Universität St.Gallen

Medienmitteilung, 18.11.2009

Migros kocht künftig an der HSG

Die Genossenschaft Migros Ostschweiz wird ab 2010 neue Betreiberin der HSG-Mensa

Nicht nur der HSG-Campus wird saniert und erneuert: Auch der Speiseplan der HSG-Mensa sieht künftig anders aus. Zur Eröffnung der neuen Mensa zu Beginn des Herbstsemesters 2010 bietet die HSG in Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Migros Ostschweiz auch ein neues Gastronomie-Konzept. HSG-Verwaltungsdirektor Markus Brönnimann und Roland Wehrli, Leiter New Business Gastronomie der Genossenschaft Migros Ostschweiz, unterzeichneten am 17. November 2009 einen Kooperationsvertrag. Bis Ende August 2010 sorgt der aktuelle Betreiber der HSG-Mensa für die Verpflegung.

Der Startschuss für die Erstauswahl eines neuen HSG-Gastroservice fiel im Dezember 2007. Sieben von zehn angefragten Unternehmungen bewarben sich mit Konzeptvorschlägen. Zur Bewertung der Dossiers erstellte die Studentenschaft als Mitglied der Auswahlkommission einen Kriterienkatalog für das Mensa-Essen. Darin spielten neben dem Preis-Leistungsverhältnis, der Organisation und dem Qualitätsmanagement auch soziale und ökologische Gesichtspunkte eine Rolle. Für die Verpflegung im Weiterbildungszentrum (WBZ) wurde ein gesonderter Katalog erstellt. Hier bleibt es bei der Zusammenarbeit mit dem bisherigen Gastronomie-Betreiber, der Peter Schildknecht Gastronomie.

Gesundes Essen zu fairen Preisen

Nicht nur das schmackhafte Testessen und die hervorragenden Referenzen sprachen in der letzten Auswahlrunde für die Migros. Auch ihre Präsenz in der Ostschweiz und die kurzen Lieferstrecken spielten eine Rolle. «Die Genossenschaft Migros Ostschweiz hat viel Erfahrung in der Gastronomie. Wir erwarten eine saisongerechte, gesunde Ernährung zu vernünftigen Preisen», sagte Verwaltungsdirektor Markus Brönnimann bei der Vertragsunterzeichnung. Für die Mitarbeitenden der HSG-Gastronomie erwartet die Universität faire Anstellungsbedingungen. Alle bisherigen Mensa-Angestellten, die weiterhin im HSG-Gastroservice tätig sein wollen, werden von der Genossenschaft Migros Ostschweiz übernommen und orientiert. Auch die geplante Studentenbar an der HSG will die Migros gastronomisch unterstützen.

Kontakt für Rückfragen:
Markus Brönnimann, Verwaltungsdirektion Universität St.Gallen (HSG)
Tel.: +41 (0)71 224 22 13
E-Mail: markus.broennimann@unisg.ch

Universität St.Gallen (HSG)

Internationalität, Praxisnähe und eine integrative Sicht zeichnen die Ausbildung an der Universität St.Gallen (HSG) seit ihrer Gründung im Jahr 1898 aus. Heute bildet die HSG 6500 Studierende aus 79 Nationen in Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft, Rechts- und Sozialwissenschaften aus. Mit Erfolg: Die HSG gehört zu den führenden Wirtschaftsuniversitäten Europas (FT-Ranking 2008: Platz 1 im deutschsprachigen Europa). Für ihre ganzheitliche Ausbildung auf höchstem akademischem Niveau erhielt sie mit der EQUIS- und AACSB-Akkreditierung internationale Gütesiegel. Studienabschlüsse sind auf Bachelor-, Master- und Doktorats- bzw. Ph.D.-Stufe möglich. Zudem bietet die HSG erstklassige und umfassende Angebote zur Weiterbildung an. *www.unisg.ch*

v.l.n.r.: Markus Brönnimann, Verwaltungsdirektor der Universität St.Gallen (HSG); Christian Vogel, Direktionsleiter Fachmarktgastronomie Genossenschaft Migros Ostschweiz; Roland Wehrli, Leiter New Business Gastronomie der Genossenschaft Migros Ostschweiz; Prof. Dr. Thomas Bieger, Prorektor für Internationale Wettbewerbsfähigkeit und lokale Verankerung der Universität St.Gallen (HSG).

Vertragsunterzeichnung von Migros Ostschweiz und HSG am 17.11.2009

v.l.n.r.: Roland Wehrli, Leiter New Business Gastronomie der Genossenschaft Migros Ostschweiz; Christian Vogel, Direktionsleiter Fachmarktgastronomie Genossenschaft Migros Ostschweiz; Edi Lanker, Projektleiter Universität St.Gallen (HSG); Markus Brönnimann, Verwaltungsdirektor der Universität St.Gallen (HSG); Prof. Dr. Thomas Bieger, Prorektor für Internationale Wettbewerbsfähigkeit und lokale Verankerung der Universität St.Gallen (HSG).