



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING

HERZLICH

WILLKOMMEN



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING

NACHHALTIGKEIT

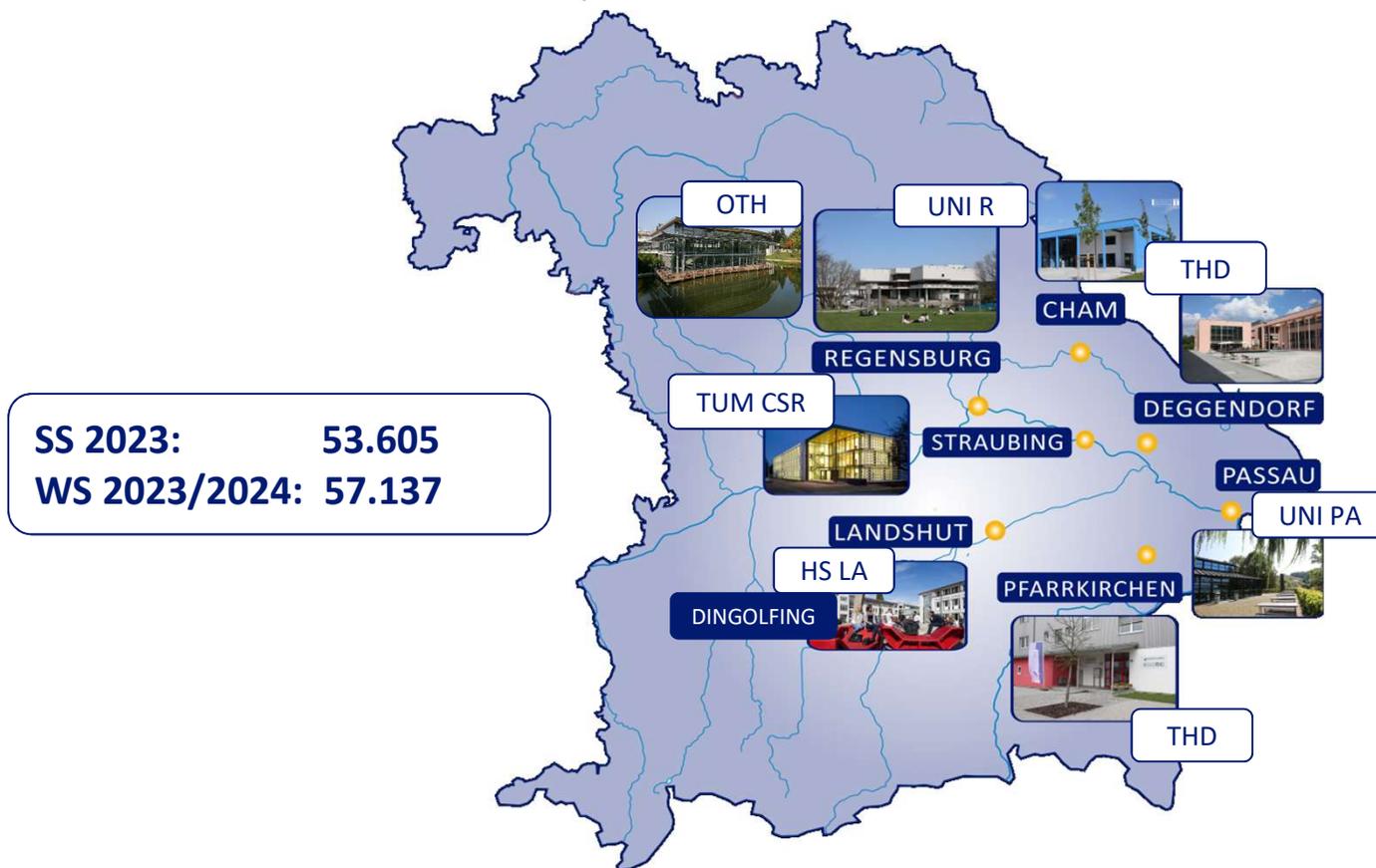
IM STUDENTENWERK



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING





STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING

Die **fünf großen Hauptaufgaben** des
Studentenwerks

- Hochschulgastronomie (Gastronomie)
- Studentisches Wohnen (Wohnen)
- Amt für Ausbildungsförderung (BAföG)
- Beratung studentisches Leben und
Psychologische Beratung
- Kulturförderung (Kultur)

Daneben fördert das Studierendenwerk in allen
Bereichen Internationale Studierende.

STUDIERENDEN
WERK **STWNO**



WOHNEN



GASTRO



BERATUNG



BAFÖG



KULTUR



STWNO.DE



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING

Das Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz widmet sich dem Thema Nachhaltigkeit nicht nur in Bezug auf die Verpflegung.

Die im Jahr 2023 erstellte Broschüre "Nachhaltigkeitsprojekte im Studentenwerk Niederbayern/Oberpfalz" präsentiert die zentralen Nachhaltigkeitsprojekte des Studentenwerks, unterstreicht sein Engagement und zeigt auf, in welchen Bereichen es aktiv agiert. Die Broschüre dient dazu, über die vielfältigen Aspekte der nachhaltigen Bemühungen zu informieren.

[Nachhaltigkeitsbroschüre](#)



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

<https://stwno.de/de/home/news/beratung/2894-vortrag-planetary-health-diet-speiseplan-der-zukunft>

<https://stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit/veganuary/ernaehrungswe-nde-planetary-health-diet>

PLANETARY HEALTH DIET

VORTRAG AM
14. NOVEMBER 2023 - 18 UHR

PD. DR. CARMEN JOCHEM
DR. MED. MICHAEL KERTAI



MIT
INTERAKTIVEM
LIVESTREAM
ÜBER
YOUTUBE!



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ



KlimaTeller in der Mensa und CO2-Bilanzierung von Mensagerichten
<https://www.stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit/klimateller>



STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING

Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie

- Bio Zertifizierung aller Mensen
- FAIR Trade Kaffee, Kakao, Schokolade
- Beitritt zur Europäischen Masthuhn-Initiative
- Backwaren mit Eiern aus der Bruderhahn-Initiative
- Nudel/Reis 100% Bio-Produkte
- Kooperation mit Juradistl
- Nachhaltige Berufsbekleidung
- Acrylamid-Reduzierung
- Mehrweg
- ...



STUDENTENWERK
NIEDERBAYERN/OBERPFALZ

STUDENTENWERK NIEDERBAYERN / OBERPFALZ

CHAM - DEGGENDORF - LANDSHUT - PASSAU - PFARRKIRCHEN - REGENSBURG - STRAUBING

VIELEN DANK

FÜR IHRE

AUFMERKSAMKEIT

Aktionswoche zum Thema „Wahre Preise“ in der Hochschul- Mensa der Ohm

Preisschilder der Wahren Preise in der Mensa

Zwei Preisschilder:

- In der Mensa der Ohm werden in einer Woche im Sommersemester 2024 **zwei verschiedene Preisschilder** für Gerichte ausgestellt
 - Die „normalen“ Preise
 - Die „wahren“ Preise: Preise unter Berücksichtigung externer Effekte (Umweltfolgekosten)
- Wahre Preise sollen wahrgenommen und diskutiert werden
- Der **Aufpreis** kann als **Spende** auch freiwillig bezahlt werden
- Infostand zum Thema True Cost Accounting durch den **Wahre-Preise-Supermarkt „Echt“**

| | |
|------------|------------|
| Mozzarella | Mozzarella |
| 2 € | 2,42 € |

Umfrage zum Thema **Wahren Preise in der Mensa**

Umfrage durch einen Fragebogen

- Durchführung einer Umfrage durch Studierende des 4. Semesters zur Entwicklung einer empirischen Marktforschungsstudie
- Studierende, die in der Mensa essen, können daran teilnehmen (freiwillig)
 - Eine Umfrage **vor** der Aktionswoche
 - Eine Umfrage **während** der Aktionswoche
 - Eine Umfrage **nach** der Aktionswoche
- **Auswertung der Fragebögen** nach der Aktion durch Studierende des 4. Semesters

Lehrkontext: Lehrforschung – forschendes Lernen

Projekt im Rahmen der Lehr-Lern-Forschung

- Projektorganisation und Erstellung, Durchführung und Auswertung des Fragebogens durch Studierende des Studiengangs **„Management in der Ökobranch“**
 - Vorbereitung des Projekts im Modul **„Ressourcen- und Reproduktionswirtschaft“** im WiSe 23/24
 - Durchführung der empirischen Studie im Modul **„Methoden der empirischen Markt- und Sozialforschung mit wissenschaftlichem Arbeiten“** im SoSe 24
 - Durchführung des Projekts im Modul **„Management – Projekte und Transformationsprozesse“** im SoSe24
 - Entwicklung einer Kommunikationsstrategie für nachhaltiges Essen in Hochschulmensen im Modul **„Marketing“** im WiSe 24/25
- **Sensibilisierung** der gesamten Hochschule für Fragen der **Ernährung** und deren **Umweltauswirkungen**



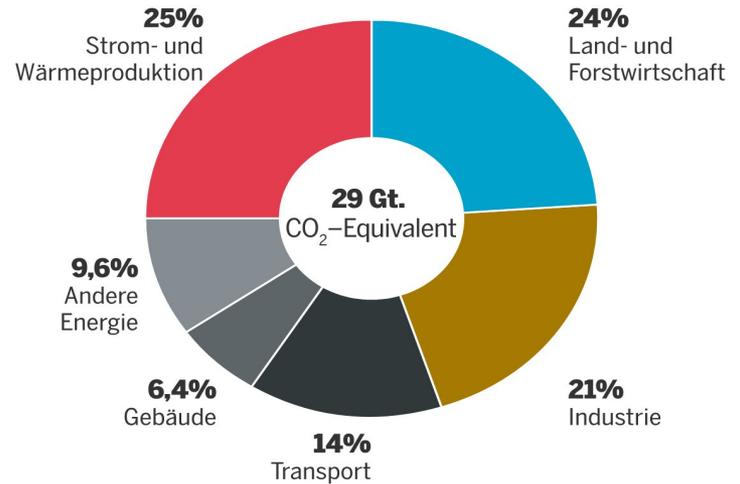
MENSArevolution

Vorstellung bei der Infoveranstaltung des BayZeN 12.04.2024

Motivation zur Revolution

- Die Transition zu nachhaltigeren Mensen an Hochschulen verläuft bisher unterschiedlich schnell
- Ein Strukturiertes und gemeinsames Vorgehen hätte einen großen Impact auf die Erreichung der Klimaziele
- Mensen der Studierendenwerke versorgen 400.000 Menschen täglich
- Großer Hebel für die #Ernährungswende

Treibhausgase nach Wirtschaftssektoren



Grafik: brs Quelle: IPCC



MENSArevolution

Kurzvorstellung Mensarevolution



- Bundesweite studentische Initiative für eine nachhaltige & zukunftsfähige Mensa-Landschaft
- Initiierung eines Dialogs mit dem Dachverband der Studierendenwerken (überregional) und der örtlichen Studierendenwerken (regional)
- Hauptziel: Breite Unterstützung, sowie Öffentlichkeit für unseren Forderungskatalog & dessen Umsetzung

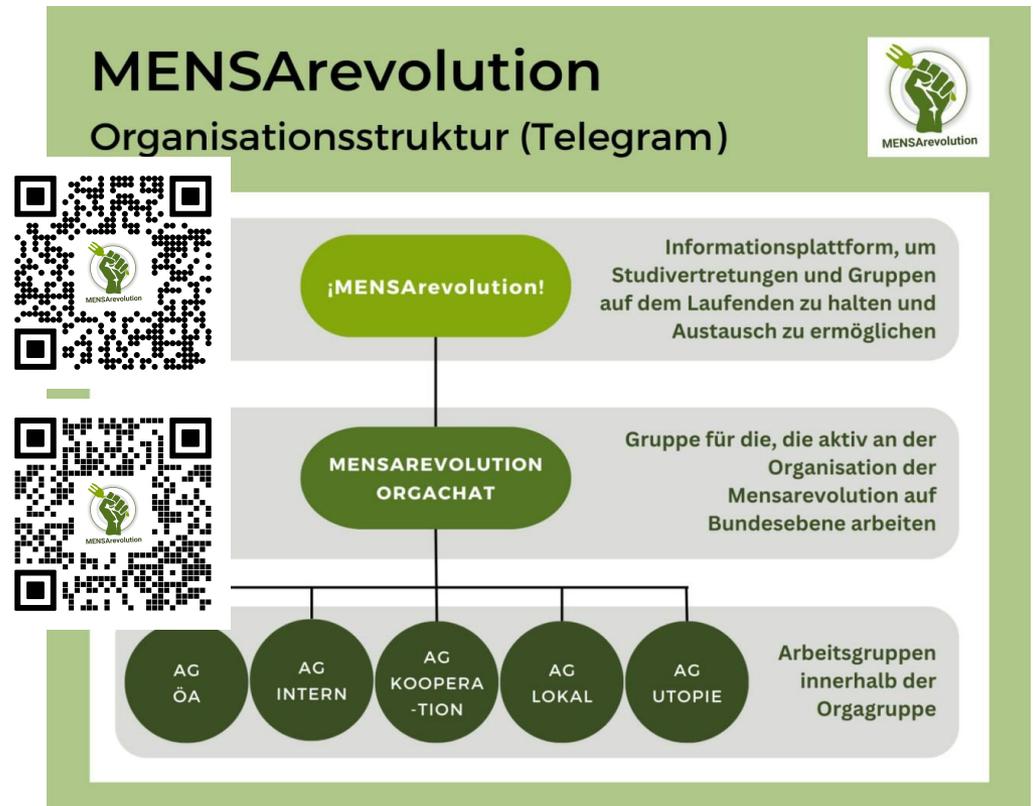


Arbeitsstreffen in Berlin (2022)



Struktur der Mensarevolution

- In Arbeitsgruppen organisiert
- Informationen & Austausch in überregionaler Vernetzungsgruppe
- Monatliche Online-Treffen
- Regelmäßige Präsenztreffen in verschiedene Städten (z.B. Dresden und Berlin)



Struktur der Mensarevolution



#Ernährungswende in Richtung Nachhaltigkeit vorantreiben

Organisationsstruktur:

- Top down (über den DSW)
- Bottom up (über lokale Engagierte)
- monatliche Plena



Forderungskatalog:

- 1 Klimaschutz
- 2 Tier- und Umweltschutz
- 3 Mensa für alle
- 4 Abfallvermeidung
- 5 Transparenz

MENSArevolution
Infogruppe



MENSArevolution
Orgachat

AG
ÖA

AG
Intern

AG
Koopera-
tion

AG
Lokal

AG
Utopie



Unser Ziele für heute



- Diskussion & Austausch über eine nachhaltige Entwicklung unserer Mensen
- Austausch über Hürden und Herausforderung bei der Umstellung
- Legitimation bei Studierendenvertretungen einholen



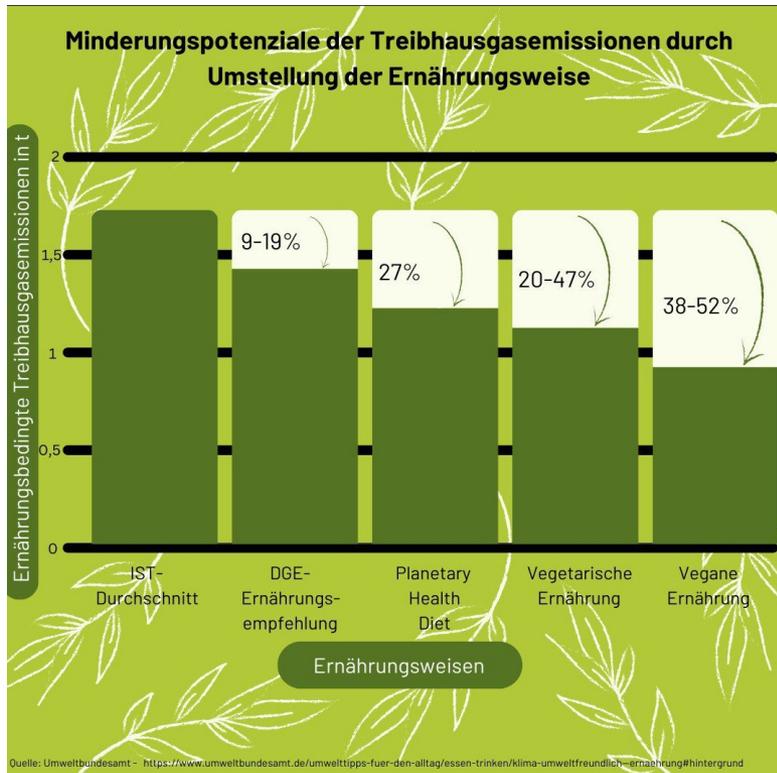
Forderungskatalog



- **Forderungen an alle Studierendenwerke und den DSW adressiert**
- **5 Kapitel mit insgesamt 19 Forderungen**
 - 1. Klimaschutz, 2. Tier- und Umweltschutz, 3. Mensa für alle, 4. Abfallvermeidung, 5. Transparenz
 - Jede Forderung mit Good-Practice-Beispiel(en)
 - Erläuterung des ökologischen Impacts
- **18 Studierendenvertretungen / 3 Landesstudierendenvertretungen / 18 Organisationen & Initiativen unterstützen bereits unsere Forderungen**



Planetary Health Diet



Unterstützende



Albert Schweitzer
Albert Schweitzer Stiftung
für unsere Mitwelt

ASTA DER MHH

LAK
Ba-Wü
Landes
ASten
Konferenz

HOCHDRUCK

fzs
freier Zusammenschluss
von student*innenschaften

STUDENTS FOR FUTURE
Hamburg

sp
uni bonn

ASTA
UNI HAMBURG

GREEN OFFICE
UHH

Studentische Vertretung
Technische Universität München

ATUC
für Nachhaltigkeit des

ASTA
Universität Bonn

CAMPUS FOR FUTURE
STUTTGART

AGNU

Studentische Vertretung
Technische Universität München
Referat für Umwelt

MAU

netzwerk

ASTA
HAW HAMBURG

HUMBOLDT-UNIVERSITÄT
ZUBERLIN

Student*innenRat
der Universität Leipzig

mensa von morgen

AG Nachhaltige Uni

STURAB
NACHHALTIGKEITSBÜRO
HUMBOLDT-UNIVERSITÄT

stura
DRESDEN

STUDENTS FOR FUTURE
Bremen

AG Mensa
an der TU

ASTA
JLU GIESSEN

STURA
HSZG

asta.ms

STURA
TU-Umweltinitiative

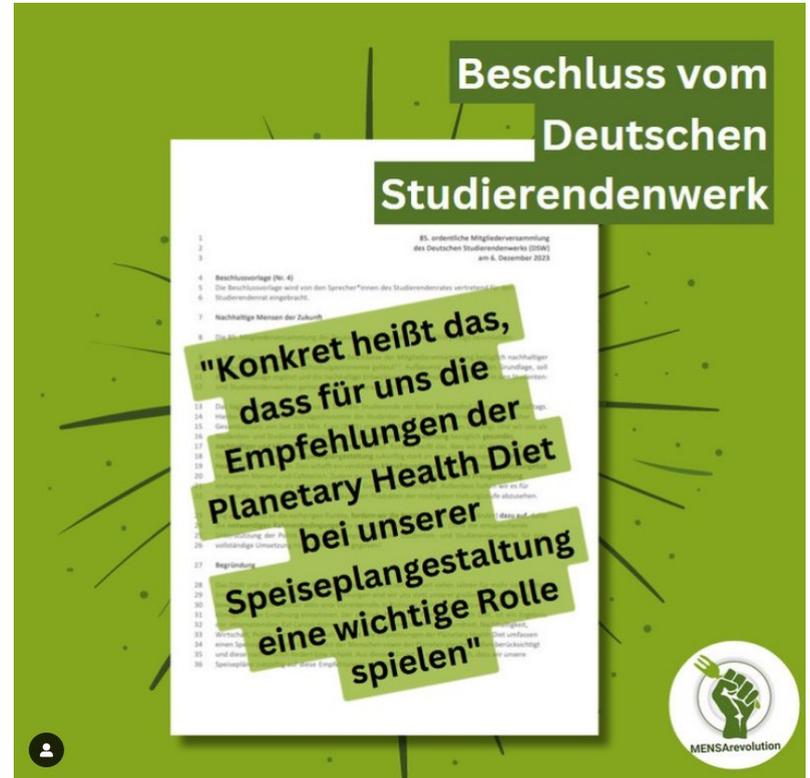
Netzwerk Nachhaltigkeit

STUDENTS FOR FUTURE
CHEMNITZ

Erfolge

Im Austausch mit der AG „Nachhaltige Mensa“ des DSW-StuRa wurde ein Beschluss zur „**Nachhaltigen Mensa der Zukunft**“ in die Mitgliederversammlung des Deutschen Studierendenwerks Dachverband der 57 Studierendenwerke) eingebracht, welche mit großer Mehrheit angenommen wurde...

- #Planetary Health Diet
- #Sozialverträgliche Preisgestaltung
- #Notwendige Rahmenbedingung
- #Umweltschädliche Subventionen



Nachhaltige Mensa in Bayern



- **Nürnberg-Erlangen**

- Rein vegane Mensa St. Paul „VeggieZone“ des Studierendenwerks musste während Corona leider schließen
- Erste Mensa Deutschlands, die CO²-Bilanzierung der Essen ausweist
- [Planetary Health Mensa 2022](#)

- **Augsburg**

- [Größte Mensa bietet jeden Tag mindestens zwei vegane Gerichte an](#)

- **Niederbayern / Oberpfalz**

- In zwei der Cafeterien des Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz in Regensburg und Passau wird über das Unternehmen "Slokoffie" fairer und biologisch produzierter Kaffee per Segelschiff bezogen

- **München Oberbayern**

- [Veganuary 2024](#)



Ausblick



- Mensarevolution vor Ort
- Mensa-Good-Practice-Katalog
- Eigene Website
- Printversion Forderungskatalog & Sticker
- Neue Kooperationen und Austausch mit weiteren Vereinen & Institutionen (Health4Future, Proveg, & DGE, Deutsche Umwelthilfe ...)



Kontakt



 [Telegramgruppe](#)

 tuuwi.de/mensarevolution

 [instagram.com/mensarevolution](https://www.instagram.com/mensarevolution)

 mensarevolution@netzwerk-n.org



MENSArevolution

Danke für Eure Aufmerksamkeit



Anhang (Forderungskatalog kompakt)

Forderungen kompakt

1. Klimaschutz

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

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

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

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

1.5 Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.

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

1.7 Wir fordern verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

2. Tier- und Umweltschutz

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

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

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

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

Hintergrund:

Um alle Menschen dieser Erde bis zum Jahr 2050 nachhaltig und gesund zu ernähren, ist eine grundlegende Veränderung unserer Landwirtschaft und Ernährungsweise nötig. Das zeigt ein im Januar 2019 veröffentlichter Report der EAT-Lancet-Kommission⁷. Der Kommission gehören 37 Wissenschaftler*innen aus unterschiedlichen Disziplinen und 16 Ländern an, darunter Klimaforscher*innen und Ernährungswissenschaftler*innen. Das Ziel der Forscher*innen war es, eine wissenschaftliche Grundlage für einen Wandel des globalen Ernährungssystems zu schaffen. Das Ergebnis war die „Planetary Health Diet“, ein Speisepfing, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützen könnte. Perfekt für Flexitarier*innen, da der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen ungefähr verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert werden müsste, ohne die planetaren Grenzen zu überschreiten. Neben der veränderten Ernährungsweise müsste die Lebensmittelproduktion verbessert und Lebensmittelabfälle stark reduziert werden.⁸ Mit der veränderten Ernährung muss auch die gängige Einstellung revidiert werden, nach der zu einem „vollwertigen“ Gericht Fleisch- oder Milchprodukte gehören. Weder ist Fleisch für eine vollwertige Ernährung notwendig, noch ist ein Gericht ohne Fleisch unvollständig oder minderwertig. Vielmehr sollten Fleischgerichte, wie oft formuliert, wieder den Status eines „Sonntagsbratens“ erhalten, also nur gelegentlich



Abbildung 2: Planetary Health Diet, Quelle: Summary Report EAT-Lancet Kommission (2019)

⁷ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

⁸ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

Einladung zum Dialog

Die Erfüllung der oben aufgeführten Forderungen würden aus unserer, studentischen Sicht eine gelungene sozial-ökologische Transformation der Mensenlandschaft darstellen. Aus diesem Grund setzen wir uns dafür ein und möchten das DSW und die 57. Studierendenwerke zum Dialog über die hier geforderten flächendeckenden Veränderungen einladen.

Das DSW bekennt sich bereits zu Nachhaltigkeit als Richtungsweiser⁶⁴ und zeigt stolz auf seine Leuchtturmprojekte in puncto Nachhaltigkeit.⁶⁵ Auch gibt es bereits eine Projektgruppe Nachhaltigkeit des DSW, deren Aufgabe es ist, die einzelnen Studierendenwerke auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu prüfen.⁶⁶ Daher gehen wir davon aus, dass wir mit unseren Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit in der Fläche offene Türen einrennen werden, zumal das DSW explizit seine Absicht erklärt, mit studentischen Initiativen zu kooperieren.⁶⁷

Wir freuen uns daher auf konstruktive Gespräche.

Mit freundlichen Grüßen,

Das Team MENSArevolution

⁶⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

⁶⁵ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke-0>

⁶⁶ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke>

⁶⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerke-der-campus-nach-corona>

Klimaschutz

- **Planetary Health Diet**
 - mehr pflanzliche & weniger tierische Lebensmittel
- **Klimaneutrale Mensa**
 - weniger Lebensmittel mit hohen THG-Emissionen (wie z.B. Rindfleisch)
 - Vermeidung statt Kompensation
- **Regionalität & Saisonalität**
- **Klimaschonender Betrieb**
 - Wechsel zu Öko-Strom Anbieter
 - Einführung eines Öko-Audits (z.B. EMAS)



Tier- und Umweltschutz

- **Verwendung von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft & Lebensmittelverarbeitung**
 - Dadurch z.B. gesündere Böden (ohne synthetischen Chemikalien) & deutlich höhere Biodiversität
- **Tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen**
- **Fischangebot entsprechend WWF-Empfehlungen**
 - Keine gefährdeten Arten im Speiseangebot



Mensa für alle



- **Sozial verträgliche Preise**
- **Faire Produktionsbedingungen**
- **Mensa als Aufenthaltsort**
- **Feedback & Mitgestaltung**



Abfallvermeidung

- **Engagement gegen Lebensmittelverschwendung**
 - z.B. durch Vergünstigungen gegen Ende der Essensausgabe
 - Kooperationen mit der Tafel, Foodsharing o.Ä.
- **Müllvermeidung und -trennung**
 - z.B. Auffülmöglichkeiten von Leitungswasser
 - Mehrweg- statt Einwegverpackungen



STUDENTENWERKSH
Wir sind dein Rückhalt

ZERO WASTE

RETTE RESTE!

Hol dir unsere neue Zero Waste Tüte mit leckerem, zu viel produzierten Essen. Das Angebot gilt 15 Minuten nach den regulären Cafeteria-Öffnungszeiten.

Folge uns auch auf:

studentenwerk.sh



Transparenz

- CO₂-Bilanzierung von Gerichten
- Veröffentlichung der (prozentualen) Anteile von veganen/vegetarischen Gerichten



Transparenz

- Durchs „CO2 Projekt – Klimabewusste Mensen“ angeregt
- Bereits an 5 von 20 Studierendenwerken umgesetzt (z.B. StW Berlin)

Aktionen



Pasta und Spinat-Käse-Sauce

(21a, 30, 36)

283 g CO₂ / Portion

Das Gericht **verbessert** die CO₂-Bilanz **wesentlich**. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO₂-Werts aller betrachteten Speisen.

[Mehr...](#)



Pasta an Tomaten-Zucchini-Sauce

(21a, 36)



€ 2,45/2,70/2,95



Forderungskatalog



1. Klimaschutz

1.1 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.

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

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

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

1.5 Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.

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

1.7 Wir fordern verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

Forderungskatalog



2. Tier- und Umweltschutz

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

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

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

Forderungskatalog



3. Mensa für Alle

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem Einkommen vereinbar sind. Dazu sollte in jeder Mensa ein täglich wechselndes, veganes & klimafreundliches Gericht als preiswertes Sozialessen angeboten werden.

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung fair produzierter Lebensmittel und Getränke.

3.3 Wir fordern niedrigschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besuchenden zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

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

Forderungskatalog



4. Abfallvermeidung

4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

4.3 Wir fordern konsequente Mülltrennung.

Forderungskatalog



5. Transparenz

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

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