An das
Studierendenparlament

05.07.2012

Rechenschaftsbericht der Mensabeauftragten 2011/2012

Elena Ammel (4. Semester BA European Studies)
Friederike Karg (4. Semester Jura)

Nach knapp zwei Semestern im Amt der Mensabeauftragten, möchten wir mit diesem Bericht nochmals zusammenfassend über unsere Tätigkeit und entsprechende Entwicklungen in Mensen und Cafeten informieren.

1. Stärkung der Kommunikation und Kooperation zwischen Studierenden und Beschäftigten des Studentenwerks (der Mensa/der Cafeten)

Geleitet wurde unsere Arbeit stets von der Zielvorstellung, Kommunikation und Kooperation zwischen Studierenden auf der einen und Beschäftigten des Studentenwerks auf der anderen Seite zu vertiefen, um so die beidseitige Zufriedenheit zu verbessern.

Gleich zu Beginn des Semesters erstellten wir deshalb Informationsschilder, die an allen Cafeten und in der Mensa auf die Möglichkeit hinweisen, sich mit Fragen und Anregungen per E-Mail an uns zu wenden. Dieses Angebot wurde gut angenommen- uns erreichte eine Vielzahl an Nachrichten von KommilitonInnen oder MitarbeiterInnen der Universität. Die eingegangenen Fragen/Anregungen trugen wir dann, im Rahmen regelmäßiger Treffen und regem E-Mail-Verkehr mit dem Chef des Studentenwerks Niederbayern, Herrn Reitmair, und der Mensachefin, Frau Krautwurm, weiter und versuchten auf diese Weise alle Fragen zu beantworten und etwaige Verbesserungsvorschläge umzusetzen. Auch wurden wir während der Treffen stets über aktuelle Entwicklungen im Mensa-/Cafetenbetrieb unterrichtet. Diese Informationen gaben wird während der monatlichen Berichterstattung im Studierendenparlament an die anderen Studierenden weiter.

2. Initiative GVnachhaltig

Ebenfalls zu Anfang des Semesters, schlugen wir Herrn Reitmair vor, nach Beendigung des Mensa-Umbaus mit GVNachhaltig, einem Serviceportal für Gemeinschaftsgastronomie, zu kooperieren. Die u.a. vom Bundesministerium für Umwelt, Natur und Forschung unterstütze Initiative hat sich die Entwicklung von ökologisch und ökonomisch nachhaltigen Speiseplänen von Großküchen zum Ziel gesetzt und agiert bereits an anderen Universitäten sehr erfolgreich.

Unter Berücksichtigung der Mensa-Umfrage-Ergebnisse 2011, die deutlich für eine Erweiterung des vegetarischen Angebots und der Verwendung von Bio-Produkten sprachen, wandten wir uns also mit entsprechendem Infomaterial an Herrn Reitmair. Dieser signalisierte uns jedoch deutlich, dass sich über die geforderte Erweiterung des Angebots (s.o.) zwar reden ließe, eine Kooperation mit GVnachhaltig allerdings in naher Zukunft nicht angestrebt werden würde.

Da uns dieses Thema sehr am Herzen lag, betonten wir während der folgenden Treffen immer wieder die Forderungen der Studierenden und die Notwenigkeit einer nachhaltigen, ökonomisch und ökologisch vertretbaren Speiseplangestaltung. Auf diese Weise versuchten wir also, die Umstellung

der Speisepläne voranzutreiben. Heute sind wir sehr zufrieden, von folgenden Ergebnissen berichten zu können:

3. Speisen & Getränke in Mensa und Cafeten

Verglichen mit dem Anfang des WS 2011, als wir das Amt der Mensabeauftragten übernahmen, wird heute viel mehr Bio-Essen angeboten. Einmal die Woche gibt es Bio-Fleisch und täglich mindestens ein vegetarisches Gericht. Zweimal die Woche kann man sich sogar eine vegane Alternative schmecken lassen. Darüber hinaus ist der Ausbau des Bio-Angebots in vollem Gange. Noch befindet sich der Betrieb in der Umstellungsphase, sodass es teilweise sicher Optimierungsbedarf gibt (z.B. Anpassung von Portionsgröße und Preis). Hier versprachen die zuständigen Personen aber schnellstmögliche Korrektur.

Das Gewürzangebot wurde auf unsere Initiative hin ebenfalls erweitert.

Auch in den Cafeten sind Erfolge zu verzeichnen: Zur Ergänzung des Kaffees steht neben H-Milch und Kondensmilch nun auch Sojamilch zur Verfügung. Darüber hinaus wurde, von unseren Vorgängerinnen bereits im WS 2010 angeregt, im letzten Semester nach FairTrade-Kaffee, nun auch FairTrade-Kakao eingeführt. Gleiches gilt für die Bananen, die seit Anfang dieses Semesters in FairTrade-Qualität bezogen werden. Anderes Obst (v.a. Äpfel) sollte in naher Zukunft aus der Region bezogen werden.

4. Erweitertes Tassenangebot

Nach eingehenden Diskussionen mit Herrn Reitmair, konnten wir ein stark erweitertes Tassenangebot durchsetzen. Auch die Plastiklöffel wurden durch Mehrweg-Kaffeelöffel ergänzt. In allen Cafeten kann man seinen Kaffee nun pfandfrei aus einer Keramiktasse trinken. Wir freuen uns sehr, dass dieses Angebot – vielleicht zusätzlich angeregt durch unsere Hinweisschilder - sehr gut angenommen wird.

5. Veranstaltungen

Abschließend noch einige Worte zu den Aktionen bzw. Veranstaltungen, die wir organisiert haben oder gerade organisieren: Kürzlich fand eine Mensaführung statt, die einen Blick hinter die frischrenovierten Kulissen unserer Mensa erlaubte. Sie stieß zur Freude aller Beteiligten auf außergewöhnlich großes Interesse und kann seitens des Küchenpersonals jederzeit wiederholt werden.

Zum Ende des Semesters (SoSe 2012) werden wir in Kooperation mit dem AStA-SprecherInnenrat die alljährliche Mensaumfrage durchführen. Außerdem planen wir gemeinsam mit dem Mensa-Team einen Rezept-Wettbewerb, bei dem sich Kochbegeisterte mit ihren Lieblingsrezepten bewerben können. Die Sieger des Wettbewerbs bekommen die Chance, ihr Gericht für ALLE MensagängerInnen, mit Unterstützung des gesamten Mensa-Teams, nachzukochen.

Wir haben das Amt der Mensabeauftragten sehr gern ausgeführt und freuen uns, dass zum heutigen Zeitpunkt ein partnerschaftliches Verhältnis zu den Beschäftigten des Studentenwerks besteht: Die Kooperation und Kommunikation zwischen Beschäftigten und Studierenden konnte verbessert werden und sollte in Zukunft unbedingt auf diesem Niveau gehalten werden.