

Klimabewusste Mensa

Hochschulgastronomie

Klimabewusste Mensa

Die 83. ordentliche Mitgliederversammlung des Deutschen Studentenwerks (DSW) beschließt: Das DSW setzt sich auch in Zukunft für mehr Klimabewusstsein in den Mensen und Cafeterien an Universitäten und Hochschulen ein. Dazu schafft es einen Rahmen, um die Studenten- und Studierendenwerke bei der Senkung der Treibhausgase und Energieverbräuche zu unterstützen. Es berücksichtigt regionale und überregionale Initiativen und Personen, die das Klimabewusstsein in den Mensen und Cafeterien an den Universitäten und Hochschulen, insbesondere durch eine transparente Kennzeichnung der CO₂-Äquivalente aller Gerichte, fördern. Die Mitgliederversammlung begrüßt die diesbezüglichen Aktivitäten des DSW-Ausschusses Hochschulgastronomie und ermuntert, diese gemeinsam mit den Mitgliedern sowie der Projektgruppe Nachhaltigkeit und in enger Abstimmung mit dem Studierendenrat fortzuführen. Die Studierendenwerke streben eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa an; dies geht einher mit höheren Kosten, die nicht zu Lasten der Studierenden gehen sollen und daher einer verbesserten und deutlich ausgebauten öffentlichen Förderung bedürfen.

Begründung:

Das DSW setzt sich seit vielen Jahren für mehr Nachhaltigkeit in Verpflegungseinrichtungen der Studenten- und Studierendenwerke ein. So werden die Studenten- und Studierendenwerke mit fachlicher Unterstützung des Ausschusses Hochschulgastronomie zu betrieblichen Maßnahmen und Initiativen insbesondere gegen Lebensmittelverschwendung, für fairen Handel oder der Umstellung auf Mehrwegsysteme beraten und nachhaltige Einkaufsrichtlinien zur Steigerung des Anteils von bio-zertifizierten, saisonalen und regionalen Lebensmitteln auf den Weg gebracht. Ein weiterer zentraler Aspekt ist die Verwendung klimafreundlicher und ressourcenschonender Zutaten und Produkte und der Einsatz energieeffizienter technischer Geräte und Zubereitungsverfahren in den hochschulgastronomischen Einrichtungen.

Eine wirksame Maßnahme kann dabei die Berechnung und transparente Ausweisung der CO₂-Äquivalente (engl. CO₂ equivalents, kurz CO₂eq) der Gerichte in den Verpflegungseinrichtungen sein. Der Ausschuss Hochschulgastronomie unterstützt daher die Studenten- und Studierendenwerke bei der Einführung entsprechender Verfahren. So haben beispielsweise über 20 Studenten- und Studierendenwerke ihr Interesse bekundet, an dem vom Bundesumweltministerium geförderten Projekt „KlimaTeller in der Mensa“ teilzunehmen und eine Software zur Messung und Kennzeichnung des ökologischen Fußabdrucks von Mahlzeiten in ihren Mensen einzuführen. Der Abschluss von Rahmenverträgen mit IT-Unternehmen, die sich auf die Erfassung des ökologischen Fußabdrucks im Bereich Ernährung spezialisiert haben, soll allen Studenten- und Studierendenwerken ermöglicht werden; auch nach Projektende - die kostengünstige Einführung einer Software zur CO₂eq-Kennzeichnung ermöglichen. Dafür hat sich beispielsweise auch die Initiative „CO₂-Projekt“ aus Studierendenvertretungen und Umweltgruppen aus ganz Deutschland gegründet, die sich in Kooperation mit dem DSW-Studierendenrat aus studentischer Perspektive für die flächendeckende und langfristige Einführung der Kennzeichnung engagiert. Ein besonderes Anliegen ist hier die Bereitstellung

ansprechender Visualisierungsoptionen.

Die bisherigen Maßnahmen zur Reduktion klimaschädlicher Emissionen (insb. CO₂, Methan und Lachgas, zusammengefasst in der Einheit CO₂-Äquivalente, kurz CO₂-eq) reichen bei Weitem nicht aus, die Erderwärmung auf das erforderliche Maß zu reduzieren. Gerade die Bevölkerung der wohlhabenden Länder des globalen Nordens (wie Deutschland) ist hier gefragt, da wir eine besonders hohe Klima- und Umweltbelastung pro Kopf verursachen. Insbesondere sind diesbezüglich die Universitäten und Hochschulen als Orte der Zukunft, Wissenschaft und Bildung der jungen Generation in der Pflicht. Doch wie können wir hier eine Senkung des ökologischen Fußabdrucks erreichen? Verkehrsmittelnutzung und Stromverbrauch sind offensichtliche Quellen des CO₂-Ausstoßes, die oft thematisiert werden, aber ein erheblicher Teil der Klimabilanz eines Menschen versteckt sich in täglichen Konsumprodukten wie Lebensmitteln. Die Unterschiede hierbei sind enorm: Eine vollwertige Mahlzeit kann je nach Zutaten mit 200 g CO₂-eq auskommen, oder aber auch mehr als 3.000 g CO₂-eq verursachen.

Gerade die hochschulgastronomischen Einrichtungen, in denen über 2,5 Mio. Studierende mit Essen versorgt werden, können einen nicht unerheblichen Beitrag zur Reduktion von CO₂-eq leisten. Durch eine CO₂-eq-Kennzeichnung von Speisen kann jeder Gast die (weiterhin freie) Essensauswahl in der Mensa treffen und später auf sein Ernährungsverhalten zu Hause übertragen. Ein weiterer Effekt, den wir uns erhoffen, ist die Reduktion des Verbrauchs anderer natürlicher Ressourcen (z.B. Wald, Wasser, Ackerboden) sowie eine Verbesserung im Bereich Tierethik, da klimafreundliche Menüs auch hier tendenziell besser abschneiden. Die Studierendenwerke und Hochschulen könnten mit diesem innovativen Konzept eine Spitzenposition in Sachen Klimaschutz in Deutschland einnehmen und die Attraktivität der Hochschulstandorte weiter steigern.

Deshalb wird das DSW seine Unterstützungsleistungen im Bereich Nachhaltigkeit weiter fortsetzen und im Bereich der CO₂-eq-Kennzeichnung von Speisen ausbauen, um hier mehr Klimabewusstsein zu schaffen.

08.12.2021

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

Links

[1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml> [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/1470518> [3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/1470518> [4] <mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text> [5] <mailto:?Subject=Studentenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fklimabewusste-mensa> [6] <https://twitter.com/share> [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.studentenwerke.de//de/content/klimabewusste-mensa> [8] <https://plus.google.com/share?url=-->