



Student Parliament of the Christian-Albrechts-University of Kiel

Protocol of the ordinary meeting of the student parliament on 19.12.2022

Agenda (as decided under 1b):

- 1. Welcome and formalities**
 - a) Establishment of proper invitation and quorum
 - b) Resolution of the priority of motion and the resolution of the agenda
- 2. Resolution of protocols**
 - a) Protocols of the meeting of 21.11.2022
- 3. Reports from committees**
 - a) Reports from the Studentenwerk SH
 - b) Reports from the StuPa Presidium
 - c) Reports from the committees
 - d) Reports from the AStA
 - e) Reports from the FVK
 - f) Reports from other committees
- 4. Elections**
 - a) By-election of representatives to the Administrative Board of the Studentenwerk
 - b) Election of a speaker for culture

Material and financial motions

- a) Motion 80-06-01: Evaluation in the hands of the student body
- b) Motion 80-06-02: Mensa revolution
- c) Motion 80-06-05: Motion RediPro
- d) Motion 80-06-06: Request for legal advice

Meeting place:

Hybrid in LMS 4, R. 526 and via Zoom, voting tool VotesUp!

Period:

18:45-22:12 o'clock

Chair of the meeting:

Inga Willenbockel (president)

Hans-Christian Petersen (vice-president)

Protocol:

Mareike van Aken (secretary)

- e) Motion 80-06-07: Statement on hybrid teaching
- f) Motion 80-06-08: Statement on relieving the burden on students
- g) Motion 80-06-09: Statement on student housing

5. Miscellaneous

Present:

Campus Grüne: Hannah Schmidt (until 20:33 o'clock), Katrin Meyer, Lukas Peschke, Inga Willenbockel, Laura Falk, Christiane Baumgärtner, Laura Mews, Carolin Böttcher, Leon Schröter, Christian Deters, Janes Schröder (from 19:37 o'clock)

RCDS: Anna Johannsen, Pauline Krümpel

Juso HSG: Hans Christian Petersen, Philippa Petersen, Melih-Tarik Özdemir

LHG: Broder Söhl, Jonas Schlenz

HSG Südschleswig: Lukas Hesse, Janne Hamelmann, Marvin Schmidt (from 20:00 o'clock)

Presents without voting rights: Stella Thomsen, Max Härtel, Kennan Bilen, Susann Schrader (until 19:48 o'clock)

Agenda	Voting	Contents
1. Welcome and formalities a) Establishment of proper invitation and quorum b) Resolution of the priority of motions and the resolution of the agenda	<p>a) (Yes/No/Abstain)</p> <p>b)</p> <p>(18/0/0)</p> <p>(16/0/3)</p> <p>(17/0/1)</p> <p>(15/1/2)</p> <p>(18/0/0)</p>	<p>Hans-Christian P. opened the meeting and welcomed those present. The ordinary meeting has been duly convened. With 18 members present, the StuPa has a quorum.</p> <p>Hans-Christian P. explains that agenda items 5c) and 5d) have been dropped. Stella T. notes that items 4c) and 4d) have to be dropped because previous candidates have dropped out. Hans-Christian P. notes that agenda items 5e), g), h), i) were not received in time and are therefore to be treated as emergency motions. Furthermore, item 3e) becomes new item 3a).</p> <p>Vote on the urgency of motion 80-06-05 RediPro. New item 5c)</p> <p><i>[19 votes]</i></p> <p>Vote on the urgency of motion 80-06-07 Statement on hybrid teaching. New item 5e)</p> <p><i>[18 persons entitled to vote]</i></p> <p>Vote on the urgency of motion 80-06-08 Statement on relieving the burden on students. New item 5f)</p> <p>Vote on the urgency of motion 80-06-09 Statement on student housing. New item 5g)</p> <p>Vote on the amended agenda.</p>
2. Resolution of Protocols a) Protocols of the meeting of 21.11.2022	<p>a) (15/0/6)</p>	<p>Vote on the protocols of the meeting of 21.11.2022</p>
3. Reports from committees a) Reports from the Studentenwerk SH	<p>a)</p>	<p>Ms Schrader reports on the housing situation, saying that the bottleneck is particularly affecting land, although negotiations have been going on for over 10 years.</p>

<p>b) Reports from the StuPa Presidium c) Reports from the committees d) Reports from the AStA e) Reports from the FVK f) Reports from other committees</p>		<p><u>The situation in Lübeck:</u> At the moment, a campus development plan is being drawn up, which will then be converted into a B-plan by the city of Lübeck. In addition, land is often shared with other companies, which further restricts development.</p> <p><u>Regarding the situation in Flensburg:</u> There is great interest from Flensburg's university groups in expanding student housing and there have also been several meetings with the mayor. There are currently plans for a further 160 student housing places.</p> <p><u>On the situation in Kiel:</u> For the development of Bremerskamp, it is currently still necessary to wait for the B-Plan. There are alternative areas, but they are forested, which legitimises their use only with permission for felling. Furthermore, there is a housing plan in Leibnizstraße opposite the Juridicum. Additional costs of 25-30% have already been noted in the cost breakdown, which require additional financing. Ms Schrader would submit a request to the state, which has proven to be a good partner in the past. In Feldstraße, there is currently a delay due to fire safety regulations. In general, there is often competition in Kiel between student housing and the construction of research buildings. The main problem here is the different interests in building on vacant lots, although student housing is 100% social housing. Communication with the FH works well. The housing situation on the east bank is much more relaxed and demand is much lower.</p> <p>Hans-Christian P. asks about the situation of the refectory: Ms Schrader reports that the structural condition of the refectories is catastrophic and renovation work in refectory 2 will take about 10-12 years until a new building can be built. In refectory 1, renovations are necessary over a period of 5-7 years with partial closure and parallel meal service. The funding of the refectories is subsidised, but has stagnated for almost 10 years. The new budget includes an increase in subsidies so that prices can be maintained for the time being. Prices are calculated individually for each dish and are based on the purchase price of the ingredients. However, a maximum price of 4€ is always aimed for. Carolin B. asks whether the initiative CO2 project Climate Conscious Cafeteria will continue to be supported, which Ms Schrader answers in the affirmative.</p> <p>Furthermore, Ms Schrader reports that the counselling centres have been increased and new staff has been employed, so that the waiting time has been reduced to an average of 8 weeks. Nevertheless, a further expansion of the counselling centres is to be strived for.</p> <p><i>[Break from 19:48 to 19:51 o'clock]</i></p>
---	--	---

		<p>b) Inga W. reports that a newsletter will be coming in January.</p> <p>c) Janes S. reports from the HHA that they did not have a quorum at the last two meetings due to illness. Laura F. reports from the Higher Education Committee that a constitution and drafting of the statements has taken place.</p> <p>d) Max H. reports on the rally in relation to student space: new contacts were made and the urgency has again received media presence. With regard to the <i>Erasmus+ project SEA-EU programme</i>, the AStA board has campaigned for further establishment and cooperation. At the AStA conference, there was a productive exchange with contact persons from the Ministry, among others. Furthermore, the planning of the <i>Student Digital Office (SDO)</i> and coworking spaces will be continued.</p> <p>Stella T. reports on the crisis team meetings: Furthermore, the pandemic situation and the energy crisis are discussed, as well as the abolition of compulsory testing, isolation and masks. However, a recommendation to wear a mask will continue to exist. Regarding the energy crisis situation, there is now a voluntary self-disclosure for event planning. Furthermore, a statement on the closure of the test station in the <i>Sechseckbau</i> has taken place, which was published in the <i>Kieler Nachrichten</i>. The position of staff coordinator is currently being filled and the project position for student space has been filled with Julian Schüngel and Carlotta Tiedemann. In addition, interviews have taken place for the Anti-Ra and Feminism Unit. A total of 9 hardship applications were rejected due to incompleteness or exceeding the income limit. Lukas P. reports about the reimbursement of the 9€ ticket and a possible application until the end of 2025.</p> <p>e) Janes S. reports that the event regulation with the availability of free tickets has been revised and the FVK has given itself a GO.</p> <p>f) Leon S. reports on the planning of the Student Digital Office. This office is an office by students for students for the purpose of digital matters. An opening is planned in the course of 2024.</p>
<p>4. Elections</p> <p>a) By-election of representatives to the Administrative Board of the Studentenwerk</p>	<p>a) (17/0/2) (14/2/3)</p>	<p><i>[19 eligible to vote]</i></p> <p>Kenan B. and Hannah S. introduce themselves.</p> <p>Vote on Kenan B. for the by-election of a representative to the administrative board of the Studentenwerk</p> <p>Vote on Hannah S. for the by-election of a representative to the administrative board of the Student Union</p>

b) Election of a speaker for culture	b) (18/0/1)	<p>Malte W. introduces himself.</p> <p>Vote on Malte W. as Speaker for Culture</p> <p><i>[Break from 20:31 to 20:41 o'clock]</i></p> <p><i>[17 eligible voters]</i></p>
<p>5. Material and finance motions</p> <p>a) Motion 80-06-01: Evaluation in the hands of the student body</p> <p>b) Motion 80-06-02: Mensa revolution</p> <p>c) Motion 80-06-05: Motion RediPro</p> <p>d) Motion 80-06-06: Request for legal advice</p> <p>e) Motion 80-06-07: Statement on hybrid teaching</p> <p>f) Motion 80-06-08: Statement on relieving the burden on students</p> <p>g) Motion 80-06-09: Statement on student housing</p>	<p>a)</p> <p>b)</p> <p>(13/1/3)</p>	<p>Hans-Christian P. presents the motion and explains that it would give students more opportunities to have their say and would relieve the administrative apparatus of the institutes and faculties. Janes S. asks about the concrete implementation. Hans-Christian P. explains that there has not yet been any agreement with the AStA and that, for example, the student representatives for the teaching profession would benefit from the new evaluation regulations, as they have little capacity of their own. Stella T. would have liked prior consultation. She also notes the large amount of work involved in evaluations and whether this task could be carried out by an honorary position. Max H. asks whether contact has already been made with the student council and the FVK and whether there is any need at all. These talks have not yet taken place. Carolin B. asks whether the contract with the student representatives would be concluded anew every year and whether a note that there is an evaluation obligation would offer an alternative. Hans-Christian P. emphasises the advantage of the right of veto. Stella T. suggests referring the motion to the <i>AG Zukunft</i>. Janes S. points out that the evaluation statutes should be looked at more closely and that the involvement of the student body should be specified.</p> <p>Hans-Christian P. withdraws the motion and holds out the prospect of further elaboration.</p> <p>Carolin B. introduces the motion and explains that the Mensarevolution is a nationwide student initiative with the aim of creating more sustainable canteens. A list of demands with five chapters has been drawn up, for which a constructive exchange between various bodies has taken place and now the StuPa would like to gain further support. Lukas P. notes that the term "Studentenwerk" should be changed to "Studierendenwerk" in the motion, which the applicant supports. Broder S. remarks that in his opinion the motion wants to ban certain types of food, criticises the mass of comments and emphasises the danger of too high prices. Carolin B. explains that the aim is not to exclude certain diets, but to offer more animal-free food in view of the climate and that meat consumption should be a conscious luxury good. The initiative's high level of expertise and its multi-layered objectives are the basis of the proposal. A student-right pricing is also necessary through further political support.</p> <p>Vote on motion 80-06-02: Mensa revolution</p>

	<p>c) Lukas P. presents the motion and explains that the test phase ends in December 2022 and that a continuation of the test phase is necessary in January. Janes S. asks why this motion already includes a long-term contractual arrangement from 01.02.2023 when the test phase is currently still running. Lukas P. explains that the test runs have proven successful so far and that a new vote in the January meeting would therefore be superfluous.</p>
	<p>(13/0/2) Vote on motion 80-06-05: Motion RediPro</p>
	<p>d) Lukas P. explains that an adjustment of the remuneration is urgently necessary due to inflation and the lack of change since 2009.</p>
	<p>(15/0/2) Vote on motion 80-06-06: Motion for legal advice</p>
	<p>e) Laura F. introduces the motion and refers again to the mission statement on diversity. Stella T. adds the figures on the status quo of the equipment in the lecture halls.</p>
	<p>(17/0/0) Vote on motion 80-06-07: Statement on hybrid teaching</p>
	<p>f) Laura F. introduces the motion and Lukas P. notes the "or wording" on page 2 of the motion. Lukas P. introduces an ÄÄ: Students are not considered enough in the previous relief packages; there needs to be another one at federal <u>and</u> state level.</p> <p>Laura F. takes over the ÄÄ.</p>
	<p>(16/0/1) Vote on motion 80-06-08: Statement on the relief for students including ÄÄ</p>
	<p>g) Laura F. introduces the motion.</p>
	<p>(17/0/0) Vote on motion 80-06-09: Statement on student housing</p>

6. Miscellaneous		<p>Stella T. notes that some Senate committees are not yet fully staffed.</p> <p>Inga W. closes the meeting at 22:12 o'clock.</p>
-------------------------	--	---

Attachment

Handout Student Digital Office

Stichworte

Projekt:

- Ein Büro von Studierenden für Studierende zum Thema Digitalisierung
 - o Studis können mit Ideen, Fragen und Problemen dorthin, werden weitervermittelt und/oder bekommen Hilfe
 - o Office kann auch Eigeninitiativ Workshops veranstalten, Tagungen besuchen etc.
 - o Uni kann sich an das Office wenden, wenn Studis für Digitalisierung Prozesse benötigt werden, Fragen zu Meinungen sind etc.
 - o Studierende entscheiden selbst über Schwerpunkte und Projekte
- derzeit steht fest:
 - o Finanzierung durch die Uni
 - o Mitarbeiter*in durch die Uni (wahrscheinlich 50% Stelle), dient als Ansprechperson
 - o Studentische Hiwis (zwischen 2 und 6, je nach Bedarf)
 - o Eigene Begegnungsräume
 - o Enger Austausch mit allen Statusgruppen
 - o Zusammenarbeit mit dem Green Office
 - o Zumindest ein Teil muss sich mit der Weiterentwicklung der Lehre beschäftigen (z.B. Office bietet ein Modul an)

Prozess:

- Soll mindestens folgendes klären:
 - o Schwerpunkte des Offices (auch politisch äußern?)
 - o Aufgaben (Workshops, Umfragen ???)
 - o Anbindung an die Verwaltung (eher lose wie der AStA, eng?)
 - o Einbindung Hiwis (wie viele und wer setzt diese ein?)
 - o Name (derzeit nur Arbeitstitel)
- Dafür: partizipativer Prozess bis Anfang Februar 2024, dann Konzeptionsphase und Vorstellung in Gremien
- Im Zentrum des Prozesses: Studierende und ihre Vertretungen
- Deshalb: Prozessbegleitungsgruppe aus Vertreter*innen FVK, AStA, StuPa:
 - o Ziel: Klärung des Prozess
 - o Wann welches Format
 - o Wer soll einbezogen werden
- Ab nächstem Jahr dann partizipative Formate. Im Sommer noch mit Fokus auf Verwaltung, Lehrende
- Ab WiSe 23/24 dann Studierende im Fokus

Ziel: bis Mitte 2024 ein Office gründen, das auf die Bedürfnisse und Bedarfe der Studierenden ausgerichtet ist

Student Digital Office

Ein partizipativer Prozess für ein partizipatives Projekt an der CAU Kiel

von Annika Voß



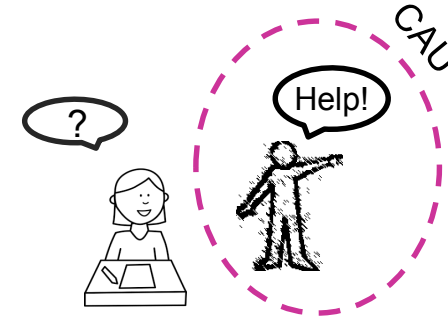




Studierende
engagieren sich als
studentische
Mitarbeiter*innen



Student Digital Office
steht in engem
Austausch mit allen
Statusgruppen



Mitarbeiter*in der CAU
steht als Ansprechperson
zur Verfügung



Finanzierung durch die
CAU Kiel

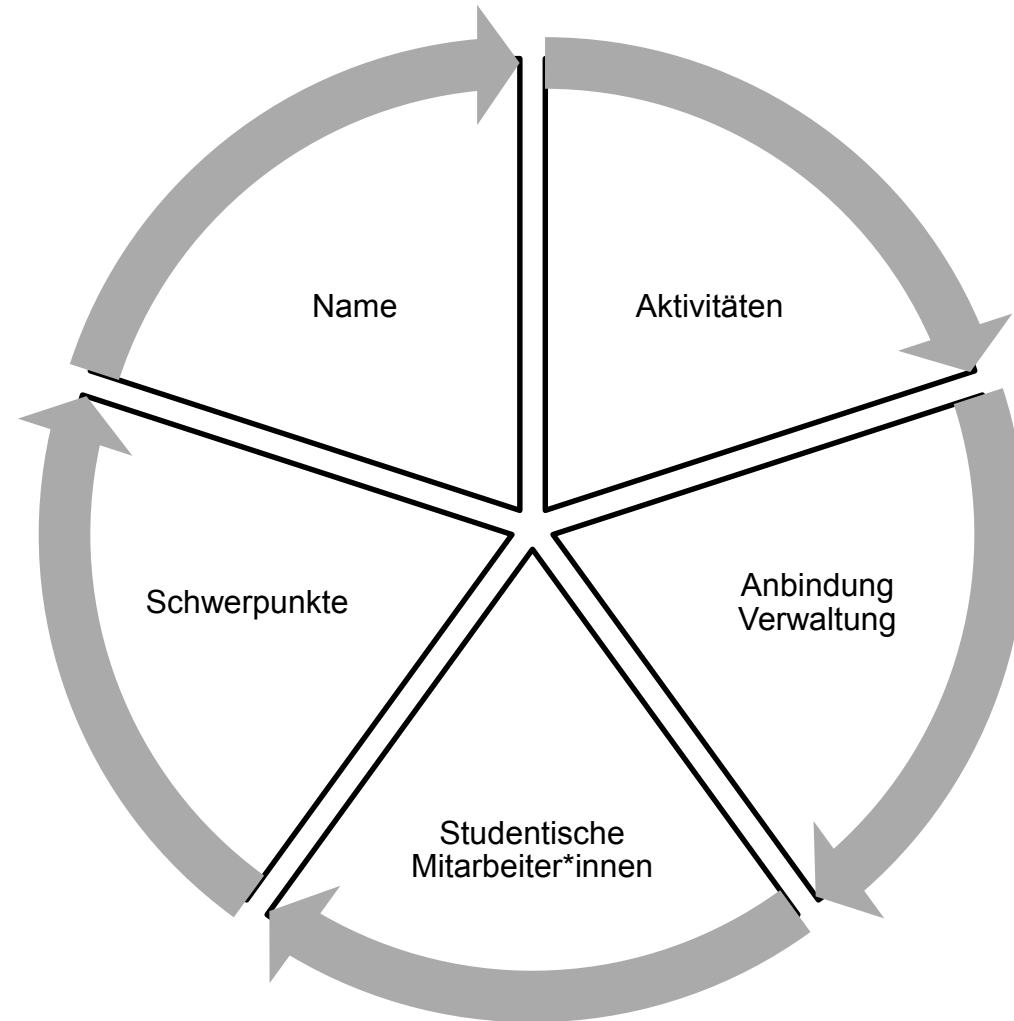


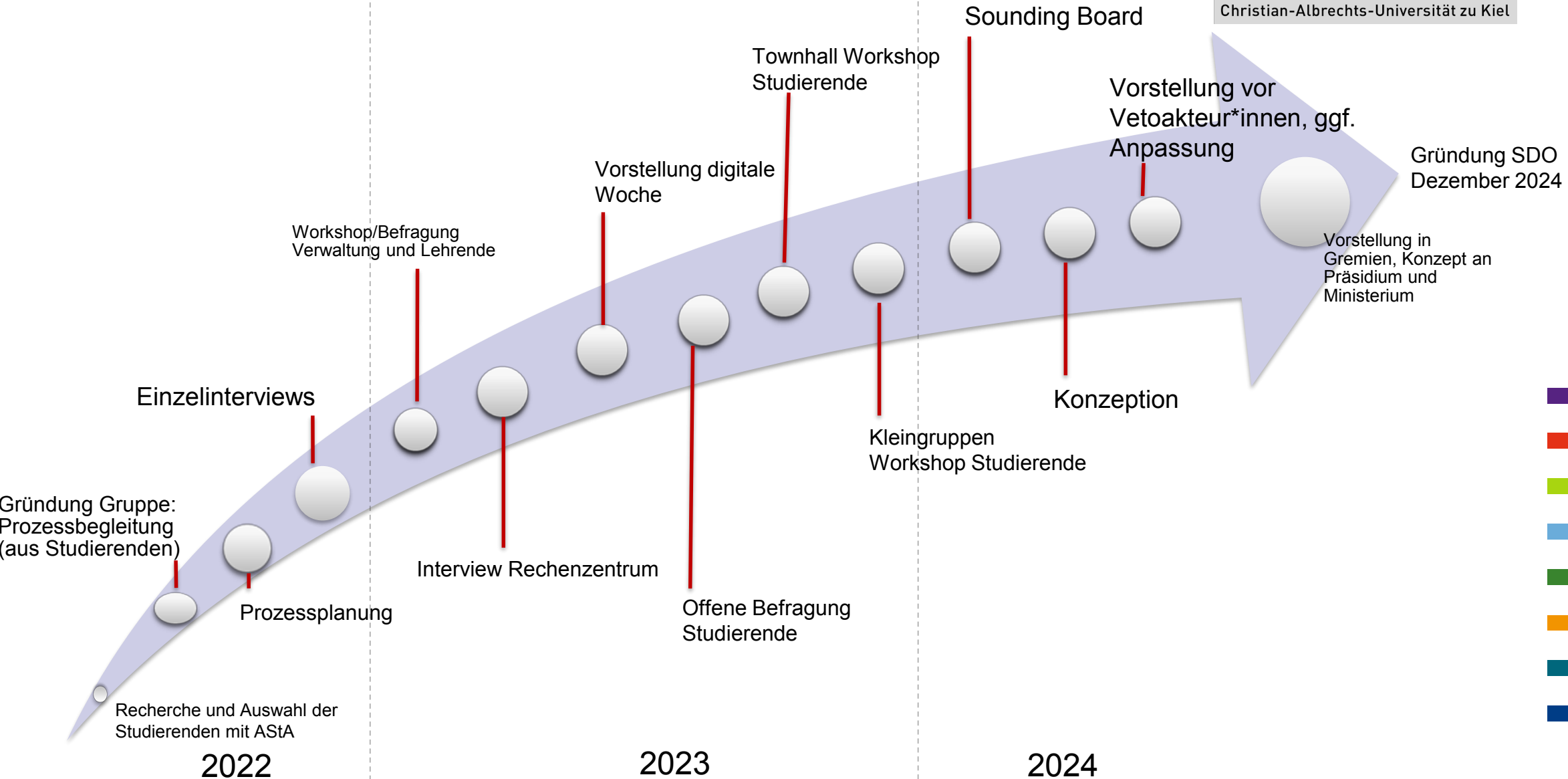
Eigene
Begegnungsräume auf
dem Campus



Enge
Zusammenarbeit mit
Green Office







Gründung Gruppe:
Prozessbegleitung
(aus Studierenden)

Prozessplanung

Einzelinterviews

Workshop/Befragung
Verwaltung und Lehrende

Interview Rechenzentrum

Vorstellung digitale
Woche

Offene Befragung
Studierende

Townhall Workshop
Studierende

Kleingruppen
Workshop Studierende

Sounding Board

Konzeption

Vorstellung vor
Vetoakteur*innen, ggf.
Anpassung

Vorstellung in
Gremien, Konzept an
Präsidium und
Ministerium

Gründung SDO
Dezember 2024

2022

2023

2024

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



Bericht Härtefallanträge

Für das Wintersemester 22/23 wurden insgesamt 56 Härtefallanträge eingereicht. Davon wurden 47 Anträgen stattgegeben und 9 Anträge wurden abgelehnt. Hauptgrund für die Anträge waren unvollständige Unterlagen und ein Einkommen über der vorgegebenen Einkommensgrenze.

	Anzahl	Summe
Angenommen	47	8.836,00 €
Teilweise	0	- €
Ablehnung	9	/
Widersprüche	0	/
Gesamt (ohne Widersprüche)	56	8.836,00 €
Gesamt	56	8.836,00 €

Zahlen

Semesterticketpreis	188,00 €
---------------------	----------

Stand: 16.12.2022

Übersicht 9-Euro-Ticket Rückzahlungen

Ausgezahlte Anträge: 21011 Studierende

Antragsberechtigte Personen: 25040 Studierende

Rückzahlungsquote: 83,91%

Ablehnungen: 152 Studierende

Quote Ablehnungen: 0,72%

Ablehnungen gab es aufgrund von nicht korrekt angegebenen Daten (IBAN, Ticketnummer, etc.) oder weil die Personen nicht berechtigt waren.

Erhaltenes Geld für 9-Euro-Ticket Rückzahlungen: 1.489.880,00 €

Ausgezahltes Geld: 1.250.154,50 €

Noch vorhandenes Geld (zweckgebunden): 239.725,50 €

Rückzahlungsberechtigte Studierende können noch bis Ende 2025 einen Antrag auf Rückzahlung stellen. Danach haben sie rechtlich keinen Anspruch mehr auf den Betrag (59,50 Euro). Wir rechnen noch mit vereinzelt Rückzahlungen, die bis 2025 erfolgen werden. Ab 2026 wird das Geld in den regulären Haushalt unserer Studierendenschaft aufgenommen, und kann erst ab dem Zeitpunkt von uns aktiv verwendet werden.

Evaluationen in die Hände der Studierenden

Antragsteller*in: Juso HSG

Der Allgemeine Studierendenausschuss und alle Studentischen Vertreter*innen im Senat sollen sich dafür einsetzen, dass § 5 V der Evaluationssatzung für Lehre und Studium der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel durch folgendes ersetzt wird:

§ 5 (5) „Für die Durchführung der Lehrveranstaltungsevaluationen sind die Fakultäten verantwortlich. Die Fakultäten können die Durchführung der Befragungen an Organisationseinheiten der Fakultät **oder des Allgemeinen Studierendenausschuss¹** delegieren. Die Fakultät oder ihre jeweiligen Beauftragten können bei der Durchführung von Lehrveranstaltungsevaluationen mit den zugehörigen Fachschaften oder **dem Allgemeinen Studierendenausschuss** kooperieren. Hierzu kann eine schriftliche Kooperationsvereinbarung abgeschlossen werden, in der Pflichten und Rechte der durchführenden Fachschaft oder **des Allgemeinen Studierendenausschuss** geregelt werden.“

Des Weiteren wird der Allgemeine Studierendenausschuss beauftragt ein Referat „Lehrevaluation“ einzusetzen, dieses soll alle Fachschaften unterstützenden, die in ihren Fakultäten die Lehrevaluation mit einem schriftlichen Vertrag nach § 5 V Lehrevaluationssatzung der CAU übernehmen wollen. Dieses Referat soll im Referatsplan mit genügend Budget bedacht werden um diese umfassenden Aufgaben ordnungsgemäß wahrzunehmen.

In den Aufgabenbereich des Referats soll auch die Übernahme von Evaluationen fallen, die nicht durch eine Fachschaft abgedeckt werden können.

Die Fachschaftsvertreter*innenkonferenz und das Fachschaftsreferat sollen in eventuellen Verhandlungen der Fachschaften mit Instituten oder Fakultäten und bei der Erstellung von Evaluationen hilfreich zur Seite sein.

Begründung:

Die Lehrevaluation wird, im Großteil der Fakultäten, durch Institute oder durch andere Verwaltungsstellen übernommen, diese gehören jedoch in studentische Hand. Die Durchführung der Evaluation gibt den Studierenden in nicht guten Veranstaltungen einen besonderen Hebel in die Hand, mit dem sie nochmal besonderen Druck auf die Lehrenden Personen ausüben können. So können wir trotz der Vetomehrheit der Professor*innenschaft aus Studierenden Sicht für bessere Lehre sorgen.

Die Übernahme der Evaluationen ist eine Win-Win Situation, die Studierenden erhalten die Möglichkeit die Lehre zu verbessern und die Verwaltung der Fakultäten und Institute erhalten Entlastung, wodurch sich hoffentlich auch auf die Verbesserung der Lehre konzentriert wird.

Ein positives Beispiel für ein solches angedachtes System ist hier die Fachschaft Jura. Diese hat schon seit geraumer Zeit eine Vereinbarung mit der Rechtswissenschaftlichen Fakultät über die Evaluationen geschlossen. So hat die Fachschaft die Möglichkeit von ca. 2000 Jura-Studierenden Evaluationen zu erhalten. Diese können dann an die Dozierenden weitergeleitet werden, aber die Fachschaft hat auch immer die Möglichkeit zu sehen in welchen Veranstaltungen es Probleme gibt.

Dieses System auf der Universitären Ebene wäre eine wunderbare Möglichkeit Studierende in allen Studiengängen zu unterstützen.

¹ Allgemeiner Studierendenausschuss nach § 72 III HSG SH; in Gelb sind die Änderungen markiert.



MENSArevolution

Kontakt

E-Mail: mensarevolution@netzwerk-n.org

Instagram: [instagram.com/mensarevolution/](https://www.instagram.com/mensarevolution/)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	S.	3
Forderungen kompakt	S.	7
1. Klimaschutz	S.	8
2. Tier- und Umweltschutz	S.	19
3. Mensa für Alle	S.	22
4. Abfallvermeidung	S.	26
5. Transparenz	S.	29
Einladung zum Dialog	S.	32

Einleitung



Wir befinden uns in einer Zeit vielfacher Krisen - Coronakrise, Kriege, Energiekrise, ... da gerät die Klimakrise manchmal leicht in den Hintergrund - zu leicht, angesichts dessen, wie entscheidend eine konsequente Transformation hin zu Klimaneutralität in den wenigen nächsten Jahren ist.

Laut dem sechsten Sachstandsbericht des Weltklimarats IPCC (2022) ist es nach wie vor möglich, die globale Erwärmung auf 1,5°C bis 2100 zu begrenzen. Dafür sind allerdings eine sofortige globale Trendwende sowie tiefgreifende Treibhausgas-Minderungen in allen Weltregionen und allen Sektoren nötig.

Der Bericht zeigt verschiedene Lösungsansätze auf, so könnten durch eine an Nachhaltigkeitskriterien orientierte Nachfrage, die Emissionen im Ernährungssektor um bis zu 40-70% (bis 2050) reduziert werden. Die Lösungsansätze können zur Verbesserung der Lebensqualität für alle beitragen (z.B. durch eine gesündere Ernährung).¹

Um Ernährungssicherheit und ein lebenswertes Leben in den folgenden Jahrzehnten in Deutschland zu gewährleisten, aber auch im Sinne globaler Gerechtigkeit ist eine nachhaltige Transformation aller Gesellschaftsbereiche dringend notwendig.

Auch der am 30.08.2022 erschienene Bericht des Club of Rome „Earth for All“ unterstreicht den Punkt und sieht 5 wesentliche Hebel, um der Klimakrise zu begegnen. Einer davon lautet:

Accelerated sustainable food chain productivity (Beschleunigung der Produktivität der nachhaltigen Lebensmittelkette)

Mit der MENSArevolution möchten wir mit dem DSW, als stellvertretendem Dachverband der 57 Studierendenwerke, in einen Dialog treten, um über eine Weiterentwicklung der Hochschulgastronomie hin zu einer flächendeckenden klimafreundlichen und nachhaltigen Mensenlandschaft in Deutschland zu sprechen.

Das DSW hat mit seinen nachhaltigen Einkaufsrichtlinien², die sich auch in den Qualitätsleitlinien wiederfinden, schon einen (nicht verpflichtenden) Leitfaden für Nachhaltigkeit beschlossen. Um die Hochschulgastronomie nachhaltig zu transformieren, bedarf es jedoch einer breiten und konsequenten Umsetzung von Maßnahmen durch alle Studierendenwerke. Mit dem vorliegenden Forderungskatalog wollen wir die vielen Leuchtturmprojekte in der deutschlandweiten Mensenlandschaft hervorheben, welche gezeigt haben, wie Mensen hin zu mehr ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit

¹ https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_Full_Report.pdf

² <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-einkaufsrichtlinien>

transformiert werden können. Im Folgenden verweisen wir auf die zukunftsweisenden Projekte, da sie als wichtige Orientierungsmarke (*Good Practice*) für die flächendeckende Umsetzung dienen.

Angesichts der oben angeführten Erwägungen fordern wir eine solche flächendeckende Umsetzung zum Großteil bereits erprobter Nachhaltigkeitsstrategien von den Betreiber*innen der Mensen, Cafeterien und Cafés *aller* Hochschulen und Universitäten in Deutschland.



Abbildung 1: MENSArevolution-Treffen in Berlin 2022

Die MENSArevolution arbeitet aktuell in einem Kernteam, mit Vertreter*innen aus fünf Initiativen, welche sich an ihren jeweiligen Hochschulen für die sozial-ökologische Transformation einsetzen, und hat in den letzten Monaten, innerhalb der AG Forderungen, das vorliegende Papier ausgearbeitet.

Dabei ist die MENSArevolution keine radikal neue Idee – die MENSArevolution hat längst begonnen! An so vielen Mensen sehen wir eine nachhaltige Entwicklung und Veränderungswillen. Angetrieben durch studentisches Engagement und durch die Betreiber*innen und Angestellten in den Mensen werden immer neue Konzepte und Maßnahmen entwickelt, sei es im Bereich des Speiseangebots, der ökologischen Transparenz oder in der Ausgestaltung der Mensa als Begegnungs- und Lernort.

Eine repräsentative Studie von Greenpeace und der Leuphana Universität Lüneburg ("Nachhaltigkeitsbarometer - was bewegt die Jugend?") kommt zu dem Ergebnis, dass **68 Prozent der Jugendlichen** im Alter von 15 bis 24 Jahren ein **starkes Bewusstsein für Umweltprobleme und Nachhaltigkeitsfragen** haben.³

Dies gilt insbesondere für Studierende, welche sich oft innerhalb und außerhalb ihrer Hochschule für Nachhaltigkeit und Klimaschutz vielfach einbringen.

Es ist an uns Allen, die Mensenlandschaft insgesamt, mit Blick auf die Herausforderungen der Zeit (Klimakrise, Ernährungs Krise, Artensterben, Bodenverlust, etc.) sozial-ökologisch umzugestalten.

Folgende Initiativen und Studierende haben sich in die MENSArevolution eingebracht:

Studierende von Hochschulen aus...

Berlin
Dresden
Kiel
Bonn
Freiberg
Eberswalde
Stuttgart
Hamburg
Regensburg
Ulm
Offenbach
Magdeburg
Hohenheim

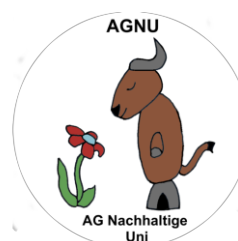
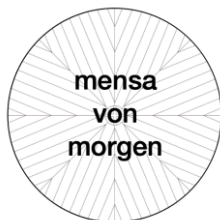
Folgende ASten und Studierendenvertretungen unterstützen bisher die Forderungen der MENSArevolution:



³ <https://www.presseportal.de/pm/6343/2341568>



Folgende Initiativen unterstützen die Forderungen der MENSArevolution:



NAHhaft
natürlich nachhaltig

Forderungen kompakt



1. Klimaschutz

1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet entspricht. Vegane Gerichte sollten als Normalfall gelten und fleischhaltige Gerichte nur gelegentlich angeboten werden.

1.2 Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die preisgünstigere Option darstellen.

1.3 Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei den Zutaten und den angebotenen Produkten.

1.4 Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

1.5 Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.

1.6 Wir fordern bis 2025 eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

1.7 Wir fordern verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

2. Tier- und Umweltschutz

2.1 Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

2.3 Wir fordern, dass das Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischratgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.

3. Mensa für Alle

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 € sollte in jeder Mensa angeboten werden.

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung von fair produzierten Lebensmitteln und Getränken.

3.3 Wir fordern niedrigschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besucher*innen zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

3.4 Wir fordern die Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

4. Abfallvermeidung

4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

4.3 Wir fordern konsequente Mülltrennung.

5. Transparenz

5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO₂, CH₄, N₂O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

5.2 Wir fordern die transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise und deren zeitliche Entwicklung sowie die Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor am Gesamtangebot.

1 Klimaschutz



Auch dieser Sommer hat gezeigt, wie weit fortgeschritten die Klimakrise bereits ist. Die durch den Menschen verursachte globale Erwärmung wirkt zurück auf alle Bereiche des menschlichen Lebens. Auf der einen Seite beobachten wir eine Dürre in Europa, welche zu verheerenden Waldbränden und Ernteaussfällen führt, auf der anderen Seite sehen wir, wie eine gewaltige Flutkatastrophe 1/3 Pakistans unter Wasser setzt.

Gerade die Landwirtschaft ist global vom Klimawandel betroffen, ist jedoch gleichzeitig durch die intensive Bewirtschaftung auch ein entscheidender Treiber.

Im Jahr 2021 war die deutsche Landwirtschaft entsprechend einer ersten Schätzung insgesamt für 54,8 Millionen Tonnen (Mio. t) Kohlendioxid (CO₂)-Äquivalente verantwortlich (siehe Abb. „Treibhausgas-Emissionen der Landwirtschaft nach Kategorien“ aus der Referenz). Dies entspricht 7 % der gesamten Treibhausgas-Emissionen des Jahres.⁴

Dagegen liegt der Anteil von Lebensmitteln Pro-Kopf-Emissionen in Deutschland bei etwa 1,5 bis 2 Tonnen CO₂. Das entspricht ungefähr 20 % des gesamten Ausstoßes. Dieser durchaus hohe Wert verteilt sich allerdings auf Tausende unterschiedliche Lebensmittel, welche durch Faktoren wie Transportweg, Flächenverbrauch, Wasserverbrauch unterschiedliche Treibhausgasemissionen aufweisen.⁵

Eine Studie der Humboldt-Universität zu Berlin (IRI THESys) entwickelte mit dem „Carbon Benefit Index“ ein Instrument, welches erfasst, wie sich lokale Veränderungen von Anbaukulturen, Ertragsniveaus und Produktionsprozesse auf die globalen Treibhausgasemissionen und die weltweite Speicherung von Kohlenstoff in Pflanzen und Böden auswirken. Mit Hilfe ihres neuartigen Ansatzes können die Autoren unter anderem zeigen, dass unsere Ernährungsgewohnheiten mit sehr viel mehr Treibhausgasemissionen verbunden sind als bisher angenommen. Laut Wissenschaftler*innen trägt die Ernährung der Menschen in Europa genauso viel zur globalen Erwärmung bei, wie der gesamte übrige Verbrauch von Energie und allen weiteren Gütern zusammengekommen.⁶

Unsere aktuellen Klimaschutzmaßnahmen im Landwirtschaftsbereich sind nicht vereinbar mit dem Pariser Klimaschutzabkommen (2015), weshalb sofortiges Handeln erforderlich ist.

⁴ <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas#treibhausgas-emissionen-aus-der-landwirtschaft>

⁵ <https://www.quarks.de/umwelt/landwirtschaft/darum-ist-butter-fuers-klima-schaedlicher-als-rindfleisch/>

⁶ https://www.hu-berlin.de/de/pr/nachrichten/dezember-2018/nr_181213_01

Vor dem Hintergrund der Dringlichkeit widmen wir das erste Kapitel des Katalogs ausführlich dem Klimaschutz und der Frage, wie dieser flächendeckend an den Studierendenwerken implementiert werden kann.

1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet entspricht. Vegane Gerichte sollten als Normalfall gelten und fleischhaltige Gerichte nur gelegentlich angeboten werden.

Hintergrund:

Um alle Menschen dieser Erde bis zum Jahr 2050 nachhaltig und gesund zu ernähren, ist eine grundlegende Veränderung unserer Landwirtschaft und Ernährungsweise nötig. Das zeigt ein im Januar 2019 veröffentlichter Report der EAT-Lancet-Kommission⁷. Der Kommission gehören 37 Wissenschaftler*innen aus unterschiedlichen Disziplinen und 16 Ländern an, darunter Klimaforscher*innen und Ernährungswissenschaftler*innen. Das Ziel der Forscher*innen war es, eine wissenschaftliche Grundlage für einen Wandel des globalen Ernährungssystems zu schaffen. Das Ergebnis war die „Planetary Health Diet“, ein Speiseplan, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützen könnte. Perfekt für Flexitarier*innen, da der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen ungefähr verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert werden müsste, ohne die planetaren Grenzen zu überschreiten.

Neben der veränderten Ernährungsweise müsste die Lebensmittelproduktion verbessert und Lebensmittelabfälle stark reduziert werden.⁸

Mit der veränderten Ernährung muss auch die gängige Einstellung revidiert werden, nach der zu einem „vollwertigen“ Gericht Fleisch- oder Milchprodukte gehören. Weder ist Fleisch für eine vollwertige Ernährung notwendig, noch ist ein Gericht ohne Fleisch unvollständig oder minderwertig. Vielmehr sollten Fleischgerichte, wie oft formuliert, wieder den Status eines „Sonntagsbratens“ erhalten, also nur gelegentlich



Abbildung 2: Planetary Health Diet, Quelle: Summary Report EAT-Lancet Kommission (2019)

⁷ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

⁸ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

angeboten werden. Die Planetary Health Diet zeigt auf, dass wir im Vergleich zur aktuellen durchschnittlichen Ernährung viel mehr Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen), Vollkorngetreide-Produkte sowie Gemüse konsumieren sollten. Fleisch darf nach Empfehlungen der Planetary Health Diet nach wie vor Bestandteil des Speiseplans sein, jedoch nur in geringen Mengen; siehe hierzu die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission speziell für Kantinen: „EAT-Lancet Commission Brief for Food Service Professionals“⁹.

Eine ausgewogene vegane Ernährung (mit viel Hülsenfrüchten, Vollkorn-Getreiden, Gemüse und gesunden Fettsäuren) erfüllt ebenfalls die Empfehlungen der Planetary Health Diet und verursacht durchschnittlich im Vergleich zu einer omnivoren oder vegetarischen Ernährung deutlich geringere Treibhausgasemissionen (siehe Abbildung 3. Es ist deshalb wichtig, dass in den Mensen ein vielfältiges Angebot an veganen Gerichten angeboten wird, die klimafreundlich sind und eine ausgewogene, gesunde Ernährung ermöglichen.

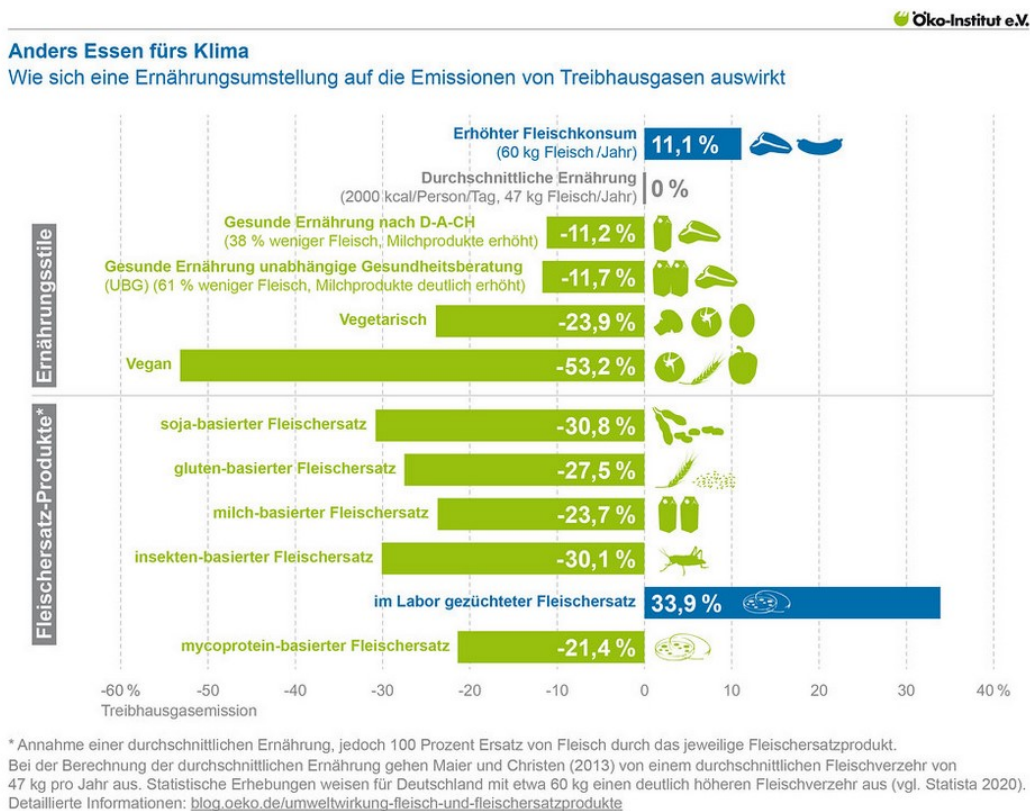


Abbildung 3: Vergleich verschiedene Ernährungsweisen, Quelle: Öko-Institut e.V. (2020)

Good Practice:

Die **Berliner #Mensarevolution** hat im März 2021 in einem breiten Bündnis die Umsetzung der Planetary Health Diet in einem Gespräch mit den Vertreter*innen des Studierendenwerks Berlin gefordert. Im August 2021 machte das **Studierendenwerk Berlin**

⁹ <https://eatforum.org/lancet-commission/food-service-professionals/>

in der bundesweiten¹⁰ und internationalen Presse¹¹ von sich reden, durch seine konsequente

Neuausgestaltung des Speiseplans, welcher ab dem Wintersemester 2021 zu 28% aus vegetarischen, zu 68% veganen Gerichten und jeweils zu 2% aus Fisch und Fleisch zusammengesetzt ist.

Hierbei orientierte sich das Studierendenwerk Berlin an einer WWF Studie¹², welche ähnlich zu der Planetary Health Diet, ein Szenario für einen ressourcenschonenden Ernährung, mit Hinblick auf die wachsende Weltbevölkerung und die zur Verfügung stehende Ackerfläche, für das Jahr 2050 auswertet.¹³

„Im **Rahmen der jährlichen Mensatagung** am 19. und 20. September 2022 in Bochum zeichnete die Ernährungsorganisation ProVeg erstmals sieben Studenten- und Studierendenwerke aus ganz Deutschland als **zukunftsweisende Planetary-Health-Mensen** aus. Träger des Nachhaltigkeitspreises sind neben Schleswig-Holstein die Mensastandorte Erlangen-Nürnberg, Frankfurt (Oder), Göttingen, Mannheim, Osnabrück und Potsdam. Sie überzeugten durch ein ebenso abwechslungsreiches wie gesundes, preiswertes und klimafreundliches veganes Angebot.“¹⁴

1.2 Wir fordern, dass die **klimafreundlicheren Gerichte**, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die **preisgünstigere Alternative** darstellen.

Hintergrund:

Die Preise für Gerichte spiegeln nicht die wahren Kosten wieder, da es zahlreiche „versteckte“, sog. externe Kosten gibt. Die Lebensmittelproduktion sorgt für Gesundheitskosten (Stickoxide, Feinstaub und Treibhausgase) und ökologische Schäden durch Bodenerosion, Überdüngung von natürlichen Lebensräumen, Lebensmittelabfällen, Antibiotikaresistenzen oder Lebensmittelimporte aus wasserarmen Gebieten, die wir indirekt über Steuern, Abgaben oder Krankenkassenbeiträge bezahlen.¹⁵ Hier ist vor allem die Politik gefragt, gesundheits- und umweltschädliche Subventionen in der Lebensmittelproduktion abzuschaffen. Hierzu zählt u.a. der aktuell existierende mehrwertsteuerliche Nachteil für

¹⁰ <https://www.zeit.de/news/2021-08/28/klimaschutz-vegan-essen-bahnfahren-und-strom-sparen>

¹¹ <https://www.theguardian.com/world/2021/aug/31/berlins-university-canteens-go-almost-meat-free-as-students-prioritise-climate>

¹² <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Infografik-dein-Essen-von-morgen.pdf>

¹³ https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Fressen_Zusammenfassung.pdf

¹⁴ <https://studentenwerk.sh/de/hochschulgastronomie-des-studentenwerks-sh-gewinnt-nachhaltigkeitspreis>

¹⁵ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/true-cost-wahre-kosten/>

zahlreiche pflanzliche Lebensmittel, wie bspw. der Vergleich Hafermilch (19 % Mehrwertsteuer) und Kuhmilch (7 % Mehrwertsteuer) zeigt.

Die versteckten Kosten sind insbesondere bei tierischen Lebensmitteln sehr hoch. Fleischhaltige Produkte, egal ob aus konventioneller oder ökologischer Landwirtschaft, sorgen für externe Klimakosten von 2,41 €/kg, konventionelle Milchprodukte für 0,24 €/kg. Die externen Klimakosten von pflanzlichen Produkten aus konventioneller Landwirtschaft liegen bei 0,04 €/kg, aus ökologischer Landwirtschaft sogar nur bei 0,02 €/kg.¹⁶ Hierbei sind „nur“ klimabedingte Folgekosten berücksichtigt, weitere externe Kosten bspw. durch Biodiversitätsverlust, Wasserverbrauch, etc. sind nicht einberechnet.

Die Studierendenwerke sollten das Wissen über die großen Unterschiede bei den externen Kosten in ihrer Speiseplangestaltung berücksichtigen und entsprechend vor allem rein pflanzliche Gerichte anbieten, bei denen die externen Kosten deutlich niedriger ausfallen.

Good Practice:

In den Mensen vom Studierendenwerk Stuttgart gibt es täglich einen sogenannten veganen „Preisrenner“, der immer das günstigste Hauptgericht darstellt. Bei diesem veganen Hauptgericht handelt es sich meistens auch zugleich um das klimafreundlichste Gericht. Neben der Klimafreundlichkeit sprechen noch weitere Gründe für das Anbieten eines „vegane Preisrenners“, wie das Studierendenwerk Stuttgart auf ihrer Website selbst schreibt: „Vegan deshalb, weil wir möglichst viele Bedürfnisse unserer Gäste erfüllen wollen. Das Gericht spricht neben Veganern, Vegetarierinnen oder Flexitariern auch Personen an, die aus ethischen bzw. religiösen Aspekten oder aufgrund von Allergien bewusst auf Tierprodukte verzichten.“¹⁷

Jedoch sei an dieser Stelle angemerkt, dass ein Preis von 2,99 € (Stand Oktober 2022) für das günstigste Gericht zu teuer ist (siehe Forderung **3.1**).

1.3 Wir fordern mehr **Regionalität** und **Saisonalität** bei den Zutaten und den angebotenen Produkten.

Hintergrund:

Welche Rolle der Transport von Lebensmitteln von ihren Erzeugungsorten zu den Konsument*innen für die Ökobilanz des Nahrungsmittelbereichs spielt, ist in Studien verschieden bewertet worden. Einer neueren Studie eines Teams an der University of Sydney zufolge ist die Rolle des Transports größer als bisher gedacht: Betrachte man die gesamte vorgelagerte Lebensmittelversorgungskette, so entsprächen die **globalen**

¹⁶ <https://www.nature.com/articles/s41467-020-19474-6>

¹⁷ <https://www.studierendenwerk-stuttgart.de/ueber-uns/aktuelles/nachricht/neue-menuestruktur>

Lebensmittelkilometer etwa 3,0 Gt CO₂-Äquivalenten (3,5-7,5 Mal höher als zuvor geschätzt), was darauf hindeutet, dass der Transport bis zu 19 % der Gesamtemissionen des Lebensmittelsystems verantwortlich sei (die restlichen Emissionen ergeben sich aus der Produktion und Landnutzungsänderungen).¹⁸ Die Studie kommt deshalb zu dem Ergebnis, dass eine Umstellung auf pflanzliche Lebensmittel mit mehr lokal produzierten Produkten einhergehen muss.

FOOD TRANSPORT AND PRODUCTION EMISSIONS

In 2017, the emissions from transporting food products and ingredients totalled 3 gigatonnes of carbon dioxide equivalents, which exceeds the transport emissions for commodities such as mining and manufacturing.

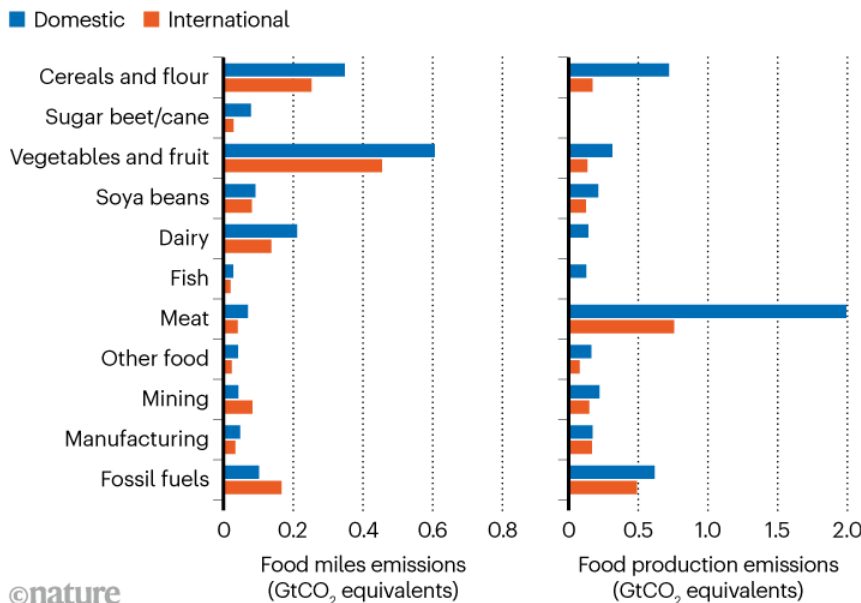


Abbildung 4: Emissionen von Lebensmitteltransport und -produktion, Quelle: Nature

Beim Bezug von regionalem Obst und Gemüse darf jedoch die Saisonalität nicht außer Acht gelassen werden. Ein Beispiel: Tomaten aus regionalem Anbau sind nicht zwangsläufig klimafreundlicher als Tomaten aus Spanien. Tomaten, die regional im Treibhaus angebaut wurden, haben mit 9.300 g CO₂/kg (konventionell) bzw. 9.200 g CO₂/kg (bio) einen deutlich größeren CO₂-Fußabdruck als Freilandtomaten aus Spanien (600 g CO₂/kg). Am besten schneiden natürlich die Tomaten ab, bei denen alle drei Kriterien, ökologischer, saisonaler und regionaler Anbau, erfüllt sind: 35 g CO₂/kg.¹⁹

Good Practice:

Das **Leipziger Studierendenwerk** setzt bei der Lebensmittelauswahl auf **Regionalität und Saisonalität**. Zahlreiche Getränke werden bei ortsansässigen Produzenten, wie z.B. Die

¹⁸ <https://www.nature.com/articles/s43016-022-00531-w> (Grafik: https://media.nature.com/lw767/magazine-assets/d41586-022-01766-0/d41586-022-01766-0_23218290.png?as=webp)

¹⁹ <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/bio-aus-uebersee-pruefen/>

Lichtenauer Produkte aus der Nähe von Chemnitz, Lipz Schorlen aus Leipzig, Kolle-Getränke der zickzack GmbH aus Dresden und Vita Cola aus Thüringen bezogen. Des Weiteren werden als Snacks Schoko- und Proteinriegel des Leipziger Unternehmens Nucao angeboten. Tempeh und Seitan-Produkte stammen aus Manufakturen in Leipzig. Zudem wird das Geschirr fast ausschließlich von einer Thüringer Manufaktur hergestellt.²⁰

1.4 Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

Hintergrund: Rindfleisch und Butter sind äußerst treibhausgasintensive Lebensmittel. Pro Kilogramm Rindfleisch entstehen bei der Produktion 13,3 Kilogramm CO₂-Äquivalente. Pro Kilogramm Butter sind es sogar fast 23,8 Kilogramm CO₂-Äquivalente²¹. Diese zwei Lebensmittel gehören beispielsweise somit zu den Top klimaschädlicheren Lebensmitteln und sollten daher nicht mehr Bestandteil von Gerichten sein.

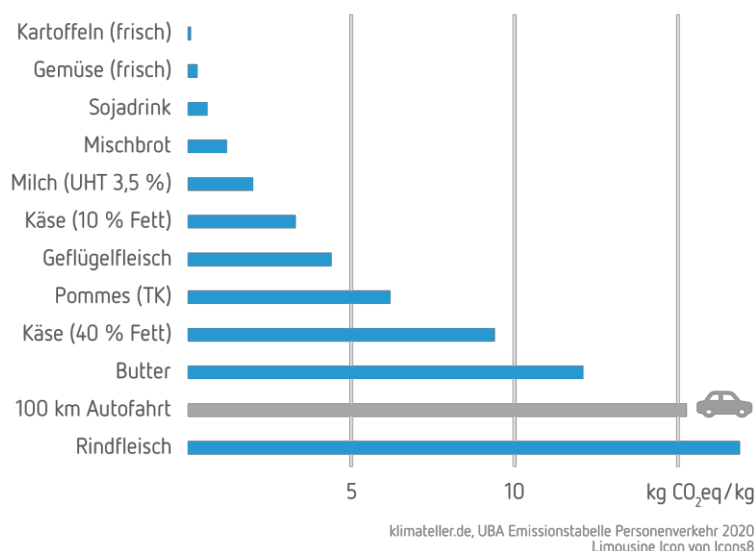


Abbildung 5: Auswahl Lebensmittel mit besonders hohen Treibhausgasemissionen,
Quelle: klimateller.de/essen-klima

Good Practice:

Die **Universität Goldsmiths in London** hat sich 2019 dazu entschieden, das besonders treibhausgasintensive Rindfleisch vom Speiseplan in den Mensen zu streichen.²²

²⁰ <https://studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/nachhaltigkeit-mensen-und-cafeterien>

²¹ <https://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf>

²² <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/london-uni-will-auf-rindfleisch-verzichten-fuers-klima-a-1281838.html>

1.5 Wir fordern **klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.**

- In den Cafeterien sollten pflanzliche Milchalternativen der Standard werden. Kuhmilch sollte, wenn überhaupt, nur als Alternative angeboten werden.
- Im Speiseangebot sollten die Cafeterien insbesondere das vegane Angebot verbessern, d.h. vegane belegte Brötchen, Snacks und Desserts anbieten.

Hintergrund:

Wie in den vorgehenden Forderungen bereits dargelegt, sollten die Studierendenwerke in ihrem Verpflegungsangebot mehr Wert auf die Klimafreundlichkeit von Produkten legen. In den Cafeterien geht dies am Einfachsten durch ein vielfältiges Angebot an pflanzlichen Produkten, die i.d.R. deutlich klimafreundlicher als Produkte aus tierischen Erzeugnissen sind. Cafeterien können außerdem in ihrem Getränkeangebot Verbesserungen vornehmen, in dem bspw. regionale Getränkehersteller bevorzugt werden.

Aufgrund der Verschränkung der Nachhaltigkeitsdimensionen sollte im Verpflegungsangebot auch besonderer Wert auf soziale Aspekte gelegt werden (siehe hierzu Forderung **3.23.23.2**).

Good Practice:

In zwei der Cafeterien des **Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz in Regensburg und Passau** wird der **(faire, biologische) Kaffee per Segelschiff** bezogen, über das Unternehmen "Slokoffie", wodurch 90 % weniger CO₂-Emissionen im Vergleich zu herkömmlichen Kaffeetransporten erzeugt werden.²³

1.6 Wir fordern bis 2025 eine **klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa** mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

- Dabei fordern wir auch die Erstellung eines Umweltberichts nach EMAS-Standard DIN ISO 14001

²³ <https://stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit-im-studentenwerk/slokoffie>

- Wechsel zu einem Ökostrom-Anbieter (Kriterium: Investiert in Ausbau von erneuerbaren Energien)
- Verfassung eines Positionspapiers durch die Betreiber*innen der Mensen zu erneuerbaren Energien und Grünstrom, das sich an die jeweiligen Liegenschaftseigner*innen richtet

Hintergrund:

„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.“²⁴

Einige Mensen von Studierendenwerke besitzen eine EMAS-Zertifizierung (Eco-Management and Audit Scheme), welche einen Einstieg in ein Nachhaltigkeitsmanagement ermöglicht:

„Um betrieblichen Umweltschutz wirksam zu betreiben, muss ein Unternehmen die eigenen Verbräuche und die Umweltauswirkungen des eigenen Geschäftsfelds genau kennen. EMAS-geprüfte Unternehmen erfassen und analysieren ihre Daten zu Energieverbrauch und Emissionen systematisch und können daraus weitere Maßnahmen und Prozesse zur Steigerung der Energieeffizienz ableiten. Damit ist ein erster, wichtiger Grundstein auf dem Weg zur Klimaneutralität gelegt.“²⁵

Good Practice:

2010 wurde die **BTU als erste Universität in Berlin und Brandenburg in das EMAS-Register** eingetragen. Im Jahr 2016 fand eine Übertragung des Umweltmanagementsystems auf den Standort Campus Sachsendorf und im Jahr 2017 auf den Campus Senftenberg statt, sodass nun alle Standorte der Universität Teil des EMAS-zertifizierten Umweltmanagementsystems sind ²⁶.

Seit dem Jahreswechsel werden alle Einrichtungen des **Studierendenwerks Münster mit Ökostrom** versorgt. Dies betrifft vor allem die 5 Mensen, 7 Bistros und 2 Cafés, die 3 Kindertagesstätten sowie 10 Wohnheime mit insgesamt 4026 Plätzen ²⁷.

Das **Studierendenwerk Hamburg** hat sämtliche Abläufe in der Mensa analysieren lassen, mit dem Ergebnis, **beachtliche Ressourceneinsparungen** zu erzielen²⁸:

- Neue Spül- und Fördertechnik → Einsparung von 380 m³ Wasser, 80.000 kWh Strom und 1 T Reinigungsmittel (entspricht ca. 46 t CO₂)

²⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

²⁵ <https://www.emas.de/vorteile>

²⁶ <https://www.b-tu.de/unileben/gesundheitsmanagement/veranstaltungen/ansicht/19179-default-0b64db2859-2#>

²⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerk-m%C3%BCnster-ietzt-mit-1>

²⁸ <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

- Ausstattung der Heiz- und Lüftungsanlagen mit ferngesteuerter Mess- und Regeltechnik → Energieeinsparung von 2,2 Mio. kWh jährlich (entspricht ca. 347 t CO₂)

1.7 Wir fordern **verstärkte Kommunikation** für eine **nachhaltige Mensa**.

- Dabei fordern wir verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Ernährungsweise, z.B. durch die Einführung von Green Nudges²⁹,
- Kommunikation der Ressourcen- und Energieverbräuche,
- Abgrenzungen von Greenwashing.

Hintergrund:

Ein aktiver Beitrag der Mensa-Betreiber*innen zur Steigerung der Attraktivität klimaschonender Gerichte und einer nachhaltigen Ernährung hat gleichzeitig das Potential zur Erhöhung des generellen Bewusstseins der Besucher*innen gegenüber dem Themenkomplex Nachhaltigkeit zu führen.

Good Practice:

Das aktuelle DSW-Journal hat der Thematik "Nachhaltige Mensen" einen Schwerpunkt gewidmet und stellt hier **Leuchtturmprojekte (Berlin, Hamburg, Darmstadt & Bochum)** vor, welche bereits verschiedene Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt haben.³⁰

Neben einigen anderen Studierendenwerken, schlüsselt auch das **Studierendenwerk Münster** seine Nachhaltigkeitsmaßnahmen auf der eigenen Webseite auf und sorgt mit einem Nachhaltigkeitsberichtswesen für eine transparente Darstellung.³¹

²⁹ <https://www.unep.org/explore-topics/education-environment/what-we-do/little-book-green-nudges>

³⁰ <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

³¹ <https://stw-muenster.de/essen-trinken/nachhaltigkeit/>

2 Tier- und Umweltschutz



Eine nachhaltige Mensa bzw. Hochschulgastronomie sollte auch den Tier- und Umweltschutz in ihrem Angebot berücksichtigen. Ein wichtiger Aspekt ist hier der Einsatz von Produkten aus der ökologischen Landwirtschaft. Im Hinblick auf den Konsum tierischer Produkte und dem damit verbundenen Tierleid sollten zumindest gesetzlich vorgeschriebene Maximalstandards eingehalten werden und Empfehlungen von Expert*innen beachtet werden. Ebenso ist die Verwendung von größtenteils pflanzlichen Produkten eine Vermeidung von Tierleid. Der deutsche Ethikrat stellte ebenfalls fest, dass Reformen im Hinblick auf den Umgang mit Nutztieren nötig sind (mehr dazu in 2.2).

2.1 Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

Hintergrund:

Studien zeigen, dass ökologische Landwirtschaft im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft eindeutige positive Effekte auf die Biodiversität, sowie beispielsweise auch auf die Bodenfruchtbarkeit und den Wasserschutz hat.³² Somit ist die bevorzugte Verwendung von bio-zertifizierten Lebensmitteln und somit auch Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft ein Beitrag gegen beispielsweise das Insektensterben.

Im globalen Durchschnitt zeigen ökologisch bewirtschaftete Böden eine Erhöhung der Bodenkohlenstoffvorräte um etwa 3 bis 4 t CO₂/ha im Vergleich zu konventionell bewirtschafteten Böden.³³

Good Practice:

Die erste Mensa mit zertifiziertem Bio-Angebot (je nach regionaler und saisonaler Verfügbarkeit) in der Hochschullandschaft in Deutschland wurde 2012 mit der „**BioMensa U-Boot**“ in Dresden eröffnet. Im Vorfeld wurde eine Umfrage durchgeführt: „Die Idee einer solchen Mensa befürworteten dort 80 % der Befragten, zwei Drittel wollten diese Mensa auch tatsächlich nutzen. Damit sah sich das **Studentenwerk Dresden** in seinem Vorhaben

³² Sanders & Hess (2019): Thünen Report 65

³³ Gattinger et al. 2012 „Enhanced top soil carbon stocks under organic farming“

bestätigt, die Bio-Mensa an zentraler Stelle auf dem Campus am Fritz-Förster-Platz einzurichten.“³⁴

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

- Fleisch und Fisch sollten kein Standard sein. Wo diese, sowie andere tierische Produkte wie tierische Milch, Käse oder Eier, dennoch Verwendung finden, sollten sie von Tieren aus höchsten Haltungsstufen stammen.

Hintergrund: Der Deutsche Ethikrat forderte 2020 erhebliche Reformen, um künftig Mindeststandards eines unter ethischen Gesichtspunkten akzeptablen Umgangs mit Nutztieren zu erreichen:

„Das Verhältnis von Mensch und (Nutz-)Tier ist durch eine Grundspannung gekennzeichnet: Das Wohlergehen und die Rechte von Tieren sind in den letzten Jahren in Deutschland zunehmend zum Thema öffentlicher Debatten geworden. Die gesellschaftliche Akzeptanz für viele Praktiken in der Nutztierhaltung sinkt. Das geltende Recht enthält zumindest vordergründig strenge Tierschutzvorgaben. Dennoch werden Nutztieren unter den gängigen Zucht-, Haltungs-, Schlacht- und Verwertungsbedingungen oft routinemäßig Schmerzen und Leid zugefügt. Reformbemühungen betreffen lediglich Teilaspekte und/oder verlaufen im Sande.“³⁵

Im Ernährungsreport 2019 hielten es außerdem 70 % der Befragten für "sehr wichtig", dass Tiere artgerecht gehalten werden.³⁶

Good Practice:

Das **Studentenwerk Oldenburg** verarbeitet in seinen Mensen und Cafeterien seit 1997 Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus „artgerechter Tierhaltung“, orientiert an den Richtlinien des „Neuland“-Verbandes.³⁷

³⁴ <https://www.studentenwerk-dresden.de/wirueberuns/pressemitteilung-177.html>

³⁵ <https://www.ethikrat.org/mitteilungen/mitteilungen/2020/ethikrat-fordert-staerkere-achtung-des-tierwohls-in-der-nutztierhaltung/>

³⁶ <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Texte/Ernaehrungsreport2019.html>

³⁷ <https://www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie/394-oekologische-grundsaeetze/204-artgerechte-tierhaltung.html>

2.3 Wir fordern, dass das **Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischatgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.**

Hintergrund:

Laut dem WWF sind global 31 % der Fischbestände überfischt und 58 % der Bestände bis an die Grenzen befischt. Im Mittelmeer sind sogar 80 % der Fischbestände überfischt. Inzwischen stammt bereits jeder zweite Speisefisch aus Aquakulturen, die jedoch ebenfalls zu zahlreichen Umweltproblemen führen. „Oft werden für den Bau von Fischfarmen wertvolle Lebensräume zerstört und durch die intensive Fischzucht Gewässer mit Chemikalien, Antibiotika und Exkrementen verschmutzt. Konventionelle Aquakultur trägt zudem zur Überfischung der Weltmeere bei, da für die Zucht vieler Fische Futterfische benötigt werden.“³⁸ Aquakulturen sind somit keine wirkliche nachhaltige Alternative.

Der WWF Fischatgeber bewertet in einem einfachen Ampelsystem die verschiedenen Fischarten nach dem Zustand der Fischbestände, der Umweltauswirkungen sowie dem Management von Fischereien und Aquakulturen weltweit.³⁹ Nur Fische aus der Kategorie „Gute Wahl“ (grün) sollten konsumiert werden.

Viele Studierendenwerke verlassen sich bislang ausschließlich auf die MSC-Zertifizierung bei ihrer Auswahl von Fischprodukten. Die MSC-Zertifizierung weist jedoch inzwischen laut dem WWF deutliche Mängel auf, so dass diese nur als „Mindeststandard für Wildfisch“ betrachtet werden kann.⁴⁰

Good Practice:

Das **Studentenwerk OstNiedersachsen** richtet sich bei der Auswahl ihres Fischangebots nach dem Fischatgeber des WWF.⁴¹

³⁸ <https://fischatgeber.wwf.de/hard-facts/>

³⁹ <https://fischatgeber.wwf.de/>

⁴⁰ <https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/der-marine-stewardship-council-msc>

⁴¹ <https://stw-on.de/nachhaltigkeit/essen-trinken>

3 Mensa für Alle



Die Mensen sind nicht nur Ort der täglichen Nahrungsaufnahme, sondern sind auch Begegnungsstätten, die allen Studierenden zugänglich sein sollten. Dazu gehört aus unserer Sicht nicht nur der Zugang zu bezahlbarem Mittagessen, sondern auch die Möglichkeit sich einbringen zu können und die nachhaltige Transformation mitzugestalten und auch der effiziente Umgang mit vorhandenen Ressourcen, wie Räumen. Ein wichtiger Aspekt im Hinblick auf soziale Gerechtigkeit ist auch der Konsum fair gehandelter Produkte.

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 €* sollte in jeder Mensa angeboten werden.

Hintergrund:

Die Ernährungsausgaben sind für allein- oder in einer WG-lebenden Studierenden mit 163 bzw. 162 € fast gleich hoch, während Studierende, die im Wohnheim leben, mit durchschnittlich 154 €, knapp 10 € weniger ausgeben. Die in einer Partnerschaft lebenden Studierenden geben mit 146 € noch einmal fast 10 € weniger aus als alleinlebende Studierende.⁴² Durch die aktuelle Krise kommen gerade auf die Student*innen durch die erhöhten Lebenshaltungskosten schwierige Zeiten zu. Ein bezahlbares und dennoch ökologisches Gerichtsangebot in jedem Studierendenwerk bietet die Möglichkeit, Klimaschutz und soziale Teilhabe zusammenzuführen.

***1,70 € leiten sich durch 154 € Ernährungsausgaben eines*r im Wohnheim lebenden Student*in / 30 Tage im Monat / 3 Mahlzeiten am Tag ab.**

Good Practice:

Die **Heinrich Heine Universität Düsseldorf** hat die günstigste Mensa Deutschlands. Ein Mittagessen kostet hier durchschnittlich gerade einmal 1,50 €. Dies ergab eine Erhebung des Vergleichsportals Netzsieger, wobei die Preise der Mittagsgerichte der 40 größten deutschen Hochschulen über einen Zeitraum von einem Monat erfasst und analysiert

⁴² https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/fibs_dsw_studentischer_warenkorb_2018_190108_0.pdf

wurden. Am meisten kosten die Gerichte in den Mensen an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel: Hier müssen Studierende im Durchschnitt 3,20 € für ein Mittagessen ausgeben.⁴³

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung von **fair produzierten Lebensmitteln** und Getränken.

Hintergrund:

Bis 2025 sollten in allen Mensen, Cafés und Cafeterien nur fair gehandelter Kaffee angeboten und Produzent*innen bevorzugt werden, die auf einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen (Wasserverbrauch, klimafreundlicher Transport, Einsatz von Düngemitteln etc.) setzen. Eine Trend- und Wirkungsmächtigkeit Studie von TransFair kommt zu dem Ergebnis, dass im Untersuchungszeitraum der Jahre 2000 bis 2015 eine Reihe von Veränderungen im Sinne der vom Fairen Handel angestrebten Wirkungen zu beobachten waren. Sowohl in Zivilgesellschaft, Politik und öffentlicher Verwaltung als auch bei Handel und Hersteller*innen sowie bei den Konsument*innen konnte, wenngleich in unterschiedlichem Ausmaß, ein Trend hin zu einem veränderten Bewusstsein und Verhalten festgestellt werden. Eine der sichtbarsten Veränderungen im Zusammenhang mit dem Fairen Handel ist die Präsenz einer immer breiteren Palette fair gehandelter Produkte, nicht nur in zunehmend professioneller werdenden Fair-Handels-Fachgeschäften, sondern auch im konventionellen Einzelhandel.⁴⁴

Good Practice:

Bereits 39 Universitäten und Hochschulen für Angewandte Wissenschaften haben sich den „**Fair Trade Universities**“ angeschlossen: „Hochschulen sind gesellschaftliche Akteure und wichtige Impulsgeber für die soziale, ökologische, kulturelle und ökonomische Entwicklung. Fairtrade-Universities nehmen diese Rolle aktiv wahr und implementieren fairen Handel mit all seinen Aspekten im Hochschulalltag. Dabei werden Sie [sic] von Fairtrade Deutschland unterstützt und für ihr Engagement ausgezeichnet.“⁴⁵

⁴³ <https://www.unicum.de/de/studentenleben/studentenfutter/mensa-preise-im-vergleich>

⁴⁴ https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Fachinformationen/Sonstiges/CEval-Studie_Kurzfassung_RZ.pdf

⁴⁵ <https://www.fairtrade-universities.de/aktuelles>

3.3 Wir fordern **niedrigschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate** zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besucher*innen zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

Hintergrund:

Die Mensa kann mehr Interaktion bieten als die Essensausgabe und Geschirrrückgabe. Für eine nachhaltige Transformation sind verschiedene Perspektiven der Besucher*innen und Betreiber*innen interessant und ermöglichen einen Pool von diversen Gestaltungsideen. Zudem schafft die Transparenz und eine Feedbackkultur Vertrauen, sowie Möglichkeiten zur Mitgestaltung und damit auch Identifikationspotential für Besucher*innen.

Good Practice:

Das **Referat für Nachhaltigkeit der RWTH Aachen hat in Kooperation mit dem Studierendenwerk Aachen eine Umfrage gestartet**, um zu erheben, welche Angebote in der Mensa häufig genutzt werden, um zu evaluieren, wie die Gerichte in Zukunft nachhaltiger gestaltet werden können. Die Umfrage besteht aus 12 Fragen, dauert nicht länger als 90 Sekunden und es gibt die Möglichkeit, in einem offenen Textfeld eigene Gedanken zur Mensa freien Lauf zu lassen.⁴⁶

In einem **Workshop (12.10.2022) mit der Geschäftsführung**, dem gastronomischem Personal, der Einkaufsabteilung, sowie der Kommunikationsabteilung des Studierendenwerks Bonn mit Vertreter*innen vom Bonner AStA, dem Studierendenparlament, dem Green Office und NEiS (Nachhaltige Ernährung im Studienalltag/ NRW) **wurde über die Umsetzung des am 26.07.2022 übergebene Konzept für eine ökologische Mensatransformation** (von Students for Future, Studierendenparlament, AStA, Studentische Initiative Fairtrade-University Bonn, Green Office der Universität Bonn, Green Office der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, FoodSharing, Health for Future, PAN University Group Bonn, Fridays for Future Bonn) beraten. Im Rahmen dieses Konzepts sind weitere Befragung und die Begleitung durch Wissenschaftler*innen geplant.⁴⁷

⁴⁶ <https://www.asta.rwth-aachen.de/mensa-umfrage/>

⁴⁷ https://studentsforfuture.info/wp-content/uploads/2022/07/nachhaltige_Mensa_Konzeptvorschlag.pdf

3.4 Wir fordern die **Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe** hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

Hintergrund:

Mensen sind der klassische Ort für Begegnungen und sozialen Miteinanders an Hochschulen. Diese großen Räume haben ein enormes Potential nicht nur als Ort des Mittagessens zu dienen, sondern multifunktional und somit effizient(er) genutzt zu werden: Als studentischer Arbeitsraum, für kulturelle Veranstaltungen etc..

Studentischer Raum ist an vielen Hochschulen begrenzt, jedoch gibt es tendenziell an jeder Hochschule eine Mensa oder Cafeteria, die somit nach und vor der Essensausgabe auch andere Funktionen erfüllen könnte.

Good Practice:

Die neue **Mensa Nassestraße in Bonn**, die 2025 fertiggestellt sein soll, wird Aufenthaltsräume fürs Essen, Lernen, Gruppenarbeiten etc. von morgens bis abends bieten (im Gebäudeteil D: Café an der Lennéstraße und Lounge im Erdgeschoss)⁴⁸.

„Die **Mensa von Morgen** ist ein Projekt, welches 2019 von Natalja Kreiter und Felix Bröcker initiiert wurde. Für den Neubau der kommenden Jahren beschäftigt sich dieses Projekt mit einer Neugestaltung und Neukonzeption der Mensa der HfG. Der Neubau der HfG ist eine Chance, die Mensa nicht nur als effiziente Versorgungseinheit zu verstehen, sondern als Ort, der zentrale Werte der HfG nach innen und außen kommuniziert. Als Künstlerkantine für Künstler*innen und Designer*innen gleichermaßen kann die Mensa der HfG zu einer Begegnungsstätte, einer Werkstatt und zum interdisziplinären Experimentierfeld werden.“⁴⁹

⁴⁸ <https://www.studierendenwerk-bonn.de/ueber-uns/blog-neubau/ein-ganztägiger-hafen-fuer-studierende/>

⁴⁹ <https://mensavonmorgen.de/>

4 Abfallvermeidung



Zum Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt, insbesondere der Meere, müssen die Abfallmengen stark reduziert werden. Laut Plastikatlas der Heinrich Böll Stiftung ist Deutschland drittgrößte Exporteur von Plastikmüll. Zudem werden nicht mal zehn Prozent des jemals produzierten Plastiks recycelt.⁵⁰

4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

- Durch Verringerung der Abfallmengen bei der Essenszubereitung und Wiederverwendung nicht ausgeteilter Reste
- Durch vergünstigte Gerichte gegen Ende der Essensausgabe
- Durch Kooperation mit der Tafel, Foodsharing oder vergleichbaren Anbietern
- Durch die Auswahlmöglichkeit verschiedener Portionsgrößen

Hintergrund: „Laut der FAO werden derzeit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel unnötigerweise weggeworfen. Damit einher geht eine Ressourcenverschwendung von ungeheurem Ausmaß. Dies betrifft auch Deutschland: über **18 Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen hier pro Jahr in der Tonne**. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen in Deutschland.[...]

Auf der Ebene des Groß- und Einzelhandels sowie der Großverbraucher, wie etwa in der Gastronomie oder den Betriebskantinen, belaufen sich die Verluste an Nahrungsmitteln auf fast 6 Millionen Tonnen mit einem **Vermeidungspotential von 70 bis 90 Prozent**.“⁵¹

Good Practice:

„Das studierendenWERK BERLIN hat schon vor vielen Jahren die eigenen **Zentrallager abgeschafft und auf Direktlieferung umgestellt**. So kann jede Einrichtung kurzfristig und **auch mehrmals in der Woche Bestellungen tätigen**. Es kommt zu keinem großen Lagerbestand und daher auch zu keinem Verderb der Waren durch Überlagerung. [...] Der größte Anteil unserer Speisen wird „**Just in Time**“ produziert. Es wird je nach Abverkauf immer wieder neu nach produziert. Bei Komponenten, die größerer Vorbereitung bedürfen

⁵⁰ https://www.boell.de/sites/default/files/2022-01/Boell_Plastikatlas%202019%206.Auflage_V01_kommentierbar.pdf

⁵¹ <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/verschwendung>

wie Eintöpfe oder auch Gulasch, wird die Menge so geplant, dass diese Komponenten komplett am Produktionstag verkauft werden. [...] Die verschwindend geringe Restmenge wird abgeholt und einer Biogasanlage zugeführt, die dann daraus Strom erzeugt.“⁵²

In Mensa I, Mensa II, der Schwentine Mensa in Kiel sowie in der Mensa Heide des **Studierendenwerks Schleswig-Holstein** gibt es nun seit Mai 2022 den **Zero Waste Teller**. In den 15 Minuten nach der offiziellen Essensausgabe werden nicht verkaufte Mittagsgerichte zu einem vergünstigten Preis angeboten.⁵³ In Heide wird zusätzlich seit dem 4. Oktober 2022 die **Zero Waste Tüte** getestet, in der sich Speisen aus der **Cafeteria** befinden. „Die Zero Waste Tüte kann 15 Minuten nach den regulären Cafeteria-Öffnungszeiten innerhalb des Mensagebäudes für circa 4,50 Euro erworben werden.“⁵⁴

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

- Durch die konsequente Verwendung von **Mehrweg- anstelle von Einwegverpackungen**.
- Durch die Bereitstellung von Auffüllmöglichkeiten für Leitungswasser in den Mensen, um die Zahl der Flaschen zu reduzieren.
- Durch die Implementierung einer Zero Waste Strategie.

Hintergrund: „In Deutschland und allen anderen EU-Mitgliedstaaten sollen sämtliche Einwegplastikprodukte aus dem Handel verschwinden. Das sieht eine EU-Richtlinie zum Verbot von Plastikgeschirr aus dem Jahr 2019 vor. Insgesamt umfasst diese Kunststoff-Richtlinie zehn Produkte, die die Länder entweder nicht mehr in Umlauf bringen dürfen oder für deren Reduktion sie besondere Maßnahmen ergreifen müssen. Der Grund: Die Plastik-Produkte machen 70 Prozent des gesamten Meeresmülls in der EU aus - eine menschengemachte Katastrophe für die Umwelt.“⁵⁵

Good Practice:

Nach einer erfolgreichen Testphase (2021) stellt das **Studierendenwerk Dresden** ab Februar 2022 das **Mehrweg-Geschirr (Relevo)** nun in weiteren Mensen zur Verfügung.

⁵² <https://www.stw.berlin/mensen/themen/speisereste.html>

⁵³ <https://studentenwerk.sh/de/studentenwerk-weitet-zero-waste-teller-aus>

⁵⁴ <https://studentenwerk.sh/de/mensa-heide-testet-neue-zero-waste-tuete>

⁵⁵ <https://www.augsburger-allgemeine.de/geld-leben/EU-Richtlinie-Verbot-von-Einweg-Plastik-Was-gilt-jetzt-fuer-Plastikprodukte-id60016916.html>

Die Nutzung des Mehrweg-To-go-Systems ist sehr einfach: Die Student*innen und Mitarbeiter*innen laden sich die Relevo-App zunächst auf Ihr Smartphone und legen in der App ein Benutzerkonto an.⁵⁶

Auch die **Studierendenwerke Dortmund, Erlangen, Bonn, Freiberg und Kiel** setzen auf das Mehrweggeschirr-System.

4.3 Wir fordern eine konsequente Mülltrennung in allen Mensen.

Hintergrund: Bei konsequenter Mülltrennung und geringerer Fehlwurfquoten, fallen geringere Energiekosten für die Dienstleistungsunternehmen (Abfallunternehmen, Abfallbehandlung) an, welche oftmals unter einem großen Mehraufwand, Abfall aufwendig trennen müssen.

Good Practice:

Die **Heinrich Heine Universität Düsseldorf** hat eine Übersicht zur Verfügung gestellt, in welcher erklärt wird, wo welche Stoffe, vom Papier bis zum Sondermüll, fachgerecht entsorgt wird. Derzeit entsteht auch eine neue Abfallrichtlinie, die umweltbewusstes Handeln noch leichter macht.⁵⁷

⁵⁶ <https://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/faq-39.html>

⁵⁷ <https://www.hhu.de/die-hhu/organisation-und-gremien/senat/senats-ag-nachhaltigkeit/muelltrennung>

5 Transparenz



Echte Nachhaltigkeit ist als solche erkennbar und nachvollziehbar - umso mehr als Greenwashing leider keine Seltenheit ist. Nachhaltige Mensen schaffen durch eine Offenlegung ihrer CO₂-Bilanzen Vertrauen und ermöglichen eine größere Breitenwirkung ihrer nachhaltigen Umgestaltung, perspektivisch auch hin zu betrieblichen und schulischen Mensen. Eine Offenlegung der prozentualen Nachfrage veganer, vegetarischer und omnivorer Gerichte kann ebenfalls weiteren Mensenbetrieben die Angst vor einer Umstellung des Angebots nehmen. Nicht zuletzt ist uns Transparenz auch initiativ-historisch wichtig, da die deutschlandweite Initiative MENSArevolution aus dem CO₂-Projekt-Klimabewusste Mensa⁵⁸ hervorgegangen ist.

5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO₂, CH₄, N₂O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

Hintergrund: „Weltweit entstehen durch unsere Ernährung enorme Mengen von Treibhausgasemissionen. Um dem entgegenzuwirken, setzt sich die studentische Initiative „**CO₂-Projekt Klimabewusste Mensa**“ für die automatische Berechnung und Anzeige der CO₂-Emissionen aller Gerichte in allen Mensen in Deutschland ein. Somit soll zukünftig Mensabesucher*innen ermöglicht werden, den **CO₂-Fußabdruck der Gerichte** in ihre Essensauswahl einbeziehen zu können und sich so klimabewusster zu ernähren. Am 08.12.2021 wurde auf diesem Weg ein wichtiger **Meilenstein** erreicht.

Auf der Mitgliederversammlung des Dachverbands „Deutsches Studentenwerk“ (DSW) wurde das Projekt vorgestellt und schließlich beschlossen, die 57 deutschen Studenten- und Studierendenwerke bei einer Sichtbarmachung der CO₂eq-Emissionen der Angebote in der Hochschulgastronomie zu unterstützen. CO₂-Äquivalente fassen dabei alle klimaschädlichen Gase zusammen, die in ihrer Wirkung in der Einheit CO₂eq zusammengefasst werden.“⁵⁹

Good Practice:

⁵⁸ https://tuuwi.de/2021/05/05/co2-projekt_klimafreundliche_mensa/

⁵⁹ <https://tuuwi.de/PM-DSW-Beschluss-CO2-Projekt/>

„Ab Mai startet das **Studierendenwerk [Bonn]** ein Pilotprojekt in der Mensa am Hofgarten: Jede Hauptkomponente erhält ein Label, welches die **CO2-Menge anzeigt, die bei der Produktion ihrer Zutaten entstanden** ist. Bei der Berechnung werden die Emissionen, die durchschnittlich bei einer konventionellen Produktion der Zutaten entstehen, summiert und in CO2-Äquivalente umgerechnet. Die Emissionen jeder Zutat werden ‚from farm to gate‘ berechnet, d. h. es werden alle Emissionen mit einberechnet, die bei der landwirtschaftlichen Produktion und bei der weiteren Verarbeitung, Verpackung, Konservierung und Transport anfallen, bis die Zutat im Handel zu kaufen ist.

Nicht miteinbezogen werden die Emissionen, die eventuell bei weiterer Kühlung und Verarbeitung in der Mensa entstehen. Es handelt sich um Durchschnittswerte, d. h. es wurde z. B. nicht das konkret in der Mensa verwendete Hühnerbrustfilet zurückverfolgt, sondern es wird mit den Emissionen gerechnet, die durchschnittlich bei der konventionellen Produktion eines Hühnerbrustfilets anfallen.

Die Berechnungen beruhen auf der **Eaternity-Datenbank**⁶⁰. Sie ist momentan die größte und umfassendste Datenbank zur Berechnung der klimarelevanten Emissionen von Mahlzeiten und Lebensmittelprodukten. Aktuell finden sich dort mehr als 550 Zutaten und weitere Parameter zur biologischen und Gewächshausproduktion sowie zu Produktion, Verarbeitung, Verpackung und Konservierung.“⁶¹

5.2 Wir fordern die **transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise** und deren zeitliche Entwicklung sowie die **Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor** am Gesamtangebot.

Hintergrund: Im Schnitt werden 2,20 Euro für ein Gericht in der deutschen Mensenlandschaft in der Hochschulgastronomie fällig. Beim Vergleich des Durchschnittspreises, liegen 28 der untersuchten Hochschulen über dem deutschen Mittelwert von 2,20 Euro. Die einzige Mensa, welche diesen Wert genau trifft, ist die Mensa der TU Dortmund.⁶²

⁶⁰ <https://eaternity.org/>

⁶¹ <https://www.uni-bonn.de/de/universitaet/ueber-die-uni/nachhaltige-uni/eigene-nachrichten/co2-kennzeichnung-in-der-mensa-im-hofgarten>

⁶² <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/mensa-essen-in-deutschland-das-billigste-mittagessen-fuer-75-cent-a-1172232.html>

Good Practice:

„Das Studierendenwerk Dortmund startet in das Jahr 2019 mit einer **aktualisierten Preisstruktur**. Neu ist vor allem die konsequente und transparente Abgrenzung der Studierendenpreise im Vergleich zu den Preisen für Bedienstete und Gäste. [...] Während das Niveau der Studierendenpreise gleich bleibt, werden die unterschiedlichen Preisstufen für Bedienstete und Gäste nun konsequent auf das gesamte Sortiment angewendet und in diesem Zug zudem moderat angepasst.“⁶³

⁶³ <https://www.stwdo.de/aktuelles/neue-preisstruktur-in-den-mensen>

Einladung zum Dialog



Die Erfüllung der oben aufgeführten Forderungen würden aus unserer, studentischen Sicht eine gelungene sozial-ökologische Transformation der Mensenlandschaft darstellen. Aus diesem Grund setzen wir uns dafür ein und möchten das DSW und die 57. Studierendenwerke zum Dialog über die hier geforderten flächendeckenden Veränderungen einladen.

Das DSW bekennt sich bereits zu Nachhaltigkeit als Richtungsweiser⁶⁴ und zeigt stolz auf seine Leuchtturmprojekte in punkto Nachhaltigkeit.⁶⁵ Auch gibt es bereits eine Projektgruppe Nachhaltigkeit des DSW, deren Aufgabe es ist, die einzelnen Studierendenwerke auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu prüfen.⁶⁶ Daher gehen wir davon aus, dass wir mit unseren Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit in der Fläche offene Türen einrennen werden, zumal das DSW explizit seine Absicht erklärt, mit studentischen Initiativen zu kooperieren.⁶⁷

Wir freuen uns daher auf konstruktive Gespräche.

Mit freundlichen Grüßen,

Das Team MENSArevolution

⁶⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

⁶⁵ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke-0>

⁶⁶ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke>

⁶⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerke-der-campus-nach-corona>

Antrag auf Unterstützung des Forderungskatalogs der MENSArevolution

Antragssteller*in: Carolin Böttcher (CampusGrüne HSG Kiel)

Antragstext: Das Studierendenparlament der CAU Kiel unterstützt den Forderungskatalog der bundesweiten Initiative „MENSArevolution“ gegenüber dem „Dachverband deutscher Studentenwerke“ (DSW) und stellt diesbezüglich auch das Logo zur Verfügung.

Antragsbegründung: Erfolgt mündlich und wird außerdem über die Einleitung des Forderungskatalogs gegeben. Wenn ihr vorher schon Informationen haben möchtet, schreibt mir gerne.

Finanzantrag: Übernahme der Kosten für übrig gebliebene Geschenke

Antragstellerin: Laura Dittli (Familie und Campus)

Antrag:

Das StuPa übernimmt die Kosten für die nicht erfüllten Wünsche der Kinder, die an der Wunschbaumaktion 2022 teilgenommen haben.

Begründung:

Die Wunschbaumaktion ist eine 1* im Jahr stattfindende Veranstaltung, die von dem Referat Familie und Campus durchgeführt wird. An dieser Aktion können Studierende mit Kind teilnehmen und pro Kind einen Wunschzettel ausfüllen. Die Wünsche können dann von Studierenden und Mitarbeitern der Universität ausgewählt und erfüllt werden. Dies dient zur Vernetzung innerhalb der Universität und schafft ein Bewusstsein für ein familiengerechtes Studieren.

Bis zum heutigen Tag (10.12) sind bereits 106 Wunschzettel eingegangen, davon bereits 85 Wünsche erfüllt. Bis zum 14.12. können restliche Wünsche ausgewählt und erfüllt werden. Damit alle Kindern, die an der Aktion teilnehmen und unterstützen, die Möglichkeit haben kurz vor Weihnachten ein Geschenk an der Uni abzuholen, wäre es schön wenn übrig gebliebene Wünsche durch das StuPa finanziert werden.

Finanzantrag: RediPro Buchhaltungsprogramm

Antragssteller: Lukas Peschke (Finanzreferent)

Dringlichkeit:

Hiermit beantrag ich das der Finanzantrag unter folgendem Tagesordnungspunkt TOP 5 e) (Stand: 12.12.2022) behandelt wird.

Dringlichkeitsbegründung:

Wir haben im StuPa die RediPro Testphase nur bis Dezember beschlossen, weshalb es notwendig ist, eine Fortführung auf der Dezembersitzung zu behandeln. Der Antrag wurde dem Präsidium schon rechtzeitig angekündigt, jedoch lagen die konkreten Zahlen erst vor kurzem vor, was durch gesundheitliche Gründe bedingt war.

Antrag:

Das StuPa stimmt einer Testphasen Verlängerung für RediPro bis zum 31.01.23 zu. Außerdem wird der AStA bevollmächtigt einen regulären Vertrag für das Buchhaltungsprogramm ab dem 01.02.23 zu unterzeichnen. Zusätzlich wird eine einmalige Auszahlung einer Pauschale für die speziellen Anpassungen im Buchhaltungsprogramm in Höhe von bis zu 2500 (2000 Euro + MWS) beschlossen. Diese wird erst gezahlt, wenn der Übergang in den regulären Vertrag vollzogen wurde.

Kosten bis 31.01.23 (Testphase): 300 Euro (294,62 € inkl. MWS)

Einmalige Anpassungspauschale: 2500 Euro (2.380,00 € inkl. MWS)

Kosten monatlich ab 01.02.23 (regulärer Vertrag): 450 Euro (428,46 € inkl. MWS)

Begründung:

Wir sind zu dem Schluss gekommen, dass das Buchhaltungsprogramm von RediPro die Anforderungen, die für die Verwaltung der Finanzen der Studierendenschaft notwendig sind, erfüllt werden. Da im Januar noch einmal finale Tests von Lohnimporten, etc. gemacht werden, halten wir es für sinnvoll die Testphase noch bis Ende Januar zu verlängern. Danach soll in den regulären Vertrag eingestiegen werden. Die einmalige Pauschale soll für Anpassungen im Programm an unsere speziellen Anforderungen gezahlt werden. Normalerweise würden die gemachten Anpassungen und die damit verbundene Arbeitszeit mit einem fünfstelligen Bereich berechnet werden. Da der Firma aber daran gelegen ist, auch andere Studierendenschaften als Kunden zu gewinnen und somit dieses Wissen auch bei zukünftigen Kunden einsetzen kann, liegen die Kosten hier jetzt deutlich niedriger.

Finanzantrag: Rechtsberatung Vergütung anpassen

Antragssteller*innen: Lukas Peschke (Finanzreferent)

Antrag:

Das StuPa stimmt dem neuaufgesetzten Kooperationsvertrag zwischen unserer Studierendenschaft und unserer Rechtsberatung mit einer angepassten pauschalen Vergütung von 1440 Euro inkl. MWSt mtl. zu.

Begründung:

Unsere Rechtsberatung stellt eine wichtige Leistung in unserem Beratungsangebot für unsere Studierenden da. Die Vergütung wurde seit 2009 nicht mehr angepasst, weshalb die Stundensätze seit langem nicht mehr angemessen und ortsüblich für einen Rechtsanwalt sind. Alleine schon, um die Inflation zu kompensieren ist es angemessen und lange hinfällig die Vergütung zu erhöhen.

Weitere Begründungen erfolgen mündlich

Mit Bedauern stellen wir erneut fest, dass sich immer mehr Lehrende von der hybriden Lehre verabschieden und ein Status Quo von vor der Pandemie angestrebt wird.

Die CAU hat **2022** ein Leitbild zur Diversität verabschiedet. Jedoch wird abgesehen von schönen Bekenntnissen leider viel zu wenig für die Barrierefreiheit an der Uni getan.

[hier vielleicht noch ein paar Zahlen zum Status Quo: wie viele Hörsäle sind bisher ausgestattet etc.]

Vor der Pandemie gab es viele Missstände, die erst durch diese aufgedeckt wurden. Daher sollte es nicht das Ziel sein, zu diesen Zuständen zurückzukehren. Es kann nicht sein, dass Dozierenden, die sich für hybride Lehre einsetzten, Steine in den Weg gelegt werden und Studierenden der Zugang zu Lehrangeboten verwehrt bleibt.

Das Potential, was eine hybride Veranstaltung bietet, wurde bei Weitem nicht ausgeschöpft.

Wir sollten uns bewusst sein, dass gerade vulnerable Gruppen von der hybriden Lehre profitieren und teilweise sogar auf sie angewiesen sind. Nicht jede Person kann immer in Lehrveranstaltungen anwesend sein:

- Studierende aus dem Ausland, die eine Zugangsberechtigung haben, aber denen auf Grund von langen Wartezeiten bei Botschaften (teilweise bis zu 12 Monaten) keine Einreiseerlaubnis vorliegt, können nicht an Lehrveranstaltungen teilnehmen.
- Studierende und Lehrende mit besonderen gesundheitlichen Gefährdungen, sowie mit besonderen Bedarfen aufgrund von länger andauernden oder dauerhaften gesundheitlichen Beeinträchtigungen, werden vor die Wahl gestellt, ob sie ihre Gesundheit riskieren oder ihr Studium/ihren Beruf. Hierunter fallen auch Studierende und Lehrende, die eine psychische Erkrankung haben, denen es leichter fällt sich asynchrone Lehrveranstaltungen zu einem späteren Zeitpunkt anzugucken.
- Studierenden und Lehrenden in der Schwangerschaft und im Elternschutz, sowie Studierenden und Lehrenden mit Kind oder pflegebedürftigen Angehörigen wird so die Teilnahme an Lehrveranstaltungen verwehrt.
- Studierende, die sich zum Studium oder Praktikum im Ausland befinden, haben in der Regel keine Möglichkeit, Prüfungen in der 2. Prüfungsperiode abzulegen, da die Lehrveranstaltungen im Ausland häufig früher anfangen (z. B. in Skandinavien bereits im August). Im Falle eines Nicht-Bestehens im 1. Prüfungszeitraums besteht keine Möglichkeit einer Online-Wiederholung im Ausland. Dies führt häufig zu Rücktritten. Grundsätzlich liegt hier eine Benachteiligung der mobilen Studierenden vor.

Dass hybride Lehre ein Erfolg sein kann, wurde bereits in der Vergangenheit gezeigt. Ein positives Beispiel, welches in der Bildungsforschung untersucht wurde, wäre die West University of Timișoara in Rumänien, die während der ersten Pandemie-Welle 2020 ganz gezielt hybride Lehre eingesetzt hat, um die Lehre für die Studierenden so angenehm, wie möglich zu gestalten.

Es sind nicht nur ausländische Universitäten, die die Vorteile von hybrider Lehre nutzen, sondern auch deutsche Universitäten, wie zum Beispiel die Humboldt Universität in Berlin oder die Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg.

In unserem Leitbild Diversität heißt es "Sie [die Universität] ist bestrebt, einen barrierefreien und inklusiven Zugang zu Arbeits- und Studienplätzen, Wissen und Weiterbildungen sowie Beratungs-, Kultur- und Sportangeboten zu ermöglichen." Genau das erwarten wir von der CAU. Der Ausbau der hybriden Lehre wäre ein Schritt, um dies zu ermöglichen. Wir fordern

die CAU auf, das Angebot der hybriden Lehre zu erweitern und sich somit zu ihrem Leitbild zu bekennen und als zukunftsfähige inklusive Universität zu präsentieren.

Stellungnahme hybride Lehre

Antragsstellende: Jan-Niklas Mayer (Referent Inklusion), Esther Eickhoff (Beauftragung Inklusion), Laura Falk, Leon Schröter (CampusGrüne)

Antragstext: Das StuPa möge beschließen, die Stellungnahme des Inklusionsreferat des AStAs zu unterstützen.

Antragsbegründung: Die Lehre ist aktuell wieder in Präsenz umgestiegen, jedoch sind immer noch Menschen auf hybride Lehre angewiesen aufgrund von unterschiedlichen Lebensumständen, die es ihnen aktuell nicht möglich machen an der Lehre in der Uni teilzunehmen. Damit auch diese weiterhin am Lernprozess teilnehmen können ist es wichtig auch für diese eine Teilnahme an der Lehre zu ermöglichen. Weiterhin bietet hybride Lehre sogar eine Unterstützung für die Präsenzlehre, indem beispielsweise Lehrinhalte nochmal nachgearbeitet werden können und so ein besseres Verständnis erfolgen kann. Generell ist ein Ausbau der hybriden Lehre an der Uni wichtig, um allen eine gute Lehre bieten zu können.

Stellungnahme studentische Entlastung

Die Lebenserhaltungskosten steigen, Mieten sind kaum zu bezahlen:

Es braucht Solidarität mit Studierenden, die oftmals ohnehin schon finanziell unter Druck und häufig von Armut betroffen sind - und durch die Energiekrise nun in zunehmendem Maße in prekäre Lebensverhältnisse rutschen.

Hierzu fordert das Studierendenparlament der Christian-Albrechts-Universität:

- Schnellstmögliche Auszahlung der 200€-Energiepauschale für Studis! Die hohen Preise halten schon seit Monaten an, es braucht JETZT Entlastung - möglichst unbürokratisch und direkt (s. Begrüßungsgeld in Kiel).
- Die Preisbremsen und Entlastungszahlungen für Strom und Gas müssen schon in diesem Winter greifen - wichtig ist eine schnellstmögliche Umsetzung und direkte Wirkung für die mietenden Studierenden! Ein Ausgleich im Laufe des Jahres 2023 ist zu spät für die vielen Studierenden, die oft über nur geringe liquide Mittel verfügen. Parallel dazu sollen öffentliche Grundversorger von Netz- und Versorgungssperren im Wintersemester absehen - Strom und Wärme sind Teil des Existenzminimums!
- Mensaessen und Mieten in Wohnheimen müssen bezahlbar bleiben! Das Land ist in der Pflicht, das Studentenwerk dazu finanziell zu unterstützen. Dies soll in einem separaten Topf zu dem erfolgen, welchen das Land zur Unterstützung des Studentenwerkes schon bedient; die Kriesehilfen dürfen nicht auf Kosten der Substanz sowie Sanierungen und Neubauten erfolgen.
- Die Fortführung der Präsenzlehre soll nicht zur Diskussion stehen. Es dürfen die Strom- und Gaskosten nicht auf Studierende (in Privatwohnungen) abgewälzt werden - die universitären Räume müssen offen bleiben, insbesondere in solch für Studierende prekären Zeiten!
- Studierende werden in den bisherigen Entlastungspaketen zu wenig berücksichtigt; es braucht ein weiteres auf Bundes- oder Landesebene.
- Die Lebenserhaltungskosten steigen nicht nur beim Strom und Gas, sondern auch bei den Lebensmitteln. Wird das kommende Semester ein Onlinesemester, so werden die Kosten, die die Universität spart, einfach auf die Studierenden abgeschoben.
- Zudem fehlte der Austausch im Seminarraum, im Labor oder auf dem Campus. Neben dem Erlernen von neuem Wissen und Fähigkeiten, werden im Studium auch soziale Kompetenzen vermittelt und die Vermittlung dieser litt unter den Online-Semestern sehr.
- Die Einführung des Bundesweiten Nahverkehrstickets (9€-Ticket Nachfolger) soll nicht zum Nachteil der Studierendenschaft erfolgen: Es braucht entweder einen reduzierten Preis für das bisherige Semesterticket oder eine Ausweitung des Gültigkeitsbereiches auf das gesamte Bundesgebiet!

Generell gilt: Wir brauchen endlich ein besseres BAföG! Insbesondere in prekären Situationen, wie der Energiekrise, braucht es schnelle und unkomplizierte Hilfe. Das BAföG muss für alle Studierenden da sein und eine Existenzsicherung bieten. Dazu muss es elternunabhängig und rückzahlungsfrei sein. Der BAföG-Satz darf dabei nicht von der Inflation aufgeessen werden - er ist an ein inflationsgerechtes Niveau zu koppeln!

Stellungnahme studentische Entlastung

Antragsstellende: Lukas Hesse, Björn Wagner, Katrin Meyer, Laura Falk
(Hochschulausschuss)

Antragstext: Das StuPa möge die Stellungnahme des Hochschulausschusses zu beschließen.

Antragsbegründung: Der Hochschulausschuss verfasste eine Stellungnahme aufgrund der Erteilung des Arbeitsauftrag vom 18.09.22, um die Möglichkeiten der Entlastung von Studierenden zu erarbeiten.

Stellungnahme studentische Entlastung

Die Lebenserhaltungskosten steigen, Mieten sind kaum zu bezahlen:
Es braucht Solidarität mit Studierenden, die oftmals ohnehin schon finanziell unter Druck und

häufig von Armut betroffen sind - und durch die Energiekrise nun in zunehmendem Maße in prekäre Lebensverhältnisse rutschen.

Hierzu fordert das Studierendenparlament der Christian-Albrechts-Universität:

- Schnellstmögliche Auszahlung der 200€-Energiepauschale für Studis! Die hohen Preise halten schon seit Monaten an, es braucht JETZT Entlastung - möglichst unbürokratisch und direkt (s. Begrüßungsgeld in Kiel).
- Die Preisbremsen und Entlastungszahlungen für Strom und Gas müssen schon in diesem Winter greifen - wichtig ist eine schnellstmögliche Umsetzung und direkte Wirkung für die mietenden Studierenden! Ein Ausgleich im Laufe des Jahres 2023 ist zu spät für die vielen Studierenden, die oft über nur geringe liquide Mittel verfügen. Parallel dazu sollen öffentliche Grundversorger von Netz- und Versorgungssperren im Wintersemester absehen - Strom und Wärme sind Teil des Existenzminimums!
- Mensaessen und Mieten in Wohnheimen müssen bezahlbar bleiben! Das Land ist in der Pflicht, das Studentenwerk dazu finanziell zu unterstützen. Dies soll in einem separaten Topf zu dem erfolgen, welchen das Land zur Unterstützung des Studentenwerkes schon bedient; die Kriesehilfen dürfen nicht auf Kosten der Substanz sowie Sanierungen und Neubauten erfolgen.
- Die Fortführung der Präsenzlehre soll nicht zur Diskussion stehen. Es dürfen die Strom- und Gaskosten nicht auf Studierende (in Privatwohnungen) abgewälzt werden - die universitären Räume müssen offen bleiben, insbesondere in solch für Studierende prekären Zeiten!
- Studierende werden in den bisherigen Entlastungspaketen zu wenig berücksichtigt; es braucht ein weiteres auf Bundes- oder Landesebene.
- Die Lebenserhaltungskosten steigen nicht nur beim Strom und Gas, sondern auch bei den Lebensmitteln. Wird das kommende Semester ein Onlinesemester, so werden die Kosten, die die Universität spart, einfach auf die Studierenden abgeschoben.
- Zudem fehlte der Austausch im Seminarraum, im Labor oder auf dem Campus. Neben dem Erlernen von neuem Wissen und Fähigkeiten, werden im Studium auch soziale Kompetenzen vermittelt und die Vermittlung dieser litt unter den Online-Semestern sehr.
- Die Einführung des Bundesweiten Nahverkehrstickets (9€-Ticket Nachfolger) soll nicht zum Nachteil der Studierendenschaft erfolgen: Es braucht entweder einen reduzierten Preis für das bisherige Semesterticket oder eine Ausweitung des Gültigkeitsbereiches auf das gesamte Bundesgebiet!

Generell gilt: Wir brauchen endlich ein besseres BAföG! Insbesondere in prekären Situationen, wie der Energiekrise, braucht es schnelle und unkomplizierte Hilfe. Das BAföG muss für alle Studierenden da sein und eine Existenzsicherung bieten. Dazu muss es elternunabhängig und rückzahlungsfrei sein. Der BAföG-Satz darf dabei nicht von der Inflation aufgefressen werden - er ist an ein inflationsgerechtes Niveau zu koppeln!

Stellungnahme studentischer Wohnraum

Zu Beginn eines jeden Wintersemesters ist die Situation auf dem Wohnungsmarkt besonders angespannt. Auch in diesem Jahr haben 3.330 Studierende ein Studium an der CAU aufgenommen und somit ihren Lebensmittelpunkt nach Kiel verlegt. Der dazugehörige Umzug steht jedoch immer noch bei vielen aus, aufgrund von mangelndem bezahlbarem Wohnraum. Die Wohnungssuche ist aber weiterhin eine große Hürde, entweder sind WG-Zimmer nicht bezahlbar oder Wohnheime mit Wartelisten, die an die Tausend grenzen. Der Zuwachs an Einwohner*innen ist über die letzten Jahre soweit gestiegen, dass aktuell Studierende rund ein siebtel der Einwohner*innen von Kiel ausmachen würden.

Derzeit werden vom Studentenwerk SH 20 Wohnheime betrieben, mit insgesamt 3.135 Plätzen, davon 1.936 in Kiel. Jedes Jahr sind die Wartelisten des Studentenwerkes für Wohnheimplätze überfüllt, über 600 Studierende sammeln sich auf der Warteliste und hoffen auf einen der wenigen Plätze. Hinzukommen noch die Studierenden, welche sich gar nicht erst auf einen Wohnheimplatz bewerben und es auf dem Wohnungsmarkt versuchen.

Die Landesregierung verspricht weitere 650 Wohnheimeinheiten im Koalitionsvertrag für ganz Schleswig-Holstein, das würde noch nicht einmal den Bedarf in Kiel decken. Dennoch wird es für ein ganzes Bundesland mit 5 Hochschulstandorten und 67.000 Studierenden als ausreichend betrachtet. Das kritisieren wir als Studierendenschaft, denn einmal wieder sind die Bedürfnisse von Studierenden nicht in anständigem Maße wahrgenommen worden. Der Bedarf an Wohnheimplätzen allein übersteigt deutlich die von der Landesregierung geplante Anzahl.

Die aktuellen Bauprojekte des Studentenwerkes schaffen bis Mitte 2023 nur 205 weitere Plätze in Kiel, wodurch die Lage kaum verbessert wird. Es liegt an der Landes- und Bundesregierung sowie auch der Stadt Kiel ihren Bewohner*innen eine Möglichkeit des Wohnraum zu schaffen.

Wenn die Stadt ein gutes Studium und gute Lebensbedingungen ermöglichen will, so ist Wohnraum elementar. Ansonsten sind lange Anfahrtswege und Pendeln unvermeidlich, welches deutlichen Einfluss auf die mentale Gesundheit und sozialen Kontakte, somit auch direkt auf die erbrachte Leistung im Studium.

Auch auf Bundesebene müssen Veränderungen folgen, der Bund verspricht eine Bereitstellung von rund 50 Millionen Euro für den Ausbau von Wohnraum. Davon stehen rund 17 Mio. € Schleswig-Holstein zu.

Der Anteil des Bafög reicht sowie auch in Kiel nicht aus, um die Miete eines WG-Zimmers zu decken. Dem aktuellen Bafög-Satz zu entnehmen ist für die Wohngeldpauschale ein Betrag von 360€ (ohne Wohnkostenzuschuss) vorgesehen, ein WG-Zimmer im Kiel liegt im Durchschnitt bereits bei 368 € (Stand 2019 Statista).

Es darf nicht zu einer Konkurrenz um bezahlbare und faire Wohnverhältnisse zwischen Gruppen kommen. Allen Einwohner*innen der Stadt sollte bezahlbarer Wohnraum zur Verfügung stehen. In Realität herrscht ein akuter Konkurrenzkampf, die Besichtigung einer passenden und bezahlbaren Wohnung erfolgt mit zwanzig oder mehr anderen Bewerber*innen.

Es müssen neue Maßnahmen auf Kommunal-, Landes- und Bundesebene ausgearbeitet und umgesetzt werden, eine enge Zusammenarbeit aller Akteur*innen ist wichtig, besonders die Bedürfnisse der Studierenden müssen bei Planung und Umsetzung berücksichtigt werden.

Daher fordert das Studierende Parlament die Politik Kommunal-, Landes- und Bundesebene auf, ihre Verantwortung gegenüber den Studierenden und ihren Einwohner*innen folgendes umzusetzen:

- die Bereitstellung von Bauflächen von Wohnheimen
- ein höherer Anteil von Sozialbauten in Kiel
- schnellerer Ausbau von Wohneinheiten auf dem Campus und in der Stadt
- eine Anpassung der geplanten Wohneinheiten auf den neu entstehenden Bremerskamp, da die geplanten 150 nicht ausreichen werden
- eine Anpassung des Bafög-Satzes und Wohngeld, welcher inflationsbereinigt werden muss, um eine Möglichkeit der Bezahlbarkeit zu erreichen
- Ausbau der Infrastruktur, um Stadtgebiete besser mit der Uni zu verbinden

Stellungnahme studentischer Wohnraum

Antragsstellende: Katrin Meyer, Lukas Hesse, Björn Wagner, Laura Falk
(Hochschulausschuss)

Antragstext: Das StuPa möge die Stellungnahme des Hochschulausschusses zum Thema studentischen Wohnraum beschließen.

Antragsbegründung: Die Wohnungssuche für Studierende zu Beginn jedes Wintersemester ist eine angespannte Situation auf dem Wohnungsmarkt als auch bei der Such nach einem Wohnheimplatz. Das Studierenden Parlament überwies am 24.10.22 das Thema „studentischer Wohnraum“ an den Hochschulausschuss, der dazu eine Stellungnahme erarbeitet hat.

Bericht Härtefallanträge

Für das Wintersemester 22/23 wurden insgesamt 56 Härtefallanträge eingereicht. Davon wurden 47 Anträgen stattgegeben und 9 Anträge wurden abgelehnt. Hauptgrund für die Anträge waren unvollständige Unterlagen und ein Einkommen über der vorgegebenen Einkommensgrenze.

	Anzahl	Summe
Angenommen	47	8.836,00 €
Teilweise	0	- €
Ablehnung	9	/
Widersprüche	0	/
Gesamt (ohne Widersprüche)	56	8.836,00 €
Gesamt	56	8.836,00 €

Zahlen

Semesterticketpreis	188,00 €
---------------------	----------

Stand: 16.12.2022

Übersicht 9-Euro-Ticket Rückzahlungen

Ausgezahlte Anträge: 21011 Studierende

Antragsberechtigte Personen: 25040 Studierende

Rückzahlungsquote: 83,91%

Ablehnungen: 152 Studierende

Quote Ablehnungen: 0,72%

Ablehnungen gab es aufgrund von nicht korrekt angegebenen Daten (IBAN, Ticketnummer, etc.) oder weil die Personen nicht berechtigt waren.

Erhaltenes Geld für 9-Euro-Ticket Rückzahlungen: 1.489.880,00 €

Ausgezahltes Geld: 1.250.154,50 €

Noch vorhandenes Geld (zweckgebunden): 239.725,50 €

Rückzahlungsberechtigte Studierende können noch bis Ende 2025 einen Antrag auf Rückzahlung stellen. Danach haben sie rechtlich keinen Anspruch mehr auf den Betrag (59,50 Euro). Wir rechnen noch mit vereinzelt Rückzahlungen, die bis 2025 erfolgen werden. Ab 2026 wird das Geld in den regulären Haushalt unserer Studierendenschaft aufgenommen, und kann erst ab dem Zeitpunkt von uns aktiv verwendet werden.

Evaluationen in die Hände der Studierenden

Antragsteller*in: Juso HSG

Der Allgemeine Studierendenausschuss und alle Studentischen Vertreter*innen im Senat sollen sich dafür einsetzen, dass § 5 V der Evaluationssatzung für Lehre und Studium der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel durch folgendes ersetzt wird:

§ 5 (5) „Für die Durchführung der Lehrveranstaltungsevaluationen sind die Fakultäten verantwortlich. Die Fakultäten können die Durchführung der Befragungen an Organisationseinheiten der Fakultät **oder des Allgemeinen Studierendenausschuss¹** delegieren. Die Fakultät oder ihre jeweiligen Beauftragten können bei der Durchführung von Lehrveranstaltungsevaluationen mit den zugehörigen Fachschaften oder **dem Allgemeinen Studierendenausschuss** kooperieren. Hierzu kann eine schriftliche Kooperationsvereinbarung abgeschlossen werden, in der Pflichten und Rechte der durchführenden Fachschaft oder **des Allgemeinen Studierendenausschuss** geregelt werden.“

Des Weiteren wird der Allgemeine Studierendenausschuss beauftragt ein Referat „Lehrevaluation“ einzusetzen, dieses soll alle Fachschaften unterstützenden, die in ihren Fakultäten die Lehrevaluation mit einem schriftlichen Vertrag nach § 5 V Lehrevaluationssatzung der CAU übernehmen wollen. Dieses Referat soll im Referatsplan mit genügend Budget bedacht werden um diese umfassenden Aufgaben ordnungsgemäß wahrzunehmen.

In den Aufgabenbereich des Referats soll auch die Übernahme von Evaluationen fallen, die nicht durch eine Fachschaft abgedeckt werden können.

Die Fachschaftsvertreter*innenkonferenz und das Fachschaftsreferat sollen in eventuellen Verhandlungen der Fachschaften mit Instituten oder Fakultäten und bei der Erstellung von Evaluationen hilfreich zur Seite sein.

Begründung:

Die Lehrevaluation wird, im Großteil der Fakultäten, durch Institute oder durch andere Verwaltungsstellen übernommen, diese gehören jedoch in studentische Hand. Die Durchführung der Evaluation gibt den Studierenden in nicht guten Veranstaltungen einen besonderen Hebel in die Hand, mit dem sie nochmal besonderen Druck auf die Lehrenden Personen ausüben können. So können wir trotz der Vetomehrheit der Professor*innenschaft aus Studierenden Sicht für bessere Lehre sorgen.

Die Übernahme der Evaluationen ist eine Win-Win Situation, die Studierenden erhalten die Möglichkeit die Lehre zu verbessern und die Verwaltung der Fakultäten und Institute erhalten Entlastung, wodurch sich hoffentlich auch auf die Verbesserung der Lehre konzentriert wird.

Ein positives Beispiel für ein solches angedachtes System ist hier die Fachschaft Jura. Diese hat schon seit geraumer Zeit eine Vereinbarung mit der Rechtswissenschaftlichen Fakultät über die Evaluationen geschlossen. So hat die Fachschaft die Möglichkeit von ca. 2000 Jura-Studierenden Evaluationen zu erhalten. Diese können dann an die Dozierenden weitergeleitet werden, aber die Fachschaft hat auch immer die Möglichkeit zu sehen in welchen Veranstaltungen es Probleme gibt.

Dieses System auf der Universitären Ebene wäre eine wunderbare Möglichkeit Studierende in allen Studiengängen zu unterstützen.

¹ Allgemeiner Studierendenausschuss nach § 72 III HSG SH; in Gelb sind die Änderungen markiert.



MENSArevolution

Kontakt

E-Mail: mensarevolution@netzwerk-n.org

Instagram: [instagram.com/mensarevolution/](https://www.instagram.com/mensarevolution/)

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	S.	3
Forderungen kompakt	S.	7
1. Klimaschutz	S.	8
2. Tier- und Umweltschutz	S.	19
3. Mensa für Alle	S.	22
4. Abfallvermeidung	S.	26
5. Transparenz	S.	29
Einladung zum Dialog	S.	32

Einleitung



Wir befinden uns in einer Zeit vielfacher Krisen - Coronakrise, Kriege, Energiekrise, ... da gerät die Klimakrise manchmal leicht in den Hintergrund - zu leicht, angesichts dessen, wie entscheidend eine konsequente Transformation hin zu Klimaneutralität in den wenigen nächsten Jahren ist.

Laut dem sechsten Sachstandsbericht des Weltklimarats IPCC (2022) ist es nach wie vor möglich, die globale Erwärmung auf 1,5°C bis 2100 zu begrenzen. Dafür sind allerdings eine sofortige globale Trendwende sowie tiefgreifende Treibhausgas-Minderungen in allen Weltregionen und allen Sektoren nötig.

Der Bericht zeigt verschiedene Lösungsansätze auf, so könnten durch eine an Nachhaltigkeitskriterien orientierte Nachfrage, die Emissionen im Ernährungssektor um bis zu 40-70% (bis 2050) reduziert werden. Die Lösungsansätze können zur Verbesserung der Lebensqualität für alle beitragen (z.B. durch eine gesündere Ernährung).¹

Um Ernährungssicherheit und ein lebenswertes Leben in den folgenden Jahrzehnten in Deutschland zu gewährleisten, aber auch im Sinne globaler Gerechtigkeit ist eine nachhaltige Transformation aller Gesellschaftsbereiche dringend notwendig.

Auch der am 30.08.2022 erschienene Bericht des Club of Rome „Earth for All“ unterstreicht den Punkt und sieht 5 wesentliche Hebel, um der Klimakrise zu begegnen. Einer davon lautet:

Accelerated sustainable food chain productivity (Beschleunigung der Produktivität der nachhaltigen Lebensmittelkette)

Mit der MENSArevolution möchten wir mit dem DSW, als stellvertretendem Dachverband der 57 Studierendenwerke, in einen Dialog treten, um über eine Weiterentwicklung der Hochschulgastronomie hin zu einer flächendeckenden klimafreundlichen und nachhaltigen Mensenlandschaft in Deutschland zu sprechen.

Das DSW hat mit seinen nachhaltigen Einkaufsrichtlinien², die sich auch in den Qualitätsleitlinien wiederfinden, schon einen (nicht verpflichtenden) Leitfaden für Nachhaltigkeit beschlossen. Um die Hochschulgastronomie nachhaltig zu transformieren, bedarf es jedoch einer breiten und konsequenten Umsetzung von Maßnahmen durch alle Studierendenwerke. Mit dem vorliegenden Forderungskatalog wollen wir die vielen Leuchtturmprojekte in der deutschlandweiten Mensenlandschaft hervorheben, welche gezeigt haben, wie Mensen hin zu mehr ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit

¹ https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/downloads/report/IPCC_AR6_WGIII_Full_Report.pdf

² <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-einkaufsrichtlinien>

transformiert werden können. Im Folgenden verweisen wir auf die zukunftsweisenden Projekte, da sie als wichtige Orientierungsmarke (*Good Practice*) für die flächendeckende Umsetzung dienen.

Angesichts der oben angeführten Erwägungen fordern wir eine solche flächendeckende Umsetzung zum Großteil bereits erprobter Nachhaltigkeitsstrategien von den Betreiber*innen der Mensen, Cafeterien und Cafés *aller* Hochschulen und Universitäten in Deutschland.



Abbildung 1: MENSArevolution-Treffen in Berlin 2022

Die MENSArevolution arbeitet aktuell in einem Kernteam, mit Vertreter*innen aus fünf Initiativen, welche sich an ihren jeweiligen Hochschulen für die sozial-ökologische Transformation einsetzen, und hat in den letzten Monaten, innerhalb der AG Forderungen, das vorliegende Papier ausgearbeitet.

Dabei ist die MENSArevolution keine radikal neue Idee – die MENSArevolution hat längst begonnen! An so vielen Mensen sehen wir eine nachhaltige Entwicklung und Veränderungswillen. Angetrieben durch studentisches Engagement und durch die Betreiber*innen und Angestellten in den Mensen werden immer neue Konzepte und Maßnahmen entwickelt, sei es im Bereich des Speiseangebots, der ökologischen Transparenz oder in der Ausgestaltung der Mensa als Begegnungs- und Lernort.

Eine repräsentative Studie von Greenpeace und der Leuphana Universität Lüneburg ("Nachhaltigkeitsbarometer - was bewegt die Jugend?") kommt zu dem Ergebnis, dass **68 Prozent der Jugendlichen** im Alter von 15 bis 24 Jahren ein **starkes Bewusstsein für Umweltprobleme und Nachhaltigkeitsfragen** haben.³

Dies gilt insbesondere für Studierende, welche sich oft innerhalb und außerhalb ihrer Hochschule für Nachhaltigkeit und Klimaschutz vielfach einbringen.

Es ist an uns Allen, die Mensenlandschaft insgesamt, mit Blick auf die Herausforderungen der Zeit (Klimakrise, Ernährungs Krise, Artensterben, Bodenverlust, etc.) sozial-ökologisch umzugestalten.

Folgende Initiativen und Studierende haben sich in die MENSArevolution eingebracht:

Studierende von Hochschulen aus...

Berlin
Dresden
Kiel
Bonn
Freiberg
Eberswalde
Stuttgart
Hamburg
Regensburg
Ulm
Offenbach
Magdeburg
Hohenheim

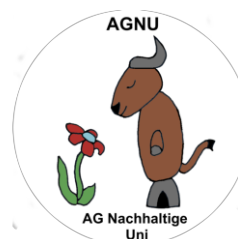
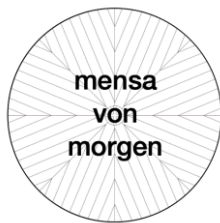
Folgende ASten und Studierendenvertretungen unterstützen bisher die Forderungen der MENSArevolution:



³ <https://www.presseportal.de/pm/6343/2341568>



Folgende Initiativen unterstützen die Forderungen der MENSArevolution:



NAHhaft
natürlich nachhaltig

Forderungen kompakt



1. Klimaschutz

1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet entspricht. Vegane Gerichte sollten als Normalfall gelten und fleischhaltige Gerichte nur gelegentlich angeboten werden.

1.2 Wir fordern, dass die klimafreundlicheren Gerichte, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die preisgünstigere Option darstellen.

1.3 Wir fordern mehr Regionalität und Saisonalität bei den Zutaten und den angebotenen Produkten.

1.4 Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

1.5 Wir fordern klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.

1.6 Wir fordern bis 2025 eine klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

1.7 Wir fordern verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Mensa.

2. Tier- und Umweltschutz

2.1 Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

2.3 Wir fordern, dass das Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischratgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.

3. Mensa für Alle

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 € sollte in jeder Mensa angeboten werden.

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung von fair produzierten Lebensmitteln und Getränken.

3.3 Wir fordern niedrigschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besucher*innen zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

3.4 Wir fordern die Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

4. Abfallvermeidung

4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

4.3 Wir fordern konsequente Mülltrennung.

5. Transparenz

5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO₂, CH₄, N₂O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

5.2 Wir fordern die transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise und deren zeitliche Entwicklung sowie die Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor am Gesamtangebot.

1 Klimaschutz



Auch dieser Sommer hat gezeigt, wie weit fortgeschritten die Klimakrise bereits ist. Die durch den Menschen verursachte globale Erwärmung wirkt zurück auf alle Bereiche des menschlichen Lebens. Auf der einen Seite beobachten wir eine Dürre in Europa, welche zu verheerenden Waldbränden und Ernteaussfällen führt, auf der anderen Seite sehen wir, wie eine gewaltige Flutkatastrophe 1/3 Pakistans unter Wasser setzt.

Gerade die Landwirtschaft ist global vom Klimawandel betroffen, ist jedoch gleichzeitig durch die intensive Bewirtschaftung auch ein entscheidender Treiber.

Im Jahr 2021 war die deutsche Landwirtschaft entsprechend einer ersten Schätzung insgesamt für 54,8 Millionen Tonnen (Mio. t) Kohlendioxid (CO₂)-Äquivalente verantwortlich (siehe Abb. „Treibhausgas-Emissionen der Landwirtschaft nach Kategorien“ aus der Referenz). Dies entspricht 7 % der gesamten Treibhausgas-Emissionen des Jahres.⁴

Dagegen liegt der Anteil von Lebensmitteln Pro-Kopf-Emissionen in Deutschland bei etwa 1,5 bis 2 Tonnen CO₂. Das entspricht ungefähr 20 % des gesamten Ausstoßes. Dieser durchaus hohe Wert verteilt sich allerdings auf Tausende unterschiedliche Lebensmittel, welche durch Faktoren wie Transportweg, Flächenverbrauch, Wasserverbrauch unterschiedliche Treibhausgasemissionen aufweisen.⁵

Eine Studie der Humboldt-Universität zu Berlin (IRI THESys) entwickelte mit dem „Carbon Benefit Index“ ein Instrument, welches erfasst, wie sich lokale Veränderungen von Anbaukulturen, Ertragsniveaus und Produktionsprozesse auf die globalen Treibhausgasemissionen und die weltweite Speicherung von Kohlenstoff in Pflanzen und Böden auswirken. Mit Hilfe ihres neuartigen Ansatzes können die Autoren unter anderem zeigen, dass unsere Ernährungsgewohnheiten mit sehr viel mehr Treibhausgasemissionen verbunden sind als bisher angenommen. Laut Wissenschaftler*innen trägt die Ernährung der Menschen in Europa genauso viel zur globalen Erwärmung bei, wie der gesamte übrige Verbrauch von Energie und allen weiteren Gütern zusammengekommen.⁶

Unsere aktuellen Klimaschutzmaßnahmen im Landwirtschaftsbereich sind nicht vereinbar mit dem Pariser Klimaschutzabkommen (2015), weshalb sofortiges Handeln erforderlich ist.

⁴ <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas#treibhausgas-emissionen-aus-der-landwirtschaft>

⁵ <https://www.quarks.de/umwelt/landwirtschaft/darum-ist-butter-fuers-klima-schaedlicher-als-rindfleisch/>

⁶ https://www.hu-berlin.de/de/pr/nachrichten/dezember-2018/nr_181213_01

Vor dem Hintergrund der Dringlichkeit widmen wir das erste Kapitel des Katalogs ausführlich dem Klimaschutz und der Frage, wie dieser flächendeckend an den Studierendenwerken implementiert werden kann.

1.1 Wir fordern, dass die Speiseplangestaltung aller Studierendenwerke bis 2025 den Empfehlungen der Planetary Health Diet entspricht. Vegane Gerichte sollten als Normalfall gelten und fleischhaltige Gerichte nur gelegentlich angeboten werden.

Hintergrund:

Um alle Menschen dieser Erde bis zum Jahr 2050 nachhaltig und gesund zu ernähren, ist eine grundlegende Veränderung unserer Landwirtschaft und Ernährungsweise nötig. Das zeigt ein im Januar 2019 veröffentlichter Report der EAT-Lancet-Kommission⁷. Der Kommission gehören 37 Wissenschaftler*innen aus unterschiedlichen Disziplinen und 16 Ländern an, darunter Klimaforscher*innen und Ernährungswissenschaftler*innen. Das Ziel der Forscher*innen war es, eine wissenschaftliche Grundlage für einen Wandel des globalen Ernährungssystems zu schaffen. Das Ergebnis war die „Planetary Health Diet“, ein Speiseplan, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützen könnte. Perfekt für Flexitarier*innen, da der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen ungefähr verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert werden müsste, ohne die planetaren Grenzen zu überschreiten.

Neben der veränderten Ernährungsweise müsste die Lebensmittelproduktion verbessert und Lebensmittelabfälle stark reduziert werden.⁸

Mit der veränderten Ernährung muss auch die gängige Einstellung revidiert werden, nach der zu einem „vollwertigen“ Gericht Fleisch- oder Milchprodukte gehören. Weder ist Fleisch für eine vollwertige Ernährung notwendig, noch ist ein Gericht ohne Fleisch unvollständig oder minderwertig. Vielmehr sollten Fleischgerichte, wie oft formuliert, wieder den Status eines „Sonntagsbratens“ erhalten, also nur gelegentlich



Abbildung 2: Planetary Health Diet, Quelle: Summary Report EAT-Lancet Kommission (2019)

⁷ <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

⁸ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

angeboten werden. Die Planetary Health Diet zeigt auf, dass wir im Vergleich zur aktuellen durchschnittlichen Ernährung viel mehr Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen), Vollkorngetreide-Produkte sowie Gemüse konsumieren sollten. Fleisch darf nach Empfehlungen der Planetary Health Diet nach wie vor Bestandteil des Speiseplans sein, jedoch nur in geringen Mengen; siehe hierzu die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission speziell für Kantinen: „EAT-Lancet Commission Brief for Food Service Professionals“⁹.

Eine ausgewogene vegane Ernährung (mit viel Hülsenfrüchten, Vollkorn-Getreiden, Gemüse und gesunden Fettsäuren) erfüllt ebenfalls die Empfehlungen der Planetary Health Diet und verursacht durchschnittlich im Vergleich zu einer omnivoren oder vegetarischen Ernährung deutlich geringere Treibhausgasemissionen (siehe Abbildung 3. Es ist deshalb wichtig, dass in den Mensen ein vielfältiges Angebot an veganen Gerichten angeboten wird, die klimafreundlich sind und eine ausgewogene, gesunde Ernährung ermöglichen.

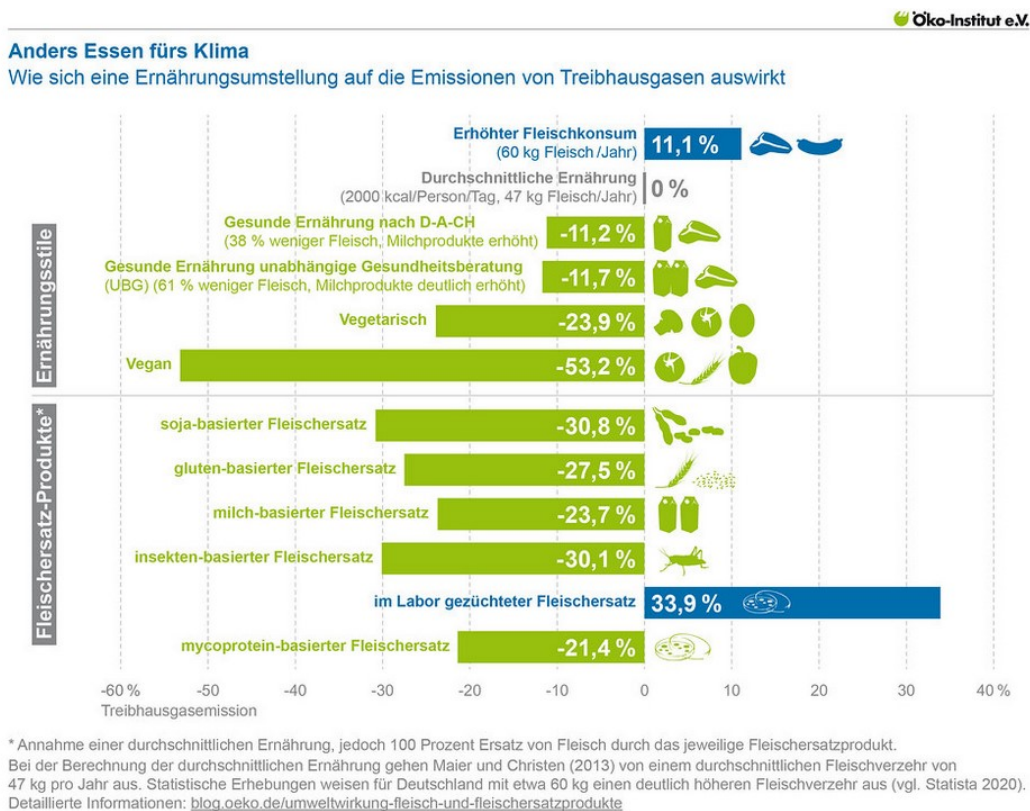


Abbildung 3: Vergleich verschiedene Ernährungsweisen, Quelle: Öko-Institut e.V. (2020)

Good Practice:

Die **Berliner #Mensarevolution** hat im März 2021 in einem breiten Bündnis die Umsetzung der Planetary Health Diet in einem Gespräch mit den Vertreter*innen des Studierendenwerks Berlin gefordert. Im August 2021 machte das **Studierendenwerk Berlin**

⁹ <https://eatforum.org/lancet-commission/food-service-professionals/>

in der bundesweiten¹⁰ und internationalen Presse¹¹ von sich reden, durch seine konsequente

Neuausgestaltung des Speiseplans, welcher ab dem Wintersemester 2021 zu 28% aus vegetarischen, zu 68% veganen Gerichten und jeweils zu 2% aus Fisch und Fleisch zusammengesetzt ist.

Hierbei orientierte sich das Studierendenwerk Berlin an einer WWF Studie¹², welche ähnlich zu der Planetary Health Diet, ein Szenario für einen ressourcenschonenden Ernährung, mit Hinblick auf die wachsende Weltbevölkerung und die zur Verfügung stehende Ackerfläche, für das Jahr 2050 auswertet.¹³

„Im **Rahmen der jährlichen Mensatagung** am 19. und 20. September 2022 in Bochum zeichnete die Ernährungsorganisation ProVeg erstmals sieben Studenten- und Studierendenwerke aus ganz Deutschland als **zukunftsweisende Planetary-Health-Mensen** aus. Träger des Nachhaltigkeitspreises sind neben Schleswig-Holstein die Mensastandorte Erlangen-Nürnberg, Frankfurt (Oder), Göttingen, Mannheim, Osnabrück und Potsdam. Sie überzeugten durch ein ebenso abwechslungsreiches wie gesundes, preiswertes und klimafreundliches veganes Angebot.“¹⁴

1.2 Wir fordern, dass die **klimafreundlicheren Gerichte**, durch ihren geringeren ökologischen Einfluss auf die Umwelt, auch die **preisgünstigere Alternative** darstellen.

Hintergrund:

Die Preise für Gerichte spiegeln nicht die wahren Kosten wieder, da es zahlreiche „versteckte“, sog. externe Kosten gibt. Die Lebensmittelproduktion sorgt für Gesundheitskosten (Stickoxide, Feinstaub und Treibhausgase) und ökologische Schäden durch Bodenerosion, Überdüngung von natürlichen Lebensräumen, Lebensmittelabfällen, Antibiotikaresistenzen oder Lebensmittelimporte aus wasserarmen Gebieten, die wir indirekt über Steuern, Abgaben oder Krankenkassenbeiträge bezahlen.¹⁵ Hier ist vor allem die Politik gefragt, gesundheits- und umweltschädliche Subventionen in der Lebensmittelproduktion abzuschaffen. Hierzu zählt u.a. der aktuell existierende mehrwertsteuerliche Nachteil für

¹⁰ <https://www.zeit.de/news/2021-08/28/klimaschutz-vegan-essen-bahnfahren-und-strom-sparen>

¹¹ <https://www.theguardian.com/world/2021/aug/31/berlins-university-canteens-go-almost-meat-free-as-students-prioritise-climate>

¹² <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Infografik-dein-Essen-von-morgen.pdf>

¹³ https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Fressen_Zusammenfassung.pdf

¹⁴ <https://studentenwerk.sh/de/hochschulgastronomie-des-studentenwerks-sh-gewinnt-nachhaltigkeitspreis>

¹⁵ <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/true-cost-wahre-kosten/>

zahlreiche pflanzliche Lebensmittel, wie bspw. der Vergleich Hafermilch (19 % Mehrwertsteuer) und Kuhmilch (7 % Mehrwertsteuer) zeigt.

Die versteckten Kosten sind insbesondere bei tierischen Lebensmitteln sehr hoch. Fleischhaltige Produkte, egal ob aus konventioneller oder ökologischer Landwirtschaft, sorgen für externe Klimakosten von 2,41 €/kg, konventionelle Milchprodukte für 0,24 €/kg. Die externen Klimakosten von pflanzlichen Produkten aus konventioneller Landwirtschaft liegen bei 0,04 €/kg, aus ökologischer Landwirtschaft sogar nur bei 0,02 €/kg.¹⁶ Hierbei sind „nur“ klimabedingte Folgekosten berücksichtigt, weitere externe Kosten bspw. durch Biodiversitätsverlust, Wasserverbrauch, etc. sind nicht einberechnet.

Die Studierendenwerke sollten das Wissen über die großen Unterschiede bei den externen Kosten in ihrer Speiseplangestaltung berücksichtigen und entsprechend vor allem rein pflanzliche Gerichte anbieten, bei denen die externen Kosten deutlich niedriger ausfallen.

Good Practice:

In den Mensen vom Studierendenwerk Stuttgart gibt es täglich einen sogenannten veganen „Preisrenner“, der immer das günstigste Hauptgericht darstellt. Bei diesem veganen Hauptgericht handelt es sich meistens auch zugleich um das klimafreundlichste Gericht. Neben der Klimafreundlichkeit sprechen noch weitere Gründe für das Anbieten eines „vegane Preisrenners“, wie das Studierendenwerk Stuttgart auf ihrer Website selbst schreibt: „Vegan deshalb, weil wir möglichst viele Bedürfnisse unserer Gäste erfüllen wollen. Das Gericht spricht neben Veganern, Vegetarierinnen oder Flexitariern auch Personen an, die aus ethischen bzw. religiösen Aspekten oder aufgrund von Allergien bewusst auf Tierprodukte verzichten.“¹⁷

Jedoch sei an dieser Stelle angemerkt, dass ein Preis von 2,99 € (Stand Oktober 2022) für das günstigste Gericht zu teuer ist (siehe Forderung **3.1**).

1.3 Wir fordern mehr **Regionalität** und **Saisonalität** bei den Zutaten und den angebotenen Produkten.

Hintergrund:

Welche Rolle der Transport von Lebensmitteln von ihren Erzeugungsorten zu den Konsument*innen für die Ökobilanz des Nahrungsmittelbereichs spielt, ist in Studien verschieden bewertet worden. Einer neueren Studie eines Teams an der University of Sydney zufolge ist die Rolle des Transports größer als bisher gedacht: Betrachte man die gesamte vorgelagerte Lebensmittelversorgungskette, so entsprächen die **globalen**

¹⁶ <https://www.nature.com/articles/s41467-020-19474-6>

¹⁷ <https://www.studierendenwerk-stuttgart.de/ueber-uns/aktuelles/nachricht/neue-menuestruktur>

Lebensmittelkilometer etwa 3,0 Gt CO₂-Äquivalenten (3,5-7,5 Mal höher als zuvor geschätzt), was darauf hindeutet, dass der Transport bis zu **19 % der Gesamtemissionen des Lebensmittelsystems** verantwortlich sei (die restlichen Emissionen ergeben sich aus der Produktion und Landnutzungsänderungen).¹⁸ Die Studie kommt deshalb zu dem Ergebnis, dass eine Umstellung auf pflanzliche Lebensmittel mit mehr lokal produzierten Produkten einhergehen muss.

FOOD TRANSPORT AND PRODUCTION EMISSIONS

In 2017, the emissions from transporting food products and ingredients totalled 3 gigatonnes of carbon dioxide equivalents, which exceeds the transport emissions for commodities such as mining and manufacturing.

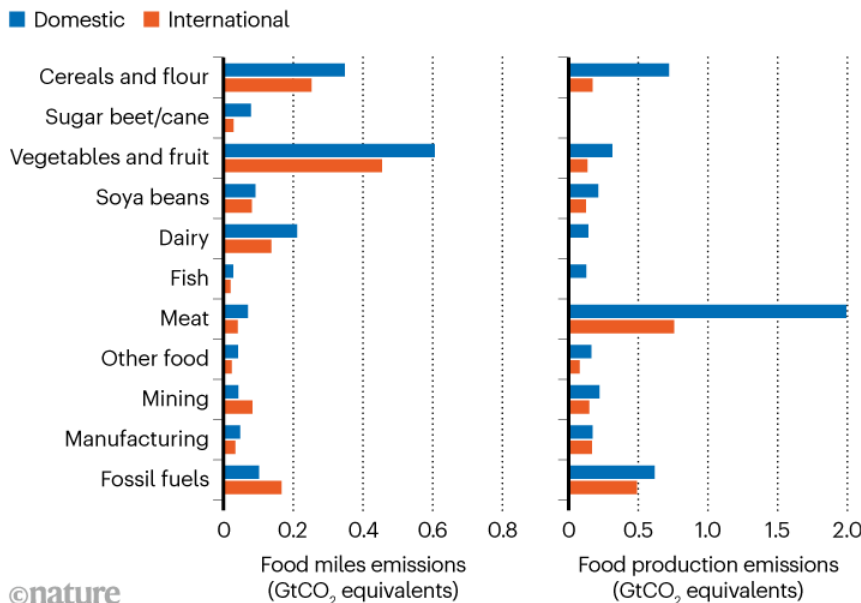


Abbildung 4: Emissionen von Lebensmitteltransport und -produktion, Quelle: Nature

Beim Bezug von regionalem Obst und Gemüse darf jedoch die Saisonalität nicht außer Acht gelassen werden. Ein Beispiel: Tomaten aus regionalem Anbau sind nicht zwangsläufig klimafreundlicher als Tomaten aus Spanien. Tomaten, die regional im Treibhaus angebaut wurden, haben mit 9.300 g CO₂/kg (konventionell) bzw. 9.200 g CO₂/kg (bio) einen deutlich größeren CO₂-Fußabdruck als Freilandtomaten aus Spanien (600 g CO₂/kg). Am besten schneiden natürlich die Tomaten ab, bei denen alle drei Kriterien, ökologischer, saisonaler und regionaler Anbau, erfüllt sind: 35 g CO₂/kg.¹⁹

Good Practice:

Das **Leipziger Studierendenwerk** setzt bei der **Lebensmittelauswahl auf Regionalität und Saisonalität**. Zahlreiche Getränke werden bei ortsansässigen Produzenten, wie z.B. Die

¹⁸ <https://www.nature.com/articles/s43016-022-00531-w> (Grafik: https://media.nature.com/lw767/magazine-assets/d41586-022-01766-0/d41586-022-01766-0_23218290.png?as=webp)

¹⁹ <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/bio-aus-uebersee-pruefen/>

Lichtenauer Produkte aus der Nähe von Chemnitz, Lipz Schorlen aus Leipzig, Kolle-Getränke der zickzack GmbH aus Dresden und Vita Cola aus Thüringen bezogen. Des Weiteren werden als Snacks Schoko- und Proteinriegel des Leipziger Unternehmens Nucao angeboten. Tempeh und Seitan-Produkte stammen aus Manufakturen in Leipzig. Zudem wird das Geschirr fast ausschließlich von einer Thüringer Manufaktur hergestellt.²⁰

1.4 Wir fordern die Verwendung von besonders klimaschädlichen Lebensmitteln, wie Rindfleisch und Butter, aus dem Speiseplanangebot zu streichen.

Hintergrund: Rindfleisch und Butter sind äußerst treibhausgasintensive Lebensmittel. Pro Kilogramm Rindfleisch entstehen bei der Produktion 13,3 Kilogramm CO₂-Äquivalente. Pro Kilogramm Butter sind es sogar fast 23,8 Kilogramm CO₂-Äquivalente²¹. Diese zwei Lebensmittel gehören beispielsweise somit zu den Top klimaschädlicheren Lebensmitteln und sollten daher nicht mehr Bestandteil von Gerichten sein.

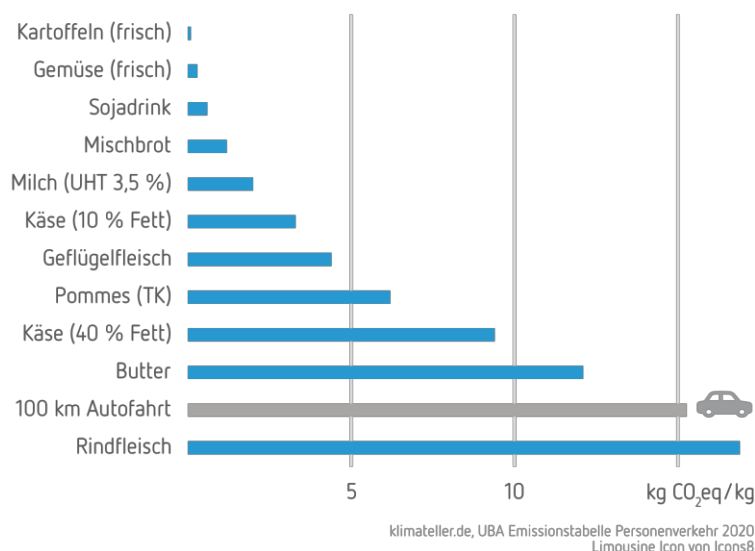


Abbildung 5: Auswahl Lebensmittel mit besonders hohen Treibhausgasemissionen,
Quelle: klimateller.de/essen-klima

Good Practice:

Die **Universität Goldsmiths in London** hat sich 2019 dazu entschieden, das besonders treibhausgasintensive Rindfleisch vom Speiseplan in den Mensen zu streichen.²²

²⁰ <https://studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/nachhaltigkeit-mensen-und-cafeterien>

²¹ <https://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf>

²² <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/london-uni-will-auf-rindfleisch-verzichten-fuers-klima-a-1281838.html>

1.5 Wir fordern **klimafreundliche Cafeterien bis 2025 auf allen Campus.**

- In den Cafeterien sollten pflanzliche Milchalternativen der Standard werden. Kuhmilch sollte, wenn überhaupt, nur als Alternative angeboten werden.
- Im Speiseangebot sollten die Cafeterien insbesondere das vegane Angebot verbessern, d.h. vegane belegte Brötchen, Snacks und Desserts anbieten.

Hintergrund:

Wie in den vorgehenden Forderungen bereits dargelegt, sollten die Studierendenwerke in ihrem Verpflegungsangebot mehr Wert auf die Klimafreundlichkeit von Produkten legen. In den Cafeterien geht dies am Einfachsten durch ein vielfältiges Angebot an pflanzlichen Produkten, die i.d.R. deutlich klimafreundlicher als Produkte aus tierischen Erzeugnissen sind. Cafeterien können außerdem in ihrem Getränkeangebot Verbesserungen vornehmen, in dem bspw. regionale Getränkehersteller bevorzugt werden.

Aufgrund der Verschränkung der Nachhaltigkeitsdimensionen sollte im Verpflegungsangebot auch besonderer Wert auf soziale Aspekte gelegt werden (siehe hierzu Forderung **3.23.23.2**).

Good Practice:

In zwei der Cafeterien des **Studentenwerks Niederbayern/Oberpfalz in Regensburg und Passau** wird der **(faire, biologische) Kaffee per Segelschiff** bezogen, über das Unternehmen "Slokoffie", wodurch 90 % weniger CO₂-Emissionen im Vergleich zu herkömmlichen Kaffeetransporten erzeugt werden.²³

1.6 Wir fordern bis 2025 eine **klimaneutrale und nachhaltig produzierende Mensa** mit Fokus auf Vermeidung anstelle von Kompensation von Emissionen.

- Dabei fordern wir auch die Erstellung eines Umweltberichts nach EMAS-Standard DIN ISO 14001

²³ <https://stwno.de/de/gastronomie/nachhaltigkeit-im-studentenwerk/slokoffie>

- Wechsel zu einem Ökostrom-Anbieter (Kriterium: Investiert in Ausbau von erneuerbaren Energien)
- Verfassung eines Positionspapiers durch die Betreiber*innen der Mensen zu erneuerbaren Energien und Grünstrom, das sich an die jeweiligen Liegenschaftseigner*innen richtet

Hintergrund:

„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.“²⁴

Einige Mensen von Studierendenwerke besitzen eine EMAS-Zertifizierung (Eco-Management and Audit Scheme), welche einen Einstieg in ein Nachhaltigkeitsmanagement ermöglicht:

„Um betrieblichen Umweltschutz wirksam zu betreiben, muss ein Unternehmen die eigenen Verbräuche und die Umweltauswirkungen des eigenen Geschäftsfelds genau kennen. EMAS-geprüfte Unternehmen erfassen und analysieren ihre Daten zu Energieverbrauch und Emissionen systematisch und können daraus weitere Maßnahmen und Prozesse zur Steigerung der Energieeffizienz ableiten. Damit ist ein erster, wichtiger Grundstein auf dem Weg zur Klimaneutralität gelegt.“²⁵

Good Practice:

2010 wurde die **BTU als erste Universität in Berlin und Brandenburg in das EMAS-Register** eingetragen. Im Jahr 2016 fand eine Übertragung des Umweltmanagementsystems auf den Standort Campus Sachsendorf und im Jahr 2017 auf den Campus Senftenberg statt, sodass nun alle Standorte der Universität Teil des EMAS-zertifizierten Umweltmanagementsystems sind ²⁶.

Seit dem Jahreswechsel werden alle Einrichtungen des **Studierendenwerks Münster mit Ökostrom** versorgt. Dies betrifft vor allem die 5 Mensen, 7 Bistros und 2 Cafés, die 3 Kindertagesstätten sowie 10 Wohnheime mit insgesamt 4026 Plätzen ²⁷.

Das **Studierendenwerk Hamburg** hat sämtliche Abläufe in der Mensa analysieren lassen, mit dem Ergebnis, **beachtliche Ressourceneinsparungen** zu erzielen²⁸:

- Neue Spül- und Fördertechnik → Einsparung von 380 m³ Wasser, 80.000 kWh Strom und 1 T Reinigungsmittel (entspricht ca. 46 t CO₂)

²⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

²⁵ <https://www.emas.de/vorteile>

²⁶ <https://www.b-tu.de/unileben/gesundheitsmanagement/veranstaltungen/ansicht/19179-default-0b64db2859-2#>

²⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerk-m%C3%BCnster-ietzt-mit-1>

²⁸ <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

- Ausstattung der Heiz- und Lüftungsanlagen mit ferngesteuerter Mess- und Regeltechnik → Energieeinsparung von 2,2 Mio. kWh jährlich (entspricht ca. 347 t CO₂)

1.7 Wir fordern **verstärkte Kommunikation** für eine **nachhaltige Mensa**.

- Dabei fordern wir verstärkte Kommunikation für eine nachhaltige Ernährungsweise, z.B. durch die Einführung von Green Nudges²⁹,
- Kommunikation der Ressourcen- und Energieverbräuche,
- Abgrenzungen von Greenwashing.

Hintergrund:

Ein aktiver Beitrag der Mensa-Betreiber*innen zur Steigerung der Attraktivität klimaschonender Gerichte und einer nachhaltigen Ernährung hat gleichzeitig das Potential zur Erhöhung des generellen Bewusstseins der Besucher*innen gegenüber dem Themenkomplex Nachhaltigkeit zu führen.

Good Practice:

Das aktuelle DSW-Journal hat der Thematik "Nachhaltige Mensen" einen Schwerpunkt gewidmet und stellt hier **Leuchtturmprojekte (Berlin, Hamburg, Darmstadt & Bochum)** vor, welche bereits verschiedene Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt haben.³⁰

Neben einigen anderen Studierendenwerken, schlüsselt auch das **Studierendenwerk Münster** seine Nachhaltigkeitsmaßnahmen auf der eigenen Webseite auf und sorgt mit einem Nachhaltigkeitsberichtswesen für eine transparente Darstellung.³¹

²⁹ <https://www.unep.org/explore-topics/education-environment/what-we-do/little-book-green-nudges>

³⁰ <https://www.studentenwerke.de/de/content/ich-m%C3%B6chte-das-anfang-2023-starten>

³¹ <https://stw-muenster.de/essen-trinken/nachhaltigkeit/>

2 Tier- und Umweltschutz



Eine nachhaltige Mensa bzw. Hochschulgastronomie sollte auch den Tier- und Umweltschutz in ihrem Angebot berücksichtigen. Ein wichtiger Aspekt ist hier der Einsatz von Produkten aus der ökologischen Landwirtschaft. Im Hinblick auf den Konsum tierischer Produkte und dem damit verbundenen Tierleid sollten zumindest gesetzlich vorgeschriebene Maximalstandards eingehalten werden und Empfehlungen von Expert*innen beachtet werden. Ebenso ist die Verwendung von größtenteils pflanzlichen Produkten eine Vermeidung von Tierleid. Der deutsche Ethikrat stellte ebenfalls fest, dass Reformen im Hinblick auf den Umgang mit Nutztieren nötig sind (mehr dazu in 2.2).

2.1 Wir fordern die Verwendung von Lebensmitteln, Getränken und Kaffees aus **ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung**.

Hintergrund:

Studien zeigen, dass ökologische Landwirtschaft im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft eindeutige positive Effekte auf die Biodiversität, sowie beispielsweise auch auf die Bodenfruchtbarkeit und den Wasserschutz hat.³² Somit ist die bevorzugte Verwendung von bio-zertifizierten Lebensmitteln und somit auch Unterstützung der ökologischen Landwirtschaft ein Beitrag gegen beispielsweise das Insektensterben.

Im globalen Durchschnitt zeigen ökologisch bewirtschaftete Böden eine Erhöhung der Bodenkohlenstoffvorräte um etwa 3 bis 4 t CO₂/ha im Vergleich zu konventionell bewirtschafteten Böden.³³

Good Practice:

Die erste Mensa mit zertifiziertem Bio-Angebot (je nach regionaler und saisonaler Verfügbarkeit) in der Hochschullandschaft in Deutschland wurde 2012 mit der „**BioMensa U-Boot**“ in **Dresden** eröffnet. Im Vorfeld wurde eine Umfrage durchgeführt: „Die Idee einer solchen Mensa befürworteten dort 80 % der Befragten, zwei Drittel wollten diese Mensa auch tatsächlich nutzen. Damit sah sich das **Studentenwerk Dresden** in seinem Vorhaben

³² Sanders & Hess (2019): Thünen Report 65

³³ Gattinger et al. 2012 „Enhanced top soil carbon stocks under organic farming“

bestätigt, die Bio-Mensa an zentraler Stelle auf dem Campus am Fritz-Förster-Platz einzurichten.“³⁴

2.2 Wir fordern, dass tierische Produkte aus höchsten Haltungsstufen stammen.

- Fleisch und Fisch sollten kein Standard sein. Wo diese, sowie andere tierische Produkte wie tierische Milch, Käse oder Eier, dennoch Verwendung finden, sollten sie von Tieren aus höchsten Haltungsstufen stammen.

Hintergrund: Der Deutsche Ethikrat forderte 2020 erhebliche Reformen, um künftig Mindeststandards eines unter ethischen Gesichtspunkten akzeptablen Umgangs mit Nutztieren zu erreichen:

„Das Verhältnis von Mensch und (Nutz-)Tier ist durch eine Grundspannung gekennzeichnet: Das Wohlergehen und die Rechte von Tieren sind in den letzten Jahren in Deutschland zunehmend zum Thema öffentlicher Debatten geworden. Die gesellschaftliche Akzeptanz für viele Praktiken in der Nutztierhaltung sinkt. Das geltende Recht enthält zumindest vordergründig strenge Tierschutzvorgaben. Dennoch werden Nutztieren unter den gängigen Zucht-, Haltungs-, Schlacht- und Verwertungsbedingungen oft routinemäßig Schmerzen und Leid zugefügt. Reformbemühungen betreffen lediglich Teilaspekte und/oder verlaufen im Sande.“³⁵

Im Ernährungsreport 2019 hielten es außerdem 70 % der Befragten für "sehr wichtig", dass Tiere artgerecht gehalten werden.³⁶

Good Practice:

Das **Studentenwerk Oldenburg** verarbeitet in seinen Mensen und Cafeterien seit 1997 Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus „artgerechter Tierhaltung“, orientiert an den Richtlinien des „Neuland“-Verbandes.³⁷

³⁴ <https://www.studentenwerk-dresden.de/wirueberuns/pressemitteilung-177.html>

³⁵ <https://www.ethikrat.org/mitteilungen/mitteilungen/2020/ethikrat-fordert-staerkere-achtung-des-tierwohls-in-der-nutztierhaltung/>

³⁶ <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Texte/Ernaehrungsreport2019.html>

³⁷ <https://www.studentenwerk-oldenburg.de/de/gastronomie/394-oekologische-grundsaeetze/204-artgerechte-tierhaltung.html>

2.3 Wir fordern, dass das **Fischangebot den Empfehlungen des WWF-Fischatgebers entspricht und keine gefährdeten Fischarten angeboten werden.**

Hintergrund:

Laut dem WWF sind global 31 % der Fischbestände überfischt und 58 % der Bestände bis an die Grenzen befischt. Im Mittelmeer sind sogar 80 % der Fischbestände überfischt. Inzwischen stammt bereits jeder zweite Speisefisch aus Aquakulturen, die jedoch ebenfalls zu zahlreichen Umweltproblemen führen. „Oft werden für den Bau von Fischfarmen wertvolle Lebensräume zerstört und durch die intensive Fischzucht Gewässer mit Chemikalien, Antibiotika und Exkrementen verschmutzt. Konventionelle Aquakultur trägt zudem zur Überfischung der Weltmeere bei, da für die Zucht vieler Fische Futterfische benötigt werden.“³⁸ Aquakulturen sind somit keine wirkliche nachhaltige Alternative.

Der WWF Fischatgeber bewertet in einem einfachen Ampelsystem die verschiedenen Fischarten nach dem Zustand der Fischbestände, der Umweltauswirkungen sowie dem Management von Fischereien und Aquakulturen weltweit.³⁹ Nur Fische aus der Kategorie „Gute Wahl“ (grün) sollten konsumiert werden.

Viele Studierendenwerke verlassen sich bislang ausschließlich auf die MSC-Zertifizierung bei ihrer Auswahl von Fischprodukten. Die MSC-Zertifizierung weist jedoch inzwischen laut dem WWF deutliche Mängel auf, so dass diese nur als „Mindeststandard für Wildfisch“ betrachtet werden kann.⁴⁰

Good Practice:

Das **Studentenwerk OstNiedersachsen** richtet sich bei der Auswahl ihres Fischangebots nach dem Fischatgeber des WWF.⁴¹

³⁸ <https://fischatgeber.wwf.de/hard-facts/>

³⁹ <https://fischatgeber.wwf.de/>

⁴⁰ <https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/der-marine-stewardship-council-msc>

⁴¹ <https://stw-on.de/nachhaltigkeit/essen-trinken>

3 Mensa für Alle



Die Mensen sind nicht nur Ort der täglichen Nahrungsaufnahme, sondern sind auch Begegnungsstätten, die allen Studierenden zugänglich sein sollten. Dazu gehört aus unserer Sicht nicht nur der Zugang zu bezahlbarem Mittagessen, sondern auch die Möglichkeit sich einbringen zu können und die nachhaltige Transformation mitzugestalten und auch der effiziente Umgang mit vorhandenen Ressourcen, wie Räumen. Ein wichtiger Aspekt im Hinblick auf soziale Gerechtigkeit ist auch der Konsum fair gehandelter Produkte.

3.1 Wir fordern klimafreundliche Mensagerichte, die mit geringem (studentischen) Einkommen vereinbar sind. Mindestens ein veganes, wechselndes Gericht pro Tag für maximal 1,70 €* sollte in jeder Mensa angeboten werden.

Hintergrund:

Die Ernährungsausgaben sind für allein- oder in einer WG-lebenden Studierenden mit 163 bzw. 162 € fast gleich hoch, während Studierende, die im Wohnheim leben, mit durchschnittlich 154 €, knapp 10 € weniger ausgeben. Die in einer Partnerschaft lebenden Studierenden geben mit 146 € noch einmal fast 10 € weniger aus als alleinlebende Studierende.⁴² Durch die aktuelle Krise kommen gerade auf die Student*innen durch die erhöhten Lebenshaltungskosten schwierige Zeiten zu. Ein bezahlbares und dennoch ökologisches Gerichtsangebot in jedem Studierendenwerk bietet die Möglichkeit, Klimaschutz und soziale Teilhabe zusammenzuführen.

***1,70 € leiten sich durch 154 € Ernährungsausgaben eines*r im Wohnheim lebenden Student*in / 30 Tage im Monat / 3 Mahlzeiten am Tag ab.**

Good Practice:

Die **Heinrich Heine Universität Düsseldorf** hat die günstigste Mensa Deutschlands. Ein Mittagessen kostet hier durchschnittlich gerade einmal 1,50 €. Dies ergab eine Erhebung des Vergleichsportals Netzsieger, wobei die Preise der Mittagsgerichte der 40 größten deutschen Hochschulen über einen Zeitraum von einem Monat erfasst und analysiert

⁴² https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/fibs_dsw_studentischer_warenkorb_2018_190108_0.pdf

wurden. Am meisten kosten die Gerichte in den Mensen an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel: Hier müssen Studierende im Durchschnitt 3,20 € für ein Mittagessen ausgeben.⁴³

3.2 Wir fordern die bevorzugte Verwendung von **fair produzierten Lebensmitteln** und Getränken.

Hintergrund:

Bis 2025 sollten in allen Mensen, Cafés und Cafeterien nur fair gehandelter Kaffee angeboten und Produzent*innen bevorzugt werden, die auf einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen (Wasserverbrauch, klimafreundlicher Transport, Einsatz von Düngemitteln etc.) setzen. Eine Trend- und Wirkungsmächtigkeit Studie von TransFair kommt zu dem Ergebnis, dass im Untersuchungszeitraum der Jahre 2000 bis 2015 eine Reihe von Veränderungen im Sinne der vom Fairen Handel angestrebten Wirkungen zu beobachten waren. Sowohl in Zivilgesellschaft, Politik und öffentlicher Verwaltung als auch bei Handel und Hersteller*innen sowie bei den Konsument*innen konnte, wenngleich in unterschiedlichem Ausmaß, ein Trend hin zu einem veränderten Bewusstsein und Verhalten festgestellt werden. Eine der sichtbarsten Veränderungen im Zusammenhang mit dem Fairen Handel ist die Präsenz einer immer breiteren Palette fair gehandelter Produkte, nicht nur in zunehmend professioneller werdenden Fair-Handels-Fachgeschäften, sondern auch im konventionellen Einzelhandel.⁴⁴

Good Practice:

Bereits 39 Universitäten und Hochschulen für Angewandte Wissenschaften haben sich den „**Fair Trade Universities**“ angeschlossen: „Hochschulen sind gesellschaftliche Akteure und wichtige Impulsgeber für die soziale, ökologische, kulturelle und ökonomische Entwicklung. Fairtrade-Universities nehmen diese Rolle aktiv wahr und implementieren fairen Handel mit all seinen Aspekten im Hochschulalltag. Dabei werden Sie [sic] von Fairtrade Deutschland unterstützt und für ihr Engagement ausgezeichnet.“⁴⁵

⁴³ <https://www.unicum.de/de/studentenleben/studentenfutter/mensa-preise-im-vergleich>

⁴⁴ https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Fachinformationen/Sonstiges/CEval-Studie_Kurzfassung_RZ.pdf

⁴⁵ <https://www.fairtrade-universities.de/aktuelles>

3.3 Wir fordern **niedrigschwellige Beteiligungs- und Feedbackformate** zu Essensauswahl, preislicher Gestaltung und damit einhergehendem Besuchs-/Konsumverhalten, sowie aktive Befragungen von Besucher*innen zu Nachhaltigkeit in der Mensa.

Hintergrund:

Die Mensa kann mehr Interaktion bieten als die Essensausgabe und Geschirrrückgabe. Für eine nachhaltige Transformation sind verschiedene Perspektiven der Besucher*innen und Betreiber*innen interessant und ermöglichen einen Pool von diversen Gestaltungsideen. Zudem schafft die Transparenz und eine Feedbackkultur Vertrauen, sowie Möglichkeiten zur Mitgestaltung und damit auch Identifikationspotential für Besucher*innen.

Good Practice:

Das **Referat für Nachhaltigkeit der RWTH Aachen hat in Kooperation mit dem Studierendenwerk Aachen eine Umfrage gestartet**, um zu erheben, welche Angebote in der Mensa häufig genutzt werden, um zu evaluieren, wie die Gerichte in Zukunft nachhaltiger gestaltet werden können. Die Umfrage besteht aus 12 Fragen, dauert nicht länger als 90 Sekunden und es gibt die Möglichkeit, in einem offenen Textfeld eigene Gedanken zur Mensa freien Lauf zu lassen.⁴⁶

In einem **Workshop (12.10.2022) mit der Geschäftsführung**, dem gastronomischem Personal, der Einkaufsabteilung, sowie der Kommunikationsabteilung des Studierendenwerks Bonn mit Vertreter*innen vom Bonner AStA, dem Studierendenparlament, dem Green Office und NEiS (Nachhaltige Ernährung im Studienalltag/ NRW) **wurde über die Umsetzung des am 26.07.2022 übergebene Konzept für eine ökologische Mensatransformation** (von Students for Future, Studierendenparlament, AStA, Studentische Initiative Fairtrade-University Bonn, Green Office der Universität Bonn, Green Office der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, FoodSharing, Health for Future, PAN University Group Bonn, Fridays for Future Bonn) beraten. Im Rahmen dieses Konzepts sind weitere Befragung und die Begleitung durch Wissenschaftler*innen geplant.⁴⁷

⁴⁶ <https://www.asta.rwth-aachen.de/mensa-umfrage/>

⁴⁷ https://studentsforfuture.info/wp-content/uploads/2022/07/nachhaltige_Mensa_Konzeptvorschlag.pdf

3.4 Wir fordern die **Öffnung der Mensaräume über die Essensausgabe** hinaus, um diese Flächen und Räume sinnvoll als (studentischen) Aufenthalts- & Arbeitsraum zu nutzen.

Hintergrund:

Mensen sind der klassische Ort für Begegnungen und sozialen Miteinanders an Hochschulen. Diese großen Räume haben ein enormes Potential nicht nur als Ort des Mittagessens zu dienen, sondern multifunktional und somit effizient(er) genutzt zu werden: Als studentischer Arbeitsraum, für kulturelle Veranstaltungen etc..

Studentischer Raum ist an vielen Hochschulen begrenzt, jedoch gibt es tendenziell an jeder Hochschule eine Mensa oder Cafeteria, die somit nach und vor der Essensausgabe auch andere Funktionen erfüllen könnte.

Good Practice:

Die neue **Mensa Nassestraße in Bonn**, die 2025 fertiggestellt sein soll, wird Aufenthaltsräume fürs Essen, Lernen, Gruppenarbeiten etc. von morgens bis abends bieten (im Gebäudeteil D: Café an der Lennéstraße und Lounge im Erdgeschoss)⁴⁸.

„Die **Mensa von Morgen** ist ein Projekt, welches 2019 von Natalja Kreiter und Felix Bröcker initiiert wurde. Für den Neubau der kommenden Jahren beschäftigt sich dieses Projekt mit einer Neugestaltung und Neukonzeption der Mensa der HfG. Der Neubau der HfG ist eine Chance, die Mensa nicht nur als effiziente Versorgungseinheit zu verstehen, sondern als Ort, der zentrale Werte der HfG nach innen und außen kommuniziert. Als Künstlerkantine für Künstler*innen und Designer*innen gleichermaßen kann die Mensa der HfG zu einer Begegnungsstätte, einer Werkstatt und zum interdisziplinären Experimentierfeld werden.“⁴⁹

⁴⁸ <https://www.studierendenwerk-bonn.de/ueber-uns/blog-neubau/ein-ganztageiger-hafen-fuer-studierende/>

⁴⁹ <https://mensavonmorgen.de/>

4 Abfallvermeidung



Zum Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt, insbesondere der Meere, müssen die Abfallmengen stark reduziert werden. Laut Plastikatlas der Heinrich Böll Stiftung ist Deutschland drittgrößte Exporteur von Plastikmüll. Zudem werden nicht mal zehn Prozent des jemals produzierten Plastiks recycelt.⁵⁰

4.1 Wir fordern ein stärkeres Engagement gegen Essensverschwendung.

- Durch Verringerung der Abfallmengen bei der Essenszubereitung und Wiederverwendung nicht ausgeteilter Reste
- Durch vergünstigte Gerichte gegen Ende der Essensausgabe
- Durch Kooperation mit der Tafel, Foodsharing oder vergleichbaren Anbietern
- Durch die Auswahlmöglichkeit verschiedener Portionsgrößen

Hintergrund: „Laut der FAO werden derzeit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel unnötigerweise weggeworfen. Damit einher geht eine Ressourcenverschwendung von ungeheurem Ausmaß. Dies betrifft auch Deutschland: über **18 Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen hier pro Jahr in der Tonne**. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen in Deutschland.[...]

Auf der Ebene des Groß- und Einzelhandels sowie der Großverbraucher, wie etwa in der Gastronomie oder den Betriebskantinen, belaufen sich die Verluste an Nahrungsmitteln auf fast 6 Millionen Tonnen mit einem **Vermeidungspotential von 70 bis 90 Prozent**.“⁵¹

Good Practice:

„Das studierendenWERK BERLIN hat schon vor vielen Jahren die eigenen **Zentrallager abgeschafft und auf Direktlieferung umgestellt**. So kann jede Einrichtung kurzfristig und **auch mehrmals in der Woche Bestellungen tätigen**. Es kommt zu keinem großen Lagerbestand und daher auch zu keinem Verderb der Waren durch Überlagerung. [...] Der größte Anteil unserer Speisen wird „**Just in Time**“ produziert. Es wird je nach Abverkauf immer wieder neu nach produziert. Bei Komponenten, die größerer Vorbereitung bedürfen

⁵⁰ https://www.boell.de/sites/default/files/2022-01/Boell_Plastikatlas%202019%206.Auflage_V01_kommentierbar.pdf

⁵¹ <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/verschwendung>

wie Eintöpfe oder auch Gulasch, wird die Menge so geplant, dass diese Komponenten komplett am Produktionstag verkauft werden. [...] Die verschwindend geringe Restmenge wird abgeholt und einer Biogasanlage zugeführt, die dann daraus Strom erzeugt.“⁵²

In Mensa I, Mensa II, der Schwentine Mensa in Kiel sowie in der Mensa Heide des **Studierendenwerks Schleswig-Holstein** gibt es nun seit Mai 2022 den **Zero Waste Teller**. In den 15 Minuten nach der offiziellen Essensausgabe werden nicht verkaufte Mittagsgerichte zu einem vergünstigten Preis angeboten.⁵³ In Heide wird zusätzlich seit dem 4. Oktober 2022 die **Zero Waste Tüte** getestet, in der sich Speisen aus der **Cafeteria** befinden. „Die Zero Waste Tüte kann 15 Minuten nach den regulären Cafeteria-Öffnungszeiten innerhalb des Mensagebäudes für circa 4,50 Euro erworben werden.“⁵⁴

4.2 Wir fordern ein stärkeres Engagement für die Müllvermeidung.

- Durch die konsequente Verwendung von **Mehrweg- anstelle von Einwegverpackungen**.
- Durch die Bereitstellung von Auffüllmöglichkeiten für Leitungswasser in den Mensen, um die Zahl der Flaschen zu reduzieren.
- Durch die Implementierung einer Zero Waste Strategie.

Hintergrund: „In Deutschland und allen anderen EU-Mitgliedstaaten sollen sämtliche Einwegplastikprodukte aus dem Handel verschwinden. Das sieht eine EU-Richtlinie zum Verbot von Plastikgeschirr aus dem Jahr 2019 vor. Insgesamt umfasst diese Kunststoff-Richtlinie zehn Produkte, die die Länder entweder nicht mehr in Umlauf bringen dürfen oder für deren Reduktion sie besondere Maßnahmen ergreifen müssen. Der Grund: Die Plastik-Produkte machen 70 Prozent des gesamten Meeresmülls in der EU aus - eine menschengemachte Katastrophe für die Umwelt.“⁵⁵

Good Practice:

Nach einer erfolgreichen Testphase (2021) stellt das **Studierendenwerk Dresden** ab Februar 2022 das **Mehrweg-Geschirr (Relevo)** nun in weiteren Mensen zur Verfügung.

⁵² <https://www.stw.berlin/mensen/themen/speisereste.html>

⁵³ <https://studentenwerk.sh/de/studentenwerk-weitet-zero-waste-teller-aus>

⁵⁴ <https://studentenwerk.sh/de/mensa-heide-testet-neue-zero-waste-tuete>

⁵⁵ <https://www.augsburger-allgemeine.de/geld-leben/EU-Richtlinie-Verbot-von-Einweg-Plastik-Was-gilt-jetzt-fuer-Plastikprodukte-id60016916.html>

Die Nutzung des Mehrweg-To-go-Systems ist sehr einfach: Die Student*innen und Mitarbeiter*innen laden sich die Relevo-App zunächst auf Ihr Smartphone und legen in der App ein Benutzerkonto an.⁵⁶

Auch die **Studierendenwerke Dortmund, Erlangen, Bonn, Freiberg und Kiel** setzen auf das Mehrweggeschirr-System.

4.3 Wir fordern eine konsequente Mülltrennung in allen Mensen.

Hintergrund: Bei konsequenter Mülltrennung und geringerer Fehlwurfquoten, fallen geringere Energiekosten für die Dienstleistungsunternehmen (Abfallunternehmen, Abfallbehandlung) an, welche oftmals unter einem großen Mehraufwand, Abfall aufwendig trennen müssen.

Good Practice:

Die **Heinrich Heine Universität Düsseldorf** hat eine Übersicht zur Verfügung gestellt, in welcher erklärt wird, wo welche Stoffe, vom Papier bis zum Sondermüll, fachgerecht entsorgt wird. Derzeit entsteht auch eine neue Abfallrichtlinie, die umweltbewusstes Handeln noch leichter macht.⁵⁷

⁵⁶ <https://www.studentenwerk-dresden.de/mensen/faq-39.html>

⁵⁷ <https://www.hhu.de/die-hhu/organisation-und-gremien/senat/senats-ag-nachhaltigkeit/muelltrennung>

5 Transparenz



Echte Nachhaltigkeit ist als solche erkennbar und nachvollziehbar - umso mehr als Greenwashing leider keine Seltenheit ist. Nachhaltige Mensen schaffen durch eine Offenlegung ihrer CO₂-Bilanzen Vertrauen und ermöglichen eine größere Breitenwirkung ihrer nachhaltigen Umgestaltung, perspektivisch auch hin zu betrieblichen und schulischen Mensen. Eine Offenlegung der prozentualen Nachfrage veganer, vegetarischer und omnivorer Gerichte kann ebenfalls weiteren Mensenbetrieben die Angst vor einer Umstellung des Angebots nehmen. Nicht zuletzt ist uns Transparenz auch initiativ-historisch wichtig, da die deutschlandweite Initiative MENSArevolution aus dem CO₂-Projekt-Klimabewusste Mensa⁵⁸ hervorgegangen ist.

5.1 Wir fordern, Treibhausgase (CO₂, CH₄, N₂O) in der Hochschulgastronomie vollständig zu bilanzieren und transparent darzustellen.

Hintergrund: „Weltweit entstehen durch unsere Ernährung enorme Mengen von Treibhausgasemissionen. Um dem entgegenzuwirken, setzt sich die studentische Initiative „**CO₂-Projekt Klimabewusste Mensa**“ für die automatische Berechnung und Anzeige der CO₂-Emissionen aller Gerichte in allen Mensen in Deutschland ein. Somit soll zukünftig Mensabesucher*innen ermöglicht werden, den **CO₂-Fußabdruck der Gerichte** in ihre Essensauswahl einbeziehen zu können und sich so klimabewusster zu ernähren. Am 08.12.2021 wurde auf diesem Weg ein wichtiger **Meilenstein** erreicht.

Auf der Mitgliederversammlung des Dachverbands „Deutsches Studentenwerk“ (DSW) wurde das Projekt vorgestellt und schließlich beschlossen, die 57 deutschen Studenten- und Studierendenwerke bei einer Sichtbarmachung der CO₂eq-Emissionen der Angebote in der Hochschulgastronomie zu unterstützen. CO₂-Äquivalente fassen dabei alle klimaschädlichen Gase zusammen, die in ihrer Wirkung in der Einheit CO₂eq zusammengefasst werden.“⁵⁹

Good Practice:

⁵⁸ https://tuuwi.de/2021/05/05/co2-projekt_klimafreundliche_mensa/

⁵⁹ <https://tuuwi.de/PM-DSW-Beschluss-CO2-Projekt/>

„Ab Mai startet das **Studierendenwerk [Bonn]** ein Pilotprojekt in der Mensa am Hofgarten: Jede Hauptkomponente erhält ein Label, welches die **CO2-Menge anzeigt, die bei der Produktion ihrer Zutaten entstanden** ist. Bei der Berechnung werden die Emissionen, die durchschnittlich bei einer konventionellen Produktion der Zutaten entstehen, summiert und in CO2-Äquivalente umgerechnet. Die Emissionen jeder Zutat werden ‚from farm to gate‘ berechnet, d. h. es werden alle Emissionen mit einberechnet, die bei der landwirtschaftlichen Produktion und bei der weiteren Verarbeitung, Verpackung, Konservierung und Transport anfallen, bis die Zutat im Handel zu kaufen ist.

Nicht miteinbezogen werden die Emissionen, die eventuell bei weiterer Kühlung und Verarbeitung in der Mensa entstehen. Es handelt sich um Durchschnittswerte, d. h. es wurde z. B. nicht das konkret in der Mensa verwendete Hühnerbrustfilet zurückverfolgt, sondern es wird mit den Emissionen gerechnet, die durchschnittlich bei der konventionellen Produktion eines Hühnerbrustfilets anfallen.

Die Berechnungen beruhen auf der **Eaternity-Datenbank**⁶⁰. Sie ist momentan die größte und umfassendste Datenbank zur Berechnung der klimarelevanten Emissionen von Mahlzeiten und Lebensmittelprodukten. Aktuell finden sich dort mehr als 550 Zutaten und weitere Parameter zur biologischen und Gewächshausproduktion sowie zu Produktion, Verarbeitung, Verpackung und Konservierung.“⁶¹

5.2 Wir fordern die **transparente Veröffentlichung der Durchschnittspreise** und deren zeitliche Entwicklung sowie die **Anteile der Gerichtskategorien vegan/vegetarisch/omnivor** am Gesamtangebot.

Hintergrund: Im Schnitt werden 2,20 Euro für ein Gericht in der deutschen Mensenlandschaft in der Hochschulgastronomie fällig. Beim Vergleich des Durchschnittspreises, liegen 28 der untersuchten Hochschulen über dem deutschen Mittelwert von 2,20 Euro. Die einzige Mensa, welche diesen Wert genau trifft, ist die Mensa der TU Dortmund.⁶²

⁶⁰ <https://eaternity.org/>

⁶¹ <https://www.uni-bonn.de/de/universitaet/ueber-die-uni/nachhaltige-uni/eigene-nachrichten/co2-kennzeichnung-in-der-mensa-im-hofgarten>

⁶² <https://www.spiegel.de/lebenundlernen/uni/mensa-essen-in-deutschland-das-billigste-mittagessen-fuer-75-cent-a-1172232.html>

Good Practice:

„Das Studierendenwerk Dortmund startet in das Jahr 2019 mit einer **aktualisierten Preisstruktur**. Neu ist vor allem die konsequente und transparente Abgrenzung der Studierendenpreise im Vergleich zu den Preisen für Bedienstete und Gäste. [...] Während das Niveau der Studierendenpreise gleich bleibt, werden die unterschiedlichen Preisstufen für Bedienstete und Gäste nun konsequent auf das gesamte Sortiment angewendet und in diesem Zug zudem moderat angepasst.“⁶³

⁶³ <https://www.stwdo.de/aktuelles/neue-preisstruktur-in-den-mensen>

Einladung zum Dialog



Die Erfüllung der oben aufgeführten Forderungen würden aus unserer, studentischen Sicht eine gelungene sozial-ökologische Transformation der Mensenlandschaft darstellen. Aus diesem Grund setzen wir uns dafür ein und möchten das DSW und die 57. Studierendenwerke zum Dialog über die hier geforderten flächendeckenden Veränderungen einladen.

Das DSW bekennt sich bereits zu Nachhaltigkeit als Richtungsweiser⁶⁴ und zeigt stolz auf seine Leuchtturmprojekte in punkto Nachhaltigkeit.⁶⁵ Auch gibt es bereits eine Projektgruppe Nachhaltigkeit des DSW, deren Aufgabe es ist, die einzelnen Studierendenwerke auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu prüfen.⁶⁶ Daher gehen wir davon aus, dass wir mit unseren Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit in der Fläche offene Türen einrennen werden, zumal das DSW explizit seine Absicht erklärt, mit studentischen Initiativen zu kooperieren.⁶⁷

Wir freuen uns daher auf konstruktive Gespräche.

Mit freundlichen Grüßen,

Das Team MENSArevolution

⁶⁴ <https://www.studentenwerke.de/de/content/klimabewusste-mensa>

⁶⁵ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke-0>

⁶⁶ <https://www.studentenwerke.de/de/content/nachhaltige-studierendenwerke>

⁶⁷ <https://www.studentenwerke.de/de/content/studierendenwerke-der-campus-nach-corona>

Antrag auf Unterstützung des Forderungskatalogs der MENSArevolution

Antragssteller*in: Carolin Böttcher (CampusGrüne HSG Kiel)

Antragstext: Das Studierendenparlament der CAU Kiel unterstützt den Forderungskatalog der bundesweiten Initiative „MENSArevolution“ gegenüber dem „Dachverband deutscher Studentenwerke“ (DSW) und stellt diesbezüglich auch das Logo zur Verfügung.

Antragsbegründung: Erfolgt mündlich und wird außerdem über die Einleitung des Forderungskatalogs gegeben. Wenn ihr vorher schon Informationen haben möchtet, schreibt mir gerne.

Finanzantrag: Übernahme der Kosten für übrig gebliebene Geschenke

Antragstellerin: Laura Dittli (Familie und Campus)

Antrag:

Das StuPa übernimmt die Kosten für die nicht erfüllten Wünsche der Kinder, die an der Wunschbaumaktion 2022 teilgenommen haben.

Begründung:

Die Wunschbaumaktion ist eine 1* im Jahr stattfindende Veranstaltung, die von dem Referat Familie und Campus durchgeführt wird. An dieser Aktion können Studierende mit Kind teilnehmen und pro Kind einen Wunschzettel ausfüllen. Die Wünsche können dann von Studierenden und Mitarbeitern der Universität ausgewählt und erfüllt werden. Dies dient zur Vernetzung innerhalb der Universität und schafft ein Bewusstsein für ein familiengerechtes Studieren.

Bis zum heutigen Tag (10.12) sind bereits 106 Wunschzettel eingegangen, davon bereits 85 Wünsche erfüllt. Bis zum 14.12. können restliche Wünsche ausgewählt und erfüllt werden. Damit alle Kindern, die an der Aktion teilnehmen und unterstützen, die Möglichkeit haben kurz vor Weihnachten ein Geschenk an der Uni abzuholen, wäre es schön wenn übrig gebliebene Wünsche durch das StuPa finanziert werden.

Finanzantrag: RediPro Buchhaltungsprogramm

Antragssteller: Lukas Peschke (Finanzreferent)

Dringlichkeit:

Hiermit beantrag ich das der Finanzantrag unter folgendem Tagesordnungspunkt TOP 5 e) (Stand: 12.12.2022) behandelt wird.

Dringlichkeitsbegründung:

Wir haben im StuPa die RediPro Testphase nur bis Dezember beschlossen, weshalb es notwendig ist, eine Fortführung auf der Dezembersitzung zu behandeln. Der Antrag wurde dem Präsidium schon rechtzeitig angekündigt, jedoch lagen die konkreten Zahlen erst vor kurzem vor, was durch gesundheitliche Gründe bedingt war.

Antrag:

Das StuPa stimmt einer Testphasen Verlängerung für RediPro bis zum 31.01.23 zu. Außerdem wird der AStA bevollmächtigt einen regulären Vertrag für das Buchhaltungsprogramm ab dem 01.02.23 zu unterzeichnen. Zusätzlich wird eine einmalige Auszahlung einer Pauschale für die speziellen Anpassungen im Buchhaltungsprogramm in Höhe von bis zu 2500 (2000 Euro + MWS) beschlossen. Diese wird erst gezahlt, wenn der Übergang in den regulären Vertrag vollzogen wurde.

Kosten bis 31.01.23 (Testphase): 300 Euro (294,62 € inkl. MWS)

Einmalige Anpassungspauschale: 2500 Euro (2.380,00 € inkl. MWS)

Kosten monatlich ab 01.02.23 (regulärer Vertrag): 450 Euro (428,46 € inkl. MWS)

Begründung:

Wir sind zu dem Schluss gekommen, dass das Buchhaltungsprogramm von RediPro die Anforderungen, die für die Verwaltung der Finanzen der Studierendenschaft notwendig sind, erfüllt werden. Da im Januar noch einmal finale Tests von Lohnimporten, etc. gemacht werden, halten wir es für sinnvoll die Testphase noch bis Ende Januar zu verlängern. Danach soll in den regulären Vertrag eingestiegen werden. Die einmalige Pauschale soll für Anpassungen im Programm an unsere speziellen Anforderungen gezahlt werden. Normalerweise würden die gemachten Anpassungen und die damit verbundene Arbeitszeit mit einem fünfstelligen Bereich berechnet werden. Da der Firma aber daran gelegen ist, auch andere Studierendenschaften als Kunden zu gewinnen und somit dieses Wissen auch bei zukünftigen Kunden einsetzen kann, liegen die Kosten hier jetzt deutlich niedriger.

Finanzantrag: Rechtsberatung Vergütung anpassen

Antragssteller*innen: Lukas Peschke (Finanzreferent)

Antrag:

Das StuPa stimmt dem neuaufgesetzten Kooperationsvertrag zwischen unserer Studierendenschaft und unserer Rechtsberatung mit einer angepassten pauschalen Vergütung von 1440 Euro inkl. MWSt mtl. zu.

Begründung:

Unsere Rechtsberatung stellt eine wichtige Leistung in unserem Beratungsangebot für unsere Studierenden da. Die Vergütung wurde seit 2009 nicht mehr angepasst, weshalb die Stundensätze seit langem nicht mehr angemessen und ortsüblich für einen Rechtsanwalt sind. Alleine schon, um die Inflation zu kompensieren ist es angemessen und lange hinfällig die Vergütung zu erhöhen.

Weitere Begründungen erfolgen mündlich

Mit Bedauern stellen wir erneut fest, dass sich immer mehr Lehrende von der hybriden Lehre verabschieden und ein Status Quo von vor der Pandemie angestrebt wird.

Die CAU hat **2022** ein Leitbild zur Diversität verabschiedet. Jedoch wird abgesehen von schönen Bekenntnissen leider viel zu wenig für die Barrierefreiheit an der Uni getan.

[hier vielleicht noch ein paar Zahlen zum Status Quo: wie viele Hörsäle sind bisher ausgestattet etc.]

Vor der Pandemie gab es viele Missstände, die erst durch diese aufgedeckt wurden. Daher sollte es nicht das Ziel sein, zu diesen Zuständen zurückzukehren. Es kann nicht sein, dass Dozierenden, die sich für hybride Lehre einsetzten, Steine in den Weg gelegt werden und Studierenden der Zugang zu Lehrangeboten verwehrt bleibt.

Das Potential, was eine hybride Veranstaltung bietet, wurde bei Weitem nicht ausgeschöpft.

Wir sollten uns bewusst sein, dass gerade vulnerable Gruppen von der hybriden Lehre profitieren und teilweise sogar auf sie angewiesen sind. Nicht jede Person kann immer in Lehrveranstaltungen anwesend sein:

- Studierende aus dem Ausland, die eine Zugangsberechtigung haben, aber denen auf Grund von langen Wartezeiten bei Botschaften (teilweise bis zu 12 Monaten) keine Einreiseerlaubnis vorliegt, können nicht an Lehrveranstaltungen teilnehmen.
- Studierende und Lehrende mit besonderen gesundheitlichen Gefährdungen, sowie mit besonderen Bedarfen aufgrund von länger andauernden oder dauerhaften gesundheitlichen Beeinträchtigungen, werden vor die Wahl gestellt, ob sie ihre Gesundheit riskieren oder ihr Studium/ihren Beruf. Hierunter fallen auch Studierende und Lehrende, die eine psychische Erkrankung haben, denen es leichter fällt sich asynchrone Lehrveranstaltungen zu einem späteren Zeitpunkt anzugucken.
- Studierenden und Lehrenden in der Schwangerschaft und im Elternschutz, sowie Studierenden und Lehrenden mit Kind oder pflegebedürftigen Angehörigen wird so die Teilnahme an Lehrveranstaltungen verwehrt.
- Studierende, die sich zum Studium oder Praktikum im Ausland befinden, haben in der Regel keine Möglichkeit, Prüfungen in der 2. Prüfungsperiode abzulegen, da die Lehrveranstaltungen im Ausland häufig früher anfangen (z. B. in Skandinavien bereits im August). Im Falle eines Nicht-Bestehens im 1. Prüfungszeitraums besteht keine Möglichkeit einer Online-Wiederholung im Ausland. Dies führt häufig zu Rücktritten. Grundsätzlich liegt hier eine Benachteiligung der mobilen Studierenden vor.

Dass hybride Lehre ein Erfolg sein kann, wurde bereits in der Vergangenheit gezeigt. Ein positives Beispiel, welches in der Bildungsforschung untersucht wurde, wäre die West University of Timișoara in Rumänien, die während der ersten Pandemie-Welle 2020 ganz gezielt hybride Lehre eingesetzt hat, um die Lehre für die Studierenden so angenehm, wie möglich zu gestalten.

Es sind nicht nur ausländische Universitäten, die die Vorteile von hybrider Lehre nutzen, sondern auch deutsche Universitäten, wie zum Beispiel die Humboldt Universität in Berlin oder die Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg.

In unserem Leitbild Diversität heißt es "Sie [die Universität] ist bestrebt, einen barrierefreien und inklusiven Zugang zu Arbeits- und Studienplätzen, Wissen und Weiterbildungen sowie Beratungs-, Kultur- und Sportangeboten zu ermöglichen." Genau das erwarten wir von der CAU. Der Ausbau der hybriden Lehre wäre ein Schritt, um dies zu ermöglichen. Wir fordern

die CAU auf, das Angebot der hybriden Lehre zu erweitern und sich somit zu ihrem Leitbild zu bekennen und als zukunftsfähige inklusive Universität zu präsentieren.

Stellungnahme hybride Lehre

Antragsstellende: Jan-Niklas Mayer (Referent Inklusion), Esther Eickhoff (Beauftragung Inklusion), Laura Falk, Leon Schröter (CampusGrüne)

Antragstext: Das StuPa möge beschließen, die Stellungnahme des Inklusionsreferat des AStAs zu unterstützen.

Antragsbegründung: Die Lehre ist aktuell wieder in Präsenz umgestiegen, jedoch sind immer noch Menschen auf hybride Lehre angewiesen aufgrund von unterschiedlichen Lebensumständen, die es ihnen aktuell nicht möglich machen an der Lehre in der Uni teilzunehmen. Damit auch diese weiterhin am Lernprozess teilnehmen können ist es wichtig auch für diese eine Teilnahme an der Lehre zu ermöglichen. Weiterhin bietet hybride Lehre sogar eine Unterstützung für die Präsenzlehre, indem beispielsweise Lehrinhalte nochmal nachgearbeitet werden können und so ein besseres Verständnis erfolgen kann. Generell ist ein Ausbau der hybriden Lehre an der Uni wichtig, um allen eine gute Lehre bieten zu können.

Stellungnahme studentische Entlastung

Die Lebenserhaltungskosten steigen, Mieten sind kaum zu bezahlen:

Es braucht Solidarität mit Studierenden, die oftmals ohnehin schon finanziell unter Druck und häufig von Armut betroffen sind - und durch die Energiekrise nun in zunehmendem Maße in prekäre Lebensverhältnisse rutschen.

Hierzu fordert das Studierendenparlament der Christian-Albrechts-Universität:

- Schnellstmögliche Auszahlung der 200€-Energiepauschale für Studis! Die hohen Preise halten schon seit Monaten an, es braucht JETZT Entlastung - möglichst unbürokratisch und direkt (s. Begrüßungsgeld in Kiel).
- Die Preisbremsen und Entlastungszahlungen für Strom und Gas müssen schon in diesem Winter greifen - wichtig ist eine schnellstmögliche Umsetzung und direkte Wirkung für die mietenden Studierenden! Ein Ausgleich im Laufe des Jahres 2023 ist zu spät für die vielen Studierenden, die oft über nur geringe liquide Mittel verfügen. Parallel dazu sollen öffentliche Grundversorger von Netz- und Versorgungssperren im Wintersemester absehen - Strom und Wärme sind Teil des Existenzminimums!
- Mensaessen und Mieten in Wohnheimen müssen bezahlbar bleiben! Das Land ist in der Pflicht, das Studentenwerk dazu finanziell zu unterstützen. Dies soll in einem separaten Topf zu dem erfolgen, welchen das Land zur Unterstützung des Studentenwerkes schon bedient; die Kriesehilfen dürfen nicht auf Kosten der Substanz sowie Sanierungen und Neubauten erfolgen.
- Die Fortführung der Präsenzlehre soll nicht zur Diskussion stehen. Es dürfen die Strom- und Gaskosten nicht auf Studierende (in Privatwohnungen) abgewälzt werden - die universitären Räume müssen offen bleiben, insbesondere in solch für Studierende prekären Zeiten!
- Studierende werden in den bisherigen Entlastungspaketen zu wenig berücksichtigt; es braucht ein weiteres auf Bundes- oder Landesebene.
- Die Lebenserhaltungskosten steigen nicht nur beim Strom und Gas, sondern auch bei den Lebensmitteln. Wird das kommende Semester ein Onlinesemester, so werden die Kosten, die die Universität spart, einfach auf die Studierenden abgeschoben.
- Zudem fehlte der Austausch im Seminarraum, im Labor oder auf dem Campus. Neben dem Erlernen von neuem Wissen und Fähigkeiten, werden im Studium auch soziale Kompetenzen vermittelt und die Vermittlung dieser litt unter den Online-Semestern sehr.
- Die Einführung des Bundesweiten Nahverkehrstickets (9€-Ticket Nachfolger) soll nicht zum Nachteil der Studierendenschaft erfolgen: Es braucht entweder einen reduzierten Preis für das bisherige Semesterticket oder eine Ausweitung des Gültigkeitsbereiches auf das gesamte Bundesgebiet!

Generell gilt: Wir brauchen endlich ein besseres BAföG! Insbesondere in prekären Situationen, wie der Energiekrise, braucht es schnelle und unkomplizierte Hilfe. Das BAföG muss für alle Studierenden da sein und eine Existenzsicherung bieten. Dazu muss es elternunabhängig und rückzahlungsfrei sein. Der BAföG-Satz darf dabei nicht von der Inflation aufgeessen werden - er ist an ein inflationsgerechtes Niveau zu koppeln!

Stellungnahme studentische Entlastung

Antragsstellende: Lukas Hesse, Björn Wagner, Katrin Meyer, Laura Falk
(Hochschulausschuss)

Antragstext: Das StuPa möge die Stellungnahme des Hochschulausschusses zu beschließen.

Antragsbegründung: Der Hochschulausschuss verfasste eine Stellungnahme aufgrund der Erteilung des Arbeitsauftrag vom 18.09.22, um die Möglichkeiten der Entlastung von Studierenden zu erarbeiten.

Stellungnahme studentische Entlastung

Die Lebenserhaltungskosten steigen, Mieten sind kaum zu bezahlen:
Es braucht Solidarität mit Studierenden, die oftmals ohnehin schon finanziell unter Druck und

häufig von Armut betroffen sind - und durch die Energiekrise nun in zunehmendem Maße in prekäre Lebensverhältnisse rutschen.

Hierzu fordert das Studierendenparlament der Christian-Albrechts-Universität:

- Schnellstmögliche Auszahlung der 200€-Energiepauschale für Studis! Die hohen Preise halten schon seit Monaten an, es braucht JETZT Entlastung - möglichst unbürokratisch und direkt (s. Begrüßungsgeld in Kiel).
- Die Preisbremsen und Entlastungszahlungen für Strom und Gas müssen schon in diesem Winter greifen - wichtig ist eine schnellstmögliche Umsetzung und direkte Wirkung für die mietenden Studierenden! Ein Ausgleich im Laufe des Jahres 2023 ist zu spät für die vielen Studierenden, die oft über nur geringe liquide Mittel verfügen. Parallel dazu sollen öffentliche Grundversorger von Netz- und Versorgungssperren im Wintersemester absehen - Strom und Wärme sind Teil des Existenzminimums!
- Mensaessen und Mieten in Wohnheimen müssen bezahlbar bleiben! Das Land ist in der Pflicht, das Studentenwerk dazu finanziell zu unterstützen. Dies soll in einem separaten Topf zu dem erfolgen, welchen das Land zur Unterstützung des Studentenwerkes schon bedient; die Kriesehilfen dürfen nicht auf Kosten der Substanz sowie Sanierungen und Neubauten erfolgen.
- Die Fortführung der Präsenzlehre soll nicht zur Diskussion stehen. Es dürfen die Strom- und Gaskosten nicht auf Studierende (in Privatwohnungen) abgewälzt werden - die universitären Räume müssen offen bleiben, insbesondere in solch für Studierende prekären Zeiten!
- Studierende werden in den bisherigen Entlastungspaketen zu wenig berücksichtigt; es braucht ein weiteres auf Bundes- oder Landesebene.
- Die Lebenserhaltungskosten steigen nicht nur beim Strom und Gas, sondern auch bei den Lebensmitteln. Wird das kommende Semester ein Onlinesemester, so werden die Kosten, die die Universität spart, einfach auf die Studierenden abgeschoben.
- Zudem fehlte der Austausch im Seminarraum, im Labor oder auf dem Campus. Neben dem Erlernen von neuem Wissen und Fähigkeiten, werden im Studium auch soziale Kompetenzen vermittelt und die Vermittlung dieser litt unter den Online-Semestern sehr.
- Die Einführung des Bundesweiten Nahverkehrstickets (9€-Ticket Nachfolger) soll nicht zum Nachteil der Studierendenschaft erfolgen: Es braucht entweder einen reduzierten Preis für das bisherige Semesterticket oder eine Ausweitung des Gültigkeitsbereiches auf das gesamte Bundesgebiet!

Generell gilt: Wir brauchen endlich ein besseres BAföG! Insbesondere in prekären Situationen, wie der Energiekrise, braucht es schnelle und unkomplizierte Hilfe. Das BAföG muss für alle Studierenden da sein und eine Existenzsicherung bieten. Dazu muss es elternunabhängig und rückzahlungsfrei sein. Der BAföG-Satz darf dabei nicht von der Inflation aufgefressen werden - er ist an ein inflationsgerechtes Niveau zu koppeln!

Stellungnahme studentischer Wohnraum

Zu Beginn eines jeden Wintersemesters ist die Situation auf dem Wohnungsmarkt besonders angespannt. Auch in diesem Jahr haben 3.330 Studierende ein Studium an der CAU aufgenommen und somit ihren Lebensmittelpunkt nach Kiel verlegt. Der dazugehörige Umzug steht jedoch immer noch bei vielen aus, aufgrund von mangelndem bezahlbarem Wohnraum. Die Wohnungssuche ist aber weiterhin eine große Hürde, entweder sind WG-Zimmer nicht bezahlbar oder Wohnheime mit Wartelisten, die an die Tausend grenzen. Der Zuwachs an Einwohner*innen ist über die letzten Jahre soweit gestiegen, dass aktuell Studierende rund ein siebtel der Einwohner*innen von Kiel ausmachen würden.

Derzeit werden vom Studentenwerk SH 20 Wohnheime betrieben, mit insgesamt 3.135 Plätzen, davon 1.936 in Kiel. Jedes Jahr sind die Wartelisten des Studentenwerkes für Wohnheimplätze überfüllt, über 600 Studierende sammeln sich auf der Warteliste und hoffen auf einen der wenigen Plätze. Hinzukommen noch die Studierenden, welche sich gar nicht erst auf einen Wohnheimplatz bewerben und es auf dem Wohnungsmarkt versuchen.

Die Landesregierung verspricht weitere 650 Wohnheimeinheiten im Koalitionsvertrag für ganz Schleswig-Holstein, das würde noch nicht einmal den Bedarf in Kiel decken. Dennoch wird es für ein ganzes Bundesland mit 5 Hochschulstandorten und 67.000 Studierenden als ausreichend betrachtet. Das kritisieren wir als Studierendenschaft, denn einmal wieder sind die Bedürfnisse von Studierenden nicht in anständigem Maße wahrgenommen worden. Der Bedarf an Wohnheimplätzen allein übersteigt deutlich die von der Landesregierung geplante Anzahl.

Die aktuellen Bauprojekte des Studentenwerkes schaffen bis Mitte 2023 nur 205 weitere Plätze in Kiel, wodurch die Lage kaum verbessert wird. Es liegt an der Landes- und Bundesregierung sowie auch der Stadt Kiel ihren Bewohner*innen eine Möglichkeit des Wohnraum zu schaffen.

Wenn die Stadt ein gutes Studium und gute Lebensbedingungen ermöglichen will, so ist Wohnraum elementar. Ansonsten sind lange Anfahrtswege und Pendeln unvermeidlich, welches deutlichen Einfluss auf die mentale Gesundheit und sozialen Kontakte, somit auch direkt auf die erbrachte Leistung im Studium.

Auch auf Bundesebene müssen Veränderungen folgen, der Bund verspricht eine Bereitstellung von rund 50 Millionen Euro für den Ausbau von Wohnraum. Davon stehen rund 17 Mio. € Schleswig-Holstein zu.

Der Anteil des Bafög reicht sowie auch in Kiel nicht aus, um die Miete eines WG-Zimmers zu decken. Dem aktuellen Bafög-Satz zu entnehmen ist für die Wohngeldpauschale ein Betrag von 360€ (ohne Wohnkostenzuschuss) vorgesehen, ein WG-Zimmer im Kiel liegt im Durchschnitt bereits bei 368 € (Stand 2019 Statista).

Es darf nicht zu einer Konkurrenz um bezahlbare und faire Wohnverhältnisse zwischen Gruppen kommen. Allen Einwohner*innen der Stadt sollte bezahlbarer Wohnraum zur Verfügung stehen. In Realität herrscht ein akuter Konkurrenzkampf, die Besichtigung einer passenden und bezahlbaren Wohnung erfolgt mit zwanzig oder mehr anderen Bewerber*innen.

Es müssen neue Maßnahmen auf Kommunal-, Landes- und Bundesebene ausgearbeitet und umgesetzt werden, eine enge Zusammenarbeit aller Akteur*innen ist wichtig, besonders die Bedürfnisse der Studierenden müssen bei Planung und Umsetzung berücksichtigt werden.

Daher fordert das Studierende Parlament die Politik Kommunal-, Landes- und Bundesebene auf, ihre Verantwortung gegenüber den Studierenden und ihren Einwohner*innen folgendes umzusetzen:

- die Bereitstellung von Bauflächen von Wohnheimen
- ein höherer Anteil von Sozialbauten in Kiel
- schnellerer Ausbau von Wohneinheiten auf dem Campus und in der Stadt
- eine Anpassung der geplanten Wohneinheiten auf den neu entstehenden Bremerskamp, da die geplanten 150 nicht ausreichen werden
- eine Anpassung des Bafög-Satzes und Wohngeld, welcher inflationsbereinigt werden muss, um eine Möglichkeit der Bezahlbarkeit zu erreichen
- Ausbau der Infrastruktur, um Stadtgebiete besser mit der Uni zu verbinden

Stellungnahme studentischer Wohnraum

Antragsstellende: Katrin Meyer, Lukas Hesse, Björn Wagner, Laura Falk
(Hochschulausschuss)

Antragstext: Das StuPa möge die Stellungnahme des Hochschulausschusses zum Thema studentischen Wohnraum beschließen.

Antragsbegründung: Die Wohnungssuche für Studierende zu Beginn jedes Wintersemester ist eine angespannte Situation auf dem Wohnungsmarkt als auch bei der Such nach einem Wohnheimplatz. Das Studierenden Parlament überwies am 24.10.22 das Thema „studentischer Wohnraum“ an den Hochschulausschuss, der dazu eine Stellungnahme erarbeitet hat.