

Mensa-Philosophie für Würzburg

- Kurzfassung ohne Erläuterungen –

Präambel

Diese Mensa-Philosophie soll dem Studentenwerk als Richtlinie dienen, das eigene Angebot den Bedürfnissen der Studierenden anzupassen - in gesellschaftlicher wie auch in ökologischer Hinsicht.

In Zeiten des anthropogenen Klimawandels müssen sich die Hochschulen und damit auch die Studentenwerke ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst werden. Sie müssen als Vorbild vorangehen und zeigen, dass bewusster Konsum Engagement gegen die Ausbeutung von Mensch und Natur darstellt – zum Schutz unserer aller Lebensgrundlagen. Ein einfaches „Weiter-wie-bisher“ darf es in Anbetracht der großen Herausforderungen unserer Zeit nicht geben.

Eine komplette Umstellung des Mensa-Angebots von jetzt auf gleich ist nicht möglich; möglich ist jedoch ein kontinuierlicher Wandel, durch den die Ziele dieser Philosophie erreicht werden sollen. Um diesen Wandel verwirklichen zu können, muss das Studentenwerk auch weiter bedarfsgerecht durch staatliche Stellen und Zuschüsse unterstützt werden!

Dabei sollte ein zentraler Grundsatz sein, dass das Studentenwerk nicht im marktwirtschaftlichen Sinne ausschließlich die Nachfrage befriedigt, sondern auch durch gezielte Angebotsstrategien die Nachfrage hin zu einem bewussteren Konsum steuert.

Diese Mensa-Philosophie ist kein statisches Gebilde: sie möchte einladen zu einem intensiven Diskurs zwischen Studierenden und dem Studentenwerk, in dessen Rahmen die vorliegende Philosophie weiterentwickelt werden kann und soll.

Der studentische Konvent der Julius-Maximilians-Universität Würzburg

Würzburg, den 8. Juni 2011

1. Bezug von regionalen und saisonalen Produkte

Das Studentenwerk bezieht seine Produkte möglichst aus regionaler und saisonaler Herstellung.¹

2. Bezug von Produkten aus ökologischem Anbau

Das Studentenwerk bezieht seine Produkte möglichst aus zertifiziert ökologischen Anbau.

3. Bezug von tierischen Produkten aus artgerechter Tierhaltung

Das Studentenwerk achtet beim Bezug von tierischen Produkten darauf, dass die Tiere unter artgerechten Bedingungen gehalten werden.

4. Verantwortungsvoller Einsatz von Fisch und Meeresfrüchten

Das Studentenwerk bietet höchstens einmal pro Woche Fisch und/oder andere Meerestiere in den Mensen an. Diese Produkte stammen aus mit dem MSC-Siegel¹ zertifizierter Fischerei bzw. Zucht.

5. Verbesserung und Ausbau des vegetarischen und veganen Angebots

Das Studentenwerk baut das vegetarische und vegane Angebot aus: Die Hälfte aller Gerichte sind vegetarisch, ungefähr die Hälfte der vegetarischen Gerichte vegan.

Die vegetarischen Gerichte stellen eine vollwertige, nährhafte und ausgewogene Ernährung dar. Süßspeisen werden nicht als einzige vegetarische Alternative angeboten.

6. Verzicht auf gentechnisch veränderte Lebensmittel

Das Studentenwerk setzt keine gentechnisch veränderten Lebensmittel ein.

7. Bezug von Produkten aus Fairem Handel

Das Studentenwerk bezieht alle importierten Produkte und Rohstoffe aus nachweislich fairem Handel.

8. Einhaltung von Sozialstandards

Das Studentenwerk bezieht Produkte nur von Unternehmen, die sich an die international geltenden Sozialstandards der Vereinten Nationen, der International Labour Organisation (ILO) und der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) halten.

9. Faire und transparente Preise

Das Studentenwerk bemüht sich die Preissteigerung im Zuge der Umsetzung dieser Mensa-Philosophie für die angebotenen Speisen möglichst gering zu halten. Des Weiteren informiert das Studentenwerk die Studierendenschaft in regelmäßig aktualisierter Form auf der Homepage über die Zuliefererbetriebe und die Herkunft der verwendeten Produkte. Das Studentenwerk ist bemüht, täglich mindestens ein Hauptgericht für etwa 2 Euro anzubieten.