

Protokoll

2. Runder Tisch nachhaltige Entwicklung an unserer Hochschule

30.9.2010, 14.30-16.00Uhr

Anwesend: Katrin Bader (ÖLV), Silke Beuster (Sekretariat FB 4), Dörte Beyer (Gleichstellungsbeauftragte und LfbA NTM), Frau Dr. U. Hartmann (Geschäftsführerin STW FF), Herr Göritz (Leiter Verpflegung STW FF), Kendy Gottschalk (Abt. techn. Dienste), Stephanie Gotza (Studiengangskoord. FoWi), Jens Köber (ASTA), Prof. Dr. Heike Molitor (FB 2), Dr. Benjamin Nölting (FB 2), Dirk Pophal (FoBoGa), Juliane Pöschke (RUN), Silke Rumpelt (Alumna und WHK Familienfreundliche Hochschule)

Bitte um Ergänzung!

Kerstin Kräusche (Umweltmanagement), Vera Clauder (Familienfreundliche Hochschule)

Ablauf und Ergebnisse:

Information zu Entwicklungen seit dem 1. Runden Tisch nachhaltige Entwicklung (28.6.2010)

Umweltmanagement an der HNE:

- Gespräch mit Wald- und StadtmensaTeams, Studentenwerk mit K. Kräusche und V. Clauder zum Thema Umstellung zur „Nachhaltigkeitsmensa“,
- EMAS-Award-Nominierung,
- Gespräch mit Studierenden des Studiengangs ÖLV zum Thema Nachhaltigkeitsmensa,
- erste Recherchen zu Möglichkeiten Dienst- und Exkursionsfahräder zur Verfügung stellen zu können,
- Befragung zu UM unter HS-Angehörigen ist gelaufen, Ergebnisse bald

Familienfreundliche HS an der HNE:

- Diskussion läuft, ob Re-Auditierung zur Familienfreundlichen Hochschule durchgeführt werden sollte (müsste 2011 laufen, sonst Aberkennung des Zertifikates, Vorteile: externe Auditierung hat bessere Innen- und Außenwirkung, Nachteil: Kosten 7.000 Euro, die anders eingesetzt werden könnten, *Meinungen, Gedanken und Anregungen an V. Clauder erwünscht!*),
- Familiencafé ab sofort 1x / Monat im FairCafé,
- Vorstellung der Familienfreundlichen HS per Rundmail > daraufhin Meldung vieler neue Interessenten am Elternverteiler bzw. an Beratung

Ergebnisse des 1. Runden Tisches nachhaltige Entwicklung mit den vier Schwerpunktthemen Verpflegung, Mobilität, Vermittlung Nachhaltigkeit und Interne Definition von Nachhaltigkeit wurden wie folgt **ergänzt (fett markiert)**:

Vermittlung Nachhaltigkeit (9)

CO²-Fußabdruck der HNEE(1), Studien-Lernziele formulieren (1), Nachhaltigkeit umfassend und stärker in Lehre integrieren (4), Nachhaltigkeitsklausur (beibehalten, optimieren...), Stärkere Einbindung von Nachhaltigkeit in alle Lehrveranstaltungen (1), Bildung für nachhaltige Entwicklung fördern, Informationen über Auswirkungen von Verhaltensweise als Bestandteil der Vorlesungen, auch Zertifizierungen z.B. ISO, Studiengang Nachhaltigkeitsmanagement, Nachhaltigkeitsvorlesung für Mitarbeiter (1), Basiswissen über Nachhaltigkeit (Studierenden und Mitarbeiter), Schulungen für alle im Bereich Nachhaltigkeit, Weiterbildung für Mitarbeiter (sqb) (1), **mehr Raum für studentische Initiativen im Rahmen der Lehre, Studentenwerk einbeziehen**

Mobilität (10)

Fuhrpark umstellen, Mobilitätskonzept entwickeln (4), Jobticket für Mitarbeiter einführen (4), Fahrradfuhrpark (2), Exkursionen mit Bus auf Notwendigkeit überprüfen (Bahn möglich?)

Verpflegung (13)

BioMensa (7), Mülltrennung in den Teeküchen (2), Mehr regionale Produkte in der Mensa (2), Einbeziehung des Studentenwerks (2), Kaffeeautomaten mit Becherrückgabesystem (**im Haus 2 bereits vorhanden, weitere Automaten geplant**), **mehr vegetarisches Essen**

Internes Selbstverständnis / Öffentlichkeitsarbeit (8)

Interne Definition von Nachhaltigkeit (6) (**soll als eigener Punkt weiterbehandelt werden**), Anregungen für individuelles Handeln (1), Zeitschriften oder Blog auf Internetseite zu aktuellen Themen und Vorkommnissen, Öffentlichkeitsarbeit optimieren, umfassende Nachhaltigkeit (1)

Da die Geschäftsführer vom Studentenwerk anwesend waren, wurde beschlossen, am Thema Verpflegung in Verbindung mit der Mensa weiterzuarbeiten:

Diese Themenfelder sollen konkret bearbeitet werden:

- Mehr Information
- Mehr vegetarische Angebote
- Mehr vegane Angebote
- Mehr saisonale Angebote

Mehr regionale Angebote
Mehr biologische Angebote
Verhältnis fleischhaltige/vegetarische Gerichte zugunsten vegetar. G. ändern
Mehr frische Produkte
Aktionstage durchführen
Weiterbildung der Mensa-Mitarbeiter/innen

Es muss zuerst eine Priorisierung erfolgen; um die Themenfelder mit der höchsten Priorität herauszufiltern. Dies erfolgte anhand dieser Matrix:

technisch	3=nicht möglich	2=aufwendig	1=nicht möglich
finanziell	3=spart Geld	2=bezahlbar	1=übersteigt Möglichkeiten
Arbeitsabläufe	3=werden verbessert	2=keine Auswirkungen	1=zusätzlicher Aufwand
Mitarbeiter/Studierende	3=haben Vorteile	2=keine Auswirkungen	1=werden belastet
Imagewirkung	3=positiv	2=möglicherweise positiv	1=nicht relevant

Ergebnis:

Die Vertreter/innen des Studentenwerks schätzen alle Themenfelder aus Kostengründen derzeit als nicht machbar ein. Deshalb wurde die Priorisierung nach vorgeschlagener Matrix abgebrochen. Im Gespräch zeigte sich, dass sich Spielräume „erahnen lassen“, die nun in einer Arbeitsgruppe (HNE-Angehörige und Studentenwerk) konkret weiterentwickelt werden sollen. Dafür wurde das Thema „Erweiterung des Bio-Angebots“ ausgewählt. Es soll eine AG „Auf dem Weg zur Nachhaltigkeitsmensa“ gebildet werden. Vertreten sein sollten TN des Runden Tisches, die Küchenchefs, Vertreter des Studentenwerks sowie weitere Interessierte.

Eine Doodle-Umfrage, die bitte bis zum 22.10.2010 beantwortet werden sollte, klärt die möglichen Termine.

Termin für 3. Runden Tisch nachhaltige Entwicklung an der HNEE mit Vorstellung der Ergebnisse aus der o.g. AG

15. November 2010, 14.30-16.00 Uhr , Versammlungsraum Haus 6

Die Vorschläge für eine nachhaltige Weiterentwicklung der HNE sollten regelmäßig aktualisiert und hinsichtlich Umsetzung und Priorität überprüft werden.

Protokollantinnen: Vera Clauder, Kerstin Kräusche