



ALLGEMEINE SCHLÜSSELQUALIFIKATION NACHHALTIGKEIT

Nachhaltiges Studentenwerk Halle – Mehr als Bio

Vision + Übergreifende Ziele für eine nachhaltige Uni Halle

Was wollen wir erreichen?

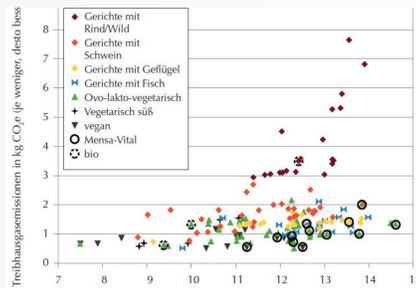
- Die Mensen der Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg nachhaltiger gestalten
- Eine Anpassung der dortigen Angebote, damit die Prinzipien der Nachhaltigkeit aktiv in das Bewusstsein aller Studierenden übergehen

Im **Staatssekretärausschuss** (seit 2012) wurde ein **nachhaltiger Konsum** als **konkretes** und als **wichtiges Ziel** genannt, das später auch in der **Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie 2016** erwähnt wurde.[1]

- Den gesundheitlichen Aspekt beleuchten
→ Studierenden zu einer vegetarischen/veganen Ernährung heranzuführen
→ Beachtung von Regionalität und Saisonalität der Produkte, vorrangig Bio-Produkte (ohne Dünger und Pestizide)
- gesunde und ausgewogene Ernährung (ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker)
Sachsen-Anhalt benennt in der **Nachhaltigkeitsstrategie** von 2011 "die **Förderung eines gesunden Ernährungsverhaltens und gesunder Ernährungsangebote** für die Bevölkerung"[2]
- Umweltfreundlichere Ernährung
→ Reduzierung der negativen Faktoren (CO₂, Wasserverbrauch, Nitratbelastung durch Dünger)



Was zeichnet eine nachhaltige Ernährungsweise aus?[3]



Treibhausgasemissionen und Gesundheitspunkte verschiedener Gerichte[4]

Projekte/ Maßnahmen

1. Ampelsystem:

Grün: überdurchschnittlich- **Gelb: durchschnittlich**- **Rot: unterdurchschnittlich-nachhaltig**

Die Basis des Ampelsystems ist die Umweltbilanzierungsmethoden **susDISH**

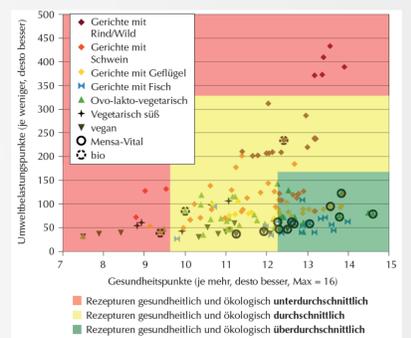
→ eine in Halle bereits angewandte Bilanzierungsmethode, welche folgende Parameter erfasst: Primärenergieverbrauch, Pflanzenschutzmitteleinsatz, Wasserbedarf, Luftverschmutzung (Ammoniak, Stickstoffmonoxide etc.), Nährstoffüberschüsse (Stickstoff, Phosphor), Flächendegradation/Biodiversitätsverlust, Treibhauseffekt.

Eine Bilanzierung erfolgt von der Urproduktion bis zur Großküche. Die Visualisierung der Ampel soll über die Monitore in den Mensen passieren. Zusätzlich soll eine Preiserhöhung auf rot eingestufte Mensagerichte einen finanziellen Anreiz schaffen. Weiterhin soll es größeres Angebot von „grünen“ Gerichten geben, während die Anzahl von unterdurchschnittlich-nachhaltigen Gerichten vermindert werden soll. Weitere Informationen sollen den Studierenden über Infobroschüren zugänglich gemacht werden.

	n	Gesundheitspunkte	Umweltbelastungspunkte	Treibhausgasemissionen
		je mehr, desto besser, max = 16	je weniger, desto besser	(in kg CO ₂ e) je weniger, desto besser
pro Mittagessen				
Gesamtes Angebot (vierwöchiger Zeitraum)	155	11,8	104	1,6
Gerichte mit Rind/Kalb, Wild	19	12,7	273	4,1
Gerichte mit Schwein	34	11,5	114	1,7
Gerichte mit Geflügel	25	12,3	87	1,4
Gerichte mit Fisch	18	12,6	58	1,3
Ovo-lacto-vegetarisch	40	11,7	71	1,1
Vegetarisch süß	5	9,9	73	1,0
Vegan	14	10,6	42	0,8
Mensa-Vital	14	13,1	65	1,0
Bio	4	10,3	101	1,5

n = Anzahl der untersuchten Rezepturen

Darstellung der gesundheitlichen und ökologischen Leistungen des Verpflegungsangebots[4]



Mögliche Einteilung und Kennzeichnung der Gerichte mit Ampelfarben[4]

Ist-Zustand der Mensen

Eine Umsetzung der Forderungen des Deutschen Studentenwerks, welche unter dem Zitat "Die Studentenwerke sind sich ihrer Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung bewusst. Umweltbewusstes Handeln sowie der sparsame Umgang mit Rohstoffen und Energie ist in allen Bereichen der Studentenwerke ein großes Thema (...)" zusammengefasst werden können, stellen wir uns anders - konsequenter - vor.

- starke Unterschiede zwischen den Mensen
- in vielen Mensen sind vegetarische/ vegane Gerichte unterrepräsentiert
- eine nachhaltige Gestaltung der Mensen wird der Sicherung des Umsatzes nachgestellt

Positive Entwicklungen in den Mensen

- Die mensa Vital:** seit 7. Oktober 2013 täglich Mo. bis Do. in allen Mensen (außer Tulpe und Burg) des Studentenwerkes angeboten; bewusster Umgang mit Essen (auch in Bezug auf Nachhaltigkeit) wird geschult; besonders positiv: bei täglichem Angebot werden Fisch-, Fleisch-, vegane und vegetarische Gerichte im ausgeglichenen Verhältnis angeboten



- Umstellung auf Kaffeebecher aus nachhaltiger Forstwirtschaft** (Ende November 2016)
ABER: allgemeine Kritik am PEFC-Siegel: die Standards sind nicht „performance-based“ (sie sind so formuliert, dass Forstbetrieben ein relativ weiter Interpretationsspielraum bei der Umsetzung der Standards verbleibt und somit kein Waldbesitzer seine Bewirtschaftungspraxis umstellen muss)

Konkrete Ziele

- Ampelsystem:** Die Umsetzung eines Ampelsystems bis zum Sommersemester 2018, sowie eine Analyse des Kaufverhaltens nach Einführung des Ampelsystems bis zum Sommersemester 2019. Angestrebt ist ein Verhältnis von nachhaltigen Gerichten (Ampelfarbe grün) zu weniger nachhaltigen Gerichten (Ampelfarbe rot) von 4:1



- Pfandbechersystem:** Den Verkauf von Plastikflaschen in den Mensen bis zum Wintersemester 19/20 vollständig einstellen und stattdessen ein **Refill-System** einführen.



2. Pfandbechersystem:

Es sollen **Zapfanlagen** in allen Mensen (mit gefiltertem kostenlosem Wasser und gesunden kostenpflichtigen Erfrischungsgetränken) installiert werden.

Diese Trinkwasserspender sollen in allen größeren Universitätsgebäuden aufgebaut werden.

Um neben den Plastikflaschen, den Verbrauch von To-Go-Bechern zu senken, wird eine **Gebühr** von **0,50€ pro Becher** eingeführt.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten erhalten alle Erstsemesterstudierende einen **Thermobecher** in ihrem „Erstibeutel“ zu Beginn des Studiums kostenlos.



Trinkwasserspender[5]

Finanzierung

- Studentenwerksbeitrag zurzeit 70€ also 3.92 Mio. € pro Jahr → kann leicht erhöht werden, um 5€ würde Mehreinnahmen von 280.000€ bringen
- Preise für „rote“ Gerichte um ca. 1-2€ erhöhen → zusätzliche Einnahmen von 240.000€ - 480.000€
- Zurzeit keine Sponsoren bekannt → Sponsoren (regional und überregional) anwerben für Finanzierung des Mehrweg-Pfandsystems
- Zuschüsse durch Sachsen-Anhalt von ca. 1.25 Mio. € pro Jahr [6] → sollten um 10%-20% gesteigert werden

Die Mehreinnahmen werden für gesündere und ökologisch nachhaltigere Lebensmittel eingesetzt. (z.B. komplette Umstellung auf Mensa-Vital und Verwendung von Bio-Fleisch)

Monitoring/Ausblick

Das Monitoring und Begleiten des Projektes müsste vorrangig durch Mitarbeitende des Studentenwerks-Halle übernommen werden. Für die Bilanzierung der Mensa-Gerichte sind an der Fakultät für Agrar- und Ernährungswissenschaften die erforderlichen Kompetenzen vorhanden. Dazu könnte man sich an dem Nachhaltigkeitskonzept des Studentenwerks Berlin an der Freien Universität Berlin orientieren. Sie haben 2010 die erste vegane Mensa (**FU Veggie No 1**) Deutschlands eröffnet.[7]

Beim Trinkwasserkonzept müsste eine neue Stelle geschaffen werden, um die Versorgung und Instandhaltung zu gewährleisten.