



gutessen consulting



Zukunft bauen.

EINE INITIATIVE ZUR BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG.



lebensministerium.at

Gut essen in der Mensa

Nachhaltige Verpflegung an Universitäten,
Fachhochschulen und Hochschulen
Von den Kriterien zur praktischen Umsetzung



Vorwort

Bildungseinrichtungen wie Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen bieten einen wichtigen Rahmen, um die Werte einer nachhaltigen Entwicklung an die zukünftigen Generationen der Erwerbstätigen und damit Konsumverantwortlichen zu vermitteln. Dafür ist es notwendig, Nachhaltigkeitsziele verstärkt im Alltag von Studierenden zu verankern. Gerade im Bereich der Ernährung werden die Prinzipien einer nachhaltigen Entwicklung besonders sichtbar und können mit geringem Aufwand umgesetzt werden. Denn wie Lebensmittel produziert, vermarktet und konsumiert werden, hat vielfältige Auswirkungen auf die Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft.

Die Ernährungsvorlieben der Hochschülerinnen und Hochschüler decken sich weitgehend mit dem Leitbild einer „Nachhaltigen Ernährung“: Studierende bevorzugen eine moderne, fettarme Kost und wünschen sich ein verstärktes vegetarisches Angebot, mehr Frische sowie den Verzicht auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Darüber hinaus erhöht sich die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln und nach einer regionale Herkunft der Rohstoffe. Damit sind Mensen gefordert, nicht nur auf die Qualität, sondern auch auf die Herkunft des Speisenangebots ein hohes Augenmerk zu legen.

Um das zu garantieren, ist mir die Kennzeichnungspflicht bei Lebensmitteln auch so wichtig, denn der Trend bei der Ernährung geht generell in diese Richtung. Die KonsumentInnen haben ein größeres Gesundheitsbewusstsein und wollen ganz klar wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie produziert wurden. Wir forcieren diese Entwicklung auch durch unsere Initiative „GENUSS REGION ÖSTERREICH“. Damit unterstützen wir unsere Bäuerinnen und Bauern mit Marketingaktivitäten dabei, regionale Qualität und Spezialitäten für die Menschen in unserem Land und für die heimische Wertschöpfung zu erzeugen und anzubieten.

Bisher war die Verpflegung am Campus ein kaum berücksichtigter Aspekt bei der Strategie einer nachhaltigen Entwicklung. Ich hoffe daher, dass sich in Zukunft heimische und hochqualitative Produkte in unseren Mensenbetrieben und bei den Verpflegungsanbietern an Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen stärker durchsetzen. Mit diesem Leitfaden stellen wir den Verantwortlichen und Interessierten ein praxisingerechtes Werkzeug für die erfolgreiche Umsetzung der „kulinarischen Nachhaltigkeitsziele“ zur Verfügung, und ich wünsche allen, die diesem genussvollen und umweltschonenden Trend folgen, gutes Gelingen!

Ihr



Niki Berlakovich
Landwirtschafts- und Umweltminister



Studierende haben Geschmack

Studierende wollen gesünderes Mensen-Essen. Eine Umfrage, die im Rahmen des Projektes „Nachhaltige Verpflegung an Universitäten, Fachhochschulen und Hochschulen“ des Lebensministeriums, Abteilung Nachhaltige Entwicklung, durchgeführt wurde, räumt mit dem Mythos auf, dass HochschülerInnen bloß satt werden wollen: Ganz im Trend der Zeit bevorzugen sie Frische, Leichtigkeit, puren Geschmack, regionale Herkunft und Bio. Über 80 % der befragten Studierenden, Lehrenden und Angestellten wünschten sich ein saisonales Salatbuffet, für zwei Drittel sind mehr vegetarische Angebote wichtig, einen verstärkten Einsatz regionaler Lebensmittel wünschten 85 % und rund 70 % hätten gerne mehr biologische Lebensmittel in ihrer Mensa und würden für Bio-Qualität sogar mehr zahlen.¹ Für die Mensen besteht also Handlungsbedarf.

Wünsche im Einklang mit Nachhaltigkeit

Die Wünsche und Forderungen der Mensa-Gäste an eine moderne, zielgruppen-gerechte Verpflegung decken sich mit den Nachhaltigkeitskriterien für Essen und Trinken, deren Hauptpfeiler weniger Fleischkonsum zugunsten von Gemüse und Getreide, sowie die Bevorzugung frischer, regionaler, saisonaler und biologisch erzeugter Lebensmittel sind.

Universitäten, Fachhochschulen und Hochschulen sind theoretische Impulsgeber für nachhaltige Entwicklung, sie können aber auch ganz praktisch Ort der Umsetzung sein. Zum Beispiel bei der alltäglichen Verpflegung am Campus.

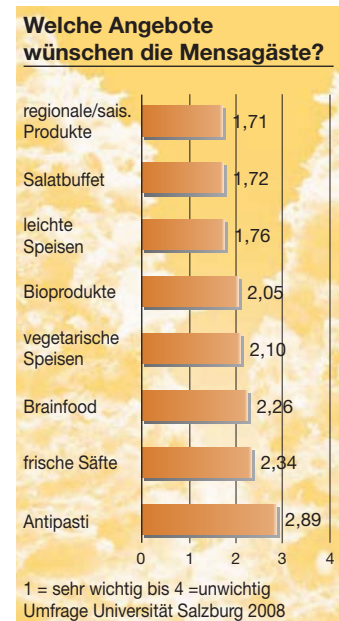
Kulinarik am Campus als Service

An Österreichs Universitäten, Fachhochschulen und Hochschulen studieren und arbeiten rund 300.000 Personen. Den Mensen kommt daher eine enorme gesundheitspolitische, aber auch ökologische, wirtschaftliche und soziale Bedeutung zu. Der Speiseplan soll immer Neues bieten und den sich ändernden Geschmackspräferenzen entgegenkommen. Die modernen Ernährungsempfehlungen sollen umgesetzt werden, damit die Mahlzeit fit und leistungsfähig und nicht müde macht. Und das Essen muss natürlich vor allem eines: schmecken! Universitätsverwaltungen und Studierendenvertretungen betrachten eine gute kulinarische Versorgung zunehmend als wichtigen Beitrag, die Rahmenbedingungen für Studierende zu verbessern und eine gesundheitsfördernde Lern- und Arbeitsumgebung für Studierende, Lehrende und Angestellte zu schaffen.

Schritt für Schritt zur nachhaltigen Mensa

In der Optimierung des kulinarischen Angebotes liegt ein großes Potenzial, die Universitäten nachhaltiger zu gestalten und dabei den kulinarischen Wünschen der Gäste zu entsprechen.

Der vorliegende Leitfaden gibt konkrete Hilfestellung am Weg zu einem nachhaltigeren Angebot in Mensa, Cafeteria und Automat. Der erste Teil widmet sich den Nachhaltigkeitskriterien im Bereich Verpflegung. Der zweite Teil gibt Tipps bei der praktischen Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung.



¹ Lt. Erhebungen, die im Rahmen des Projektes „Nachhaltige Verpflegung an Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen“ an der Universität Salzburg und der FH Joanneum in Graz 2008 durchgeführt wurden (Details: www.gutessen.at). Das Projekt wurde im Auftrag des Lebensministeriums, Abt. Nachhaltige Entwicklung, durchgeführt.

Was ist nachhaltige Verpflegung?

Der Begriff der „Nachhaltigen Entwicklung“ ist seit dem Umweltgipfel von Rio 1992 in aller Munde und wird beschrieben als eine Entwicklung „in der die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigt werden, ohne die Bedürfnisse kommender Generationen zu gefährden“¹. Welche Bedeutung hat unsere Ernährung für eine nachhaltige Entwicklung? Eine weitaus größere als man vielleicht annehmen möchte. Rund 20 % des Primärenergieverbrauches und der Materialintensität westlicher Industriestaaten entfallen auf Produktion, Verarbeitung, Transport und Konsum von Speisen und Getränken². Unsere Ernährungsweise ist für ein Drittel unseres Ökologischen Fußabdrucks verantwortlich und hat damit den größten ökologischen Effekt noch vor dem Wohnen und der Mobilität³.

Ökologische Dimension

Der Klimawandel wird zunehmend zur politischen Priorität. Mit einer „klimaoptimierten“ Ernährung kann der Treibhausgas-Ausstoß im Bereich Ernährung um mehr als die Hälfte verringert werden. Geeignete Maßnahmen, den Energieverbrauch zu reduzieren, sind:

Mehr Gemüse & Getreide, weniger Fleisch

Der Gesundheit und der Umwelt zuliebe öfter pflanzliche Lebensmittel! Die Fleischproduktion ist besonders energieintensiv, die Viehhaltung global sogar für 18 % aller Treibhausgase verantwortlich – das ist mehr als der gesamte Transportsektor verursacht! Die Futtermittelimporte aus Entwicklungs- und Schwellenländern reduzieren die dort verfügbare Agrarfläche für den Eigenbedarf der Bevölkerung. Fast 40 % der weltweiten Getreideernte wird an Tiere verfüttert.

Tipp Seltener Fleisch, dann aber hochwertige Bio-Qualität.

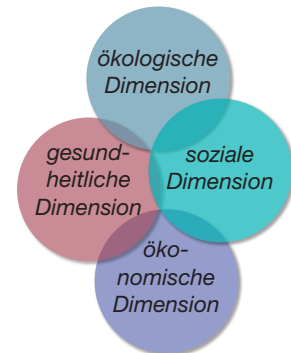
Höherer Anteil an Bio-Produkten

Der Biolandbau schafft es, hochwertige Lebensmittel mit geringem Energieeinsatz zu produzieren. Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft verbraucht die Bio-Produktion um ein Drittel weniger Primärenergie und verursacht um die Hälfte weniger Treibhausgasemissionen.⁴ Knapp 85 % der ÖsterreicherInnen verwenden Bio-Lebensmittel.⁵ In vielen österreichischen Großküchen (Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Kindergarten- und Schulverpflegung) ist Bio mittlerweile Standard. Mensen hinken diesem Trend noch hinten nach.

Höherer Anteil an regionalen und saisonalen Lebensmitteln

Weite Transportwege, der Anbau im Treibhaus und (Dauer-)Tiefkühlung belasten Umwelt und Klima. Die Produktion im beheizten Treibhaus verbraucht zehnmal so viel Energie wie der Freilandanbau und auch Tiefkühlgemüse belastet die Umwelt rund zehnmal stärker als frische Ware. Der Verkehr durch Lebensmitteltransporte hat sich in den letzten 20 Jahren fast verdoppelt.⁶ Regionale, saisonale Früchte sind nicht nur klimafreundlicher, sie sind meist besser ausgereift als weit transportierte Ware und damit reicher an Vitaminen und gesundheitsfördernden sekundären Pflanzenstoffen und sie schmecken besser.

Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung



Wie viel Fleisch?

Ernährungsgesellschaften empfehlen 2–3 mal pro Woche max. 200 g Fleisch. Derzeit liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei rund 250 g pro Tag!

Grundsätze im Biolandbau

- ▶ artgerechte Tierhaltung & Artenschutz
- ▶ Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- ▶ keine leichtlöslichen Mineraldünger
- ▶ Verbot von Gentechnik und Bestrahlung
- ▶ Erhalt der Bodenfruchtbarkeit

Mehr Frische

Der Einsatz von Convenience-Produkten ist in der Gemeinschaftsverpflegung selbstverständlich geworden. Viele Fertigprodukte sind allerdings abfallintensiv und im Falle der Tiefkühlkost sehr energieintensiv. Mit der Zahl der Verarbeitungsschritte steigt auch die Länge der Transportwege.

Tipp Erleichtern Sie sich die Arbeit mit Bio-Convenience aus der Region. Biogemüse, -salate und -kartoffeln sind vorgerüstet erhältlich.

Gesundheitliche Dimension

Die Gesundheit steht in Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung der Gesellschaft an zentraler Stelle. Die Ursachen für ernährungsabhängige Krankheiten unserer Wohlstandsgesellschaft sind bekannt: zu viel, zu fett, zu süß und zu salzig. Hinzu kommt ein Zuwenig an einzelnen Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und an sekundären Pflanzenstoffen.

Leitlinien einer zeitgemäßen Verpflegung

- ▶ ca. $\frac{2}{3}$ der aufgenommenen Lebensmittel pflanzlich: also Obst, Gemüse, knackige Salate, Kartoffeln, Getreide, hochwertige Pflanzenöle, Nüsse, Ölsaaten, Hülsenfrüchte etc.
- ▶ täglich Gemüse (als Suppe, Beilage oder in der Hauptspeise)
- ▶ täglich Frisches (als Salat oder frisches Obst im Dessert)
- ▶ täglich Stärke (Kartoffeln, Hirse, Polenta, Nudeln, Nockerl etc.; mindestens zur Hälfte Vollkorn)
- ▶ ca. $\frac{1}{3}$ der aufgenommenen Lebensmittel tierisch – täglich Milch und Milchprodukte, selten Fleisch, Fisch, Eier
- ▶ drei mal Fleisch pro Woche reicht
- ▶ bewusst fettarme Zubereitungsarten wählen
- ▶ auf hohe Lebensmittelqualität achten – regional, saisonal, biologisch
- ▶ ausreichend Wasser anbieten
- ▶ freundliches Ambiente

Ökonomische und soziale Dimension

Eine nachhaltige Ernährung sollte zu mehr sozialer Gerechtigkeit beitragen: Hierzu gehören faire Arbeitsbedingungen bzw. faire Preise. Der faire Handel steht für gerechte Löhne und faire Arbeitsbedingungen. Kinderarbeit ist verboten. Auch heimische Erzeuger, Verarbeiter und Händler brauchen eine angemessene Entlohnung, um ihre Existenz zu sichern. Letztlich müssen die Preise in der Mensa natürlich für Studierende leistbar sein.

Tipp Achten Sie auf das Fair-Trade-Siegel.

Essen macht schlau

Unser Gehirn denkt „biochemisch“. Unsere „Denkzentrale“ ist dabei ganz unbescheiden und verbraucht 20% des gesamten täglichen Energiebedarfs! Fehlen Wasser und die richtigen Nährstoffe, werden wir unaufmerksam und machen mehr Fehler. Wer also beim Studieren konzentriert arbeiten soll, braucht eine gute, bedarfsgerechte Verpflegung.

Auf den Punkt gebracht

In den österreichischen Mensen werden beträchtliche Mengen an Lebensmitteln und Getränken umgesetzt. Eine gezielte Einkaufs- und Angebotspolitik sorgt direkt und indirekt dafür, dass

- Studierende, Lehrende und Angestellte bedarfsgerecht versorgt werden,
- Klima und Böden geschützt werden,
- in der Region Arbeitsplätze erhalten oder sogar neu geschaffen werden,
- Millionen von Transportkilometern gespart werden und die Wertschöpfung in der Region erhöht wird,
- die Zufriedenheit der Mensagäste steigt,
- die KüchenmitarbeiterInnen Freude und Sinn in ihrer Arbeit finden,
- die Mensa an Image gewinnt.

1 BUND & Misereor (Hrsg.) (1997): Zukunftsfähiges Deutschland – ein Beitrag zu einer global nachhaltigen Entwicklung, Berlin
2 Ebd. S. 108
3 www.footprint.org

4 Koerber, K.v., Kretschmer, J.(2000): Zukunftsfähige Ernährung, in ERNO 1/2000
5 BMLFUW: Lebensmittelbericht 2008
6 Gupfner, Mraz, Werner: Prost Mahlzeit!, Deuticke, 2000

Schritte zur Umsetzung eines nachhaltigen Mensa-Angebotes

1 Ein gemeinsames Anliegen

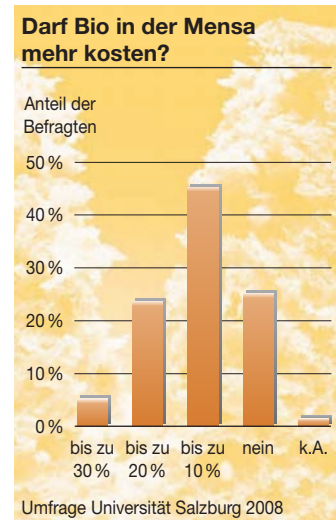
Studierende, Verwaltung ... wer auch immer die Verbesserung der Mensaverpflegung ins Rollen bringen möchte, braucht Verbündete.

- Besprechen Sie Ihr Vorhaben mit den Zuständigen in der Verwaltung (Zentrale Wirtschaftsdienste, Facility-Management bzw. Rektorat), der Studierendenvertretung, dem Verpflegsanbieter. Gründen Sie eine Projektgruppe und legen Sie gemeinsam die weitere Vorgehensweise fest.

2 Online-Befragung bei Studierenden, Lehrenden und Angestellten

Eine Online-Erhebung zu Zufriedenheit und Erwartungen bringt rasch und einfach einen Überblick über die Prioritäten aus Sicht der Mensagäste.

- Mögliche Fragen:
 1. Wie oft nutzt du die Angebote der Mensa/der Cafeteria?
(fast) täglich – einmal pro Woche – mehrmals pro Woche – mehrmals pro Monat – mehrmals pro Jahr – (fast) nie
(offene Frage: warum nicht?)
 2. Welche Angebote nützt du in deiner Mensa?
Angebote aufzählen und bewerten lassen, zB. schmeckt (1–5, 1= sehr gut, 5 gar nicht gut), gutes Preis/Leistungsverhältnis (1–5, 1= trifft voll zu, 5 trifft gar nicht zu)
 3. Welche der folgenden Angebote würdest du gerne in deiner Mensa nützen?
biologisch produzierte Produkte – regionale, saisonale Produkte – saisonales Salatbuffet – vegetarische Speisen – leichte Speisen (fettarme Zubereitung) – ...
 4. Bist du bereit für Biolebensmittel aus der Region mehr zu zahlen?
Ja, bis 30% – Ja, bis 20% – Ja, bis 10% – Nein
 5. Wie beurteilst du folgende weitere Aspekte in deiner Mensa?
Freundlichkeit des Personals – Sauberkeit – Sitzplatzangebot – Atmosphäre/Ambiente – ...
(1–5, 1= bin sehr zufrieden, 5 = bin sehr unzufrieden)
 6. Welchen konkreten Wunsch hast du an deine Mensa?
Offene Frage
 7. Zum Abschluss noch Fragen zur Person:
StudentIn – arbeite an der Uni – Sonstige



3 Konkrete Umsetzungsziele definieren

Die Auswertung der Befragung bringt meist eine Fülle an Anliegen, die durch die Wünsche der Projektgruppe (Vertretung von Studierenden, Verwaltung und Mensabetrieb) ergänzt werden.

- ▶ Häufig genannte Wünsche der Mensagäste:
 - den Convenience-Anteil reduzieren, mehr Frische im Angebot, keine „Fertiggeschmäcker“
 - leichtere Küche, weniger Fett, mehr Vegetarisches
 - mehr Bio-Produkte
 - mehr regionale und saisonale Angebote
 - mehr Optionen
 - gutes Preis/Leistungsverhältnis

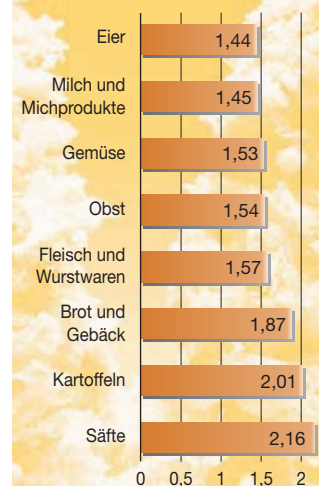
Aus der Fülle muss die Projektgruppe eine Prioritätenreihung vornehmen, die dann Schritt für Schritt umgesetzt wird. Die Ziele sind zugleich Grundlage des „Leistungsverzeichnisses“ für den Verpflegsanbieter.

4 Umsetzung in der Küche

Nehmen Sie die Wünsche der Mensagäste ernst und planen Sie gemeinsam mit dem gesamten Küchenteam (Küchenleitung, EinkäuferIn, Küchencrew), wie diese umgesetzt werden können.

- ▶ Saisonale Gemüse einsetzen
 - Durchforsten Sie Ihren Fundus an saisonalen Salat- und Gemüse Rezepten und lassen Sie den Ideen freien Lauf: Kraut, Kohl, Karotten, Rote Rüben, Linsen, Kürbis etc. – kreativ „verpackt“ bringen Innovation und Abwechslung in den Menüplan, auf Salat- oder Gemüsebuffets und in den Suppentopf.
 - Plus: Die Qualität ist zur natürlichen Reifezeit am Höhepunkt, der Preis ist zu dieser Zeit am Tiefpunkt.
- ▶ Bio professionell einsetzen
 - Bio-Komponenten, keine Bio-Menüs: Stellen Sie einzelne Komponenten zu 100% auf Bio um. Empfehlenswerte Bio-Komponenten sind Milch, Milchprodukte, Kartoffeln, saisonale Gemüse, Faschiertes, Teigwaren etc. Komplett Biomenüs stellen an Belieferung und Küchenorganisation hohe Anforderungen und sind nicht empfehlenswert.
 - Tipps zum wirtschaftlichen Einsatz:
 - saisonal einkaufen – jahreszeitliche Angebote nutzen
 - bei Fleisch mit Rind- oder Jungrindfleisch beginnen, Fleisch vom Bio-Schwein und -Geflügel ist relativ teuer
 - kostengünstige Fleischmisch- und fleischlose Gerichte anbieten
 - Fleischportionen zugunsten von Gemüse und Sättigungsbeilagen verkleinern
 - teure Convenience-Produkte nur gezielt einsetzen
 - Garverluste und auch Garzeiten sind bei Biofleisch oft geringer

Bei welchen Produkten sind den Mensagästen Bio-produkte besonders wichtig



1 = sehr wichtig bis 4 = unwichtig
Umfrage Joanneum Graz 2008

- Mit Profi-Anbietern arbeiten:
 - Bio ist heute auch für Großküchen leicht verfügbar – Anbieter sind Gemüsehändler, Fleischer, Molkereien, Bäckereien und der Großhandel
 - Bio bedeutet in der Verarbeitung nicht mehr Aufwand, Kartoffeln, Gemüse und Salate werden auch vorgerüstet, geschält, gewaschen etc. angeboten
 - Kontakte zu professionellen Anbietern erhalten Sie bei den GroßküchenberaterInnen von Bio Austria und bei gutessen consulting
 - Lieferanten- und Wareneingangskontrolle: Jeder Bio-Lieferant muss ein aktuelles Zertifikat mit Bio-Kontrollnummer vorlegen können, auf Angebot, Verpackung, Lieferschein und Rechnung muss die Biokennzeichnung für jedes einzelne Produkt angeführt sein.
- ▶ Leichter, weniger Fett, mehr Vegetarisches
 - Nehmen Sie sich Zeit und analysieren Sie gemeinsam Ihr bisheriges Angebot: Wo können Fertigprodukte reduziert und Fett vermindert werden? Wie bringen Sie mehr attraktive fleischlose Gerichte auf die Speisekarte?

5 Richtig ausloben und das neue Angebot bewerben

- ▶ Machen Sie die Neuerungen bekannt!
Verwaltung und Studierendenvertretung können diese per Newsletter, Intranet, Zeitungen, Aushängen etc. den (potenziellen) Mensagästen mitteilen. In der Mensa kann auf Ankündigungstafeln, am Speiseplan oder bei der Auslobung direkt beim Produkt auf das neue Angebot hingewiesen werden.
- ▶ Richtig und nachvollziehbar ausloben bzw. deklarieren.
Hinweise auf biologische Zutaten oder Komponenten müssen eindeutig zugeordnet werden können.

Beispiele für richtige Auslobung:

- ▶ „Rindsbraten mit Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft“
- ▶ oder in der Legende:
„100 % unseres Rindfleisches stammt aus biologischer Landwirtschaft“

Achtung! Bei der Auslobung „Bio-Rindsbraten“ müssen sämtliche Zutaten des Gerichtes aus biologischer Landwirtschaft stammen.

6 Qualitätssicherung

Die Umsetzung eines zielgruppengerechten, nachhaltigen Verpflegskonzeptes ist nie abgeschlossen. Zur Absicherung der gesteckten Ziele ist es notwendig, Angebot und Akzeptanz im Auge zu behalten.

- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig die Erreichung der Ziele (z. B. bei einem Treffen der Projektgruppe immer zu Semesterbeginn), adaptieren bzw. aktualisieren Sie diese bei Bedarf und bleiben Sie im Gespräch.

Eine Moderation von außen erleichtert es, die unterschiedlichen Wünsche unter einen Hut zu bringen. gutessen consulting bietet Beratung – von der Zieldefinition bis zur Umsetzung in Einkauf und Küche. (www.gutessen.at)

Nachhaltige Verpflegung an Mensen

Projektziel

Das Lebensministerium, Abteilung Nachhaltige Entwicklung, initiierte 2007 das Projekt „Nachhaltige Verpflegung an Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen“. Projektziel war die Sensibilisierung der „Stakeholder“ für eine nachhaltige Verpflegung und die Entwicklung systemadäquater Ansätze, die Mensen ganz konkret nachhaltiger zu gestalten.

Das Projekt umfasste mehrere Schritte

1. Erhebung der Verpflegungssituation – Nachhaltigkeit war bisher kein Thema

Im ersten Schritt wurde eine Erhebung der derzeitigen Verpflegungssituation an den 21 Universitäten, 12 Privatuniversitäten, 20 Fachhochschulen und den 9 Pädagogischen Hochschulen durchgeführt. Kontaktiert wurden Universitäts- und Hochschulverwaltung, Studierendenvertretung und die Mensenbetriebsgesellschaft als größter Verpflegungsanbieter. Bereits der Blick auf die Homepages der Fachhochschulen, Hochschulen, Universitäten zeigte den Stellenwert der Verpflegungsangebote. Auf kaum einer Homepage findet sich eine Erwähnung der kulinarischen Versorgung für Studierende und Bedienstete. Nachhaltigkeitskriterien spielen in Einkauf und Verpflegungsangebot an Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen eine untergeordnete bis gar keine Rolle.

2. Repräsentative Online-Erhebung zu Verpflegungswünschen

An der Universität Salzburg und der Fachhochschule Joanneum in Graz wurden Zufriedenheit und Wünsche der Studierenden, Lehrenden und Angestellten erhoben. Die Ergebnisse sind unter www.gutessen.at/an-universitaeten.html nachzulesen. Kurz zusammengefasst wünschen die Befragten mehr Frische, leichte, auch fleischlose Speisen, puren Geschmack (keine Fertigprodukte, keine Fertigsoupen etc.), mehr Regionalität und Bio bei der Lebensmittelauswahl sowie gutes Preis/Leistungsverhältnis, wobei für Bio-Qualität mehr bezahlt werden würde.

3. Umsetzungsprojekte an den Pilotstandorten Universität Salzburg und FH Joanneum Graz

- ▶ Feststellen des Optimierungspotenzials: Nach der Erhebung von Zufriedenheit und Wünschen wurde eine Nachhaltigkeitsanalyse erstellt.
- ▶ Gemeinsame Zieldefinition für das Projekt durch Studierendenvertretung, Verwaltung und Verpflegungsanbieter
- ▶ Im Rahmen von Workshops mit der Küchencrew wurden die ersten Schritte zur Umsetzung der Verpflegungsziele erarbeitet – die zahlreichen Neuerungen an beiden Standorten sind unter www.gutessen.at/an-universitaeten.html nachzulesen.

4. Das Rad nicht neu erfinden

Nachhaltigkeitskriterien und Projektergebnisse werden allen Verantwortlichen und Interessierten an Universitäten, Fachhochschulen und Hochschulen zur Verfügung gestellt.

Projektdurchführung

gutessen consulting wurde durch das **Lebensministerium, Abt. II/3 (Nachhaltige Entwicklung)** mit der Durchführung des Projekts beauftragt.

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber & Copyright:

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

Autorinnen: Karin Kaiblinger, Rosemarie Zehetgruber – gutessen consulting

Bildnachweis: BilderBox.com

2009