

Studentenwerk testet Zero Waste Teller

Hochschulgastronomie

Studentenwerk testet Zero Waste Teller

Um Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren, testet das Studentenwerk Schleswig-Holstein vom 4. April bis zum 27. Mai 2022 den neuen Zero Waste Teller in der Mensa I am Westring in Kiel.

[9] Zwischen 14 und 14:15 Uhr €“ also für den Zeitraum einer Viertelstunde nach der regulären Essensausgabe €“ haben die Gäste die Möglichkeit, leckeres, zu viel produziertes Essen vor dem Wegwerfen zu retten. Der Zero Waste Teller besteht immer aus einem Menü mit drei Komponenten und ist für Studierende zum vergünstigten Preis von 2,50 Euro erhältlich. Bedienstete und externe Gäste zahlen etwas mehr. Den Teller gibt es nur, solange der Vorrat reicht.

€žWir hoffen, dass die Studierenden das Angebot annehmen und wir den Zero Waste Teller nach der Testphase landesweit in allen Mensen einführen können€œ;, sagt Kristin Dahl von der Hochschulgastronomie. €žSo machen wir einen weiteren großen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit.€œ

Das Studentenwerk vermeidet in den Mensen, Cafeterien und Café Lounges bereits durch zahlreiche weitere Maßnahmen Abfall. Es werden unter anderem möglichst Mehrwegverpackungen verwendet, Speisen vorwiegend €žjust in time€œ zubereitet und bei Bedarf nachproduziert sowie Speisereste an Foodsharing-Vereine abgegeben. Einen Überblick über alle nachhaltigen Aktionen €“ auch in anderen Bereichen des Studentenwerks €“ gibt es hier: <http://www.studentenwerk.sh/de/ueber-uns/nachhaltigkeit> [10]

04.04.2022

Source URL:<https://www.studentenwerke.de/de/content/studentenwerk-testet-zero-waste-teller>

Links

[1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml> [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/1470592> [3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/1470592> [4] <mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text> [5] <mailto:?Subject=Studentenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fstudentenwerk-testet-zero-waste-teller> [6] <https://twitter.com/share> [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.studentenwerke.de/de/content/studentenwerk-testet-zero-waste-teller> [8] <https://plus.google.com/share?url=--> [9] https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/stwsh_plakat_zero_waste_teller.jpg [10] <http://www.studentenwerk.sh/de/ueber-uns/nachhaltigkeit>
