



Kontrollierte Bio-Qualität

Bereits seit 2007 sind alle Betriebe der Hochschulgastronomie zertifiziert nach EG-Bio-Standard (DE-ÖKO-007). Der Bio-Anteil des gesamten Lebensmittel-Wareneinsatzes betrug Ende 2018 insgesamt 12,9 %, über alle Warengruppen und Bistro-Artikel hinweg.

Schon jetzt sind in Bio-Qualität verfügbar:

- in den Mensen: Kartoffeln, Nudeln, Eier, Reis, Tofu, Soja-Geschnetzeltes und Milch;
- in den Bistros: Kaffee (bio und fairtrade), Tee, Schokolade, Milch, Eistee und weitere Erfrischungsgetränke von ChariTea, Lemonaid sowie Lassi, Ayran und helle Schnittbrötchen;
- Stückobst: Äpfel, Bananen, Mandarinen, Nektarinen;
- Bio-Roggenbrot (500 g-Laib nach Vorbestellung) und als Stulle in einigen Kaffeebars.

Auszeichnungen

- Auszeichnung im August 2015 durch die Darmstädter Initiative „Darmstadt genießt fair“ als Gastronomiebetrieb, der systematisch auf Nachhaltigkeit setzt und kontinuierlich vegetarische und vegane Hauptgerichte anbietet.
- Nach 2016 und 2017 erneute Auszeichnung 2018 mit drei Sternen als „veganfreundliche“ Mensa durch die Tierschutzorganisation „PETA Deutschland“: Maßgeblich waren dafür der Umfang des veganen Angebots und Details wie die Bereitstellung von Pflanzendrinks oder die Durchführung von veganen Kochkursen.

Fakten zu den Standorten der Hochschulgastronomie

- Vier Mensen für die Versorgung der Studierenden der Technischen Universität und Hochschule Darmstadt in Darmstadt und Dieburg
- Bistros, Kaffee-Bars und ein Biergarten
- ca. 2 Millionen Gäste pro Jahr

Campus Stadtmitte • TU

- Mensa Stadtmitte • Alexanderstr. 4
- TUBAR • TU-Eingangsgebäude (Karo5)
- Bistro LesBAR • in der Universitäts- und Landesbibliothek
- Bistro Athene • im Robert-Piloty-Gebäude

Campus Lichtwiese • TU

- Mensa Lichtwiese • Alarich-Weiss-Str. 3
- Biergarten „Lichtwies“ • Mensa Lichtwiese
- „Wintergarten“ • Mensa Lichtwiese
- „Cafe Bios“ • Botanik (B 2/61)
- LichtBAR • Hörsaal- und Medienzentrums (HMZ) der TU

Campus Darmstadt • h_da

- Mensa Schöfferstr. • Schöfferstr. 3
- Bistro Haardtring • Haardtring 100

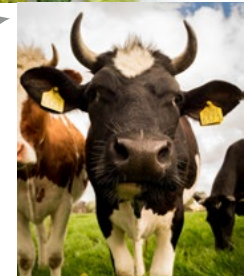
Campus Dieburg • h_da

- Mensa Dieburg • Max-Planck-Str. 4

Kontakt

Hochschulgastronomie
Alarich-Weiss-Str. 3 • 64287 Darmstadt

Tel (06151) 16-29553
Fax (06151) 16-29554
www.stwda.de/hochschulgastronomie



Hochschulgastronomie
bio
regional
umweltbewusst



Nachhaltigkeit in den Mensen des Studierendenwerks Darmstadt

Umweltbewusstes und nachhaltiges Handeln hat für das Studierendenwerk Darmstadt höchsten Stellenwert. In der Hochschulgastronomie bedeutet Nachhaltigkeit nicht nur Bio-Qualität in Großküchen-Dimensionen anzubieten. Es geht vielmehr darum Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Mensa - von der Menü- und Einkaufsplanung über Produktionsabläufe bis zum Abfall-Management – mitzudenken. Der Einkauf regionaler Zutaten, soweit mengenmäßig und preislich verfügbar, der größtmögliche Verzicht auf Zusatzstoffe und die Erhöhung des vegetarischen und veganen Anteils am Speisenangebot sind weitere Elemente, um nachhaltiges Wirtschaften zu einem integrierten Bestandteil aller betrieblichen Abläufe zu machen.

Verantwortungsbewusster Einkauf

Wir beziehen zunehmend bio-zertifizierte sowie regionale und saisonale Zutaten, etwa Gemüse und Obst der Saison, von Betrieben aus dem Umland:

- Unsere Kartoffeln bekommen wir seit August 2018 in Naturland-Bio-Qualität vom **Sonnenhof** aus Mühlthal, einem Betrieb der Nieder-Ramstädter Diakonie, der rund 40 Menschen mit Behinderung beschäftigt.
- Auch unsere Milch erhalten wir seit 2018 in Naturland-Bio-Qualität zu fairen Milchpreisen vom **Sonnenhof**. Ausnahmen sind derzeit noch kleine Mengen H-Milch und Kondensmilch.



DE-ÖKO-007-
Kontrollstelle



- Salat, Gemüse sowie Himbeeren und Erdbeeren beziehen wir aus Gernsheim von der **Reinheimers Hofladen GbR**.
- In der Saison kommen frischer Spargel und Pflücksalate direkt aus den umliegenden hessischen Anbaugebieten.
- Seit 2015 sind sämtliche Eier, die wir anbieten, inklusive der in Speisen verarbeiteten Eier, nach EU-Bio-Standard zertifiziert.
- Fleisch beziehen wir, soweit dies in der benötigten Größenordnung möglich ist, von Lieferanten aus der Region, z. B. von der **Odenwälder Metzgerei** aus Fränkisch-Crumbach, die uns mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Wurstwaren beliefert. Das Schlachtvieh stammt ausschließlich aus Hessen, vorwiegend von Höfen aus dem Odenwald und von der Bergstraße.
- Unser Wildfleisch erhalten wir unter anderem vom Forstamt Darmstadt.
- Weitere regionale Lieferanten sind die **Pfungstädter Brauerei** und die **hauseigene Bäckerei** am Standort Lichtwiese, die seit über 40 Jahren den größten Teil der Backwaren täglich frisch produziert.
- Wir verwenden ausschließlich Gentechnik-freie Produkte, sichergestellt durch Selbstverpflichtungen aller Lieferanten.



Umwelt- und Ressourcenschonung

- Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen: Optimierte Bedarfs- und Mengenplanung, um anfallende Speisereste und Produktionsabfälle so gering wie möglich zu halten: bedarfsgerechtes Kochen von nachgefragten Mengen statt massenweiser Produktion „auf Vorrat“; Weiterverarbeitung von Überhängen am Folgetag.
- Getrennte Abfall-Entsorgung in den Großküchen.
- Verwertung von Speiseresten für die Strom- und Wärmeerzeugung durch eine Bio-Gasanlage in Pfungstadt sowie von Ölen und Fetten zur Bio-Diesel-Gewinnung durch eine Spezialfirma aus dem Taunus seit Dezember 2017.
- Angebot von Pfeffer & Salz in Hand-Mühlern zusätzlich zu den Portionstütchen.
- Reduzierung des Verpackungsmülls durch weitestgehenden Einkauf der Lebensmittel in Großgebinden.
- Reduzierter Pappschalen-Abfall in Bistros: Kunden haben bei Brötchen und Dauergebäck die Wahl zwischen Einweglösungen und Teller.
- Reduzierung von Verpackungsabfall durch Umstellung der Milch für Kaffeespezialitäten in den Kaffeemaschinen auf Mehrwegflaschen (Kooperation mit dem Sonnenhof).
- Zur Vermeidung von Plastikabfällen bei Soft-Drinks erfolgte 2017 die Umstellung von CocaCola- auf Sinalco-Getränke: Statt Einweg-PET werden nun Mehrweg-Flaschen genutzt.
- Ausschließliche Verwendung von Toilettenpapier und Handtüchern aus Recyclingpapier in allen Sanitärräumen der Mensen.
- Reduzierung der Abfallmenge durch Einweg-Kaffeebecher: Erhöhung des Aufschlags für Einwegbecher auf 30 Cent seit Dezember 2017: Rückgang auf knapp 88.000 verkaufte Einwegbecher in 2018 (Höchststand 2013: 492.000).