



## Entwicklung einer Nachhaltigkeitsmensa

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

Kerstin Kräusche | Umweltmanagerin, HNE Eberswalde (FH)



**STUDENTENWERK**  
*FRANKFURT (ODER)*

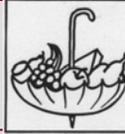
Sozialer Service für  
19.000 Studierende  
an 4 Hochschulen

## BAföG



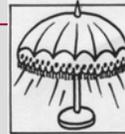
6.818 Anträge  
25,8 Mio. € / Jahr

## 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

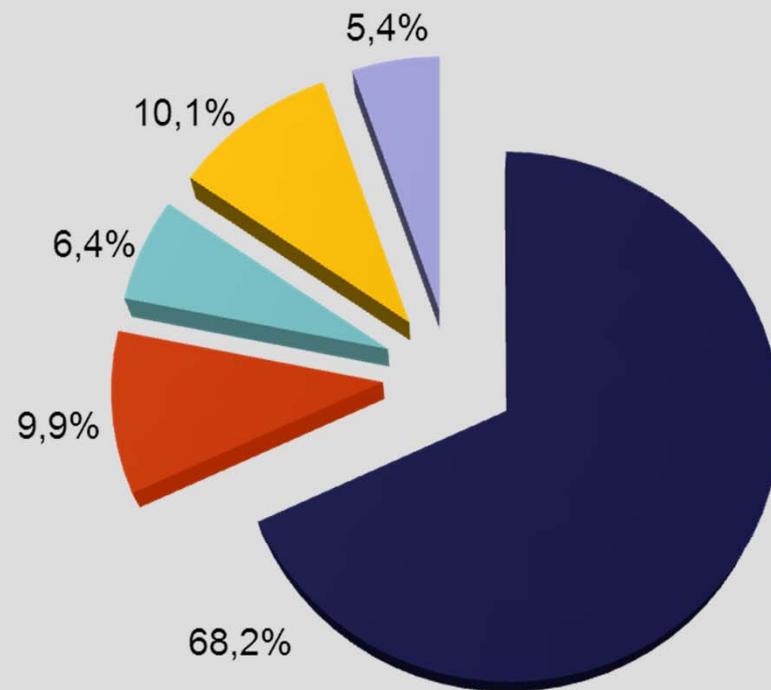


**STUDENTENWERK**  
*FRANKFURT (ODER)*

**LEISTUNGEN**  
Stand: 31.12.2011

## FINANZIERUNG

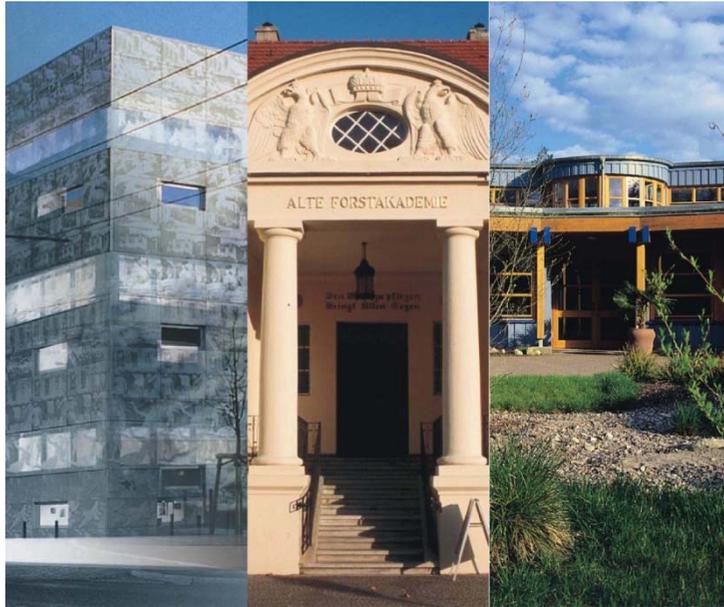
17.960.200 Euro  
Stand: 31.12.2011



**STUDENTENWERK**  
*FRANKFURT (ODER)*

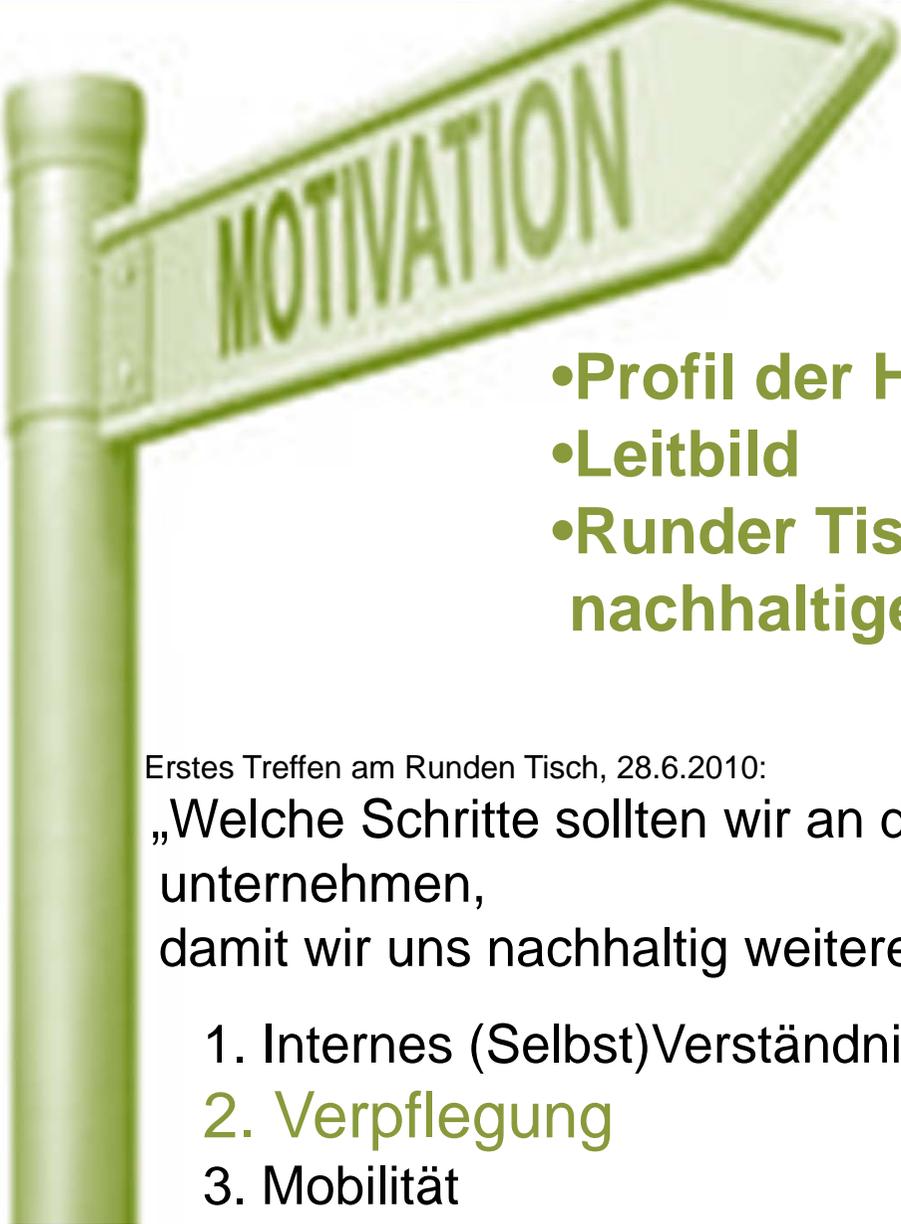
- Entgelte, Umsätze, Mieten
- Finanzhilfe
- Erstattung BAföG
- Semesterbeiträge
- Sonstige Zuschüsse

# 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 Verstetigung 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



Bio  
Regional  
Saisonal  
Vegetarisch  
Vegan



Inhalte und Wege auf  
Wirksamkeit und  
Akzeptanz überprüfen

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](http://www.hnee.de)

**Studentenwerk Frankfurt (Oder)**

Paul-Feldner-Straße 8  
15230 Frankfurt (Oder)

[www.studentenwerk-frankfurt.de](http://www.studentenwerk-frankfurt.de)