GEL(I)EBTE NACHHALTIGKEIT – GRÜNES BLUT IN DEN ADERN DES STUDIERENDENWERKS

Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

- Das Studierendenwerk versorgt an folgenden Hochschulstandorten ca. 70.000 Studierende mit sozialen Dienstleistungen:
  - Erlangen, Nürnberg, Ingolstadt, Eichstätt, Ansbach, Triesdorf, Neuburg a.D., Neuendettelsau
- Betrieb von zehn Mensen sowie 16 Cafeterien und Cafebars
- Unter normalen Bedingungen: Verkauf von jährlich knapp 2.300.000 Essen

Lorena Henig
B.Sc. Oecotrophologie
B.A. Medienkommunikation

Nachhaltigkeit in allen Bereichen

Umweltpakt Bayern

- Bereits seit 30 Jahren Engagement in den Bereichen Nachhaltigkeit und Umweltschutz
- Seit 2005 ist das Studentenwerk Mitglied im Umweltpakt Bayern
- Bereits je zwei Silber- und Goldsiegel in den Vorjahren für besonders umweltbewusstes Handeln
- Verliehen durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Umweltpakt Bayern

- Nov. 2021: Erneute erfolgreiche Teilnahme am „Umweltpakt Bayern Hotellerie und Gastronomie“
- Das Studentenwerk erfüllt erforderliche Kriterien aus folgenden Bereichen
  - Nachhaltige Betriebsführung & Organisation
  - Energie
  - Abfall
  - Wasser, Abwasser und Gewässerschutz
  - Beschaffung
  - Bau, Einrichtung und Außenanlagen
  - Transport & Verkehr
  - Information & Motivation von Gästen

Umwelt + Klimapakt Bayern

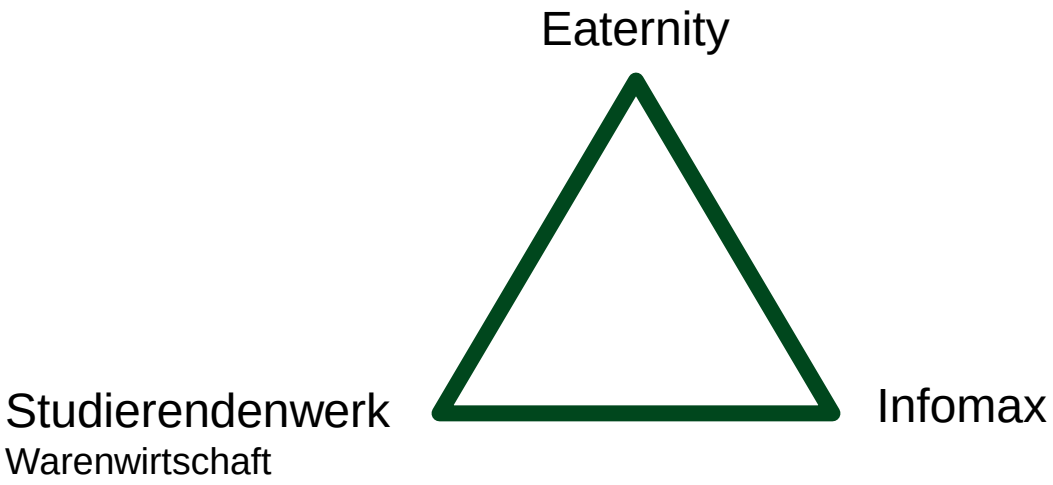
CO_2-Fußabdruck

- Mai 2021: Als eines der ersten Studentenwerke markiert das Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg besonders klimafreundliche Gerichte auf dem Speiseplan mit einem CO_2-Label

→ Förderung nachhaltiger Ernährungsentscheidungen

CO_2-Fußabdruck

- Gewichtung jedes Artikels im Waren-wirtschaftssystem nach Herkunft, Anbau, Verarbeitung etc.
- Zusammenarbeit mit Eaternity und Infomax



CO_2-Einsparung durch Getränkesirups von „Grapos“

- Nutzung von Getränkesirups zur Zubereitung verschiedener Getränke
- Zubereitung über Zapfanlage
- Einkauf der Sirups nur in Großgebinden
- Ausschließliche Nutzung von Mehrwegbechern

→ So konnten bereits über 116 Tonnen CO_2 eingespart werden (Stand Oktober 2020)

Mehrweg statt Einweg ReCup

- Seit 2016 Engagement gegen Nutzung von Einwegbechern
  - Preisnachlass bei Nutzung von Mehrwegbechern
  - Internes Tassen-Pfandsystem
- Seit 2019: Einführung von ReCup
- Bundesweites Pfandsystem zum Ausleihen von Mehrwegbechern in verschiedenen Größen
- Im Studentenwerk: Angebot von ReCup Bechern an aktuell 17 Standorten und stetiger Ausbau

Mehrweg statt Einweg
Vytal

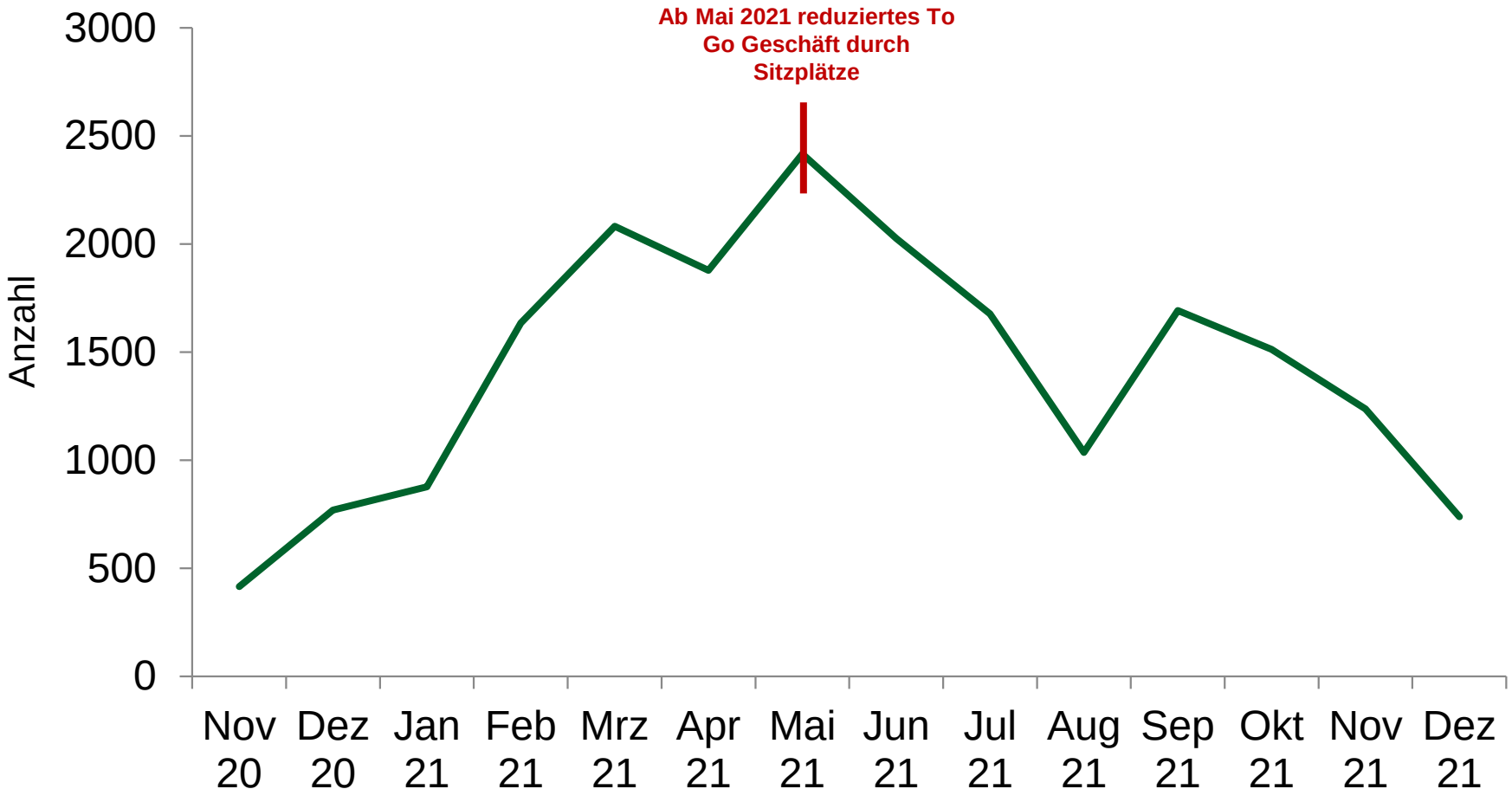
- Schalen, Teller, Boxen machen laut Vytal 60 % des Einweggeschirrs aus
- Nov. 2020: Einführung „Vytal“ als erstes Studierendenwerk
- Vytal ist ein System zur App-basierten Ausleihe von hochwertigen Mehrwegschalen
- Für Gäste kostenlos
- Hochwertige BPA-freie Mehrweg-Schalen aus Polypropylen

Mehrweg statt Einweg
Vytal

- Bereits nach zehn Befüllungen positive Ökobilanz der Schalen
- Im Studierendenwerk:
  an elf Standorten
- Inzwischen über 30.000 Schalen befüllt (Stand Feb. 2023)

Zertifikat für 10.000 eingesparte Einwegverpackungen in der **Mensa Langemarckplatz** innerhalb von gut sieben Monaten (Stand Juni 2021)

Nutzung Vytal Schalen gesamt



Müllreduzierung

- Bestellung in Großgebinden, um Verpackungsmüll zu reduzieren
- Verpackungsfreier Verkauf von Brötchen und Backwaren in einigen Betrieben. Falls dennoch Verpackung gewünscht ist, werden die Produkte in nachhaltigen Tüten verkauft (Paperwise)
  → Ziel: Ausbau des Konzepts in weiteren Betrieben
- Verwendete Einwegbecher bestehen aus Palmblatt,
  Einweg To Go Schalen aus nachhaltigem Zuckerrohr
  (100 % biologisch abbaubar)
- Verzicht auf Einweggeschirr/-becher aus Plastik bereits vor der Einwegkunststoff-Verbotsverordnung 2021
- Um Anreize zu schaffen, wird auch für nachhaltiges Einweggeschirr ein Preisaufschlag verlangt

Müllreduzierung

Gäste dürfen eigene Behältnisse für To Go Speisen mitbringen. Hygienemaßnahmen bei der Befüllung werden eingehalten.

Unterstützung des Fairen Handels

- Gäste erhalten faire Produkte zu fairen Preisen: so können Aspekte in den umfänglichen Bereichen Mensch, Tier und Erde berücksichtigt werden
- Möglichkeit mit dem Konsum unserer Speisen faire Anbau- und Arbeitsbedingungen in fernen Ländern zu unterstützen

FAIRTRADE ®

Unterstützung des Fairen Handels

- Ausschließlich Fairtrade-Kaffeebohnen und Kakao in Mensen/Cafeterien
- Verschiedene Süßwaren und Getränke
- Zuckersticks
- Fairtrade-Lebkuchen zur Unterstützung von Projekten des Weltladens Erlangen
- Regelmäßige Teilnahme an Steuerungsgruppe Fairtrade
- Mensapersonal trägt seit 2019 Fairtrade-zertifizierte Hosen

Regional & Saisonal

Das Studierendenwerk legt großen Wert auf Herkunft und Qualität der Zutaten:

- Gemüse von lokalen Bauern aus dem angrenzenden Nürnberger Knoblauchsland
- Backwaren von Bäckereien aus dem nahen Umkreis
- Gesamtes Frischfleisch von der fränkischen Landmetzgerei Lindörfer aus Dietenhofen bei Ansbach
- Getränke größtenteils von Franken Brunnen in Neustadt an der Aisch

Regionale Unternehmen werden somit unterstützt und die Transportwege möglichst kurz gehalten. Bei der Erstellung des Speiseplans wird auf Saisonalität geachtet.

Vegan & Vegetarisch

Für die gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks gibt es einen zentralen Speiseplan.
2021 lag der Anteil an veganen und vegetarischen Gerichten bei 60 %.
Ziel ist es, diesen Anteil weiter zu steigern.

Vegan & Vegetarisch

Mit der Ausgabemensa St. Paul hat das Studierendenwerk bereits eine rein vegane Mensa.
Diese wurde seit 2014 von der Tierrechtsorganisation PETA für das herausragende **vegane Angebot** ausgezeichnet – 2017 als eine der **ersten** hochschulgastronomischen Einrichtungen erstmals mit **4 Sternen.**

(Thema und Gewinner beim Marketing Award – Konzeptidee des Jahres 2017/2018 – Veggie Zone – Mensa St. Paul)

Vegan & Vegetarisch

2019 wurde die Mensa St. Paul mit der Höchstwertung von 5 Sternen ausgezeichnet
(Mensaleitung der Mensa Regensburger Straße Michael Söllner
und Mitarbeiterin Schno Kadir)

Vegan & Vegetarisch

Ab Januar 2022 bieten die Mensa in der Regensburger Straße sowie zwei Cafeterien in Nürnberg überwiegend vegetarische und vegane Mittagsgerichte an. Eine dritte Cafeteria wird dem Konzept auch folgen, vermutlich ab dem Sommersemester.

In allen anderen hochschulgastronomischen Einrichtungen gibt es seit März 2020 täglich mindestens ein veganes Gericht und ein Vegetarisches.

Tierschutz

Auch wenn es das Ziel ist, den Anteil an vegetarischen und veganen Angeboten weiter zu steigern, bleibt ein gewisser Teil an fleischhaltigen Gerichten bestehen.
Deshalb engagiert sich das Studierendenwerk stets für den Tierschutz.

*1

Europäische
Masthuhn-Initiative

*2

Tierschutz - Masthuhninitiative

- Unterstützung der Europäischen Masthuhn-Initiative
- Entstammt einem Zusammenschluss von rund 30 Tierschutzorganisationen mit dem Ziel, die Haltung von Masthühnern zu verbessern
- Umsetzung wichtiger Tierschutz-Aspekte z.B. eine geringere Besatzdichte, die Einschränkung der Überzüchtung, Mindeststandards für Licht und Beschäftigungsmaterial
- Das Studierendenwerk wird die Anforderungen der Europäischen Masthuhn-Initiative für 100 % des für Europa bezogenen Hühnerfleischs bis spätestens 2026 umsetzen

Tierschutz - Masthuhninitiative

Zum Fortschritt der Umsetzung wird das Studierendenwerk jährlich Berichte veröffentlichen und durch unabhängige Kontrollen die Einhaltung der Standards sicherstellen lassen.

Bis Fleisch zur Verfügung steht, das alle Kriterien der Initiative erfüllt, wird auf ähnliche Angebote zurückgegriffen und deren Sortimentsanteil erhöht
z.B. die Einstiegsstufe des Deutschen Tierschutzbunds.

*2

Tierschutz - Strohschwein

<u>Seit 2017:</u> Beteiligung an der Tierschutzinitiative DIG-Strohschwein.

Dabei geht es um mehr Tierwohl für Schweine während der Aufzucht. Grundlage ist die geprüfte Qualität aus Bayern: mehr Platz im Stall mit Stroh, mehr Zeit zur Aufzucht, mehr Auslauf, gentechnikfreies Futter und so wenig Antibiotika wie möglich.

*1

Tierschutz - Strohschwein

*3

- Gerichte vom Strohschwein werden in Form von regelmäßigen Aktionen in ausgewählten Mensen angeboten
- In den aktuellen Ausschreibungen des Studierendenwerks gibt es Pluspunkte für potentielle Lieferanten, die Fleisch nach den 5D-Richtlinien anbieten
- Es soll nach Möglichkeit nur noch Fleisch von Tieren eingekauft werden, die in Deutschland geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet werden

MSC Zertifizierung

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de ™
MSC - C - 51840

- Seit 2010: Durchgängig MSC-zertifiziert
- Angebot von Fischgerichten aus nachhaltiger Fischerei
  - Es wird nur so viel Fisch entnommen, wie auch wieder nachwachsen kann
  - Erholung der Bestände möglich
  - Schonung der Ökosysteme und Schutz der Fischerei vor starken Schwankungen und unkontrollierbaren Risiken
- Jährliche interne und externe Audits

MSC Zertifizierung

SGS

Certificate

Studentenwerk Erlangen-Nürnberg Anstalt des öffentlichen Rechts

Hofmannstraße 27
91052 Erlangen
Germany

This is to certify that the MSC processes of the above mentioned organisation have been verified to comply with the requirements of the standard:

MSC Chain of Custody

Consumer-Facing Organisation
(CFO) Version 2.0, 28 March 2019

The scope of certification is listed on the MSC website at http://cert.msc.org/supplierdirectory.
The organisation may apply the MSC ecolabel on certified products after approval by MSCI for the products in the scope of certification.
The sites covered by this certificate can be found on the MSC website.

This certificate is valid from 15 December 2019 until 14 December 2022
Certified with SGS since 15 December 2010

Authorized by
G.W. Bros
Certification Manager

MSC Registration number:
MSC-C-51840

asi accredited
ASI-ACC-009

SGS Nederland B.V.
Product & Process Certification
P.O. Box 200
3200 AE Spijkenisse, The Netherlands
t +31(0)88-2143333 www.sgs.com

Page 1 of 1

Bio Zertifizierung

- Seit 1999: Angebot von Produkten aus kbA
- Seit 2006: Durchgängige Bio-Zertifizierung
- Angebot von Speisen in Bio-Qualität
- Jährliche interne und externe Audits
- Angebot von Kaffee in den Mensen und Cafeterien ausschließlich in Bio- und Fairtrade-Qualität
- Große Produktpalette von Bio- und Fairtrade-Süßwaren und Getränken
- Poloshirts des Mensapersonals aus Bio-Baumwolle

Bio Zertifizierung

A·B·CERT

BESCHEINIGUNG

gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: **1T37VZ7GWUY2O**

2. Name und Anschrift des Unternehmers:
Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Anstalt des öffentlichen Rechts
Hofmannstr. 27
91052 Erlangen

3. Kontrollstelle:
ABCERT AG
Martinstr. 42-44
D 73728 Esslingen
DE-ÖKO-006

Kontrollnummer: **DE-BY-006-43946-B**
Haupttätigkeit: **Verarbeitung**

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:

- Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse:

- Tiere und tierische Erzeugnisse:

- Verarbeitete Erzeugnisse:
Speisen und Getränke

5. definiert als:
ökologische/biologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer
Pflanzliche Erzeugnisse:
Tierische Erzeugnisse:
Verarbeitete Erzeugnisse: 15.11.2021 - 31.01.2023

7. Datum der Kontrolle(n):
04.11.2021

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Augsburg, 12.11.2021 Stefan Bach

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-ZE-14335-01-00

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Echtheit und Gültigkeit können Sie auf www.abcert.de unter "Bescheinigungen für ABCERT Kunden" überprüfen.

DIG – Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie

- Geschäftsführer Herr Mathias M. Meyer ist Mitglied seit 2013
- Nachhaltigkeitsumfragen, großflächige Datenerhebungen
- Quantitative Erhebung von Nachhaltigkeits-Kennzahlen zur besseren Vergleichbarkeit (Ausarbeitung)
  - Anteil von Fleisch und Fleischprodukten
  - Anteil verkaufter vegetarischer Komponenten
  - Einkaufswert von Bio-Lebensmitteln
  - Regionale Wertschöpfung (< 50 km)
  - Ökologische Wertschöpfung Warenkorb (Produzenten aus Umkreis < 100 km)
  - Wert von Speiseresten/Lebensmittelabfällen (2 €/Liter)
  - Soziale Nachhaltigkeit – Fairtrade

Vorbildfunktion

- Zusammenarbeit mit Studierendenvertretung und Arbeitskreisen, Climate Connect, Universitäten und Hochschulen, Stadtspitzen sowie dem Ausschuss Hochschulgastronomie des DSW sowie dem Netzwerk Kooperation Einkauf
- Kochkurse für Studierende, Cooking4Climate, DIY-Mensa (Studierende kochen für Studierende), Mottowochen etc.

v.l.n.r.: Koch E. Welzel, Mensaleitung D. Mikolajetz, Studentin K. Zeck, ehem. Abteilungsleitung R. Schmidt, Studierendenvertreter P. Guter

Vorbildfunktion

- Verschiedene Infoveranstaltungen und Gesprächsrunden
  - Für interessierte Studierende
  - Für andere Großküchen
- Unterstützung der LAK Bayern mit verschiedenen Aktionen bei den Nachhaltigen Hochschultagen

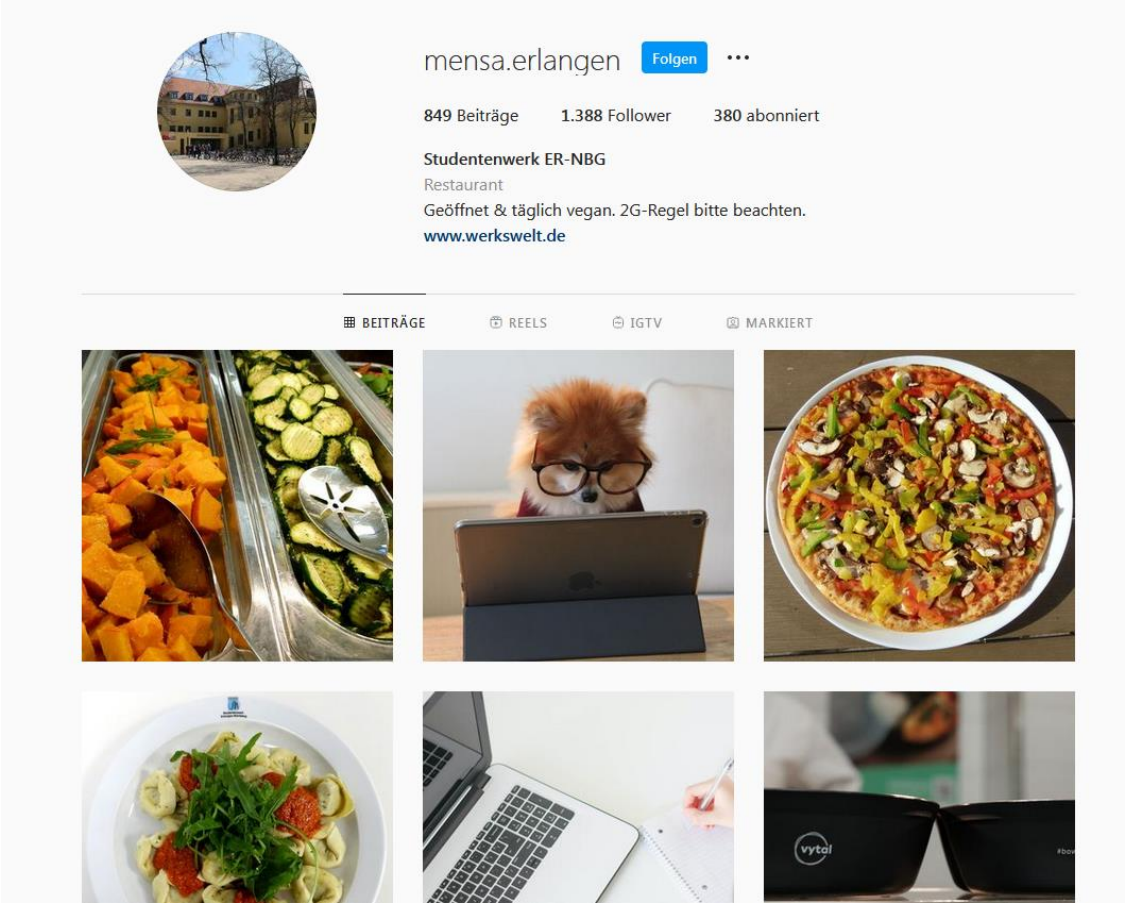
Technik und sonstiges

- Haustechnik (Strom-Energieoptimierung, LED-Umrüstung, Wasser-Perlatoren etc.)
- Müllverwertung/-trennung
- Müllvermeidung durch optimale Portionsgrößen
- Nassmüllentsorgungsanlage mit Zuführung in eine Biogasanlage
- Einkauf in Groß- und Mehrweggebinden
- Elektroauto und Lastenfahrrad
- Photovoltaik-Anlage geplant
- Bienenwiese auf Campus Süd
  → Frühjahr 2023

Personalwesen

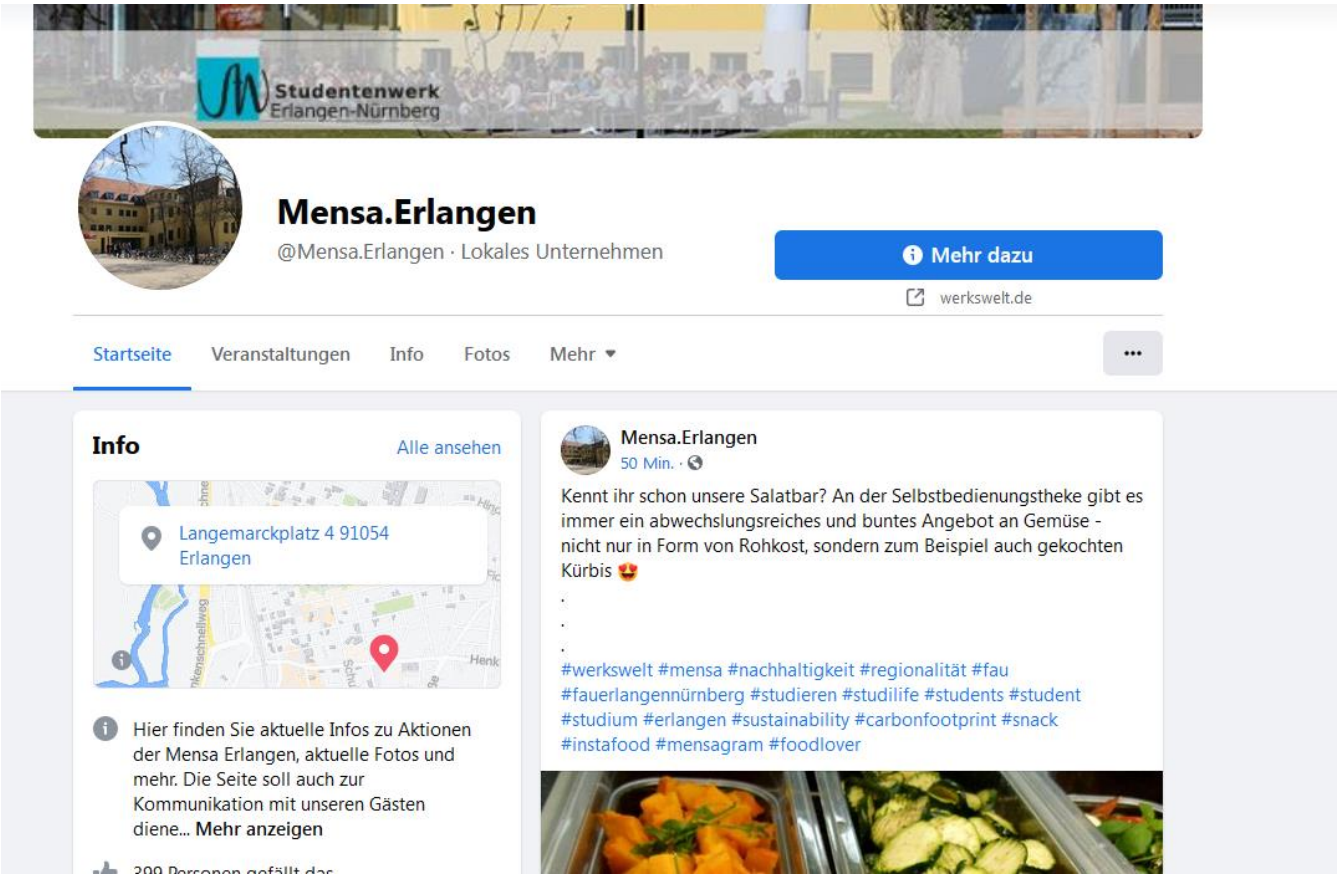
- Alle Mitarbeitenden sollen dauerhaft gehalten werden, denn auch das ist für das Unternehmen Nachhaltigkeit!
  - Versch. Weiterbildungen, Seminare und Workshops, Schulungen (auch für Hilfskräfte)
  - Mehrere Fachkräfte, die teilweise seit über 15 Jahren im StW arbeiten und Positionen wie z.B. die Mensaleitung inne haben
  - Das Studierendenwerk bemüht sich stets um die Besetzung der Ausbildungsplätze
  - Seit 1999: 28 Auszubildende
- Engagement in Ausschüssen, Koordination für die IHK und HWK: 3 Mitarbeiter

Öffentlichkeitsarbeit & Marketing Instagram



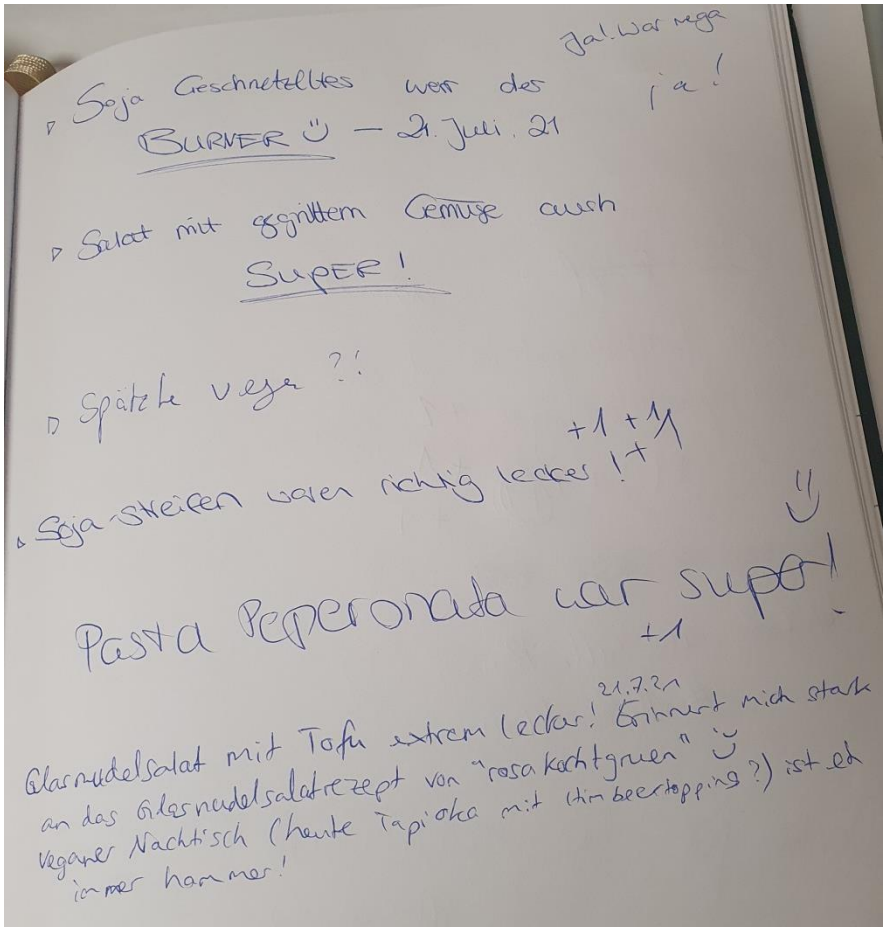
www.instagram.com/mensa.erlangen/

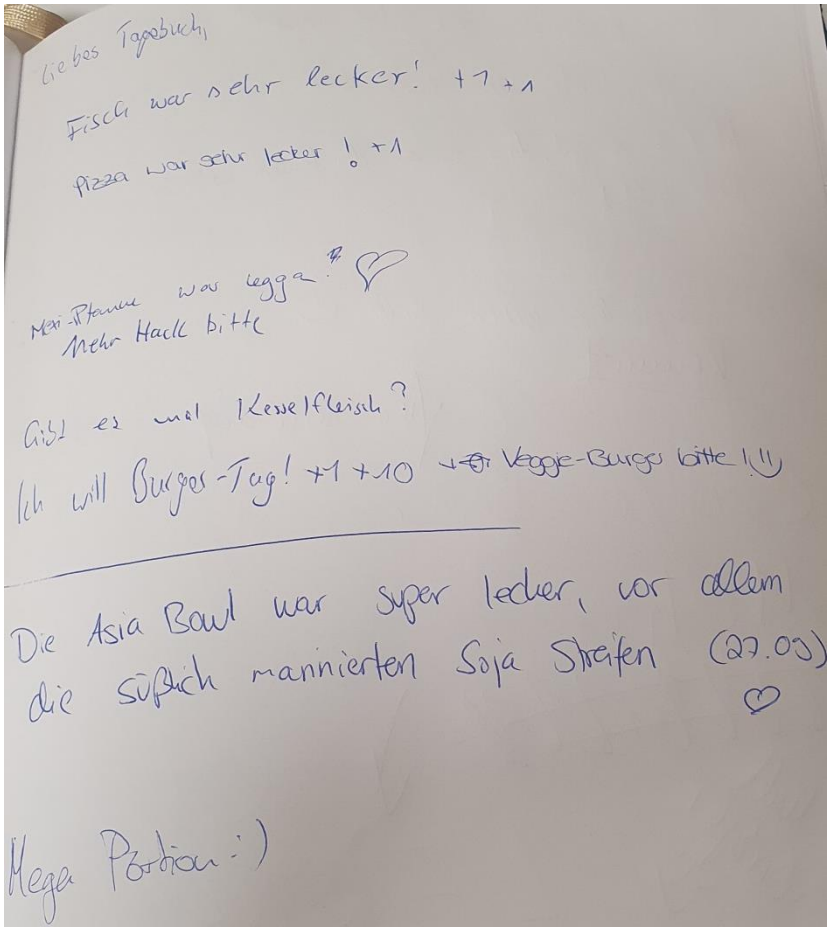
Öffentlichkeitsarbeit & Marketing Facebook



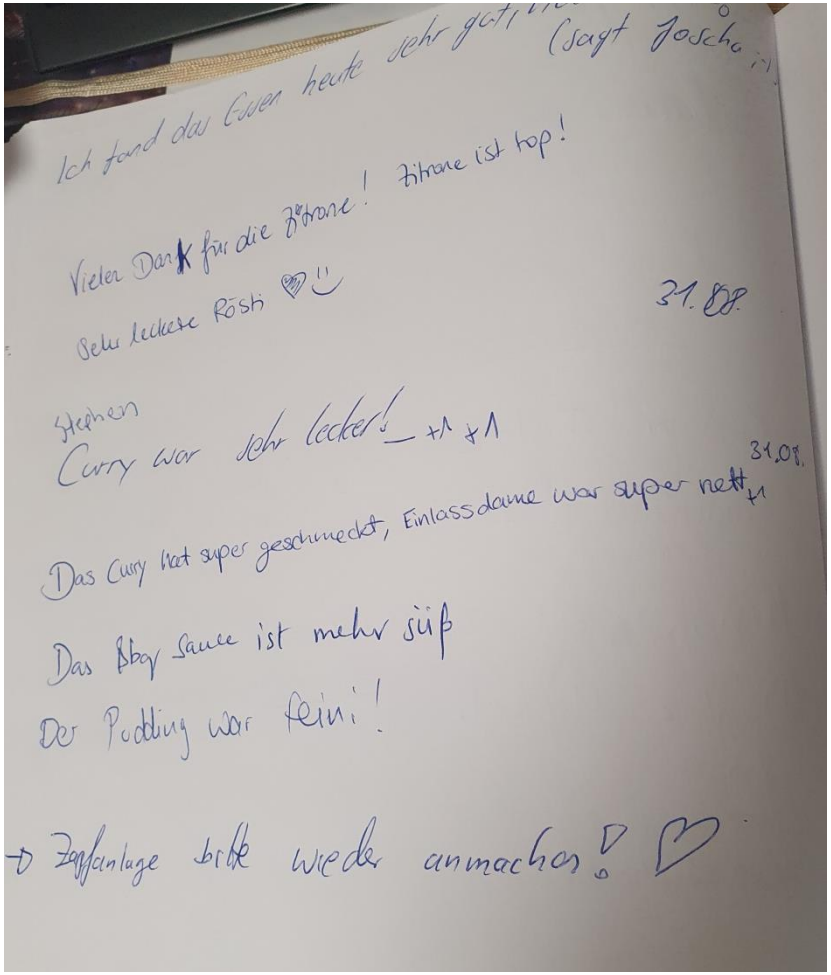
www.facebook.com/Mensa.Erlangen

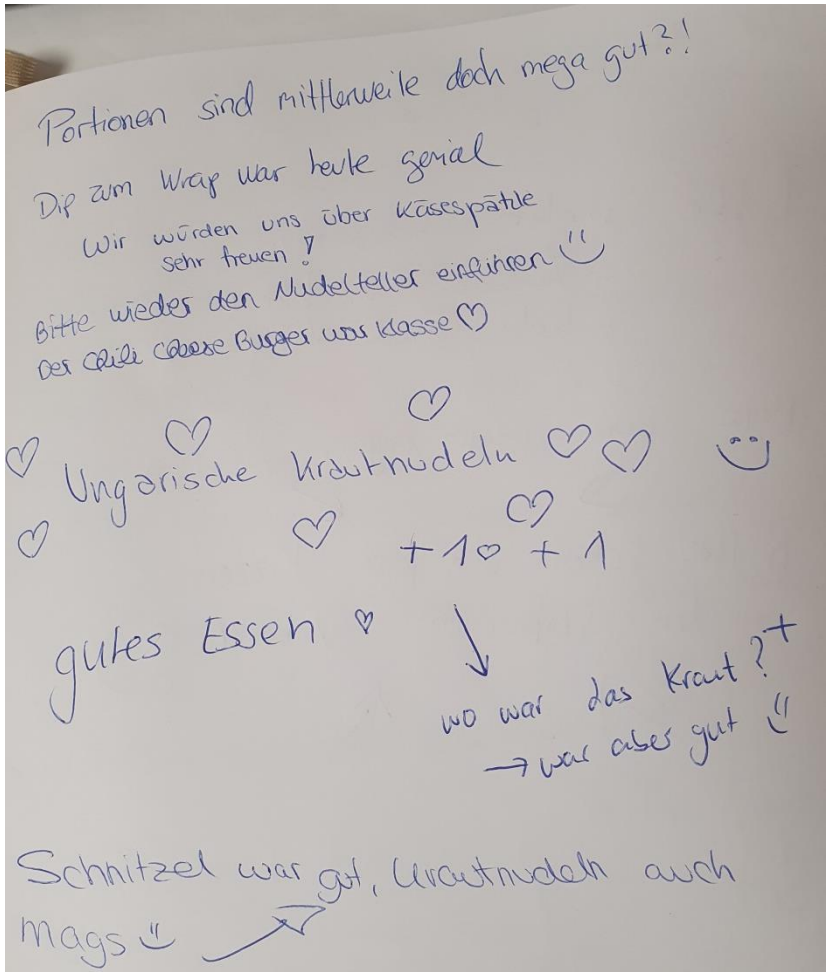
Kundenzufriedenheit
Ausschnitte aus dem Gästebuch





Kundenzufriedenheit
Ausschnitte aus dem Gästebuch





Gel(i)ebte Nachhaltigkeit – grünes Blut in den Adern des Studentenwerks

Lorena Henig
B.Sc. Oecotrophologie
B.A. Medienkommunikation
Lorena.Henig@werkswelt.de
09131/800231

Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Anstalt des öffentlichen Rechts
Geschäftsführung Herr Mathias M. Meyer
Hofmannstr. 27, 91052 Erlangen
gf@werkswelt.de
09131/800210

Bilderverzeichnis

- *1: https://dig-home.de/downloads/DIG-Strohschwein-Artikel.pdf
- *2: https://masthuhn-initiative.de/
- *3: https://altepost-paehl.de/wp-content/uploads/2020/02/MAN-DIG-Strohschwein-Flyer-DIN-Lang-6-Seiter-RZ-04.pdf

Alle anderen Bilder sind frei oder aus eigener Quelle.