

**STUDENTENWERK
OLDENBURG**



STUDENTENWERK OLDENBURG

Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Aufgaben des Studentenwerks Oldenburg



- Das Studentenwerk Oldenburg hat die Aufgabe die Studierenden der Carl von Ossietzky Universität und der Fachhochschulen wirtschaftlich, gesundheitlich, sozial und kulturell zu betreuen
- Rechtsform
Anstalt des öffentlichen Rechts

Hochschulgastronomie im Überblick

- 6 Mensen an den Standorten Oldenburg, Wilhelmshaven, Emden und Elsfleth
- 1 Cafeteria
- 4 CafeBars
- 1 Eiscafe



- Wareneinsatz 2.580.708 €
- Erlöse 4.547.281 €
- Preis pro Essen 1,80–3,95 €
- Verkaufte Essen 1.238.957 €

Zahlen von 2013

Finanzierung

- Einnahmen der Mensen und Cafeterien
- Studentenwerksbeiträge
- Finanzhilfe des Landes Niedersachsen



Auslöser des Bio-Engagement

- Umfrage unter den Studierenden im Jahr 1982

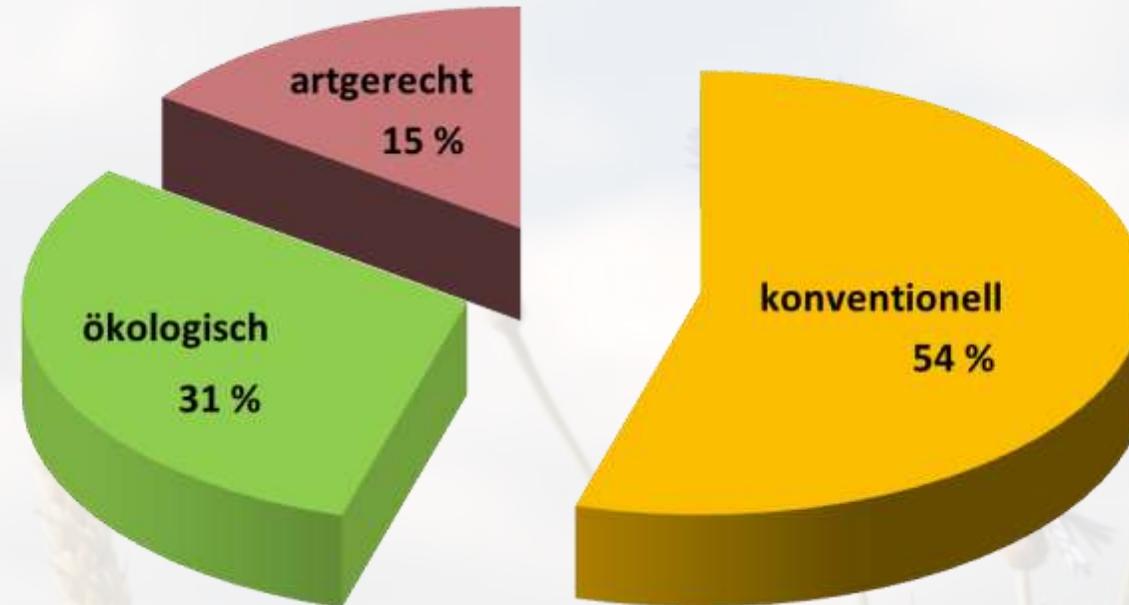


Entwicklung

- 1983 Bio- Produkte in einem Essen
- 2015 Bio- Produkte in allen Essen
- Seit 2004 Bio Zertifiziert gemäß der EG Bioverordnung



Anteil der Bioprodukte am Wareneinsatz brutto 2014



Nachhaltige Beschaffung

- Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
- Fisch aus nachhaltiger Fischerei
- Fair gehandelte Produkte



Nachhaltige Beschaffung



- Regional erzeugte Produkte
- Keine kennzeichnungspflichtige Gentechnik
- Möglichst keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe
- Umweltfreundliche Verpackung
- Mehrwegsysteme

Transparenz

STUDENTENWERK
OLDENBURG



Liebe Gäste,
das Studentenwerk Oldenburg ist zertifiziert
nach der EG-Öko-Verordnung, kontrolliert
von der Gesellschaft für Ressourcenschutz
(GFRS) Göttingen.



Bio
nach
EG-Öko-Verordnung



BioMentoren
Wir übernehmen Verantwortung

09-06-2015

Qualität als Maßstab

- Frische
- Geschmack
- Aussehen
- Großkücheneignung





Zusammenarbeit mit Lieferanten

- Langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit
 - Wachstum von Pflanzen und Tieren benötigen Zeit



- Vertrauen und Verständnis schaffen
 - Besuchen Sie sich gegenseitig



Kosteneffizienz und Speiseplangestaltung

- Höheren Anteil an vegetarischen und veganen Speisen einplanen
- Reduzierung der Portionsgrößen bei Fleisch, Fisch und Geflügel
- Saisonale Produkte einplanen

Kosteneffizienz in der Beschaffung

- Langfristige und verbindliche Verträge mit Produzenten vereinbaren
- Einkaufskooperationen bilden
- So wenig Lieferanten wie möglich, soviel wie nötig

Erfolgsfaktoren

- Alle Entscheidungsträger müssen überzeugt sein
- Kommunikation mit MitarbeiterInnen, Gästen und Lieferanten
- Langfristige Ziele setzen und kleine Schritte in der Umsetzung wählen



Danke für Ihre Aufmerksamkeit!