Nachhaltigkeits-Landes-ASten-Treffen NRW am 08.11.2023

Anwesend:

Pauline (HfMT Köln)
Anna (Uni Bonn)
Maxim (TU Dortmund)
Jenny (Uni Siegen)
LAT-Ko (David, Amanda)
Anita (RUB)

Tagesordnung:

1. Begrüßung und Vorstellungsrunde

Alle stellen sich vor und beantworten die Köln oder Düsseldorf-Frage

2. Landeshochschulgesetz und Nachhaltigkeit

Anna: In anderen Bundesländern gibt es schon deutlich bessere Regelungen. Daher würden wir das gerne angehen.

Maxim: Wie wäre das grobe Vorgehen?

Anna: Das gibt es noch nicht. ZB in BaWü und an der Uni Leipzig wird einiges umgesetzt. Wir wollten das hier anregen und fragen, ob andere Hochschulgruppen oder die Koordination schon was machen.

David: Das LAT ist ja theoretisch so aufgebaut, dass die Koordination koordiniert und der Inhalt von den ASten kommt. Auf der Klausurtagung befassen wir uns mit dem Hochschulgesetz, da kommt auch bald schon ein Referentenentwurf. Die Ministerin möchte mehr zum Thema Fachkräftesicherung drin stehen haben. Wir haben uns das als LAT schon angeschaut, also das Diskussionspapier, und wir haben als einen Punkt auch die Nachhaltigkeit notiert. Es ist von Vorteil, wenn in anderen Landeshochschulgesetzen schon etwas verankert ist. Man kann natürlich auch darüber hinaus denken. Man sollte eher mehr fordern als man am Ende durchbekommt. Habt ihr schon was gesammelt, Anna?

Anna: In Bonn haben wir schon einige Instanzen einberufen, also zb haben wir Green Office, Nachhaltigkeitsbeauftragten und so. Aber das gibt es wohl noch nicht in allen Hochschulen in NRW. Bei uns läuft auch nicht alles so wie wir wollen und Druck würde helfen. Feste Punkte wären Prorektorat für Nachhaltigkeit und Green Office und Nachhaltigkeitsbeauftragte und festes Nachhaltigkeitskonzept an der

Uni.

Anita: Was genau bedeutet Green Office?

Anna: Das Green Office ist die Schnittstelle zwischen dem Nachhaltigkeitsreferat vom AStA und dem Prorektorat Nachhaltigkeit. Sie machen aber auch eigene Veranstaltungen. Die Zuständigkeiten sind etwas unklar und vieles wird auf das GO abgewälzt, obwohl das hauptsächlich studentisch ist. Man geht jedenfalls aufeinander zu und macht was, gerne auch mit dem Prorektorat. Es gibt in Bonn übrigens auch eine AG, die ein Nachhaltigkeitskonzept schreiben sollte, mit Dozierenden und Studierenden und Unter-AGs. Es ging um Betrieb, Lehre und Soziales und man hat sich ausgetauscht und verschriftlich. Hat nicht optimal geklappt, soll aber jetzt bald stehen nach zwei Jahren.

David: Im HSG NRW steht nichts zu Nachhaltigkeit, in BaWü recht weit vorne, und zb auch beim Thema Tierschutz, wozu es ja auch letztens ein Schreiben gab. Wie gehen wir weiter vor? Green Offices sind ja schon recht verbreitet. Macht man noch mal ein Sondertreffen oder soll das auf der Klausurtagung eine Arbeitsgruppe sein?

Anna: Was ist euer Ziel fürs Wochenende?

David: Wir wollen ausarbeiten, was wir bei der HSG-Novelle einbringen wollen. Was soll konkret rein und wie kann man es fordern? Z.B. Absicherung von studentischen Vollversammlungen usw.

Anna: Wenn ihr das jetzt macht, dann bringt es wahrscheinlich mehr. Also wäre es cool, wenn ihr das am Wochenende macht.

3. Mehrwegbecher

Maxim: Wie machen eure ASten oder Unis das mit den Bechern?

Jenny: Bei uns haben sie wiederverwendbare Becher für 50 Cent Pfand. Nicht alle bringen sie zurück, aber es spart schon einiges ein. Das sind normale Hartplastik-Becher.

Anna: Bei uns ist das genauso. In den Mensen kann man die Leute ja auch vernetzen.

Pauline: Bei uns muss man erst einen Pfanchip kaufen und als Wechsel für die Tasse in der Cafeteria nehmen. Wir haben aber auch Automaten mit Einwegbechern.

Anita: Bei uns gibt es jetzt Relevo, da kann man Mehrfachgeschirr und -becher leihen. Für Einwegsachen muss man einen Zuschlag zahlen. Bei Relevo zahlt man einen Euro Pfand und hat zwei Wochen Zeit es

zurückzugeben, danach muss man pro Woche 30 Cent zahlen. Für Veranstaltungen haben wir Hartplastikbecher.

Maxim: Bei uns machen die Mensen das auch mit Relevo. Das Problem bei den Parties war, dass wir die von Hand spülen mussten. Habt ihr dafür ein System, wenn ihr die nicht selber spült? Gerade zb bei Fachschaftsparties.

Anita: Wir haben eine Spülmaschine. Wenn man die Revelo-Sachen ungespült zurückbringt, muss man 30 Cent Zuschlag zahlen.

Pauline: Wir hatten auch gerade AStA-Party und haben eine normale Küchenspülmaschine. Wir sind eine kleine Hochschule. Man kann zb auch schreiben, dass die Studis ihre eigenen Becher mitbringen sollen.

Maxim: Man darf bei uns kein Glas mitbringen.

Pauline: Vielleicht könnt ihr mit dem Studierendenwerk für die Spülmaschine kooperieren.

Jenny: Wir haben auch das Problem mit dem Spülen, weil unser Campus mit der Spüle etwas außerhalb der Stadt ist. Wir haben uns mit anderen Bündnissen zusammengetan, die uns Becher geliehen haben, und wir haben oft per Hand gespült mit fünf Leuten. Manchmal haben wir auch Becher zum Spülen mit nach Hause genommen.

David: Das Studierendenwerk Dortmund hat uns abgesagt. Man braucht dafür besondere Körbe, weil die Becher zu leicht sind, und deshalb ging das nicht.

4. Rundlauf

Anita: Unser Senat wurde gewählt. Wir hatten eine Nachhaltigkeitswoche am Campus. Im Dezember sind Stupa-Wahlen. Wir haben einen Krimiabend gemacht, das war sehr gut. Wir hatten Veranstaltungen wie Cocktail-Kurse.

Anna: Wir hatten ja viel über die Tierversuche gesprochen, das ist jetzt abgeschlossen. Wir hatten mit dem 3R-Kompetenznetzwerk eine gute Veranstaltung dazu. Wir hatten einen Gebrauchtfahrradmarkt mit dem ADFC zusammen. Wir haben kurz Luisa Neubauer getroffen. Nächste Woche ist unser Kochkurs. Wir haben ein Konzept für Blühwiesen auf den Weg gebracht für alle Uni-Grünanlagen insbesondere vor den Wohnheimen. Das ist für Wildbienen, nicht Honigbienen. Es trifft auf große Zustimmung der Bewohnenden und die wollen auch mithelfen.

Maxim: Ich plane gerade die Nachhaltigkeitswoche für nächsten Juni, es soll zb eine Fahrradreparaturwerkstatt geben und einen oder zwei Kochkurse. Aladin El Mafaalani ist auch angefragt. Ich werde mich mit

dem gastronomischen Leiter der Mensa treffen und über die vegane Auswahl reden. Die hat sich schon verbessert. Diesbezüglich habe ich mich auch mit einer muslimischen Hochschulgruppe getroffen, wir bieten ja halal Gerichte an, wo an sich auch vegane Gerichte zählen, aber dadurch dass die Küchengeräte auch nicht-halal Fleisch berühren geht das nicht. Wir wollen dadurch nachhaltiger sein, aber auch möglichst vielen Studierenden eine warme Mahlzeit ermöglichen. Außerdem soll ein Werkzeugkasten für die Studierenden zur Verfügung gestellt werden, was Studierende bei Umzügen oft brauchen. Da man die Geräte nicht so oft braucht, wäre das auch nachhaltiger.

Pauline: Bei uns gibt es ein lleines Problem mit einem Professor, was viel Raum einnimmt. Es sind die Gesundheitstage in Planung, dafür sollen die Hochbeete ausgebaut werden. Wir planen einen Kleidertausch, gerade wichtig für Konzertkleidung. Wir machen Tanzkurse. Wir wollen uns mit der Mensarevolution mehr auseinandersetzen. Die Mensa ist aber recht aufgeschlossen und die Zusammenarbeit ist gut. Im Dezember gibt es ein Adventscafe mit veganen Keksen und die Spenden werden gespendet.

Jenny: Es gibt seit diesem Semester ständig einen veganen Eintopf. Das Mensaessen hat sich etwas verändert, es gibt jetzt kein veganes Menü mehr, sondern oft nur ein vegetarisches. Und wenn da dann Nüsse drin sind, können viele das nicht essen. Wir haben auch Stress mit einigen Dozenten.

Anita: Ist bei euch auch die Regionalität ein Thema beim Mensaessen? Bei uns wurden die Preise auch erhöht, jedes Gericht kostet fast fünf Euro, aber wir haben eine gute vegane Auswahl. Bei uns wird auch nicht über das Thema Regional gesprochen, was ich schade finde. Wie ist das bei euch?

Anna: Ich glaube, dass wir die Mensa saisonal haben. Regional ist schwierig, weil man das erst mal definieren muss. Die meisten sagen, es reicht, wenn es aus Europa kommt. In Bonn ist das Essen saisonal. Jetzt gerade viel Kürbis. Manchmal viel Bärlauch.

Pauline. Wie viel kostet euer günstigstes Gericht?

Maxim: 1,90, das ist meistens gut.

Anna: In Bonn war es eine minimale Preissteigerung, es gibt immer noch den 1€ Eintopf. Der ist immer vegan und lecker. Die anderen Gerichte fangen bei 1,80 an. Fleischgericht ist 2,80 oder mehr. Beilagen sind 85 Cent.

Jenny: Bei uns gibt es den veganen Eintopf für 2 Euro. Dann ein Essen mit und eins ohne Fleisch, die kosten 3,50 inklusive zwei Beilagen. Beilagen einfach so kosten 1 Euro.

Anita: Bei uns geht es bei 2,50 los für Karotteneintopf zb. Dann zb Pasta

mit Rinderbolognese 2,60, Putenschnitzel 2,90. Wir haben seit letztem Jahr ein komplett veganes Angebot über der Mensa. Salate, viel Gemüse. Bisher war es pro Teller, bald muss man es abwiegen.

5. Verschiedenes

6. Nächster Termin

17.01.2024, 12 Uhr

Schluss um : Uhr