



Neben den großen Mensen, fristen die kleineren Cafeterien oft eher ein „Schattendasein“. Doch auch diese Einrichtungen tragen wesentlich zur preiswerten Verpflegung der Studierenden bei. 2022 wurden dort knapp 365.000 Heißgetränke verkauft und fast ebenso viele Snacks produziert. Im Gespräch verrät uns Michael Rolka aus der Cafeterienverwaltung, was das Angebot hier auch abseits von Kaffee so besonders macht.

Mang: Hi und herzlich willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres my-stuwe Podcasts. Heute blicken wir erneut auf das gastronomische Angebot des Studierendenwerks. Neben den großen Mensen, fristen die kleineren Cafeterien oft eher ein „Schattendasein“. Doch auch diese Einrichtungen tragen wesentlich zu eurer preiswerten Verpflegung. Allein am Standort Tübingen betreibt das Studierendenwerk fünf Cafeterien. Hinzu kommen 8 weitere Einrichtungen in der gesamten Hochschulregion. Dort wurden 2021 mehr als 150.000 Heißgetränke verkauft und fast ebenso viele belegte Brötchen produziert. Das sind ganz schön erstaunliche Zahlen wenn man sich überlegt, dass viele Cafeterien coronabedingt gar nicht öffnen konnten. Jemand der sich mit diesen Orten auskennt ist Michael Rolka, der Marketingassistent der Cafeterien. Im Gespräch heute verrät er uns, was das Angebot hier so besonders macht.

Hallo Herr Rolka, danke, dass auch Sie bereit sind, uns heute Ihren Verantwortungsbereich beim Studierendenwerk vorzustellen. Wenn man an Studieren und Essen denkt, dann fällt einem vermutlich immer erst die Mensa ein. Und tatsächlich macht das Studierendenwerk aber noch weitere gastronomische Angebote. Was würden Sie sagen? Was unterscheidet die Cafeteria von ihrer ich nenne sie jetzt mal großen Schwester – der Mensa? Und warum ist aus Ihrer Sicht auch die Cafeteria vielleicht für ein Studium so wichtig?

**Rolka: Hallo Herr Mang, ich freue mich, dass ich heute hier bin. Um Ihre Frage zu beantworten: Das deutlichste Unterscheidungsmerkmal sind eigentlich die Öffnungszeiten auf der einen Seite und auf der anderen Seite das Angebot. Während es in der Mensa täglich ein Mittagessen gibt (dann schließt die Mensa wieder), haben die Cafeterien den ganzen Tag über geöffnet und sind**

**dann für die Zwischenverpflegung zuständig.**

Mang: Ich habe es eingangs schon gesagt Das Studierendenwerk betreibt insgesamt 13 Cafeterien. Angefangen von Sigmaringen über Trossingen bis hin nach Hohenheim und Nürtingen. Das ist auch eine riesige geografische Spanne. Wodurch unterscheiden sich denn all diese Einrichtungen?

**Rolka: Die Cafeterien unterscheidet sich zum einen in der Größe. Nehmen wir als Beispiel die Cafeteria im Theologicum hier in Tübingen oder die Menseria in Trossingen. Das ist so ein Zwischending zwischen Mensa und Cafeteria. Beide Einrichtungen gehören sowohl von der Fläche her als auch von der Mitarbeiterzahl zu den kleinsten Einrichtungen, die wir betreiben. Dagegen stehen dann Einrichtungen wie die Cafeteria auf der Morgenstelle hier in Tübingen, welche die mit Abstand flächenmäßig größte Cafeteria ist. Und auch bei der Mitarbeiterzahl ganz weit vorne liegt. Allein dieser Unterschied bedingt natürlich auch ein unterschiedliches Angebot. Wobei wir schon darauf achten, dass ein gewisses Grundsortiment in allen unseren Häusern angeboten wird. Je nachdem, wie die örtliche und personelle Situation aussieht, lässt sich das Angebot dann entsprechend erweitern. Die Cafeteria Morgenstelle ist dafür ein gutes Beispiel. Derzeit ist sie die einzige Cafeteria, die auch ein wechselndes Mittagessen anbietet.**

Mang: Sie sind gerade schon ein bisschen auf das Thema Sortiment eingegangen. Kaffee, belegte Brötchen, kalte Limonaden – das ist wohl das, was jeder Studierende unter einem klassische Angebot in einer Cafeteria verstehen würde. Ist das jetzt auch beim Studierendenwerk Standard und gibt es vielleicht auch Produkte in Ihrem Sortiment, die besonders hervorstechen?

Rolka: Grundsätzlich ist es genau das. Aufgabe der Cafeteria ist, wie ich schon sagte, die Zwischenverpflegung, und das sind ganz klassisch die gerade genannten Produkte. Das heißt aber nicht, dass diese Produkte langweilig sein müssen. Wir sind also immer auf der Suche nach interessanten Produkten und spannenden Rezeptideen, zum Beispiel für unseren Snackbereich. Dass dies bei den Studierenden gut ankommt, das zeigen die Verkaufszahlen zum Beispiel vom „Genialen Veganer“ oder der „Treuen Seele“ oder auch von den angebotenen Wraps. Dabei schauen wir auch, dass dieses Angebot ständig in Bewegung bleibt. Das heißt, regelmäßig kommen neue Produkte ins Sortiment und andere Produkte nehmen wir im Gegenzug wieder aus dem Verkauf heraus. Die Studierenden sollen also immer mal wieder was Neues in unseren Cafeterien entdecken können.

Mang: Jetzt ist Ernährung auch immer ein Thema, das gewissen Trends unterworfen ist. Das heißt, in den letzten Jahren gab es immer wieder Themen wie Bio, vegan, low carb oder Regionalität, um jetzt da mal nur einige zu nennen. Inwiefern versuchen Sie bei der Zusammenstellung des Sortiments auch solche Trends zu berücksichtigen?

Rolka: Natürlich ist auch das für uns ein Thema. Wir bemühen uns, mit regionalen und lokalen Partnern zusammenzuarbeiten. Ich möchte einfach mal zwei, drei nennen. Zum Beispiel die Bäckerei Keim, die sicherlich viele von unseren Zuhörern kennen, oder auch den Getränkehersteller Teinacher. Wir haben auch einen lokalen Hersteller, die Firma Rosecker, die eine tolle Apfelschorle herstellt, die sitzt hier in Tübingen. Unser Kaffee ist Fairtrade. Wir haben im Bereich Molkereiprodukte und alkoholfreie Getränke auch Bioprodukte im Sortiment, zum Beispiel ChariTea kennt sicherlich auch der eine oder andere. Aber auch im Bereich Schokoriegel haben wir Bio und sehr viele fair-trade-zertifizierte Produkte, zum Beispiel von der Firma GEPA. Das Thema vegane Produkte ist auch ein großes Thema für uns. Wir versuchen da, wesentlich mehr zu machen. Das Problem ist aber, dass es relativ schwierig ist, Produkte auf dem Markt zu finden, die unserem Qualitätsempfinden entsprechen, die einen angemessenen Preis haben und die auch in angemessenen Mengen verfügbar sind.

Das heißt, wir sind da ständig auf der Suche nach neuen Produkten. Es dauert aber immer, bis man mal was gefunden hat, was man dann auch guten Gewissens in der Cafeteria anbieten kann. Aber wir sind dabei, auch dieses Sortiment weiter ausbauen zu wollen, weil wir

wissen, dass es von den Studierenden sehr gerne angenommen wird. Ich habe ja gerade schon den „Genialen Veganer“ erwähnt. Das ist im Snackbereich eines unserer bestverkauften Produkte. Heißt im Umkehrschluss: Er wird nicht nur von Veganern gekauft.

Mang: Jetzt ist es so: Gerade seit Ausbruch der Corona-Pandemie gab es immer wieder Kritik am Studierendenwerk, weil Öffnungszeiten reduziert wurden, einige Einrichtungen sogar komplett geschlossen wurden. In dieser Zeit haben uns auch ganz viele Zuschriften von Studierenden und Beschäftigten der Unis erreicht. Warum ist es denn da im Moment auch noch so schwierig das Angebot wieder auszuweiten?

Rolka: Zum einen leiden wir auch unter dem Fachkräftemangel, wie eigentlich die gesamte deutsche Wirtschaft. Zum anderen haben wir mit massiven Preissteigerungen zu kämpfen in allen Bereichen. Und uns sind viele Lieferanten weggebrochen, zumindest in Teilen. Das heißt, die Lieferketten sind in Mitleidenschaft gezogen worden und das ist immer noch nicht wieder so hergestellt, wie es vor Corona gewesen ist.

Mang: Ein ganz anderes Thema, das sehr stark lokal geprägt ist und das uns speziell auch hier in Tübingen stark beschäftigt hat. Die Universitätsstadt hat im Januar 2022 eine Verpackungssteuer eingeführt, um dem Verbrauch von Einwegverpackungen stärker entgegen zu treten. Diese Entscheidung hatte ja auch für die Cafeterien des Studierendenwerks sag ich mal weitreichende Konsequenzen. Welche waren das genau?

Rolka: Nachhaltigkeit war auch schon lange bei uns ein Thema. Seit 2016 haben wir zum Beispiel den KeepCup und andere Thermobecher angeboten, um die Studis weg von den sogenannten Pappbechern zu bringen, wenn sie sich einen Kaffee ziehen. Die Verpackungssteuer hat insoweit Einfluss auf das StuWe, als dass wir uns in dem Bereich von den Pappbechern ganz verabschiedet haben. Es gibt bei uns also nur noch Porzellan in den Cafeterien oder man bringt seine eigenen Becher mit. Wir haben uns die Verpackungssteuer natürlich auch sehr genau angeschaut, mussten feststellen, dass wir nicht so sehr betroffen waren wie zum Beispiel andere Gastronomen hier in Tübingen.

Eine kleine Anekdote, vielleicht am Rande: Auf der Morgenstelle verkaufen wir Frozen Joghurt und das vollkommen müllfrei. Denn sowohl der Eisbecher als auch der Eislöffel sind essbar. Der Löffel wäre beinahe unter die Verpackungssteuer gefallen, wenn nicht der Her-

steller massiv interveniert hätte und die Stadt Tübingen überzeugt hätte, dass doch hier bitte keine Steuer anzusetzen wäre.

Mang: Ja, das ist wirklich eine kuriose Geschichte. Lassen Sie uns noch einen Moment bei diesem Thema bleiben. Die Umstellung auf Porzellangeschirr hat ja zu einem anderen Problem geführt. Das Studierendenwerk erhebt, wenn ich das richtig weiß, ja grundsätzlich kein Pfand auf Teller, Tassen oder Besteck. Leider bringen viele Gäste das Geschirr nach dem Benutzen nicht in die jeweilige Einrichtung zurück. Wieso ist das eigentlich so problematisch und wie versuchen Sie, dieser Entwicklung entgegen zu wirken?

Rolka: Na ja, wenn die Gäste das Geschirr nicht zurückbringen, dann fehlt es uns schlicht und ergreifend. Und dann haben wir ein Problem. Wenn wir an den Kaffeemaschinen keine Tassen mehr hinstellen können, können wir keinen Kaffee verkaufen. Und nicht jeder hat einen eigenen Becher, um das ausgleichen zu können. Es ist auch wenig nachhaltig, wenn wir alle paar Wochen hunderte Tassen und Teller nachbestellen müssen. Wir haben uns ja extra für Porzellan entschieden, weil man dieses Produkt halt über mehrere Jahre bei ein wenig Pflege benutzen kann. Und wenn die Tassen und Teller dann überall hin verschwinden, in die Wohnheime, in die Büros, dann ist dieses Konzept natürlich massiv gestört.

Was haben wir gemacht? Wir haben versucht, die Studis darüber aufzuklären, dass es doch eigentlich kein großes Ding ist, nach Gebrauch die Tassen wieder zurückzubringen. Wir haben nichts dagegen, wenn sie die Tassen mitnehmen oder die Teller mitnehmen. Aber es wäre halt schön, wenn sie die dann auch wieder zurückbringen in die Einrichtung. Es ist für uns ein riesiger Aufwand, wenn wir durch die Universität laufen müssen, durch die Hörsäle, durch die Büros, um dort dann im Beisein von Hausmeister der Universität, denn alleine dürfen wir es nicht, unser Geschirr wieder einzusammeln.

Mang: Also mit welchem Erfolg? Darf ich da noch Fragen? Also zeigt es Wirkung, diese Maßnahmen? Ist da schon eine Besserung aufgetreten?

Rolka: Soweit ich weiß, durchaus.

Mang: Ja, immerhin. Lassen Sie uns jetzt noch etwas mehr über das Thema Nachhaltigkeit sprechen. Also das klang ja schon ein bisschen an, in Bezug auf das

Sortiment. Nachhaltigkeit, jetzt erst recht, ist gerade auch wieder in aller Munde. Vor allem in Tübingen gibt es auch viele studentische Gruppen, die sich für ein nachhaltigeres Wirtschaften des Studierendenwerks einsetzen. Was können sie diesen Studierenden entgegenhalten – wie nachhaltig wird in den Cafeterien des Studierendenwerks gewirtschaftet?

Rolka: Wir versuchen, so nachhaltig wie möglich zu sein. Ist natürlich immer ein schwieriger Grad auf dem man sich bewegt, zwischen Angebot und Nachhaltigkeit. Die Studierenden erwarten auch gegen Ende der Öffnungszeiten noch ein gewisses Angebot. Im Snackbereich ist es so, dass die Damen in den Cafeterien auf Nachfrage produzieren. Also wenn abverkauft wurde, wird nachproduziert. So kann man natürlich auch steuern, dass am Ende des Tages möglichst wenig übrig bleibt. In anderen Bereichen, zum Beispiel bei Tiefkühlware, wird eben auch nur so viel rausgeholt, wie man am Tag ungefähr braucht. Wenn es abverkauft ist, kann man eben noch mal rausholen und nachlegen. Und gegen Ende des Abends werden normalerweise auch Restbestände, die ansonsten entsorgt werden müssten, zu einem günstigeren Preis abverkauft.

Mang: Also da wird definitiv schon einiges getan. Jetzt ist es aber so: Trotz dieser ganzen Bemühungen war es zu Beispiel noch lange Zeit gängige Praxis, dass einige Snacks am Tagesende entsorgt werden mussten. Das hat berechtigterweise auch immer wieder für viel Kritik gesorgt. Nun hat das Studierendenwerk zum Beginn des Wintersemesters 2022/23 reagiert und einen Kooperationsvertrag mit der gemeinnützigen Organisation foodsharing abgeschlossen. Was können Sie uns denn darüber erzählen?

Rolka: Also zum einen die Mengen, die wir abends wegschmeißen mussten, waren ausgesprochen gering – im Vergleich zu anderen Gastronomen. Wir haben schon geschaut, möglichst wenig wegschmeißen zu müssen. Eben durch eine angepasste Produktion. Das, was übrig bleibt, kann jetzt von denjenigen, die sich bei foodsharing angemeldet haben, in den Cafeterien abgeholt werden. Diejenigen können das dann entweder weiter verteilen an andere Personen, andere Einrichtungen oder eben auch zum eigenen Verzehr nutzen.

Mang: Ja, das klingt definitiv nach einer spannenden Kooperation, aber damit wären wir auch heute schon wieder am Ende unserer Folge angelangt. Sicherlich gäbe es noch viel mehr aus den Cafeterien des Studierendenwerks zu berichten. Falls ihr weitere Fragen

an Herrn Rolka habt, dann schreibt uns gerne in den sozialen Medien oder per Email. Ich hoffe, wir konnten euch zeigen, dass in den Cafeterien des Studierendenwerks mit viel Herzblut und mit ganz viel nachhaltigem Engagement gearbeitet wird. Ich möchte mich bei Herrn Rolka noch nochmal ganz herzlich für die Einblicke bedanken und hoffe, wir hören uns ganz bald wieder. Mach's gut! Ciao.

*\*Hinweis: Diese Transkription des Podcasts wurde mit maschineller Hilfe von Software erzeugt. Kleinere Abweichungen oder Schreibfehler bitten wir zu entschuldigen.*