

## Welche Strategien können zukünftig implementiert werden, um eine nachhaltige Ernährungsweise an der Universität Basel zu fördern und die Gemeinschaftsgastronomie zu bevorzugter Wahl für die Universitätsmitglieder zu machen?

Interviews mit unterschiedlichen Stakeholdern bildeten die Grundlage, um das System und das damit vorhandene Problem genauer zu analysieren. Wer hat die Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung an einer wissenschaftlichen Institution? Welche implementierte Strategie ist notwendig, um eine nachhaltige Gemeinschaftsstrategie zu fördern?



Durch die Sichtweise der unterschiedlichen Akteure wurde eine Übersicht des Systems erlangt und versucht alle Parteien mit ihren Bestrebungen und Ansprüchen zu repräsentieren.



Nachhaltigkeit priorisieren



### SV Group AG

- Wirtschaftlich rentieren
- Geschultes und motiviertes Personal finden, um Vegi-Menüs schmackhaft zu machen
- Entscheidungsfreiheit

Angebot

Nachhaltiges Angebot

Nachfrage



Die Ag Nachhaltigkeit vertritt die nachhaltigen Interessen der Studierenden.<sup>2</sup> Diese fordert eine konsequente Umsetzung der Netto-Null-Strategie, und sehen generell die Universität in der Verantwortung. *"Eine Universität als wissenschaftliche Institution sollte auch wissenschaftlichen Daten folgen"* (Vertreterin Ag Nachhaltigkeit).

## Problemanalyse

### Verantwortung

Das Problem der Verantwortungverlagerung in Bezug auf nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie an der Universität Basel zeigt sich in den Interviews deutlich durch das Fehlen einer klaren Zuweisung von Verantwortlichkeiten.

Die verschiedenen Stakeholder sehen die Verantwortung für eine nachhaltige Ernährung mehr bei den anderen. Diese Unbestimmtheit könnten die Entwicklung und Umsetzung nachhaltiger Massnahmen behindern. Die Rolle des Bundes könnte entscheidend sein, um Rahmenbedingungen zu schaffen, die nachhaltigen Praktiken in der Gemeinschaftsgastronomie fördern. Doch diese Förderung von nachhaltiger Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie fordert eine klare Definition von Verantwortlichkeiten, die Zusammenarbeit der verschiedenen Akteure sowie möglicherweise staatliche Unterstützung und klare Gesetzesgrundlagen, um eine langfristige positive Veränderung zu bewirken an der Uni Basel.

Es gibt unterschiedliche Probleme, Anforderungen und Wünsche von verschiedenen Stakeholdern, darunter ProduzentInnen, AnbieterInnen und KonsumentInnen. ProduzentInnen könnten Schwierigkeiten bei der Umstellung auf nachhaltigere Anbaumethoden haben, während AnbieterInnen möglicherweise mit zusätzlichen Kosten für nachhaltige Beschaffung konfrontiert sind. KonsumentInnen könnten wiederum unterschiedliche Erwartungen an die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln haben.



### Universität Basel

- Zufriedene MitarbeiterInnen und StudentInnen
- Preiswerter, nachhaltiger Caterer
- Verpflichtung nachhaltig zu werden



### Konsumenten

- Preiswertes Angebot
- Gesunde, diverse Menüs
- Heterogene Gruppe mit unterschiedlichen Ansprüchen und Bedürfnissen



Wissenschaftliches Institut

## Analyse des Systems

Das System der Gemeinschaftsgastronomie an der Uni Basel besteht aus drei Hauptakteuren: Die Produzenten (SV Group AG), die Anbieter (Uni Basel) und die KonsumentInnen (Mitglieder der Uni Basel). Alle drei haben Nachhaltigkeitsziele, welche sie verfolgen. Diese sind eng miteinander verknüpft und ergänzen sich meist.

Der SV Service ist eine der führenden Gastronomiegruppen der Schweiz und Zulieferer für viele Gemeinschaftsgastronomien. Ihre langfristige Strategie ist die Umsetzung der «Planetary Health diet», welche unter anderem eine starke Reduktion der CO<sub>2</sub> Emissionen vorsieht.<sup>1</sup> Die SV Group ist jedoch in ihren Möglichkeiten an die jeweilige Kundschaft angewiesen, um diese Entwicklung vorantreiben zu können.

Die Uni Basel hat ebenfalls Nachhaltigkeitsziele und Massnahmen formuliert, welche jährlich erneuert werden und natürlich auch die Nachhaltige Verpflegung miteinbeziehen. Die Uni Basel muss/will eine Plattform schaffen. Dazu braucht sie die SV Services als nachhaltigen Zulieferer aber auch KonsumentInnen, welche nachhaltig konsumieren wollen.

## Möglichkeiten

Universität Basel kann als wissenschaftliche Bildungsinstitution Workshops, Seminare und Informationskampagnen organisieren, um das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu schärfen.

Dazu können auch Informationsmaterialien und Hinweise auf dem Areal rund um die Mensen bereitgestellt werden. Mit der Durchführung von Umfragen oder Feedbackmechanismen können diese Massnahmen bewertet und weiter angepasst werden.



Die SV Group AG zeigt sich als kooperativer Partner für eine nachhaltige Ernährung. Mit einem weiteren Ausbau von fleischlosen und weniger verarbeiteten Menüs können die CO<sub>2</sub> Emissionen weiter effektiv gesenkt werden. Dazu sind auch entsprechende Schulungen des Personals vorgesehen.

Die Gäste könnten ebenfalls mit einem CO<sub>2</sub> Ampelsystem über die Klimafreundlichkeit der Menüs aufgeklärt werden, sodass sich Personen gleichzeitig auch informieren können über ihre Wahl der Ernährung.



## References

1. SV Group. Planetary Health Diet. Aufgerufen am 1.12.23. URL: [Planetary Health Diet - SV \(Schweiz\) AG \(sv-group.ch\)](https://www.sv-group.ch)
2. AG Nachhaltigkeit, Universität Basel. Aufgerufen am 1.12.23. URL: [Sustainability | AG Nachhaltigkeit, Universität Basel \(ag-nachhaltigkeit-unibas.ch\)](https://www.unibas.ch/impuls)

