

Pressemitteilung

Datum: 19.05.2015

Kontakt:

Detlef Rujanski (Geschäftsführer)
Telefon: 0271 740-4882/3
Telefax: 0271 740-4971
E-Mail: detlef.rujanski@studentenwerk.uni-siegen.de

Anna Weimer (Abteilungsleiterin „Gastronomie“)
Telefon: 0271 740-3128
Telefax: 0271 740-2853
E-Mail: weimer@studentenwerk.uni-siegen.de

Inge Peter (Sekretariat / P & Ö)
Telefon: 0271 740-4883
Telefax: 0271 740-4971
E-Mail: peter@studentenwerk.uni-siegen.de
www.studierendenwerk.uni-siegen.de

15 Millionen Essen in der Mensa des Studierendenwerks an der Uni Siegen

Die Statistik des Studierendenwerks Siegen zeigt es auf. Wurden bis Ende 2006 in der Siegener Mensa insgesamt bereits über 10 Millionen Essen produziert, blickt das Studierendenwerk Siegen aktuell auf 15 Millionen in der Mensa produzierte Essensportionen. Aus diesem Anlass wurde Nils Koch (Student B.A. Medienwissenschaft im 4. Fachsemester) am Bonverkauf als 15 Millionster Gast überrascht. Ihm wurde ein Präsentkorb sowie Essensmarken für eine Woche Mensa-Essen überreicht. Auch Lale Ertoug als 14.999.999ster Gast (Studentin B.A. Medienwissenschaft und B.A. LKM Englisch im 4. Semester) und Maria Popov als 15.000.001ster Gast (Studentin B.A. Medienwissenschaft im 4. Semester) erhielten für eine Woche Mensa-Gutscheine.



von links nach rechts:
Anna Weimer, Jörg Imhof (Küchenmeister und Mensaleiter), Maria Popov, Nils Koch,
Detlef Rujanski und Lale Ertoug

„Nach wie vor ist unser „Menü“ das beliebteste Essen“, berichtet Anna Weimer, Abteilungsleiterin Gastronomie. „Das vegetarische Menü ist in 2014 gegenüber 2013 um 2 % gestiegen“, so Anna Weimer weiter. Daran ist eine durchaus bewusstere Ernährung zu erkennen. „Und den Studierenden schmeckt auch mal ein Menü ohne Fleisch.“

Aktuelle Preise für Studierende in €

<u>Eintopf</u>	<u>Stammessen</u>	<u>Vegetarisches Menü</u>	<u>Menü</u>
1,50	2,20	2,70	2,70

„Wir erhalten vom Land Subventionen, die voll in unsere Mensa fließen“, sagt Studierendenwerks-Geschäftsführer Detlef Rujanski. „Nur so können wir eine gute und vielfältige Produktpalette zu günstigen Preisen den Studierenden anbieten.“

Mit Aktionen wird der Mensa-Besuch immer wieder attraktiv gestaltet. So gibt es in dieser Woche an der vegetarischen Ausgabe der „Mensa Adolf-Reichwein-Straße“ sowie an der Aktionstheke der „Mensa Emmy-Noether-Campus“ eine Sonderaktion „Frische, vegetarische Küche“ mit viel frischem, saisonalem Gemüse und kreativen, spannenden Gerichten mit neuen Rezepturen vom Küchenchef. Im Juni widmet sich das Mensa-Team dem Thema „artgerechtes Fleisch“ und damit der Viehzucht. Die nächste große Aktion ist mit „Battle of Chefs“ geplant. Hier können Studierende Rezepte einreichen, die in der Mensa gekocht werden.

Einge Infos!

Wochenverbräuche in Spitzenzeiten:

- 1.200 kg Pommes Frites
- 300 kg frische Kartoffeln
- 340 kg Geflügelfleisch
- 420 kg Rind- und Schweinefleisch
- 160 kg Kalbfleisch
- 20 kg Lammfleisch
- 160 kg Fisch
- 240 kg Nudeln, Bio und konventionell
- 200 kg Bio-Reis
- 400 kg Bio-Joghurt und Quark
- 500 kg Tiefkühl-Gemüse - Bio und konventionell
- 900 kg frisches Obst, Gemüse und Salate
- 500 kg frische Milch
- 50 kg vegane Produkte

Über die Einkaufskooperation der Studierendenwerke NRW werden zum Beispiel Pommes bezogen. Fleisch wird von regionalen Metzgern und Brötchen vom regionalen Bäcker gekauft und die frische Milch liefert ein Bauer aus der Region.