

Strategiepapier der AG Nachhaltigkeitsmensa

Mehr Nachhaltigkeit auf die Teller!

Entwicklung der Mensen der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) zu Nachhaltigkeitsmensen

Wo stehen wir?

Die HNEE handelt nach ihren Nachhaltigkeitsgrundsätzen, welche vom Senat der Hochschule im Jahr 2013 beschlossen wurden. Unter *Punkt II. 1. Vorbildwirkung durch nachhaltiges Handeln* heißt es „Die Hochschule möchte und muss als öffentliche wissenschaftliche Einrichtung eine Vorbildfunktion wahrnehmen. [...] „eine Grundvoraussetzung dafür ist, dass die HNE Eberswalde ihrem eigenen Anspruch an nachhaltige Entwicklung gerecht wird. Besondere Bedeutung hat der von der Hochschule zu gestaltende nachhaltige Konsum und Ressourcenverbrauch. Dies betrifft u.a. folgende Handlungsfelder: [...]vertiefte Kooperation mit dem Studentenwerk mit dem gemeinsamen Ziel der Entwicklung von **Nachhaltigkeitsmensen**“.

Die Mensen werden vom Studentenwerk Frankfurt/Oder betrieben und sind Teil der HNEE und damit ebenso Aushängeschild der Hochschule, einer Ausbildungs- und Forschungsstätte für nachhaltige Entwicklung. Um die Konsistenz zwischen Forschung, Lehre und Handeln der HNEE beizubehalten, ist auch die nachhaltige Weiterentwicklung der Mensen notwendig. Es geht aber auch darum, zu zeigen, dass es möglich ist, eine Mensa nachhaltig zu betreiben und eine Vorbildfunktion insbesondere für andere kleine Hochschulen einzunehmen.

Die Mensen der HNEE bieten bereits nachhaltige Angebote in Form von Regionalwochen, Biogerichten, veganen bzw. vegetarischen Angeboten, Mehrwegalternativen sowie fair gehandeltem Kaffee, was wir ausdrücklich begrüßen. Wir sehen hierin einen guten Ausgangspunkt für den gemeinsamen weiteren Weg!

Das Ziel einer Nachhaltigkeitsmensa ist aus unserer Sicht jedoch noch nicht erreicht und eine stringente Weiterentwicklung dringend erforderlich. Dies zeigt sich zum Beispiel daran, dass die Beschaffungsvorgänge keine Tierprodukte aus artgerechter Haltung garantieren¹, der angebotene Fisch zum Teil aus nicht zertifizierter Fischerei stammt² und der Anteil von Lebensmitteln aus der Region sowie aus der biologischen Erzeugung unserer Meinung nach zu gering ist³.

Die Mehrheit der Hochschulangehörigen unterstützt laut Umfrage eine nachhaltigere Ausrichtung⁴: 89 % der Hochschulangehörigen würden öfter oder gleich oft in den Mensen essen gehen, wenn das Angebot in den Mensen nachhaltiger wäre, auch wenn dies mit steigenden Preisen verbunden ist.

¹ Bundesrechtliche Vorschriften zur Tierhaltung stellen derzeit in Deutschland keine artgerechte Tierhaltung sicher. So lässt der Berliner Senat derzeit z.B. die bundesrechtlichen Vorschriften zur Haltung von Schweinen durch das Bundesverfassungsgericht überprüfen, da die Bedingungen in vielen deutschen Schweineställen gegen das Tierschutzgesetz und gegen die Verfassung verstoßen (vgl. <https://www.berlin.de/rbmskzl/aktuelles/pressemitteilungen/2017/pressemitteilung.634010.php>)

² Ca. 29 Prozent der von der FAO untersuchten Fischbestände gelten als überfischte und mehr als 60 Prozent der weltweiten Fischbestände gelten als maximal genutzt. (Quelle: FAO 2014: The State of World Fisheries and Aquaculture 2014. Rome.)

³ [Befragung zur Umweltsituation an der HNEE 2015](#): 61% würden Bioangebote und 75% regionale Angebote bei entsprechendem Angebot bevorzugen

⁴ [Befragung zur Umweltsituation an der HNEE 2017](#): Frage: Wenn alle Preise der Mensagerichte um 50 Cent ansteigen, dafür aber generell höhere (Nachhaltigkeits-) Standards für die Auswahl der Lebensmittel angelegt werden, würde ich... a) öfter in der Mensa essen (37%) b) gleich oft in der Mensa essen (52%) c) weniger oft in der Mensa essen (11 %).

Wohin wollen wir?

Wichtige Merkmale einer Nachhaltigkeitsmensa sind aus unserer Sicht:

Umweltbewusstsein:

- Reduktion des Anteils von tierischen Lebensmitteln
- Maximal ein angebotenes Fleischgericht pro Tag an der Essensausgabe
- Alle tierischen Produkte stammen aus artgerechter Haltung⁵
- Fisch ausschließlich aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei⁶
- Die Möglichkeit, sich jeden Tag abwechslungsreich vegan zu ernähren⁷
- Hoher Anteil an Lebensmitteln der aus regionaler⁸, saisonaler und biologischer Erzeugung stammt
- Konkret sollte der Bioanteil am Gesamteinkauf schrittweise erhöht werden: bis 2020 auf 30%, bis 2025 auf 40% und bis 2030 auf 50%⁹
- Kein Flugobst
- Keine Gentechnik¹⁰
- Abfallvermeidung sowohl bei Lebensmitteln, als auch bei Verpackungen und keine Verwendung von Einweggeschirr
- Vermeidung von Palmöl
- Sojaprodukte nur aus zertifiziertem, nachhaltigen Sojaanbau¹¹

Gesundes Angebot:

- Gewährung eines hohen Frischeanteils z.B. durch ein vielseitiges Salatbuffet (auch am Stadtcampus)
- Schonende Zubereitung der Lebensmittel (gegenüber stark verarbeiteten oder frittierten Fertigprodukten)
- Ein kontinuierliches Obstangebot in Bioqualität als gesunder Zwischensnack
- Hoher Anteil an Vollkornprodukten

Sozial, fair, freundlich und offen:

- Jeden Tag sollte es ein einfaches vegetarisches Gericht (z.B. ein Nudelgericht oder Eintopf) zum günstigsten Preis (Essen 1) geben
- Kaffee, Kakao und Tee nur aus fairem Handel
- Wertschätzender Umgang miteinander¹²
- Kennzeichnung der Hauptkomponenten nach Herkunft an der Essensausgabe und Kommunikation der erreichten Nachhaltigkeitsstandards

⁵ In Anlehnung an die Haltungsvorschriften des EU-Bio- oder Neulandsiegels; bei Eiern mindestens Eier aus Freilandhaltung

⁶ z.B. Fisch welcher das MSC, ASC, Bioland, Naturland oder Bio Siegel trägt

⁷ Mindestens eine vegane Auswahl je Komponentengruppe

⁸ Insbesondere bei Frischeprodukten ist eine Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern durch eine freihändige Vergabe wünschenswert

⁹ Die EU empfiehlt für die öffentliche Beschaffung in ihren Green-Public-Procurement Richtlinien einen Bioanteil von mindestens 20% und für Einrichtungen mit einem höheren Nachhaltigkeitsanspruch mindestens 50 % Bioanteil:

http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU_GPP_Food_catering_criteria_TR3.0.pdf

¹⁰ Dieses Kriterium soll ausdrücklich auch für tierische Produkte gelten, da der Einsatz von genmanipuliertem Tierfutter bei tierischen Produkten nicht gekennzeichnet werden muss. Vgl. <http://www.ohnegentechnik.org/ohne-gentechnik/>

¹¹ Zertifiziert nach dem Biosiegel, dem Siegel des RTRS (Round Table for Responsible Soy) oder ProTerra

¹² vgl. Nachhaltigkeitsgrundsätze der HNEE I.3. „Wir gehen deshalb achtsam und wertschätzend miteinander um.“

Der Weg dorthin

Für die Weiterentwicklung unserer Mensen zu Nachhaltigkeitsmensen braucht es aus unserer Sicht weitere Impulse, um den eigenen Ansprüchen der HNEE aus den Nachhaltigkeitsgrundsätzen gerecht zu werden.

Unsere Vorschläge:

- Konstruktives Zusammenwirken von HNEE und Studentenwerk zur Entwicklung von Nachhaltigkeitsmensen auf Basis der Befragungen der Hochschulangehörigen und Impulsen vom Runden Tisch zur nachhaltigen Entwicklung der HNEE
- Entwicklung einer dementsprechenden Strategie gemeinsam von Studentenwerk und Hochschulangehörigen
- Gemeinsame Festlegung von verbindlichen Umsetzungszeiträumen, die von den Beteiligten gelebt und gekocht wird
- Bis 2020 möchten wir mindestens diese Ziele erreichen:
 - Angebotener Fisch stammt ausschließlich aus zertifizierter Fischerei
 - Tierische Produkte kommen ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung
 - Der Bioanteil am Gesamteinkauf wird auf 30% erhöht¹³

Entscheidend für den Erfolg des Prozesses ist aus unserer Sicht sowohl die aktive Unterstützung auf Leitungsebene als auch ein partizipativer Beteiligungsprozess sowohl der Kolleg*innen in den Mensen und der Hochschule.

Die AG Nachhaltigkeitsmensa des Runden Tisches zur nachhaltigen Entwicklung der HNEE

¹³ Zum Vergleich: Die Bundesregierung strebt an, dass 20% der Flächen in Deutschland ökologisch Bewirtschaftet werden (vgl. Indikator 2.1b Ökologischer Landbau der Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung https://www.bundesregierung.de/Content/DE/Anlagen/Nachhaltigkeit-wiederhergestellt/2017-01-11-nachhaltigkeitsstrategie.pdf?__blob=publicationFile&v=20) und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) verpflichtet sich in der Zukunftsstrategie Ökolandbau von 2016 dazu, den Bioanteil bei der Beschaffung von Produkten im Geschäftsbereich des BMEL auf 20% zu erhöhen http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Zukunftsstrategie-%C3%B6kologischer-Landbau.pdf?__blob=publicationFile