

### Hintergrund

In der Schweiz essen täglich eine Million Menschen in der Gemeinschaftsgastronomie. Neben dem Kochherd in den eigenen vier Wänden, birgt die Gemeinschaftsgastronomie somit das grösste Potential, Einfluss auf die Ernährung der Bevölkerung zu nehmen. Als Wiege der Wissenschaft und Ort des Fortschrittes, sollte die Universität Basel den Anspruch an sich haben, eine Vorreiterrolle in der nachhaltigen Ernährung einzunehmen. Aus diesem Grund haben wir den Kontakt mit den Interessensgruppen der Mensen der Universität Basel gesucht und uns über die aktuelle Situation und die Zukunftsvisionen informieren lassen.

### Umfrage

Essverhalten von Studierenden und Mitarbeitenden der Universität Basel

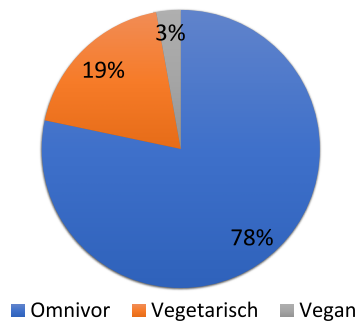


Abb. 1

### Problemformulierung

#### Allgemein

- Wachsende Bevölkerung
- Umweltauswirkungen/ Treibhausgasemissionen der Landwirtschaft für tierische Produkte
- Steigender Wohlstand (Weltweit) → Kaufkraft für tierische Produkte steigt
- Übermässiger Fleischkonsum → Krankheiten, Zoonosen, Antibiotikaresistenz
- Ethische Bedenken bezüglich des Tierwohls

#### Mensa

- Geschmackliche Gewohnheiten und Präferenzen
- Viele Stakeholder → viele Bedürfnisse
- Unwissenheit der Kunden
- Problem der Verantwortungsfrage
- Knowhow für vegane Menus fehlt
- Nachfrage zu klein für Wirtschaftlichkeit

n = 106

Omnivor: 83

Vegetarisch: 20

Vegan: 3

### Problemperspektiven

#### Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

- Gemeinschaftsgastro mehr Verantwortung als Restaurants
- → Bevölkerung sensibilisieren
- Je verarbeiteter, desto umweltschädlicher/ungesunder

#### AG Nachhaltigkeit Universität Basel

- Initiative: Plant-Based Uni bis 2028
- Uni soll Verantwortung übernehmen
- Politischer und externer Widerstand

#### SV Group Services Nachhaltigkeit

- Limitierender Faktor: Viele Stakeholder!
- Regionalität weniger wichtig als das Produkt
- Weniger Fleisch/Milchprodukte
- Bedürfnisse der Kunden
- Wirtschaftlich denken

#### SV Group Universität Basel

- Kunden sensibilisieren
- Vegane Menus attraktiver machen
- Wirtschaftliche Herausforderung

### Reformulierte Forschungsfrage

Welche Möglichkeiten gibt es, nachhaltige Ernährungsoptionen in den Mensen an der Universität Basel zu fördern und zur einfachen Wahl zu machen?

Wie lässt sich die wirtschaftliche Attraktivität von nachhaltigen Menüs an der Universität Basel steigern?

### Referenzen

Abb. 1: Erhebung aus eigener Umfrage

Problemperspektiven aus eigenen Interviews