

Pressemitteilung

Gießen, 30. September 2024

Mensa OBS von PETA und United Against Waste ausgezeichnet

Strategien gegen Lebensmittelverschwendung und für vegan-freundliche Ernährung zentrale Themen im Studierendenwerk Gießen

(LCL/EMM) Die Mensa Otto-Behagel-Straße (OBS) des Studierendenwerks Gießen gehört zu den vegan-freundlichsten Mensen in Deutschland und wurde dafür von der Tierschutzorganisation PETA bereits zum wiederholten Mal mit drei Sternen ausgezeichnet. In der Auszeichnung heißt es: „Das Personal der Mensa OBS nimmt regelmäßig an veganen Schulungen teil. Suppen und Pasta-Gerichte stehen täglich auf dem Mittagsspeiseplan, abends kann es aber auch mal vegane BratVurst mit Pommes geben. Es gibt auch einen Lebensmittelautomaten mit veganen Sandwiches, Wraps, Joghurt und sogar Haferkakao. Ebenso ist ein Süßwarenautomat vorhanden.“

Guido Wolf, Leiter der Hochschulgastronomie im Studierendenwerk, erläutert die Hintergründe: „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung mit 3 Sternen, die aufgrund unseres gemischten Angebots für uns das Maximum ist, was wir erreichen können.“ 4 Sterne können grundsätzlich nur Mensen erhalten, die ein ausschließlich vegan-vegetarisches Angebot haben. An der Spitze des Rankings mit 5 Sternen ausgezeichnet wurden zwei Mensen aus Berlin und Bochum, die ihren Gästen ausschließlich vegane Speisen anbieten. „Für uns als Studierendenwerk Gießen ist es wichtig, in unseren Einrichtungen möglichst allen Studierenden ein Verpflegungsangebot nach ihren Wünschen zu bieten. Wir haben einen Versorgungsauftrag, keinen Erziehungsauftrag“, so Wolf weiter. Ziel sei es, den Gästen in den Mensen in Gießen, Friedberg und Fulda ein so attraktives veganes und vegetarisches Angebot zu unterbreiten, dass sie gerne zu fleischlosen Speisen greifen, auch wenn sie grundsätzlich Fleisch und Fisch essen. Möglich wird das unter anderem durch die hauseigenen Bäckerei sowie die Manufaktur der Mensa, wo kontinuierlich neue Produkte und Rezepturen entwickelt werden.

Auch über die erstmalige Auszeichnung von United Against Waste e.V., eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung, ist der Gastronomieleiter sehr glücklich: „Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsbestrebungen haben wir innerhalb eines Jahres in zwei jeweils vierwöchigen Messzeiträumen in unserer größten Mensa OBS die Menge unserer Lebensmittelabfälle

dokumentiert und ausgewertet, an welchen Stellen Optimierungsbedarf besteht und entsprechende Maßnahmen ergriffen.“ Zu den Strategien gegen Lebensmittelverschwendung im Studierendenwerk zählt beispielsweise die chargenweise Regeneration sowie auf die Besucheranzahl angepasste Produktion von Essen. „Gegen Ende der Essensausgabezeiten achten wir außerdem darauf, kleiner Behälter an der Ausgabe zu platzieren, um Überproduktion zu vermeiden“, erklärt Wolf.

Das Experten-Team der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) von United Against Waste hat die Daten und Maßnahmen anschließend geprüft und festgestellt, dass Lebensmittelabfälle in der Mensa OBS damit erfolgreich reduziert werden konnten und die Mensa nach den festgelegten Anforderungen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung für den Messzeitraum 2023/2024 ausgezeichnet.

Bildunterschrift:

In der Mensa OBS des Studierendenwerks Gießen stehen jeden Tag vegane Gerichte auf dem Speiseplan. Unter anderem durch chargenweise Regeneration sorgt das Unternehmen dafür, dass möglichst keine Lebensmittel verschwendet werden.

Hintergrundinformationen über das Studierendenwerk:

Das Studierendenwerk Gießen bietet den rund 49.000 Studierenden der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Technischen Hochschule Mittelhessen und der Hochschule Fulda umfassende Serviceleistungen vor und während ihres Studiums. Es gewährleistet, dass Studierende preiswerten Wohnraum finden und hält selbst 3.472 Wohnheimplätze an den Hochschulstandorten Gießen, Friedberg und Fulda bereit. Studierende erhalten beim Studierendenwerk zudem umfassende Beratung, z. B. zu Möglichkeiten der Studienfinanzierung (BAföG, Stipendien, Studienkredite), aber auch eine allgemeine Sozialberatung. An allen Hochschulstandorten sorgen wir mit unserem gastronomischen Angebot außerdem dafür, dass Studierende sich für den Hochschultag verpflegen können. Um optimale Arbeitsabläufe und damit bestmögliche Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen zu gewährleisten, ist unser Qualitäts- und Umweltmanagementsystem zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und 14001:2015.

Ansprechpartnerin für diese Pressemitteilung:

Lara Lang
Unternehmenskommunikation
Studierendenwerk Gießen
Otto-Behaghel-Straße 23 – 27
35394 Gießen

Telefon: 0641 40008-133
E-Mail: lara.lang@stwgi.de

www.stwgi.de
www.instagram.com/stwgiessen
www.twitter.com/stwgiessen
www.youtube.com/@stwgiessen
www.facebook.com/stwgiessen