

Positionspapier des Studentischen Konvents

03. Juni 2019

Studentischer Konvent
Schuhstraße 19
91052 Erlangen

stuve.fau.de
stuve-konvent@fau.de

Positionspapier zu den Mensen und Cafeterien

Der Studentische Konvent der FAU setzt sich für eine Ausweitung des vegetarischen und veganen Angebotes in den Mensen und Cafeterien des Studentenwerkes und für eine transparente Preisauszeichnung ein. Die Mensen und Cafeterien an der Uni Erlangen-Nürnberg hinken den Absichtserklärungen des Deutschen Studentenwerks, was die Faktoren Nachhaltigkeit, Tierschutz und Ökologie angeht, deutlich hinterher. Die Mensa am Langemarkplatz und die Mensa St. Paul bilden hier eine vorbildliche Ausnahme. Insbesondere werden die Mensen und Cafeterien auch nicht mehr der hohen Nachfrage nach vegetarischen und veganen Essen gerecht. Als Beispiel dienen kann hier das Gemüseschnitzel, welches sehr einfach über längere Zeiten vergleichbar mit Schweinefleisch-Schnitzeln warmgehalten werden kann. Der Studentische Konvent der FAU wünscht sich, dass auch weiterhin die Nachfrage-Wünsche sowie das Nachfrageverhalten der Studierenden im Zentrum der Zusammenstellung der Speisepläne und der Speisen steht.

Konkret fordern wir dass

- a) nicht Salat als einzige vegane Speise angeboten wird.
- b) In jeder Mensa zwei vegetarische / vegane und zwei nicht vegetarische Gerichte angeboten werden.
- c) ein Teil der Gerichte aus ökologischer Landwirtschaft angeboten wird.
- d) weiterhin Fischgerichte grundsätzlich das MSC Siegel tragen.
- e) exklusive Speisen (wie z.B. Süßspeisen) weiterhin als Hauptgericht angeboten werden.
- f) die Plastikverpackungen für die belegten Brötchen durch nachhaltige Alternativen ersetzt werden.
- g) es zusätzlich zu den bereits angebotenen belegten Brötchen auch vegan belegte Brötchen gibt.

Die Mensa am Langemarkplatz hatte diesbezüglich zum Beispiel im Wintersemester 18/19 ein vorbildliches Angebot. Die übrigen Mensen und Cafeterien sollen im Hinblick auf das Speiseangebot der Mensa am Langemarkplatz folgen.

Ebenso ist die derzeitige Preisauszeichnung was die Verrechnung von Beilagen angeht irreführend: Der Preis für das Hauptgericht soll allem auf dem angerichteten Teller entsprechen. Auch auf die Kosten des Beilagenwechsels sollte dezidiert hingewiesen werden.