

Pressemitteilung



Digitale Transformation in der Hochschulgastronomie: Studentenwerk Leipzig setzt neue Standards

Leipzig, 7.5.2026 – Das Studentenwerk Leipzig hebt seine Qualitätssicherung in den Mensen und Cafeterien auf ein neues Level. Durch die Einführung eines voll-digitalen HACCP-Systems in allen zehn Mensen und Cafeterien optimiert der soziale Dienstleister seine Hygienestandards und modernisiert gleichzeitig die Arbeitsabläufe in der Gemeinschaftsverpflegung.

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ und beschreibt ein vorbeugendes Kontrollsystem zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. In der Gemeinschaftsverpflegung spielt dieses System eine zentrale Rolle, da die sehr hohe Zahl zubereiteter und ausgegebener Mahlzeiten eine besonders hohe Sorgfalt in der Lebensmittelhygiene erfordert. Im Studentenwerk Leipzig werden in der Vorlesungszeit täglich rund 11.000 Portionen ausgegeben, davon über 6.000 allein in der Mensa am Park am Hauptcampus der Universität Leipzig.

Effizienz durch Automatisierung

Janet Pflug, stellvertretende Abteilungsleiterin Mensen & Cafeterien / Zentraler Einkauf und Ökotronologin sowie Projektverantwortliche:

„Wo bisher komplexe Listen händisch geführt wurden, sorgt jetzt eine umfassende digitale Lösung für maximale Automatisierung und Transparenz. Die notwendige Temperaturüberwachung zur Sicherung der Kühlkette erfolgt kontinuierlich durch ein vollautomatisiertes Datenloggersystem mit einstellbaren Alarmfunktionen. In sämtlichen Kühl- und Tiefkühlbereichen sowie in den Verkaufsvitrinen erfassen insgesamt 233 fest installierte Sensoren die Temperaturen und sorgen für eine lückenlose, automatische Kontrolle und Dokumentation.“

Die Temperaturkontrollen bei der Warenannahme und -abgabe erfolgen zwar weiterhin durch das Personal, die Messergebnisse werden aber ebenfalls elektronisch erfasst und dokumentiert. Durch die digitale Lösung werden sämtliche kritische Kontrollpunkte – von Temperaturkontrollen über Reinigungsnachweise über Kühlkettenüberwachung bis hin zu Wareneingangsprüfungen und Lagerkontrollen – elektronisch erfasst und zentral ausgewertet. Das System erinnert die Küchenteams proaktiv an fällige Prüfungen, weist auf Abweichungen hin und ermöglicht so ein sofortiges Eingreifen bei Abweichungen.“

Uwe Kubaile, Mensen & Cafeterien / Zentraler Einkauf

„Die Digitalisierung entlastet unsere Mitarbeitenden spürbar von bürokratischem Aufwand. Wir schaffen damit eine lückenlose, reversionssichere Dokumentation und gewinnen wertvolle Zeit für unser Kerngeschäft: die Verpflegung unserer Studierenden.“

Vernetzte Prozesse und Nachhaltigkeit

Ein technologischer Meilenstein ist die Integration der Lösung in das bestehende ERP-Warenwirtschaftssystem. Diese in Zusammenarbeit mit dem Partner Sensire Oy entwickelte Schnittstelle sorgt für einen medienbruchfreien Datenfluss und minimiert Fehlerquellen.

Durch die automatisierte Erstellung fälliger Kontrollen und Aufgaben wird sichergestellt, dass relevante Prüfpunkte zuverlässig eingehalten werden. Abweichungen können unmittelbar erkannt, dokumentiert und mit entsprechenden Maßnahmen versehen werden. Dies unterstützt nicht nur die Qualitätssicherung, sondern erleichtert auch externe Prüfungen durch Behörden und Auditoren.

Neben der Prozesssicherheit zahlt das neue System direkt auf die Nachhaltigkeitsstrategie des Studierendenwerkes ein: Die papierlose Dokumentation schont Ressourcen, während die präzise Überwachung der Lagerbedingungen aktiv dazu beiträgt, Food Waste zu vermeiden.

Zukunftssichere Aufstellung

Mit dieser Investition in moderne Infrastruktur reagiert das Studentenwerk Leipzig auf die steigenden Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und positioniert sich als innovativer Vorreiter in der Branche. Die Standardisierung der Abläufe sichert die gewohnt hohe Verpflegungsqualität langfristig ab.

Janet Pflug:

„Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung tragen wir eine besondere Verantwortung. Die Digitalisierung hilft uns dabei, dieser Verantwortung noch besser gerecht zu werden und unsere hohen Standards dauerhaft zu sichern“.

Weitere Informationen unter:

<https://www.studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/>



Pressekontakt:

Michael Mohr

Studentenwerk Leipzig
Kommunikation/Marketing/Kultur
0341 96 59 -646
01761 9659 -647
mohr@studentenwerk-leipzig.de

Das Studentenwerk Leipzig stellt als gemeinnützige Anstalt öffentlichen Rechts mit rund 300 Beschäftigten die soziale Infrastruktur für die rund 40.000 Studierenden an sieben Leipziger Hochschulen bereit. Mit einem vielfältigen Angebot der sozialen, wirtschaftlichen, gesundheitlichen und kulturellen Betreuung und Förderung wird der Versorgungsauftrag gemäß Sächsischem Hochschulfreiheitsgesetz erfüllt – damit ein erfolgreiches Studium unabhängig von sozialer Herkunft und Einkommen gelingt und Chancengerechtigkeit gewährleistet wird.

In den Mensen und Cafeterien bietet das Studentenwerk preiswerte und gesunde Verpflegung, es ist zuständig für den Vollzug des Bundesausbildungsförderungsgesetzes (BAföG) und ermöglicht Studierenden preisgünstiges und hochschulnahes Wohnen in den Studentenwohnheimen. Für unterschiedliche studentische Zielgruppen bieten die Sozialberatung, die Psychosoziale Beratung und die Rechtsberatung entgeltfreie Beratungsleistungen an, damit Studieren auch in nicht ganz einfachen Situationen gelingt. Besondere Unterstützung erhalten Studierende mit

Kind, internationale Studierende und Studierende mit einer Beeinträchtigung. Außerdem fördert das Studentenwerk studentische Kulturprojekte und vermittelt Studentenjobs. Das Studentenwerk Leipzig wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushalts. Neben der staatlichen Finanzierung leisten alle Studierenden mit ihren Semesterbeiträgen einen wesentlichen Finanzierungsbeitrag. Von den Unterstützungsangeboten profitieren diejenigen Studierenden besonders, die in hohem Maß darauf angewiesen sind.

Weitere Informationen zum Studentenwerk Leipzig: www.studentenwerk-leipzig.de