

Attraktiv. Nachhaltig. Gesund.

Bestandsaufnahme für die Mensa des Studentenwerkes im Saarland e.V., Campus Saarbrücken

Die studentischen Mitglieder des Vorstandes haben die Firma a`verdis beauftragt, eine Bestandsaufnahme für unsere Mensa anzufertigen, um das bestehende Angebot langfristig attraktiver und nachhaltiger zu gestalten. Ziel der Ersteller des Gutachtens soll dabei sein, den Betrieb so zu beraten, dass frische, vollwertige, vegetarische und vegane Lebensmittel und Speisen, die den Geschmack aller Gäste treffen, angeboten werden. Die Aspekte „Genuss“ und „Gesundheit“ sollen dabei mit den klassischen Nachhaltigkeitsthemen zu einem ganzheitlichen Konzept verknüpft werden.

Folgende **sehr gute Ergebnisse** wurden unserer Mensa und dem Team bescheinigt:

Die Arbeitsprozesse der Kantine sind systematisiert und sehr gut eingespielt

Es werden überdurchschnittlich viele vegetarische Menüs angeboten, außerdem vegan und kalorienreduziert.

Unser Salat- und Gemüseangebot übersteigt den üblichen Rahmen; es ist frisch, attraktiv und zeitgemäß.

Das Speiseangebot ist überwiegend sehr frisch und modern interpretiert.

Es wird sich beim Einkauf in hohem Maße an Nachhaltigkeitskriterien orientiert: regional, saisonal, ökologisch, artgerecht und fair.

Der Ressourcenverbrauch wird so gering wie möglich gehalten.

Es entstehen so wenig wie möglich Lebensmittelabfälle

Bei der Lebensmittelauswahl wird auf Frische und Genuss geachtet, die sensorische Qualität des Speiseangebotes ist überdurchschnittlich gut.

Es besteht ein gutes Verhältnis zwischen vegetarischen und fleischhaltigen Gerichten.

Einziges Wermutstropfen in der Studie: Die Räumlichkeiten, an denen wir leider durch den Denkmalschutz nichts ändern können.

Alles in allem ein tolles Ergebnis mit dem Hinweis, dass nur Kleinigkeiten zu verändern sind, um das Angebot noch nachhaltiger und attraktiver zu gestalten.