

Studierendenwerk Vorderpfalz erhält rheinland-pfälzischen Umweltpreis

Mit vier Einzelprojekten überzeugt das Studierendenwerk die Jury

Landau - Der mit 3.000 Euro dotierte Umweltpreis 2019 des Landes Rheinland-Pfalz geht an das Studierendenwerk Vorderpfalz. Die vier Einzelprojekte zum Thema „Nachhaltigkeit in aller Munde“ überzeugten die Jury. Umweltministerin Ulrike Höfken würdigte die Projekte unter dem Motto: „Nachhaltige Ernährung ist Klimaschutz“ bei der Preisverleihung in Mainz.

„Nachhaltigkeit ist kein Ziel – Nachhaltigkeit ist ein Weg“, ist Andreas Dubiel, Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks, überzeugt und erklärt die Motivation für die Teilnahme am Wettbewerb. „2018 haben wir begonnen, unsere eigene Rolle als Einkäufer, Kunde und Verbraucher noch kritischer zu hinterfragen und gemeinsam mit starken Partnern Lösungen gesucht, unseren Einkauf transparenter, kundenorientierter und letzten Endes auch nachhaltiger zu machen.“

Vergangenen Dienstag wurde der rheinland-pfälzische Umweltpreis 2018 im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung von Umweltministerin Ulrike Höfken an die Delegation des Studierendenwerks übergeben. Damit würdigt das Land Rheinland-Pfalz das Engagement des Studierendenwerks für einen nachhaltigen Kreislauf und die damit verbundene Tragweite der durchgeführten Projekte und das daraus entstandene Netzwerk.

Unter dem Motto „Nachhaltigkeit in aller Munde“ stehen die vier Projekte, mit denen das Studierendenwerk im Jahr 2018 den Weg zu mehr Nachhaltigkeit mit Meilenstiefeln beschritten hat:

Zu gut für die Tonne

Künstliche Intelligenz für eine nachhaltige Warenwirtschaft: Gemeinsam mit anderen Studierendenwerken und der Firma delicious data als Innovations-Partner ist ein System entwickelt worden, das externe Faktoren mit einbezieht und dadurch die Planung bezüglich der Anzahl der Essensgäste sehr viel genauer macht. Denn das nachhaltigste Essen ist immer noch das Essen, das gegessen und nicht weggeworfen wird!

PRESSEMITTEILUNG



Der Algorithmus von delicious data bezieht eine Vielzahl an Faktoren ein, wie das Wetter, den Abverkauf des Essens beim letzten Mal und Semesterferien, und erstellt daraus eine Prognose, wie die Verkaufszahlen der Essen sein könnten. Niemand isst zum Beispiel Schweinshaxe bei 40 Grad Celsius – da ist eine kalte Gazpacho beliebter.

Dadurch kann das Hochschulgastronomie Team des Studierendenwerks Vorderpfalz den Speiseplan verändern und den Kunden passendere Alternativen anbieten oder die Produktionsmengen anpassen. So konnte der Wegwurf von guten Lebensmitteln bereits deutlich reduziert werden.

Das Eier-System: Mehr Tierwohl durch nachhaltigen Einkauf

Gemeinsam mit der Umweltgruppe der Uni Landau und der Ökologischen Tierzucht gGmbH veranstaltete das Studierendenwerk Vorderpfalz am 2. Juli 2019 den „Tag zum Tierwohl“ auf dem Landauer Campus.

Mittags servierte das Studierendenwerk in der Campus-Mensa Burger mit Fleisch aus der Aufzucht von Bruderhähnen. Abends präsentierte die Umweltgruppe die gelungene filmische Reportage „MeetYourFarmer - Das Eier-System“ im UniKino. Anschließend führten wir mit Experten eine Podiumsdiskussion zum Thema Tierwohl in der Zulieferkette.

Gemeinsam haben die drei Partner das Thema Tierwohl an der Mensa kritisch unter die Lupe genommen. Was als Initiative der Umweltgruppe 2018 begann, hat mittlerweile im ganzen süddeutschen Raum bei den Einkäufern der Studierendenwerke Steine ins Rollen gebracht. 12 Studierendenwerke – zuständig für über 400.000 Studierende – haben als ersten Schritt ihren Einkauf von Eiern komplett auf mindestens Freilandhaltung umgestellt. Ein schönes Beispiel dafür, dass man als Kunde doch etwas bewirken kann und ein Beispiel dafür, was man als kritischer Einkäufer bewegen kann. Die Dokumentation zu diesem Projekt finden sie auf YouTube hier: <https://www.youtube.com/watch?v=ghXtiWNa7OA&t=6s>

Einweg raus – recup rein

Das dritte Projekt widmet sich der Reduzierung von Coffee-to-Go-Müll. 250.000 Portionen Heißgetränke gehen jährlich über die Theken aller sieben Cafeterien des Studierendenwerks. Fast 30 % davon bisher immer noch als Einweg-Coffee-to-go-Becher. Einweg gehört seit vergangenem Jahr in Landau und Ludwigshafen der Vergangenheit an. Ab 9. September

PRESSEMITTEILUNG



dieses Jahres gilt das sogar für alle Cafeterien des Studierendenwerks – also in Landau, Germersheim, Worms und Ludwigshafen.

Stein des Anstoßes war eine Kundenbefragung: 94% aller Kund*innen wollten lieber Mehrweg als Einweg. Das war für das Studierendenwerk eine große logistische Umstellung, denn schließlich müssen jetzt die Becher gespült werden, die man vorher nur als Müll auf dem Campus eingesammelt hat.

Die Verkaufszahlen sind aber stabil geblieben, sprich: die Kunden tragen den Mehraufwand des Pfand-Systems mit. Denn, wir haben festgestellt, Nachhaltigkeit ist immer ein bisschen unbequemer als Wegwerfen und wenn die Kunden diese Unbequemlichkeit nicht mittragen, kann man als Verpflegungsbetrieb auch das beste Mehrwegsystem nicht halten.

Beim Mehrwegsystem hat sich das Studierendenwerk für den Partner Recup entschieden. Es ist das System mit der größten Präsenz im Land und das Konzept ist durchdacht.

Faire Cafeteria – faire Preise

Jedes Heißgetränk und jeder Tee, der in den Studierendenwerks Cafeterien über die Theken geht ist zu 100% Fairtrade. Von 2018 bis heute in 2019 waren das zum Beispiel 52.958 Portionen Kaffee aus fairem Pulver – da kommt schon was zusammen. Zusätzlich gibt es fair gehandelte Erfrischungsgetränke und Eissorten.

Es gilt: Die Entscheidung fällt an der Kasse, denn das nachhaltigste Produkt muss aus dem Sortiment genommen werden, wenn die Kunden es nicht kaufen. Das Studierendenwerk überprüft das Sortiment ständig, denn das Ziel ist, weitere faire Produkte in das Sortiment aufzunehmen.

Das ist in einem Großbetrieb mit Preisen von 2,70 Euro für ein Mittagmenu aus fünf Komponenten gar nicht so einfach. Jedes Essen für Studierende ist subventioniert produziert – da bleibt finanziell wenig Spielraum für Extras beim Einkauf.

Und Nachhaltigkeit ist meist teurer. Vielleicht könnte man ausgewiesene nachhaltige Produkte auch mit höheren Essenszuschüssen fördern.

Das Studierendenwerk ist überzeugt, dass Nachhaltigkeit immer ein bisschen Starthilfe notwendig hat, bis den Kunden mit ihren Einkaufsgewohnheiten klar wird, dass sie sich langfristig, trotz der höheren Preise, so besser ernähren und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun. Nachhaltigkeit fängt viel mehr beim Kunden an, als beim Anbieter. Was der

PRESSEMITTEILUNG



Kunde sich in den Wagen legt bestimmt 1:1 darüber, was beim nächsten Einkauf in den Verkaufsregalen liegt. Nachhaltigkeit fängt bei jedem an.

Den Link zur Presseerklärung des Ministeriums erhalten Sie hier:

https://mueef.rlp.de/de/pressemeldungen/detail/news/News/detail/hoefken-nachhaltige-ernaehrung-ist-klimaschutz/?no_cache=1