



## Zusammenfassung

- Für das Projekt wurden mehrere Mitarbeiter\*innen der SV Group Schweiz, der AG für Nachhaltigkeit und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) interviewt, um die jeweiligen Perspektiven miteinander vergleichen zu können.
- Die SV Group ist verantwortlich für das Angebot an den Uni-Mensas. Sie besitzen klare Systeme, welche die Preise und Menus bestimmen. Dabei ist es wichtig, dass die Wirtschaftlichkeit beibehalten wird. Zusätzlich wird die SV Group von der Universität in Form von Subventionen unterstützt.
- "Die Mensa platzt fast aus allen Nähten!" – Eine Angestellte der SV Group Schweiz.

## Hintergrund

Da der Klimawandel unsere Politik und Wissenschaft stark beschäftigt, hat sich herauskristallisiert, dass auch unser Essverhalten und unsere Essgewohnheiten unter stetigem Wandel stehen und klimabedingte Folgen mit sich ziehen. Insbesondere der Konsum von Tierprodukten ist klimaschädlich, da Viehzucht ein massgeblicher Treiber der erhöhten Treibhausgasemissionen darstellt. Des Weiteren führt intensive Landwirtschaft, wie beispielsweise Bewirtschaftung von Monokulturen zu Problemen wie Bodendegradation oder erhöhtem Phosphor- und Stickstoffeintrag in Gewässer.

Daraus folgt die Konsequenz, dass auf Nachhaltigkeit gesetzt werden muss und Anpassungen in der Lebensmittelproduktion vorgenommen werden müssen.

Da Kund\*innen der Gemeinschaftsgastronomie auf das Schadenspotential der Ernährung aufmerksam gemacht wurden, haben sich auch ihre Essgewohnheiten und Ansprüche an Lebensmittel verändert. Die Folgen und Massnahmen einer nachhaltigen Ernährung sind Themen, mit welchen sich die Gemeinschaftsgastronomie stetig auseinandersetzt.

In dem Seminar für transdisziplinäres Forschen bot sich die Gelegenheit an, Gespräche mit Angestellten aus der Gemeinschaftsgastronomie im Bereich der Basler Uni-Mensa führen zu dürfen. In verschiedenen Interviews wurde die Position rund um die Gemeinschaftsgastronomie beschrieben und in den Kontext von aktuellen Umweltreignissen unter dem akuten Klimawandel gesetzt.

Für nachhaltige und effiziente Planung dienen oft die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung als Leitplanken



Abb. 1: Die 17 SDGs

## Problemperspektiven

Nachhaltige Ernährung an gemeinschaftsgastronomischen Institutionen, wie beispielsweise der Bernoulli Mensa, ist heutzutage besonders wichtig, da mehrere tausend Mahlzeiten pro Tag an Mensas der Universität Basel konsumiert werden. SV Mitarbeiter\*innen sowie andere Leute in Verbindung mit Ernährung an Mensas sehen dabei ein grosses Verbesserungspotenzial bezüglich infrastruktureller Aspekte wie mehr Mensaräumen. Der Platzmangel ist ein durchgängig diskutiertes Thema. Die Parteien sehen ausserdem auch ein grosses Verbesserungspotenzial in vegetarischer/vegane Ernährung. Es ist ein klarer Trend sichtbar, dass sich der Konsum in Zukunft weiterhin in Richtung Veggie bewegt.

Die AG für Nachhaltigkeit verfolgt dabei sogar das Ziel, bis 2028 auf ein vollständig pflanzliches Angebot zu wechseln. Die SV Group sieht darin jedoch klare Zielkonflikte mit dem Konsumverhalten, da sich nicht mehr als die Hälfte der Kund\*innen, laut ihren Erfahrungen und Beobachtungen, zum aktuellen Stand vegetarisch oder vegan ernähren. Auch das BLV und somit der Bund empfiehlt, zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch zu konsumieren, wobei es sich dabei mit 100 bis 130 Gramm Fleisch pro Mahlzeit um kleinere Mengen handelt.

Daraus folgt, dass ein «Exklusives Veggie-Angebot» für die Mensas auch klare finanzielle und wirtschaftliche Risiken mit sich bringt, da Ernährung immer durch das Verhältnis von Angebot und Nachfrage bestimmt wird. Wenn dieses Verhältnis im Gleichgewicht steht, handelt es sich um eine «Win-Win» Situation zwischen Mensas, der Universität Basel als Kunde und den Studierenden als Gäste. Des Weiteren ist zu beachten, dass das Konsumverhalten von der SV Group analysiert wird, um Foodwaste weiter zu minimieren. Auch dabei muss ein gemeinsamer Konsens der einzelnen Parteien gefunden werden, um nachhaltige Ernährung optimieren zu können.

Auch wenn die einzelnen Perspektiven der Parteien von unterschiedlichen Erwartungen geprägt sind, sind sich dabei alle einig darüber, dass Mensas einen grossen Einfluss auf die Entwicklung der Ernährung haben und Nachhaltigkeit in der Produktion und dem Konsum eine grosse Wichtigkeit darstellt.



Abb. 2: Bernoulli Mensa

## Entstandene Probleme

Die Einführung von nachhaltigen, gesunden Speiseoptionen können, aufgrund von verschiedenen Präferenzen und Konsumverhalten, auf Widerstand stossen. Es gäbe beispielsweise einen Schritt in eine nachhaltigere Richtung, wenn weniger Fleischprodukte angeboten würden, dies führt aber v.a. bei Konsument\*innen auf Unzufriedenheit. Als 2012 die Forderung aufkam, an einem Standort nur vegetarische Gerichte anzubieten und dies zuerst angenommen wurde, stiess dies auf starken Widerstand bis zu dem Punkt, an welchem die Fleischfirma «Bell» direkte Marketing Massnahmen getroffen hat, um für den Fleischkonsum zu werben, wie eine Interviewte berichtet. Auch sind bei vegetarischen bzw. veganen Gerichten, Lebensmittel wie Avocado oder Mandeln nicht wegzudenken. Diese ziehen aber oft einen grossen CO2-Fussabdruck mit sich, aufgrund eines langen Transportweges. Auch die Interviewten der SV Group und des BLVs stimmen dieser Aussage zu.

Die Gemeinschaftsgastronomie (z.B. SV Group) sieht sich mit der zusätzlichen Herausforderung konfrontiert, dass die derzeitigen Verkaufspreise der Gerichte nicht ausreichen, um die entstandenen Kosten zu decken. Dieser Druck resultiert aus der Notwendigkeit, die Preise für Mahlzeiten möglichst niedrig zu halten, um eine erschwingliche Verpflegung für die Studierenden und die Mitarbeiter zu gewährleisten. Gleichzeitig sind die Einkaufspreise für Lebensmittel in den letzten Jahren um etwa 10% gestiegen, was die finanzielle Belastung der Gemeinschaftsgastronomie weiter erhöht. Diese Herausforderung kann dazu führen, dass der Aspekt der Nachhaltigkeit beeinträchtigt wird. Es wird erforderlich sein, sorgfältig abzuwägen, wie eine Balance zwischen kostengünstigen Gerichten und dem Anspruch auf nachhaltige, ausgewogene Lebensmittel gefunden werden kann.

Ein zusätzliches Nachhaltigkeitsproblem entsteht durch die gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf Hygiene, die eine maximale Warmhaltezeit von Essen auf zwei Stunden vorschreibt, wie die Interviewten bestätigen. Diese Regelung zielt darauf ab, Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, führt jedoch zu Lebensmittelverschwendung, da Gerichte nach zwei Stunden entsorgt werden müssen nicht aber ungeniessbar wären.

Zusammenfassend steht die Gemeinschaftsgastronomie vor der Herausforderung, nachhaltige und gesunde Ernährungsweisen anzubieten, während finanzielle Hindernisse und gesetzliche Vorgaben eingehalten werden müssen.

## Reformulierte Forschungsfrage

Welche Chancen bestehen für die Gemeinschaftsgastronomie, um nachhaltige und gesunde Ernährungsweisen an der Universität Basel weiterzuentwickeln und umzusetzen?

## Bildverzeichnis

Abbildung 1: Die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDG), <https://sdgs.un.org/goals>, zuletzt aufgerufen am 06.12.2023  
Abbildung 2: Autoren, 06.12.2023

