



Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg

Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Bachelorarbeit

Perspektiven einer nachhaltigen Mensa zwischen Nachfrage und Praxis
am Beispiel des Studierendenwerks Tübingen-Hohenheim

Nachhaltiges Regionalmanagement

Myrthe Passenheim

IV. Zusammenfassung

Um auch zukünftigen Generationen ein Leben auf diesem Planeten zu ermöglichen, ist eine weltweit nachhaltige Entwicklung auf ökologischer, ökonomischer und sozialer Ebene unabdingbar. Einen wichtigen Beitrag dazu kann ein nachhaltiges Ernährungssystem leisten, da Landwirtschaft und Klima in engem Zusammenhang miteinander stehen. Bei der Umstellung hin zu einer nachhaltigen Ernährungsweise und einem nachhaltigen Agrarsystem spielen nicht nur politische Vorgaben sondern vor allem das Konsumverhalten der Verbraucher:innen eine elementare Rolle. Eine wichtige Bedeutung kommt dabei Einrichtungen der Außer – Haus – Verpflegung (AHV) wie beispielsweise Hochschulmensen zu, da diese einen großen Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Konsument:innen haben und durch große Abnahmemengen die Nachfrage und Produktion nachhaltiger Lebensmittel fördern können.

Vor diesem Hintergrund ist es das Ziel der vorliegenden Arbeit Perspektiven für ein nachhaltiges Essensangebot des Studierendenwerks Tübingen-Hohenheim (StuWe) anhand der Nachfrage und den Wünschen der Mitarbeitenden und Studierenden, sowie Beispielen aus der Praxis aufzuzeigen. Dabei wird vorwiegend auf die Aspekte von biologischen und regionalen Lebensmitteln, sowie auf die Reduktion des Fleischverzehr eingegangen. Dafür wurden im Rahmen dieser Arbeit eine quantitative Online-Umfrage unter den Studierenden des StuWes, sowie qualitative Interviews mit biozertifizierten Hochschulmensen durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass der Großteil der Studierenden und Mitarbeitenden kein tägliches Fleischgericht benötigt, sich dagegen aber tägliche vegetarische und vegane Gerichte wünscht. Auch der Idee eines Veggiedays stand der Großteil offen gegenüber, ebenso gaben etwa zwei Drittel der Umfrageteilnehmer:innen an, auch ein Fleischersatzprodukt zu essen. Bei einem direkten Vergleich von Gerichten mit und ohne Fleischersatzprodukt schnitten jedoch jene Gerichte ohne Ersatzprodukt besser ab. Diese Tendenzen der Befragung zum Thema Fleisch stimmten weitestgehend mit den Aussagen aus den Interviews überein. Bezüglich der Wichtigkeit ökologischer und regionaler Produkte gab es eine klare Tendenz Richtung regional, gleichzeitig zeichnete sich eine hohe Zahlungsbereitschaft für Bio-Lebensmittel ab. Beim Thema der Biozertifizierung gaben die Interviewpartner:innen an, nach anfänglichem Mehraufwand inzwischen unkomplizierte Abläufe etabliert und eine gute Preisstrategie entwickelt zu haben. Auch die Rückmeldungen von Konsument:innen wurden als überwiegend positiv erachtet.

Mit der Umstellung verschiedener Komponenten des Essensangebots in Richtung Nachhaltigkeit würde das StuWe zum einen der Nachfrage und den Wünschen der Studierenden entgegenkommen und zum anderen einen Beitrag hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem und damit zum Klimaschutz leisten.

V. Abstract

In order to enable future generations to live on this planet, sustainable development at the ecological, economic and social levels is indispensable. Because agriculture and climate are closely interrelated, a sustainable food system can make an important contribution to this. In the transition to a sustainable diet and a sustainable agricultural system, not only political guidelines play an important role, but above all the consumption behavior of consumers. In this context, out-of-home catering facilities such as university canteens play an important role. As they have a great influence on the consumers' nutritional behavior and promote the demand and production of sustainable food through large purchase quantities.

Given that, the aim of this paper is to show perspectives for a sustainable food offer of the Studierendenwerk Tübingen-Hohenheim (StuWe) based on the demand and wishes of employees and students as well as examples from practice. In doing so, the aspects of organic and regional food as well as the reduction of meat consumption are predominantly addressed. For this purpose, a quantitative online survey among students of the StuWe, as well as qualitative interviews with certified organic university canteens were conducted. The results show that the majority of students do not need a daily meat meal, but would like to have daily vegetarian and vegan meals. The majority were also open to the idea of a veggie day, and about two-thirds said they would also eat a meat substitute. In a direct comparison of dishes with and without meat substitute products, however, those dishes without substitute products performed better. These tendencies of the survey on the topic of meat largely corresponded to the statements made in the interviews. Regarding the importance of organic and regional products, there was a clear tendency towards regional, but at the same time a high willingness to pay for organic food emerged. On the subject of organic certification, the interviewees stated that, after some initial additional work, uncomplicated processes had now been established and a good pricing strategy was in place. The feedback from consumers was also considered to be predominantly positive.

With the conversion of various components of the food offer in the direction of sustainability, the StuWe would on the one hand meet the demand and the wishes of the study participants and on the other hand make a contribution to a sustainable food system and thus to climate protection.