

14.03.2024

Klimafreundlich essen:

Neuer Umweltscore in allen Mensen des Studierendenwerks Hamburg schafft Transparenz

Wie klimafreundlich ist mein Essen? - Seit dieser Woche können Gäste in den Mensen des Studierendenwerks Hamburg mit dem auf den Speiseplänen angegebenen Umweltscore die Klimafreundlichkeit der einzelnen Gerichte beurteilen.

Sven Lorenz, Geschäftsführer Studierendenwerk Hamburg: „Mit dem Umweltscore erhalten die Gäste in unseren Mensen transparente Informationen zu CO₂-Ausstoß, Wasserverbrauch und zum Schutz des Regenwaldes und können entscheiden, welchen Einfluss ihre Essensauswahl auf die Umwelt hat. Mit der Einführung des Umweltscores setzen wir einen weiteren Baustein unserer Nachhaltigkeitsstrategie um.“

Die Kennzeichnung mit bis zu drei grünen Sternen macht deutlich, ob ein Gericht einen sehr guten, guten oder kritischen Umweltscore hat.



Alle Details für die drei gemessenen Faktoren sind [hier](#) beschrieben.

Die erforderlichen Daten des Umweltscore werden auf der Grundlage der Eaternity Database (EDB) rechnerisch ermittelt und bewertet. Die EDB ist eine umfassende Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank der Schweizer Organisation Eaternity, die stetig erweitert und überprüft wird. Für alle gängigen Lebensmittel werden mit einer Lebenszyklusanalyse auf der Grundlage von Saisonabhängigkeit, Anbauverfahren, Transport, Konservierung und Verarbeitungsmodellen Daten ermittelt. Die Bewertung

des Gerichts hinsichtlich des Beitrags zur Klimabilanz beruht auf den Vergleichswerten vieler Betriebe, die aus der Systemgastronomie stammen.
Weitere Informationen zum Eaternity-Footprint und zur Datenbank finden Sie hier: [Eaternity Datenbank](#)

Das Studierendenwerk erweitert mit der Einführung des Umweltscores seine bereits implementierten Maßnahmen zur Stärkung der Nachhaltigkeit wie z. B. Mehrweglösungen im Bereich Geschirr, chargenweise Produktion je nach Kund:innennachfrage sowie energieeffiziente Ausstattung der Mensen mit hochmodernen und sparsamen Küchengeräten. Während der Happy Hour erhalten unsere Gäste 15 Minuten vor Schluss der Essensausgabe Speisen zu einem günstigeren Preis (gilt in den Mensen für den SB-Bereich und in Cafés für belegte Snacks). Damit vermeiden wir zusätzlich Lebensmittelverschwendung. Unsere kleinsten Gäste bekommen den Kinderteller umsonst und beim Mitbringen des eigenen Bechers sparen unsere Kund:innen auf Heißgetränke nochmals bares Geld und vermeiden gleichzeitig den Gebrauch von Einwegbechern.

Weitere Informationen zur Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie:

[Nachhaltigkeit und Gesundheit: STW Hamburg \(stwhh.de\)](#)

Weitere Informationen zum Studierendenwerk Hamburg:

www.stwhh.de

Facebook: www.facebook.com/StudierendenwerkHamburg

Instagram: www.instagram.com/studierendenwerk_hamburg

Studierendenwerk Hamburg

gemeinnützige Anstalt des öffentlichen Rechts (AÖR)

Geschäftsführer: Sven Lorenz

565 Beschäftigte

Das Studierendenwerk Hamburg unterstützt mit seinen Leistungen die Studierenden und die Hochschulen auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet:

- Hochschulgastronomie (mit 12 Mensen, 19 Cafés und 2 Pizzerien)
- Wohnen (26 Wohnanlagen mit rd. 4.400 Plätzen in Zimmern und Apartments, Wohnungsvermittlung)
- BAföG und Studienfinanzierung (jährlich rd. 89 Mio. Euro ausgezahlte BAföG-Fördermittel)
- Soziales & Internationales (Sozialberatung mit Notfonds, Studieren International, Studieren mit chronischer Erkrankung/Behinderung, Studieren mit Kind, 5 Kindertagesstätten, flexible Kinderbetreuung).

. . . damit Studieren gelingt!

Gefördert durch die Freie und Hansestadt Hamburg – Behörde für Wissenschaft, Forschung, Gleichstellung und Bezirke



Hamburg, 14.03.2024; Kontakt: Martina Nag, Tel. 040 - 41 902 - 233
E-Mail: presse@stwhh.de
www.stwhh.de

Wenn Sie diese Pressemitteilungen nebst Informationen zu aktuellen Entwicklungen rund um das Studieren und Leistungen unseres Unternehmens sowie andere Hinweise zukünftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich mit einer E-Mail an presse@stwhh.de aus dem Verteiler abmelden. Ihre E-Mail-Adresse wird mit der Abmeldung gelöscht und bei der nächstmöglichen Versendung einer Pressemitteilung berücksichtigt.