

## Protokoll

### 16. Runder Tisch zur nachhaltigen HNEE-Entwicklung am 7.12.15, 14-15:30 Uhr

#### Thema: Nachhaltigkeit der Mensen der HNEE

Anwesende: Kerstin Kräusche (Referentin für Nachhaltigkeit), Henning Golüke (Klimaschutzmanager), Michael Seliger (ITSZ), Andreas Bonadt (ITSZ), Jan-Paul Gauly (FB 2), Charis Braun (FB 2), Christian Boldt (Ökodorf Brodowin), Christina Tings (FB 1), Anne Bauer (FB 1), Matthias Plath (Mensaleiter Waldcampus, Studentenwerk FF), Dieter Göritz (Bereich Verpflegung, Studentenwerk FF), Sigrid Seemann (Stabsstelle Ak. Ang., Verwaltungsbeirat STW FF), Janina Fago (FB 1), Jonas Torka (FB 3), Alexander Pfaff (FB 4, ASTA, Verwaltungsbeirat STW FF), Jan Günther (FB 2, FSR), Ann-Kathrin Jahn (FB 2, FSR), Kathrin Franke (Referentin für Organisationsentwicklung), Kendy Gottschalk (Abt. Liegenschaften und Umweltmanagement), Hannes Wagner (IFEM), Vera Clauder (Abt. Studierendenservice, FamFrHS, Protokoll)

#### 1. Einleitung und bisherige Aktivitäten

Kurzer Blick zurück: am letzten RT wurde an den soziale Nachhaltigkeitsgrundsätze gearbeitet, die Anregungen wurden in einer AG bearbeitet und Formulierung in die NHG eingefügt (klarere Formulierung und Präzisierung, wurde im Präsidium diskutiert, soll am 16.12.15 beschlossen werden)

#### 2. Hauptthema: Nachhaltigkeitsmensa

- Vorstellung der die Mensa betreffenden Ergebnisse aus online-Umfrage zur Umweltsituation an der HNEE 2015
- Klimaschutzkonzept parallel erarbeitet, klimagerechte mensa ebenfalls ein Thema
- Arbeit im Plenum, Frage an alle: Was gehört zu einer nachhaltigen Mensa?
  - Sammlung von Aspekten einer Nachhaltigkeitsmensa, wenn möglich zugeordnet zu den Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales
  -

#### Ergebnisse (Pinnwandabschriften):

##### Soziales

- gemütlichere Sitzplätze, auch draußen, insbesondere am Stadtcampus
- angenehme Atmosphäre (Blumen, Bilder - Fotoausstellung, angenehmes Licht)
- Eine Mensa die zum Wiederkommen einlädt
- Freundliche Mitarbeiter\*innen des Studentenwerks
- Freundlichkeit ☺
- freundliches und zufriedenes Personal & Gäste
- eine Mensa mit Charakter
- Besserer Ort für Kinderecke ( Stadtcampus)
- Problem: zu enge Sitze (Stadtmensa)
- würdige Arbeitsplatz & Mensen Gestaltung →Ruhe (Entzerrung Mittag) →Platz
- Möglichkeiten für Studenten, die Mensaräume außerhalb der Öffnungszeiten zu nutzen (Aktivitäten und Lernraum)
- eine diskriminierungsfreie Mensa

- Speiseplan auch auf Englisch
- Experimentieren (Rezeptvorschläge von HNE-Angehörigen)
- Essgewohnheiten / Wünsche der Studierenden beachten
- Wissen verbessern (Kenntnis / Information / Beschildern )
- Förderung von „sozial Schwachen“ durch Einstellung ins bspw. Mensapersonal
- Bezahlung Mitarbeiter= fair ?
- Aktionen (wie regionale Woche) ausweiten (zeitlich und thematisch)
- Angemessene Arbeitszeitgestaltung & Entlohnung für Arbeitnehmer
- Arbeitsplatztaugliche to go – Becher (Deckel)
- Akzeptanz der Mensa durch die Hochschule
- Kommunikation von erreichten „Standards“ durch die Mensa selbst
- Zusammenarbeit Mensa/ Studenten auf Projektebene mit beidseitigem Nutzen
- Zusammenarbeit mit Abgängern (z.B. Betriebe von ehemaligen Studierenden)
- Mitgestaltung der Essenspläne durch Studentinnen etc.
- Kooperation zwischen Studentenwerk & Ökolandbaustudierenden ?
- gutes bezahlbares Essen !!!

## Ökologie

- etwas Bescheidenheit
- Bauernhöfe die „wirklich nachhaltig“ landwirtschaften, unterstützen (regional)
- landwirtschaftliche Strukturen in der Region fördern (Solidarische Landwirtschaft)
- regionale Gerichte
- regionale Zutaten
- kurze Wege (regionale Partner)
- regionale Produkte
- möglichst alle Produkte aus der Region
- Kennzeichnung regionaler Produkte (Herkunft prinzipiell benennen)
- Integration regionaler / saisonaler Angebote
- Förderung regionaler Strukturen (Lebensmittelprod., etc.)
- saisonale Produkte
- regionale, saisonale Lebensmittel aus ökologischem Landbau
- Kooperation mit regionalen Produzenten
- Verzicht auf Thunfisch – artgerechter Fang nicht möglich!
- Verzicht auf Soja- und Tofugerichte
- Kein Soja / Tofu
- Salate Stadtcampus (am Waldcampus vielfältiger und „schöner“)
- wenn Fleisch – dann nicht aus Massentierhaltung
- kein überfischter Fisch / Fangart entscheidend / keine Massentierhaltung
- vollwertige, ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung aus nachhaltig erzeugten Produkten
- schonender Umgang mit den Ressourcen
- Lebensmittelreste – was tun, um zu reduzieren / weiterverwenden
- Verzicht auf „to go“ Becher → Lösung: KeepCups ?
- Verzicht auf Plastikverpackungen

- Plastikverpackungen reduzieren
- Abfallvermeidung & -trennung
- Produkte aus Ökolandbau
- „Reused –Food“
- Essen das schmeckt
- schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen
- weniger „Frittierstraße“ bei den vegetarischen Gerichten
- einfache / leichte Gerichte (Oma's Zeit) ☺
- Gerichte mit Fleisch / Fisch
- ökologisch vertretbare Lebensmittelbereitstellung → sozialvertretbare Arbeitsbedingungen Lieferanten
- MSC Fisch
- Obst als Dessert
- Brötchen in Bio-Qualität
- veganes Angebot → Klimafreundlich ☺
- mehr vegetarische Gerichte als solche mit Fleisch / Fisch
- kein Glyphosat im Essen (konventionelles Essen vermeiden)
- weniger Fleischauswahl → weniger Anreize für Fleischkonsum
- kein Fleisch aus Massentierhaltung
- wenn Fleisch, dann aus „artgerechter“ , nachhaltiger Haltung
- täglich veganes Essen (Anteil prozesshaft erhöhen) und weniger Tierprodukte (Anteil prozesshaft mindern)
- Produkte mit geringen Lagerkosten
- klareres Pfandsystem

## Ökonomie

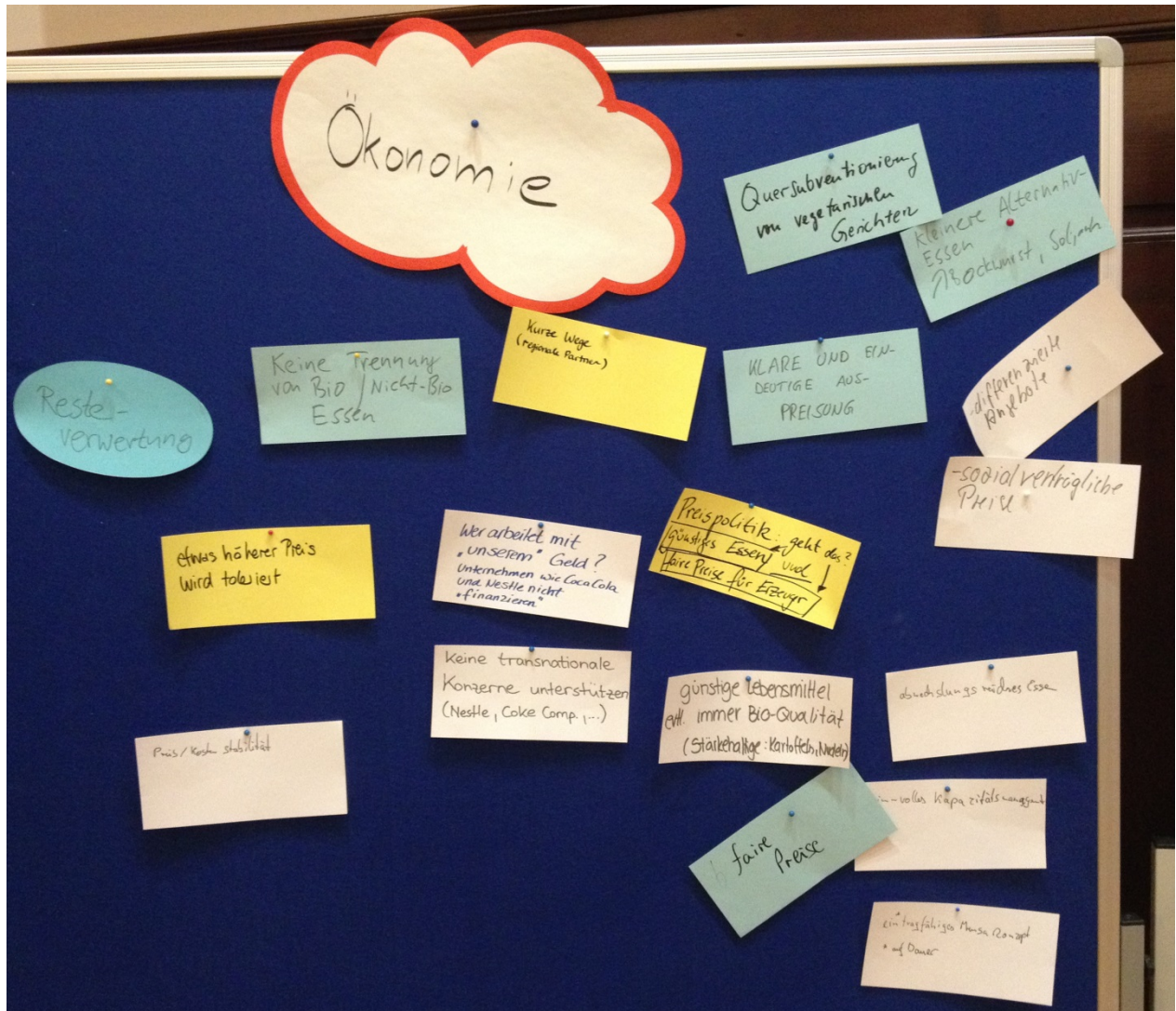
- klare und eindeutige Auspreisung
- Preispolitik: geht das? → günstiges Essen und faire Preise Erzeuger
- sozial verträgliche Preise
- faire Preise
- etwas höherer Preis wird toleriert
- Preis / Kosten Stabilität
- Resteverwertung
- günstige Lebensmittel evtl. immer Bio-Qualität (Stärkehaltige: Kartoffeln, Nudeln)
- Quersubventionierung von vegetarischen Gerichten
- ein auf Dauer tragfähiges Mensakonzept
- Verzicht auf Süßigkeiten von „großen“ Firmen wie Nestlé, Ferrero,... → gibt es in Bio Qualität
- Wer arbeitet mit „unserem“ Geld? Unternehmen wie Coca Cola und Nestlé nicht „finanzieren“
- keine transnationalen Konzerne unterstützen (Nestlé, Coke Comp.,...)
- kleinere Alternativessen (Bockwurst, Soljanka)
- abwechslungsreiches Essen
- keine Trennung von Bio / nicht-Bio Essen
- sinnvolles Kapazitätsmanagement

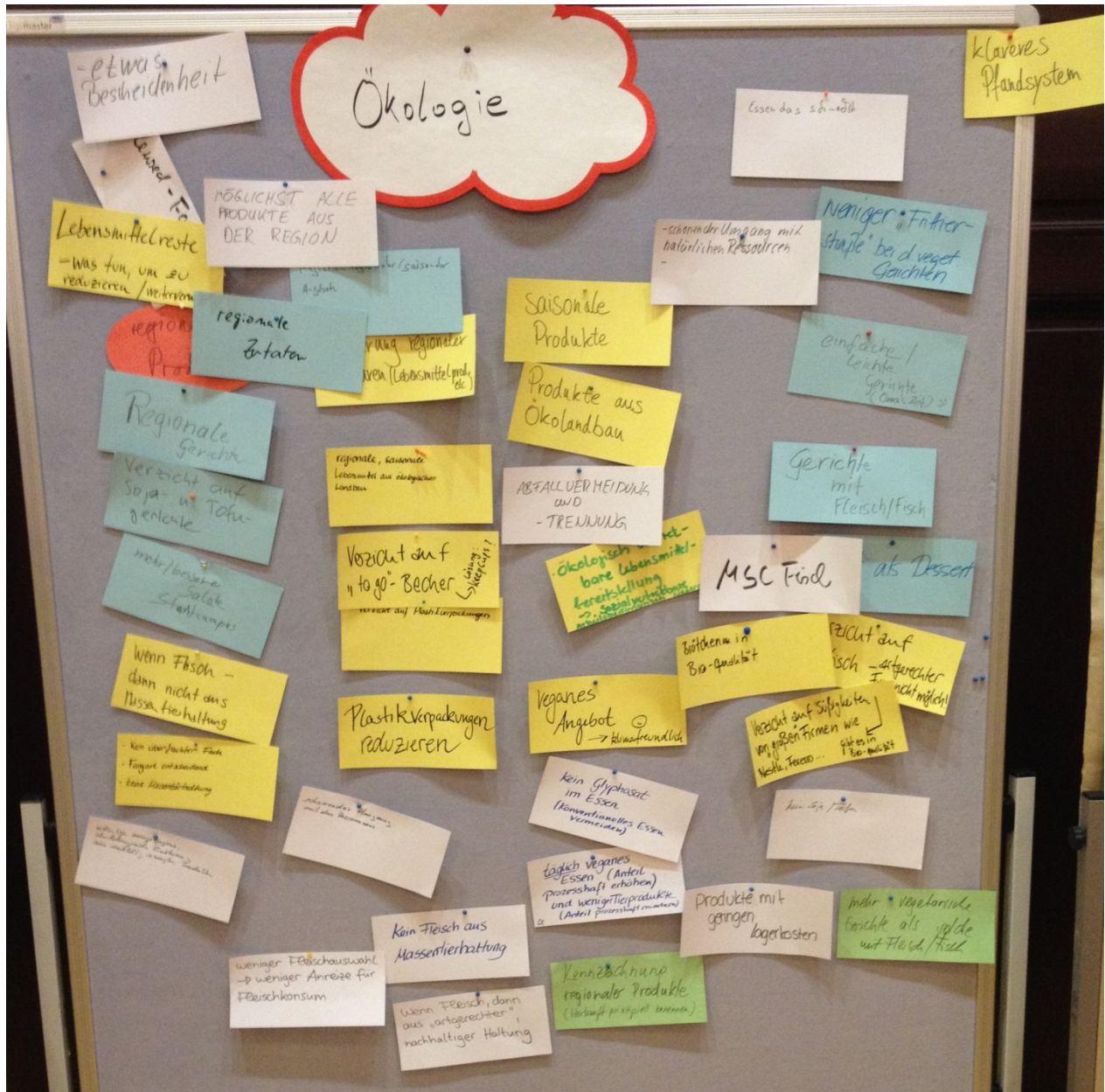
- differenzierte Angebote

## Diskussion:

- Statement Herr Göritz /Studentenwerk FF/O zu genannten Punkten:
  - o wahrgenommen als Wunsch- und Meinungsäußerung
  - o nehmen dies auf und geben im Nachgang Rückmeldung, welche Aspekte aufnehmbar, priorisiert (was kurzfristig und was längerfristig möglich)
  - o nicht alles möglich, eingebettet in Strukturen / Rahmenbedingungen (STW zuständig bis in die Lausitz)
  - o insgesamt soll Nachhaltigkeitsaspekt mitgetragen werden von STW, wollen sich weiterentwickeln und sich den Wünschen stellen, einiges ist schon vorweisbar
  - o im November wieder regionale Woche durchgeführt (obwohl dies Zusatzaufwand für STW bedeutet), zum dritten Mal
  - o engere Zusammenarbeit mit HNEE grundsätzlich erwünscht (z.B. gemeinsame Entwicklung von Essensplänen, Einbindung von Kleinstunternehmen schwierig, z.B. von HNEE-Alumni, da oft nicht entsprechend zertifiziert (Hygiene) bzw. da durch Rahmenbedingungen für Logistik oder durch Vorgaben für Ausschreibungen, zu wenig flexibel)
  - o wollen aber auch Querschnitt der Essensteilnehmer\*innen berücksichtigen mit den unterschiedlichen Ansprüchen
  - o arbeiten auch überregional mit anderen ostdeutschen STW zu diesem Thema zusammen (beim letzten Treffen ging es Nachhaltigkeitsleitbild der STW, Austausch mit STW Rostock zur dortigen stattgefundenen regionalen Woche)
- Lieferservice direkt über Brodowin möglich?
  - o bei Bestellungen bei Terra Naturkost bewusste Auswahl von regionalen Produkten durch STW
  - o Liefersicherheit bei kleineren Unternehmen nicht (immer) gegeben (z.B. Erfahrung aus Zusammenarbeit mit Buckow: Kartoffeln, Fleisch...)
- Lobetaler Joghurt und weitere regionale Produkte gibt es bereits, weitere Snacks in fairer Bioqualität möglich?
  - o schon viele da, aber rechnet sich aus Sicht des STW FF nicht unbedingt und Studierende kaufen trotzdem gern Snacks von global tätigen Großkonzernen, z.B. CocaCola usw.
- Snackautomat: vor dem Aufstellen großer Aufwand für Nachhaltigkeitsreferentin und Automatenaufsteller
  - o Vereinbarung: 70% Bio und 30% konventioneller Anteil > mehr Bio rechnet sich für Automatenaufsteller nicht und BiFi wird auch gekauft!
- AG Nachhaltigkeitsmensa: angeregt, um den Prozess weiter zu begleiten und einzelne Aspekte auf den Prüfstand zu stellen und gemeinsam mit dem STW FF bearbeiten, STW begrüßt dies und will sich mit einbringen
  - o Interessierte tragen sich in Liste ein (weitere Interessierte können gern hinzukommen)
  - o erste Terminumfrage (ggf. nicht schon im Dez, sondern doch lieber erst im Jan.)
  - o Termin wird per Email und auf der Veranstaltungsseite bekannt gegeben

- Anregung zur Zusammenarbeit in AG: Toleranz wichtig, da Menschen mit verschiedenen Meinungen und Vorerfahrungen zusammentreffen, gegenseitiges Verständnis fördern und das Ganze als Entwicklungsprozess in Richtung nachhaltiger Entwicklung sehen
- Ergänzung: Vorschläge aus AG wieder zurück an Studierende geben und wenn Mehrheitsmeinung anders, dann nicht vorgeben sondern diese mitnehmen
- Gegenmeinung: als nachhaltige Hochschule ist es wichtig (nachhaltige) Standards zu setzen
- grundsätzliche Diskussion: Anbieten, was Markt wünscht oder besser Standards setzen, also auch Vorgaben machen und Konsumenten schulen
- Wunsch: Nicht in Dogmatismus abrutschen (Hintergründe vermitteln, damit darüber gesprochen wird und nicht über Befindlichkeiten diskutiert wird)
- Preis bei weiteren Diskussionen weiterhin berücksichtigen: auch wenn nachhaltiges Essen angeboten wird, spielt Preis insbesondere bei Studierenden eine wichtige Rolle





# Soziales

eine Mensa mit Charakter

FREUNDLICHKEIT ☺

gemütliche  
Sitzplätze  
auch draußen

AUTONOMIE (WIE  
REGIONALE WOCHEN)  
AUSWEITEN  
(ZEITLICH UND THEMATISCH)

zu enge  
Sitze Stadt  
mensa

freundliche  
Mitarbeiter/innen  
des Studentenwerks

bessere Orte für  
Kinderreize  
(Stadtco-pus)

Würdige Arbeits-Platz +  
Mensagestaltung  
→ Raum = Entzerrung Platz  
→ Platz

Zeit mit  
Abgabepart (z.B. Betriebe  
von einem Studierenden)

Experimentieren  
(Rezeptvorschläge  
von HNE-Angehörigen)

Gestaltung der  
Sitzplätze durch  
Stadtunternehmen etc.

Kooperation mit  
regionalen Produzenten

angenehme  
Atmosphäre (Blumen,  
Bilder, angenehmer Licht-  
einstrahlung)

NISSEN verbessern  
→ KENNNTNIS  
→ INFORMATION  
→ BESCHULDERN

Essgewohnheiten/  
Wünsche d. Studierenden  
berücksichtigen

→ Angemessene Arbeits-  
zeitgestaltung +  
Entlohnung für Arbeit  
nehmen

Bezahlung Mitarbeiter  
= fair?

Landwirtschaftliche  
Strukturen in der  
Region fördern

Bauernhöfe die wirklich  
nachhaltig Landwirtschaften  
unterstützen  
(regional)

Förderung von  
sozial. Schwachen  
durch Einstellung ins  
Mensa PERSONAL

Gutes Beratung-  
bietet Essen!!!

Kooperationen  
zwischen Studenten-  
werk und Ökonomiebau-  
Studierenden?

eine Mensa die zum  
Viele Roman... er-lebt

Kommunikation im Bereich "Sozial" durch die Mensa selbst

Arbeitsplatzliche  
kostenlos (Dietrich)

Möglichkeit für Stadt die  
Mensan... auf... der...  
zu...  
(...)

eine DISKONTRÄRE  
Mensa

freundliches und informatives Personal  
mit Sprache

Akzeptanz der Mensa durch  
die FH

Speiseplan auch  
auf englisch

eine Mensa die...  
auf... mit...  
...