

Vegional

Für einen nachhaltigen Genuss

Ein Projekt von Mike Bieri, Anna Wolf und Natalie Andreae



Der „vegionale“ Tag an der Mensa der Universität Basel war ein Schritt in die richtige Richtung.

Mike Bieri
Initiator des Projekts Vegional

Mit dem Projekt „Vegional“ möchten wir Mensa-Konsumenten und -Konsumentinnen auf eine nachhaltige Ernährung aufmerksam machen.

Wir dürfen auf der Erde leben und deshalb sollten wir ihr auch Sorge tragen. Zum Beispiel mit klima-freundlichem Essen. In den letzten Jahren hat sich eine eigene Szene der vegetarischen und veganen Küche etabliert und diese wollen wir nun zusammen verspeisen. Es ist eine Tatsache, dass für 1kg Rindfleisch 17kg CO2 ausgestossen wird und für Viehfutter riesige Flächen Regenwald abgeholzt werden. Wieso also nicht ein fleischloses Mittagessen geniessen und der Umwelt etwas Gutes tun? Unser Ziel ist es, auf diese Informationen aufmerksam zu machen, ein Bewusstsein zu schaffen und zu zeigen, wie einfach man nachhaltig geniessen kann.

Methodik, Umsetzungsschritte und Vorgehensweise

Um auf den „vegionalen Tag“ aufmerksam zu machen, verteilen wir im Voraus Flyer mit Rezepten von drei nachhaltigen Menüs. Über ein Online Voting hatten die MensabesucherInnen bereits im Voraus die Möglichkeit aktiv an der Gestaltung des Projektes mitzuwirken und für eines der drei „vegionalen Menüs“ abzustimmen. Der Pilot Tag wurde in Zusammenarbeit mit der SV-Group - speziell mit One Two We – am 27. April 2017 durchgeführt.

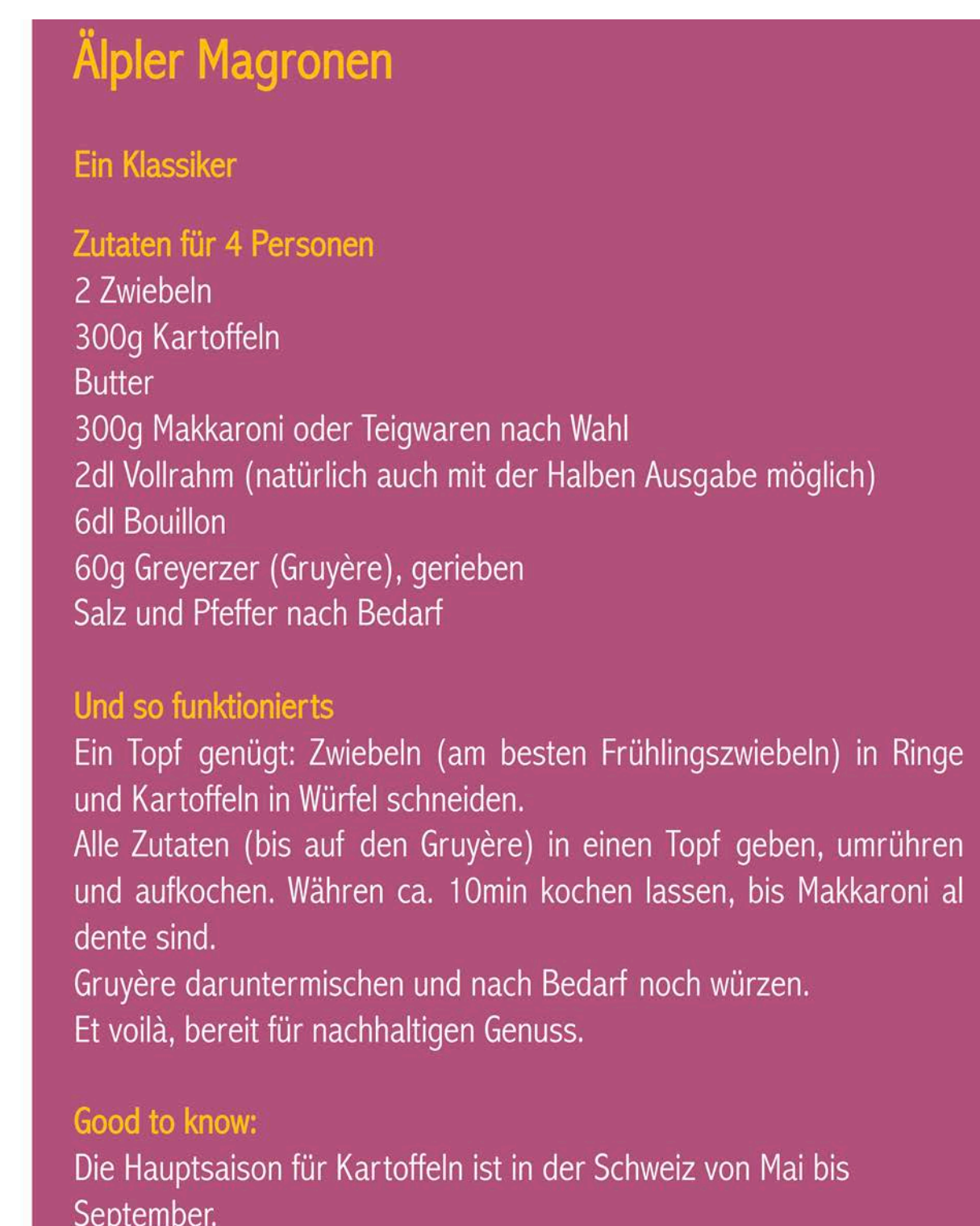
Am Tag selber waren wir mit einer Umfrage und einer Klimawage anwesend. So konnten wir ein Feedback der BesucherInnen erhalten und Diskussionen anregen. Die Klimawage wurde von „Eaternity“ zur Verfügung gestellt und veranschaulichte wie viel CO2-Ausstoss einzelne Lebensmittel verursachen. Gleichzeitig konnten sich die BesucherInnen über ein von uns gestaltetes Plakat selber informieren. Im Anschluss an den Pilottag wurde die Umfrage und das Feedback ausgewertet, um das Konzept zu optimieren.

Resultate und Wirkung

- 77% der befragten Personen fänden es sinnvoll, wenn an der Universität Basel auf einen nachhaltigen Konsum hingewiesen würde.
- 56% finden das Konzept „Vegional“ ansprechend.
- Viele interessante Diskussionen und Fragen bezüglich vegetarischer und nachhaltiger Ernährung.

Reflexion und Highlights des Projekts / Blick in die Zukunft

Die Befragung ergab, dass ein generelles Interesse an der Thematik Nachhaltigkeit in Bezug auf die Ernährung vorhanden ist. Jedoch bewirkt Interesse nicht gleich aktives Handeln. Das weitere Vorgehen des Projekts sieht eine Zusammenarbeit mit SV an der Universität Basel vor. So werden die Projekte von Vegional an die bestehenden Projekte der Mensa im Bereich der Nachhaltigkeit anknüpfen. Um die genaue Art der Zusammenarbeit zu planen, wurde ein Treffen mit der Nachhaltigkeitsverantwortlichen von SV aufgegleist.



Rezept für das Gericht „Äpler Magronen One Pot“. Das Rezept wurde auch auf die Flyer für das Online Voting abgedruckt und kann somit einfach und nachhaltig zu Hause nachgekocht werden.



Äpler Magronen One Pot – Menü 1 am vegionalen Tag. Foto, welches auf den Flyern für das Online Voting verwendet wurde.

	Anzahl verkaufter Menüs						
	23.03.2017	30.03.2017	06.04.2017	13.04.2017	20.04.2017	27.4.2017 (Vegionaler Tag)	04.05.2017
Vegetarische Gerichte	174	117	94	Ostern	93	352	82
Nicht-vegetarische Gerichte	152	118	142	Ostern	221	0	248
Total	326	235	236	0	314	352	330

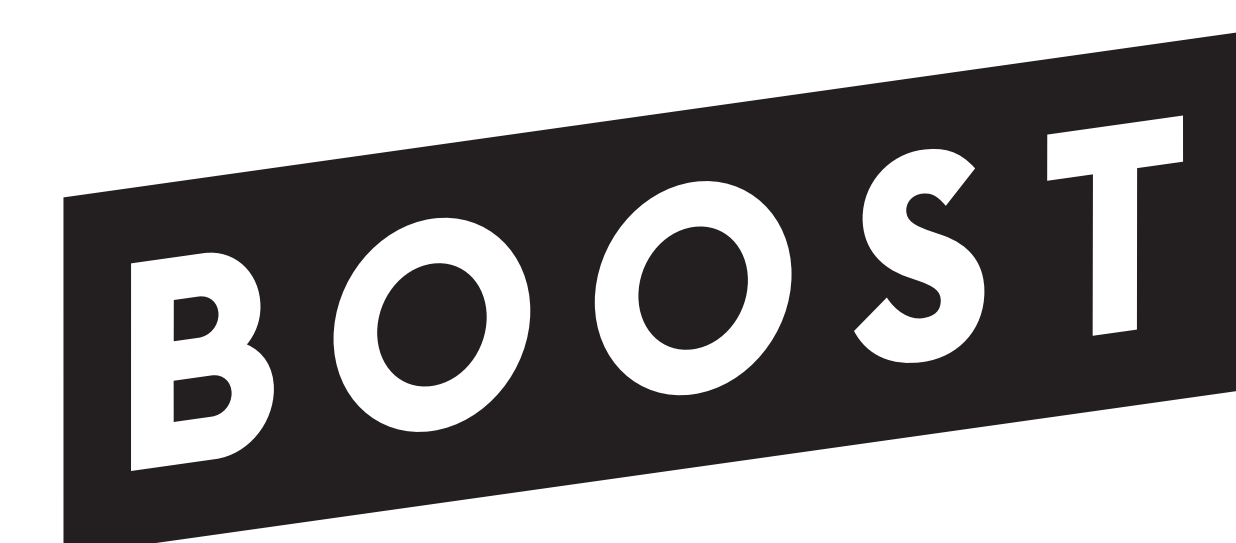
Im Vergleich zu anderen Donnerstagen wurden am Aktionstag nicht nur mehr vegetarische Gerichte sondern generell mehr Menüs verkauft.

Kontakt
Mike Bieri
mike.bieri25@gmail.com

Dieses Projekt wurde unterstützt von:



svgroup



Dies ist ein Abschlussposter des Förderprogramms BOOST 2016/2017. BOOST ist ein Programm zur Förderung von Studierendenprojekten rund ums Thema Nachhaltigkeit an der Universität Basel. Weitere Informationen finden Sie online unter: <https://unibas.ch/boost>