



Visite im Betriebsrestaurant des Studentenwohnheimes „Jenny Marx“, das am 1. Juli sein zehnjähriges Bestehen feierte

## Stets um das leibliche Wohl der Angehörigen der KMU bemüht



Es kommt nicht von ungefähr, daß in unserem Betriebskollektivvertrag das Werkkochenessen, die Pausen- und gastronomische Versorgung der KMU-Angehörigen einen gesonderten Punkt im Vertragsteil einnimmt, der sich mit der Verbesserung der gesundheitlichen und sozialen Betreuung der Werktätigen beschäftigt. Trägt doch eine gute Versorgung in hohem Maße zur Hebung der Arbeitsfreude bei. Mit großem Engagement, mit Einsatzbereitschaft und Ideenreichtum verrichten die in den Mensen und gastronomischen Einrichtungen unserer Universität Beschäftigten ihre tägliche Arbeit. Zu jenen, die für das leibliche Wohl der Mitarbeiter sorgen, gehören auch die neun Kolleginnen und Kollegen der Betriebsversorgungseinrichtung im Studentenwohnheim „Jenny Marx“.

Am 1. Juli dieses Jahres jährte sich zum zehnten Male der Tag, da diese Einrichtung ihre ersten Gäste

Einrichtung und halten ein reichliches Angebot bereit: verschiedene Arten belegte Brötchen, Kuchen, ein Sortiment warmer und kalter Speisen, Milch und Milchgetränke... kurz, alles, was man in einer so kleinen Küche vorbereiten bzw. an Speisen produzieren kann. Wenn die Gäste noch ihr Frühstück zusammensetzen, geht es in der Küche schon an die Vorbereitung des Mittagessens. Zwei Gerichte werden zumeist angeboten – gegenwärtig ist es nur ein Essen –, die in Anlehnung an die Rezepturkartei des Zentralinstituts für Ernährung Potsdam-Rehbrücke zubereitet werden. Nur 70 Pfennig bezahlen die Essenteilnehmer für dieses Essen, „400 Portionen würden wir gern täglich kochen“, erzählt die Küchenleiterin, „aber leider ist der Bedarf nicht so hoch.“ Trotzdem nimmt sich die Bilanz dieser Einrichtung im Wettbewerb der gastronomischen Einrichtungen

### Fakten und Zahlen

- Am 1. Juli 1968 wurde das Betriebsrestaurant im Studentenwohnheim „Jenny Marx“ eröffnet.
- 9 Kolleginnen und 1 Kollege arbeiten gegenwärtig in der Einrichtung. Eine Kollegin steht in der Erwachsenenqualifizierung.
- 250 Essenportionen werden täglich produziert.
- Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 45 000 Portionen gekocht; bis einschließlich 31. Mai dieses Jahres waren es 18 227. Das entspricht einer Erfüllung von 93,5 Prozent zum vorgegebenen Plan.
- Der Plan des gastronomischen Umsatzes wurde anteilig mit 143,3 Prozent erfüllt.

Seit 1968 arbeitet Kollegin Stephanie Löbe in der Versorgungseinrichtung:

### Möglichst noch viele Jahre dabei sein

Sie ist die „Dienstälteste“ und die einzige, die vom Kollektiv übriggeblieben ist, das vor nunmehr zehn Jahren die Betriebsversorgungseinrichtung im Studentenwohnheim „Jenny Marx“ übernahm: Stephanie Löbe. Wohl jeder, der allmorgendlich seine Frühstückbrötchen in der „Jenny“ kauft, kennt sie, die stets freundliche und zuvorkommende Kollegin an der Kasse, die ich für einige Minuten bei ihrer Arbeit stören darf, um meine Fragen zu stellen. Gern spricht sie nicht über sich, die bescheidene Frau, denn an ihr sei nichts Besonderes. Doch dann erzählt sie doch, während ihre Finger über die Tasten ihrer Kasse huschen. (Ich würde mich dabei sicher genau so oft vertippen wie beim Maschineschreiben.) Schnell nimmt die Schlange vor dem Tresen ab; und mit freundlichen Worten werden die Kunden verabschiedet – ob die Studentin aus dem Wohnheim, die nur „schnell“ eine Flasche Milch holt; die Kollegen, die mit vollem Brötchen- und Kuchenteller warten; der Handwerker, der „seinen“ Kaffee wünscht... Und genau so freundlich, wie sie bedient werden, verabschieden sich die zufriedenen Kunden von Stephanie Löbe. Ja, 10 sei sie gewesen, als man sie vor zehn Jahren fragte, ob sie die „Jenny“ als Leiterin übernehmen würde. Damals arbeitete sie noch im „Heim der Freundschaft“ in der Lismuthstraße als Beiköchin. In der Erwachsenenqualifizierung hatte sie sich die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten erworben. Ihr machte die Arbeit Spaß. Sollte sie es wagen und diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen? Sie stellte sich der Aufgabe. „Habe ich mir damals Gedanken gemacht; manchmal habe ich noch nachts gegrübelt, ob auch alles für den nächsten Tag vorbereitet ist, damit unsere KMU-Angehörigen – damals gehörten aber auch noch die vielen Bauarbeiter dazu – ordentlich versorgt werden. Es war manchmal wirklich nicht leicht, denn mit Recht erwartete man von so einer Einrichtung etwas, war doch die „Jenny“ der Vorläufer unserer jetzigen viel moderneren Versorgungseinrichtungen im Neubaukomplex.“ Mit Stolz sagt das Kollegin Löbe, denn sie hat mit ihrer Arbeit



in erheblichem Maße dazu beigetragen, daß viele Kolleginnen und Kollegen der KMU, die in den umliegenden Gebäuden arbeiten, heute noch der „Jenny“ die Treue halten. „Doch ohne die Unterstützung meiner Kollegen und der Leitung, hätte ich es damals nicht geschafft“, meint sie.

Zwei Jahre lang stellte sie ihre Kraft als Leiterin in den Dienst einer bedarfsgerechten Versorgung der KMU-Mitarbeiter. Dann zwang sie eine Krankheit, diese, ihr liebgewordene Tätigkeit aufzugeben. Doch arbeiten wollte sie, die nicht nur in ihrem Kollektiv geschätzte und angesehene Kollegin. In der Küche konnte sie aufgrund ihres Herzleidens nicht mehr wirtschaften, und so zog sie um, an die Kasse. Und auch hier steht sie weiter ihren „Mann“, scheut sie keine Anstrengungen, um eine gute Versorgung zu garantieren, hält sie mit ihrer Meinung nicht hinter dem Berg.

1976 wurde sie 60. Ein Alter, in dem sie sich in ihr Privatleben hätte zurückziehen können. Das wollte Stephanie Löbe jedoch nicht. Sicher, ihre Kinder hätten es gern gesehen, wenn sie sich nun etwas mehr Ruhe gönnt hätte, aber zu Hause in den vier Wänden bleiben? Nein, das war wohl doch nicht das Richtige für Kollegin Löbe. Und so blieb sie ihrer Kasse weiter treu. Allerdings nun nur noch drei Tage in der Woche. „Der Weg von Markranstädt nach Leipzig, und das täglich, das wird mir nun doch allmählich zuviel“, meint sie. „Aber arbeiten werde ich noch, und wenn es mein Gesundheitszustand erlaubt, dann werde ich bestimmt noch einige Jahre meine Kollegen in der „Jenny“ unterstützen.“

Langsam ist es ruhig geworden im Speiseraum der „Jenny Marx“, Stephanie Löbe hat Zeit sich etwas ausruhen, doch die Arbeit ist für diesen Tag noch nicht beendet.

G. Sch.

## „400 Portionen würden wir gern täglich zubereiten...“

empfang. In der Universitätszeitung vom 4. Juli 1968 war zu lesen: „Mit einem Probeessen wurde am Montag im Studentenwohnheim „Jenny Marx“ das erste Betriebsrestaurant der Karl-Marx-Universität eröffnet. Da die hervorragenden Einrichtungen im Rahmen der Betriebsversorgung, wie sie in den kühnen Projekten des Neubaukomplexes am Karl-Marx-Platz vorgesehen sind, erst im Jahre 1972 genutzt werden können, haben die Beschäftigten der Abteilung Mensen und gastronomische Einrichtungen nach Möglichkeiten gesucht, bereits jetzt einen wirkungsvollen Beitrag zur weiteren Verbesserung der Versorgung der Mitarbeiter und Studierenden der Universität zu leisten. Durch gemeinsame Anstrengungen der Leitung der Karl-Marx-Universität, der UGL und der FDJ-Kreisleitung, besonders aber der Mitarbeiter der Abteilung Mensen konnte nun in dieser Woche unter Ausnutzung vorhandener gastronomischer Einrichtungen das Betriebsrestaurant im Studentenwohnheim eröffnet werden.“

nicht schlecht aus. Der Abteilungsleiter, Kollege Müntz, bestreift dem Kollektiv z. B., daß sie durch eine überaus gute Arbeitsorganisation die Arbeitszeit vorbildlich auslasten. Bis einschließlich Mai dieses Jahres steigerten sie ihre Arbeitsproduktivität auf 132,7 Prozent gegenüber dem vorgegebenen Plan, und der gastronomische Umsatz wurde mit 143,3 Prozent erfüllt. Ein Ergebnis, das sich sehen lassen kann, meine ich. Aber trotzdem sind die Kollegen nicht immer mit sich zufrieden, wollen sie mehr tun. Seit Montag dieser Woche haben sie beispielsweise „Gäste“, 90 Mitarbeiter der Leipziger Theater werden für einige Wochen ihr Mittagessen hier einnehmen.

Täglich essen Veteranen der KMU in der Einrichtung, und gern übernehmen die Kollegen der „Jenny Marx“ auch für die Zentralmensa die Vertretung, wenn diese am Wochenende geschlossen ist. Viele Sonderveranstaltungen richten die Kollegen aus. Dazu gehört beispielsweise die gastronomische Betreuung bei Veranstaltungen, die das Direktorat für internationale Beziehungen für die ausländischen Studierenden durchführt, oder auch die nun schon traditionelle Straßenversorgung zum 1. Mai.

Fragt man die „Küchenfeen“ in der „Jenny“, was sie sich von ihren Gästen wünschen, so bekommt man von allen die gleiche Antwort: „Wir sind mit unseren Gästen zufrieden. Sie sind nett, zuvorkommend, und wir hoffen, daß ihnen unser Essen schmeckt. Auch die nächsten zehn Jahre.“

Gudrun Schaufuß



Das Kollektiv der Betriebsversorgungseinrichtung im Studentenwohnheim „Jenny Marx“; von links nach rechts: Küchenleiterin Ilse Schmiedgen, Stephanie Löbe, Brigitte Schröder, Nana Grethlein, Otilie Schöberl, Hannchen Kurz und Kurl Schanze. Fotos: HFBS/Molsberger



Foto oben: Immer zufriedene Kunden; unten: Viele KMU-Mitarbeiter zählen schon zehn Jahre zu den Gästen in der „Jenny“.



Brigitte Schröder und Hannchen Kurz arbeiten am Essenausgabe-Schalter im Betriebsrestaurant des Studentenwohnheimes „Jenny Marx“.



Fotos aus dem Jahre 1968: Die erste Küchenleiterin der Versorgungseinrichtung, Kollegin Stephanie Löbe, die auch heute noch dabei ist. Fotos: UZ (Archiv)