

Blau STUDENTENWERK OLDENBURG PAUSE

NOVEMBER 2013

In dieser Ausgabe:

- 30 Jahre Nachhaltigkeit
- Cafeteria-Modernisierung
- Beratung vor Ort
- 100. Auftritt und Weltpremiere
- Förderverein spendet Spielhaus
- 1983: Wie alles begann...

30 Jahre alternativ essen

Aktionswochen zur Nachhaltigkeit

Vor genau 30 Jahren wurde in der Mensa Uhlhornsweg eine neue Menülinie eingeführt: Das „Alternativ-Essen“ war fleischlos, vollwertig und setzte Bio-Produkte ein. Aus dieser Initialzündung hat sich eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Das Jubiläum begeht das Studentenwerk mit Aktionen an allen Standorten.

In den beiden Aktionswochen ab dem 4. November soll in und um unsere Mensen diskutiert, informiert, gefragt und probiert werden. Alle Studierenden, Mensagäste und Interessierten sind herzlich eingeladen! Das ausführliche Programm finden Sie im Internet:

www.studentenwerk-oldenburg.de/30jahre-nachhaltig

Programm in und um die Mensa Uhlhornsweg

Montag, 4. November

Podiumsdiskussion: „Hauptsache satt? Wie grün soll Mensa sein?“
Diskutieren Sie mit uns über Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Mensa-Betriebs. Los geht's um 11.00 Uhr in der Cafeteria.

Dienstag, 5. November

Bio-Marktplatz: Probieren und informieren im Mensa-Foyer

Mittwoch, 6. November

Löchern Sie die Küchenleiter am „Mensa-Schalter“ und blicken Sie bei einer Küchenführung hinter die Kulissen und in die Töpfe und Pfannen.

Donnerstag, 7. November

Show-Kochen vegan im Culinarium: Gourmet-Koch Hubert Hohler hat sich vorgenommen, vegane Küche der Spitzenklasse in mensatauglichen Mengen herzustellen. Wie das geht und wie das schmeckt, erfahren Sie am Culinarium.

Achten Sie während der ganzen Woche auf das **Aktionessen** an Ausgabe A: Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Zeitreise durch 30 Jahre „Alternativ-Essen“. Rezepte von damals, Preis von damals: 3,40DM kostete das Menü seinerzeit, entsprechend zahlen Sie heute nur 1,70€.

Programm in den anderen Mensen

In der Woche ab dem 11. November besuchen das Studentenwerk und seine Lieferanten alle Mensen. An den Aktionsständen heißt es jeweils zwischen 11.00 und 14.00 Uhr: Probieren und informieren! Die Termine im Einzelnen:

Mensa Ofener Straße	Dienstag, 12. November
Mensa Wilhelmshaven	Dienstag, 12. November
Mensa Wechloy	Mittwoch, 13. November
Mensa Elsfleth	Donnerstag, 14. November
Mensa Emden	Donnerstag, 14. November



Der Code führt direkt zum Jubiläumsprogramm: www.studentenwerk-oldenburg.de/30jahre-nachhaltig

Wieso setzt sich ein Studentenwerk 1983 in den Kopf, nachhaltig zu wirtschaften?

Wie alles begann, lesen Sie auf Seite 4.

Cafeteria-Modernisierung

Umfangreiche Arbeiten ab 6. November

Nach dem Umbau können sich die Gäste auf verbesserten Service und eine freundliche Atmosphäre freuen. Die Cafeteria zieht während der Bauarbeiten ein paar Schritte weiter.

Der in die Jahre gekommene Ausgabebereich der Cafeteria Uhlhornsweg ist den Bedürfnissen der Gäste nicht mehr angemessen: Vor allem mittags und zwischen den Veranstaltungen wird es mitunter eng zwischen Brötchen, Shakes und Kassen. Um die Ausgabesituation den gestiegenen Studierendenzahlen anzupassen, wird die Cafeteria nun modernisiert. Die Arbeiten beginnen am 6. November und werden voraussichtlich etwa sechs Wochen dauern.

Ausweich-Cafeteria im ehemaligen Aktionsbuchladen

Während der Bauarbeiten muss niemand auf das Angebot der Cafeteria verzichten: Der Raum neben dem Haupteingang zum Mensagebäude – älteren Semestern noch als Aktionsbuchladen bekannt – wird zur Cafeteria umfunktioniert: Alle Essensangebote sowie natürlich die Kaffeeautomaten finden dort eine zeitweilige Unterkunft. Einzige Ausnahme: Die „Grillstation“ kann aus Platzgründen nicht mit einziehen.

Die Sitzplätze der Cafeteria sind den Gästen weiterhin zugänglich, allerdings sind Belästigungen durch Lärm und auch Staub während bestimmter Bauphasen unvermeidlich. Die Arbeiten müssen jetzt durchgeführt werden, da sie nicht nur aus eigenen Mitteln des Studentenwerks, sondern auch mit Geldern des Landes Niedersachsen finanziert werden, die nur bis Ende dieses Jahres zur Verfügung stehen.

Neu im Angebot: Snacks to go

Neben einer freundlichen Atmosphäre in der modernisierten Cafeteria und besserem Service kommt auch ein ganz neues Angebot hinzu: An einer „Snack to go-Station“ gibt es den ganzen Tag über eine große Auswahl warmer Zwischenmahlzeiten wie Panini, Focaccia und Wraps sowie Suppen.

„Damit reagieren wir auf die veränderten Essgewohnheiten und Bedürfnisse der Studierenden nach warmen Snacks to go sowohl während der Mensaöffnungszeiten als auch darüber hinaus“, erläutert Johannes Hemmen, Leiter der Abteilung Hochschulgastronomie, das Konzept. „Die Cafeteria wird dadurch wieder mehr zu einer Zwischenverpflegungsstation über den ganzen Tag.“

Der Vorteil liegt im wahrsten Sinne des Wortes auf der Hand: Die meisten der neuen Angebote lassen sich gut mitnehmen und können so bei einem besonders knappen Zeitplan auch problemlos auf dem Weg in die nächste Veranstaltung gegessen werden. Die „Grillstation“

wird die Cafeteria dafür verlassen und Anfang 2014 in der Mensa wiedereröffnen.



Etwas düster: So sieht es in der Cafeteria Uhlhornsweg derzeit aus.



Heller und aufgeräumter wird die modernisierte Cafeteria sein.

© by HINSCHKE Gastrowelt GmbH

Beratung vor Ort

Persönliche Antworten auf Fragen zu BAföG, Sozialem & Co.

Im November sind die BeraterInnen des Studentenwerks in Emden, Wilhelmshaven und Leer für die Studierenden vor Ort. Wann genau der Sozialberater, die Behindertenberaterin oder der Studienfinanzierungsberater an Ihrer Hochschule ist, erfahren Sie über Aushänge sowie auf unserer Website. Auch auf dem Facebook-Profil des Studentenwerks werden diese und viele weitere nützliche Informationen bekannt gegeben.

Umfassende Informationen:
www.studentenwerk-oldenburg.de
 Immer auf dem Laufenden:
www.facebook.com/studentenwerk.oldenburg

Kontrastprogramm

100. Auftritt und eine Weltpremiere

Improtheatergruppe „Wat ihr wollt“ feiert seinen Jubiläumsauftritt im unikum. Außerdem: Welturaufführung der „Liebesdinge“

99 Mal die gleiche Truppe = 99 völlig unterschiedliche Theaterabende. Das kann nur Improtheater! Am 9. November entscheidet das Publikum, was beim 100. Auftritt der Oldenburger Improtheatergruppe „Wat ihr wollt“ im unikum geschieht. Dabei sein und Geschichte schreiben!

Keine Geschichte, dafür aber eine Dramakomödie haben Sophia Gerdes und Katrin Gerdes geschrieben: Für die „Liebesdinge“ haben die Autorinnen eine Collage aus autobiografischen Berichten, Liedern und Gedichten geschaffen. Weltpremiere der verwickelten Beziehungskiste ist am 22. November, weitere Aufführungen folgen am 26., 27., 29. und 30.11. Alle Veranstaltungen beginnen um 20 Uhr, der Eintritt liegt wie immer bei 5€ (ermäßigt) bzw. 8€.

Mehr Informationen: www.theater-unikum.de



Was serviert uns „Wat ihr wollt“ beim 100. Auftritt? Sagen Sie's ihnen!

Spielhaus für die Kita Förderverein ermöglicht Anschaffung

Am 22. Oktober feierte die Kita Uni-Campus ein besonderes Richtfest: Das neue Spielhaus wurde bereits von den Kindern bezogen.

Insgesamt 3.000€ hat der Förderverein der Kita Uni-Campus investiert, um der Kita das Spielhaus aus langlebiger Robinie zu schenken. Das Geld stammt aus Mitgliedsbeiträgen und Spenden, dem Gewinn einer Tombola sowie aus einer Förderung durch die Volksbank Oldenburg.

Spielhäuser sind für Kinder im Krippen- und Kindergartenalter von großer Bedeutung für Rollenspiele wie Kaufmannsladen oder Familie, die für die Entwicklung sozialer Kompetenzen sehr wichtig sind. Die motorischen Fähigkeiten der Kinder profitieren darüber hinaus von den Kletter- und Versteckmöglichkeiten, die das Häuschen bietet.

Nächstes Projekt steht schon fest

Kaum ist das erste große Projekt umgesetzt, ist die nächste Anschaffung bereits anvisiert. Schatzmeisterin Christine Prokop: „Für das nächste Jahr planen wir die Anschaffung von Sprossenwänden für den Bewegungsraum. Wir möchten unter anderem eine klappbare Sprossenwand anschaffen, die nicht nur für die Kindergartenkinder interessant ist, sondern auch den Krippenkindern zahlreiche motorische Erfahrungsmöglichkeiten bietet. Wir sind noch ein gutes Stück entfernt von den dafür nötigen 1.400 Euro und freuen uns über jede Unterstützung.“

Kleiner Beitrag, große Wirkung

Der Förderverein der Kita Uni-Campus unterstützt die Arbeit der Kita des Studentenwerks materiell und ideell, beispielsweise bei der Ergänzung der Einrichtung und Ausstattung (Spielzeug und Spielgeräte) oder bei der Umsetzung von Ideen, Projekten und Ausflügen, die über den Etat der Kita oder einzelner Familien hinausgehen. Fördermitglieder erzielen schon durch den Mitgliedsbeitrag von 12€ im Jahr eine große Wirkung: So wurden diverse Feste und Aktionen nicht zuletzt durch die Unterstützung des Fördervereins überhaupt möglich gemacht. Neue engagierte Mitglieder sind jederzeit herzlich willkommen, der Verein freut sich aber auch über einmalige Sach- oder Geldspenden von Privatpersonen oder Firmen, die den Kindern der Kita Uni-Campus zu Gute kommen.



Frisch bezogen: Das Spielhaus auf dem Gelände der Kita Uni-Campus.

Wer die Kita unterstützen möchte, kann hier spenden:

Förderverein der Kita Uni-Campus Oldenburg e.V.

Konto 388 611 0000

BLZ 280 618 22

(Volksbank Oldenburg)

Amtsgericht Oldenburg VR201202

Steuernummer: 64/220/18677

Als gemeinnütziger Verein ist der Förderverein berechtigt, Spendenbescheinigungen auszustellen.

Kontakt:

fv.kita.uni-ol@web.de

Impressum:

BlauPause

Infomagazin des Studentenwerks Oldenburg

V.i.S.d.P. Studentenwerk Oldenburg, Uhlhornsweg

49-55, 26129 Oldenburg

Redaktion: Lena Habermann, Franziska Puczich

info@sw-ol.de

Wie alles begann...

Erfahrungen aus 30 Jahren

Wie kam das Studentenwerk eigentlich darauf, eine besondere Menülinie wie das „Alternativ-Essen“ einzuführen? Welche Herausforderungen gab es in den Anfangsjahren? Ein Blick zurück.

Kurz nach seinem Amtsantritt 1982 wollte Geschäftsführer Gerhard Kiehm, der das Studentenwerk bis April 2013 leitete, mehr über „seine“ Studierenden erfahren: In einer Umfrage wünschten sich viele von ihnen, dass in der Mensa mehr frische, biologisch angebaute und vollwertige Lebensmittel angeboten würden. Diesen Wunsch erfüllte Kiehm gerne – in Form des „Alternativ-Essens“. Zugleich wurde damit beim Studentenwerk das Nachdenken über umweltverträgliche Lebensmittelproduktion angestoßen, so dass das Engagement stetig weiterentwickelt und ausgebaut wurde.

Pionier-Probleme

Oldenburg war deutschlandweit das erste Studentenwerk, das konsequent nachhaltige Lösungen für die Verpflegung von vielen tausend Studierenden gesucht hat. Vorbilder oder gar ein Handbuch gab es dafür Anfang der achtziger Jahre nicht. Und so mussten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter improvisieren und vor allem viel experimentieren. „Die Rezepte für das ‚Alternativ-Essen‘ haben wir zum Beispiel aus unseren privaten Kochbüchern herausgesucht und dann die Mengen hochgerechnet“, beschreibt Einkaufsleiterin Doris Senf, die die Nachhaltigkeitsstrategie von Beginn an mitgeprägt hat, die turbulenten Anfangsjahre.

Auch die Beschaffung biologisch angebaute Lebensmittel war in den ersten Jahren alles andere als einfach: „Die Bio-Bauern in der Region haben nur kleine Mengen produziert und auf dem Wochenmarkt verkauft. Großkunden waren sie nicht gewöhnt, so dass wir bei sehr vielen Betrieben gekauft haben, um die benötigten Mengen zusammen zu bekommen“, erinnert sich Doris Senf. Gemeinsam mit den regionalen Bio-Betrieben entwickelte das Studentenwerk nach und nach tragfähige Modelle zur Kooperation. „Diese partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Lieferanten ist uns bis heute sehr wichtig“, betont Senf. Dieses Prinzip gilt auch für die Mitarbeiter des Studentenwerks: „Viele Anregungen, an welchen Stellen wir noch besser, noch umweltbewusster handeln können, kommen aus den Küchen selbst. Ohne das Engagement der Kolleginnen und Kollegen wären wir niemals so weit gekommen.“



Code Nr.: DE-ÖKO-039

Seit 2004 tragen die Mensen und Cafeterien das offizielle Bio-Siegel.

Ziel: Nachhaltiges Handeln im Alltag

„Wir wollen beweisen, dass nachhaltiges Handeln im Alltag auch bei einem schmalen studentischen Geldbeutel möglich ist“, formuliert Ted Thurner, seit Mai 2013 Geschäftsführer, den Anspruch des Studentenwerks Oldenburg. Als Großverbraucher mit bis zu 7.000 ausgegebenen Essen pro Tag ist das Studentenwerk zudem ein wesentlicher Motor für biologische Landwirtschaft in der Region. „Der Einfluss unserer Ernährungsweise auf Klima und Umwelt ist kaum zu unterschätzen. Dieser Verantwortung fühlen wir uns verpflichtet.“

Nachhaltigkeit im Alltag bedeutet für das Studentenwerk auch, sein Handeln immer neu zu prüfen und gegebenenfalls umzusteuern – so geschehen erst kürzlich beim Frittierfett: Statt Palmöl, für dessen Produktion häufig Regenwälder abgeholzt werden, wird ab sofort nur noch Rapsöl verwendet.



Die Nachhaltigkeitspolitik des Studentenwerks fand immer wieder großes Interesse: 2004 etwa informierte sich die damalige Bundesverbraucherministerin Renate Künast in der Mensa Uhlhornsweg. Links im Bild: der ehemalige Geschäftsführer Gerhard Kiehm.



Fair, artgerecht und „von hier“ sind nur einige Merkmale der Nachhaltigkeitsstrategie des Studentenwerks. Mehr darüber erfahren Sie unter www.studentenwerk-oldenburg.de/oekologie