

Neues Gastronomiekonzept ab 01.09.2025: Mehr Qualität, Vielfalt und Nachhaltigkeit

Zum 01. September 2025 führt das Studierendenwerk Düsseldorf ein neues, zukunftsfähiges Gastronomiekonzept ein, welches sukzessive ein Angebot etabliert, das durch mehr Qualität, kulinarische Vielfalt und nachhaltige Lösungen überzeugt – für moderne Mensen und Cafeterien, die den unterschiedlichen Ansprüchen und Bedürfnissen der Studierenden gerecht wird.

Was sind die wichtigsten Veränderungen?

Besonders wichtig war uns, dass es weiterhin ein stark subventioniertes Mittagessen zum Fixpreis geben wird. Im Mittelpunkt steht dabei das „**ONE-POT-Gericht**“, das täglich angeboten wird und entweder vegetarisch oder vegan ist. Dieses kann ein Eintopf, eine Bowl oder auch ein Schöpfgericht sein. Zusätzlich gibt es zwei weitere Essensangebote „**Theke 1**“ und „**Theke 2**“. *Theke 1* enthält i.d.R. drei- bis viermal pro Woche Fleisch oder Fisch und wird zu variablen, ebenfalls subventionierten Preisen angeboten. Dabei wird mehr Abwechslung durch einen Mix aus höherwertigen und kostengünstigeren Zutaten angestrebt. *Theke 2* hingegen bietet ein vegetarisches oder veganes Komponenten- oder Tellergericht, ebenfalls mit dem Ziel größerer Vielfalt. Sollte das *ONE-POT-Gericht* vegetarisch sein, wird alternativ *Theke 2* vegan angeboten. Auch hier werden die Preise variabel subventioniert gestaltet. Die Beilagen, Wurst zum Eintopf, Desserts und das Salatbuffet werden weiterhin zum Fixpreis angeboten.

Nachhaltige Gerichte – vor allem vegane und vegetarische Optionen – werden in der Regel günstiger angeboten als solche mit Fleisch oder Fisch.

Mit der Einführung des neuen Gastronomiekonzeptes erfolgt zeitgleich auch Schritt für Schritt die Umstellung auf bargeldlose Zahlung in allen gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks Düsseldorf.

Das neue Preissystem basiert darauf, dass alle Verkaufspreise auf Grundlage der tatsächlichen Einkaufspreise kalkuliert werden, das heißt die neue Preisstruktur sieht keine einheitlichen Preise mehr vor. Außerdem wird zukünftig nur noch zwischen zwei Gruppen von Gästen unterschieden: Studierende und Nicht-Studierende.

Wir laden euch ein, das neue Konzept auszuprobieren und die Vielfalt der Mensen zu entdecken!

Mit der Einführung unseres neuen Gastronomiekonzeptes möchten wir euch transparent über die wichtigsten Änderungen in unserem allgemeinen FAQ informieren.

FAQ

Wann startet das neue Gastronomiekonzept im Studierendenwerk Düsseldorf?

Ab dem 01.09.2025, also mit Beginn des Wintersemesters 2025/2026 startet das neue Gastronomiekonzept in allen gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks Düsseldorf.

Was ist neu?

Zunächst einmal unser grundlegender Ansatz, wie wir unsere Hochschulgastronomie verstehen und aufstellen möchten. Zukünftig achten wir vermehrt auf frische, regionale und saisonale Produkte. Zudem solle es - nach Möglichkeit - eine größere Auswahl an verschiedenen Gerichten geben, pro Tag mindestens ein veganes Gericht.

Mit welchen Preisen muss ich rechnen?

Das One-Pot-Gericht bekommt ihr zum Festpreis. Es kann wechselweise ein Eintopf, eine Bowl oder ein Schöpfergericht sein. Hierfür zahlen Studierende 1,80 € und Nicht-Studierende 3,40 €. Außerdem bieten wir unsere Beilagen zum Festpreis von 1,00 € bzw. 1,20 €, unsere Desserts ab 1,20 € bzw. 1,40 € und unser Salatbuffet zum Preis von 1,00 € bzw. 1,20 € pro 100g an.

Alle übrigen Gerichte wie zum Beispiel Fleisch- oder Fischgerichte, vegane oder vegetarische Gerichte, Aktionsgerichte usw. werden mit einem Aufschlagfaktor auf die Warenkosten kalkuliert.

Studierende		Nicht-Studierende	
Gericht	Aufschlagfaktor	Gericht	Aufschlagfaktor
Fleisch / Fisch	2,0	Fleisch / Fisch	3,0 - mindestens 4,50 €
vegan / vegetarisch	1,5	vegan / vegetarisch	3,0 - mindestens 4,50 €

Beispiele für die neuen Preise mit Aufschlagkalkulation

Studierende

Gericht	Warenkosten	Aufschlagfaktor	Verkaufspreis
Kartoffel-Spinat Auflauf	1,80 €	1,5	2,70 €
Seelachs in Panade	1,70 €	2,0	3,40 €

Nicht-Studierende

Gericht	Warenkosten	Aufschlagfaktor	Verkaufspreis
Kartoffel-Spinat Auflauf	1,80 €	3,0	5,40 €
Seelachs in Panade	1,70 €	3,0	5,10 €

Theke 1, Theke 2 und Theke 3...noch nie gehört!

Bis zum 31.08.2025 war der Begriff Essen I bei vielen unserer Gäste mit einem Fisch- oder Fleischgericht, der Begriff Essen II mit einem vegetarischen oder veganen Gericht und der Eintopf mit einem Eintopf- / Suppenggericht verbunden.

Mit dem neuen Gastronomiekonzept möchten wir auch nachhaltiger werden, wir werden nicht an jedem Tag ein Fisch- oder Fleischgericht anbieten. Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschlossen, die alten Begriffe durch neue zu ersetzen und das dort ausgegebene Gericht im Web-Speiseplan, der App und auf dem Speiseleitsystem anzugeben. So sind wir an den Ausgaben flexibler.

In der Mensa Universitätsstraße habe ich Fotokassen gesehen? Wie nutze ich diese?

Platziere alle deine Speisen, Getränke und sonstigen Produkte auf dem Tablett und stelle dieses im gekennzeichneten Bereich unter der Kamera ab. Das System erkennt automatisch deine Waren und zeigt dir den Gesamtpreis an.

Falls du einen Salatteller vom Salatbuffet hast, wirst du aufgefordert deinen Teller auf die Waage zu stellen.

Um nun als Studierender auch den Studierendenpreis zu erhalten ist es erforderlich, mit deiner MensaCARD, HHU Card oder HSD Card zu bezahlen.

Grundsätzlich kann an den Self-Checkout-Kassen nur per MensaCARD, HHU Card, HSD Card oder EC und Kreditkarte gezahlt werden. Falls sich Probleme oder Fragen ergeben sollten, hilft euch unser Kassenpersonal gerne weiter.

Werden Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen und wo finde ich die Erläuterungen?

Selbstverständlich weisen wir alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene aus. Tagesaktuell könnt ihr diese für die Gerichte eurer Wahl dem Web-Speiseplan und dem Speiseleitsystem entnehmen. Die Erläuterungen / die Legende findet ihr in Aufstellern an den Theken oder zum Download [hier](#). Solltet ihr Fragen haben, wendet euch bitte an die Mensaleitung vor Ort. Persönlich erreicht ihr uns im MensaCard-Büro im Foyer der Hauptmensa Universitätsstraße in Düsseldorf von Montag bis Donnerstag: 11:30 – 14:45 Uhr.

Gibt es bei euch glutenfreies Essen?

Spuren von Gluten können wir in unserer Produktion aus technischen und organisatorischen Gründen trotz sorgsamer Arbeitsweise leider nicht ausschließen. Deshalb bieten wir kein glutenfreies Essen an.

Warum kann ich nicht mehr oder nur an einzelnen Kassen bar bezahlen?

Die Bevorratung von Wechselgeld, die Bestückung unserer Kassen, die täglichen Einzelabrechnungen der Einnahmen im 4-Augen-Prinzip, die sichere Verwahrung der Bargelder sowie die Bargeldentsorgung über einen gesicherten Werttransport sind wesentlich kostenintensiver als bargeldlose Zahlungsmethoden. Zudem ist eine bargeldlose Zahlung in der Regel auch schneller.

Was passiert mit den Speiseresten?

Grundsätzlich achten wir sorgsam bei der Planung und der Produktion darauf, keine Überhänge, sogenannte Restanten, zu produzieren. Speisen, die einmal in der Essensausgabe angeboten wurden, dürfen aus lebensmittelrechtlichen Gründen nicht wieder zum Gast gelangen. Deshalb werden alle unsere Speisereste von zertifizierten Unternehmen entsorgt und weiter verwertet, zum Beispiel in einer Biogasanlage.

Welchen Hygienestandard gibt es bei euch?

Grundsätzlich werden sämtliche gastronomischen Einrichtungen und unsere eigenen Kindertagesstätten vom Amt für Verbraucherschutz regelmäßig und unangekündigt kontrolliert und streng überwacht. Dazu gehört unter anderem die Personalhygiene, der Lager- und Produktionsbereich, die Ausgabe, die Spülküche sowie die vorgeschriebene Dokumentationspflicht. Zusätzlich hat das Studierendenwerk eine externe Firma (delphi Lebensmittelsicherheit GmbH) mit der Sicherung der Hygienestandards beauftragt und hält sich an den HACCP Standard (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen, um Studierendenpreise zu erhalten?

Du musst an einer in unserem Zuständigkeitsbereich nach dem Studierendenwerkgesetz Nordrhein-Westfalen ([StWVG NW](#)) liegenden Hochschule ordentlich immatrikuliert sein. Bei der Zahlung musst du unaufgefordert deinen Studierendenausweis vorzeigen oder mit der HHU Card / HSD Card bezahlen. Zweit- oder Gasthörern wird der Studierendenpreis nicht gewährt.

Wie erhalte ich als Studierender einen Rabatt in Höhe von 20% in den Cafeterien?

Wir haben uns dazu entschlossen, Studierenden in allen gastronomischen Einrichtungen und nicht nur in unseren Cafeterien bei ausschließlich bargeldloser Bezahlung einen 20% Rabatt auf Snacks und Getränke zu gewähren. Hiervon ausgenommen sind bereits für Studierende rabattierte Waren wie zum Beispiel warme und kalte Gerichte, Beilagen, Salatbuffet, Desserts.

Wann werden Nährwerte oder ein CO₂-Fußabdruck ausgewiesen?

Zum 01.09.2025 wird eine neue Warenwirtschaft eingeführt. Mithilfe unserer Lieferanten und den elektronisch zur Verfügung gestellten Informationen werden wir zukünftig auch Nährwerte und einen CO₂-Fußabdruck für ausgewählte Gerichte anzeigen können. Da die Einführung sehr komplex ist, bitten wir euch noch um ein wenig Geduld.

Ich habe Probleme mit meiner MensaCARD, HHU Card oder HSD Card. Wer hilft mir?

Bitte schaue zuerst [hier](#) nach, ob sich dein Problem oder deine Frage mit den Informationen auf unserer Webseite lösen lässt. Ansonsten kannst du uns gerne eine Email mensacard@stw-d.de schreiben und dein Problem oder deine Frage schildern. Bitte gib uns deine Kartenummer / Geldbörsen-ID sowie deine Kontaktdaten für Rückfragen an.

An wen kann ich mich bei allgemeinen Fragen und bei Fragen zum neuen Gastrokonzept wenden?

Du kannst uns gerne deine Frage oder deine Nachricht über unser [Kontaktformular](#) zukommen lassen.

Wir hoffen, dass euch unser neues Gastronomiekonzept gefällt und ihr die neuen Angebote ausprobiert! Durch mehr Flexibilität, nachhaltige Auswahlmöglichkeiten und faire Preise möchten wir sicherstellen, dass für jede*n etwas Schmackhaftes und Gesundes dabei ist.

Wir freuen uns über euer Feedback!