

- Nachhaltigkeit -

Konzept 2017



- Waren aus biologischem Anbau
- kurze Wege - frische Produkte
- Mehrweg statt Einweg
 - Abfallvermeidung

Liebe Gäste,

da das Thema „Nachhaltigkeit“ in der Öffentlichkeit breit diskutiert wird und auch innerhalb unserer Betriebe einen immer größeren Stellenwert einnimmt, möchten wir Sie im Zuge des Transparenzgedankens gerne über unsere Selbstverpflichtung zu nachhaltigem und ökologischem Handeln informieren.

Unser unternehmerisches Handeln, unser Einkauf und unsere Verarbeitungsprozesse orientieren sich an Wirtschaftlichkeit, Qualität, Regionalität, Ressourcenschonung, fairem Handel und biologischem Anbau. Konkret bedeutet dies:

- Wir verarbeiten in unserer Zentralmensa jährlich gut **51 Tonnen** Ware aus kontrolliert biologischem Anbau.
- Wir beziehen Kaisergemüse, Sommergemüse, Balkangemüse, Spiralnudeln, Vollkornnudeln, Quark und Naturjoghurt aus 100% kontrolliert biologischem Anbau.
- Frisches Fleisch, Frische Milch, Frische Backwaren und Frisches Gemüse beziehen wir zu 100% direkt von regionalen Anbietern.
- Unser gesamtes Kaffeesortiment stammt aus fairem Handel und kontrolliert biologischem Anbau.
- Unser gesamtes Teesortiment stammt aus fairem Handel und kontrolliert biologischem Anbau. Die Portionsbeutel sind unfoliert, kompostierbar und kommen ohne Alu-Clips aus.
- Seit April 2016 verzichten wir auf Einweg- oder „To-Go“-Becher in unseren Betrieben und haben den „No-Waste-Cup“ eingeführt; dies entspricht einer Müllvermeidung von mehr als 10.000 Einwegbechern pro Monat.
- Auslistung aller Produkte der Fa. „Coca-Cola“ aufgrund der bewussten Abkehr vom Mehrwegsystem bei einem Großteil der Produktpalette seit Dezember 2016.
- Weitestgehender Verzicht auf Produkte der Firma „Nestlé“, die aufgrund ihrer fragwürdigen Sozial- und Umweltstandards immer wieder in Kritik geraten ist (z.B. wegen des „Pure-Life-Skandals“, der vermuteten Tierversuche in Zusammenhang mit „Nestea“, usw.).
- Sukzessive Umstellung unseres Wareneinkaufs auf größere Gebinde, die teilweise extra für uns mit weniger Verpackungsmaterial angeliefert werden, zur Müllvermeidung.
- Bei unseren Verarbeitungs- und Herstellungsprozessen orientieren wir uns am aktuellen Bedarf und produzieren nicht „auf Vorrat“. So können wir unseren Lebensmittelabfall immer weiter reduzieren.

- Januar 2017: Auszeichnung „Veganfreundliche Mensa“ mit einem Stern durch „PETA“.
- Februar 2017: Fertig produzierte Lebensmittel aus der Cafeteria_ct, die wir nach Schließung unseres Betriebs trotz unserer vorgenannten Bemühungen übrig haben, spenden wir an die lokale Food-Saver-Organisation „foodsharing“. Diese Aktion werden wir konsequent auf weitere Betriebe ausweiten.
- Februar 2017: Erweiterung unseres nachhaltigen Lebensmittelangebots durch „Be Bananas“. Ein Bananenbrot aus qualitativ und geschmacklich einwandfreien Bananen, die aber vom Handel aus optischen Gründen (Form oder Farbe) verweigert würden. Auch hier unterstützen wir aktiv die Rettung von Lebensmitteln.

Wir möchten Ihnen, unseren Kunden, mit diesem kurzen Auszug deutlich machen, dass wir „Nachhaltigkeit“ und „ökologisches Handeln“ nicht nur als Leerphrasen verstehen, sondern dass wir versuchen, unsere Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt aktiv zu leben und zu gestalten.

Selbstkritisch und ehrlich müssen wir anmerken, dass z.B. der Verzicht auf „To-Go-Becher“ auch einen Komfortverzicht für Sie, unsere Kunden, bedeutet. Auch eine Produktion „nach aktuellem Bedarf“ kann in Einzelfällen dazu führen, dass ein Produkt mal nicht vorrätig ist, oder dass Sie eine kurze Wartezeit in Kauf nehmen müssen, bis es z.B. an der Essensausgabe weiter geht.

Wir glauben allerdings fest daran, dass all diese Bemühungen unsere notwendige Pflicht sind und möchten hiermit eindringlich um Ihr Verständnis und vor allem Ihre Unterstützung für unsere Handlungsprinzipien werben.

Für Kommentare, Anregungen, Fragen und Kritik sind wir gerne offen.

Bitte wenden Sie sich hierzu jederzeit an den Leiter unserer Gastronomiebetriebe, Herrn Elmar Königer ([koeniger@studierendenwerk.uni-siegen.de](mailto:koeninger@studierendenwerk.uni-siegen.de))

In diesem Sinne bedankt sich vorab und grüßt Sie herzlich

Ihr Studierendenwerk Siegen