

Forderungskatalog für eine nachhaltige Mensa

Arbeitskreis Mensa der Verfassten Studierendenschaft

15. Oktober 2019

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Einleitung | 1 |
| 2 | Forderungen | 2 |
| 2.1 | Förderung und Ausbau | 2 |
| 2.2 | Reduzierung und Ressourcenschonung | 4 |
| 2.3 | Transparenz | 5 |
| 3 | Schluss | 6 |

1 Einleitung

“Wir wollen Nachhaltigkeit möglichst gut in die Gemeinschaftsverpflegung integrieren und zum Alltag werden lassen.“

Tanja Modrow, Geschäftsführerin des Studierendenwerks Heidelberg (im Interview mit der Albert-Schweitzer-Stiftung)

Die schnelle Zunahme der globalen Durchschnittstemperatur, das radikale Schwinden der Kryosphäre und das weltweite Artensterben machen deutlich: wir steuern auf einen ökologischen Kollaps zu. Diese Erkenntnis aus der Wissenschaft kam im Laufe des letzten Jahres auch in der breiten Öffentlichkeit an. Nun gilt es, in kürzester Zeit eine radikale ökologische Wende zu gestalten. Auch das Studierendenwerk Heidelberg, welches sich immerhin Nachhaltigkeit auf die Fahne schreibt, muss die Zeichen der Zeit erkennen und seinen Teil zu dieser nachhaltigen und damit zukunftsfähigen Welt beitragen. Als eigenständige Institution neben der Universität betreibt es acht Mensen und mehrere Cafeterien. Damit hat es großen Einfluss auf das tägliche Konsumverhalten von über 49.000 Studierenden. Im Lichte der Forderungen der Fridays-for-Future-Bewegung an die Stadt Heidelberg, welche einen radikalen Ausbau des vegetarischen und veganen Angebots in öffentlichen Kantinen fordern, und der Positionierung des Studierendenrats der Universität Heidelberg vom 4. Juni 2019, die eine nachhaltigere Universität fordert, haben wir, eine engagierte Gruppe Studierender verschiedener Gruppen und Initiativen, Forderungen für ein nachhaltigeres Mensaessen erarbeitet.

2 Forderungen

2.1 Förderung und Ausbau

Wir fordern einen signifikanten Ausbau des ökologisch-nachhaltigen Essensangebots in den Einrichtungen des Studierendenwerks. Darunter verstehen wir eine Förderung der regionalen, saisonalen und pflanzlichen Ernährung und der Produkte aus ökologisch-kontrolliertem Anbau. Allgemein ist diese Förderung wichtig, da unsere Ernährung im direkten Zusammenhang mit dem Schutz des Klimas, der Land- und Meeresökosysteme steht.

Es sollen Anreize für nachhaltiges Essen geschaffen werden und die Auswahl an nachhaltigem Essen ausgebaut werden:

1. Reihenfolge der Gerichte

Die Anordnung und Präsentation der Speisen spielt – gerade bei den Buffets – eine wichtige Rolle. Wir wollen, dass zuerst die veganen, dann die vegetarischen und schließlich die Fleisch- und Fischgerichte in einer Reihe stehen. Dadurch wird eine pflanzliche Ernährung gefördert und bestärkt. Weiterhin erhoffen wir uns, dass sich die Schlange am Buffet dadurch etwas besser verteilt, denn Veganer und Vegetarier müssen so nicht mehr am Anfang mit in der Schlange stehen, obwohl sie sich sowieso kein Fleisch- oder Fischgericht nehmen wollen.

2. Preispolitische Anreize für veganes und vegetarisches Essen

Um das vegane und vegetarische Angebot attraktiv zu gestalten, muss es sich auch preislich lohnen. Durch eine gezielte Preispolitik würde das Angebot gefördert und die Nachfrage erhöht werden. Wir fordern, dass sichergestellt wird, dass das fleischhaltige Gericht nie günstiger als die vegetarische oder vegane Alternative ist. Zudem wünschen wir uns, dass das vegetarische und vegane Angebot günstiger als das fleischhaltige Angebot wird. So könnte das vegetarische oder vegane Tellergericht z.B. 10 ct billiger als das fleischhaltige Tellergericht sein. Dies könnte eventuell damit erreicht werden, dass mehr selbst und frisch gekocht wird und somit weniger teure vorgefertigte Produkte gekauft werden. Ein weiterer Weg wäre eine Subventionierung der vegetarischen Gerichte durch das fleischhaltige Tellergericht.

3. Vegane Woche

Schon jetzt gibt es jedes Semester eine vegane Woche. In dieser Woche gibt es ein vermehrt veganes Angebot. Anstatt zusätzlich vegane Gerichte anzubieten, bestand die vegane Woche in der Vergangenheit leider vor allem daraus, das sonst vegetarische Angebot vegan zu gestalten. Wir fordern, dass in Zukunft in der veganen Woche für das zusätzliche vegane Angebot nicht das vegetarische, sondern das fleischhaltige Angebot gekürzt wird. Außerdem regen wir an, über eine rein vegane Woche, also eine Woche, in der nur veganes Essen angeboten wird, nachzudenken.

4. Ausbau an regionalen und Bio-Produkten

Wie schon angesprochen, wünschen wir uns mehr Transparenz in Sachen Regionalität und

Bio-Lebensmittel. Wir wollen wissen, woher unser Essen kommt und wollen Produkte aus regionalen Kleinbetrieben fördern.

5. **Zertifizierung**

Wir fordern, dass bei der Auswahl der Produkte stärker auf deren Zertifizierung geachtet wird. Diese Zertifizierungen sollen öffentlich einsehbar sein. Welche Zertifizierungen uns besonders wichtig sind, werden in den folgenden Punkten näher erläutert.

(a) **Bio**

Um nachhaltige Landwirtschaft zu unterstützen, sollen gewisse Standards langfristig angestrebt werden. Alle Produkte sollen mindestens die EU-Ökoverordnung erfüllen, wenn nicht sogar strengeren Bio-Siegeln, wie zum Beispiel Demeter, Neuland Fleisch oder Naturland (fair) genügen. Bis dies erreicht ist, ist es wünschenswert, dass zumindest die Hauptbestandteile der Gerichte der EU-Ökoverordnung entsprechen.

(b) **Fairtrade**

Auch der faire Handel ist ein wichtiger Baustein für eine nachhaltige Zukunft. In Anknüpfung an die Faire Woche wünschen wir uns, dass das tägliche Angebot fair gehandelter Produkte in der Mensa ausgebaut wird. Um dies umzusetzen, soll die Mensa beim Einkauf besonders auf das Fairtrade-Siegel achten. Insbesondere bei Importen, wie z.B. Obst und sämtlichen Kakaoerzeugnissen, sollte Fairtrade Standard sein.

6. **Angabe der CO₂-Äquivalente (CO₂e)**

Um an den schon bestehenden Klimatag anzuknüpfen, fordern wir im Rahmen einer einwöchigen Klimaaktion, dass auf den Treibhaus-Ausstoß der Lebensmittel aufmerksam gemacht wird. Dabei fordern wir wie bei der Klimaaktion die Angabe des CO₂e-Wertes pro 100g bei allen Gerichten. Dieser Wert sollte sowohl im Internet, wie auch auf der jeweiligen Gerichtbeschreibung zu finden sein, am besten inklusive einer transparenten Darlegung der Berechnung des CO₂e-Wertes. Nach Rücksprache mit dem Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (IFEU) würde dafür bereits die Verwendung der vom IFEU entwickelten und öffentlich zugänglichen Datenbank "Klimatarier" ausreichen, um mit geringem Aufwand hinreichend genaue Ergebnisse zu den Treibhausgasemissionen der unterschiedlichen Gerichte zu erhalten.

7. **Kuchen**

Wir fordern, dass alle angebotenen Kuchen vegetarisch (ohne Gelatine) sind und mehr vegane Kuchen zur Auswahl stehen.

2.2 Reduzierung und Ressourcenschonung

Die Nutzung unserer natürlichen Ressourcen steigt weltweit. Damit wächst auch die Konkurrenz um lebenserhaltende Ressourcen, wie Lebensmittel, Land und Wasser immer mehr. So ist es umso wichtiger, mit den verfügbaren Ressourcen verantwortungsbewusst und nachhaltig umzugehen. Wir wollen, dass die Mensa schonender mit ihren Ressourcen umgeht:

1. Menge der Fleisch- und Fischgerichte am Buffet

Wir fordern, dass es am Buffet maximal drei Hauptgerichte mit Fisch oder Fleisch geben soll. Besonders im Marstall gibt es oft sehr viel Auswahl an Fleisch und Fisch, aber ein relativ kleines veganes und vegetarisches Angebot. Durch die Obergrenze von maximal drei Hauptgerichten mit Fisch oder Fleisch, erhoffen wir uns mehr Platz für leckere, vegane und vegetarische Gerichte zu schaffen und somit die vegane und vegetarische Auswahl zu verbessern.

2. Verwertung von Abfallprodukten

Wir sind daran interessiert, dass die produzierte Abfallmenge transparenter kommuniziert wird und aktiv mit den Studierenden versucht wird, den Abfall zu reduzieren.

3. Servietten

Wir fordern Servietten, welche aus recyceltem Material bestehen.

4. Verpackung

Wir fordern einen verpackungsarmen Einkauf. Weiterhin verlangen wir eine Abschaffung der Pappbecher oder zumindest deren Bepreisung.

5. Salz und Pfeffer

Wir fordern, in allen Mensen die kleinen Salz- und Pfefferverpackungen durch Salz- und Pfefferstreuer zu ersetzen.

6. Technik

Um die Mensa nachhaltiger zu gestalten, muss auch das nach Außen unsichtbare "Innenleben" modernisiert werden, insbesondere Kühlgeräte, aber auch Spülmaschinen und andere Großgeräte. Wir erhoffen uns eine transparente Darlegung, welche Bemühungen gemacht werden, um das "Innenleben" der Mensa nachhaltiger zu gestalten.

7. Energieeffizientes Verhalten

Wir wünschen uns Schulungen bezüglich energieeffizientes Verhalten (Abtauen und Lüftung der Kühlgeräte, effizientes Spülen, Kochen usw.) für beteiligtes Personal.

2.3 Transparenz

Wir fordern mehr Transparenz. Allein die Zugänglichkeit von Informationen ermöglicht es Studierenden, nachhaltige Konsumententscheidungen zu treffen. Durch mehr Transparenz können Probleme im Bereich der Nachhaltigkeit wahrgenommen, Verbesserungsvorschläge gemacht und entsprechende Korrekturen vorgenommen werden.

Herkunft

Wir fordern, dass bei allen angebotenen Produkten bzw. Gerichten die Herkunft für alle Studierende und Interessierte ausgedeutet werden oder zumindest leicht einsehbar sind.

1. **Fleisch und Fisch**

Angabe des Herkunftslandes, der Ort der Aufzucht sowie der Ort der Schlachtung

2. **Eier und Milch**

Angabe des Landes und ggf. Bundeslandes

3. **Obst und Gemüse**

Angabe des Herkunftslandes bei ausländischen Produkten und Angabe der Region bei deutschen Produkten

4. **Grundnahrungsmittel (z.B. Reis, Kartoffeln, Getreideprodukte)**

Angabe des Herkunftslandes bei ausländischen Produkten und der Region bei deutschen Produkten

5. **Herstellerangaben**

Angabe der Hersteller bzw. Firmen bei Fertigprodukten, wie z.B. Kuchen

Zertifizierung

Die Zertifizierungen der Produkten der Mensen und Cafes sollten einfach und bequem einsehbar sein, beispielsweise Online oder durch eine QR-Code Funktion. Insbesondere sind uns Bio- und Fairtrade-Siegel sowie eine anschauliche CO₂e Angabe wichtig. In 2.2 Förderungen und Ausbau werden diese Zertifizierungen näher erläutert.

CO₂-Äquivalente (CO₂e)

Wir fordern, dass die Mensen unter bestimmten einheitlichen Regeln, mindestens jährlich ihre CO₂e-Bilanz berechnen und öffentlich dokumentieren.

Ziele

Wir fordern, dass sich das Studierendenwerk konkrete Nachhaltigkeitsziele und CO₂e-Emissionsreduzierungsziele selbst setzt und transparent kommuniziert. Die Ziele sollen regelmäßig (mind. halbjährlich) mit der Realität abgeglichen werden.

3 Schluss

Zusammenfassend fordern wir, durch mehr Transparenz, Förderung von nachhaltigen und Reduzierung von umweltbelastenden Produkten die Mensa im Gesamten nachhaltiger zu gestalten und ihren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. Dazu gehört hauptsächlich, die regionale, saisonale und pflanzliche Ernährung zu fördern und attraktiver zu machen, sowie auf der anderen Seite das Fleisch und Fischangebot zu reduzieren. Wir sehen anhand des Campus HD Magazins und Ihrer Website, dass auch Ihnen Nachhaltigkeit am Herzen liegt. Daher fordern wir Sie auf, Ihre Ankündigung, Nachhaltigkeit in die Gemeinschaftsverpflegung zu integrieren, umzusetzen. Gerne stehen wir bereit, gemeinsam mit Ihnen die Forderungen jeweils durchzugehen, zu diskutieren und auf Machbarkeit zu prüfen. Gemeinsam wollen wir die Mensen und Cafés so gestalten, dass sie uns in eine lebenswerte Zukunft lenken.