



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

Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

2

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

Nachhaltigkeit in allen Bereichen

3



Umweltpakt Bayern



4

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

Umweltpakt Bayern

5

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



CO₂-Fußabdruck



6

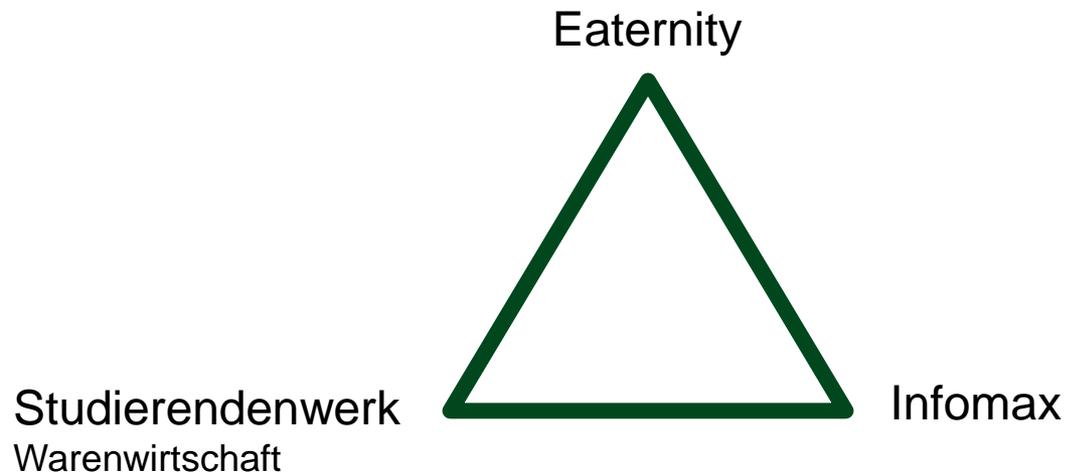
- Mai 2021: Als eines der ersten Studentenwerke markiert das Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg besonders klimafreundliche Gerichte auf dem Speiseplan mit einem CO₂-Label
- Förderung nachhaltiger Ernährungsentscheidungen

CO₂-Fußabdruck



7

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



CO₂-Einsparung durch Getränkessirups von „Grapos“

8

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

→ So konnten bereits über 133 Tonnen CO₂ eingespart werden (Stand Februar 2023)



Mehrweg statt Einweg ReCup



9

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

Mehrweg statt Einweg

Vytal

10

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



Müllreduzierung



11

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

Müllreduzierung

12

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



Unterstützung des Fairen Handels

13

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



Unterstützung des Fairen Handels

14

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

Regional & Saisonal



15

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

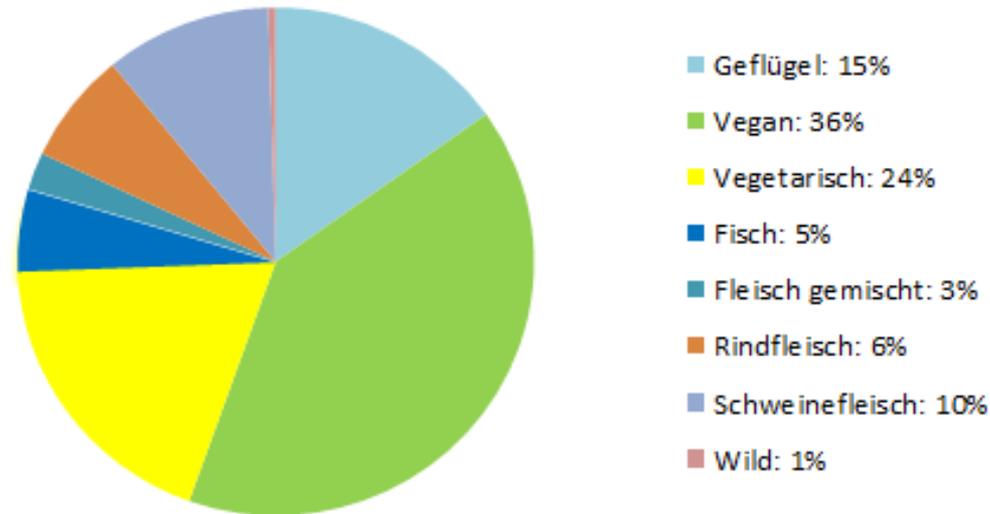
- Gemüse von lokalen Bauern aus dem angrenzenden Nürnberger Knoblauchsland
- Backwaren von Bäckereien aus dem nahen Umkreis
- Gesamtes Frischfleisch von der fränkischen Landmetzgerei Lindörfer aus Diethofen bei Ansbach
- Getränke größtenteils von Franken Brunnen in Neustadt an der Aisch

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

Vegan & Vegetarisch

16

Gewichtung des Speiseplans 2021



Für die gastronomischen Einrichtungen des Studierendenwerks gibt es einen zentralen Speiseplan.

2021 lag der Anteil an veganen und vegetarischen Gerichten bei 60 %. Ziel ist es, diesen Anteil weiter zu steigern.

Vegan & Vegetarisch

17

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

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



Vegan & Vegetarisch

18



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

Gel(i)ebte Nachhaltigkeit - Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Tierschutz

19

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



*1



*2

Tierschutz - Masthuhninitiative

20

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

Tierschutz - Masthuhninitiative

21

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

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



Tierschutz - Strohschwein

22

Seit 2017: Beteiligung an der Tierschutzinitiative DIG-Strohschwein.

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



*1

Tierschutz - Strohschwein

23



*3

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

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

MSC Zertifizierung

25



Gel(i)ebte Nachhaltigkeit - Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Bio Zertifizierung



26

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

Bio Zertifizierung

27

A·B·CERT 

BESCHEINIGUNG

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

1. Nummer der Bescheinigung: **1T37VZ7GWUY20**

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

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

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

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:
- Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse:

5. definiert als:
ökologische/biologische Erzeugnisse

- Tiere und tierische Erzeugnisse:

- Verarbeitete Erzeugnisse:
Speisen und Getränke

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

7. Datum der Kontrolle(n):
04.11.2021

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

Augsburg, 12.11.2021 Stefan Bach

 **DAKKS**
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZE-14335-05-00

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

Gel(i)ebte Nachhaltigkeit - Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

DIG – Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie

28

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

Vorbildfunktion

29

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



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

Vorbildfunktion

30

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



Technik und sonstiges

31

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



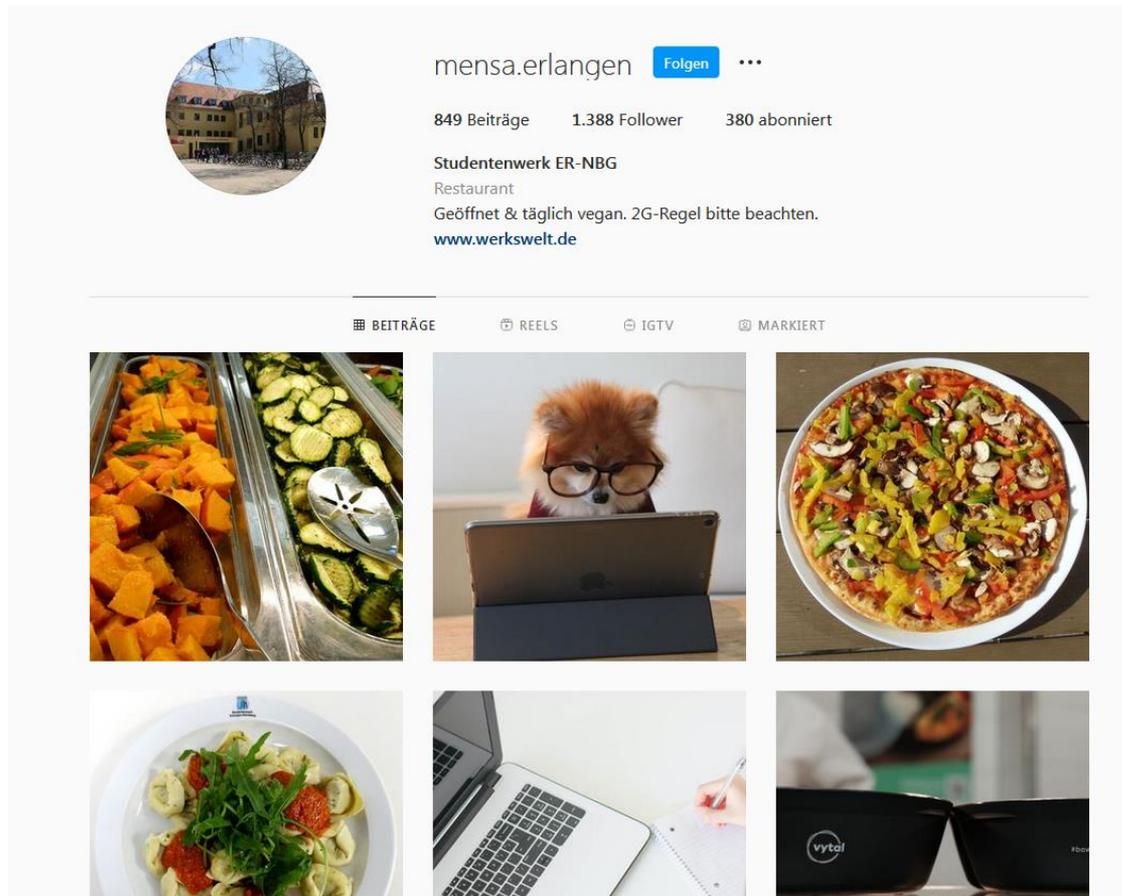
Personalwesen

32

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

Öffentlichkeitsarbeit & Marketing Instagram

33



www.instagram.com/mensa.erlangen/

Gel(i)ebte Nachhaltigkeit - Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Öffentlichkeitsarbeit & Marketing Facebook

34

Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Mensa.Erlangen
@Mensa.Erlangen · Lokales Unternehmen

Mehr dazu
werkswelt.de

Startseite Veranstaltungen Info Fotos Mehr ▾

Info Alle ansehen

Langemarckplatz 4 91054
Erlangen

Hier finden Sie aktuelle Infos zu Aktionen der Mensa Erlangen, aktuelle Fotos und mehr. Die Seite soll auch zur Kommunikation mit unseren Gästen diene... **Mehr anzeigen**

299 Personen gefällt das

Mensa.Erlangen
50 Min. · 🌐

Kennt ihr schon unsere Salatbar? An der Selbstbedienungstheke gibt es immer ein abwechslungsreiches und buntes Angebot an Gemüse - nicht nur in Form von Rohkost, sondern zum Beispiel auch gekochten Kürbis 🍂

#werkswelt #mensa #nachhaltigkeit #regionalität #fau #fauerlangennürnberg #studieren #studilife #students #student #studium #erlangen #sustainability #carbonfootprint #snack #instafood #mensagram #foodlover

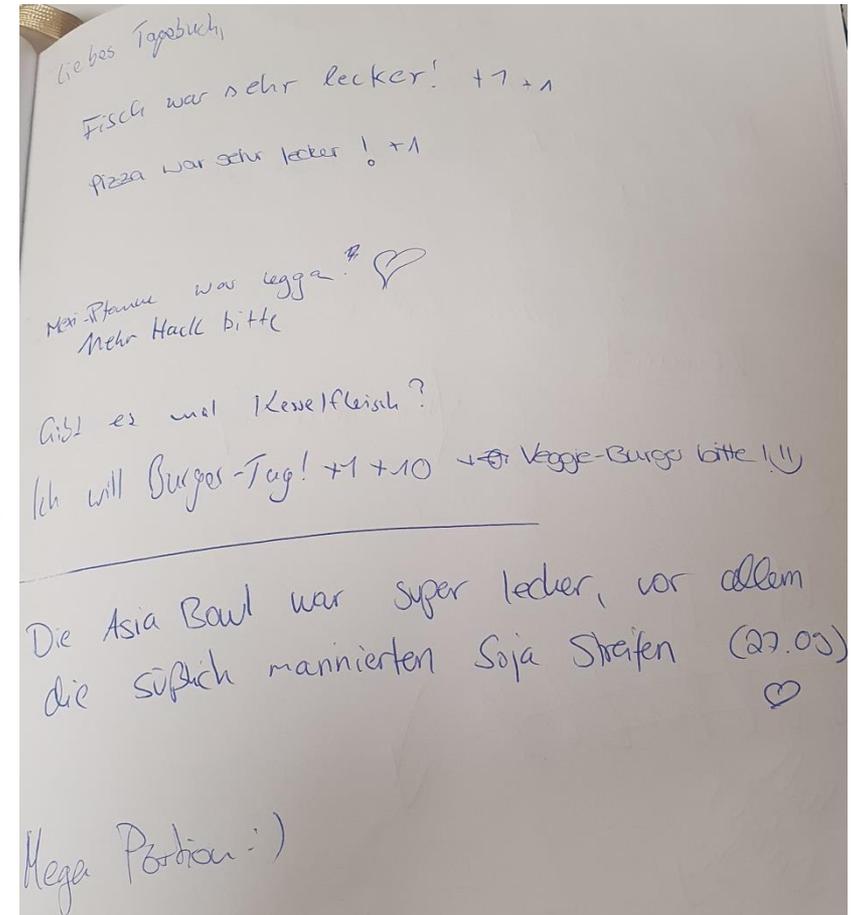
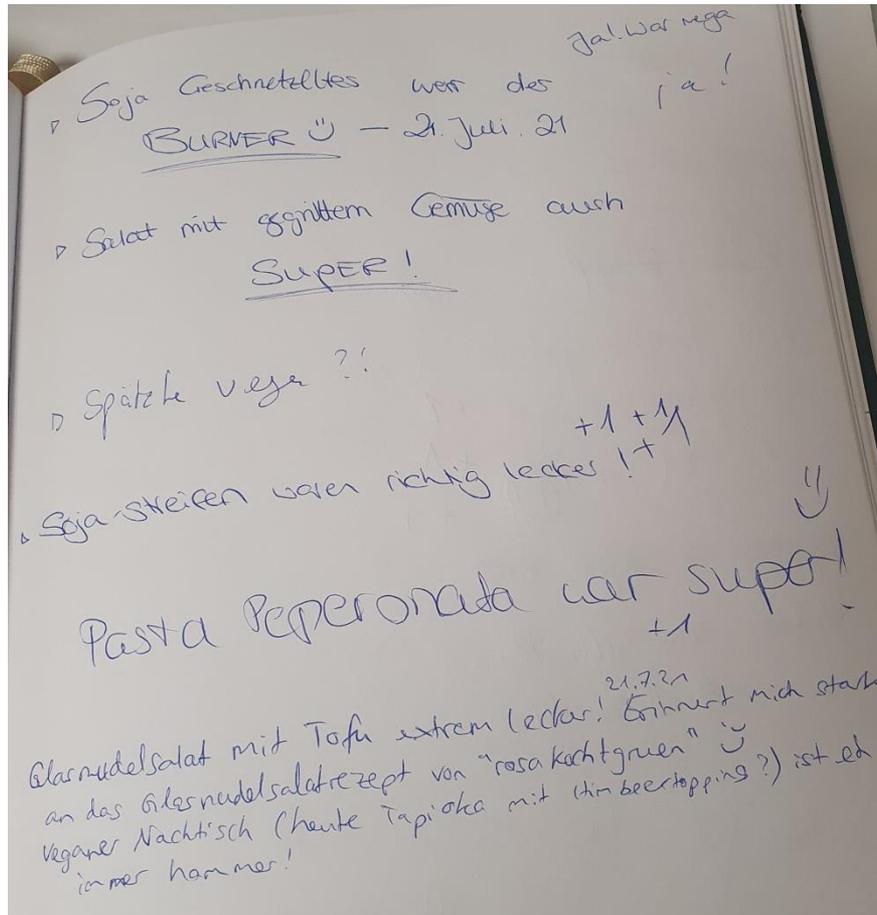
www.facebook.com/Mensa.Erlangen

Gel(i)ebte Nachhaltigkeit - Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Kundenzufriedenheit

Ausschnitte aus dem Gästebuch

35



Kundenzufriedenheit

Ausschnitte aus dem Gästebuch

36

Ich fand das Essen heute sehr gut! (sagt Joscha...)

Vielen Dank für die Zitrone! Zitrone ist top!

Behr leckere Rösti 😊

31.08

Stephen

Curry war sehr lecker! +1 +1

Das Curry hat super geschmeckt, Entlassdame war super nett! +1

Das Soy Sauce ist mehr süß

Der Pudding war fein!

→ Zapfanlage bitte wieder anmachen! ❤️

Portionen sind mittlerweile doch mega gut?!

Dip zum Wrap war heute genial

Wir würden uns über Käsespätzle sehr freuen!

Bitte wieder den Nudelteller einführen 😊

Der Chili Cheese Burger war Klasse ❤️

Ungarische Kräutnudeln ❤️ ❤️ ❤️

+1 +1

gutes Essen ❤️

↓

wo war das Kraut? +

→ war aber gut 😊

Schnitzel war gut, Kräutnudeln auch mag's 😊

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

37

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



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

Bilderverzeichnis

38

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

Alle anderen Bilder sind frei oder aus eigener Quelle.