

Pressemitteilung: 2. Dezember 2024

Was dein Mensa-Essen mit der Umwelt zu tun hat: Der Mensa-FoodPrint in Kooperation mit Eaternity

Das Studierendenwerk Freiburg setzt auf Transparenz in Sachen Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie: Ab sofort können Studierende und Gäste der Mensa Rempartstraße den Einfluss der angebotenen Gerichte auf die Umwelt auf einen Blick erkennen. Mit dem Mensa-FoodPrint, der in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Unternehmen Eaternity entwickelt wurde, werden das Essen 1, Essen 2, Tagesgericht und der Schnelle Teller auf einer „Blätterskala“ von 1-3 hinsichtlich der Parameter CO₂, Wasser, Tierwohl und Regenwald bewertet.

Das Ziel des Projektes ist es nicht nur, Transparenz zu schaffen und den Studierenden ein Werkzeug an die Hand zu geben, um ihren Alltag umweltfreundlicher zu gestalten, sondern auch als Studierendenwerk die gewonnenen Erkenntnisse zu nutzen: Langfristig wird angestrebt, in die Produktionsplanung der Mensen einen höheren Anteil von Lebensmitteln einzubeziehen, die nachweislich umweltschonender sind. Der Mensa-FoodPrint zeigt auf, welche Auswirkungen die Produktion und der Transport der Zutaten auf die Umwelt haben. Folgende Parameter werden dabei berücksichtigt:

- **CO₂-Ausstoß:** Wie groß ist der CO₂-Fußabdruck der verwendeten Zutaten?
- **Wasser:** Wie viel Wasser wurde verbraucht, um die Zutaten des Gerichts zu produzieren?
- **Tierwohl:** Kommen die im Gericht enthaltenen tierischen Produkte aus der ökologischen oder konventionellen Landwirtschaft?
- **Regenwald:** Enthält das Gericht Produkte, die zur Abholzung des Regenwalds beitragen, wie etwa Soja oder Palmöl?

Das Projekt wird in enger Kooperation mit **Eaternity** realisiert, einer führenden Organisation, die sich auf die Berechnung und Bewertung von Umweltauswirkungen von Lebensmitteln spezialisiert hat.

Die Basis für die Berechnung des Mensa-FoodPrints bildet die „Eaternity-Database (EDB)“, sowie die Daten der von uns eingesetzten Produkte. Diese Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank wird kontinuierlich aktualisiert und überprüft.

Das Projekt ist ein wichtiger Baustein auf dem Weg zu einer nachhaltigen, klimafreundlichen Mensa. Der Mensa-FoodPrint zeigt: Jeder Bissen zählt, wenn es darum geht, den Planeten zu schützen. Mehr Informationen und die detaillierte Bewertung der Gerichte finden Sie auf der Website des Studierendenwerks unter:

<https://www.swfr.de/essen/einblicke/nachhaltigkeit/mensa-foodprint>

Kontakt:

Studierendenwerk Freiburg A.d.ö.R.
Öffentlichkeitsarbeit & Kommunikation
Basler Straße 2
79100 Freiburg
Tel. 0761 2101 – 322

presse@swfr.de; www.swfr.de
[instagram.com/studierendenwerk_freiburg](https://www.instagram.com/studierendenwerk_freiburg)
www.youtube.com/user/KanalSWFR

