



Siegen, den 31.01.2017

Neues Konzept zur Nachhaltigkeit: foodsharing

Um das Thema „Nachhaltigkeit“ weiter voran zu bringen, geht das Studierendenwerk jetzt mit einem neuen Konzept an den Start. Nicht mehr verkaufte belegte Brötchen und Baguettes, Teilchen, Kuchenstücke u.v.m. aus der Cafeteria ct werden an die Initiative foodsharing Siegen gespendet.

Die Essensretter, oder auch Foodsaver genannt, werden die ersten gespendeten Waren des Studierendenwerks am 01.02. um 16:40 Uhr im Café Chaos an der Uni Siegen abgeben und verteilt. Um 17 Uhr findet im Café Chaos eine kleine Eröffnungsveranstaltung statt, zu der foodsharing Siegen herzlich auch den AStA sowie die Fachschaftsräte einlädt.

Die verantwortlichen studentischen Vertreterinnen für die Cafeteria ct sind Martina Singendonk und Nadja Plahutnik. Das Team, das für die Cafeteria ct aufgebaut wird, besteht aus mehreren Personen und wächst stetig.

„Wir wollen das Café Chaos als zentrale Stelle für das Teilen von Lebensmitteln (privat und die des Studierendenwerkes) hier an der Uni etablieren“, sagt Malte Niessing, Botschafter und für den Erstkontakt der Kooperationen zuständig. Dies wird hier unser neuer „Fair-Teiler“ und wir freuen uns, dass wir das Studierendenwerk hierfür gewinnen konnten.“ Das Hauptanliegen sei, keine Lebensmittel zu verschwenden, meint Malte Niessing. Und hier, bei den Studierenden, die in der Regel ohnehin ein schmales finanzielles Budget haben, finden diese Lebensmittel sicher schnell viele Abnehmer.

„Wir beteiligen uns gerne an diesem Konzept“, berichtet Elmar Köninger, Leiter der Gastronomie des Studierendenwerks. „Denn seit einigen Jahren beschäftigen wir uns intensiv mit dem Thema „Nachhaltigkeit“ und bieten den Mensa-Gästen im Rahmen von Aktionswochen, z. B. Klimaschutz-Wochen, Faire Wochen, Gerichte aus nachhaltiger Produktion an.“ So ist zum Beispiel seit mehr als einem Jahr auch das Mineralwasser „57Wasser“ des gleichlautenden Netphener Unternehmens, das einen großen Anteil seines Gewinns an soziale und humanitäre Projekte spendet, neu in das Sortiment aufgenommen worden.

Mit der kürzlich vergebenen Auszeichnung durch PETA als „veganfreundliche Mensa“ und der Abschaffung der Einweg-Kaffeebecher (to-go-Becher) will das Studierendenwerk mit diesem neuen Konzept einen aktiven Beitrag zum Thema „Nachhaltigkeit“ leisten. Und im Februar wird das nachhaltige Lebensmittelangebot erweitert. Das Bananenbrot von BeBananas ist ein kuchenähnliches, saftiges Gebäck und wird aus qualitativ und geschmacklich einwandfreien Bananen hergestellt, die aber aus optischen Gründen nicht mehr in den Verkauf kommen. Das Bananenbrot hat ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe und ist vegan. Es wird in allen Cafeterien sowie im Bistro ab Februar angeboten.

Übrigens: Es wird natürlich nur einwandfreie Ware an foodsharing abgegeben.

Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln. „Dies wird in unseren gastronomischen Betrieben fester Bestandteil bleiben“, stellt Elmar Köninger fest und hofft, die Gäste auch weiterhin für das Thema „Nachhaltigkeit“ zu sensibilisieren. Geplant ist, dass in einem nächsten Schritt auch die im Bistro, in der Cafeteria „Paul-Bonatz-Straße“ sowie in der Cafeteria „Hölderlinstraße“ übrig gebliebenen belegten Brötchen o. ä. an foodsharing gespendet werden.

Ein neuer Flyer des Studierendenwerks beschreibt das „Nachhaltigkeitskonzept 2017“.

Studierendenwerk Siegen A. ö. R.
Detlef Rujanski
Geschäftsführer
Hölderlinstraße 3
57076 Siegen
Telefon: 0271 740-4882/3
detlef.rujanski@studierendenwerk.uni-siegen.de
www.studierendenwerk-siegen.de

Studierendenwerk Siegen A. ö. R.
Inge Peter
Sekretariat/Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hölderlinstraße 3
57076 Siegen
Telefon: 0271 740-4883
peter@studierendenwerk.uni-siegen.de

Studierendenwerk
Siegen