

Name der Projekt: Mensa2Go

Einreichende Studentin: Asli Turan

Projektidee: Nachhaltige Nutzung von Mensa-Überschüssen zur Förderung sozialer Nachhaltigkeit

Ausgangspunkt:

An vielen Hochschulen stehen Studierende unter erheblichem finanziellem und zeitlichem Druck. Neben dem Studium arbeiten viele Studierende in Nebenjobs, kümmern sich um familiäre Verpflichtungen oder haben aufgrund ihres Stundenplans nur eingeschränkte Möglichkeiten, regelmäßig zu kochen. Gleichzeitig sind die Öffnungszeiten der Mensa begrenzt, sodass oft nur eine warme Mahlzeit pro Tag verfügbar ist.

Zugleich entstehen am Ende des Tages regelmäßig Lebensmittelüberschüsse, die nicht mehr verkauft werden können und entsorgt werden müssen. Dies stellt sowohl aus ökologischer als auch aus sozialer Sicht ein Problem dar.

Projektziele:

Das Projekt verfolgt das Ziel, übrig gebliebene Mensa-Mahlzeiten kurz vor Schließung zu einem vergünstigten Preis an Studierende abzugeben. Dabei sollen die Gerichte in nachhaltigen, möglichst plastikfreien Verpackungen ausgegeben werden und für den Verzehr am Abend oder zu Hause mitgenommen werden können.

Das Konzept orientiert sich an erfolgreichen Modellen wie „Too Good To Go“, wird jedoch direkt auf die Bedürfnisse von Studierenden und die Infrastruktur der Hochschule zugeschnitten.

Das Projekt zielt:

- Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in der Mensa
- Förderung sozialer Nachhaltigkeit durch besseren Zugang zu bezahlbaren Mahlzeiten
- Entlastung finanziell belasteter Studierender
- Unterstützung von Studierenden mit wenig Zeit zum Kochen
- Sensibilisierung für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln
- Stärkung des Gemeinschaftsgedankens an der Hochschule

Mögliche Umsetzung:

- Tägliche Erfassung verfügbarer Überschüsse kurz vor Mensaschluss
- Verkauf zu einem reduzierten Preis (z. B. 1,50–3,00 €)
- Ausgabe in nachhaltigen Mehrweg- oder Papierverpackungen
- Information über eine bestehende Hochschul-App, die Mensa-Webseite oder einen einfachen Telegram-/Signal-Kanal
- Pilotphase an einem Hochschulstandort zur Evaluation des Bedarfs

Beitrag zur nachhaltigen Hochschulentwicklung:

Das Projekt verbindet ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Einerseits werden Ressourcen geschont und Lebensmittelabfälle reduziert. Andererseits verbessert das Angebot die Lebensqualität von Studierenden, die aufgrund finanzieller oder zeitlicher Einschränkungen Schwierigkeiten haben, regelmäßig warme Mahlzeiten zu erhalten.

Damit trägt das Projekt direkt zu den Nachhaltigkeitszielen der Hochschule bei und zeigt, dass nachhaltige Hochschulentwicklung nicht nur ökologische, sondern auch soziale Aspekte umfasst.

Erwartete Wirkung:

- Weniger entsorgte Lebensmittel
- Günstigere Verpflegungsmöglichkeiten für Studierende
- Höhere Wertschätzung von Lebensmitteln
- Sichtbare Verankerung sozialer Nachhaltigkeit im Hochschulalltag
- Einfach skalierbares Konzept für weitere Hochschulen