

Neuerungen an der Mensa der Universität Salzburg

Die Universität Salzburg hat gemeinsam mit der Mensenbetriebsgesellschaft als Pilotstandort am Projekt "Nachhaltige Verpflegung an Universitäten und Fachhochschulen" des Lebensministeriums, Abt. II/3, teilgenommen. Die Wünsche der Studierenden und Angestellten wurden erhoben, im Rahmen von Workshops mit der Küchencrew wurden die ersten Schritte zur Umsetzung erarbeitet.

Ab sofort werden folgende Neuerungen in der Mensa der Uni Salzburg umgesetzt:

Neu zu 100% in Bio-Qualität:

- Milchprodukte (Milch, Joghurt, Buttermilch, Topfen und Pizzakäse)
- Tofu
- Teigwaren (Penne, Rigate, Tricolore, Fleckerl, Makkaroni)
- Saisonale Gemüse (derzeit Karotten, Weißkraut, Rotkraut, Sellerie, Zucchini)

Ein höherer Bio-Anteil ist ein Kriterium für eine Nachhaltige Verpflegung und wurde bei der Befragung an der Uni Salzburg von zwei Drittel als sehr wichtig bzw. wichtig eingestuft.

Mehr Saisonales bei Gemüse und Obst:

- bei Suppen (z. B. Selleriecremesuppe, Bärlauchcremesuppe)
- bei Salaten (z. B. Krautsalat, Linsensalat, Karottensalat)
- bei Beilagen (z. B. Brokkoli und andere Einzelgemüse, weniger Mischgemüse)
- täglich frisch gepresster Gemüse-Obstsafte

Ein höherer Anteil an saisonalem Gemüse und Obst aus der Region ist ein Kriterium für eine Nachhaltige Verpflegung (weniger Treibhaus, weniger Transporte, weniger Fleisch zugunsten von mehr Gemüse) und wurde bei der Befragung an der Uni Salzburg von 83 % als sehr wichtig bzw. wichtig eingestuft.

Mehr Abwechslung und Frische am Salatbuffet:

- Salatbuffets gibt's jetzt auch in Juridicum & GESWI
- Salatteller wird auch als Hauptspeise angeboten (z. B. mit Putenstreifen, Lachsstreifen etc.)
- Größere Vielfalt an Toppings (Nüsse, Croutons, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne,..)
- mehr hochwertige Dressings: Balsamicodressing, Thousand Islanddressing (mager), Himbeeressig, Sonnenblumenöl
- mehr Abwechslung bei Menüsatalaten: z. B. Bio-Karottensalat, Rotkrautsalat, Linsensalat

Bei der Befragung wurde der Wunsch nach mehr Saisonalität, Frische und nach besseren Dressings und Ölen bei den Salaten und grundsätzlich nach einem Angebot an leichteren Speisen (wie z. B. Salattellern) geäußert.

Frischere, leichtere Speisen und mehr Brainfood-Angebote:

- Vorspeisen-Angebot in der NAWI
- Eventcorner mit leichten Speisen (WOK-Pfanne, Tortillas etc.)
- Öfter Fisch (natur) am Tagesteller
- Größere Vielfalt an Desserts (Kuchen, frischer Obstsalat etc.)
- Frisches Gebäck auch am Nachmittag
- Mehr Frische durch spätere Speisenauslieferungen und kürzere Stehzeiten
- barrierefreie Ausgabezeile in der NAWI

Bei der Befragung wurde der Wunsch nach mehr Frische, leichteren Speisen und Brainfood geäußert