

# Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie

Grundsätze

## Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie

Alle reden darüber, die Studentenwerke tun es: Sie handeln und arbeiten in der Hochschulgastronomie nachhaltig.

[9]Umfragen zeigen: 68 Prozent der 15- bis 24-Jährigen haben ein Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung: Sie wissen, dass eine intakte Umwelt die Grundlage für jede weitere wirtschaftliche, soziale und kulturelle Entwicklung ist. Das gilt in besonderem Maße für die Studierenden.

Die Studentenwerke sind sich ihrer Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung bewusst. Umweltbewusstes Handeln sowie der sparsame Umgang mit Rohstoffen und Energie ist in allen Bereichen der Studentenwerke ein großes Thema.

Auch in der Hochschulgastronomie: Nachhaltigkeit heißt hier nicht nur „Bio-Essen“ kochen. Es bedeutet ein weites Feld von der Planung und Einkauf, über Produktionsabläufen bis zum Abfallmanagement.

- Die Studentenwerke haben sich auf nachhaltige Einkaufsrichtlinien verständigt. Sie verpflichten sich damit, vorzugsweise faire, regionale und saisonale Zutaten zu verwenden und Produkte aus ökologischer Erzeugung sowie artgerechter und bestandsschonender Haltung einzukaufen. Dazu gehören auch der Einsatz von Mehrweg-Verpackungen und das Vermeiden von langen Transportwegen.
- Darüber hinaus werden die Bedarfs- und Mengenplanung optimiert und die Küchenabläufe flexibler gestaltet, um weniger Essen wegzuworfen. Das Ziel ist es, möglichst exakt so viele Gerichte zu kochen, wie auch abgenommen werden. Statt massenweise »auf Vorrat« zu produzieren, wird in den Küchen nachfrageorientiert gearbeitet.
- Ressourcen sparen: Die Studentenwerke nutzen umweltfreundliche Spül- und Reinigungsmittel und wasser- und energiesparende Geräte zur Lebensmittelzubereitung.
- Abfall lässt sich nicht vermeiden - aber durch ein aktives Abfallmanagement optimieren. Die Abfalltrennung und -wiederverwertung gehören da schon zum Standard ebenso wie der sparsame Einsatz von Verpackungsmaterialien. Einige Studentenwerke benutzen darüber hinaus moderne Technik. Die Nassmüllentsorgung beispielsweise gilt als besonders hygienisch, wirtschaftlich und umweltfreundlich. Der Müll wird gepresst, um das Volumen zu reduzieren und gelangt anschließend in Biogasanlagen, wo er zur Strom- oder Gaserzeugung genutzt wird.

**Seitenmenü:** 0

**Source URL:** <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltigkeit-der-hochschulgastronomie>

### Links

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



- [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/1697>
- [3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/1697>
- [4] <mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text>
- [5] <mailto:?Subject=Stundenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fnachhaltigkeit-der-hochschulgastronomie>
- [6] <https://twitter.com/share>
- [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php>
- [8] <https://plus.google.com/share?url=https://www.studentenwerke.de//de/content/nachhaltigkeit-der-hochschulgastronomie>
- [9] [https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/Zu\\_gut\\_fuer\\_die\\_tonne\\_1a.jpg](https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/Zu_gut_fuer_die_tonne_1a.jpg)