

# DAS PROJEKT NEIS – NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IM STUDIENALLTAG

**NEIS**

Nachhaltige  
Ernährung  
im Studienalltag

Vom Feld bis zur Gabel

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



# DAS PROJEKT NEiS - NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IM STUDIENALLTAG

Mit dem Projekt „NEiS – Nachhaltige Ernährung im Studienalltag“ sensibilisiert die Verbraucherzentrale NRW Studierende für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Zielgruppengerechte Kommunikation durch ansprechende Medien und Formate mit Infotainmentcharakter wechseln sich mit Service Learning-Angeboten ab. Die Kooperation mit Studierendeninitiativen, Hochschulen und Studierendenwerken zielt auf die Ermöglichung, Erweiterung und Etablierung einer nachhaltigen Ernährung im Studienalltag ab.

Das Projekt hat eine Laufzeit vom 01.11.2020 bis zum 31.12.2023 und wird gefördert vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz NRW. Weitere Informationen unter [www.neis.nrw](http://www.neis.nrw).

## HINTERGRUND

01

Studierende übernehmen zukünftig Verantwortung in Beruf, Gesellschaft und Familie und spielen eine wichtige Rolle im anzustrebenden Wandel des Ernährungsbewusstseins hin zu mehr Nachhaltigkeit.

02

Auch bei Studierenden übersetzt sich die Zustimmung zu Nachhaltigkeitszielen nicht direkt in das eigene Konsumverhalten und Alltagshandeln. Es fehlen häufig konkrete Wege vom Wissen zum Handeln und eine entsprechende Ausgestaltung der Ernährungsumgebung der Lebenswelt Hochschule.





## AKTIVITÄTEN

Beteiligung, Strukturentwicklung und Unterstützung durch

- Service Learning-Angebote, in denen theoretisches Wissen praxisorientiert vermittelt und umgesetzt wird, z.B. Campusgarten-Seminare, Produktion von Erklärfilmen zu nachhaltiger Ernährung
- bedarfsgerechte Unterstützung und Begleitung von Green Offices und anderen Studentischen Initiativen durch Vernetzung und gemeinsame Umsetzung von Veranstaltungen, z.B. Sustainable Science Slam, Aktionstage
- Weiterentwicklung der gastronomischen Angebote auf dem Campus in Zusammenarbeit mit Studierendenwerken und Studierenden, z.B. Workshop „Mensa neu gedacht“, Bereitstellung von Infomaterial zur nachhaltigen Gestaltung des Angebotes, Gästebefragung
- Information und informelle Bildung für Studierende, z.B. Koch-Workshops online/offline, Rezeptvideos, Broschüren, Ersti-Quiz/Nachhaltige Erstsemester-Taschen

## ERFAHRUNGEN AUS DER UMSETZUNG UND MÖGLICHE PERSPEKTIVEN

- Hohe Kooperationsbereitschaft an den Hochschulen ermöglicht eine wirkungsvolle Vernetzungs- und Katalysatorfunktion bei Akteuren für nachhaltige Entwicklung an den Hochschulen, der Identifizierung und Nutzung von Synergieeffekten sowie einer möglichen Gewinnung weiterer interessierter Hochschulen und Studierendenwerke als Kooperationspartner
- Kooperation mit den Studierendenwerken ist zentral, da sie die Ernährungsumgebung an Hochschulen wesentlich prägen
- Unterstützung und Vernetzung für Green Offices und andere Initiativen trägt zur Strukturbildung für Nachhaltigkeit bei
- Umsetzung von Service Learning-Projekten und anderen Inputs in der Lehre führt zu einer Sensibilisierung für Nachhaltigkeit und einer dauerhaften Verankerung der Themen
- Campusgärten als guter Weg, Nachhaltigkeit sichtbar und erlebbar zu machen

**NEIS** | Nachhaltige Ernährung im Studienalltag  
*Vom Feld bis zur Gabel*

**Gefördert durch:**

Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



**Dagny Schwarz**

Projektkoordination

Verbraucherzentrale NRW e.V.

Bereich Ernährung und Umwelt

dagny.schwarz@verbraucherzentrale.nrw