

The logo for GREEN Office features the word "GREEN" in a bold, black, sans-serif font, with "Office" in a smaller, black, sans-serif font below it. To the left of the text is a circular graphic composed of several small dots in various colors (red, orange, yellow, green, blue, purple) arranged in a semi-circle.

GREEN
Office



Nachhaltigkeit in der Mensa?

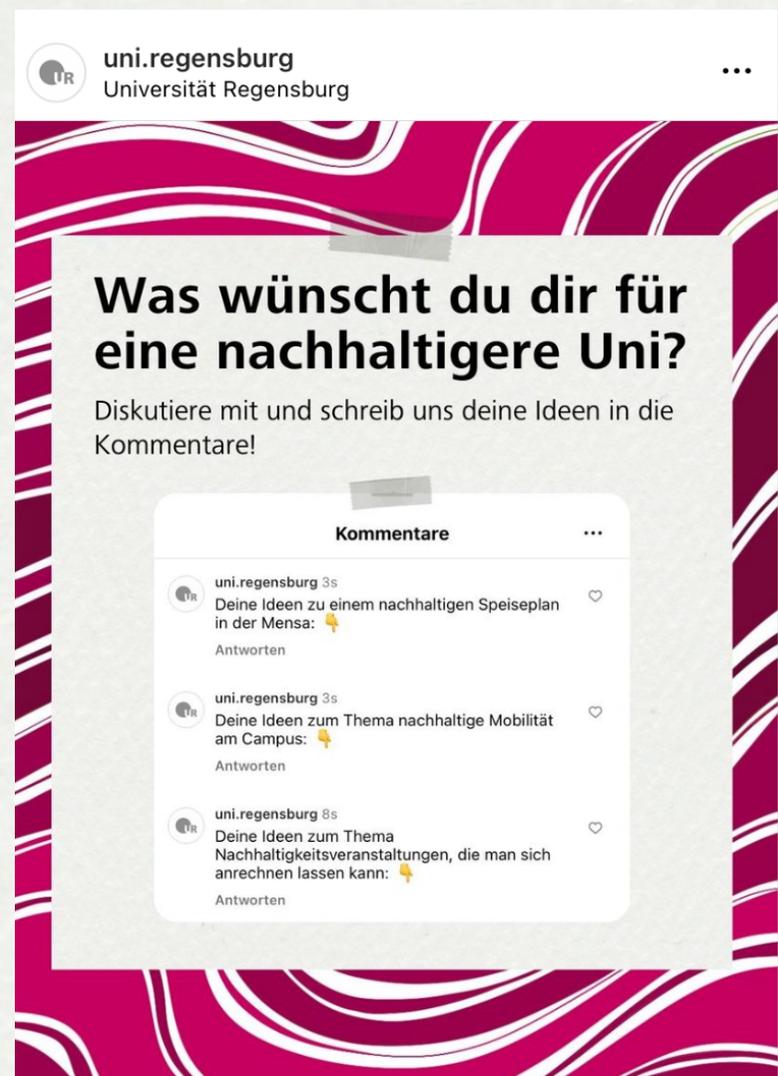
Ihr habt gefragt, das Studentenwerk antwortet!



Unter diesem Post haben wir euch nach Anregungen zum Thema nachhaltige Ernährung in der Mensa gefragt.

Auf diese Kommentare und weitere Anregungen aus der Zukunftswerkstatt gibt uns das Studentenwerk (STWNO) in diesem Post Antworten.*

*Das STWNO ist übrigens u.A. zuständig für die Verpflegung am Campus.



Warum gibt's nicht mehr vegane Gerichte?

Das hat verschiedene Gründe:
 Inzwischen gibt es schon mehr vegane und vegetarische Gerichte als Fleischgerichte.

 Eine noch weitere Ausweitung hätte an manchen Tagen die Einstellung von Fleischgerichten zur Folge. Wir möchten bei pflanzlicher Ernährung aber nicht den Verzicht thematisieren und es den Kund*innen offenlassen, für welches Gericht sie sich entscheiden. Ein stärker pflanzenbasiertes Angebot im Sinne der Planetary Health Diet wird dennoch angestrebt!



Übrigens: In den Cafeten wird bereits eine Vielzahl an veganen und vegetarischen Gerichten, darunter Sandwiches, Gebäck, Salate, Desserts und Getränke angeboten. 🥪 🍷 Das Angebot wird ständig erneuert und ausgebaut. Wünsche werden gerne entgegengenommen, am liebsten über das Feedback-Formular:

💬 www.stwno.de/feedback



Toll wäre die Option zwischen einer großen oder kleinen Portion zu wählen.

Diese Option ist schwierig umzusetzen und bei der Bepreisung ist Ärger vorprogrammiert:

👉 Ab wann gilt eine Portion als klein und ab wann als groß? Zudem verzögern unterschiedliche Größen die Ausgabezeit, da eigentlich jeder Gast gefragt werden muss, welche Größe gewünscht ist.



Zum Thema

Lebensmittelverschwendung:

In den Mensen wird vorsichtig mit Lebensmitteln geplant und wenn Lebensmittel an einem Tag noch nicht komplett aufgebraucht sind, werden bestimmte Gerichte entweder am nächsten Tag erneut angeboten oder die Lebensmittel werden für andere Speisen verwendet. Dadurch entsteht so gut wie kein Foodwaste in der Mensa. ✓

 In bestimmten Cafeterien kooperiert das STWNO mit der Too Good To Go-App, um tagesfrische Waren in der letzten halben Stunde der Öffnungszeiten vergünstigt anzubieten und Lebensmittelschwund zu vermeiden.



Gibt's die Möglichkeit Beilagen auszutauschen? Für Menschen, die eine Unverträglichkeit haben, gibt es oft kein Gericht.

Wahlmöglichkeiten bei den Beilagen sind bereits möglich. Teilweise werden zu Gerichten schon verschiedene Beilagen angeboten. Wenn aufgrund von Lebensmittelunverträglichkeiten bestehende Beilagen nicht gewählt werden können, einfach die Mitarbeiter*innen in der Ausgabe um eine andere Beilage bitten. 😊



Jetzt bleibt noch zu sagen:
Nachhaltigkeit liegt uns am
Herzen. 

Deswegen gibt's auch z.B.
Mehrwegsysteme in der Mensa
und in den Cafeten,
regelmäßige Aktionswochen
(z.B. saisonale
Mensawochen, Planetary Health
Diet
Woche, Länderwochen) oder seit
einiger Zeit
kostenlose Milchalternativen in
den Cafeten. In Zukunft ist die
Ausweisung von klimafreundlichen
Mensagerichten geplant.
Wusstest du, dass die Mensa Bio
zertifiziert ist?



Deine Meinung zählt!

Bewerte die Mensagerichte in der STWNO-App:

Nur über diese App kommt das Feedback auch direkt bei uns an. Wir nehmen das Feedback ernst, um das Angebot in der Mensa noch besser auf euren Geschmack anzupassen.

