

- MENSArevolution -

Erläuterungen des Referats Hochschulgastronomie zu den Forderungen von MENSArevolution in Bezug auf die Arbeit der Studenten-/Studierendenwerke

Stand: 25.06.2023

Forderung original

- Antwort von Ausschuss Hochschulgastronomie
 - Antwort von Vertreter*innen der Mensarevolution vom 29.04.2023

1. Klimaschutz

Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet entspricht. Vegane Gerichte sollten als Normalfall gelten und fleischhaltige Gerichte nur gelegentlich angeboten werden.

- Sieben Studenten-/Studierendenwerke wurden bereits in 2022 mit der Auszeichnung „Planetary Health Diet“ auf der Mensatagung in Bochum im September von ProVeg e.V. ernannt. Auch in 2023 wird ProVeg e.V. zur Ernennung/Beteiligung der Studierendenwerke zur Planetary Health Mensa aufrufen, u.a. mit Unterstützung des Referats Hochschulgastronomie des DSW. Die Studierendenwerke Seezeit Bodensee, Leipzig und OstNiedersachsen sind bereits interessiert in 2023.
 - Wir freuen uns sehr über die bereits laufenden Umsetzungen der PHD einzelner Studierendenwerke und die weiteren geplanten Implementierung im Jahr 2023. Dies ist ein perfekter Ausgangspunkt für eine flächendeckende Umsetzung. Dabei sehen wir das DSW als wichtige Akteurin, um die Umsetzung den Studierendenwerken aktiv zu empfehlen.
- Es wäre gut bei 1.1. zu ergänzen/zu erweitern: „Vegane und vegetarische Gerichte sollten als Normalfall gelten, fleisch- und fischhaltige Gerichte nur gelegentlich anbieten...“
 - D'accord.

Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die preisgünstigere Option darstellen.

- Klimafreundliche Gerichte werden in Mensen meist zu höheren Anteilen aus frischen Zutaten gekocht, die im Einkauf je nach Produktart auch höherpreisiger sein können als herkömmliche Produkte wie z.B. TK-Kost oder Gemüsekonserven. Daher ist es nicht immer einhergehend, dass es auch die preisgünstigeren Lebensmittel bzw. Speisen sind, die klimafreundlich sind. Bei Fleischersatzprodukten, die einen niedrigen CO₂Fußabdruck haben, verhält es sich oft ähnlich. Z.B. pflanzliche Fleischalternativen wie von den Herstellern „Planted“ oder „Beyond Meat“ haben ihren Preis. Um preisgünstigere und gleichzeitig klimafreundliche Gerichte anbieten zu können, müssten zum einen die Verkaufspreise der Produzenten verändern, damit die Mensen

Essenpreise gemäß der Forderung besser anpassen können. Ein Beispiel der aktuellen Umsetzung in Studierendenwerken dazu ist das „Niedersachsen Menü“ für 2,50 Euro, welches vom Land durch Subventionsgelder für die niedersächsischen STW finanziert wird und ein vegetarisches/veganes Gericht beinhaltet und somit auch einen niedrigen CO₂-Fußabdruck. Weiterhin werden auch schon verschiedene pflanzenbasierte Speisen in Mensen wie z.B. vegetarische/vegane Pasta-Gerichte zu fairen Preisen für Studierende angeboten und gerne angenommen.

- Unserer Auffassung nach schließen sich preiswert und klimafreundlich keineswegs aus. Die Verwendung von Konserven und TK-Kost für Gerichte ist dabei durchaus legitim, auch wenn die Verwendung frischer Produkten im Allgemeinen zu bevorzugen ist. Hier ist eine Wahlmöglichkeit zwischen günstigeren und teureren Gerichten, die überwiegend aus frischen Zutaten und preisintensiveren Ersatzprodukten gekocht werden, erstrebenswert. Eine Auswertung der Projektgruppe Mensastatistik in Dresden zeigte, dass 2019 im Jahresdurchschnitt über alle Mensen vegane Gerichte ohne Querfinanzierung für Studierende im Durchschnitt 35 Cent günstiger waren als omnivore [1]. Staatliche Subventionen sind anzustreben. Aber auch interne Querfinanzierungen können wichtige Weichen stellen, um das nachhaltige Angebot finanziell noch attraktiver zu platzieren und damit einen Anreiz für nachhaltige Ernährung zu setzen.

Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei den Zutaten und den angebotenen Produkten.

- In den Mensen und Cafeterien werden schon recht viele Produkte soweit es eben möglich ist aus regionalen und saisonalen Zutaten hergestellt. Es gibt auch mehrere Initiativen, die sich für regionale Fleischprodukte einsetzen, denen sich die Studierendenwerke anschließen wie z.B. „Gutes aus Hessen“ (STW Marburg), das Zertifikat Neuland (STW Köln und STW Oldenburg) und die Aktion „Strohschwein“ (STW Göttingen). Eine Restriktion bei der Umsetzung dieser Forderung stellt das Vergaberecht und die EU-weiten Ausschreibungen im Einkauf dar, nach denen sich die Studierendenwerke richten.
 - Wir begrüßen es, dass schon an vielen Orten die Mensen Wert auf Regionalität und Saisonalität legen. Auch hier ist eine breitenwirksame Umsetzung ein sinnvoller Schritt. Die Einschränkungen durch das Vergaberecht bestehen selbstverständlich; hier sollten wir uns an politische Akteur*innen wenden. Bei Ausschreibungen sollte nicht nur der niedrigste Preis, sondern auch entsprechend gewichtete Indikatoren zu Nachhaltigkeitskriterien bei der Entscheidung berücksichtigt werden.

Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

- Bei der Verwendung von Fetten und Ölen in den hochschulgastronomischen Einrichtungen wird auf pflanzliche Öle wie Rapsöl zum Braten und Kochen von Speisen gesetzt. In Salaten werden hauptsächlich pflanzliche Öle eingesetzt, Butter wird noch teils für Backwaren und belegte Brötchen etc. verwendet also tendenziell mehr im

Cafeteria-Sortiment. Auch die Rezepturen der Dachmarke „mensaVital“ setzen auf die Verwendung pflanzlicher Öle beim Kochen. Den Einsatz von Rindfleisch zu reduzieren anstelle zu streichen wäre einfacher und laut PHD auch vertretbar. Rindfleisch ist im Vergleich zu Schweinefleisch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht auch das gesündere Fleisch.

- Wir sind sehr erfreut, dass bereits an vielen Stellen auf Butter verzichtet wird. Bei Salaten wünschen wir uns, dass „hauptsächlich“ sukzessive mit „durchgängig“ ersetzt wird. Zudem sehen wir den Ersatz von Butter durch Margarine (im Bereich der Cafeterien) als einfache, aber effektive Maßnahme, um CO₂-Emissionen zu reduzieren, ohne dafür Mehrkosten oder Produktionsumstellungen bzw. Rezepturanpassungen in Kauf nehmen zu müssen. Die PHD verweist für „Rind-, Lamm- und Schweinefleisch“ auf durchschnittlich 14 g pro Person und Tag [2]. Das macht je Woche insgesamt weniger als 100 g, was bei typischen Portionsgrößen weniger als einer Mahlzeit mit Fleisch entspricht, da ein Steak ca. 150 bis 200 g, Hackfleisch für Bolognese 100 bis 120 g auf die Waage bringt. Das sollte sich entsprechend in der Zusammenstellung der Speisepläne widerspiegeln. D.h. pro Person nur ca. 1 von 21 Mahlzeiten mit Fleisch. Hier verweisen wir gern auf das Studierendenwerk Berlin, wo nur 4% der Gerichte Fleisch oder Fisch enthalten und das somit in guter Näherung abbilden [3]. Zudem ist hier anzumerken, dass auch 0 g nach PHD durchaus in Ordnung sind. Außerdem steht nirgends geschrieben, dass diese Portion im Studierendenwerk gegessen werden müsste. Hier referenzieren wir auch immer mit großem Respekt auf London/Cambridge, die hier eine Vorreiterposition eingenommen haben mit dem Verzicht auf Rindfleisch [4].

Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die preisgünstigere Option darstellen.

Wir fordern bis 2025 eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

- Die Studierendenwerke versuchen mit ihren hochschulgastronomischen Einrichtungen immer mehr auf klimabewusstes Essen und Nachhaltigkeit zu setzen. Viele STW wie z.B. STW Freiburg und STW Darmstadt veröffentlichen einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht für das gesamte Studierendenwerk und es gibt in immer mehr Studierendenwerken eine/n Nachhaltigkeitsmanager/In, der/die für die Nachhaltigkeit im Studierendenwerk verantwortlich ist. Es gibt aktuell auch ein Projekt mit NAHhaft e.V., an dem sich 20 Studierendenwerke beteiligen, zur Abbildung des CO₂-Fußabdrucks in Mensen. Bis 2024 laut Projektplan werden diese beteiligten STW den CO₂-Fußabdruck der Speisen an den Anzeigetafeln abbilden können. Einige Studierendenwerke bilden den CO₂-Fußabdruck schon ab bei Mensaspisen wie z.B. die STW Karlsruhe und Berlin. Weiterhin gibt es schon seit 2018 eine Kooperation mit der Firma „Delicious Data“ und einigen Studierendenwerken (Studierendenwerke Frankfurt am Main, Karlsruhe, Göttingen, Vorderpfalz, Ulm), die anhand von Künstlicher Intelligenz Absatzprognosen für die Speisenproduktion in Mensen kalkuliert. So wird möglichst nach Bedarf eingekauft und wenig gelagert. Dazu

verkaufen Mensen ihre Speisen zum Ende der Speisenausgabe zu einem günstigeren Preis wie im STW Frankfurt am Main, damit möglichst wenig bis keine Lebensmittelabfälle entstehen.

- Dass das Projekt NaHhaft e.V. nun an 20 Studierendenwerken umgesetzt wird, ist für uns ebenso eine erfreuliche Nachricht wie der Einsatz von Nachhaltigkeitsmanager*innen und der Einführung von Nachhaltigkeitsberichten, um durch ein konsequentes Monitoring die Möglichkeit einer zielgerichteten Ist-Soll-Analyse zu besitzen, Fortschritte sichtbar machen zu können und Bereiche zu identifizieren, in denen noch große Potentiale bestehen bzw. es nur langsam vorangeht. Eine dauerhafte und koordinierte Umsetzung an allen Studierendenwerken im Zuge bzw. auf Grundlage des CO2-Projekts vergrößert auch hier den Impact enorm.

Wir fordern verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

- In Richtung Kommunikation machen die Studierendenwerke wahrscheinlich noch nicht genug, denn sie tun viel Gutes, reden aber nicht immer ausreichend darüber. Mittlerweile haben fast alle 57 STW den Bereich Kommunikation personaltechnisch abgedeckt.
 - Vielen Dank für die ehrliche Einschätzung. Wir würden uns freuen, wenn das neue Kommunikationspersonal entsprechend nachhaltige Inhalte vermittelt. Kommunikation ist in unserer digitalen Welt der Schlüssel für Handlungsänderungen hin zu mehr Nachhaltigkeit in der Studierendenschaft und anderen Mensabesucher*innen.

2. Tier- und Umweltschutz

Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

- In den Studierendenwerken gibt es im Bereich Getränke die Kaffees und Schokoriegel der Fair Trade Firma GEPA (meist Bio) und fair gehandelte Bio-Getränke von Charitea/Lemonaid. Es gibt viele Studierendenwerke, deren Mensen bio-zertifiziert sind und die sich jährlich rezertifizieren lassen. (Das AKAFÖ Bochum hat auch gerade das Siegel „Study & Fit“ der DGE für die Mensen erhalten.)
 - Sehr gut! Gern mehr davon und quantifiziert mit positiven Entwicklungen. Trotz der guten Ansätze finden sich bisher vielerorts noch größtenteils nicht zertifizierte Produkte von großen Unternehmen wie Coca Cola.

Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

- Viele Studierendenwerke haben das Zertifikat „Goldenes Ei“ und/oder verpflichten sich der Initiative Käfigfrei der Albert Schweitzer Stiftung (<https://albert-schweitzerstiftung.de/unsere-arbeit/kaefigfrei/mensen>). Oben genannte Initiativen (Pkt. 1) beinhalten artgerechte Tierhaltung bei der Lebensmittelauswahl und auch die DSW-Leitlinien für den nachhaltigen Lebensmitteleinkauf der Studierendenwerke (schon seit 2014 bestehend) empfehlen die Verwendung tierischer Produkte aus

artgerechter Tierhaltung für die Studierendenwerke. Im Studierendenwerk Berlin sind Fleischprodukte aus den Haltungsstufen 3 bis 4 im Einsatz.

- Das finden wir prinzipiell gut. Allerdings decken diese Zertifikate wirklich nur die Mindestanforderungen ab, die jedoch mit Blick auf das Ausmaß des weltweiten Fleischkonsums und im Hinblick auf Nachhaltigkeit unbedingt kritisch hinterfragt werden können. Wir stehen dafür, dass der Fleischkonsum gemäß PHD drastisch reduziert wird. Zertifikate dürfen dabei nicht als „Vorwand“ bzw. zur Legitimation von nach wie vor (zu) hohem Konsum missbraucht werden.

Wir fordern, dass das Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischratgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.

- Die meisten Studierendenwerke verwenden Fisch und Fischprodukte aus MSC Fischerei (kontrolliert nachhaltig-zertifizierte Fischerei).
 - Dieses Zertifikat ist besser als nichts, deckt wirklich nur die Mindestanforderungen ab, die jedoch mit Blick auf das Ausmaß des weltweiten Fischkonsums und im Hinblick auf Nachhaltigkeit unbedingt kritisch hinterfragt werden können. Wir stehen dafür, dass der Fischkonsum gemäß PHD minimiert wird. Zertifikate dürfen nicht als „Vorwand“ bzw. zur Legitimation von nach wie vor (zu) hohem Konsum herangeführt werden.

3. Mensa für Alle

Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 €* sollte in jeder Mensa angeboten werden.

- Siehe unter Punkt 1.6. Es gibt auch schon einige Gerichte oder Komponenten, die für < 2,00 Euro angeboten werden.
 - Es ist schön von Gerichten unter 2,00 Euro zu hören. Leider konnten wir die Bezugnahme auf Punkt 1.6 nicht nachvollziehen - vmtl. nur ein Typo und Sie bezogen sich auf 1.3 - Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte [...] auch die preisgünstigere Option darstellen -. Generell lässt sich aufgrund der allgemeinen Inflation auch in den Mensen eine deutliche Preissteigerung beobachten. Hier sollte mit konsequent klimafreundlichen und sozial verträglichen Mensagerichten dagegen gehalten werden.

Wir fordern die bevorzugte Verwendung von fair produzierten Lebensmitteln und Getränken.

- Die Studierendenwerke sind an dem Thema dran, es gibt aber sicherlich Platz nach oben bei Lebensmitteln. Beispiele sind wie gesagt Produkte von Charitea/Lemonaid für Getränke und GEPA-Produkte oder das fair gehandelte Bananenbrot.
 - Sehr gut! Gern mehr davon und quantifiziert mit positiven Entwicklungen in Zahlen.

Wir fordern niedrighschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besucher*innen zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

- Es gibt mehrere Möglichkeiten, den Studierendenwerken Feedback zu geben. Dazu gehören in der Regel auf den Homepages Feedback Möglichkeiten über ein Online-Formular oder die Ansprache der Küchen-/Mensaleitung vor Ort. Es werden darüber hinaus regelmäßig Online-Kundenzufriedenheitsbefragungen in den Mensen durchgeführt und öffentlich gemacht (z.B. in Studierendenwerken Erlangen-Nürnberg, Dresden, Rostock-Wismar, Hamburg). Nachhaltigkeitsumfragen sind in den Kundenzufriedenheitsbefragungen mit abgedeckt, aber nicht allein im Fokus.
 - Der transparente Umgang mit den Ergebnissen ist vorbildlich. Gibt es hierzu Auswertungen, inwiefern die Ergebnisse Einzug in die Praxis erhalten haben?

Wir fordern die Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

- Okay, ist verständlich. In der Corona-Pandemie-Zeit ist teils viel runtergebrochen, was nun schrittweise wieder aufgebaut werden muss z.B. hinsichtlich erweiterter Öffnungszeiten in Mensen.
 - Das ist hervorragend. Wir freuen uns darauf mehr von solchen positiven Beispielen zu hören und zu lesen!

4. Abfallvermeidung

Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

- Siehe unter Punkt 1.6. Einige Studierendenwerke arbeiten auch mit United Against Waste e.V. zusammen oder beteiligen sich an dem „Restlos Glücklich“-Teller.
 - Das freut uns sehr zu hören! Gibt es hier auch quantitative Aussagen zur deutschen Mensalandschaft im Allgemeinen?

Wir fordern eine konsequente Mülltrennung in allen Mensen.

- In Mensen wird Müll weitestgehend getrennt und recycelt.
 - Großartig, das bitte flächig und ohne „weitestgehend“.

5. Transparenz

Wir fordern, Treibhausgase (CO₂, CH₄, N₂O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

- Siehe Pkt. 1.6. CO₂ wird teils schon transparent dargestellt (z.B. STW Karlsruhe, STW Berlin), CH₄ und N₂O wäre zu prüfen, inwiefern dies gewünscht ist und möglich mittels Technik, Software, den vorhandenen Daten in Produktspezifikationen der Hersteller, auf dessen Basis diese Werte verwendet werden.

- Hier sehen wir großen Bedarf, dass alle Studierendenwerke zusätzlich zum CO₂-Fußabdruck der Gerichte (dauerhaft und an allen 57 Studierendenwerken) einen Nachhaltigkeitsbericht, der den vollständigen Betrieb bilanziert, anfertigt.

Wir fordern die transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise und deren zeitliche Entwicklung sowie die Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor am Gesamtangebot.

- Eine bundesweite Darstellung der Preisentwicklung ist schwer umsetzbar, da die angebotenen Gerichte und Speisenkomponenten in Mensen der 57 Studierendenwerke stark zueinander variieren. Es gibt kein bundesweites Speisenangebot.

Die Anteile der Gerichtskategorien bundesweit sind auch schwierig darzustellen, aus eben genannten Gründen, es ginge auf lokaler Ebene für Mensen eines STW eine prozentuale Darstellung der Gerichtsanteile zu geben. Die Abteilungsleitungen Hochschulgastronomie bzw. Mensaleitungen könnten dies direkt beantworten, wenn die Studierenden sie fragen würden, es wird aber noch nicht explizit erhoben bzw. ausgewertet.

- Wir verstehen, dass es eine deutschlandweite Darstellung technisch nicht ohne Weiteres umsetzbar ist. Eine Veröffentlichung der bundesweiten Minimal-, Maximal- und Durchschnittspreise kann dennoch einen guten Anhaltspunkt geben und Tendenzen aufzeigen; natürlich mit starkem Blick darauf, was ausgewertet wird. Eine lokale Auswertung ist ohnehin sinnvoll. Dies kann auf der Ebene einzelner Studierendenwerke, aller Studierendenwerke eines Bundesland oder einzelner Mensen ausgewertet werden, je nach Zielgruppe der Auswertung.

[Abschließender Kommentar]: Insgesamt wünschen wir uns, dass das DSW allen Studierendenwerken in seinem Dachverband die Umsetzung der Mensaforderungen aktiv empfiehlt. Dabei sollten klare Ziele gesteckt werden, die anhand von Zahlen unterlegt und somit positive Entwicklungen sichtbar und transparent nach außen und innen kommuniziert werden.

[1] <https://tuuwi.de/2021/04/01/projektvorstellung-mensastatistik/>

[2] <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

[3] <https://youtu.be/R-3pPv2-C8w>

[4] <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/london-uni-will-auf-rindfleisch-verzichten-fuers-klima-a-1281838.html>