

# Die grünen 20er: Aspekte der Nachhaltigkeit im Fachbereich Architektur

AG Konsum Mensa \_ Laura Klaproth, Marie Meinecke

# Forschungsfrage

- Wo kommt das Mensa-Essen her?
- Wie hoch ist der CO<sub>2</sub>-Verbrauch der Lebensmittel?
- Wie viel Lebensmittelabfall entsteht in der Mensa?

# Datengrundlage

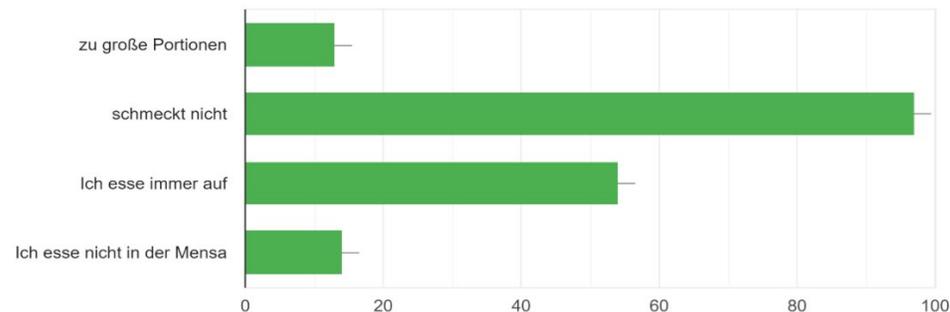
- Online-Umfrage
- Liste der Wareneinkäufe der Mensa, Frau Münch und Frau Senf
- [www.klimatarier.de](http://www.klimatarier.de)

## Erkenntnisse der Recherche

- pro Tag ca. 17,8, Kg an zubereiteten Speisen nicht ausgeteilt und entsorgt
- Pro Tag ca. 4,6 Kg Essensreste durch Tellerrückläufe entsorgt
- weniger Tellerrückläufe und Bioabfälle, als angenommen
  - Grund allgemein für Tellerrückläufe: Essen überzeugt geschmacklich nicht

Frage 6: Warum werfen Sie das MENSA-Essen weg?

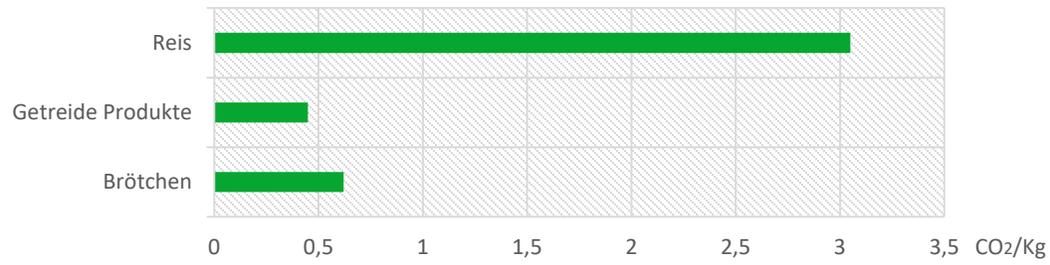
165 Antworten



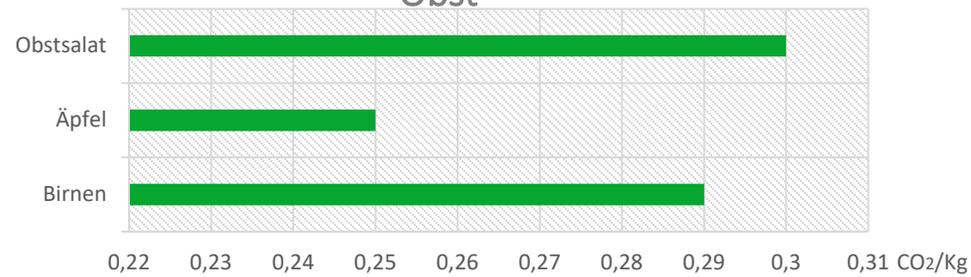
# Erkenntnisse der Recherche

- ca. 39% der regional erwerbbar Lebensmittel sind wirklich regional
- Regional nicht immer CO<sub>2</sub>-ärmer
  - Tomate nicht regionaler Herkunft: CO<sub>2</sub>-Wert von 0,77 pro Kilogramm
  - Tomaten regionaler Herkunft: CO<sub>2</sub>-Wert von 2,92 pro Kilogramm
- CO<sub>2</sub>-Durchschnittswerte zur Ermittlung des Ergebnisses

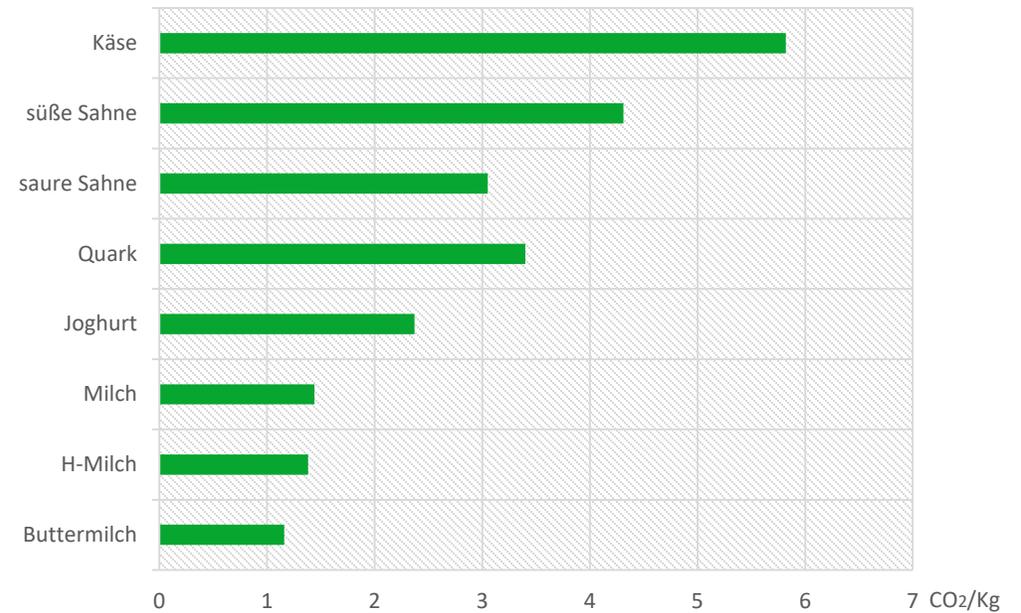
### Getreideprodukte



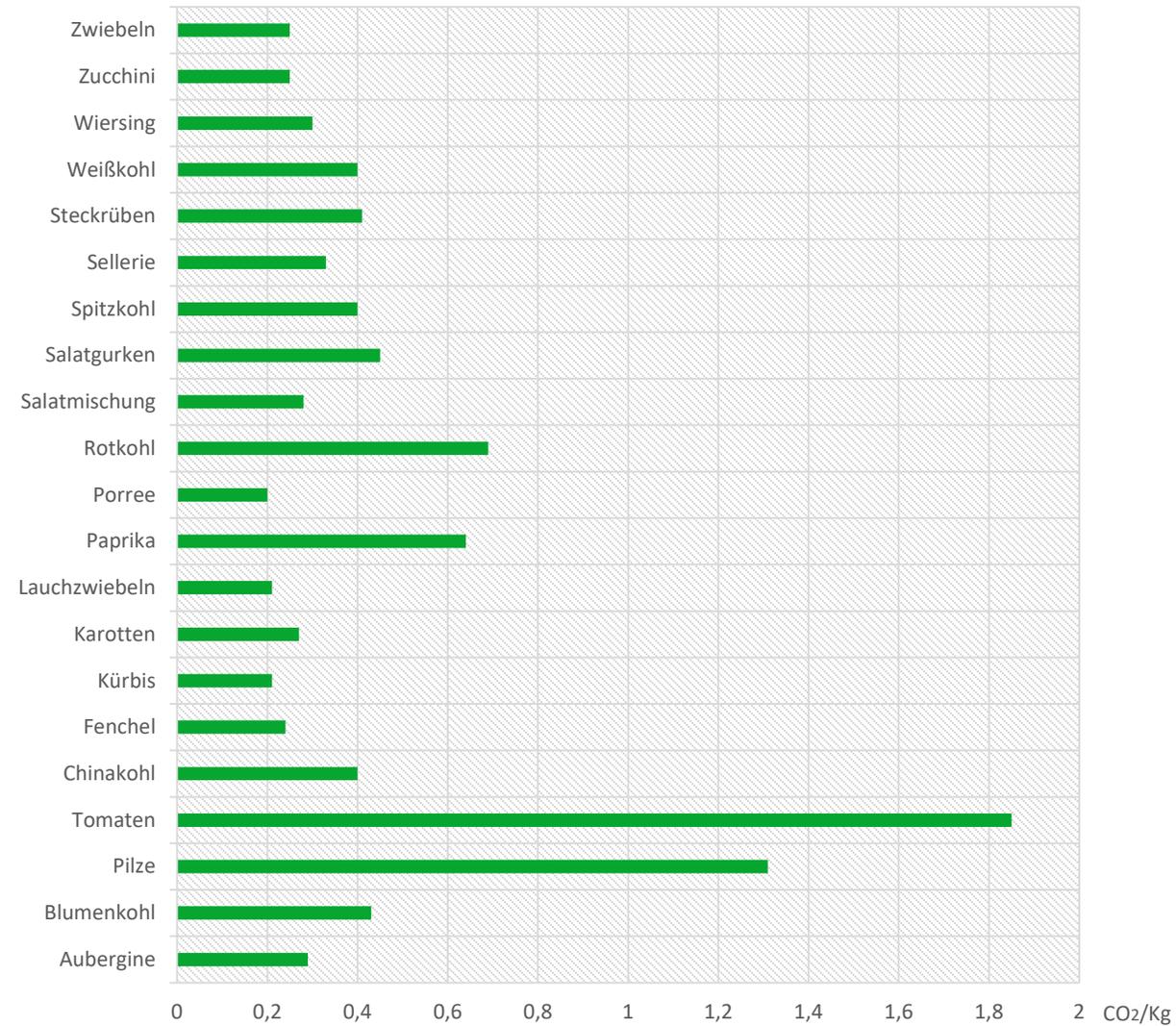
### Obst



### Milchprodukte



Gemüse



# Abgeleitete Maßnahmen

- CO<sub>2</sub>-Bilanz der eingekauften Lebensmittel und Getränke minimieren
- Tellerrückläufe weiter minimieren
- weniger Bio-Abfall produzieren
- geplante Mensasanierung schnellstmöglich durchführen

# Zusammenfassung

- ca. 68.000 KG CO<sub>2</sub> verbrauch der Mensa im Jahr 2019
  - Tendenz steigend