

## Gegen die Pappbecherflut in den Mensen des Studierendenwerks Aachen

---

Der neue MensaCup als umweltschonende Alternative zum To-go-Becher aus Pappe

Das Alternative bietet mit dem neuen MensaCup eine umweltschonende Alternative zum To-go-Becher aus Pappe

Ob zum Frühstück, als Wachmacher zwischen Seminar und Vorlesung oder zur nachmittäglichen Pause – Kaffeegetränke sind zum festen Bestandteil des studentischen Lebens geworden. Die meisten werden jedoch nicht vor Ort getrunken, sondern als „Coffee to go“ mitgenommen: Fast 400.000 mit Heißgetränken gefüllte Pappbecher wandern in den Mensen, Cafeterien und Kaffeebars des Studierendenwerks Aachen pro Jahr über den Tresen.

Das Problem: Pappbecher können nicht einfach so recycelt werden, da sie innen kunststoffbeschichtet sind. Sie gehören deshalb nicht in den Papier-, sondern in den normalen Hausmüll. Hinzu kommt, dass die meisten Becher mit einem Plastikdeckel verschlossen werden, der nach einmaliger Nutzung ebenfalls in der Tonne landet.

Um den Becherabfall in seinen Einrichtungen zu reduzieren, möchte das Studierendenwerk mit der Einführung des eigenen Mehrwegbechers einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten und der Wegwerfmentalität entgegenwirken: Ab sofort können Kaffeeliebhaber den MensaCup für unterwegs kaufen und dadurch helfen, den Bechermüll einzudämmen. Wer ihn oder einen anderen Mehrwegbecher zur Wiederbefüllung nutzt, zahlt die gewohnten Preise für Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte und andere Heißgetränke, der Einwegbecher aus Pappe kostet dagegen zusätzlich 10 Cent.

Den langlebigen MensaCup gibt es in vier verschiedenen Farben in allen gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks. Er ist bruchstabil, besteht aus einem Qualitätskunststoff und ist frei von Bisphenol-A. Zudem ist er spülmaschinenbeständig und mikrowellengeeignet.

Das Thema Nachhaltigkeit spielt beim Studierendenwerk Aachen eine wichtige Rolle. Umweltbewusstes Handeln und der sparsame Umgang mit Rohstoffen und Energie kommen in vielen Bereichen zum Tragen, so zum Beispiel bei der Verwendung möglichst regionaler und saisonaler Produkte im gastronomischen Bereich oder einer ressourcenschonenden sowie energieeffizienten Bauweise bei Neubauvorhaben.

Mit freundlichen Grüßen

Ute von Drathen

Marketing und Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +49 241 80-93112

Fax: +49 241 80-93114

E-Mail: [ute.vondrathen@stw.rwth-aachen.de](mailto:ute.vondrathen@stw.rwth-aachen.de)

<http://www.studierendenwerk-aachen.de>