

Pressemitteilung

Gießen, 07.05.2021

Mensa@home – Lieblingsgerichte aus der Mensa für zu Hause

(SW) Viele Studierende vermissen während der Corona-Pandemie den Gang in die Mensa. Sie fehlt nicht nur als Begegnungsstätte, sondern auch als Ort, wo sich Studierende gut und günstig verpflegen können. Neben der Wiederöffnung der Mensen zum 10. Mai 2021 und dem Pausen-CamBus, der seit Start des Sommersemesters 2021 zweimal täglich bis zu zehn Campus-Standorte in Gießen anfährt, bringt das Studentenwerk in Gießen nun mit „Mensa@home“ ein weiteres Angebot an den Start: frischer, hausgemachter Mensa-Genuss für zu Hause! Studierende können sich ihre Mensa-Liebblingsgerichte an Automaten oder im Pausen-CamBus holen und später einfach im kochenden Wasserbad in ihrer eigenen Küche zubereiten.

„Natürlich freuen wir uns sehr darüber, unsere Mensen zum Teil wieder öffnen zu dürfen. Doch Studierende können leider weiterhin nicht wie gewohnt in alle unsere gastronomischen Einrichtungen kommen. Deshalb suchen und finden wir Wege, damit sie trotz allem wie gewohnt abwechslungsreiche Gerichte zu studi-freundlichen Preisen genießen können – auch abends, an Tagen ohne Campuspräsenz oder an Wochenenden“, so Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie im Studentenwerk Gießen, zum Start des neuen Angebotes. „Wer Lust auf ein frisches, hausgemachtes und preiswertes Gericht für zu Hause hat, kann ab sofort sehr gerne bei unseren Produkten aus der Reihe Mensa@home zugreifen. Die Zubereitung im Wasserbad ist unkompliziert und geht mit nur fünf Minuten sehr schnell.“

Das Studentenwerk vertreibt die Produkte ab sofort über zwei Automaten in Gießen, aufgestellt an der Mensa Otto-Behaghel-Straße und in der Mensa/Pastaria auf dem Campus der Technischen Hochschule Mittelhessen (Initialisierungsraum, Gebäude A10). Der Automat an der Mensa OBS ist potenziell 24 Stunden zugänglich (bitte ggf. Ausgangssperre beachten), der Initialisierungsraum im Gebäude A10 der THM ist montags bis freitags von 09.00 bis 20.00 Uhr geöffnet. Gezahlt werden kann an den Automaten ausschließlich mit den folgenden gängigen bargeldlosen Zahlungsmitteln: Girocard, EC, Mastercard, Maestro, VISA, V Pay, Apple Pay, Google-Pay.

Darüber hinaus werden die hausgemachten Speisen ab sofort auch montags bis freitags im Pausen-CamBus des Studentenwerks Gießen erhältlich sein – hier ausschließlich per Barzahlung.

Wie gewohnt bietet das Unternehmen auch beim „Mensa-Speiseplan für zu Hause“ Vielfalt: vegan, vegetarisch oder mit Fleisch aus regionalem Bezug, das nach den Kriterien der Qualitätsmarke ‚Geprüfte Qualität – Hessen‘ (GQH) zertifiziert ist. Im Sortiment sind zum Start der Produktreihe: Vegane Soja-Bolognese, Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Campus-Bratwurst mit Curry-Sauce, veganes Tikka Masala mit Kichererbsen und Kokosmilch sowie Hackfleischbällchen mit Mozzarella in Tomatensauce. Bei den Beilagen haben Studierende die Wahl aus der Pasta-Sorte Casarecce und fertig gegartem Landkornreis. Alles ist aus frischen Zutaten hausgemacht.

Sowohl an den Automaten als auch im Pausen-CamBus sind zusätzlich belegte Brötchen, Laugenstangen, Wraps, verschiedene Sandwiches, süße und salzige Snacks sowie kalte Getränke erhältlich.

Bildunterschrift: Frischer, hausgemachter Mensa-Genuss für zu Hause – und das zu studienfreundlichen Preisen: Das Studentenwerk führt die Produktreihe Mensa@home ein, die im Pausen-CamBus und über Automaten vertrieben wird.

Hintergrundinformationen über das Studentenwerk:

Das Studentenwerk Gießen bietet den mehr als 55.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.468 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studentenwerk zudem umfassende Beratung, z.B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitätsmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015.

Ansprechpartner für diese Pressemitteilung:

Stephan Weidemeyer
Unternehmenskommunikation
Studentenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23-27
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-132

E-Mail: stephan.weidemeyer@studentenwerk-giessen.de



www.studentenwerk-giessen.de
www.facebook.com/studentenwerk.giessen
www.instagram.com/stwgiessen
www.twitter.com/stwgiessen