

Drei Studenten- und Studierendenwerke gewinnen den Internorga Zukunftspreis 2022 in der Kategorie **â€žGastronomie und Hotellerieâ€œ**

Hochschulgastronomie

Drei Studenten- und Studierendenwerke gewinnen den Internorga Zukunftspreis 2022 in der Kategorie **â€žGastronomie und Hotellerieâ€œ**

Das Studentenwerk Osnabrück, sowie die Studierendenwerk Berlin und Mannheim gewinnen den Internorga Zukunftspreis 2022 in der Kategorie â€žGastronomie und Hotellerieâ€œ.

[9] Erstmals wurden drei Studierendenwerke mit dem Internorga Zukunftspreis ausgezeichnet. Neben dem Studentenwerk Osnabrück gehören auch die Studierendenwerke Mannheim und Berlin zu den Gewinnern.

Der Internorga Zukunftspreis wird seit 2011 an Unternehmen verliehen, die sich durch eine besonders innovative Nachhaltigkeitsstrategie, hohe Effizienz und verantwortungsvolles und zukunftsorientiertes Handeln hervortun.

Die Studierendenwerke in Berlin und Osnabrück sowie das Gastronomiekonzept greenes² des Studierendenwerks Mannheim haben im besonderen Maße ihr Angebot auf flexitarische, vegetarische oder vegane Ernährungsweisen umgestellt und sich kreativ weiterentwickelt. Mit Trends wie Plant Based Food sind die drei engagierten Campus-Konzepte selbst zu kulinarischen Zukunftsgestaltern avanciert und heben die Gastronomie in Universitätsmensen auf eine neue Stufe.⁷

Ethik und Ökologie in der Gemeinschaftsgastronomie werden mit dem zukunftsweisenden Ansatz verbessert und gestärkt. Zudem sind die Studierendenwerke in Berlin und Osnabrück sowie das greenes² in Mannheim gleichzeitig Bildungswerke und prägen durch ein neues Erleben von Essen und Genuss zukunftsreiche Lebensstile.

Sie arbeiten mit regionalen Zulieferern zusammen und stärken lokale Anbieter, deren ökologisch und artgerecht erzeugten Agrarprodukte und Lebensmittel in ihren Küchen verarbeitet werden. Damit strahlt das Beschaffungswesen der Mensen und Cafeterien im Hochschulbereich auf den gesamten städtischen Raum und die Region aus. Die ausgezeichneten Konzepte besitzen einen starken Wirkungshebel in der Gesellschaft sowie in der gesamten Außer-Haus-Branche.

Das Studentenwerk Osnabrück etwa geht mit seinen Innovationen neue Wege. Wegweisend für diese Entwicklung war vor allem die Neugestaltung des gesamten gastronomischen Angebotes mit der Etablierung der neuen Menülinien MENSA GLOBAL, MENSA ACTIVE und MENSA CLASSIC.

Besonders hervorzuheben ist dabei die Menülinie MENSA GLOBAL, die jeden Tag ein innovatives, veganes Angebot präsentiert und somit den Ausbau pflanzenbasierter und klimafreundlicher Gerichte fokussiert. Saisonalität, Regionalität, Bio-Lebensmittel und Tierwohl sind ebenfalls

wichtige Kriterien, die sich auch in den anderen Menülinien wiederfinden. Regelmäßige Aktionswochen zu abwechslungsreichen Themen setzen besondere Akzente auf dem Speiseplan.

02.05.2022

Source URL: <https://www.studentenwerke.de/de/content/drei-studenten-und-studierendenwerke>

Links

[1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml> [2]

<https://www.studentenwerke.de/de/print/1470612> [3]

<https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/1470612> [4]

<mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text> [5] <mailto:?Subject=Studentenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fdrei-studenten-und-studierendenwerke> [6] <https://twitter.com/share> [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.studentenwerke.de//de/content/drei-studenten-und-studierendenwerke> [8] <https://plus.google.com/share?url=-> [9]

https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/20220502_pm_internorga_zukunftspreis_2022.jpg