

Pressemitteilung

10.06.2016

StudentenwerkThüringen
Öffentlichkeitsarbeit
Dr. Elke Voß

Tel.: 03641 – 930 546
Fax: 03641 – 930 502

E-Mail: oe@stw-thueringen.de

Studentenwerk wirkt Lebensmittelverschwendung entgegen

Mensen und Cafeterien des Unternehmens folgen nicht dem Bundestrend

Auch für das Studentenwerk Thüringen sind Lebensmittel zu gut für die Tonne. Auf vielfältige Weise wird in den Mensen und Cafeterien darauf hingewirkt, Abfälle zu vermeiden. Dem im Bericht von Beate Kranz mit dem Titel „Umfrage: Jedes dritte Kantinenessen landet im Müll“ (u.a. in der Thüringer Allgemeinen Zeitung vom 27.05. 2016 veröffentlicht) dargestellten bundesweiten Trend der Lebensmittelverschwendung wirkt das Studentenwerk Thüringen schon lange entgegen. Im Jahr 2014 hat das Studentenwerk Thüringen 2.859.674 Essensportionen produziert und ausgegeben und dafür ca. 1.500 Tonnen Lebensmittel verbraucht. Circa 8 % davon mussten als organische Abfälle entsorgt werden. Für die Mensen und Cafeterien ist es eine täglich wiederkehrende Herausforderung, diese Menge weiter zu reduzieren.

Ausweislich der letzten Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks gehen 84% der Thüringer Studierenden regelmäßig zum Essen in die Mensa. 52% davon sind Stammgäste. Das Studentenwerk Thüringen plant die tägliche Produktionsmenge anhand von Erfahrungswerten wie Nachfrage an den Wochentagen, Vorlesungszeit oder Saison, Berücksichtigung von Feiertagen etc.. Auf diese Weise werden für jede Küche nicht nur Lebensmittel vorausschauend eingekauft, sondern sie produzieren die benötigte Menge an Essensportionen auch bedarfsgerecht nach der bestehenden Nachfrage. Mit dem Vorortverzehr ist auch eine nachfragegerechte Nachproduktion möglich, so dass immer nur wenig der benötigten Speisenkomponenten vorrätig gehalten werden müssen. Über den Tag führt dies zu wenigen Speiseresten.

Der Einkauf von Lebensmitteln erfolgt in verschiedenen Verpackungsgrößen, um über das Jahr auf schwankenden Bedarf reagieren zu können. So werden beispielsweise in der vorlesungsfreien Zeit kleinere Lebensmittelabpackungen verwendet, damit die benötigten Waren vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums auch verbraucht werden können. Nach den Festlegungen des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points - Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte), dem Qualitätssicherungskonzept des Studentenwerks, werden alle noch nicht in der Ausgabe befindlichen Komponenten wiederverwertet.

Zur Verhinderung von überlagerten Warenbeständen werden diese niedrig gehalten und Frischware täglich angeliefert. Die regelmäßige Kontrolle des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums versteht sich von selbst. Im Lager verderben somit keine Lebensmittel.

Durch vermehrten Einsatz von Selbstentnahmetheken wird den Gästen auch die Möglichkeit gegeben, durch besonnene Entnahme Speisenabfälle zu vermeiden. Ebenso ist es möglich, bei angebotenen Tellergerichten nur einige Komponenten auszuwählen. In manchen Einrichtungen besteht bereits die Möglichkeit, nicht aufgegessene Portionsreste in einer Einwegverpackung mitnehmen zu können. Die Fragen des effizienten Wareneinsatzes und der Vermeidung von Abfällen wird in den bestehenden Mensaausschüssen mit den Nutzern regelmäßig diskutiert.