

Pressemitteilung vom 13.05.2016

## Neue Cafeterien in Tübingen eingeweiht

**Mit zwei neuen Cafeterien erweitert das Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim sein Angebot für Studierenden auf dem Campus der Morgenstelle in Tübingen. Die offizielle Einweihung beider Cafeterien fand am Freitag, den 13. Mai 2016, statt.**

• Tübingen, 13.05.2016

• Ansprechperson

Sandra Haggenmüller

07071/29-73817

presse@

sw-tuebingen-hohenheim.de

**Tübingen.** Die Cafeteria im Hörsaalzentrum versorgt die Studierenden bereits seit November 2015 mit Kaffee und Getränken sowie einem ausgewählten Sortiment an Brötchen und Snacks. Von Montag, den 2. Mai 2016, an öffnet nun auch die renovierte Cafeteria im Erdgeschoss der Mensa Morgenstelle ihre Türen. „Mit den Cafeterien im Hörsaalzentrum und in der Mensa Morgenstelle vergrößert das Studierendenwerk sein gastronomisches Angebot auf dem Campus der Naturwissenschaften. Aufgrund des Campusausbau und der hohen Studierendenzahl ist dies dringend notwendig“, erklärt Oliver Schill, Geschäftsführer des Studierendenwerks Tübingen-Hohenheim.

Bei der Einweihungsfeier am 13. Mai 2016 waren neben Oliver Schill, Dr. Andreas Rothfuß, Kanzler der Universität Tübingen und Carmen Zinnecker-Busch, Vermögen und Bau Baden-Württemberg, Amt Tübingen anwesend. Nach kurzen Eröffnungsreden folgten ein Rundgang durch beide Cafeterien sowie ein Sektempfang für alle Gäste.

Mit 790 m<sup>2</sup> und 400 Sitzplätzen ist die Cafeteria in der Mensa Morgenstelle die bisher größte Cafeteria des Studierendenwerks. Besonders ihr modernes, schwarz-weißes Design ist ein optisches Highlight. Wände, Sitzbänke, Kaffeebar und Arbeitsplätze halten sich an dieses Farbkonzept. Dank unterschiedlicher geometrischer Muster gleicht kein Möbelstück dem anderen. Neben dem schwarz-weißen Look besticht die Cafeteria mit einem vielfältigen Produktsortiment. Zu der üblichen Auswahl an verschiedenen Kaltgetränken, Süßwaren, belegten Brötchen und Snacks kommen frischgepresste Säfte, Kaffeespezialitäten und Kuchen. Warme Speisen sind ebenfalls erhältlich. Beim Front Cooking am Wok, der Grillplatte oder dem Pizzaofen können die Gäste die Zubereitung ihres Essens live verfolgen. „Mit diesem neuen Konzept will man sich an die veränderten Essgewohnheiten der Studierenden anpassen und ihnen ganztags einen Service bieten“ erklärt Ute Stirm, Leiterin der Cafeterien des Studierendenwerks.

