



Entwicklung einer Nachhaltigkeitsmensa

Dr. Ulrike Hartmann, Geschäftsführerin, Studentenwerk Frankfurt (Oder)

Kerstin Kräusche | Umweltmanagerin, HNE Eberswalde (FH)



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

Sozialer Service für
19.000 Studierende
an 4 Hochschulen

BAföG



6.818 Anträge
25,8 Mio. € / Jahr

Essen und Trinken



917.287 Essen
Ø 2,25 € / Essen

Wohnen



3.676 Plätze
145-338 € Miete

Soziales



642 Darlehen
Psycholog. Beratung

Kinderbetreuung



Kita Cottbus
120 Plätze

Kultur und Freizeit



Studentenklubs
Theater



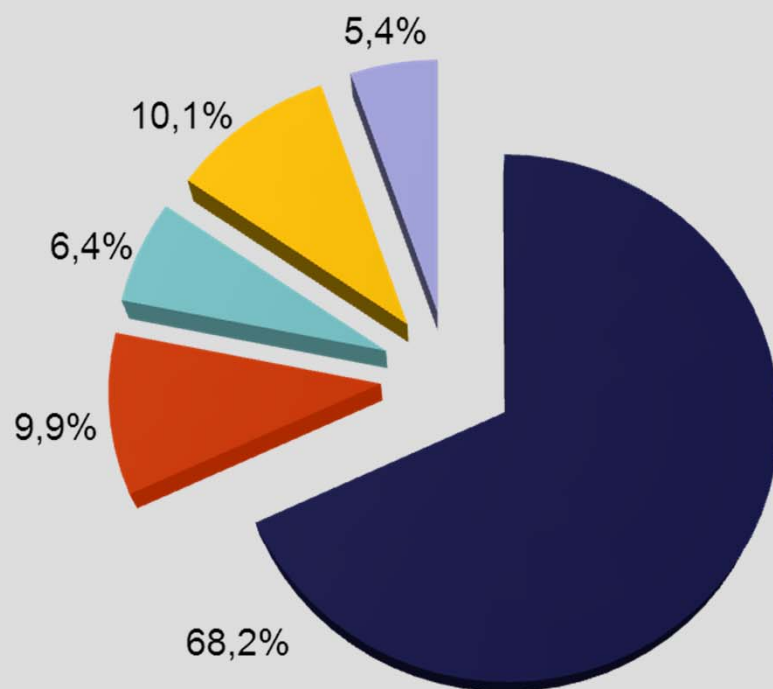
STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

LEISTUNGEN
Stand: 31.12.2011

FINANZIERUNG

17.960.200 Euro

Stand: 31.12.2011



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

- Entgelte, Umsätze, Mieten
- Finanzhilfe
- Erstattung BAföG
- Semesterbeiträge
- Sonstige Zuschüsse

Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (FH)



- ca. 2000 Studierende
- ca. 235 Mitarbeiter/innen
- 3 Standorte
- 20 Gebäude





MOTIVATION

- **Profil der HNEE**
- **Leitbild**
- **Runder Tisch zur nachhaltigen HNEE-Entwicklung**

Erstes Treffen am Runden Tisch, 28.6.2010:

„Welche Schritte sollten wir an der HNEE unternehmen, damit wir uns nachhaltig weiterentwickeln?“

1. Internes (Selbst)Verständnis Nachhaltigkeit
2. **Verpflegung**
3. Mobilität
4. Gesundheitsmanagement



Ziele AG „Nachhaltigkeitsmensa“

- Reduzierung der Vielfalt des Angebots zugunsten von höherem Frischeanteil
- Verringerung des Anteils an Convenience-Produkten
- Ausbau und Verstärkung des Bio-Angebots
- Anteil vegetarische Gerichte: Fleischgerichte (täglich) von 2:1
- Bessere Kommunikation der Angebote des Studentenwerks
- Angebot der Hochschule zur Weiterbildung der Mitarbeiter/innen des Studentenwerks zur nachhaltigeren Angebotsgestaltung





Bio-Zertifizierung über Öko-Kontrollstelle

Speiseplan und Angebote überarbeiten

Schulung Mitarbeiter

Einkaufsorganisation

Wirtschaftlichkeit

soziale Umsetzung sichern



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

Ziele erarbeiten



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

Mensa-Stammtisch

Umfragebögen

Kennzeichnung der Angebote

Veränderungen im Ernährungsverhalten

Kommunikation
entwickeln



seit 2009 kreative Köche
und Ökotrophologen

großküchentaugliche
Rezepturdatenerarbeitung

seit 2011 Einführung
als Menülinie

20% Fischgerichte
30% Fleischgerichte
50% vegetarische Gerichte

ausgewogene Ernährung

schonende Zubereitung

Lizenzvertrag



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

Mensa Vital



Kooperation
Kommunikation
Gemeinsame Verantwortung

Lebenswelt Hochschule

Gemeinsame Verantwortung



Lehre

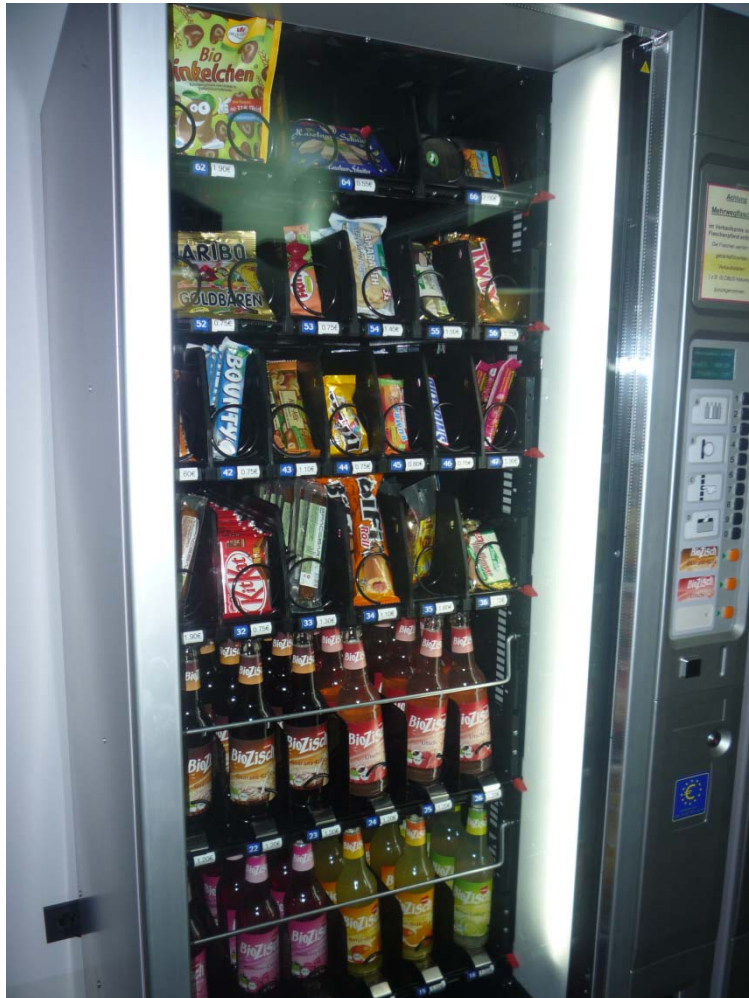
- Themenstellung und Betreuung von stud. Projektarbeiten
 - Einführung Bio-Angebote
 - Marketing Bio-Angebote
 - Entwicklung Nachhaltigkeitsmensa
 - Zertifizierung Nachhaltigkeitsmensa
- Nachhaltigkeitsmensa als Thema in Lehrveranstaltungen

Runder Tisch zur nachhaltigen Entwicklung an der HNE Eberswalde

- AG Nachhaltigkeitsmensa
- Verknüpfung zur Lehre (Projekte, Belege)
- Online –Befragung zur Entwicklung Nachhaltigkeitsmensa

Gemeinsame Weiterentwicklung

- Weiterbildung aller Kolleg/innen der Eberswalder Mensen
- Abstimmung konkreter Einzelprojekte zwischen Stw. und HNEE



Nachhaltige Verpflegung...

- Nachhaltigkeitsmensa
- Getränkeautomaten
- Snackautomaten





**STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)**

Zuverlässige Arbeit verstetigen:
Runder Tisch | Infomaterial | Gestaltung der Einrichtungen

Mitarbeiter mitnehmen und einbeziehen

Qualifizierungsmaßnahmen

Nicht polarisieren, belehren, zwingen

Ausblick



Inhalte und Wege auf
Wirksamkeit und
Akzeptanz überprüfen

Bio
Regional
Saisonal
Vegetarisch
Vegan



Rahmenbedingungen
ausgestalten
(Preis,
Mindestabnahmemengen,
Lieferzuverlässigkeit)



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)

Ausblick



Stand

Wir wissen, was wir wollen und haben einen gemeinsamen Plan zur Umsetzung.

Wir haben schon einiges erreicht...

- täglich vegetarische Angebote und vegane Komponenten**
- kontrolliert biologische Speisen/Komponenten**
- Verzicht auf Geschmacksverstärker oder gentechnisch veränderte Speisenbestandteile**
- regelmäßig Vital-Wochen**
- weitestgehender Verzicht auf Einwegbehältnisse**

Aber es bleibt noch viel zu tun...

verstärkt frische, regionale, saisonale, biologische, vegetarische Angebote

Die Kommunikation bleibt eine Herausforderung.

- **Die Situation der Partner akzeptieren und gemeinsam nach Möglichkeit zur Weiterentwicklung suchen – und sie auch finden!**
- **Gemeinsam den Weg gehen wollen.**
- **Kommunikation! Kommunikation! Kommunikation!
(Steter Tropfen höhlt den Stein.)**



HNE
Eberswalde

Hochschule für nachhaltige Entwicklung (FH)



STUDENTENWERK
FRANKFURT (ODER)



**Hochschule für nachhaltige
Entwicklung Eberswalde (FH)**

Friedrich-Ebert-Straße 28
16225 Eberswalde

www.hnee.de

Studentenwerk Frankfurt (Oder)

Paul-Feldner-Straße 8
15230 Frankfurt (Oder)

www.studentenwerk-frankfurt.de