

## Mensen und Cafeterien in Essen, Duisburg, ...

### Campus Essen

#### Mensen

##### Hauptmensa

Universitätsstr. 2, Gebäude T01  
Mo-Do 11.15 Uhr-15.30 Uhr, Fr 11.15-14.15 Uhr

##### Restaurant

Universitätsstr. 2, Gebäude T01  
Mo-Fr 11.15 Uhr-14.15 Uhr

##### Mensa Klinikum

Virchowstraße 171  
Mo-Fr 11.15 Uhr-14.05 Uhr

##### Mensa Folkwang

Klemensborn 39  
Mo-Fr 11.30 Uhr-14.30 Uhr

#### Cafeterien

##### Café Rosso

Gladbecker/Ecke Universitätsstraße, Gebäude R12  
Mo-Do 07.30 Uhr-19.00 Uhr, Fr 07.30 Uhr-17.30 Uhr

##### Café Giallo

Segerothstraße 10, Gebäude T01  
Mo-Do 07.30 Uhr-19.00 Uhr, Fr 07.30 Uhr-17.30 Uhr

##### Cafélyse

Virchowstraße 171  
Mo-Do 07.45 Uhr-16.00 Uhr, Fr 07.45 Uhr-14.40 Uhr

##### Caschü

Schützenbahn 70  
Essensausgabe Mo-Fr 11.30-14.00 Uhr

(in der vorlesungsfreien Zeit geänderte Öffnungszeiten)

#### Automatenstationen

Automatenstation Folkwang, Klemensborn 39, ganztägig

Automatenstation Bibliothek, Gebäude R09, ganztägig

Automatenstation Weststadt Carree ,WSC, ganztägig

## ... Mülheim und Bottrop

### Campus Duisburg, Mülheim und Bottrop

#### Mensen

##### Hauptmensa

Lotharstraße 23-25, Gebäude MM,  
Mo-Do 11.15 Uhr-15.30 Uhr, Fr 11.15-14.15 Uhr

##### Mensa „insgrüne“

Bismarckstraße 81, Gebäude BA, Mo-Fr 11.15 Uhr-14.00 Uhr

##### Mensen der HRW

- Duisburger Straße 100, 45479 Mülheim  
Mo-Fr 11.15 Uhr-14.15 Uhr
- Lützowstraße 5, 46236 Bottrop  
Mo-Fr 11.00 Uhr-14.15 Uhr

#### Cafeterien

##### café vision

Lotharstraße 23-25, Gebäude MM  
Mo-Do 07.30-19.00 Uhr, Fr 07.30-17.30 Uhr, Sa 10.30-18.30 Uhr

##### U-Café

Lotharstraße 65, Gebäude LA  
Mo-Do 07.30 Uhr-19.00 Uhr, Fr 07.30 Uhr-17.30 Uhr

##### „insgrüne“

Bismarckstraße 81, Gebäude BA  
Mo-Do 07.30-19.00 Uhr, Fr 07.30-17.30 Uhr

##### Cafeteria HRW

Duisburger Str. 100, 45479 Mülheim  
Mo-Do 07.45-16.00 Uhr, Fr 7.45 - 14.30 Uhr

##### Automatenstationen HRW

Lützowstraße 5, 46236 Bottrop, ganztägig  
Duisburger Str. 100, 45479 Mülheim, ganztägig

(in der vorlesungsfreien Zeit geänderte Öffnungszeiten)



facebook.com/Studentenwerk.Essen-Duisburg  
twitter.com/Studentenwerker



instagram.com/studierendenwerker  
studistory.com



stw-edu.de

Impressum: Studierendenwerk Essen-Duisburg, A.ö.R., Kommunikation & Kultur, Reckhammerweg 1, 45141 Essen, Tel. (0201) 8 20 10 14, Fax (0201) 8 20 10 19, marketing@stw.essen-duisburg.de, www.stw-edu.de, Redaktion und Gestaltung: Johanne Peito & Holger Grothe, ViSdP: Sabina de Castro, Anschrift s.o., Auflage: 1.000, Bildnachweis: Studierendenwerk Essen-Duisburg, Stand 08/2016



**Gastronomie**

## Unsere Mensen und Cafeterien

### Allgemeines

Nehmen Sie sich alle Zeit, die Sie brauchen, um in Ruhe zu studieren, unsere gastronomischen Einrichtungen übernehmen gerne das Kochen und den Abwasch für Sie. Rund 30.000 Essen bringen wir pro Woche auf den Tisch. Mit mehr als 200.000 Litern Kaffee im Jahr muntern wir Sie auf. Durch bargeldlose Zahlung mit der Chipkarte ist ein zügiger Ablauf an den Kassen gewährleistet.

Die aktuellen Speisepläne finden Sie auf den Infoscreens in unseren Mensen und Cafeterien, auf unserer Website, der Mensa App des Studierendenwerks und den Apps der Universitäten.

### Angebote

In den Cafeterien erhalten Sie Kaffeespezialitäten, Kaltgetränke, Snacks, belegte Brötchen, Kuchen, Desserts, Milchprodukte und Eis.

In den Mensen werden ständig mindestens drei verschiedene Hauptgänge mit diversen Gemüse- und Stärkebeilagen, Suppen, Desserts und Beilagensalate angeboten.

Speisen der Grill-, Wok-, Pizza- oder Pastastationen sowie vegane und vegetarische Gerichte runden täglich das Angebot ab.



## Umwelt- und ressourcenschonendes Handeln

### Bio, Nachhaltigkeit und Transfair

Das Studierendenwerk Essen-Duisburg ist biozertifiziert: DE-ÖKO-039-Kontrollstelle. Damit garantieren wir, alle Nudel- und Reisprodukte in Bio-Qualität einzusetzen. Der Einsatz fair gehandelter Kaffeeprodukte sowie die Berücksichtigung regionaler Anbieter sind für uns selbstverständlich.

### Müllvermeidung und umweltbewusstes Handeln

Innerhalb aller Einrichtungen trennen wir den Müll nach Papier & Pappe, Leichtstoffverpackung (Grüner Punkt), Glas und Restmüll. Speisereste, sowie Öle und Fette werden zur Energiegewinnung von Spezialfirmen abgeholt.

Lebensmittel werden in Großgebinden angeliefert. Um die Fahrwege zu verkürzen, werden regionale Lieferanten und Produzenten bevorzugt.

Zur Müllvermeidung gibt es ein Mehrwegflaschen-System, zur Nutzung von Ressourcen wird im Hygienebereich Recyclingpapier verwendet. Energieoptimierung in der Hauptmensa erfolgt durch Sicotronic Anlagen, sowie Photovoltaik Technik. Die Belüftung wird durch Zeitschaltuhren geregelt.

### Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung (DIG)

Um einen einheitlichen Qualitäts- und Leistungsstandard zu gewährleisten, hat sich das Studierendenwerk verpflichtet, nach den Leitlinien des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung zu arbeiten. Die strengen Prüfkriterien umfassen die Themen Speisenangebote, Hygiene, Ökologie, Bildung, Ambiente. Unser DEG-zertifiziertes Study&Fit Programm macht Ihnen jeden Tag einen Menüvorschlag, wie Sie sich möglichst ausgewogen ernähren können.

### Hygiene

Neben den allgemein üblichen jährlichen Kontrollen des städtischen Lebensmittelüberwachungsamtes, wird zur Sicherung der Standards ein externes Unternehmen, TÜV-Süd Food Safety Institute GmbH, beauftragt, mehrmals im Jahr unangemeldete Auditierungen vorzunehmen.

Vegan & Vegetarisch.



## Wir sind für Sie im Einsatz

### Kundenzufriedenheit

Um die Kundenzufriedenheit zu gewährleisten, verfügen wir über qualifiziertes Fachpersonal wie Küchenleiter, Köche, Wirtschafterinnen und Oecotrophologen. Unsere Kunden haben jederzeit die Möglichkeit, auf unserer Website und in den sozialen Netzwerken Votum, Tipps und Anregungen abzugeben (W-LAN gibt's in unseren Einrichtungen).

### Tagungsservice

An beiden Campi befindet sich ein Tagungsservice, der für Sie von der einfachen Kaffeepause bis zum exklusiven Buffet, Mehrgangmenü oder Fingerfood alles bereit stellt. Wir beraten Sie gerne und kompetent, um Ihre Vorstellungen optimal umzusetzen.

### In Duisburg:

Petra Hennen und Nicole Lietz  
Tel.: (0203) 379 41 65  
tagungsservice-du@stw.essen-duisburg.de  
Lotharstraße 23-25, Gebäude MM 47057 Duisburg

### In Essen:

Jessica Gerlach  
Tel.: (0201) 1 83 23 25  
tagungsservice-e@stw.essen-duisburg.de  
Segerothstraße 10, Gebäude T01, 45141 Essen

