



Die **AG Mensa**
der **tuuwi**

im Dialog mit dem

Studentenwerk
Dresden



ZUSAMMEN. WIRKEN.

Wann?

Mi, 27.01.2021,
10 Uhr

Wo?

Online via BBB

Agenda

- Vorstellungsrunde (10 min)
- Jahresrückblick 2020 und Ausblick 2021 AG Mensa (3 min)
- Vorstellung Doing Sustainability – reflektiert.engagiert. (2 min)
- Projektgruppe Mensastatistik (5 min)
 - Diskussion (15 min)
- Vorstellung ÖA-Kampagne mit dem StuWe (10 min)
 - Diskussion (10 min)
- Abschlussrunde und Terminfindung (5 min)

Rückblick AG Mensa 2020 – 1

- **Eigene Seite auf <https://tuuwi.de>**
 - <https://tuuwi.de/mensa> (>600 Klicks)
- **Mensaforderungen!**
 - basieren auf offenem Brief ans StuWe Nov. 2019
 - Juni 2020 des Klimapolitischen Forderungskatalogs des StuRa der TUD
 - 4 Sharepics für die Mensa entstanden
 - Dez. 2020 im [Klimapolitischen Forderungskatalogs der KSS](#) und damit für alle Unis und Hochschulen in Sachsen gültig
- **Treffen mit StuWe (begonnen 2019)**
 - 2 Treffen mit Hr. Reinhardt (Fachbereichsleiter Mensen und Cafeterien)
 - 2 Treffen mit der Geschäftsführung der Hochschulgastronomie
- **CO2-Projekt**
 - Onboardingtreffen im Februar
 - seit Nov. 20 drei weitere Treffen, Projektneustart mit Kleingruppen



Rückblick AG Mensa 2020 – 2

- **Vernetzung Verwaltungsrat**
 - 2 Treffen mit TUD-Studis
- **9 AG-Treffen und viele weitere Kleingruppentreffen trotz Corona**
- **Social-Media-Beiträge**
 - 3350 Aufrufe, 650 Interaktionen, 120 Likes, 8 Kommentare, 11x geteilt (Facebook)
 - 2063 Aufrufe, 325 Likes, 12 Kommentare (Instagram)
 - [Hallo-Welt-Post der AG Mensa](#)
 - [Kritik am Nice-Price](#)
 - StuWe-Treffen → [Ankündigung](#) und [Auswertung](#)
 - Rezeptereihe
- **Zwei Studium-Generale-Projektgruppen** an den Start gebracht
- **Vernetzung** mit der Hochschule Zittau/Görlitz und Hochschule für Musik
- **viiiiele neue AG-Mitglieder**, mittlerweile 30 in AG-Mensa-Gruppe!



Ausblick 2021

- CO2-Projekt!
- Gruppenabende
- Vernetzung mit anderen Hochschulgruppen
 - HfBK, EHS, HTW, HS ZG...
 - AG Mensa zu hochschulübergreifender Gruppe machen
- Mensaforderungen voranbringen
- Mensastatistik!
- ÖA (mit StuWe)
 - Regelmäßige Treffen mit StuWe



Doing Sustainability – reflektiert.engagiert.

- Herbst 2020 initiiert von Studium Integrale
- Modul aus Praxis- und Theorieteil mit 5 CP
- Insgesamt werden 6 von 13 Projekten realisiert
 - Mensastatistik
 - ÖA-Kampagne mit StuWe
 - #überfluTUng
 - Starautor*in für den Tuuwi-Blog
 - Nachhaltigkeit und Digitalisierung
 - Gemeinschaftsgarten
- 14 Tuuwis und 19 Studis
- Mehr? <https://tuuwi.de/integrale-modul-reflektiert-engagiert/>



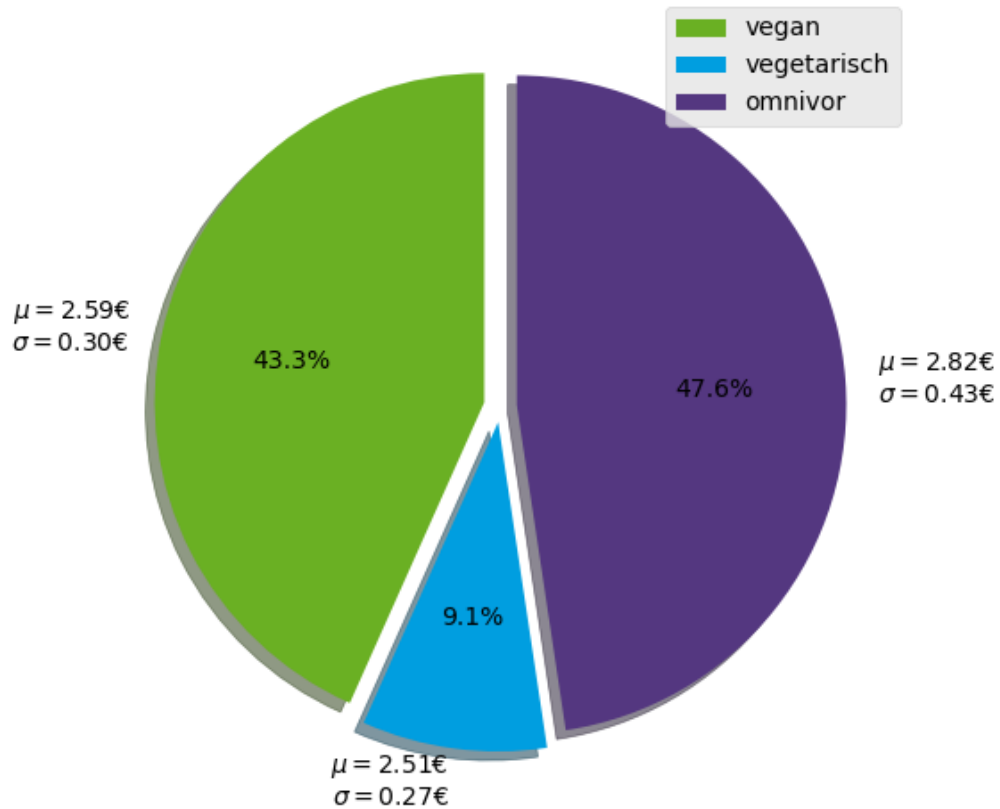
Projekt Mensastatistik

- **Idee:** Mensadaten der vergangenen Jahre statistisch auswerten u. visualisieren, um Trends sichtbar zu machen
- **Projektmitglieder:** 7 Interessierte aus Integrale, tuuwi und Verwaltungsrat
- **Datengrundlage (derzeit):** Angebotsdaten aus der Openmensa API
- **Zwischenstand:**
 - Diagramme für die Dresdner Mensen des Stuwe im Jahr 2020
 - Verteilung von omnivor, vegetarisch, vegan insgesamt und für jede einzelne Mensa
 - Durchschnittspreis und Standardabweichung der Preise für diese drei Kategorien
 - Verteilung ausverkaufter Gerichte aufgeschlüsselt nach den obigen Kategorien
- Kontakt aufgenommen zu Herrn Daniel für Nachfragedaten

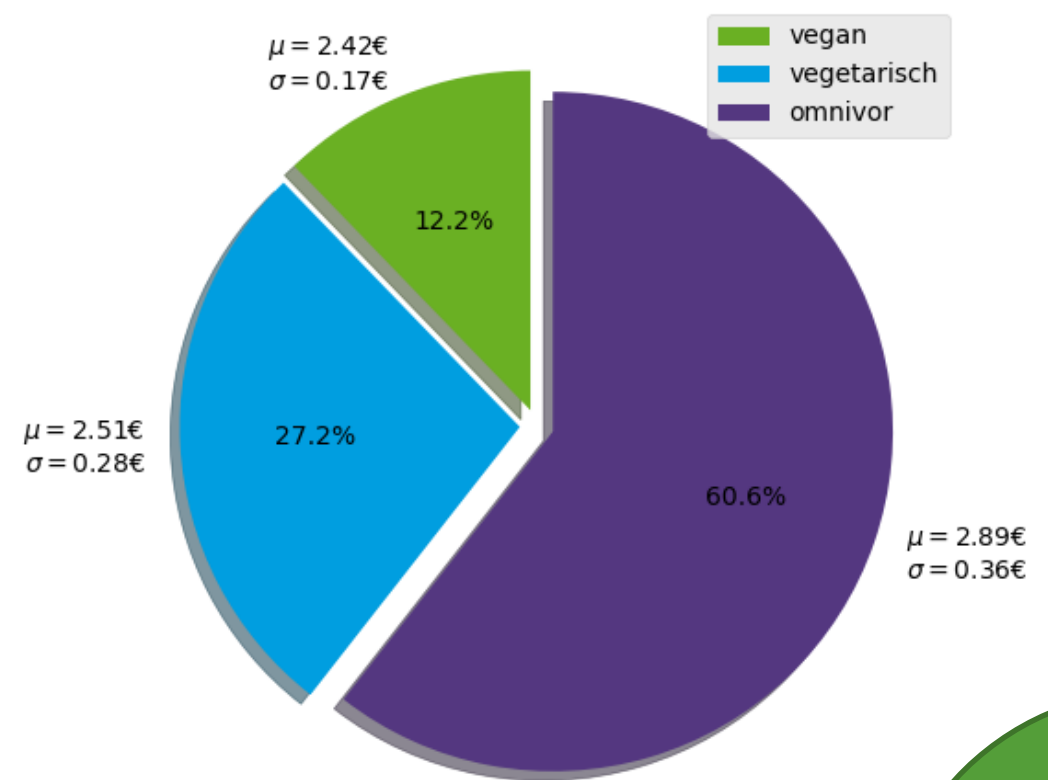
Projekt Mensastatistik

Einblick in die bisherigen Ergebnisse – Verteilung der Gerichtstypen

Anteile für:
Zeltschlösschen



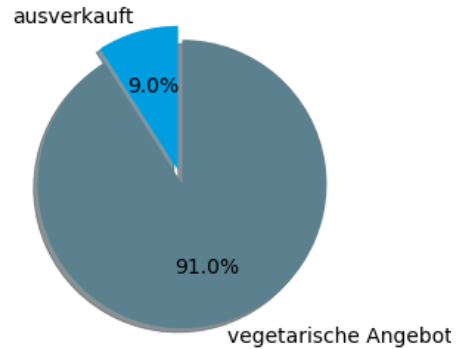
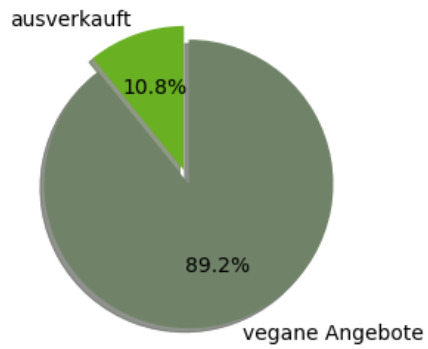
Anteile für:
Mensa Reichenbachstraße



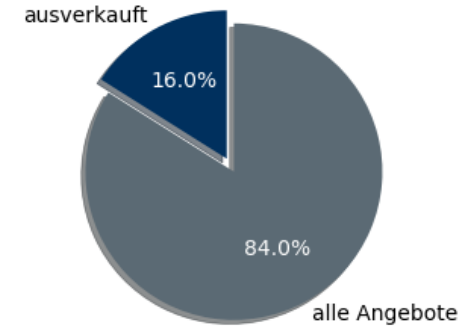
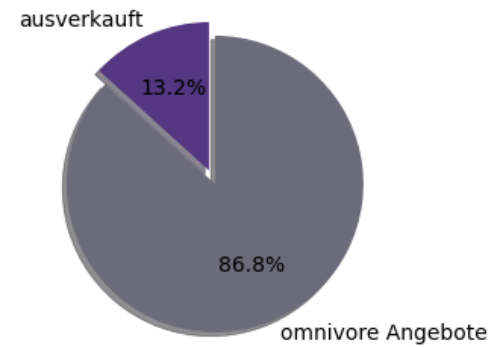
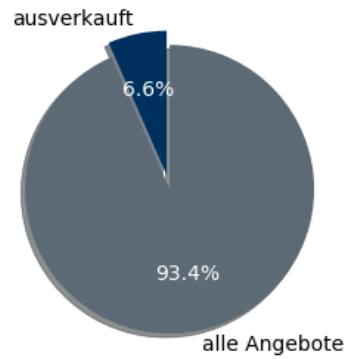
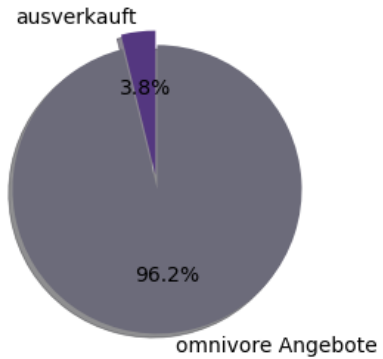
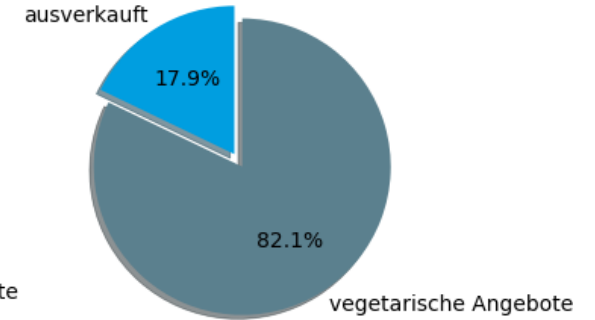
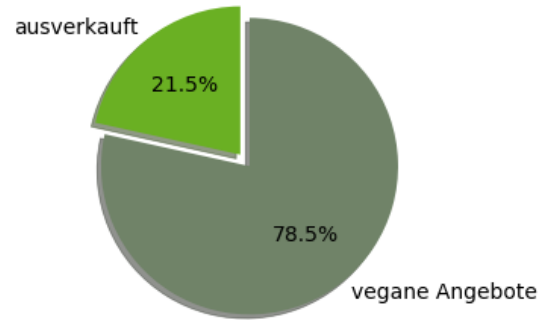
Projekt Mensastatistik

Verteilung ausverkaufter Gerichte

Siedepunkt



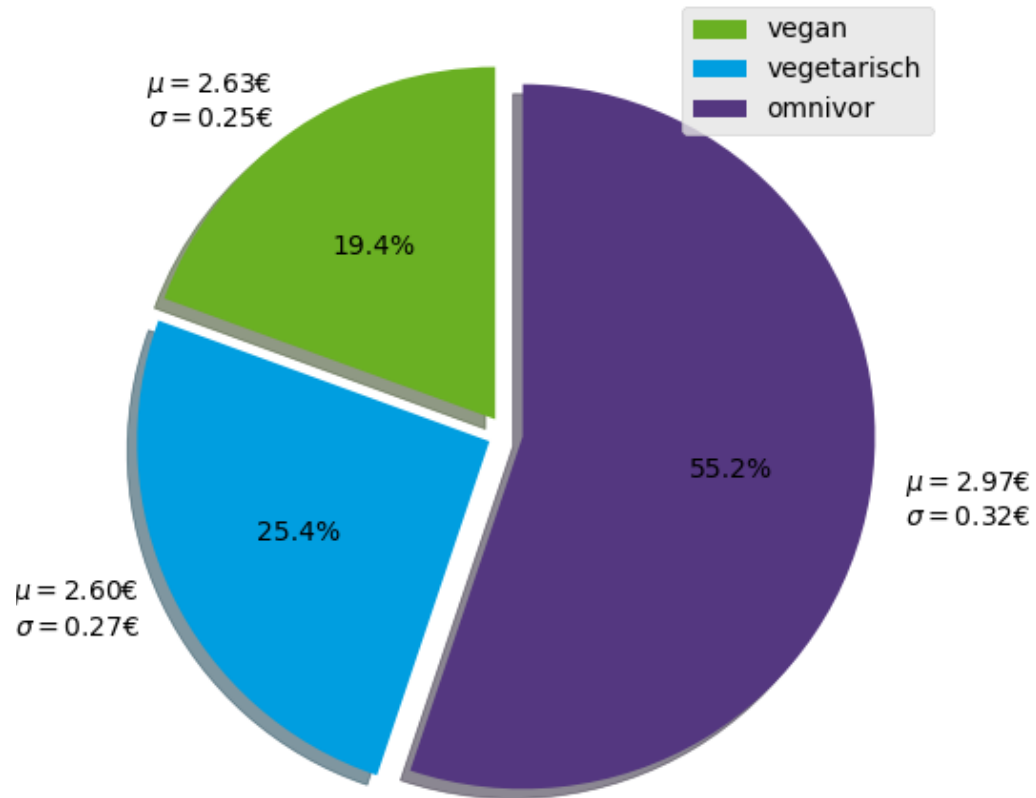
Alte Mensa



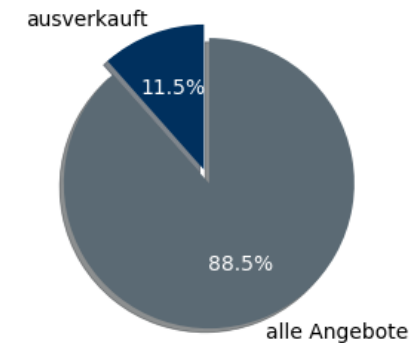
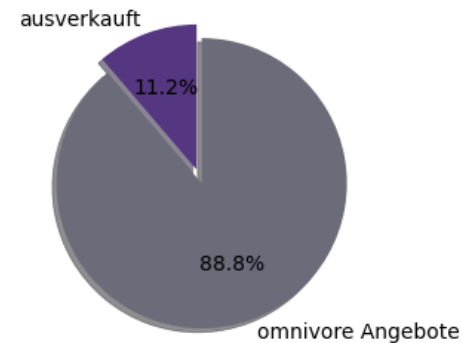
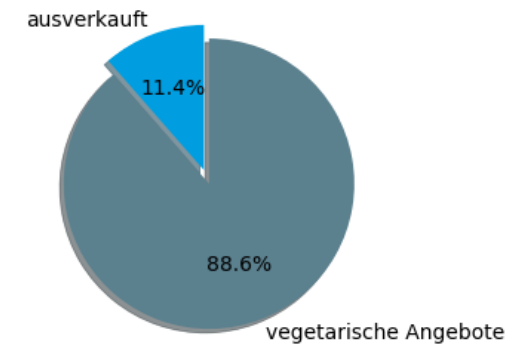
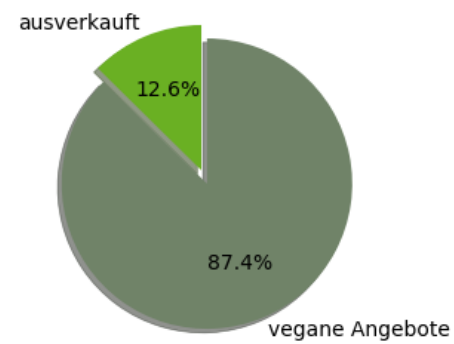
Projekt Mensastatistik

Verteilung über alle Dresdner Mensen

Anteile für alle Mensen



Ausverkaufte Gerichte für alle Mensen



Projekt Mensastatistik

- **Code für den Sammlung und Auswertung der Angebotsdaten ist öffentlich verfügbar:**
<https://codeberg.org/tuuwi/mensa-analytics>
- **Nächste Schritte:**
 - Angebot für 2018, 2019 auswerten und die Jahre vergleichen, um eventuelle Trends zu erkennen
 - Mit den derzeit noch fehlenden Nachfragedaten die tatsächliche Nachfrage analysieren und mit dem Angebot vergleichen
 - Blogartikel zur Vorstellung des Projekts und Beschreibung unserer Erkenntnisse aus den Daten
- **Dringend Benötigt: Nachfragedaten** z.B. aus dem Kassensystem
 - Wie viele Teller werden/wurden von jedem Gericht verkauft?
 - Welche Gerichte sind wann ausverkauft?

ÖA-Kampagne mit dem Studierendenwerk (StuWe)

- **Idee:** Anregungen für ÖA-Kampagne ausarbeiten
 - Thementage/-wochen mit Kochaktion und Infoständen
 - Social-Media-Beiträge
 - Plakate in den Mensen/ auf den Mensabildschirmen
- **Ziele:**
 - Sensibilisierung der Mensagäste
 - Bewusstsein schaffen für das, was bereits getan wird und Verbesserungen oder sogar Engagement anstoßen
- **Projektbegleitung:** Flo, Leo & Nele
 - **Gruppengröße:** 5 Studis



Kleingruppe Regionalität/Saisonalität

Thema:	Wo kommt das Essen her?	Wer produziert das (regionale) Essen?	Saisonkalender
Format	<ul style="list-style-type: none">• Thementage/-woche• Website/Bildschirme: km-Anzeige• Social-Media: Beispiellesen als Post	<ul style="list-style-type: none">• Thementag• Bildschirme/Aufsteller: Regionale Erzeuger*innen vorstellen• Begleitet von Social-Media-Posts	<ul style="list-style-type: none">• Einmal pro Monat (oder öfter) saisonales Essen in den Mensen• Bildschirme/Aushänge/Social Media:• Vorstellung aktuell saisonaler Gemüse-/Obstsorten• Rezepte zum Nachkochen veröffentlichen (einzeln oder als Kalender)
Womit benötigen wir Unterstützung?	<ul style="list-style-type: none">• Datengrundlage?	<ul style="list-style-type: none">• Welche Kooperationen mit regionalen Erzeugern gibt es bereits?• Rechtliche Grundlage?	<ul style="list-style-type: none">• Motivation :)

Kleingruppe Veganismus und Gesundheit

- **Idee**

- Infos zu veganem Essen
- 3 Beiträge, abwechselnd auf Bildschirmen
- Insgesamt 3 Sets (=9 Beiträge)

- **Fragen nach Unterstützung**

- Projekt möglich?
- Social-Media-Beiträge?



ARE YOU MY BABY?

75% DER WELTWEITEN BEVÖLKERUNG IST LAKTOSEINTOLERANT. BESONDERS IM EUROPÄISCHEN RAUM ENTWICKELTE SICH EINE GENMUTATION, WELCHE ES ERMÖGLICHT NOCH NACH DEM ABGESCHLOSSENEN ENTWICKLUNGSPROZESS LAKTOSE ZU VERDAUEN.

LeCHE Lactase persistence and the early Cultural History of Europe

Kleingruppe Lebensmittelverschwendung 1

Aktionswoche

- Hauptattraktion: Gläserne Tonne
- Plakate mit vielen Bildern
- Quiz zur Selbstreflexion



Kleingruppe Lebensmittelverschwendung 2

Aktionen für die Mensa

- Essen vom Vortrag auf den Bildschirmen anzeigen
- Hauseigener Biomüll
- **Foodsharing: „Verwenden statt Verschenden“**
 - Ressourcen- und umweltfreundlich
 - Geringer Aufwand für die Mensa
 - [Mehr Infos](#)
- **ReFood**
 - Speiseresteentsorgung
 - Umwandlung in umweltfreundliche Energie
 - Flexibler Entsorgungsrhythmus und transparent Rückverfolgung
 - [Infobroschüre](#)



Vielen Dank & und auf eine
gute weitere
Zusammenarbeit

