

## Pressemitteilung

12.08.2013

### **60 Millionen Essenportionen in Mensen und Cafeterien Studentenwerk Thüringen begrüßt Jubiläumsgast**

StudentenwerkThüringen  
Öffentlichkeitsarbeit  
Dr. Elke Voß

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

E-Mail: [oe@stw-thueringen.de](mailto:oe@stw-thueringen.de)

Das Studentenwerk Thüringen hat eine magische Leistungszahl erreicht: am 12. August 2013 wurde das seit der Wiedergründung am 1.7.1991 in den Mensen und Cafeterien hergestellte 60 millionste Mittagessen verkauft. Als Jubiläumsgast wurde Johann Reinhardt, Student der Fachrichtung Public Management im 3. Semester vom Geschäftsführer Dr. Ralf Schmidt-Röh und vom Präsidenten der FH Nordhausen, Prof. Dr. Jörg Wagner in der Mittagszeit begrüßt.

„Wir sind sehr stolz darauf, dass in den gut 20 Jahren unserer jungen Geschichte in allen unseren Mensen und Cafeterien die Zahl der Essengäste kontinuierlich angestiegen ist, und wir nunmehr diese doch beachtliche Zahl von mehr als 60 Millionen Essenportionen verkauft haben“, erklärt Studentenwerksgeschäftsführer Dr. Ralf Schmidt-Röh. „Dies spricht für die gute Qualität der Speisezubereitung und ein abwechslungsreiches und attraktives Angebot“, fügt er hinzu.

In der Mensa in Nordhausen werden in der Vorlesungszeit täglich rund 600 Essenportionen an Studierende und Hochschulmitarbeiter ausgegeben, 9 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen hinter den Kulissen für die Angebotsvielfalt von 5 verschiedenen Gerichten.

Das Studentenwerk bewirtschaftet an allen Hochschulstandorten in Thüringen insgesamt 11 Mensen und 20 Cafeterien. Die Versorgung beschränkt sich nicht nur auf das Mittagsangebot. In den Einrichtungen kann man auch frühstücken und Zwischenmahlzeiten einnehmen. Sie sind beliebte Treffpunkte für die Studierenden.

Die Mensen bieten täglich durchschnittlich mindestens 5 verschiedene Essen, darunter ein vegetarisches. In einigen Mensen gibt es dazu noch einmal pro Woche ein veganes Gericht. Einen weiteren wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung leistet auch die MensaVital-Linie, die gemeinsam von Köchen der ostdeutschen Studentenwerke entwickelt wurde. Diese Menülinie enthält besonders ausgewogene Zutaten und wenig Fett, Salz, Zucker und Konservierungsstoffe.