

Andreas Dubiel wird neuer Leiter der Hochschulgastronomie

Das Studierendenwerk Vorderpfalz gibt bekannt, dass ab 1. Oktober 2018 die Stelle des Leiters Hochschulgastronomie neu besetzt wurde. Der 35-jährige Saarbrücker Andreas Dubiel mit Wahlheimat Rheinland-Pfalz schließt die Lücke in einer zentralen Führungsposition des Unternehmens. Das Studierendenwerk stellt sich für die Herausforderungen an eine moderne und zielgruppenorientierte Küche personell neu auf.

Landau, 24. Oktober 2018

Seit 2000 ist Andreas Dubiel dem Thema Kochen verpflichtet und bringt 18 Jahre Berufserfahrung in der Vollverpflegung mit ins Team. Verpflichtet fühlt er sich einer nachhaltigen Essensproduktion, in der neben dem Geschmack besonders Regionalität, der saisonale Einkauf, aber auch die Ökologie eine Rolle spielen.

„Am Studierendenwerk hat mich gereizt, dass ich meine beruflichen Erfahrungen für eine junge Klientel einsetzen kann, der ich mich auch persönlich sehr verbunden fühle. In der Leitungsfunktion habe ich strategisch die Möglichkeit, Weichen für die Speisenangebote des Studierendenwerks zu stellen und eine moderne, dem Unialltag angepasste Verpflegung zentral mitzugestalten“, führt Andreas Dubiel seine Motivation aus. „Für mich ist es spannend, unseren Kunden eine moderne, günstige, gute und für alle – auch die Produzenten der Lebensmittel – faire Küche anzubieten. Das geht aber nicht alleine im Arbeitsleben. Darum sind meine Ohren immer offen für Kundenwünsche und konstruktive Kritik, denn: Wer nicht in einer offenen Kommunikation mit seinen Kunden spricht, entwickelt sich in die falsche Richtung.“

Andreas Dubiel wird Vorgesetzter von 90 Mitarbeitern an allen 6 Mensen und 7 Cafeterien des Studierendenwerks in Landau, Ludwigshafen, Worms und Germersheim, die jährlich ca. 420.000 Essen produzieren bei einem Umsatzerlös von 1.58 Mio. Euro. Dabei ist es ihm besonders wichtig, behutsam aber konsequent Bestehendes zu hinterfragen und in stetigen Schritten die Angebote und Leistungen des Studierendenwerks im Kundensinne anzupassen und weiterzuentwickeln.

PRESSEMITTEILUNG



Erste große Themen werden für ihn der geplante und bereits projektierte Umbau der Mensaküchen am Campus in Landau und an der Hochschule Ludwigshafen sein, die unmittelbar bevorstehen. Aber auch die Einführung der digitalen UniCard und damit des digitalen Bezahlsystems in Landau werden ihn in den kommenden Monaten beschäftigen.

„Wir freuen uns sehr, dass wir mit Herrn Dubiel einen jungen, aber dennoch erfahrenen Mitarbeiter gewinnen konnten, der in seiner Vita alles aufweist, was für die Arbeit im Studierendenwerk wichtig ist. Als gelernter Koch und langjähriger Küchenleiter einer Zentralküche in der Vollverpflegung weiß er, wovon er spricht, wenn es um Großküchen geht und als Verpflegungsbetriebswirt hat er dabei auch die Zahlen fest im Blick. Eine ideale Kombination für uns“, meint der Geschäftsführer des Studierendenwerks Andreas Schülke.

Sicher sind die Arbeitszeiten beim Studierendenwerk ohne Wochenends- und Feiertagsarbeit auch ein positiver Nebeneffekt für den Vater von zwei kleinen Kindern, da dies in der Gastronomie eher eine seltene Ausnahme ist.