

Pressemitteilung

19.12.2016

70 Millionen Essenportionen in Mensen und Cafeterien

Studierendenwerk Thüringen begrüßt Jubiläumsgast

StudierendenwerkThüringen
Öffentlichkeitsarbeit
Dr. Elke Voß

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

E-Mail: oe@stw-thueringen.de

Das Studierendenwerk Thüringen erwartet eine magische Leistungszahl. Am 21. Dezember 2016 ist es soweit: Es wird das seit der Wiedergründung von Studentenwerken am 1.7.1991 in den Mensen und Cafeterien hergestellte 70-millionste Mittagessen verkauft. Als Jubiläumsgast begrüßen Geschäftsführer Dr. Ralf Schmidt-Röh und Prof. Dr. Peter Scharff, Rektor der TU Ilmenau, in der Mittagszeit symbolisch einen/e Studierenden/e der TU Ilmenau.

„Wir sind sehr stolz darauf, dass in den gut 25 Jahren unserer jungen Geschichte in allen unseren Mensen und Cafeterien die Zahl der Essengäste kontinuierlich angestiegen ist, und wir nunmehr im Jahr unseres 25. Geburtstages diese doch beachtliche Zahl von mehr als 70 Millionen Essenportionen verkünden können“, erklärt Dr. Ralf Schmidt-Röh. „Dies spricht für die gute Qualität der Speisezubereitung, eine ungebrochene Nachfrage sowie ein abwechslungsreiches und attraktives Angebot“, fügt er hinzu. Von den 70 Millionen Portionen wurden ca. 80% der Portionen an Studierende verkauft.

In der Mensa in Ilmenau werden in der Vorlesungszeit täglich rund 1800 Essenportionen an Studierende und Hochschulmitarbeiter ausgegeben, ca. 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen hinter den Kulissen für die Angebotsvielfalt von 7 verschiedenen Gerichten.

Das Studierendenwerk Thüringen bewirtschaftet an allen Thüringer Hochschulstandorten insgesamt 11 Mensen und 20 Cafeterien. In den 25 Jahren der Studentenwerksgeschichte wurde in den Mensen und Cafeterien ein Gesamtumsatz von 236 Mio. € erzielt.

Die Thüringer Mensen und Cafeterien beschränken sich nicht nur auf Mittagsangebote. In den Einrichtungen kann man auch frühstücken und Zwischenmahlzeiten einnehmen. Sie sind beliebte Treffpunkte für die Studierenden.

Die Mensen bieten täglich durchschnittlich mindestens 4 verschiedene Essen, darunter jeweils ein vegetarisches bzw. veganes. 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.