



Code-Nr.: DE-ÖKO-039

Seit 2004 sind die Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Oldenburg mit dem staatlichen Bio-Siegel zertifiziert. Mit diesem können Lebensmittel gekennzeichnet werden, die aus Bio-Anbau stammen. Regelmäßige, unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Institute garantieren, dass Produkte mit dem Bio-Siegel auch wirklich sachgemäß erzeugt, gelagert und verarbeitet werden.

Auswahl der Produktgruppen	Aus ökologischer Produktion bzw. artgerechter Haltung in %
Aufschnittwaren	100
Eier	100
Rindfleisch	100
Schweinefleisch	100
Huhnfleisch	18,7
Milchprodukte (Großgebinde)	99,6
Käse	41,9
Kartoffeln (geschält)	64,9
Gemüse frisch	35,8
Obst frisch	41,9
Salate frisch	29,0
Getreide/Getreideerzeugnisse	21,1
Kaffee	100
Kakaopulver	100

Angaben für das Jahr 2016

UND SONST?

Das Studentenwerk Oldenburg möchte nachhaltiges Handeln in allen Bereichen verwirklichen. Dazu setzen wir folgende Maßnahmen konsequent um:

- ✓ Ökostrom kommt überall dort zum Einsatz, wo es möglich ist – nicht nur in den Mensen, sondern auch beispielsweise in den Kitas und Wohnanlagen des Studentenwerks.
- ✓ Bei Neuanschaffungen achten wir auf besonders energieeffiziente Geräte.
- ✓ Verpackungsmaterial wird aus ressourcenschonenden Materialien hergestellt und so weit wie möglich vermieden: Mehrweg statt Einweg.
- ✓ Fair Trade: Der Kaffee, den Sie in den Cafeterien und Café-Bars kaufen, stammt zu 100 Prozent aus fairem Handel, ebenso viele Teesorten und Süßigkeiten. Fairer Handel sichert den Produzenten in Afrika, Asien und Lateinamerika stabile und angemessene Einkommen und trägt so zu nachhaltiger Entwicklung bei.



ÖKOLOGIE IM STUDENTENWERK OLDENBURG:

www.studentenwerk-oldenburg.de/oekologie
mena@sw-ol.de
Tel. 0441/798-2661

Klimaneutral gedruckt
Stand: Oktober 2017

Bilder: zettberlin (Holz); Gortincoiel (Titel)/
photocase.com; Ähren: freepik.com

NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN IN MENSEN UND CAFETERIEN

STUDENTENWERK
OLDENBURG
.....

Jeden Tag werden in den sechs Mensen und sieben Cafeterien bzw. CaféBars des Studentenwerks Oldenburg bis zu 7.000 Essen ausgegeben. Die sollen nicht nur gut schmecken und bezahlbar sein, sondern auch die Umwelt so wenig wie möglich belasten. Seit mehr als 30 Jahren bemühen wir uns deshalb um einen nachhaltigen Mensa-Betrieb. Was heißt das konkret? Darüber informiert Sie dieses Faltblatt.

WIE ALLES BEGANN...



Zum Wintersemester 1983 wurde in der Mensa Uhlhornsweg eine neue Menülinie eingeführt: Das „Alternativessen“ setzte auf eine fleischlose Ernährung nach Vollwert-Grundsätzen, bei der überwiegend Bio-Produkte zum Einsatz kamen. Nach und nach wurde die Verwendung von Bio-Produkten auf die anderen Mensen und Gerichte ausgeweitet. Heute sind sie in nahezu jedem Essen, das in unseren Mensen und Cafeterien angeboten wird, enthalten.

VEGETARISCH UND VEGAN



Der zunehmenden Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten kommen wir in unseren Mensen nach. Jeden Tag gibt es ein fleischloses Hauptgericht, mindestens zweimal die Woche ist dieses vegan. Natürlich bieten wir auch in unseren Cafeterien stets vegetarische und vegane Snacks an – sollten Sie sich nicht sicher sein, ob ein Angebot tierische Zutaten enthält, fragen Sie einfach direkt bei den MitarbeiterInnen nach.

SICHERHEIT FÜR ALLERGIKER



Unsere Gäste, die aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Inhaltsstoffe verzichten müssen, können in der Mensa unbesorgt zugreifen: Die 14 häufigsten Allergene werden im Speiseplan oder direkt an der Ware durch Buchstabenkürzel ausgewiesen. Bei Unsicherheiten helfen unsere MitarbeiterInnen gerne weiter.

WOHER KOMMT DAS FLEISCH?



Seit 1998 kommt Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung. Für unsere Lieferanten gelten dabei unter anderem folgende Richtlinien:

- ganzjährig **Auslauf** ins Freie, **Tageslicht** im Stall
- Haltung auf **Stroh** statt auf Spaltenböden
- ausschließliche Verwendung **heimischer Futtermittel**, keine tierischen Futtermittel wie Fisch- oder Tiermehl und **keine Antibiotika**
- **keine Gentechnik**, weder in der Zucht noch in der Fütterung
- strenge Vorschriften zum **Tierschutz** auch bei Transport und Schlachtung

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird unter anderem durch unangekündigte Kontrollen der Erzeugerhöfe gesichert.

Bei **Geflügel** gelingt es uns aufgrund des beschränkten Angebots noch nicht, ausschließlich auf Produkte aus artgerechter Tierhaltung zurückzugreifen. Unseren Bedarf an Hühnern beispielsweise können wir nur zu knapp einem Fünftel (2016) aus artgerechter Erzeugung decken. Wir bemühen uns jedoch darum, diesen Anteil kontinuierlich zu erhöhen, um unseren Mensa-Gästen auch beim Geflügel höchste Qualität und verantwortungsbewusste Ernährung zu ermöglichen.

BIO – GARANTIERT!



Wo immer möglich, verwenden wir Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau, um eine möglichst umweltschonende Nahrungsmittelproduktion zu gewährleisten. Der Einsatz konventioneller Pestizide sowie von Kunstdünger ist damit ausgeschlossen. Zudem ist eine gentechnische Veränderung der Produkte strikt untersagt.

UND WAS IST MIT FISCH?



Seit 2007 kommt auch der bei uns angebotene Fisch nicht mehr aus beliebigen Beständen, sondern nur noch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakulturen. Damit will das Studentenwerk ein Zeichen gegen die Überfischung der Weltmeere setzen.

Wir verwenden ausschließlich in ihrem Bestand nicht gefährdete Fischarten. Welche das sind, prüfen wir regelmäßig und richten unseren Einkauf danach aus. Der jeweilige Lieferant übernimmt zudem eine Garantie, dass der Fisch aus nicht überfischten Beständen stammt.

Bei einigen Fischarten stellen jedoch nicht die Bestände, sondern die Art der Haltung oder der Fischerei ein Problem dar. So gibt es beispielsweise beim Thunfischfang etwa 40 Prozent unerwünschten sogenannten Beifang. Shrimps-Aquakulturen hingegen gefährden die Umwelt, weil für sie Mangrovenwälder abgeholzt werden und sie die Gewässer verseuchen.

Um solche Praktiken nicht zu unterstützen, bieten die Mensen des Studentenwerks nur wenige Fischarten an, die jedoch abwechslungsreich zubereitet werden, so dass auch Fischfreunde auf ihre Kosten kommen.

SAISONAL UND REGIONAL



Als weiteres Standbein unserer Nachhaltigkeitspolitik bestimmen die Schlagworte saisonal und regional unser Angebot: Salat, Obst und Gemüse, das hierzulande gerade im Freiland wächst, muss nicht in beheizten Gewächshäusern produziert und anschließend über viele Kilometer transportiert werden.

2016 bezogen wir 41 Prozent aller Lebensmittel aus der Region.