

Ergebnisse Mensa Workshop: „Mensa neu gedacht“ – Themenschwerpunkte

Welche Standorte sind geeignet? Wählen wir einen oder mehrere Standorte aus, um unterschiedliche Maßnahmen durchzuführen?

Studierendenbeteiligung

- Mensarat als Studierendenvertretung bei Entwicklungsprozessen involviert

Studierende aus Initiativen, Beteiligte in den Gremien, Teilnehmer:innen des Workshops und Ernährungsrat schließen sich zusammen, um einen Mensarat zu gründen.

Wie soll die Anbindung ans Studierendenwerk erfolgen? (Anknüpfung an bestehende AG's des Studierendenwerks?)

Speiseabfälle

- Status quo ermitteln: Speiseabfälle messen → Abfälle transparent machen (Kommunikation)
- Unterschiedliche Portionsgrößen anbieten, z.B. drei Varianten?
- Planung?/Produktionsmenge?
- Weitergabe an Foodsharing (Ausgabe durch Studierende/Initiativen), Tafeln? Eigene Plattform oder günstiger anbieten: Pro 100g?/pauschal?
- Reste mitnehmen; Angebot von Mehrwegboxen? (Können Tellerreste weitergegeben werden?)
- Sofern aus hygienerechtlichen Aspekten möglich: Resteverwertung in Speisenangebot integrieren: Gemüsepfanne aus Gemüseresten, Kroketten aus Kartoffelpüree → Menülinie zur Resteverwertung

Abfallmessungen über VZ an einem Standort (Studierendenbeteiligung an der Messung?)

Ableitung weiterer Maßnahmen und Kommunikation mit Studierenden

Weniger Fleisch, mehr pflanzliche Gerichte

- kleinere Fleisch-Portionsgrößen oder höherer Gemüseanteil bspw. in einer Bolognese
- Einstieg, Aktionswochen → z.B. besondere Angebote, bei denen Tierwohlaspekte berücksichtigt werden und/oder kleinere Portionen?
- Wie kommuniziere ich die Umstellung? Was ist warum sinnvoll?
- Gute Argumente kommunizieren, warum weniger Fleisch wichtig ist (Tierwohl)

- Marktanalyse zu Bio- Produzent:innen in der Nähe als Studierendenprojekte oder durch Einbezug des Ernährungsrates und der Verbraucherzentrale
- Präsentation/Nudging: Anreize schaffen, nachhaltige Speisen zu konsumieren z.B. siehe Nahgast-Nudges (Speiseplanposition, Ausgabeposition); Nudging auch in Richtung gesundheitlicher Vorteile aufzeigen und nicht nur Umweltaspekte

BioGourmet-Schulung und Rezeptentwicklung

Durchführung von Aktionswochen und Kommunikationsmaßnahmen mit VZ und Studierenden

Kennzeichnung/Kommunikation

- QR-Codes: Infos zu Herkunft, Nachhaltigkeit etc.
- Grafiken beim anstehen
- Infos in der mobilen Speiseplanversion
- App zur Mensabewertung
- Aushangbrett/Aushänge (Koordination und Befüllung durch Steuerungsgruppe oder Initiative)
- Durch Fragebögen und Erhebungen Meinungsbild einfangen: Umfrage / Untersuchung, ob bestimmte Speisenangebote verstärkt gewünscht werden (z.B. veganes Angebot, vergrößerte Salatauswahl o.ä.)

Von der Studierendengruppe angedachte Befragungen (Welche Aspekte/Themen sollen in den Befragungen betrachtet werden?)

Projekt zum Labelling

Mensa als Aufenthaltsort/Aufenthaltsqualität

- Bücherregal
- Mensa als Begegnungsort, um Veranstaltungen, wie gemeinsames Kochen oder Verkostungen durchzuführen
- Gestaltung des Innenbereiches (mehr Sitzecken, Arbeitsplätze, Schalldämmung und Zwischenwände gegen Lautstärke)
- Mitgebrachte Speisen sollten erlaubt sein → Möglichkeit diese in Mikrowellen aufzuwärmen?
- Gestaltung des Außenbereiches → Begrünung um die Mensa, Campusgarten, Hochbeete mit Kräutern, Wurmboxe, Dachbegrünung zur Förderung der Bienenpopulation, Insektenpopulation (Insektenhotels aufstellen)

Niedrigschwellige Umsetzbarkeit (Wer übernimmt die Verantwortung?)

Gestaltung und Umsetzung eines Bücherschranks, einer Sitzecke in der Cafeteria (ggf. Beratung oder Ideen aus anderen Projekten?)

„Außenstelle“ des Campusgartens, Hochbeete

Zusätzliche Ideen für das Studierendenwerk:

- **Trinkwasser: Trinkwasserspender und Infos zu Leitungswasser**
- **Fairtrade im Einkauf**

Soziale Projekte unterstützen

„Soziale Aktionsgerichte" in den Speiseplan aufnehmen:

- Teil der Einnahmen als Spende → wechselnde Spendenempfänger:innen
- wechselnde Aktionsgerichte
- Nachhaltigkeit nicht nur als ökologischer sondern auch als sozialen Aspekt aufgreifen
- Soli-Essen finanzieren → ich zahle ein Essen mehr, die nächste Person, die nach einem Essen fragt kriegt es
- „Spendenbuffet“: Spende ist im Preis Gericht/Lebensmittel direkt mitinbegriffen à pro Monat andere Spendenaktion/Spendendosen (wahrscheinlich weniger genutzt)
- jeweils einer:m Aktivist:in widmen