



Bio-Aktionswoche in Mensen – 9. bis 13. Oktober

Das Studentenwerk München fördert aktiv das Angebot an Bio-Speisen in seinen gastronomischen Einrichtungen und nimmt bereits zum 7. Mal an der Münchner Bio-Aktionswoche teil.

Die Nachfrage nach ökologischen Produkten ist in den letzten Jahren immer weiter gestiegen. Das Studentenwerk München (STWM) arbeitet daher kontinuierlich daran, das Bio-Angebot sowie die Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten in den Mensen weiter zu erhöhen. In den StuCafés, StuLounges und StuBistros^{Mensa} werden längst Bio-Milchprodukte verkauft und es wird ausschließlich fairer Kaffee aus biologischem Anbau zubereitet. Die Zahlen zeigen, dass der Trend zur bewussten Ernährung weiter aufwärts geht: 2016 wurden im Durchschnitt im Monat über 14.000 Bio-Gerichte in den Mensen verzehrt, eine Steigerung von 11 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

Bereits seit 2005 verarbeiten die Mensa-Köche Produkte mit Bio-Zertifikat, Fisch wird seit 2011 aus nachhaltigem Fischfang mit MSC-Siegel eingekauft. Um dem Wunsch nach noch mehr Regionalität zu entsprechen, führte das STWM im Oktober 2014 das Qualitätssiegel „BayernOx“ ein, welches transparente Aufzucht von Rindern sowie kurze Transportwege garantiert, und 2015 wurde das GQB-Siegel (Geprüfte Qualität Bayern) auf weitere Produkte ausgeweitet. Ergänzt wird das Angebot mit dem Bio-Bayern-Siegel (2016): Diese Produkte stammen nachweislich von Bio-Höfen und sind durch kurze Lieferwege umweltschonend und besonders frisch. Das STWM handelt somit seit über einem Jahrzehnt nachhaltig und gehört damit zu den Pionieren der Hochschulgastronomie.

Durch das Mitwirken an der Münchner Bio-Aktionswoche vom 9. bis 13. Oktober 2017 leistet das Studentenwerk München schon zum siebten Mal aktiv einen Beitrag zur Sensibilisierung seiner Gäste für eine bewusste Ernährung. Initiator ist der BUND Naturschutz, ein Verein, der sich den Schutz von Tieren, Pflanzen und Landschaften in Bayern zur Aufgabe gemacht hat. Während der Aktionstage dürfen sich die Mensa-Gäste wieder auf die beliebtesten Gerichte aus 2016 freuen: Spaghetti Bolognese, Gulasch vom Schwein, Käsespätzle und Kaiserschmarrn – natürlich alles in Bio-Qualität!

Ansprechpartner für Medienanfragen:

Ingo Wachendorfer, Pressesprecher

Unternehmenskommunikation & Kultur

Tel.: +49 89 38196-148 / E-Mail: presse@stwm.de

Zertifikate: www.stwm.de/ueber-uns/zertifikate