

Newsletter der AG Nachhaltigkeit

Wer wir sind:

→ Engagierte Studierende und Mitarbeitende mit

Prof. Daniel Kray und Prof. Niklas Hartmann (Nachhaltigkeitsbeauftragte der HS OG).

→ Nach unserem **Jour fixe alle zwei Wochen** unternehmen wir auch gerne noch was, z.B. bouldern, was trinken, ...

Unser Ziel:

→ **Nachhaltigkeit im Hochschulalltag verankern** und u.a. einen wunderschönen, nachhaltigen **Campus** gestalten.

Mitarbeit:

Lust, mitzumachen?

→ Einfach eine Mail an ag-nachhaltigkeit@hs-offenburg.de.

→ Klick hier: nachhaltigkeit.hs-offenburg.de.



Thema des heutigen Newsletters: Ernährung

LECKER,
GESUND &
ÖKO. *

* IN DER MENSA &
AUF DEM CAMPUS
ESSEN & TRINKEN.



Woran arbeiten wir?

Mensa:

Fleischfreie Tage
Bio-Zertifizierung
Regional und saisonal
Durchgehende Öffnungszeiten
Thementage



Cafeteria:

Vegane belegte Brötchen

Fairness to the Snackautomat 🐾

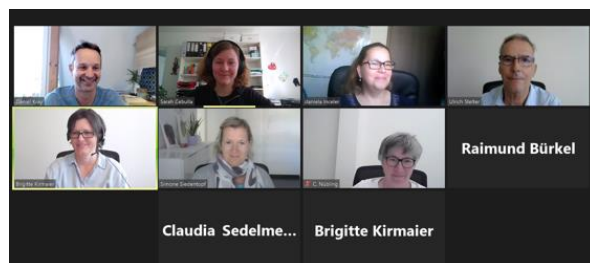


Mehrwegsystem zur Müllvermeidung

Umfrage und Austausch mit dem Studierendenwerk Freiburg

Ihr erinnert Euch an unsere **Umfrage zum Thema Ernährung** Ende 2020? Aus den über 300 Rückmeldungen sind viele **Projekte** entstanden, in die wir euch heute Einblick gewähren möchten.

Wir befinden uns seit April 2021 in **Gesprächen mit dem Studierendenwerk Freiburg**. Das Studierendenwerk betreibt die Mensa in Offenburg und 10 weitere an anderen Hochschulstandorten in der Region. Wir treffen uns regelmäßig per Zoom und arbeiten gemeinsam an nachhaltigen Lösungen für unsere Mensa.



Mehr zum Studierendenwerk unter: www.swfr.de
Facebook: www.facebook.com/studierendenwerk.freiburg
Twitter: [http://twitter.com/studentenwerkfr](https://twitter.com/studentenwerkfr)
Instagram: www.instagram.com/studierendenwerk_freiburg
Wordpress: studierendenwerkfreiburg.wordpress.com

Beim Studierendenwerk gibt es übrigens auch immer freie HiWi-Stellen. Meldet euch diesbezüglich am besten bei Frau Sedelmeier.



Was konnten wir bereits umsetzen?

Speiseplan – Ein fleischfreier Tag pro Woche

Aktuell gibt es einen vegetarischen Tag pro Woche → „Pro Climate Day“. Teilnehmer*innen der Ernährungsumfrage wünschten sich sogar durchschnittlich vier vegetarische Tage pro Woche. Wir haben also noch Luft nach oben.

Wusstet Ihr, dass tierische Produkte einen deutlich höheren CO₂-Abdruck haben?



Quelle: <https://blog.gourmet.at/uploads/images/1157-Gourmet-Blog-Klima-Ernaehrung-800x600-Grafik-1.jpg>

Regionale und saisonale Produkte + Biozertifizierung

Es wird bereits, soweit es möglich ist, **regional und saisonal** eingekauft (z.B. Milchprodukte, Obst, Gemüse und Fleisch). Das wird durch eine **Erklärung von Lieferant*innen** festgelegt.

Seit dem **01.10.2021** sind zudem alle Mensen unter dem Studierendenwerk Freiburg **biozertifiziert**. Das bedeutet, dass einzelne Biozutaten ab sofort gekennzeichnet werden können. Mehr Infos findet ihr unter: [Mensa Offenburg - Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald \(swfr.de\)](https://www.sufr.de/mensa-offenburg)

Öffnungszeiten in der vorlesungsfreien Zeit

In der Umfrage war der Wunsch nach **durchgehenden Öffnungszeiten während der vorlesungsfreien Zeit**. Aus nachhaltigen und betriebswirtschaftlichen Gründen ist dies aktuell **nicht durchführbar**, da die Nachfrage in der Mensa während der Prüfungszeit sehr gering und der Aufwand, für einige wenige Personen zu kochen, zu groß ist.

Was konnten wir bereits umsetzen?

Thementage in der Mensa

Bei uns in der Mensa wurde Mitte Oktober die erste Themenwoche „**Schwarzwälder Tage**“ durchgeführt! Was wir uns noch vorstellen können: Tolle Knolle, vegane Tage, Pasta Tage, ...

Schickt Eure Vorschläge einfach an ag-nachhaltigkeit@hs-offenburg.de.

Vegan/vegetarisch belegte Brötchen

Viele Teilnehmer*innen wünschen sich **vegetarische/vegane belegte Brötchen**, Brötchen aus **Vollkorn** oder haben sonstige **Sonderwünsche**. Die Cafeteria bietet sehr vieles bereits an. Sollte das gewünschte Brötchen trotzdem nicht in der Auslage verfügbar sein, kannst Du das **Personal einfach ansprechen**. Die Mitarbeiter*innen der Mensa bereiten gerne das gewünschte Brötchen zu.

Faire Snacks in der Cafeteria und den Snackautomaten

Seit Anfang des Wintersemesters 21/22 ist ein neuer **fairer Schokoriegel** namens **Fairetta** (von gepa) im Sortiment. Dieser wird sehr gut angenommen. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, das **Sortiment weiter anzupassen**.

Schickt Eure Ideen für leckere Snacks an ag-nachhaltigkeit@hs-offenburg.de.



Was konnten wir bereits umsetzen?

Mehrweg-System zur Müllvermeidung

In der Umfrage wurde der Vorschlag genannt, **Teller statt Einwegtüten** in der Cafeteria einzuführen. Seit dem 12.07.2021 werden wiederverwendbare Teller in der Cafeteria angeboten, außerdem werden **Einwegtüten mit 10 ct bepreist**. Darüber hinaus werden **Glasboxen** verkauft, so kann man sein Essen zum Mitnehmen einpacken lassen. Wir setzen uns aktuell für ein **Mehrweg-System** an unserer Hochschule ein. Dieses soll voraussichtlich **2022** eingeführt werden.



Unser Mehrweg-Kaffeebecher
Ist erhältlich im [HSO-Shop](#).

Lebensmittelreste-Verwertung

Dank der guten Planung und Organisation von Frau Inceler, unserer Mensa-Leiterin in Offenburg, bleiben am Ende des Tages **kaum Reste*** in der Auslage übrig, auch da die Angestellten der Mensa ebenfalls vor Ort essen. So kann vermieden werden, dass Lebensmittelreste im Abfall landen.

*: ca. 90g Abfälle pro Gericht. Davon sind 1/3 Salatputzabfälle, 1/3 Tellerreste und 1/3 andere Reste.

Unsere Nachhaltigkeitstipps

App: Too Good To Go

„Too Good To Go“ ist eine App, die Kund*innen mit Restaurants und Geschäften verbindet, die unverkaufte, überschüssige Lebensmittel haben und diese zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer verkaufen. So müssen Restaurants, Cafés, Supermärkte und Hotels Lebensmittel, die noch gut sind, nicht entsorgen.

Und das Beste: Diese App funktioniert in ganz Europa.

Die App kann in allen Stores heruntergeladen werden und ist kostenfrei.



Unverpacktladen

Nur kaufen, so viel Du benötigst. Und das noch regional und in Bio-Qualität. Auch Offenburg hat nun einen **Unverpacktladen**.

Mach Deine persönliche **Plastikdiät**.

<https://einmachglas-offenburg.de/>
<https://www.instagram.com/einmachglasoffenburg/>



Foodsharing Offenburg und Umgebung

Bei **Foodsharing** geht es darum, Lebensmitteln einen ideellen Wert zu geben. Derzeit landen jährlich viele Tonnen Lebensmittel im Müll, die noch genießbar gewesen wären. **Teilt lieber, was ihr selbst nicht verwenden könnt.** Das Retten von Lebensmitteln hat nichts mit Bedürftigkeit zu tun, sondern mit Wertschätzung für Lebensmittel.

Es soll dabei **kein Geld fließen**. Das **Retten und Sharen** (= teilen) von Lebensmitteln soll bedingungslos sein und bleiben.

Beitritt zur Facebook-Gruppe unter:
<https://www.facebook.com/groups/346839525520234>

