

Uni Bern setzt auf Wahlmöglichkeit

Der Universität Bern ist die Nachhaltigkeit ihrer Verpflegungsangebote schon lange wichtig. Sie setzt insbesondere auf Transparenz und Wahlmöglichkeit für ihre Gäste. Was der zukünftige Gastronomiedienstleister sonst noch bieten soll, wurde in einem partizipativen Entscheidungsprozess evaluiert.

von Eva-Maria Bauder

Bis zu 2200 Mahlzeiten produzieren die Gastronomiebetriebe der Universität Bern pro Tag. Wer so viel Essen anbietet, kann damit die Nachfrage in Richtung mehr Umweltverträglichkeit lenken.

Die Stiftung Mensabetriebe der Universität Bern ist sich dieser Verantwortung bewusst. Gleichzeitig gilt es, tagtäglich in grosser Menge abwechslungsreiche, ausgewogene und preislich attraktive Verpflegung anzubieten. «Es gibt nicht viele Anbieter, die das von uns gewünschte Volumen stemmen können», betont Rebekka Strahm, Geschäftsführerin der Stiftung. Deshalb setzte man in der Ausschreibung auf eine beschränkte Anzahl an Eignungskriterien, die mit einer Vielzahl an Zuschlagskriterien

in allen Ausschreibungsbereichen ergänzt wurden. Damit wolle man eine gute Angebotsauswahl gewährleisten.

Nachhaltigkeit ist gewünscht ...

In der Vorbereitung der Ausschreibung nahmen sich die Verantwortlichen seitens Uni Bern, begleitet durch einen Gastroprofi, ein gutes Jahr Zeit, über das jetzige und das künftige Verpflegungsangebot zu beraten. Dazu gehörte unter anderem eine Gästebefragung, mittels derer Themen wie Menü, Preis, Service, Ambiente und eben auch Nachhaltigkeit evaluiert wurden. Das Resultat zeigt, dass die Mehrheit der Gäste diesbezüglich einen Ausbau erwartet.

... und soll stetig ausgebaut werden

«Nachhaltigkeit ist uns schon lange wichtig – als einer von fünf strategischen Forschungsschwerpunkten der Universität Bern, aber auch in der Lehre und im Betrieb», erklärt Strahm. Und so wurde ein «vorbildlicher Umgang mit ökonomischen, ökologischen, aber auch sozialen Ressourcen» als Zuschlagskriterium definiert. Der künftige Verpflegungsanbieter soll mittels einer sogenannten Vorwärtsstrategie aufzeigen, wie das Angebot nachhaltiger werden soll. Damit aus der Strategie konkrete Massnahmen werden, soll jährlich ein Aktionsplan erstellt und Zielsetzungen definiert werden.

Stiftung Mensabetriebe der Universität Bern

- > Betriebe insgesamt: 9 (Mensen und Cafeterias)
- > Produktionsstandorte: 3
- > Anzahl Plätze: 1730 innen, 400 aussen
- > Verpflegungsangebot: Morgen und Mittag (Hauptangebot) sowie Catering
- > Betriebszeit: alle Wochentage
- > Anzahl Gäste: 18 576 Studierende und 7357 Mitarbeitende der Uni Bern und ein Grossteil der Studierenden und Mitarbeitenden der Pädagogischen Hochschule Bern. Die Verpflegungsbetriebe sind öffentlich zugänglich.
- > Anzahl Mittagsmenüs pro Tag im Vollsemester: maximal 2200

Der Trend, so stellt auch Rebekka Strahm anhand der Gästebefragung fest, gehe in Richtung bewusster Konsum: «Viele bezeichnen sich als Flexitarier. Sie verzichten nicht ganz auf tierische Produkte, aber sie konsumieren bewusster und sind dadurch wählerischer.» Dieser Tendenz möchte die Uni Bern Rechnung tragen und wird sich daher für einen Verpflegungsanbieter entscheiden, der sich entsprechend zu einer Weiterentwicklung verpflichtet.

Der Trend, so stellt auch Rebekka Strahm anhand der Gästebefragung fest, gehe in Richtung bewusster Konsum: «Viele bezeichnen sich als Flexitarier. Sie verzichten nicht ganz auf tierische Produkte, aber sie konsumieren bewusster und sind dadurch wählerischer.» Dieser Tendenz möchte die Uni Bern Rechnung tragen und wird sich daher für einen Verpflegungsanbieter entscheiden, der sich entsprechend zu einer Weiterentwicklung verpflichtet.

Nachhaltig beschaffen

Auf «Kompass Nachhaltigkeit», der Plattform für nachhaltige öffentliche Beschaffung, stehen Merkblätter zum Thema Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen mit Hintergrundinformationen und praktischen Tipps zur Verfügung.

www.kompass-nachhaltigkeit.ch



An der Universität Bern wünschen sich die Studierenden und Mitarbeitenden mehr Nachhaltigkeit im Verpflegungsangebot.



Eva-Maria Bauder
Projektleiterin Kommunikation,
Pusch,
evamaria.bauder@pusch.ch,
www.pusch.ch