

Sitzungszimmer 06.202 von 14.30 bis 16.15 Uhr

Anwesende Freya Kietz (FB 2), Nadine Dembski (FB 2), Monique Möbus-Zweig (GF Studentenwerk FF), Matthias Plath (Küchenleiter Mensen, Studentenwerk FF), Dieter Göritz (Leiter Verpflegung, Studentenwerk FF), Katrin Haggenmüller (ITSZ), Cordelia Möhrer (FB 2), Linda Loreen Loose (FB 4), Tom Reinert (FB 4), Kendy Gottschalk (LUM), Kerstin Kräusche (Referentin für Nachhaltigkeit), Imke Harders (FB 4), Prof. Benjamin Nölting (FB 2), Anna Hilfenhaus (FB 2), Henning Golüke (Klimaschutzmanagement, Protokoll)

Thema: Nachhaltigkeitsmensa

Ablauf:

1. Historie der AG Nachhaltigkeitsmensa (Kräusche)
2. Vorstellung des Strategiepapiers der AG Nachhaltigkeitsmensa (Golüke; siehe Anhang)
3. Diskussion über das Strategiepapier und weitere Themen
4. Stimmungsbild zum Strategiepapier Nachhaltigkeitsmensa

TOP 1:

- 2007: Start Aufbau Umweltmanagementsystem, von Anfang an auch Einbezug der Mensen, Vorbereitung Bio-Angebote, Marketingkonzept Einführung Bio-Essen im Rahmen einer Abschlussarbeit
- 2010: Runder Tisch zur nachhaltigen Entwicklung der Hochschule, Bildung AG Nachhaltigkeitsmensa, Entwicklung eines Stufenplanes, Projektarbeit von LaNu-Studierenden zur Weiterentwicklung der Mensen, Verankerung von Nachhaltigkeitsmensen in den Nachhaltigkeitsgrundsätzen der HNEE
- 2015: Entwicklung Klimaschutzkonzept-, Einbezug von Ernährungsangeboten an der HNEE, AG Nachhaltigkeitsmensa
- 2017: Online-Befragung zur Umweltsituation unter allen Hochschulangehörigen inkl. Fragen zur Entwicklung Nachhaltigkeitsmensen, AG Nachhaltigkeitsmensa entwickelt Strategiepapier für Entwicklung Nachhaltigkeitsmensa, Erfahrungsaustausch mit Studentenwerk Oldenburg

TOP 2:

Ziel des Strategiepapiers der AG Nachhaltigkeitsmensa ist es, überhaupt erst einmal zu definieren, was unter dem Begriff Nachhaltigkeitsmensa, wie er in den Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung der HNE Eberswalde verwendet wird, verstanden wird. Außerdem soll das Strategiepapier als Grundlage dienen, in einen konstruktiven Verhandlungsprozess mit dem Studentenwerk zu treten. Das Strategiepapier basiert auf den Grundsätzen zur Nachhaltigen Entwicklung der HNEE und Umfragen unter den Hochschulangehörigen zum Thema Nachhaltigkeitsmensa. Zur weiteren Legitimation soll beim Runden Tisch ein Votum dazu eingeholt werden, dass das Strategiepapier von der AG Nachhaltigkeitsmensa als Grundlage für die weiteren Verhandlungen mit dem Studentenwerk genutzt wird (siehe TOP 4).

Das Strategiepapier wurde vorgestellt und befindet sich im Anhang dieses Protokolls.

TOP 3:

- Eine bessere Kommunikation wäre wünschenswert sowohl was Nachhaltigkeitskriterien angeht als auch bei anderen Themen (z.B. Maxigericht, Kombinationsmöglichkeiten von Komponenten, etc.)
→ Vorschläge für eine besser Kommunikation: Interaktiver Bildschirm, FAQs im Web und als Aushang, direkte Kommunikation

- Beschaffung von regionalen Lebensmitteln
 - Frage: Ist es möglich Frischeprodukte direkt von regionalen Zulieferern zu beziehen?
 - Antwort Studentenwerk: Regionale Produzenten müssten bezüglich garantierter Mengen, Anlieferungslogistik, Produktvielfalt etc. bestimmte Anforderungen erfüllen, damit sich der Mehraufwand für das Studentenwerk in Grenzen hält.
 - Es wäre wünschenswert, wenn das Studentenwerk diese Anforderungen definiert, damit die Hochschule bei der Suche nach regionalen Produzenten unterstützen kann.
 - Frage: Ist es möglich die Backwaren und Trockenprodukte bei regionalen Zulieferern beziehen?
 - Antwort Studentenwerk: Die Backwaren und auch die meisten Trockenprodukte werden über die Ostdeutsche Einkaufsgemeinschaft der Studentenwerke bezogen. Hier ist ein regionaler Bezug von Lebensmitteln schwierig.
 - Frage: Wie lange sind die Ausschreibungszeiträume?
 - Antwort Studentenwerk: Es wird meistens für 1 -2 Jahre ausgeschrieben.
- Was wünscht sich das Studentenwerk von der HNEE?
 - Das Studentenwerk macht sich Gedanken, was hilfreiche Themen von Abschlussarbeiten sein könnten.
 - Außerdem wäre es schön, wenn die nachhaltigen Angebote des Studentenwerks von den Hochschulangehörigen noch mehr beworben werden würden (z.B. die Regionalwoche, der Mehrwegbecher, etc.)
- Bio-Zertifizierung
 - Frage: Welche Art der Bio-Zertifizierung ist mit dem geringsten Arbeitsaufwand verbunden und ist für das Studentenwerk geeignet (Rohstoffauslobung, Zertifizierung von kompletten Menüs, Zertifizierung einzelner Komponenten)?
 - Das Studentenwerk macht sich diesbezüglich bei der Ökokontrollstelle schlau.
 - Frau Senf (Studentenwerk Oldenburg) hat in einem Telefongespräch mit der HNEE und auch in einem Gespräch mit dem Studentenwerk Frankfurt (Oder) gesagt, dass die Rohstoffauslobung einfacher wäre → noch mal genauer bei Frau Senf erkundigen.
 - Ist es sinnvoll, dass es komplette Biogerichte gibt oder wäre ausreichend, wenn bestimmte Lebensmittel ausschließlich in Bioqualität beschafft werden (→ Rohstoffauslobung) und darüber das Ziel den Anteil von Lebensmitteln in Bioqualität auf 30 % zu erhöhen erreicht wird? Dies könnte evtl. mit einem geringeren Arbeits- und Kostenaufwand einhergehen (siehe Punkt oben).
 - Es ist abzuklären inwiefern die Rohstoffauslobung überhaupt einen geringeren Arbeitsaufwand darstellt. Gibt es Studierende, die sich ausschließlich Bio ernähren möchten?
 - Frage: Brauchen wir überhaupt eine Bio-Zertifizierung des Studentenwerks oder könnte man sich einfach darauf einigen, dass x % Biolebensmittel eingekauft werden?
 - Das Studentenwerk möchte diesbezüglich den Standard halten.
- Es sollte demnächst einen Runden Tisch zum Thema „Rund ums Studentenwerk“ geben
 - Hier sollte dann unter anderem auch das Thema Stadtcampusmensa als Workingspace und Bedarfe der Studierenden besprochen werden.

TOP 4:

Abschließend wurde in Stimmungsbild eingeholt, ob die AG Nachhaltigkeitsmensa auf Grundlage des Strategiepapiers die Weiterentwicklung der Mensen zu Nachhaltigkeitsmensa weiter verfolgen soll. Hierbei kam die Frage an das Studentenwerk auf, ob das Studentenwerk sich mit den Zielen des Strategiepapiers identifizieren kann. Die Antwort des Studentenwerks war, dass die Ziele des Strategiepapiers auch die Ziele des Studentenwerks seien, dass dies aber auch mit erhöhten Kosten einhergehe und dass man sehen müsse, welche Umsetzungszeiträume möglich seien. Das Stimmungsbild hat einen einstimmigen Auftrag an die AG Nachhaltigkeitsmensa ergeben, sich für die Umsetzung des Strategiepapiers einzusetzen.

Anlage: Strategiepapier der AG Nachhaltigkeitsmensa

Strategiepapier der AG Nachhaltigkeitsmensa

Mehr Nachhaltigkeit auf die Teller!

Entwicklung der Mensen der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) zu Nachhaltigkeitsmensen

Wo stehen wir?

Die HNEE handelt nach ihren Nachhaltigkeitsgrundsätzen, welche vom Senat der Hochschule im Jahr 2013 beschlossen wurden. Unter *Punkt II. 1. Vorbildwirkung durch nachhaltiges Handeln* heißt es „Die Hochschule möchte und muss als öffentliche wissenschaftliche Einrichtung eine Vorbildfunktion wahrnehmen. [...] „eine Grundvoraussetzung dafür ist, dass die HNE Eberswalde ihrem eigenen Anspruch an nachhaltige Entwicklung gerecht wird. Besondere Bedeutung hat der von der Hochschule zu gestaltende nachhaltige Konsum und Ressourcenverbrauch. Dies betrifft u.a. folgende Handlungsfelder: [...]vertiefte Kooperation mit dem Studentenwerk mit dem gemeinsamen Ziel der Entwicklung von **Nachhaltigkeitsmensen**“.

Die Mensen werden vom Studentenwerk Frankfurt/Oder betrieben und sind Teil der HNEE und damit ebenso Aushängeschild der Hochschule, einer Ausbildungs- und Forschungsstätte für nachhaltige Entwicklung. Um die Konsistenz zwischen Forschung, Lehre und Handeln der HNEE beizubehalten, ist auch die nachhaltige Weiterentwicklung der Mensen notwendig. Es geht aber auch darum, zu zeigen, dass es möglich ist, eine Mensa nachhaltig zu betreiben und eine Vorbildfunktion insbesondere für andere kleine Hochschulen einzunehmen.

Die Mensen der HNEE bieten bereits nachhaltige Angebote in Form von Regionalwochen, Bioerichten, veganen bzw. vegetarischen Angeboten, Mehrwegalternativen sowie fair gehandeltem Kaffee, was wir ausdrücklich begrüßen. Wir sehen hierin einen guten Ausgangspunkt für den gemeinsamen weiteren Weg!

Das Ziel einer Nachhaltigkeitsmensa ist aus unserer Sicht jedoch noch nicht erreicht und eine stringente Weiterentwicklung dringend erforderlich. Dies zeigt sich zum Beispiel daran, dass die Beschaffungsvorgänge keine Tierprodukte aus artgerechter Haltung garantieren¹, der angebotene Fisch zum Teil aus nicht zertifizierter Fischerei stammt² und der Anteil von Lebensmittel aus der Region sowie aus der biologischen Erzeugung unserer Meinung nach zu gering ist³.

Die Mehrheit der Hochschulangehörigen unterstützt laut Umfrage eine nachhaltigere Ausrichtung⁴: 89 % der Hochschulangehörigen würden öfter oder gleich oft in den Mensen essen gehen, wenn das Angebot in den Mensen nachhaltiger wäre, auch wenn dies mit steigenden Preisen verbunden ist.

¹ Bundesrechtliche Vorschriften zur Tierhaltung stellen derzeit in Deutschland keine artgerechte Tierhaltung sicher. So lässt der Berliner Senat derzeit z.B. die bundesrechtlichen Vorschriften zur Haltung von Schweinen durch das Bundesverfassungsgericht überprüfen, da die Bedingungen in vielen deutschen Schweineställen gegen das Tierschutzgesetz und gegen die Verfassung verstoßen (vgl. <https://www.berlin.de/rbmskzl/aktuelles/pressemitteilungen/2017/pressemitteilung.634010.php>)

² Ca. 29 Prozent der von der FAO untersuchten Fischbestände gelten als überfischte und mehr als 60 Prozent der weltweiten Fischbestände gelten als maximal genutzt. (Quelle: FAO 2014: The State of World Fisheries and Aquaculture 2014. Rome.)

³ [Befragung zur Umweltsituation an der HNEE 2015](#): 61% würden Bioangebote und 75% regionale Angebote bei entsprechendem Angebot bevorzugen

⁴ [Befragung zur Umweltsituation an der HNEE 2017](#): Frage: Wenn alle Preise der Mensagerichte um 50 Cent ansteigen, dafür aber generell höhere (Nachhaltigkeits-) Standards für die Auswahl der Lebensmittel angelegt werden, würde ich... a) öfter in der Mensa essen (37%) b) gleich oft in der Mensa essen (52%) c) weniger oft in der Mensa essen (11 %).

Wohin wollen wir?

Wichtige Merkmale einer Nachhaltigkeitsmensa sind aus unserer Sicht:

Umweltbewusstsein:

- Reduktion des Anteils von tierischen Lebensmitteln
- Maximal ein angebotenes Fleischgericht pro Tag an der Essensausgabe
- Alle tierischen Produkte stammen aus artgerechter Haltung⁵
- Fisch ausschließlich aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei⁶
- Die Möglichkeit, sich jeden Tag abwechslungsreich vegan zu ernähren⁷
- Hoher Anteil an Lebensmitteln der aus regionaler⁸, saisonaler und biologischer Erzeugung stammt
- Konkret sollte der Bioanteil am Gesamteinkauf schrittweise erhöht werden: bis 2020 auf 30%, bis 2025 auf 40% und bis 2030 auf 50%⁹
- Kein Flugobst
- Keine Gentechnik¹⁰
- Abfallvermeidung sowohl bei Lebensmitteln, als auch bei Verpackungen und keine Verwendung von Einweggeschirr
- Vermeidung von Palmöl
- Sojaprodukte nur aus zertifiziertem, nachhaltigen Sojaanbau¹¹

Gesundes Angebot:

- Gewährung eines hohen Frischeanteils z.B. durch ein vielseitiges Salatbuffet (auch am Stadtcampus)
- Schonende Zubereitung der Lebensmittel (gegenüber stark verarbeiteten oder frittierten Fertigprodukten)
- Ein kontinuierliches Obstangebot in Bioqualität als gesunder Zwischensnack
- Hoher Anteil an Vollkornprodukten

Sozial, fair, freundlich und offen:

- Jeden Tag sollte es ein einfaches vegetarisches Gericht (z.B. ein Nudelgericht oder Eintopf) zum günstigsten Preis (Essen 1) geben
- Kaffee, Kakao und Tee nur aus fairem Handel
- Wertschätzender Umgang miteinander¹²
- Kennzeichnung der Hauptkomponenten nach Herkunft an der Essensausgabe und Kommunikation der erreichten Nachhaltigkeitsstandards

⁵ In Anlehnung an die Haltungsvorschriften des EU-Bio- oder Neulandsiegels; bei Eiern mindestens Eier aus Freilandhaltung

⁶ z.B. Fisch welcher das MSC, ASC, Bioland, Naturland oder Bio Siegel trägt

⁷ Mindestens eine vegane Auswahl je Komponentengruppe

⁸ Insbesondere bei Frischeprodukten ist eine Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern durch eine freihändige Vergabe wünschenswert

⁹ Die EU empfiehlt für die öffentliche Beschaffung in ihren Green-Public-Procurement Richtlinien einen Bioanteil von mindestens 20% und für Einrichtungen mit einem höheren Nachhaltigkeitsanspruch mindestens 50 % Bioanteil:

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU_GPP_Food_catering_criteria_TR3.0.pdf

¹⁰ Dieses Kriterium soll ausdrücklich auch für tierische Produkte gelten, da der Einsatz von genmanipuliertem Tierfutter bei tierischen Produkten nicht gekennzeichnet werden muss. Vgl. <http://www.ohnegentechnik.org/ohne-gentechnik/>

¹¹ Zertifiziert nach dem Biosiegel, dem Siegel des RTRS (Round Table for Responsible Soy) oder ProTerra

¹² vgl. Nachhaltigkeitsgrundsätze der HNEE I.3. „Wir gehen deshalb achtsam und wertschätzend miteinander um.“

Der Weg dorthin

Für die Weiterentwicklung unserer Mensen zu Nachhaltigkeitsmensen braucht es aus unserer Sicht weitere Impulse, um den eigenen Ansprüchen der HNEE aus den Nachhaltigkeitsgrundsätzen gerecht zu werden.

Unsere Vorschläge:

- Konstruktives Zusammenwirken von HNEE und Studentenwerk zur Entwicklung von Nachhaltigkeitsmensen auf Basis der Befragungen der Hochschulangehörigen und Impulsen vom Runden Tisch zur nachhaltigen Entwicklung der HNEE
- Entwicklung einer dementsprechenden Strategie gemeinsam von Studentenwerk und Hochschulangehörigen
- Gemeinsame Festlegung von verbindlichen Umsetzungszeiträumen, die von den Beteiligten gelebt und gekocht wird
- Bis 2020 möchten wir mindestens diese Ziele erreichen:
 - Angebotener Fisch stammt ausschließlich aus zertifizierter Fischerei
 - Tierische Produkte kommen ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung
 - Der Bioanteil am Gesamteinkauf wird auf 30% erhöht¹³

Entscheidend für den Erfolg des Prozesses ist aus unserer Sicht sowohl die aktive Unterstützung auf Leitungsebene als auch ein partizipativer Beteiligungsprozess sowohl der Kolleg*innen in den Mensen und der Hochschule.

Die AG Nachhaltigkeitsmensa des Runden Tisches zur nachhaltigen Entwicklung der HNEE

¹³ Zum Vergleich: Die Bundesregierung strebt an, dass 20% der Flächen in Deutschland ökologisch Bewirtschaftet werden (vgl. Indikator 2.1b Ökologischer Landbau der Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung https://www.bundesregierung.de/Content/DE/_Anlagen/Nachhaltigkeit-wiederhergestellt/2017-01-11-nachhaltigkeitsstrategie.pdf?__blob=publicationFile&v=20) und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) verpflichtet sich in der Zukunftsstrategie Ökolandbau von 2016 dazu, den Bioanteil bei der Beschaffung von Produkten im Geschäftsbereich des BMEL auf 20% zu erhöhen http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Zukunftsstrategie-%C3%B6kologischer-Landbau.pdf?__blob=publicationFile