
Konzeptbeschreibung Ersatzneubau Campus Deutz – Neubau einer Mensa mit Cafeteria

Technische Hochschule Köln | Ersatzneubau Campus Deutz

Neubau Mensa für rund 2.800 Essen am Tag mit Cafeteria

Aufgabenbeschreibung für einen Architekten- Wettbewerb

1. Aufgabenstellung

Die Versorgungseinrichtung soll primär den Studierenden sowie den Bediensteten und Gästen der Technischen Hochschule Köln zur Verfügung stehen und den ganzen Tag über ein gastronomisches Angebot zur Verfügung stellen.

Die Küche ist als Frischküche zu planen und die Speisenausgabe soll den aktuellen Anforderungen nach in Bedienung und Selbstbedienung erfolgen.

Grundaufgabe ist es den Küchenbereich mit samt seinen Nebenräumen zusammenhängend auf maximal zwei Stockwerken im zu beplanenden Umfang unter zu bringen.

2. Kapazität / Angebot

2.1 Versorgungsumfang

Die Versorgung für die Studierenden sowie für die Bediensteten und Gäste der Technischen Hochschule Köln soll aus einem breit aufgestellten Angebot bestehen, beginnend mit einem Frühstückangebot und eine Zwischenverpflegung und dann übergehend in ein Mittagessensangebot. Das Angebot soll den ganzen Tag über zur Verfügung stehen.

2.2 Kapazitätsauslegung

Am Standort Campus Deutz wird mit rund 6.950 Studierenden gerechnet. Davon nutzen ca. 40% die Mensa. Somit ergeben sich rund 2.780 Essensteilnehmer. Der Gastraum soll auf einen 4 fachen Platzwechsel ausgelegt werden, was demzufolge dann rund 695 Sitzplätze bedeutet. Die Nutzung als Cafeteria für die Zwischenverpflegung soll darin intergriert sein und rund 100 Sitzplätze umfassen.

Konzeptbeschreibung Ersatzneubau Campus Deutz – Neubau einer Mensa mit Cafeteria

2.3 Öffnungszeiten

Die Mensa soll von Montag bis Freitag jeweils von ca. 7:15 bis ca. 15:00 Uhr geöffnet werden. Für das Mittagessen ist von einer Zeitspanne von ca. 11:45 Uhr bis ca. 14:30 Uhr auszugehen. Die Cafeteria soll darüber hinaus noch die Versorgung bis in den späten Nachmittag sicherstellen.

In den Randzeiten außerhalb der Mittagsessenversorgung soll der Gastraum der Mensa auch als studentische Arbeitsplätze genutzt werden. Dieser ist daher von der Speisenausgabe und den weiteren Räumlichkeiten abtrennbar zu gestalten um diese Nutzung zu ermöglichen.

2.4 Bewirtschaftungsform

Die Bewirtschaftung erfolgt durch das Studierendenwerk Köln.

2.5 Küchensystem

Vorgesehen ist der Betrieb einer Vollküche. Die Produktion erfolgt unter weitgehender Verwendung von Frischprodukten im Rohzustand, bzw. unter Verwendung von küchenfertigen Zutaten (geputzte Salate, geschälte Kartoffeln).

2.6 Speisen- und Getränkeangebot

Im Küchen- und Ausgabebereich sollen folgende Komponenten produziert und ausgegeben werden:

- a) Warmspeisen
 - 4 bis 5 Hauptspeisen mit Ergänzungskomponenten
 - Beilagen
 - Gemüse
 - Suppen

- b) Kaltspeisen
 - Vorspeisen, kalte Speisen
 - Salatbuffet
 - Dessertangebot
 - Brot
 - Obst

Konzeptbeschreibung Ersatzneubau Campus Deutz – Neubau einer Mensa mit Cafeteria

c) Getränkeangebot

- Kaltgetränke in Flaschen oder Dispenser
- Milchgetränke
- Heißgetränke (Kaffee, Schokolade, Tee)

d) Cafeteria

- kalte und warme Snacks
- belegte Brötchen
- Süßwaren
- Gebäckwaren
- Milchmodergetränke
- kleine warme Gerichte

2.7 Ausgabesystem

Geplant ist eine Kombination aus Bedienung und Selbstbedienung mit freier Komponentenwahl. Der Gast stellt sich, ohne Vorbestellung, nach eigenem Wunsch seine Auswahl entsprechend dem Tagesangebot zusammen.

Die Speisenausgabe ist dabei zusammenhängend zu planen und mit einer direkten Verbindung in den Küchenbereich und in den Spülküchenbereich. Die Ausgabe ist nach den neusten Anforderungen zu planen und soll Bestandteile einer Free- Flow- Ausgabe mit einer Food Court Ausgabe kombinieren. So ist unter anderem eine direkte Anbindung für den Nachschub aus der Küche zu planen, als auch eine Anlage an der man an den einzelnen Ausgabetheken jeweils ein komplettes Angebot aller Speisen- und Getränkekomponenten erhält.

Kombiniert werden soll dies mit einem modernen Kassensystem auf Basis von SB- Kassen.

2.8 Energieeinsatz

Vorgesehen ist Elektrizität für den Betrieb der Geräte in der Mensa.

2.9 Geschirr / Besteck

Die Planung ist ausgelegt auf den Einsatz von Mehrweggeschirr als Porzellangeschirr mit Chromstahlbesteck. Der Einsatz von Pfandsystemen für das Mitnehmen von Speisen muss möglich sein.

3. Funktionsbereiche

3.1 Allgemeiner Aufbau

Die Nutzflächen des Küchenbereiches sind als primäres Ziel zusammenhängend auf einer Ebene anzuordnen. Sollte dies entwurfsabhängig nicht möglich sein, so sind die wichtigsten Bereiche, Zubereitung, Speisenausgabe, Sitzplatzbereich und Geschirrspüle auf einer Ebene unter zu bringen. Am ehesten kann hier noch der Bereich der Zubereitung zusammen mit den Nebenräumen abgekoppelt werden. Der Zugang zum Küchenbereich soll ebenerdig erfolgen. Zudem ist ein separater Zugang für das Personal vorzusehen.

Die einzelnen Funktionsbereiche der Küche sind wie folgt beschrieben:

3.2 Warenannahme

Die Warenannahme ist Umschlagsplatz für alle eingehenden Waren (Lebensmittel, Bedarfsgegenstände) und ausgehenden Waren wie Müll und Leergut. Daher ist diese zentral in der Küche anzuordnen. Die Anlieferung der Waren muss ebenerdig ohne Rampenbereich erfolgen, dabei sind die vorgeschriebenen Umfänge und Fahrwege durch den Masterplan zu berücksichtigen. Der Anlieferbereich ist zwingend mit einem Vordach zu versehen und dem die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände wettergeschützt entladen werden können.

Dem Anlieferbereich im Freien ist im Inneren des Gebäudes eine Warenannahme zugeordnet in der die Warenkontrolle und das Auspacken durchgeführt werden können. Ebenfalls der Warenannahme sind die Bereiche für Leergut und Transportbehälter zuzuordnen, da diese Behältnisse von den Lieferanten wieder mitgenommen werden.

Der Müllbereich für das komplette Gebäude ist dabei zentral vorzusehen und sowohl von der Mensa als auch dem restlichen Gebäude aus zu erreichen. Eine interne Trennung der Müllbereich ist vorzusehen.

An weiteren Lager- und Küchenräume sollen mit der Warenannahme über kurze Verbindungsflure angebunden werden. Auf eine Trennung der Laufwege nach rein und unrein ist zu achten.

3.3 Küchenlager

Der Waren- Lagerbereich ist unterteilt in folgende Bereiche laut Raumprogramm und direkt den Verbrauchsstellen zugeordnet:

- Trockenlager
- Kühl- und Tiefkühlager
- Non Food Lager
- Geschirrlager

Die Warenlager sind für eine mittelfristige Lagerhaltung auszulegen und sollen einen gewissen Vorrat umfassen.

Der Kühlraumbereich ist in Einzelräume zu unterteilen, damit die aus hygienischen Gründen geforderte getrennte Warenlagerung erfolgen kann und die Speisen mit der spezifischen Lagertemperatur gekühlt werden können.

Alle Lagerbereiche sind so anzuordnen, dass zwischen diesen und der Funktionsbereichen möglichst kurze Wegbeziehungen entstehen.

3.4 Vorbereitung

Für Vorbereitungsarbeiten ist kein separater Arbeitsraum zu planen. Jedoch ist in Bereich der Küche eine räumliche Zone für die Vorbereitung zu integrieren. Die Zone abgestimmt auf den Einsatz von vorbereiteter Ware. Jedoch soll die Möglichkeit bestehen auch saisonale und regionale Waren beziehen und einsetzen zu können.

Zudem sind Eigenfertigungen aus dem Bereich des Indoor Farming ggf. zu berücksichtigen. Diese könnten auch im Bereich des Foyers und des Gastraums integriert werden.

3.5 Küche

Die Produktion ist räumlich zu gliedern in eine Warme Küche und eine Kalte Küche Die Raumbereiche können offen miteinander verbunden sein, wobei speziell bei der Kalten Küche aber auch bei der Warmen Küche auf die Temperaturen am Arbeitsplatz zu achten ist.

Die Kapazität der warmen Küche ist dabei auszulegen für vorbereitendes Kochen und chargenweise Produktion von Speisen, die auf den zeitlich fließenden Besucherzugang abgestimmt ist.

Konzeptbeschreibung Ersatzneubau Campus Deutz – Neubau einer Mensa mit Cafeteria

Das thermische Gerätekonzept soll dabei multifunktionale Frittier-, Koch-, Brat- und Universalgargeräte, sowie Kombidämpfer beinhalten.

Die Kochgeräte sind dabei in freistehenden Gruppen anzuordnen die randseitig von Tischanlagen umgeben sind. Die Kombidämpfer sind wandseitig in Richtung Ausgabe aufzustellen.

Die Kalte Küche ist aus hygienischen Gründen als ein separater Raumbereich auszuweisen. In der Kalten Küche wird während der Ausgabephase kontinuierlich frisch nachproduziert.

Aufgabe der Kalten Küche ist es, kalte Speisen zuzubereiten, zu portionieren und bereitzustellen. Zudem sind hier die Speisen für die Zwischenverpflegung herzurichten.

3.6 Speisenausgabe und Speisebereich

Der Ausgabebereich mit dem Speisen- und Getränkeangebot ist gegliedert in unterschiedliche Themenausgaben. Jede der Themenausgaben stellt eine eigenständige Ausgabeeinheit in Form eines Foodcourts dar. Von den gesamten Foodcourts sind bis auf einen Court alle um ein Ausgabeforum zu gruppieren und so anzuordnen, dass ein Nachschub aus der Küche verdeckt erfolgen kann. Ein Court ist nach außen hin zum Speiseraum auszurichten und soll damit die Zwischenverpflegung sicherstellen. Jeder Court besteht aus einer eigenständigen Linientheke mit einem Rückbereich für Produktions- und Anrichtertätigkeiten. Das Themenangebot umfasst die Hauptspeise, die ergänzenden Komponenten und die Getränke. Die Abrechnung kann dabei unmittelbar an dem Court erfolgen oder losgelöst an einer separaten Station.

Der Grundgedanke für die Einführung des gegenüber einer Free-Flow Ausgabe modifizierten Ausgabesystems ist primär, das Konzept des Angebotes so auszulegen, dass vom Gast für gewöhnlich nur eine Courtstation innerhalb des Ausgabebereiches genutzt wird. Das Anlaufen von mehreren Stationen für die Zusammenstellung des Mittagessens ist dann nicht mehr erforderlich.

3.7 Spülküche

Die Tablettts sind mittels einer Tablettförderanlage in die Spülküche zu transportieren. Die Tablettaufgabestation soll sich dabei an zentraler Stelle innerhalb des Speiseraumes am besten ausgangsnah befinden.

Die nachfolgend einzusetzende Spültechnik ist dabei so energieeffizient zu planen, dass sowohl Schwachlastphasen als auch eine hohe Auslastung mit geringstem Einsatz von Personal und Energie bewerkstelligt werden können.

Dazu beitragen sollen unter anderem eine teilautomatisierte Sortierung und Einsortierung in die Geschirrspültechnik sowie eine teil- bzw. vollautomatisiert Absortierung von Besteck, Geschirr und Schalen.

Die gespülten Geschirrtteile werden dabei aus der Spülmaschine ausgeräumt und in einer Stauzone bereitgestellt, die räumlich unmittelbar an den Ausgabebereich anzubinden sind.

Die Behälterspüle kann davon abgekoppelt sein. Diese ist im Wesentlichen dem Hauptküchenbereich zuzuordnen und dient der Reinigung von Kochgeschirr und Utensilien.

Der Einsatz einer modernen Entsorgung der Speisenreste und damit einhergehend auch deren Erfassung ist zu berücksichtigen.

3.8 Büro Küchenchef und Verwaltung

Der Hauptküchenbereich soll ein Büro für die Küchenleitung zugeordnet sein. Davon abgekoppelt sind noch Büros für die Verwaltung und ein Aufenthaltsraum für die Mitarbeiter vorzusehen.

3.9 Sozialräume Küchenpersonal

Der Zugang zu den Sozialräumen des Personals muss unabhängig von der Anlieferung erfolgen. Die Auslegung der Umkleidebereiche mit Waschräumen und WC-Anlagen ist entsprechend den Arbeitsstätten-Richtlinien auf der Grundlage der Anzahl der Beschäftigten in der Küche vorzunehmen.

Konzeptbeschreibung Ersatzneubau Campus Deutz – Neubau einer Mensa mit Cafeteria

Aufgestellt am 11.07.2025

GEISEL GMBH

i. V.

Hartmut Schneider
Dipl.-Ing. (FH)
Projektleiter

21.10.2025

TH Köln | Ersatzneubau Campus Deutz
Neubau Mensa für rund 2.800 Essen am Tag mit Cafeteria
Raumprogramm Küchenplanung detailliert auf Basis Nutzersoll

Raumbezeichnung	Standort	Nutzfläche in m ² aufgeteilt	Bemerkungen
Annahmen - Nutzersoll			
Versorgungsumfang:			
- Studierende am Campus:	6950		
- Essensbeteiligung:	40%		
- Zahl der Essen:	2780		
- Platzwechsel	4-fach		
- Sitzplatzkapazität Mensa:	695		
- Sitzplatzkapazität Cafeteria:	100		
Teil A - KST - Mensa			
Anlieferung Außenbereich		50	Überdachung/ Vordach Stellplatz für 2 interne Fahrzeuge und 2 LKW/ Transporter
Anlieferstauraum, Innenbereich		30	für Warenkontrolle
Trockenmüll		35	separater Raumteil von außen begehbar
Naßmüllkühlzelle oder Nassmüllanlage		15	
Leergut/Palettenlager		20	
Nachtanlieferung (Kühlzelle) oder Lagerraum		10	von außen am besten begehbar, separat abgeschlossen
Büro Warenannahme / Lagerleitung		8	
Trockenlager		30	
Non Food Lager		25	
Gerätelager		20	
Putzmittellager		20	verteilt auf die Ebenen, mit zentraler Spülmittelversorgung
Getränkelager		25	
Kühlraum Gemüse		15	
Kühlraum Molkerei		15	
Kühlraum Fleisch		15	
Vorkühl- und Auftauraum		15	
Tiefkühlraum		25	
Tageskühlraum mit integriertem Schnellkühler		25	Schnellkühler für Restanden
Vorbereitung		30	in die Küchenanlage integriert
Kalte Küche		50	
Warme Küche		150	

21.10.2025

TH Köln | Ersatzneubau Campus Deutz
Neubau Mensa für rund 2.800 Essen am Tag mit Cafeteria
Raumprogramm Küchenplanung detailliert auf Basis Nutzersoll

Raumbezeichnung	Standort	Nutzfläche in m ² aufgeteilt	Bemerkungen
Speisenausgabe Counter		310	
Speisenausgabe Verkehrsfläche		60	
Sitzplatzbereich Mensa 2.780 Essen, vierfacher Wechsel		996	2780 Essen in vier Schichten sind ca. 695 Sitzplätze mit 1,3 m ² / Platz +10% für Wege und Stellfläche Rückgabe
Rückgabebereich innerhalb Speisessaal		20	Ausgangsnah
Spülküche Weißgeschirr		100	
Spülküche Schwarzgeschirr		40	ggf. abgekoppelt als separater Raum nahe Küchenbereich, entwurfsabhängig
Behälterlager		20	
Büro Leitung Mensa / Küchenleitung		19	Zwei Arbeitsplätze
Büro Verwaltung		20	
Umkleideraum / WC Männer		20	nach ASR
Umkleideraum / WC Frauen		40	nach ASR
Wäschelager		15	im Vorbereich Umkleiden
Aufenthalt Mitarbeiter		25	mit Teeküche
Summe Teil A Mensa		2263	(ohne Anlieferung Außenbereich)

