Best-Practice-Beispiel

Studierendenwerk Siegen

Das Studierendenwerk Siegen bietet für aktuell 15.000 Studierende der Universität Siegen die Leistungen Gastronomie, Wohnen, BAföG und Kindertagesstätte. Die Hochschulgastronomie beinhaltet insgesamt drei Mensen, drei Cafeterien, ein Bistro und einen Food Court und drei LEOs (Lernorte mit gastronomischem Angebot), die über die Stadt verteilt sind. Auch die über 2.000 Bediensteten der Universität Siegen gehören zum Gästepotenzial. Insgesamt 84 Mitarbeitende produzieren an den verschiedenen Standorten durchschnittlich 2.000 Mahlzeiten pro Tag. Ziel in den gastronomischen Betrieben des Studierendenwerks Siegen ist es, Wirtschaftlichkeit und Ökologie in Einklang zu bringen und dabei nachhaltige und genussvolle Speisen zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Bio-Lebensmittel sind dabei ein fester Bestandteil: Bereits seit zwanzig Jahren ist das Studierendenwerk Siegen Bio-zertifiziert. Die Motivation, das Bio-Angebot auszubauen, war und ist hoch: Vor Corona lag der Bio-Anteil bereits bei etwa 20 Prozent. Das wird nun wieder angestrebt. Bei der Menge der Mahlzeiten kommt einiges zusammen: Gut 24 Tonnen Bio-Lebensmittel werden in den Gastrobetrieben jährlich verarbeitet.

„Aufgrund der sehr jungen Gäste haben wir als Studierendenwerk immer schon sehr früh Trends aufgegriffen und dabei auch eine hohe Akzeptanz erfahren“, sagt Abteilungsleiter Elmar Köninger.

So ist selbstverständlich nicht nur Bio ein Thema, sondern es wird ein insgesamt zukunftsfähiger Ernährungsstil angestrebt. Bereits 2005 gab es erste vegane Angebote in einer der Cafeterien. Mittlerweile sind über die Hälfte der abverkauften Mittagessen in den Mensen vegetarisch oder vegan. Gleichzeitig ist den Gästen die Auswahl wichtig: Drei verschiedene Menüs, ein abwechslungsreiches Aktionsangebot und eine Salattheke mit bis zu 16 verschiedenen Salaten sind in den Mensen Standard. Auch im neuen Food Court auf dem Campus Unteres Schloss gibt es neben dem vegetarisch-veganen Stand zusätzlich an fast allen anderen Themen-Ständen – von Pizza & Pasta hin zu Tex-Mex – regelmäßig vegetarische oder vegane Angebote.

Regionalität und Saisonalität sind ebenso Thema: David Kortmann, Küchenleiter der Zentralmensa, ist diesbezüglich sehr engagiert und lotet immer neue Wege aus, um aus saisonal verfügbaren Produkten abwechslungsreiche Angebote zu kreieren. Im Rahmen der Masthuhn-Initiative wird zusätzlich auf Tierwohl geachtet. Und wenn es mal schnell gehen muss, können die Speisen in pfandfreien Mehrwegbehältern mitgenommen werden – ein digitales System via App macht es möglich. So fügt sich das Bio-Angebot im Studierendenwerk Siegen in ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsdenken ein.

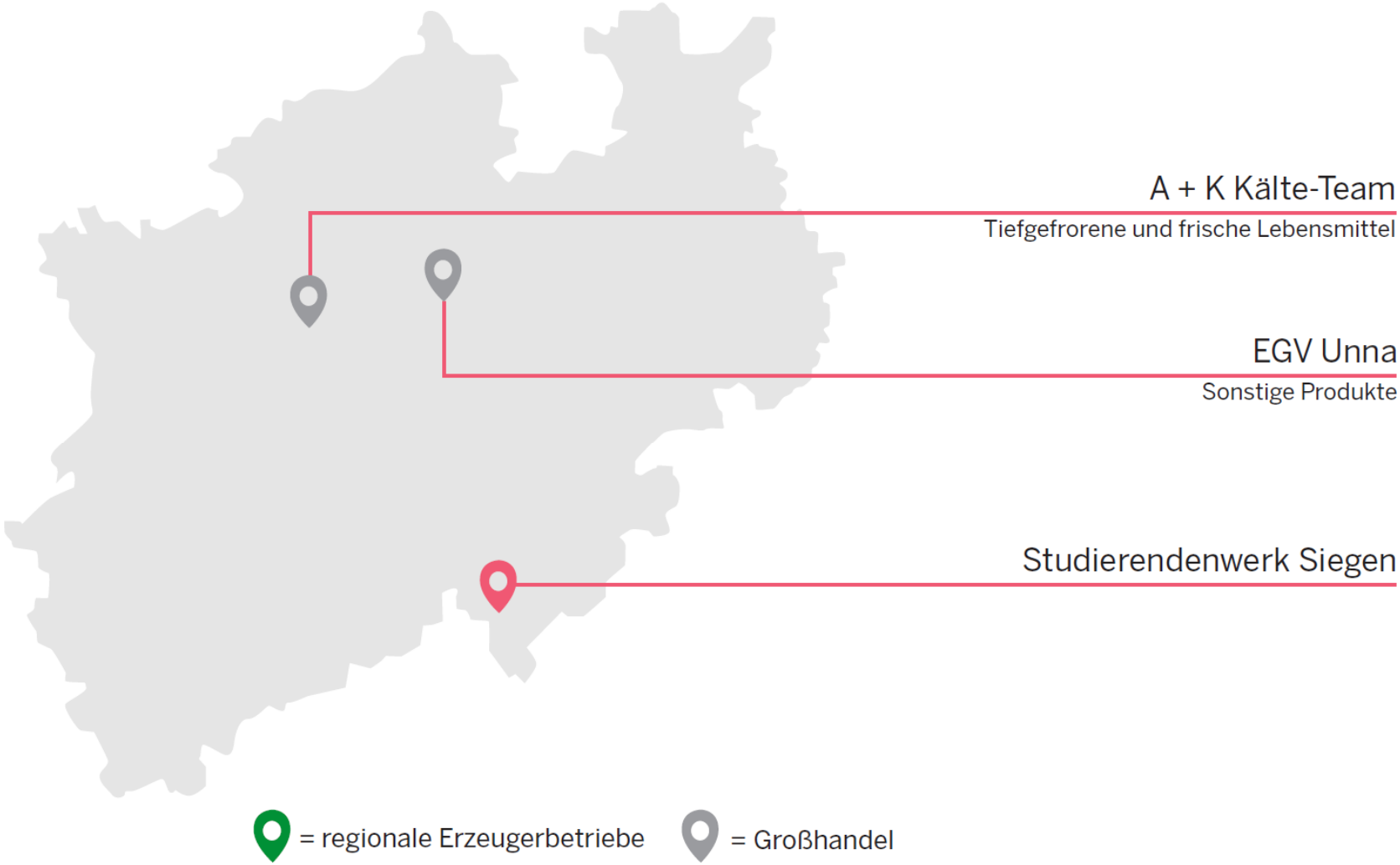
Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: **2.000, bis zu 6.800 möglich**
Gästestruktur: **Studierende, Bedienstete der Universität, über 50 % Frauen, Altersspanne 18–60 Jahre**
Küchenteam: **24 Köchinnen und Köche (darunter 3 Meister), 60 Küchenhilfen/Spülkräfte**
Bio-zertifiziert seit: **2006**
Bio-Angebot: **10 % des Wareneinsatzes (vor Corona 20 %)**
Produktionssystem: **Cook & Serve, teilweise Cook & Chill**
Kontakt: **Elmar Köninger (Abteilungsleiter), koeninger@studierendenwerk.uni-siegen.de, Telefon: 0271 740-3128**

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Best-Practice-Beispiel

Studierendenwerk Siegen



Zusätzliche Lieferpartner außerhalb NRWs: J. J. Darboven GmbH & Co. KG, Proviant Fruchtmanufaktur GmbH & Co. KG, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. KG

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen