

# Pressemitteilung

**Datum: 03.07.2014**

**Kontakt:**

Detlef Rujanski (Geschäftsführer)

Telefon: 0271 740-4882/3

Telefax: 0271 740-4971

E-mail: [detlef.rujanski@studentenwerk.uni-siegen.de](mailto:detlef.rujanski@studentenwerk.uni-siegen.de)

Inge Peter (Sekretariat / Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit)

Telefon: 0271 740-4883

Telefax: 0271 740-4971

E-mail: [peter@studentenwerk.uni-siegen.de](mailto:peter@studentenwerk.uni-siegen.de)

[www.studentenwerk.uni-siegen.de](http://www.studentenwerk.uni-siegen.de)

## Seit 25 Jahren kocht Jörg Imhof in der Mensa

Er ist Koch aus Leidenschaft und ein Team-Player. Jörg Imhof feiert heute sein 25-jähriges Dienstjubiläum als Küchenleiter und Küchenmeister in der Mensa des Studentenwerks an der Universität Siegen.



Auf etliche Stationen seines Berufslebens kann der in Siegen geborene Mensa-Küchenchef zurückblicken. Und..... sein beruflicher Werdegang weist keine Lücken auf. „Ich bin in den Beruf des Kochs hinein gewachsen“, blickt Jörg Imhof zurück. Seine Eltern betrieben ein Hotel in Neunkirchen. Schon in jungen Jahren musste er in der Küche mithelfen. Seine Koch-Ausbildung absolvierte er in einem Siegener Krankenhaus.

Danach trat er einige Stellen an, die ihn aus dem Siegerland heraus führten. Odenwald, Harz und München waren die ersten

Stationen nach seiner Ausbildungszeit. Nach der Bundeswehrzeit zog es ihn wieder nach München. Dort war er Chef de partie im Hotel Holiday Inn, anschließend wurde Jörg Imhof als Koch im Gästecasino von Siemens in München eingestellt. Nach vielen Jahren seiner beruflichen Wanderung kehrte er zurück ins Siegerland und wagte sich in die Selbstständigkeit. Verschiedene Anstellungen als Küchenchef folgten, bevor er am 03.07.1989 beim Studentenwerk seine Stelle als Koch antrat.

Im Sommersemester 1989 zählte die Uni Siegen 8.377 Studierende. Ein großer Teil davon besuchte mittags die Mensa. „Es war schon eine Umstellung und große Herausforderung, für so viele hungrige Gäste zu kochen“, erinnert sich Jörg Imhof. Heute überwiegt natürlich die Routine. 1990 legte er die Ausbilderprüfung vor der Industrie- und Handelskammer Siegen ab. An einer Aufstiegsfortbildung für Köche teilzunehmen war ihm ein besonderes Anliegen. Die Küchenmeister-Prüfung legte Jörg Imhof 1995 ab und seit 2000 ist er Küchenleiter der Mensa. Als Beauftragter der Arbeitnehmer war er als ordentliches Mitglied von 2002 bis 2012 im IHK-Prüfungsausschuss für das Berufsbild „Köchin/Koch“ tätig.

Schon in seinem Ausbildungszeugnis stand u. a. „stets hilfsbereit“ und „kameradschaftlich“. „Der uns Gezeigte Fleiß und das erkennbare Talent bestätigen die richtige Berufswahl“. Dies erkannten also schon seine Ausbilder. Professionelle Arbeitsweise und Zuverlässigkeit bescheinigten ihm seine Arbeitgeber und hoben besonders seine Kreativität hervor. Es war sein Ding, mit neuen Speisen die Speisekarte attraktiv zu



gestalten. „Dem kann ich mich nur anschließen“, bestätigt Studentenwerks-Geschäftsführer Detlef Rujanski.

„Jörg Imhof hat maßgeblichen Anteil an der Weiterentwicklung und dem guten Image unserer Mensa.“

Sieben Mal schaffte er es mit seinem inzwischen knapp 50-köpfigen Team, mit der Mensa den 1. Platz der NRW-Studentenwerke zu belegen, u. a. in der Kategorie „sehr hohe Kundenzufriedenheit“. Unter seiner Leitung wurde auch der Veranstaltungsbereich - insbesondere Großveranstaltungen - ausgebaut. Die kreierten Buffets zeigen ein hohes Niveau.

Zum Kochen kommt Jörg Imhof nur noch selten. Administrative Aufgaben machen heute den größten Teil des Tagesgeschäftes aus. Dazu gehören zum Beispiel Personalplanung, Betreuung des Betriebes „Restaurant ars mundi“, Bedarfsermittlung, Pflege des Warenwirtschaftssystems, Speiseplanbesprechungen, HACCP-Controlling, Veranstaltungsorganisationen mit Warenanforderungen, Erstellung von Rezepten und Menüs, Organisation der NRW Auszubildenden-Wettbewerbe „Köchin/Koch“, Planung von Aktionen sowie Betreuung von Schüler/innen und Praktikant/innen. Zudem ist Jörg Imhof für die Auszubildenden verantwortlich, die in der eigenen Ausbildungsküche des Restaurants „ars mundi“ den Beruf der Köchin/des Kochs erlernen. Eine große Herausforderung war der Umbau der Mensa. Der komplette Mensa-Betrieb wurde in einem Zelt auf der Uni-Bistro-Wiese untergebracht.

Das Feedback der Gäste ist Jörg Imhof sehr wichtig. Er hat einen guten Kontakt zu den Studierenden und Hochschulangehörigen. „Für konstruktive Kritik bin ich immer offen“, meint Jörg Imhof, „und sie wird auch in Team-Besprechungen diskutiert.“ „Wir freuen uns natürlich mehr über das eine oder andere Lob“, so Jörg Imhof.

Das Studentenwerk gratuliert Jörg Imhof herzlich zum 25-jährigen Dienstjubiläum.