

Aktuelle Situation an der Universität Basel

Jeden Tag essen in der Schweiz ca. eine Million Menschen in Gemeinschaftsgastronomien. Somit haben Gemeinschaftsgastronomien einen grossen Einfluss auf die Ernährungsweise der Schweizer Bevölkerung, weshalb sich auch der Bund für dieses Thema interessiert. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit (BLV) setzt sich unter anderem für und gesunde & nachhaltige Ernährung ein und veröffentlicht entsprechende Empfehlungen dazu.

An der Universität Basel gibt es ab 2024 eine Nachhaltigkeitsstrategie, welche als Ziel hat die Emissionen der Uni Basel um 30 % zu reduzieren. Es gibt jedoch keine Strategie, welche sich spezifische auf die Gemeinschaftsgastronomien bezieht.

Die SV-Group, welche die Gemeinschaftsgastronomien der Uni Basel führen, haben jedoch einen Nachhaltigkeitsplan. Sie achten auf Saisonalität und Regionalität, sowie auf nachhaltig angebaute Produkte. Beispielsweise kommen die Fleischprodukte alle aus der Schweiz und bei Produkten aus dem Süden wird auf Fairtrade geachtet.



A planetary health plate. (Source: EAT, Summary Report of the EAT-Lancet Commission)

Zusammenfassung

Die Erkenntnisse im folgenden Text beziehen sich auf durchgeführte Interviews mit Mitarbeitende der Sv-Group, Repräsentierende der Universität Basel, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und auf Studierende der Universität Basel.

- Die Gemeinschaftsgastronomie kann einen grossen Einfluss auf die positive Entwicklung der nachhaltigen Ernährung haben.
- Ein gänzlicher Verzicht auf tierische Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie kann nicht einseitig bestimmt werden, sondern auf Angebot und Nachfrage angepasst werden
- Ein gemeinsames Ziel der Stakeholder ist es die CO₂-Emission zu reduzieren, jedoch ohne das die Qualität und der Geschmack darunter leiden muss.

Problemperspektiven

Die SV Group leitet die Gemeinschaftsgastronomie an der Universität Basel, jedoch sind sie nicht alleine Entscheidungsträger. Weitere Stakeholder, die Einfluss auf die Mensen haben, sind das Bundesamts für Lebensmittelsicherheit (BLV), die AG Nachhaltigkeit der Universität Basel und selbstverständlich auch die Konsument*innen.

Obwohl die klimatische Nachhaltigkeit im Vordergrund steht, ist die soziale Nachhaltigkeit nicht zu vernachlässigen. Das heisst, die SV Group muss einen guten Catering Service für die Universität garantieren. So muss das Angebot und die Nachfrage übereinstimmen. Um diesen Service zu gewährleisten, muss der Wille aller Stakeholder vorhanden sein. Nicht nur die Konsument*innen, sondern auch die Mitarbeitenden müssen überzeugt sein, um einen guten Catering Service zu leisten.

Obwohl die Nachhaltigkeitsstrategie der Universität Basel keine konkreten Massnahmen für die Gemeinschaftsgastronomie nennt, kann man davon ausgehen, dass einige Umstellungen einen grossen Einfluss auf die CO₂-Emission Senkung hätte. Nicht alles, aber vieles kann man in der Gemeinschaftsgastronomie umsetzen, um dieses Ziel zu erreichen. Die Sv-Services Verantwortliche für die Nachhaltigkeit schlägt vor, sich mehr auf das planetary diet zu fokussieren, damit sich möglichst viele Konsument*innen für eine flexitarische Ernährung entscheiden, da ein gänzlicher Verzicht auf tierische Produkte sehr unwahrscheinlich ist.

Problemformulierung

Welche Massnahmen haben die grössten Auswirkungen? Laut der Verantwortlichen der SV Group hat die "Planetary Health Diet" die grösste Wirkung bezüglich nachhaltiger Ernährung. Besonders die Fokussierung auf die flexitarische Ernährung und die Reduktion von Foodwaste seien erstrebenswert. Jedoch möchte die SV Group niemanden vorschreiben, was sie zu essen hätten und ist auch zu einem gewissen Grade auf die Nachfrage der Kundschaft angewiesen. Zukünftig sollen aber die CO₂-Emissionen der jeweiligen Menus ausgeschrieben und die Preise entsprechend angepasst werden.

Die Verantwortliche der SV Group für die Universität Basel sieht die Herausforderungen in der Preispolitik der Universität Basel. Es gibt Vorgaben der Universität, bezüglich des Preises für die Menus. Selbstverständlich soll der Fokus auch vermehrt auf vegane Menus gelegt werden, jedoch sei es wichtig keine Show daraus zu machen, da die Überzeugung vor allem auch im Geschmack liege. Laut Chefkoch der Mensa liegen die Herausforderungen der einzelnen Stakeholder zum einen im Bereich Angebot und Nachfrage und zum anderen in den Grenzen und Limitierungen der Universität Basel. Die Mensa kann sich nur innerhalb des vorgegeben Rahmens bewegen. Das betrifft einerseits die Räumlichkeiten sowie aber auch die finanziellen Aspekte der Gemeinschaftsgastronomie.

Die Verträge und Kondition werden bereits von der SV Group abgeschlossen, die Mensa verfügt daher nicht über unendliche Ressourcen. Bezüglich Foodwaste steht die Idee einer "To good to go"-Aktion im Raum und hinsichtlich der Sensibilisierung betreffend pflanzlicher Ernährung werden im Januar jeweils durchgehend vegane Menus angeboten.

Reformulierte Forschungsfrage: Wie kann die ausgewogene flexitarische Ernährung an der Universität Basel zur attraktivsten Wahl werden, ohne dass sich die Konsument*innen bevormundet fühlen ?

References (Subtitle)

- Für eine Nachhaltigkeit, bei der jeder einen Beitrag leisten kann. (o. J.). SV (Schweiz) AG, Abgerufen 4. Dezember 2023, von <https://www.sv-group.ch/de/nachhaltigkeit/ueberblick>
- BLV, B. für L. und V. (o. J.). Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Abgerufen 4. Dezember 2023, von <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home.html>
- Nachhaltigkeit. (o. J.). Abgerufen 4. Dezember 2023, von <https://www.unibas.ch/de/Universitaet/Administration-Services/Generalsekretariat/Nachhaltigkeit.html>