



Nachhaltigkeit in der Mensa

Institution: Studentenwerk Oldenburg

Bereich: Betrieb

Initiator_innen: Mitarbeitende des Studentenwerks Oldenburg

Seit über 30 Jahren verfolgt das Studentenwerk Oldenburg das Ziel, seine hochschulgastronomischen Angebote möglichst nachhaltig zu gestalten. Kennzeichnend dafür sind u.a. Saisonalität, Regionalität, Frische, Bio-Zertifizierung und Produkte aus artgerechter Tierhaltung.

Kontext

Im Jahr 1983 initiierte der damalige neue Geschäftsführer des Studentenwerks, Gerhard Kiehm, eine Umfrage unter Studierenden, um deren Interessen besser kennenzulernen. In Bezug auf das Mensa-Angebot wurde deutlich, dass viele sich mehr frische, vollwertige und biologisch angebaute Lebensmittel wünschten. Dies wurde in Form einer eigenen Menülinie („Alternativ-Essen“) in der größten Mensa des Studentenwerks auf dem Oldenburger Uni-Campus am Uhlhornsweg umgesetzt. Zugleich wurde damit beim Studentenwerk das Nachdenken über eine umweltverträgliche Lebensmittelproduktion angestoßen, sodass seither das Engagement stetig weiterentwickelt und ausgebaut wurde. Das Thema Nachhaltigkeit wurde so über die Jahre als leitendes Kriterium zu einem festen Bestandteil der Firmenkultur.

Heute gibt es das „Alternativ-Essen“ nicht mehr als eigene Menülinie. Das gesamte Angebot in allen Mensen und Zwischenverpflegungseinrichtungen folgt mittlerweile dem Anspruch, möglichst nachhaltig produziert zu werden. Das Studentenwerk Oldenburg betreut die rund 26.000 Studierenden an der Universität Oldenburg, der Jade Hochschule Wilhelmshaven/Oldenburger/Elsfleth und der Hochschule Emder/Leer. In den sechs Mensen des Studentenwerks Oldenburg werden täglich bis zu 7.000 Essen ausgegeben, hinzu kommt das Angebot der sieben Cafeterien bzw. CaféBars.

Ziele

Die hochschulgastronomischen Einrichtungen des Studentenwerks sollen möglichst nachhaltig betrieben werden. Ein Ziel im Sinne eines angestrebten festen Status kann es dabei nicht geben, da es sich um einen fortlaufenden Prozess handelt, der nicht zu einem bestimmten Zeitpunkt als abgeschlossen gilt. Vielmehr sucht das Studentenwerk kontinuierlich nach neuen Wegen, um die Nachhaltigkeit seines Handelns zu erhöhen.

Strukturen und Inhalte

Die wichtigsten Bestandteile des Nachhaltigkeitskonzepts sind im Folgenden aufgeführt.

Bio-Lebensmittel und Bio-Zertifizierung

Seit dem Jahr 2004 trägt das Studentenwerk Oldenburg das staatliche Bio-Siegel. Die Einhaltung der entsprechenden Richtlinien kontrolliert und zertifiziert die Gesellschaft für Ressourcenschutz in Göttingen. Aktuell bezieht das Studentenwerk, gemessen am Wareneinsatz, knapp ein Drittel seiner Lebensmittel aus biologischer Produktion. Neben Gemüse, Salat und Getreide sind dies auch tierische Produkte: Milch, Joghurt, Sahne usw. kommen zu 100 % aus biologischer Herstellung, bei Käse sind es 45 %.

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Rind- und Schweinefleisch bezieht das Studentenwerk seit 1997 ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung, von der Wurst auf dem Brötchen bis hin zu Schnitzel und Gulasch. Beim Geflügel ist es derzeit nicht möglich, die benötigten Mengen allein aus artgerechter Tierhaltung zu beziehen, sodass der Anteil in diesem Bereich bei etwa einem Fünftel liegt. Das Studentenwerk arbeitet in enger Abstimmung mit den Erzeuger_innen daran, diesen Anteil kontinuierlich auszubauen.

Auch beim Fisch wird das Studentenwerk seiner Verantwortung gerecht: Seit 2007 wird ausschließlich Fisch aus nachhaltiger Fischerei angeboten, das heißt aus nicht gefährdeten Beständen, sowie ausgewählte Sorten aus Öko-Aquakulturen. Da die Produktion tierischer Produkte die Umwelt insgesamt stärker belastet, bieten die hochschulgastronomischen Einrichtungen des Studentenwerks auch ein breites vegetarisches und veganes Angebot.

Saisonalität und Regionalität

So weit wie möglich werden in den Mensen und Cafeterien saisonale Produkte aus der Region verarbeitet. Die Zusammenarbeit mit Lieferant_innen aus der Region, nicht nur im Bio-Bereich, bezeugt nachhaltiges Handeln in mehrfacher Hinsicht: Durch die Verarbeitung saisonaler Produkte wird die energieintensive Produktion im Gewächshaus vermieden und kurze Transportwege schonen das Klima. Zudem werden die mittelständische Wirtschaft und der Erhalt von Arbeitsplätzen in der Region unterstützt.

Verzicht auf Gentechnik

Alle Lieferant_innen müssen gegenüber dem Studentenwerk schriftlich nachweisen, dass in ihren Produkten keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten sind. Die Einhaltung dieser Zusicherung überprüft das Studentenwerk regelmäßig in Stichproben.

Fairer Handel

Produkte, die nicht in unseren Breiten hergestellt werden können, sondern vorwiegend aus dem globalen Süden importiert werden, bergen das Risiko einer Ausbeutung der Produzent_innen. Beim Kaffee, der im studentischen Alltag eine Schlüsselrolle spielt, setzt das Studentenwerk bereits seit Mitte der 1980er Jahre konsequent auf Fair-Trade-Produkte. Im Laufe der Zeit hat sich das Fair-Trade-Angebot deutlich ausgeweitet, hinzugekommen sind etwa Schokolade und andere Süßigkeiten.

Kernprinzipien

- Alle Beteiligten im Studentenwerk ziehen an einem Strang - von der Geschäftsführung über die Abteilungsleitung und Leitenden der einzelnen Mensen bis hin zu den Mitarbeitenden.
- Es wird mit den Lieferant_innen, insb. regionalen Bio-Lieferant_innen partnerschaftlich zusammengearbeitet.
- Es gibt fortlaufende Information für die Mensa-Gäste über nachhaltiges Handeln (Webseite, Social Media, monatlich erscheinendes Info-Magazin, Aktionstage bzw. -stände, Info-Wände in den Mensen; Küchenführungen mindestens einmal pro Semester in jeder Mensa).
- Nachhaltigkeit darf kein Selbstzweck sein, sondern geht Hand in Hand mit höchsten Ansprüchen an Frische und Qualität der Lebensmittel sowie Geschmack der zubereiteten Speisen.

Restevermeidung

Die Überproduktion von Speisen, welche anschließend in den Müll geworfen werden, ist in vielen Großküchen ein Problem. Das Studentenwerk steuert hier durch verschiedene Maßnahmen gegen. So wurde z.B. in allen Mensen das Angebot auf Komponenten umgestellt, aus denen sich die Gäste ihr Mittagessen je nach Geschmack und Hunger zusammenstellen können (Hauptgerichte wie Fleisch, Nudeln oder Aufläufe; Suppen; Salate; Gemüse; Stärkebeilagen; Desserts).

Darüber hinaus erfolgt die Speiseproduktion grundsätzlich in kleinen Schritten, sodass abhängig von der tagesaktuellen Nachfrage die Speisen erst kurz vor dem Verzehr hergestellt werden. So wird gewährleistet, dass nur wenige Portionen die Küche in Richtung Ausgabebetzen verlassen und somit nicht mehr anderweitig verwertet werden dürfen. Lebensmittel, die trotz genauer Planung an einem Tag nicht mehr verbraucht werden, können so am Folgetag zubereitet und angeboten werden; zu diesem Zweck sind kurzfristige Änderungen des Speiseplans möglich.

Ergebnisse (Output und Impact)

In den sechs Mensen des Studentenwerks werden zusammengekommen täglich bis zu 7.000 Hauptmahlzeiten ausgegeben, hinzu kommt der gesamte Bereich der Zwischenverpflegung. In dieser Größenordnung setzt das Studentenwerk auch ein Zeichen und gibt Impulse etwa für die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in der Region. Beispielsweise werden jährlich derzeit knapp 60 Tonnen Bio-Kartoffeln, gut 26 Tonnen Fleisch und mehr als 70.000 Eier aus artgerechter Tierhaltung und 5,7 Tonnen Bio-Kaffee aus fairem Handel verarbeitet.

Als Kennzeichen für den Erfolg der Nachhaltigkeitsstrategie kann auch die Auszeichnung des Studentenwerks Oldenburg im Frühjahr 2016 mit dem „INTERNORGA Zukunftspreis“ gewertet werden. Dieser gilt als einer der wichtigsten Preise in der Gastronomie, der nachhaltiges Handeln würdigt. Das vorbildliche Angebot im Bereich der veganen Ernährung hat die Organisation PETA 2016 und 2017 mit der Auszeichnung „vegan freundliche Mensa“ gewürdigt.

Implementierungsstrategie

Folgende Punkte stellen die wichtigsten Meilensteine im Rahmen der Implementierung des Nachhaltigkeitskonzepts dar: 1983: Umfrage unter Studierenden zeigte große Nachfrage nach frischen, vollwertigen und biologisch angebauten Nahrungsmitteln

1983

Einführung des „Alternativ-Essens“ als ersten Schritt hin zum Nachhaltigkeitskonzept

1997

Rind-, Lamm- und Schweinefleisch wird fortan ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung bezogen

2004

Bio-Zertifizierung der Speisebetriebe des Studierendenwerkes Oldenburg

2007

Seither Bezug von Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. Öko-Aquakulturen

Folgende Herausforderungen entstanden während der Implementierung

- Größte und zugleich dauerhafte Herausforderung ist, eine hohe Qualität und ökologische/artgerechte Produktion zu einem Preis anbieten zu können, der zum Budget der studentischen Zielgruppe passt.
- In den ersten Jahren der Umstellung auf biologisch erzeugte Lebensmittel bzw. Produkte aus artgerechter Tierhaltung war es sehr schwierig, die benötigten Mengen zu beziehen. Der Schlüssel zur Lösung war hier die langfristige Zusammenarbeit mit Bio-Betrieben in der Region, die mit dem Studentenwerk als verlässlichem Partner ihre Produktion ausbauen konnten. Heute besteht beim Angebot von Geflügel nachwievor ein Defizit - hier ist das Angebot aus artgerechter Tierhaltung aktuell nicht ausreichend.

Erfahrungsberichte

Die Leiterin der Abteilung Hochschulgastronomie, Doris Senf, engagiert sich seit Jahren im bundesweiten Netzwerk „Bio-Mentoren“ und gibt in diesem Rahmen die Best-Practices aus dem Studentenwerk Oldenburg an andere Unternehmen weiter.

Die in den Mensen ausgehängten „Meckerrollen“ werden von den Gästen fleißig genutzt, um Kritik und Lob an die Küchenleitung zu kommunizieren.

Weitere Informationen

www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie/oekologie-im-studentenwerk.html

Nachhaltige Einkaufsrichtlinien des Deutschen Studentenwerks:

www.studentenwerke.de/de/node/956

Ansprechpartnerin:

Doris Senf, Abteilungsleiterin Hochschulgastronomie

+49 (0)441 7 98 27 04

[doris.senf\[at\]sw-ol.de](mailto:doris.senf[at]sw-ol.de)

www.studentenwerk-oldenburg.de/mensa

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**

