

**STUDENTENWERK  
OLDENBURG**



# STUDENTENWERK OLDENBURG

Bio dans le ravitaillement collectif

# La mission du Studentenwerk Oldenburg

- Le Studentenwerk Oldenburg a comme mission de s'occuper des étudiants de la Université de Oldenburg ainsi que des IUT sur le plan économique, social et culturel. Il répond aussi aux questions concernant la santé.
- forme juridique:  
établissement public

# Un aperçu de la gastronomie universitaire

- 6 restos U sur les sites de Oldenburg, Wilhelmshaven, Emden et Elsfleth
- 1 Cafétéria
- 4 CaféBars
- 1 glacier



- Coûts alimentaires 2.580.708 €
- Produit 4.547.281 €
- Prix/repas 1,80–3,95 €
- Repas vendus 1.238.957 €

Dates de 2013

# Financement

- Rentrées d'argent des Restos U et Cafétérias
- Cotisations d'adhésion au Studentenwerk
- Subventions du Land de la Basse-Saxe



# Déclencheur de l'investissement pro bio

- Sondage parmi les étudiants en 1982

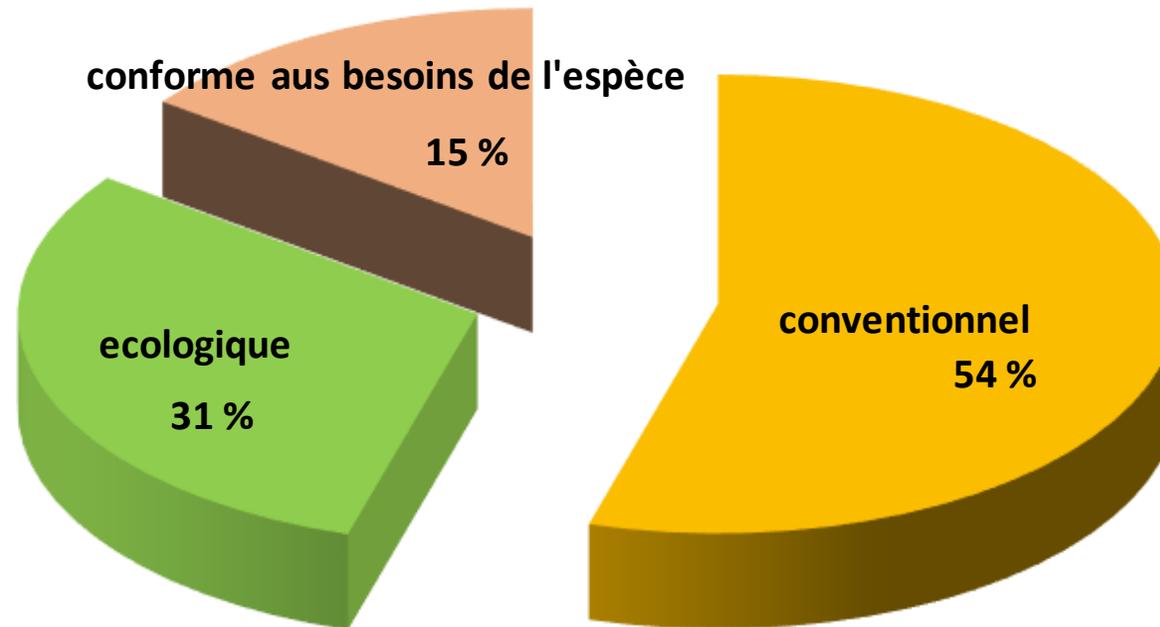


# Développement

- 1983 produits bio en un repas
- 2015 produits bio dans tous les repas
- Certifié bio depuis 2004 conformément au label bio européen



# Proportion des produits bio sur la marchandise brute en 2014



# Achats de produits durables

- Aliments écologiques
- Viandes issues d'élevages conformes aux besoins de l'espèce
- Poisson issues d'une pêche durable
- Produits fair-trade



# Achats durables



- Produits régionaux
- Pas de génie génétique
- Pas d'additifs dans les mesures du possible
- Emballages écologiques
- Systèmes d'usages multiples

# Transparence

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

# Qualité comme référence

- Fraîcheur
- Goût
- Apparence
- Aptitude aux cuisines professionnelles



# Coopération avec les fournisseurs

- Collaboration à long terme
  - La croissance des animaux et de la végétation prend du temps
- Créer de la confiance et de l'entendement
  - Rendez vous visite !



# Optimisation des dépenses et organisation du menu

- Prévoir une part plus importante d'aliments végétariens et végétaliens
- Réduction des portions des plats de viande, de poisson et de volaille
- Prévoir des produits saisonniers

# Optimisation des dépenses pour les achats

- Etablir de contrats fermes et de longue durée avec les fournisseurs
- Créer des coopération d'achats
- Le moins de fournisseurs possible mais autant que nécessaire



Je vous remercie de votre attention !