



## Veggie No.1 – die grüne Mensa

**Institution:** studierendenWERK BERLIN auf dem Campus der Freien Universität Berlin

**Bereich:** Betrieb

**Initiator\_innen:** studierendenWERK BERLIN, Abteilung Speisebetriebe

Die *Veggie N°1* wurde Anfang 2010 von der Abteilung Speisebetriebe des studierendenWERKs BERLIN eröffnet. Mit der ersten rein vegetarisch-veganen Campusmensa Deutschlands wurde den Wünschen der Studierenden, Hochschulangehörigen und weiteren Gästen nach vegetarischen und veganen Speisen entsprochen. 27 Mitarbeitende servieren ca. 1.300 vegetarisch bzw. vegane Essen pro Tag. Davon sind etwa 20 % vegan.

### Kontext

Anfang 2010 öffnete die erste vegetarische Mensa Deutschlands ihre Türen. Aus einer sanierungsbedürftigen Mensa an der Freien Universität (FU) Berlin entstand mit Mitteln aus dem Konjunkturpaket II ein modernes Campusrestaurant mit derzeit rund 300 Sitzplätzen (davon 100 im Außenbereich). Der Sanierungsbedarf der Mensa und die Versorgungssituation auf dem Campus der FU verlangten innovative Ideen. Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit wurde die Mensa von drei Ebenen auf eine Etage verkleinert. Zudem wurde durch die Differenzierung des Angebotes im Vergleich zu den anderen ortsnahen Mensen und Cafeterien eine Lenkung und Anpassung der Besucher\_innenströme erwirkt. Das Vorhaben wurde in Gesprächsrunden mit Studierenden, Studierendenvertreter\_innen, politischen Hochschulgruppen und dem Verwaltungsrat diskutiert. Aus einer Gästebefragung wurde unter über 100 Einsendungen der Name „*Veggie N°1* – die grüne Mensa“ ausgewählt.

Die Mensa ist eine von derzeit 57 betriebenen Mensen, Cafeterien und Coffeebars der Abteilung Speisebetriebe des studierendenWERKs BERLIN.

### Ziele

Mit der *Veggie N°1* verfolgt das studierendenWERK BERLIN das Ziel, ein ständiges und größeres Angebot an veganen und vegetarischen Speisen im Vergleich zu anderen Mensen anzubieten. Hierdurch soll zum einen vegetarische und vegane Ernährung an den Hochschulstandort gebracht werden und zum anderen der konstant steigenden Nachfrage der Gäste nach vegetarischer und veganer Ernährung Rechnung getragen werden. Ein gesundes Mittagessen mit Vollkornprodukten, frischem Gemüse und ausgewählten Zutaten macht die Studierenden satt und gibt ihnen Energie für den Studienalltag.

### Strukturen und Inhalte

Die Mensa ist gänzlich in den Betriebsablauf der Abteilung Speisebetriebe des studierendenWERKs integriert. So wurden und werden vegetarische und vegane Rezepte entwickelt, auf die auch alle anderen Mensen des studierendenWERKs zurückgreifen können. Selbst die Details beim Kochen sind auf Nachhaltigkeit und die pflanzliche Ernährung abgestimmt. So wird bei der Zubereitung der Gerichte Pflanzenöl anstelle von Butter verwendet, pflanzliche Gerichte werden mit Gemüsebrühe zubereitet und für Kaffee steht Sojadrink zur Verfügung. Das studierendenWERK BERLIN bietet in der Mensa auch Speisen in Bio-Qualität an [1]. Durch die ausschließliche Verwendung vegetarischer Zutaten kann ein hoher Bioanteil von 60% erreicht werden. Darüber hinaus wird auf regionale Herkunft und Saisonalität der Produkte geachtet.

### Ergebnisse (Output und Impact)

#### Output

- vegetarisch/vegane Essen für durchschnittlich 1.300 Gäste pro Öffnungstag,
- tägliches Angebot von vier Gerichten und zusätzlich verschiedenen Suppen, Aktionsstand, Salate, einzelne Komponenten zur Auswahl, Nachspeisen, Obstsalaten und frischem Obst
- Veröffentlichung eines vegan-vegetarischen Kochbuchs mit Rezepten für Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, aber auch passende Gerichte für das Weihnachts- bzw. das Osterfest

#### Impact

- Die Mitarbeitenden der Mensa wurden im vegetarischen und veganen Kochen geschult
- Gäste werden über die Möglichkeiten der vegetarischen und veganen Ernährung informiert
- viele Gäste geben an, dass sie sich erst hierdurch langsam an die vegetarische Küche herangetastet und es sich ganz anders vorgestellt haben; viele hatten eine Vorstellung von langweiligem Essen, die aber sehr gut zerstreut werden konnte
- positive Resonanz im Berliner Hochschulraum und in der Öffentlichkeit
- Imagegewinn für das studierendenWERK BERLIN
- Verbesserung der wirtschaftlichen Situation

### Implementierungsstrategie

#### Meilensteine

##### 2007/2008

Untersuchung der Gebäudetechnik und Erarbeitung eines Sanierungskonzepts im Rahmen eines Projekts zum Senken des Energieverbrauchs der Mensa durch technische und verhaltensbedingte Maßnahmen; das Konzept zeigte einen hohen Sanierungsbedarf auf

##### 2009

Zuschussbedarf für die Mensa von knapp 1 Mio. Euro

##### 2009/2010

Mensa FU I: Sanierungsbedarf von rund 3 Mio. Euro

##### 2009

Im Rahmen eines baulich notwendigen Umbaus des Mensagebäudes wurde von der Geschäftsführung und der Abteilung Speisebetriebe des studierendenWERKs BERLIN entschieden, eine vegetarisch-vegane Mensa einzurichten

## Kernprinzipien

- Angebot ausschließlich vegetarischer und veganer Speisen
- Abwechslungsreiches und vielfältiges Angebot
- Information über Möglichkeiten der veganen und vegetarischen Ernährung
- Großer Anteil an Bio-Lebensmitteln (60 %) und an saisonalen und regionalen Produkten
- Förderung der gesunden Lebensweise, des Umweltbewusstseins und des Nachhaltigkeitsgedankens der Berliner Studierenden

## Begünstigende Faktoren

- längerer Vorlauf und damit Erfahrungen bei der Umsetzung von Projekten zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit im studierendenWERK BERLIN
- Akzeptanz durch die Mitarbeitenden
- Akzeptanz durch die Gäste sowie
- gelebte Philosophie des studierendenWERKs; u.a. Bio-Angebot seit 1987, Fair-Trade-Kaffee, MSC-Zertifikat, „Goldenes Ei“ etc.

## Herausforderungen

- die Einführung neuer Rezepturen
- die Aufgabe, Lieferanten für die großen Mengen an Bio-Lebensmitteln zu finden
- die Schulung der Mitarbeitenden für vegetarisches und veganes Kochen

## Erfahrungsberichte

Der Trend zu einer vegetarischen und veganen Ernährung wurde vom studierendenWERK BERLIN frühzeitig erkannt. So stieg mit und nach der Eröffnung der *Veggie N°1* die Nachfrage nach eben solchen Speisen. Die Mensa wird von den Gästen viel stärker als erwartet angenommen, es werden täglich mehr als doppelt so viele Essen verkauft als ursprünglich geplant.

Die Preise unterscheiden sich nicht von den konventionellen Angeboten in anderen Mensen, da bei der Berechnung des Verkaufspreises immer der Wareneinsatz zugrunde gelegt wird. So können, trotz der Verwendung von vielen frischen Bio-Zutaten die Speisen oft preiswerter, auf keinen Fall teurer, als die Gerichte der Mensen, die auch Fleisch und Fisch anbieten, ausgegeben werden.

Als eine Folge der *Veggie N°1* wurde in den größeren Mensen des studierendenWERKs BERLIN ein veganes Klimaessen eingeführt [2]. Viele der Gäste sind sehr kritisch und stellen detaillierte Nachfragen, wenn sie sich beispielsweise vegan ernähren. Aus diesem Grund ist das gesamte Personal beson-  
ders über die Inhaltsstoffe und Herstellung aller Speisen informiert, um so kompetent Auskunft geben zu können. Zudem werden Gästenumfragen durchgeführt, um den Wünschen immer zeitnah gerecht zu werden.

An allen großen Mensen des studierendenWERKs BERLIN wird neben dem Bioessen ein veganes Klimaessen angeboten. Interessierte und Nachahmer\_innen gibt es vor allem in anderen Studierendenwerken. Bei der Etablierung von vegetarischen und/oder veganen Angeboten ist Vielfalt absolut wichtig: Frische Kräuter, Abwechslung bei den Gerichten und kreative Desserts.

*„Reden Sie mit Ihren Gästen, profitieren und lernen Sie aus deren Feedback. Kochen Sie so, wie Sie selbst gerne essen und geben Sie es mit Leidenschaft weiter. Man kann uns auch gerne kontaktieren, wenn Tipps von Nöten sind. Auch eine Zusammenarbeit ist für uns vorstellbar, wenn Interessierte beispielsweise einmal gerne unsere Arbeit sehen würde und in der Praxis erfahren möchten, wie die Organisation unserer Küche funktioniert.“*

Für das nachhaltige Verpflegungsangebot wurde die *Veggie N°1* seit 2013 von der Tierrechtsorganisation PETA mit der Note 1+ für das beste pflanzliche und tierfreundliche Angebot ausgezeichnet [3].

Die *Veggie N°1* ist eines der vielen Nachhaltigkeitsprojekte des studierendenWERKs BERLIN und Ausdruck seiner ständigen Anstrengungen, sich nachhaltig weiterzuentwickeln, nicht zuletzt auch im Rahmen der EMAS-Zertifizierung.

## Weitere Informationen

[1] <https://www.stw.berlin/mensen.html>

[2] [www.stw.berlin/mensen/themen/vegetarisches-und-veganes-angebot.html](http://www.stw.berlin/mensen/themen/vegetarisches-und-veganes-angebot.html)

[3] [www.peta.de/eliteuniversitaeten#.Wn7-RXwiFxC](http://www.peta.de/eliteuniversitaeten#.Wn7-RXwiFxC)

### Ansprechpartner\_innen:

Beatrice Schmidt,

Stabsstelle DV und Kommunikation,

Abteilung Speisebetriebe im studierendenWERK BERLIN

+49 (0)30 9 39 39 74 03

[be.schmidt\[at\]stw.berlin](mailto:be.schmidt[at]stw.berlin)

[www.stw.berlin/mensen](http://www.stw.berlin/mensen)