

© AlexLMX/Stock/Thinkstock

Nachhaltige Mensa

Konzept der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Essen-Duisburg

Interview mit Gerd Schulte-Terhusen, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie Essen-Duisburg

Die Hochschulgastronomie bzw. die Studierendenwerke gehören in Deutschland zu den größten Gemeinschaftsverpflegern. Sie haben somit eine hohe Reichweite bei einem überwiegend jungen Zielpublikum, weshalb ihr Tun sowohl mengenmäßig als auch im Sinne einer Vorbildfunktion bedeutende Auswirkungen hat.

Die Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Essen-Duisburg zeichnet sich als besonders nachhaltig agierende Gemeinschaftsverpflegung aus. So sind bspw. alle 18 gastronomischen Einrichtungen (Mensen, Cafeterien, Restaurants) Bio-zertifiziert und bereits mehrfach mit Preisen ausgezeichnet worden. Wir sprechen mit Gerd SCHULTE-TERHUSEN, dem Abteilungsleiter der gesamten Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Essen-Duisburg, über die Gründe für dieses Engagement, die praktische Umsetzung und den Spagat zwischen Investitionen, Nachhaltigkeit und Gästewünschen – und warum sich alle Bemühungen um mehr Nachhaltigkeit lohnen.

Sehr geehrter Herr SCHULTE-TERHUSEN, das Studierendenwerk Essen-Duisburg engagiert sich stark in Sachen Nachhaltigkeit, insbesondere der Umweltschutz steht bei Ihnen im Fokus. Welche Dimensionen liegen Ihrem „Nachhaltigkeitskonzept“ zugrunde?

SCHULTE-TERHUSEN: Als Fundament unseres Nachhaltigkeitskonzepts sehen wir in der Hochschulgastronomie die folgenden fünf Dimensionen:

- Soziales,
- Ökologie,
- Gesundheit,
- Attraktivität und
- Wirtschaftlichkeit.

Die Leitfrage für unsere tägliche Arbeit lautet stets: An welchen Stellen können wir wirtschaftlich fundiert eine sinnvolle, attraktive und nachhaltige Maßnahme realisieren?

Dabei überprüfen wir regelmäßig alle Betriebsstufen hinsichtlich unserer fünf Nachhaltigkeitsdimensionen: Beginnend bei der Auswahl des Speisenangebots, dem Wareneinsatz und dem Einkauf von Lebensmitteln, über deren Lagerung und Verarbeitung, bis hin zum Transport und der Ausgabe in der Mensa.

Wie wurde dieser Fokus auf Nachhaltigkeit angestoßen? Mit wel-



Gerd SCHULTE-TERHUSEN ist gelernter Konditor und Koch sowie technischer Betriebswirt. Seit dem Jahr 2001 arbeitet er beim Studierendenwerk Essen-Duisburg und ist mittlerweile Abteilungsleiter der gesamten Hochschulgastronomie des Studierendenwerks. Im Jahr 2014 wurde SCHULTE-TERHUSEN vom Fachmagazin GVmanager als „GV-Manager des Jahres“ ausgezeichnet.

chem Projekt oder Hintergrund fing der Nachhaltigkeitsgedanke beim Studierendenwerk Essen-Duisburg an?

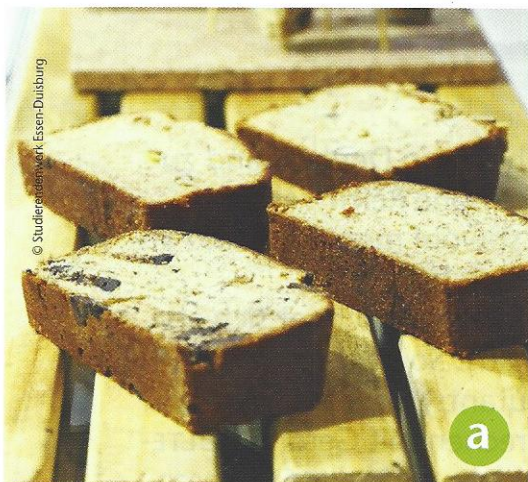
SCHULTE-TERHUSEN: Als Dienstleister der Universität Duisburg-Essen, der Hochschule Ruhr West und der Folkwang Universität der Künste mit insgesamt rund 52 000 Studierenden sehen wir uns grundsätzlich in einer besonderen gesellschaftlichen Verantwortung, nachhaltige Entwicklung voranzutreiben und den Studierenden somit auch Vorbild zu sein.

Wichtige Impulse für eine stärkere Entwicklung von Nachhaltigkeit in der Hochschulgastronomie ergeben sich aber auch durch das sich wandelnde Ess- und Konsumverhalten der Studierenden in

den vergangenen zwei Jahrzehnten. Eine nachhaltige und bewusste Ernährung gewinnt deutlich an Bedeutung und wird stark nachgefragt. Dazu zählen insbesondere die vegane und vegetarische Ernährung, Bio-Produkte, fair gehandelte Lebensmittel sowie Produkte, welche als regional oder nachhaltig gekennzeichnet sind.

Wie setzen Sie diese Nachfrage konkret um bzw. was sind zentrale Punkte Ihres Nachhaltigkeitskonzepts?

SCHULTE-TERHUSEN: Die wichtigsten Handlungsfelder für Nachhaltigkeit umfassen v. a. die Bereiche Rezept- und Speiseplangestaltung, Lebensmittelherkunft und -qualität, betriebliche Strukturen und Prozesse, effizienter



Die Hochschulgastronomie Essen-Duisburg setzt ihr Nachhaltigkeitskonzept in vielen einzelnen Aktionen und Projekten um, bspw. wird a) Bananbrot aus „geretteten“ Bananen angeboten und b) Aktionswochen wie ein „Chinesisches Frühlingsfest“ helfen, den vielen unterschiedlichen Gästen entgegen zu kommen. c) Auch im Bereich „Personal“ wird durch Aus- und Weiterbildungen auf Nachhaltigkeit gesetzt.

Studierendenwerk Essen-Duisburg in Zahlen

52 000 Studenten

4 Standorte (Essen, Duisburg, Mülheim, Bottrop)

18 Mensen, Cafeterien und Restaurants

30 000 Esser durchschnittlich pro Woche

370 Mitarbeiter, davon **220** in der Hochschulgastronomie

fast 7 Mio. € Jahresumsatz

Mit rund 52 000 Studierenden und ca. 30 000 Essern pro Woche sieht sich das Studierendenwerk Essen-Duisburg besonders in der gesellschaftlichen Verantwortung, nachhaltige Entwicklung voranzutreiben und den Studierenden ein Vorbild zu sein.



Ressourceneinsatz sowie die Aus- und Weiterbildung unserer Beschäftigten. Nachhaltigkeit im Einkauf von Lebensmitteln erfolgt bspw. durch den Einsatz von Lebensmitteln in Bio-Qualität, den vollständigen Verzicht auf Eier aus Käfighaltung, den Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten, den Einsatz von MSC-zertifiziertem Fisch und den Einsatz fair gehandelter Produkte wie Kaffee oder Tee.

Auch das Thema Müllvermeidung ist uns wichtig. Wir versuchen z. B. größtenteils Gläser anstelle von Kunststoffbechern einzusetzen und generell Einwegartikel zu vermeiden. Außerdem achten wir auf strikte Mülltrennung zur effektiven Reststoffverwertung von Wertstoffen (Glas, Papier, Kunststoffe, Elektromüll, Restmüll, Lebensmittelabfälle).

Eine große Rolle spielt auch die Reduktion von Lebensmittelabfällen durch „Happy Hour“-Aktionen in unseren Cafeterien, bei denen zum Verkaufsende frisch produzierte Speisen wie belegte Brötchen oder Salate zum halben Preis angeboten werden, oder die Optimierung der Bedarfs- und Mengenplanung in der Produktion und Ausgabe der Speisen mithilfe exakter Rezepturen und der Kalkulationen mit

einem modernen Warenwirtschaftsprogramm.

Die Studierenden versuchen wir mit nachhaltigen Angeboten und Aktionen auf das Thema aufmerksam zu machen. Seit vergangenem Jahr stellen wir z. B. Kaffeesatz als kostenlosen Pflanzendünger zur Verfügung.

Unterstützung erhalten wir durch moderne Technologien, wie bspw. durch eine Küchenleittechnik zur Vermeidung von Spitzenbelastungen im Stromverbrauch oder durch den Einsatz von Photovoltaik, Wärmerückgewinnung sowie moderner LED-Beleuchtung.

Wie binden Sie die Dimension „Soziales“ ein? Wie werden Sie den unterschiedlichen Essbiografien und -wünschen, Nationalitäten und Ernährungsstilen und darüber hinaus Unverträglichkeiten gerecht? Ist dies alles in der Gemeinschaftsverpflegung zu leisten?

SCHULTE-TERHUSEN: Das Speisenangebot der Hochschulgastronomie befindet sich zunehmend in einem Spannungsfeld zwischen sehr unterschiedlichen Vorstellungen und Ernährungsstilen. Besonders deutlich wird dies bei der veganen Ernährung,

welche immer mehr Studierende (mittlerweile fast 20 %) aus persönlicher Überzeugung wählen. Andere wiederum lehnen ein veganes Speisenangebot vehement ab, da sie dieses als Einschränkung ihrer Ernährung empfinden.

Dieser Spagat zwischen Ernährungstypen, Nationalitäten und dem Nachhaltigkeitsgedanken gelingt uns durch ein breites, buntes Speisenangebot – gepaart mit zahlreichen Aktionstagen und -wochen, um allen Gästen gerecht zu werden.

Mussten Sie im Zuge der Nachhaltigkeitsausrichtung mehr Mitarbeiter einstellen und/oder mehr Geld in die Hand nehmen?

SCHULTE-TERHUSEN: Die Weiterentwicklung der Hochschulgastronomie und der zugehörigen Betriebe hin zu mehr Nachhaltigkeit erfordert Kompetenzen und „Manpower“, damit Maßnahmen und Projekte umgesetzt werden können. Das erzeugt natürlich auch Kosten. Investitionen sind jedoch zwingend notwendig, um Veränderungen anzustoßen. Auch im Bereich des Personals setzen wir durch Aus- und Weiterbildungen auf Nachhaltigkeit. Das Geld ist gut angelegt.

Studierendenwerke und Hochschulgastronomie in Deutschland

Aufgabe der Studierendenwerke in Deutschland ist „die wirtschaftliche, soziale, gesundheitliche und kulturelle Förderung der Studierenden an deutschen Hochschulen“ [1]. Die Studierendenwerke sehen sich als moderne Dienstleistungsunternehmen und als ein wesentlicher Garant für die soziale Infrastruktur im deutschen Hochschulsystem.

Ihre Finanzierung setzt sich zusammen aus erwirtschafteten Einnahmen, Semesterbeiträgen der Studierenden, Landeszuschüssen zum laufenden Betrieb sowie Aufwandserstattungen für die Förderungsverwaltung. Die erwirtschafteten Einnahmen machen rund zwei Drittel des Gesamtetats aus und beinhalten u. a. die Umsatzerlöse der Hochschulgastronomie.

Studierendenwerke*

- **58** Studierendenwerke
- **> 2,34 Mio.** Studierende
- fast **19 000** Mitarbeiter/-innen (ca. 50 % in Teilzeit)

Hochschulgastronomie*

- **925** Einrichtungen (Mensen und Cafeterien)
- **> 247 000** Tischplätze (10,6 pro 100 Studierende)
- **415 Mio. €** Gesamtumsatz (+3 % im Vergleich zum Vorjahr 2012)
- **82 %** der Studierenden nutzen im Durchschnitt mind. 3-mal/Woche die Hochschulgastronomie

* Stand 2013/2014

Literatur:

1. Deutsches Studentenwerk. *Studentenwerke im Zahlenspiegel 2013/2014*. Berlin (2014)
2. Deutsches Studentenwerk. *Standortbestimmung Studentenwerke 2020*. Berlin (2015)

Akzeptieren die Studierenden und Mitarbeiter diesen Fokus auf Nachhaltigkeit, schätzen sie ihn vielleicht sogar?

SCHULTE-TERHUSEN: Mit Sicherheit. Nicht nur innerhalb der Gesellschaft insgesamt gewinnt das Thema an Bedeutung. Die DSW-Studie über die Ernährungsgewohnheiten der Studierenden aus dem Jahr 2016 „Ernährung im Studienalltag“ weist darauf hin, dass für mindestens ein Drittel der Studierenden nachhaltiges Handeln aus Überzeugung und als Statement wichtig sind.

Zum Abschluss noch eine Frage mit Blick auf andere „GVler“: Was kön-

nen Sie auf Basis Ihrer Erfahrungen anderen in der Gemeinschaftsverpflegung Tätigen mit auf den Weg geben, die die Verpflegung nachhaltig(er) gestalten möchten?

SCHULTE-TERHUSEN: Nachhaltigkeit ist eines der ganz großen Themen des 21. Jahrhunderts – für die Gesellschaft insgesamt, aber insbesondere für die Gemeinschaftsverpflegung. Die Verbraucher hinterfragen zunehmend ihren Konsum und möchten in einer globalisierten Welt Verantwortung für ihr Handeln übernehmen. Daher ist es mir ein besonderes Anliegen, alle Betriebsleitungen darin zu bestätigen, sich mit einer nachhaltigen Gestaltung des Speisenangebotes

und der Betriebsführung auseinanderzusetzen. Die damit einhergehenden Veränderungen umfassen alle Bereiche der Gastronomie – vom Wareneinsatz über die Speiseplangestaltung bis hin zur Küchentechnik und der Vermeidung von Speisenabfällen. Der Aufwand jedoch lohnt sich, denn Nachhaltigkeit bedeutet die Weiterentwicklung hin zum zukunftsfähigen Betrieb mit problembewussten und verantwortungsvollen Gästen. Damit gewinnen alle.

Sehr geehrter Herr SCHULTE-TERHUSEN, vielen Dank für das interessante Gespräch.

Das Interview führte Stella GLOGOWSKI.