****

**Pressemitteilung**
Stuttgart, 02.08.2023

Rosenbergstraße 18

70174 Stuttgart

www.studierendenwerk-stuttgart.de

Pressekontakt:

Anita Bauer

Telefon: +49 711 / 95 74-459

presse@sw-stuttgart.de

**Kommt gut an: Mehrwegsystem in der Hochschulgastronomie**

* Studierendenwerk Stuttgart verzichtet auf Einweggeschirr und setzt auf Mehrwegsystem in allen 18 Mensen und Cafeterien
* Umweltstaatssekretär Dr. Andre Baumann besucht Mensa Central, um zum Thema Mehrweg und Müllvermeidung ins Gespräch zu kommen
* KlimaTeller, fairtrade, bio, regional, vegan – Nachhaltigkeit spielt in der Hochschulgastronomie eine wichtige Rolle

Mehr als 190 000 Tonnen Abfall durch Einwegbecher, -besteck, -teller und -Essensboxen fallen laut Deutscher Umwelthilfe pro Jahr in Deutschland an. Mit negativen Folgen für Umwelt und Klima. Wie sich dem entgegenwirken lässt, zeigt das Studierendenwerk Stuttgart in seinen 18 Mensen und Cafeterien. Hier kommt seit einigen Jahren das Mehrwegsystem Recup und Rebowl zum Einsatz, das sich mittlerweile fest etabliert hat. Ein Bild davon machte sich am 2. August Dr. Andre Baumann, Staatssekretär im Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft des Landes Baden-Württemberg. Im Rahmen seiner Sommertour stattete er der Mensa Central in Stuttgart-Mitte einen Besuch ab, um zum Thema Mehrweg und Müllvermeidung ins Gespräch zu kommen.

**Mensen und Cafeterien verzichten auf Einweggeschirr**

Das Studierendenwerk Stuttgart macht sich für mehr Nachhaltigkeit auf dem Hochschulcampus stark und setzt auf Mehrweg in der Hochschulgastronomie: Im Wintersemester 2018/19 zunächst mit dem eigens eingeführten Kim-Mehrwegbecher, der für Studierende zum Selbstkostenpreis erhältlich war.

Im Oktober 2019 beteiligten sich dann gleich elf Mensen und Cafeterien in Stuttgart und Ludwigsburg am Pfandsystem Recup. Das Angebot kam bei den Gästen gut an und wurde schnell auf alle Standorte ausgeweitet. „76 Prozent der verkauften Heißgetränke haben wir seitdem to go verkauft – 67 Prozent davon im Recup“, sagt Marco Abe, Geschäftsführer des Studierendenwerks Stuttgart. „Seit dem vergangenen Jahr werden in unseren Mensen und Cafeterien gar keine Einwegbecher mehr angeboten, bei den Einwegschalen aus Bambusfasern nur noch Restbestände aufgebraucht. Ein konsequenter Schritt, mit dem wir ein deutliches Zeichen setzen.“

Die Rebowl-Mehrwegschalen sind seit April 2021 in allen gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks verfügbar. Damals waren diese noch eine der ersten Ausgabestellen in Stuttgart. Heute werden 99 Prozent der to-go-Essen in den Mensen und Cafeterien in der Rebowl ausgegeben.

„Die Einführung von Mehrweggeschirr in den Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks Stuttgart ist für mich ein eindrucksvolles Beispiel, wie es gelingen kann, im Alltag auf Einwegplastik zu verzichten“, betonte Umweltstaatssekretär Dr. Andre Baumann bei seinem Besuch des Studierendenwerks. „Damit trägt jede und jeder dazu bei, Berge an Verpackungen zu vermeiden, die ansonsten nach nur ganz kurzer Nutzung direkt wieder in der Mülltonne landen würden. Mit seiner Initiative ist das Studierendenwerk ein wichtiger Vorreiter, um Ressourcen zu schonen, Abfallberge zu reduzieren und die Umwelt zu schützen.“

**Das Pfandsystem Recup und Rebowl – so funktioniert‘s**

Das Prinzip ist einfach: Für einen Euro Pfand können Heißgetränke in den Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks im Recup-Mehrwegbecher gekauft werden. Für fünf Euro Pfand erhalten Gäste ihr Essen in der Rebowl-Mehrwegschale. Leere Becher und Schalen können hier – oder deutschlandweit bei einem der anderen beteiligten Betriebe – zurückgegeben werden. Die Becher und Schalen werden direkt in den Mensen und Cafeterien gereinigt und wiedereingesetzt.

**Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie**

Neben der Einführung der Mehrwegbehältern tut sich in den Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks Stuttgart schon seit einigen Jahren etwas in Sachen Nachhaltigkeit. So werden für Heißgetränke etwa Kaffee- und Kakaobohnen sowie Tee aus ökologischem und fairem Handel bezogen. Als Milchalternative wird ein Haferdrink angeboten. Die Eier, die in den Mensen verarbeitet werden, stammen ausschließlich von Hühnern aus Freilandhaltung, vorzugsweise aus Baden-Württemberg und Bayern. Viele Zutaten werden direkt aus der Region bezogen: Heckengäulinsen beispielsweise, Rotkohl und Bio-Sauerkraut oder Säfte. Fleisch bezieht das Studierendenwerk über regionale Metzger, Fisch ist ausschließlich MSC-zertifiziert.

Seit 2020 wird in den Mensen täglich mindestens ein veganes Gericht angeboten – der Vegane Renner zum Studi-Preis von 2,99 Euro. Seit November 2021 können Gäste außerdem auch im Speiseplan ihren CO2-Fußabdruck im Blick behalten. Je Gericht wird hier der CO2-Wert ausgewiesen. Gerichte mit dem Logo „KlimaTeller“ sind besonders klimafreundlich – sie verursachen mindestens 50 Prozent weniger CO2 als ein vergleichbares, durchschnittliches Gericht.

Um keine Lebensmittel zu verschwenden, wurden im April 2022 alle Schauteller in den Mensen eingestellt. Stattdessen wird der digitale Speiseplan nach und nach um Bilder der Gerichte erweitert. Und auch in den Küchen selbst sind die Beschäftigten sensibilisiert, möglichst Lebensmittelreste zu vermeiden. Durch eine effiziente Planung und Erfahrungswerte wird Überproduktion vermieden. In der Mensa Central bildetet ein Bildschirm in der Küche alle Tagesgerichte und die aktuellen Verkaufszahlen dieser ab, sodass das Team direkt sieht welche Gerichte stark nachgefragt sind und anhand dessen nachproduzieren kann. In der Mensa Vaihingen, dem größten Standort des Studierendenwerks, wird derzeit anhand KI erprobt, ob sich die Planung noch schneller und nachhaltiger optimieren lässt.

**Bilder zur Pressemitteilung**

Bild: 2023-08-02\_PM\_SW-Stgt\_Mehrwegsystem-in-der-Hochschulgastronomie\_Bild1

Bildunterschrift: In den Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks gibt es Heißgetränke ausschließlich im Recup-Mehrwegbecher (v.l.n.r: Marco Abe, Geschäftsführer Studierendenwerk,

Dr. Andre Baumann, Staatssekretär im Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg).

Bild: Studierendenwerk Stuttgart

Bild: 2023-08-02\_PM\_SW-Stgt\_Mehrwegsystem-in-der-Hochschulgastronomie\_Bild4
Die Rebowl-Mehrwegschalen sind seit April 2021 in allen gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks verfügbar.

Bild: Rebowl

Bild: 2023-08-02\_PM\_SW-Stgt\_Mehrwegsystem-in-der-Hochschulgastronomie\_Bild3
Bildunterschrift: Beim Mensa-Rundgang erläutert Regionalleiter Mathias Klett die Abläufe in der Produktionsküche.

Bild: Studierendenwerk Stuttgart

Diese Bilder können für eine Berichterstattung im Zusammenhang mit dieser Pressemitteilung honorarfrei verwendet werden.

Über das Studierendenwerk Stuttgart:

Das Studierendenwerk Stuttgart stellt die soziale Infrastruktur für rund 58 000 Studierende an 15 Hochschulen in Stuttgart, Ludwigsburg, Esslingen, Göppingen und Horb bereit. Neben den Angeboten an **Wohnanlagen, Mensen, Kindertagesstätten** und der Bearbeitung der **BAföG-Anträge** bietet das Studierendenwerk Stuttgart ein umfangreiches Beratungsangebot. Dazu gehören eine **Rechts-,** eine **Sozial-** und eine **psychotherapeutische Beratung**. Das Studierendenwerk Stuttgart hat einen öffentlichen und sozialen Auftrag, der im Studierenden-werksgesetz des Landes Baden-Württemberg geregelt ist. Es versteht sich als Partner der Studierenden und blickt auf eine lange Tradition zurück: Gegründet im Jahr 1921 als „Stuttgarter Studentenhilfe e.V.“ hat es sich in nun 100 Jahren vom Hilfsverein für bedürftige Studierende zum modernen Dienstleister entwickelt. Heute arbeiten mehr als 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür, Studierenden das Leben rund um das Studium zu erleichtern und sie in wirtschaftlichen und sozialen Bereichen zu unterstützen und zu betreuen. Geschäftsführer des Studierendenwerks Stuttgart ist Marco Abe.