

## PRESSEMELDUNG

### Zum Semesterstart geht das Studentenwerk neue Wege in der Hochschulgastronomie

- **DREI MENÜLINIEN FÜR JEDEN ERNÄHRUNGSTYP**
- **MENSA GLOBAL, MENSA ACTIVE, MENSA CLASSIC**

Osnabrück/Vechta/Lingen, 05. Oktober 2020

Die Hochschulgastronomie des Studentenwerks Osnabrück reagiert auf das veränderte Ernährungsverhalten und die Bedürfnisse der Studierenden mit drei neuen Menülinien. Mit MENSA GLOBAL, MENSA ACTIVE und MENSA CLASSIC bieten die Küchenteams zum Start des Wintersemesters mit 44 neuen Gerichten ein vielseitiges und auf den individuellen Ernährungstypen ausgerichtetes Angebot. 32.000 Studierende und Bedienstete der Hochschulen an den Standorten Osnabrück, Vechta und Lingen können nun ihrem Ernährungstyp entsprechend wählen.

„Bei der Gestaltung der neuen Menülinien spielen zum einen kulinarische Vorlieben eine Rolle, zum anderen werden auch Anspruch und Haltung an die Produktion und die Verarbeitung der Lebensmittel berücksichtigt“, so Theo Thöle, Leiter der Hochschulgastronomie.

Mit MENSA GLOBAL bietet das Studentenwerk internationale Menüs an, die inspiriert sind durch klassische und mediterrane Rezepte und Aromen aus dem Nahen Osten. In Zeiten des Klimawandels ist zudem umweltbewusstes Handeln wichtig. „Durch die Auswahl der Zutaten können Emissionen maßgeblich reduziert werden. So lässt sich durch den Einsatz pflanzenbasierter, frischer, saisonaler und regionaler Zutaten die Klimabilanz der Gerichte optimieren“, erklärt Nathalie Pflaum, Ökotrophologin der Hochschulgastronomie. Gekennzeichnet sind diese Gerichte mit dem KlimaTeller-Symbol.

MENSA ACTIVE beinhaltet nährstoffreiche Gerichte, mit vielen Proteinen und gesunden Fetten für körperlich aktive Studierende. Besonders beliebt sind hier Active Bowls, die vegetarisch, aber auch mit Fleisch und Fisch zubereitet werden. Unter MENSA CLASSIC gibt es regionale Gerichte aus der deutschen und europäischen Küche. Das Schnitzel, der Hamburger, Eintöpfe und Pastagerichte sind nach wie vor beliebte Speisenangebote.

Das Studentenwerk Osnabrück musste im März wegen der Corona Pandemie seine Mensen und Cafeterien schließen. Mit einem Mensa To Go Angebot wurden die Studierenden weiter versorgt. „Wir haben die Zeit schon vor Corona genutzt und mit den Küchenteams in Workshops die neuen Menülinien entwickelt“, so Theo Thöle, der Leiter der Hochschulgastronomie.

Die Hochschulgastronomie ist der größte Dienstleistungsbereich des Studentenwerks Osnabrück. 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter versorgen rund 32.000 Studierende in den sechs Mensen und Cafeterien. „Wie das Angebot am Ende angenommen wird, hängt auch davon ab, wie sich die Pandemie entwickelt und ob es wieder mehr Präsenzveranstaltungen an den Hochschulen geben kann“, verdeutlicht Geschäftsführer Stefan Kobilke. „Der Kunde kann das Angebot nur wahrnehmen, wenn er auch vor Ort ist.“

Als selbstständige Anstalt des öffentlichen Rechts fördert das Studentenwerk Osnabrück rund 32.000 Studierende in Osnabrück, Vechta und Lingen in wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Hinsicht. Neben der Verpflegung in den Mensen und Cafeterien, zählen Beratung zur Studienfinanzierung (BAföG, Studienkredite) sowie das Angebot von hochschulnahe und preisgünstigem Wohnraum zur Dienstleistung. Darüber hinaus unterhält das Studentenwerk eine psychosoziale Beratungsstelle, bietet spezifische Angebote für Studierende mit Kind und unterstützt Studierende auch in kulturellen Belangen.

## **Download**

[Pressemeldung online](#)

[Mensa Schlossgarten \(Mensa To Stay\)](#)

[Mensa Westerberg \(Menülinien Aufsteller\)](#)

[Mensa & Cafeteria Haste](#)

[Mensa & Cafeteria Lingen](#)

[Mensa & Bistro Vechta](#)

[Logo MENSA GLOBAL](#)

[Logo MENSA ACTIVE](#)

[Logo MENSA CLASSIC](#)