

#MEHRbewEGen

WENIGER MÜLL

Essen to go und Nachhaltigkeit müssen kein Widerspruch sein. Das Studentenwerk Osnabrück zeigt, wie das geht.

TEXT: Marijke Lass FOTOS: Moritz Münch

Lénárd Kókai und Frederik Stuhlemmer stehen mit FFP2-Maske und 1,50 Meter Abstand in der Schlange vor der Essenausgabe in der Mensa Schlossgarten des Studentenwerks Osnabrück. In der Hand halten beide eine Mehrwegschale mit der Aufschrift „MEHRbewEGen Studentenwerk Osnabrück“.

Die Mensa Schlossgarten ist eine von drei Mensen des Studentenwerks Osnabrück, die aktuell geöffnet sind und Essen to go anbieten. 1.400 Portionen werden täglich in diesen drei Mensen zum Mitnehmen über den Tresen gereicht. Tendenz steigend.

Heute gibt es Lasagne, Kókais Lieblingsgericht in der Mensa, und alternativ Spargel und Kartoffeln mit Kräutersoße oder Butter. Die beiden Studenten kommen fast jeden Tag hierher. Zum Transport ihres Essens haben sie die Wahl zwischen einer biologisch abbaubaren Zuckerrohr-Einwegschale oder einer Mehrwegschale. „Das ultimative Argument für Mehrwegschalen ist der Zuschlag von 30 Cent auf jede Zuckerrohr-Einwegschale. Das bedeutet weniger Müll und weniger Geld“, erklärt der 27-jährige Kókai, der Musical an der Hochschule Osnabrück studiert. Eine einfache Rechnung.

Mehr Mehrweg ist weniger Einweg

In Deutschland fielen nach Informationen der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung im Jahr 2017 rund 346.416 Tonnen Abfall in

Form von Einweggeschirr und To-go-Verpackungen an. Viel Müll, der vermieden werden könnte. Mit der Einwegkunststoffverbots-Verordnung (EWKVerbotsV), die am 3. Juli 2021 in Kraft tritt, wird nun das Inverkehrbringen von bestimmten Einwegkunststoffprodukten und generell von Produkten aus oxo-abbaubarem Kunststoff verboten. Das bedeutet, dass Einwegkunststoffprodukte wie Besteck, Teller, Trinkhalme, To-go-Lebensmittelbehälter in Zukunft verboten sind.

Doch die 57 Studenten- und Studierendenwerke in Deutschland beschäftigen sich schon länger mit dem Thema Mehrweg. Für Kaffee und Tee gibt es schon seit Jahren unterschiedliche Mehrweg- und Pfandsysteme in ihren bundesweit mehr als 950 Mensen und Cafeterien. „Wenn wir als Studenten- und Studierendenwerke nicht gemeinsam etwas für Nachhaltigkeit tun, wer soll es dann machen?“, fragt Stefan Kobilke, Geschäftsführer des Studentenwerks Osnabrück. „Außerdem erwarten unsere Gäste das von uns, und wir haben als großer Gemeinschaftsverpfleger eine Verantwortung zu tragen.“

Was es heißt, Verantwortung für die Gäste zu tragen, spürte das Studentenwerk im Jahr 2020 nur zu deutlich. Mit der Corona-Pandemie mussten die sechs Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Mitte März 2020 erst einmal schließen. „Das war für uns eine Herausforderung, aber auch der Auslöser für das Mensa-to-go-Angebot, das wir seit Anfang Mai 2020 anbieten“, erklärt Theo Thöle, Leiter Hochschulgastronomie des Studentenwerks Osnabrück. „Wir hatten schon länger als

Malte Rohrmoser und Eva Wübben holen sich gern auch mal zwei Portionen natürlich in Mehrwegschalen. Eine Mehrweglösung für den Nachtisch konnte erfreulicherweise zwischenzeitlich auch umgesetzt werden.





Stefan Kobilke

»Wenn wir als Studenten- und Studierendenwerke nicht gemeinsam etwas für Nachhaltigkeit tun, wer soll es dann machen? Außerdem erwarten unsere Gäste das von uns, und wir haben als großer Gemeinschaftsverpfleger eine Verantwortung zu tragen«

Stefan Kobilke, Geschäftsführer des Studentenwerks Osnabrück



Finn Delker

»Ich habe mich vorher schon manchmal etwas schlecht gefühlt, wenn ich die Einwegschalen nehmen musste«

Finn Delker, Student im 4. Mastersemester Anglistik und Sachunterricht an der Universität Osnabrück

Serviceerweiterung über ein zusätzliches Außer-Haus-Angebot nachgedacht, aber wir wollten keine Verpackungen aus Zuckerrohr oder Bambus wegen der Müllberge, die wir damit produzieren“, so der 53-Jährige. Da sich kurzfristig aber keine Mehrwegschalen organisieren ließen, weil sie erst produziert werden mussten, arrangierte sich das Studentenwerk mit den biologisch abbaubaren Zuckerrohrschalen.

Kaum da und schon wieder weg

Doch schon nach kurzer Zeit quollen die Mülltonnen im Schlosspark rund um die Mensa mit Zuckerrohrschalen über. Das sah auch Simon Hellbaum kritisch. Der 27-jährige Geschichts-Student fragte in der Mensa nach, ob er seine eigene Tupperdose mitbringen dürfe. Aber aus hygienischen Gründen dürfen diese nicht hinter die Theke gereicht werden. Daher war Hellbaum auch einer der ersten, der sich sofort eine Mehrwegschale holte, als sie verfügbar waren. Das Studentenwerk hatte erst einmal testweise eintausend Mehrwegschalen vom regionalen Anbieter Ornamin bestellt. Die Mehrwegschalen sind aus 100 Prozent Qualitätskunststoff, BPA-frei, geschmacksneutral, bruchfest und in Deutschland produziert. Leider dauerte es bis November 2020, bis sie geliefert wurden, denn „der Lieferant hatte Lieferengpässe und dann auch noch selber Corona-Probleme“, so Thöle. Doch kaum waren die Mehrwegschalen da, waren sie auch schon wieder vergriffen. Sie gingen weg wie warme Semmeln. Das



Studentenwerk orderte sofort weitere 5.000 Mehrwegschalen, die im Februar 2021 geliefert wurden. Und warum setzte das Studentenwerk nicht auf ein anderes System wie zum Beispiel Relevo oder Rebowl, das auch von anderen Studierendenwerken genutzt wird? „Wir wollten auf jeden Fall etwas eigenes haben und auf keinen Fall über Drittanbieter gehen und Abgaben haben oder Schalen mit anderen teilen müssen“, erklärt Thöle. Hinzu komme, dass das Studentenwerk bereits die Bowl-Schalen von Ornamin nutze und mit dem Material bereits gute Erfahrungen gemacht habe. Außerdem sollte



Die Studierenden bestellen ihr Essen bis 11 Uhr am jeweiligen Tag über die SWOSY-App. Die Bestellnummer, die auf ihrem Handy erscheint, zeigen sie beim Abholen vor. Küchenchefin Jutta Püschel gleicht die Nummer ab. Bei Elisa Garcia an der Kasse wird das Essen dann kontaktlos bezahlt.



Prof. Dr. Susanne Menzel-Riedl

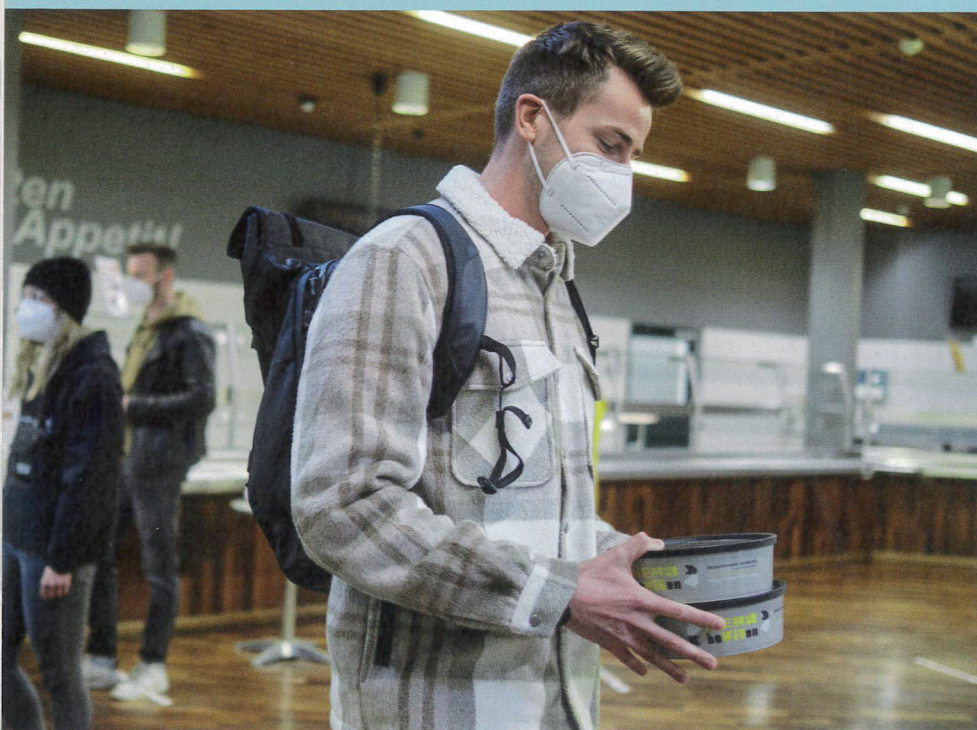
»Ich bin größter Mensa-Fan, und das nicht nur wegen des hervorragenden Essens! Dass innerhalb so kurzer Zeit unsere Mensa-Mehrwegschalen geschaffen wurden, aus denen man heiß bleibende Gerichte recht appetitlich essen kann, finde ich phänomenal. Auch zu Corona-Zeiten und teils widrigen Witterungsverhältnissen sah man Studis – mit Abstand – mit den Schalen auf dem Campus sitzen, um mal ›raus-zukommen‹ und einfach präsent zu sein. Das hat unsere Mensa ermöglicht«

Prof. Dr. Susanne Menzel-Riedl, Präsidentin der Universität Osnabrück

die Schale ein eigenes Branding bekommen: MEHRBEWEGEN. Der Slogan war eine Idee der Ökologin Nathalie Pflaum. Eine Schale mit einer Botschaft, die die Unternehmensphilosophie des Studentenwerks Osnabrück in Worte fasst.

Zufriedene Kunden

Bei den Gästen kam die Umstellung von Einweg- auf Mehrweggeschirr im To-go-Betrieb sehr gut an. „Im Dezember 2020 nutzten 52 Prozent der Gäste das Mehrwegsystem, im April 2021 waren es schon 83 Prozent“, freut sich Thöle. Einer von ihnen ist Finn Delker. „Ich habe mich vorher schon manchmal etwas schlecht gefühlt, wenn ich die Einwegschalen nehmen musste“, gesteht Delker, der im 4. Mastersemester Anglistik und Sachunterricht studiert. Auch Melvin Töpfer ist begeistert: „Ich finde es cool, dass das Studentenwerk ziemlich schnell auf Mehrwegschalen und schnelles und kontaktloses Bezahlen umgestiegen ist – und dass Essen to go überhaupt möglich ist“. Der 22-Jährige studiert International Business Management an der Hochschule Osnabrück und holt sich fünf bis sechs Tage in der Woche sein Essen in der Mensa. „Wenn ich neben Studium und zwei Jobs noch ein Stündchen am Tag einkaufen, kochen und



Essen vorab bestellen und in Einweg-Zuckerrohr- oder Mehrwegscheiden abholen: Für die Studierenden Melvin Töpfer, Simon Hellbaum, Lénárd Kókai und Frederik Stuhllemmer (v. l. n. r.) ist das tägliche Routine.

Mehrwegschale – je nach Wunsch – mit dem bestellten Essen befüllt wird. Der direkte Weg führt dann zu einer der beiden Kassen, an denen heute Elisa Garcia und Barbara Küller sitzen. Dort zeigen die Gäste die gespülte alte Schale und geben sie in einen Rückgabebehälter. Danach wird das Essen kontaktlos per Karte bezahlt – und schon geht es eine andere Treppe wieder hinunter und raus in den Schlossgarten. Ganz ohne Gegenverkehr. Die To-go-Menüs müssen bis spätestens 11 Uhr am jeweiligen Tag über die SWOSY-App bestellt werden. Das ist eine von zwei Osnabrücker Studenten entwickelte App. Seit Mai 2020 ist sie nun in Betrieb. Durch die Vorbestellungen kann das Studentenwerk nicht nur besser planen, wie viele Essen pro Tag gekocht werden müssen und wie viel Personal es dafür braucht, sondern es kann auch vorgeben, wie viele Leute in welchem Zeitfenster ihr Essen abholen dürfen. Damit kann das Hygienekonzept eingehalten werden, und die Gäste müssen nicht lange anstehen. „Außerdem sehen wir beim Bestellen in der App genau, was im Essen drin ist, wie viele Kalorien es hat, wie es zusammengesetzt ist. Wenn man viel Hunger hat, kann man abschätzen, ob das reicht oder ob man sich noch ein zwei-

tes Gericht dazu bestellt“, erklärt der Geografie- und Englisch-Student Malte Rohrmoser schmunzelnd. Die SWOSY-App ist damit ein Win-win-System für alle.

Für die Zukunft bereit

Und wie geht es nach der Pandemie weiter? Bei der Antwort sind sich alle im Studentenwerk Osnabrück einig: Man müsse sich Neuem gegenüber öffnen, den Service erweitern und sich den Lebensgewohnheiten und veränderten Studienbedingungen stellen. „Und wir wollen nicht erziehen, sondern sensibilisieren, gemeinsam mit unseren Studierenden und Gästen nachhaltig zu sein“, erklärt Thöle. Und das scheint ihnen gelungen zu sein. Denn: MEHRbeWEGen heißt auch, gemeinsam Gutes zu tun, ohne anderen zu schaden.



DIE AUTORIN
Marijke Lass arbeitet als Journalistin und Lektorin in Berlin. www.mediamondi.de



Theo Thöle
 »Wir wollen nicht erziehen, sondern sensibilisieren, gemeinsam mit unseren Studierenden und Gästen nachhaltig zu sein«
 Theo Thöle, Leiter Hochschulgastronomie des Studentenwerks Osnabrück

Verschiedene To-go-Systeme in den Studenten- und Studierendenwerken

Beispiele:



Studentenwerk Niederbayern/ Oberpfalz: 1.400 To-go-Essen täglich in Relevo- oder in eigenen Mehrwegbehältern



Seezeit Studierendenwerk Bodensee: 700 To-go-Essen täglich in Rebowl-Behältern



Studierendenwerk Rostock-Wismar: 1.700 To-go-Essen täglich in einer mit Motiven der Region gestalteten Schale aus Bambusfasern und Maisstärke oder in eigenen Mehrwegbehältern

abwaschen müsste, würde es eng“, so Töpfer. Und mit dem Klimateller habe das Studentenwerk zusätzlich zum Mehrweg-Pfandsystem auch noch ein durch und durch nachhaltiges Gericht im Angebot. Dass auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinter der Unternehmensphilosophie stehen, merkt man sofort an der guten Stimmung in allen Mensen – vor und hinter der Theke. Und das, obwohl 97 Prozent der Mitarbeitenden in Kurzarbeit sind und in Wechselschichten arbeiten. „Wir machen das Beste aus der Situation. Und es ist schön zu sehen, dass die Gäste sowohl mit unserem Essen als auch mit dem Mehrweg-System und mit uns zufrieden sind“, freut sich Jutta Püschel, Küchenleiterin der Mensa Schlossgarten.

Von A bis E: von der App bis zum Essen

Aufgrund des strengen Hygienekonzepts ist aktuell nur eine Essenausgabe geöffnet. Die Studierenden zeigen die Bestellnummer auf ihrem Handy vor und die Küchenchefin gleicht sie auf ihrer Liste ab. Dann geht es weiter zur Ausgabe, wo die Einweg-Zuckerrohrschale oder die



Dr. Wilfried Hötter

»Ich bin dem Studentenwerk so dankbar für den super Service und das leckere Essen, das es uns trotz Pandemie und Lockdown jeden Mittag bietet. Danke!«

Dr. Wilfried Hötter, Vizepräsident für Personal und Finanzen der Universität Osnabrück

Fotos: Relevo/Julia Vissing | Seezeit Studierendenwerk Bodensee | STW Rostock-Wismar

Fotos: Moritz Münch | Kay Herschelmann (Autorin)