter das Engagement der Fachhochschule hervor. „Das hatte auch ein Stück experimentellen Charakter. Nach fünf Jahren können wir sagen, das Experiment ist geglückt.“

Birgit Gerstorfer, damals noch Leiterin der AMS Regionalstelle in Wels, erkannte die Möglichkeit, das Notwendige mit dem Nützlichen zu verbinden und unterstützte die beidseitigen Ambitionen.

Nach der erfolgreichen Teilnahme des GastroTeams (damals noch ein Projekt des BFI OÖ) an einer öffentlichen Ausschreibung konnte der Betrieb der Mensa am 18. Mai 2005 mit einem Probeessen starten, das von den Gästen überaus positiv angenommen wurde. Im Oktober desselben Jahres begann schließlich der reguläre Betrieb der Fachhochschul-Mensa.

Unter fachkundiger Anleitung von ausgebildeten KöchInnen, bereitete ab nun das Gastroteam jeden Wochentag gesunde und ausgewogene Menüs anfänglich für über 200 Personen zu. Diese noch bescheiden anmutende Menge an ausgegebenen Speisen sollte jedoch in der Folgezeit rasch ansteigen.

### DEN KINDERSCHUHEN LÄNGST ENTWACHSEN

Von Anfang an setzte sich das GastroTeam (seit Jahreswechsel 2003/2004 als Projekt von FAB Reno OÖ) für höchste Professionalität ein. Optimal ausgebildetes Fachpersonal und eine nach modernstem Standard eingerichtete Küche bildeten die wichtigsten Ingredienzien für das Erfolgsrezept der Mensa.

Dadurch, dass die Fachhochschule die Infrastruktur für den Küchenbetrieb bereitstellte, war es dem GastroTeam möglich, frisch gekochte Speisen mit höchstem Qualitätsstandard zu günstigen Preisen anbieten zu können.

Die Güte der Speisen sprach sich rasch herum und schon bald kamen zur Stammkundschaft der StudentInnen und der MitarbeiterInnen und KursteilnehmerInnen des benachbarten BFI neue Gäste hinzu.

„Aber nicht nur das tägliche Mittagsmenü wird von den MitarbeiterInnen von FAB Reno OÖ zubereitet, sondern auch ihr Einsatz bei verschiedenen Veranstaltungen, bei der sie die Fakultät mit belegten Brötchen, Getränken usw. versorgen, darf nicht vergessen werden“, führt Dr. Burkhard Stadlmann, der Dekan der Fakultät für Technik und Umweltwissenschaften dazu aus.

Begünstigt durch die zentrale Lage erfreute sich die Mensa schon bald der Besuche von ProfessorInnen und SchülerInnen der HAK 1 und 2 und von MitarbeiterInnen nahegelegener Betriebe. Dies hatte zur Folge, dass bald die Zahl der ausgegebenen Menüs stark anstieg. Mittlerweile ist die Kapazitätsgrenze der Küche mit täglich maximal 500 Menüs erreicht.

## **GENUSS MIT SOZIALEM MEHRWERT**

Die Mensa von FAB Reno OÖ ist ein sozialökonomischer Betrieb, das heißt hier finden Arbeit suchende Menschen aus dem Raum Wels ein neues Betätigungsfeld, wo sie nicht nur sinnvolle Arbeit leisten und eine profunde Ausbildung erhalten, sondern auch auf die Anforderungen des Arbeitsmarkts bestens vorbereitet werden.

Jährlich haben so bisher zwischen 57 und 96 Personen pro Jahr eine neue Chance im GastroTeam von FAB Reno OÖ erhalten.

Fast die Hälfte der TransitmitarbeiterInnen schafft es, nach einem durchschnittlichen Zeitraum von nicht ganz fünfmonatigen Monaten, am Arbeitsmarkt wieder Fuß zu fassen und ein reguläres Dienstverhältnis zu begründen.

Damit steht fest, dass die Mensa neben anderen erfolgreichen Projekten von FAB Reno OÖ einen wichtigen arbeitsmarktpolitischen Faktor im Raum Wels darstellt.

Hinsichtlich der beruflichen Vorbildung der MitarbeiterInnen im Gastroteam sind keine branchenspezifischen Schwerpunkte zu erkennen, nur wenige haben Erfahrungen aus dem Gastgewerbe. Auffällig ist allerdings, dass etwa die Hälfte der TransitmitarbeiterInnen einen Migrationshintergrund hat.

Über die letzten fünf Jahre gesehen, bewegt sich der Prozentsatz der männlichen Transitmitarbeiter bei rund 25 Prozent, jener der Frauen bei circa 75 Prozent.

„Ich sehe bei der Mensa ein Spannungsfeld zwischen den StudentInnen als angehende Führungskräfte und den Menschen, die von langer Arbeitslosigkeit betroffen waren“, identifiziert Geschäftsfeldleiterin Grammerstätter einen zusätzlichen sozialen Effekt der Mensa. Sie sieht gerade in diesem Bereich für beide Seiten eine Möglichkeit Toleranz zu lernen und zu leben und neue gesellschaftliche Kompetenz zu entwickeln.

In Hinblick auf Toleranz und gegenseitiges Verständnis ist auch der multikulturelle Hintergrund der Mensa-MitarbeiterInnen zu sehen, der sich mitunter auch positiv auf die Menüzusammenstellung auswirkt, wenn beispielsweise bei Aktionen wie jener für „Respekt & Toleranz“ verschiedene landestypische Gerichte aus aller Welt angeboten werden, die bei den Gästen sehr beliebt sind.

## **AUSBLICK MIT ZUVERSICHT**

„Wir wünschen uns eine Fortsetzung unseres Erfolgskurses und eine weitere gute Zusammenarbeit mit der FH“, formuliert Grammerstätter ihren Geburtstagswunsch.

Ein quantitativer Ausbau sei aufgrund der beschränkten Küchenkapazität nicht möglich, allerdings werde viel in die Qualität der Nahrungsmittel und der Zubereitung investiert.

„Unser Rezept lautet: Verwendung von Produkten aus der Region für ein möglichst abwechslungsreiches und gesundes Essen zum Wohl unserer KundInnen“, fasst Geschäftsfeldleiterin Grammerstätter das Programm der Mensa zusammen.

**NÄHERE INFOS ZUR FH MENSA VON FAB RENO OÖ**

**Alois Hager**

GastroService Wels  
Projektleitung  
Tel.: 0664/8242514  
E-Mail: <mailto:alois.hager@fab.at>

**Mag. Hans Wenzl**

BBRZ GRUPPE  
Unternehmenskommunikation  
Tel.: 0732 / 6922-5240  
E-Mail: <mailto:hans.wenzl@bbrz-gruppe.at>

**Augustine Grammerstätter**

FAB Reno OÖ  
Geschäftsfeldleiterin  
Tel.: 072742 / 2009-111  
E-Mail: <mailto:augustine.grammerstaetter@fab.at>

**FOTOS:**

Folgende Bilder können Sie unter [http://www.fab.at/downloads/fab\\_reno\\_wels\\_5\\_jahre.zip](http://www.fab.at/downloads/fab_reno_wels_5_jahre.zip) kostenlos herunterladen :



*Augustine Grammerstätter,  
Geschäftsfeldleiterin von FAB Reno OÖ*



*Die Mensa legt größten Wert auf eine gesunde und hochwertige Kost*



*FH-Fakultätsdekan Dr. Burkhard Stadlmann*



*Bis zu 500 Menüs pro Tag gibt die Mensa aus*