



# Presse- mitteilung

Pressestelle

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL [pressestelle@bmelv.bund.de](mailto:pressestelle@bmelv.bund.de)

INTERNET [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

DATUM 4. Juni 2013

NUMMER

SPERRFRIST

## Studierende werden Partner im Kampf gegen Lebensmittelabfälle

Deutsches Studentenwerk beteiligt sich an der Initiative „Zu gut für die Tonne“

Aigner: „Mit diesem Bündnis erreichen wir die Studierenden“

Ab sofort ist auch das Deutsche Studentenwerk (DSW), der Verband der 58 Studentenwerke in Deutschland, ein neuer Partner in dem Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Im Rahmen einer bundesweiten Informationskampagne sollen die 2,5 Millionen Studierenden in Deutschland über die Mensen und Wohnheime der Studentenwerke für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln in ihren privaten Haushalten sensibilisiert werden. Bei der gemeinsamen Auftaktveranstaltung am Dienstag in Berlin sagte **Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner**: „Ich freue mich, dass sich die Studentenwerke unserer Initiative angeschlossen haben. Hier werden nicht nur ganz viele junge Menschen erreicht. Die Studentinnen und Studenten sind Vorbilder unserer Gesellschaft. Sie geben dem Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung einen neuen Schub“. **DSW-Präsident Prof. Dieter Timmermann** unterstrich: „Die rund 2,5 Millionen Studierenden von heute sind die Entscheider von morgen.“ Die Studentenwerke seien gerne bereit, die Studierenden zu informieren, wie sie in ihren eigenen Haushalten verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgehen und Lebensmittelabfälle vermeiden können. Timmermann betonte die Expertise der Studentenwerke, die an Deutschlands Hochschulen 825 gastronomische Einrichtungen betreiben, darunter mehr als 400 Mensen: „Die Studentenwerke machen vor, wie man in der Gemeinschaftsverpflegung durch chargenorientierte, bedarfsgerechte Produktion Lebensmittelabfälle erst gar nicht entstehen lässt.“

Am Beispiel der Mensa Nord des Studentenwerks Berlin wird deutlich, wie eine optimale Planung und Logistik in der Großküche Lebensmittelabfälle auf ein absolutes Minimum beschränkt. „Mit unseren modernen Produktionsverfahren und Ausgabesystemen können die Studierende sich die Mahlzeiten individuell zusammenzustellen. Auf diese Weise bleiben kaum Reste auf dem Teller liegen“, erklärte Mensaleiter Hans Oberländer. Darüber hinaus wurde vor Jahren im Studentenwerk Berlin das Zentrallager abgeschafft und auf Direktlieferung umgestellt. So kommt es nicht zu Verderb aufgrund von Überlagerung. Ein Großteil der Speisen wird „Just in time“ produziert. Je nach Abverkauf wird über die Hauptessenzeit am Mittag nachproduziert. Gegarte Speisen, die den Küchenbereich nicht verlassen haben, werden am nächsten Tag weiterverarbeitet – um nur einige Beispiele zu nennen. Mit einem Team von 45 Beschäftigten produziert die Berliner Mensa durchschnittlich 3.500 Essen am Tag. Insgesamt nutzen etwa 85 Prozent der Studierenden in Deutschland die Mensa ihres Studentenwerks, im Durchschnitt viermal in der Woche. 41 Prozent der Studierenden sind Stammgäste. In den mehr als 1.000 Wohnheimen, die die 58 Studentenwerke bundesweit haben, leben rund 183.000 Studierende.

Ein gutes Jahr nach dem Start der Initiative gegen Lebensmittelverschwendung haben sich Partner aus fast allen Gesellschaftsbereichen und der Wirtschaft dem Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung des Bundesverbraucherministeriums angeschlossen, darunter auch Städte und Kommunen, Schulen, Krankenhäuser, Tafeln, der Verein Slowfood, der Einzelhandel, die Gastronomie und die Kirchen. Aigner betonte: „Die vielen Beteiligten aus unterschiedlichsten Bereichen zeigen uns, dass es unzählige Möglichkeiten gibt, Lebensmittelabfälle einzusparen und jeder einzelne Beitrag zählt. Wir werden die Initiative mit vereinten Kräften fortsetzen. So kommen wir in Deutschland dem Ziel der EU-Kommission, die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2020 zu halbieren, immer näher.“

### **Hintergrundinformationen**

Elf Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgen Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte in Deutschland jedes Jahr als Abfall. Zu diesem Ergebnis waren Wissenschaftler der Universität Stuttgart im vergangenen Jahr im Rahmen einer Untersuchung im Auftrag des BMELV gekommen. Laut Studie entsteht der Großteil dieser Lebensmittelabfälle (61 Prozent) in Privathaushalten, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17 Prozent). Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilogramm weg. 65 Prozent dieser Lebensmittelabfälle wären völlig oder zumindest teilweise vermeidbar. Der Wert der vermeidbaren Lebensmittelabfälle wird pro Kopf auf jährlich 235 Euro geschätzt. Mit dem Start der Initiative „Zu gut für die Tonne“ hat das Bundesverbraucherministerium der

DATUM 4. Juni 2013  
NUMMER  
SPERRFRIST

Lebensmittelverschwendung im vergangenen Jahr den Kampf angesagt. Etwa 17 Prozent aller Lebensmittelabfälle in Deutschland entstehen bei Großverbrauchern wie Kantinen oder Mensen. Immer mehr Großküchen entwickeln Strategien und individuelle Konzepte, um Lebensmittelreste zu reduzieren.

Weitere Informationen: [www.bmelv.de/zugutfuerdietonne](http://www.bmelv.de/zugutfuerdietonne) und [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

Presse-Ansprechpartner beim Deutschen Studentenwerk:  
Stefan Grob, Tel. 0163 29 77 272, [stefan.grob@studentenwerke.de](mailto:stefan.grob@studentenwerke.de)

Presse-Ansprechpartnerin beim Studentenwerk Berlin:  
Ellen Krüger, Tel. 030 93939 7203, [e.krueger@studentenwerk-berlin.de](mailto:e.krueger@studentenwerk-berlin.de)