

SITZUNGSPROTOKOLL FACHSCHAFTSRAT CHEMIE UND MINERALOGIE

SITZUNG VOM 05.04.2023



anwesend: Linus, Niklas, Ida, Robert, Phillipp, Franz, Antonia, Lara, Nele, Tom, Tim, Julius*, Richard*, Anton*, Marcus*, Lasse*, Chiara*, Jonathan*, Vanessa*, Annelie*, Fabian C.*, Lea*, Luca*, Philipp*

fehlend: Lilli* (e), Franzi* (e), Roman* (e), Lynn

mit * markierte Personen sind kooptierte Mitglieder

Gäste: Fabian E., Laetitia

Protokoll: Lara

Sitzungsleitung: Antonia

Sitzungsbeginn: 18:31 Uhr

TOP 0: ÜBERRASCHUNGSTOP

Vorstellung neuer Elferratsvorstand: Jonathan (1. Vorstand), Phillipp (Finanzen) und Nico (3. Vorstand) → Herzlichen Glückwunsch an den Elferrat und auf eine gute Zusammenarbeit!

TOP 1: PROTOKOLLE

Der Fachschaftsrat Chemie und Mineralogie beschließt, das Protokoll vom 29.03.23 auf der Website zur Veröffentlichung freizugeben.

17/0/2 → angenommen

TOP 2: BERICHTE UND UPDATES

FakRa

- Hr. Prof. Berger ist verstorben (Schweigeminute), Beileidsbekundung
- Noteneintragung verzögert, dadurch teilweise Probleme mit Zulassungsvoraussetzungen → Profs werden angehalten, die Noten schnellstmöglich einzutragen
- Public Climate School 8.-12.5. → VL sollen möglichst online zur Verfügung gestellt werden, um eine Teilnahme zu ermöglichen
- KI im Rahmen des Studiums (z. B. Prüfungsleistungen etc.) angesprochen, weitere Evaluierungen kommen, Meinungen dazu werden gesammelt
- Generell noch keine Wertung vorgenommen, es gibt verschiedene Argumente
- Auswertung Lehrberichte positiv
- Ohio Master: Anfragen von zwei Studis dort für ein Studium in Leipzig, daher Kommunikation → Appell von Hr. Prof. Schneider, dass jemand die Studiengangsverantwortlichkeit übernimmt
- Berufung für Radiochemie läuft weiter
- Fr. Prof. Gulder: Vertretung für sich selbst beantragt, Lehrverpflichtungen können wahrgenommen werden → AK bleibt wahrscheinlich bis September 2024

- Neue Anstrengungen zur Plagiatsabwehr der Uni (Senat) (Systeme werden eingeführt, die genutzt werden können), Handreichungen und Infos folgen
- SoSe 2024 und 2025 werden nur 14 VL-Wochen statt 15 haben
- Forschung: Kooperationen mit russischen Partner:innen sind zu unterlassen, aber Aussage von Uni etwas schwammig
- 30jähriges Jubiläum der Fakultät: Feierlichkeiten Ende April (Jubiläumstag ist Ende Januar), zwei Tage Symposium, Catering, ähnlich Sommerfest, Ideen können auch von uns eingereicht werden, Planung im SoSe (sollte Ende des Semesters stehen), Finanzierung durch Sponsoren

Stura

- Im FSR Psycho wurde eingebrochen → Raum abschließen!
- Stura war beschlussfähig
- Diskussionsantrag: Feedback für Diskussion im Stura → regelmäßige anonyme Abstimmungen
- Haushaltsabschlüsse wurden angenommen
- Beauftragtenstelle für studentische Beschäftigte wird eingerichtet (befristet auf 6 Monate)
- Beitrag zu Finanzen der KSS (Beitrag wurde angehoben, ist zu hoch, es wurde angefragt, ob man den Beitrag senken kann)
- Stuko ZLS braucht noch Vertreter:innen

Mail Studierendenwerk zu Nachhaltigkeit in Mensen

- Antwort von StuWe ist gekommen
- Mail mit Antworten wird dem Protokoll beigehängt
- Ausführliche Antworten, jede Frage wurde beantwortet
- Preisvergleich vegan/vegetarisch/Fleisch anfragen?
- Nachhaltigkeitsteam bespricht sich über Antwort und weitere Schritte

Science Slam

- 07.06., gr. HS, ab 17:15 Uhr können wir rein, 13-15 Uhr ist Techniktest möglich
- Plakate und Anwerbung von Slammer:innen ist in Planung
- Moderation: Ida und Julius
- Deko und Preis (Glaspokal) schon geplant
- Ida hat ein Plakat designed → wird jetzt schnellmöglichst gedruckt, wenn alle einmal drüber geschaut haben

TOP 3: FINANZEN

- Kontostand: 1654,50 €
- Verkauf Glasbruchversicherung ist gestartet, Unterschriftenpad funktioniert

Der FSR C&M beschließt für die Veranstaltung des Science Slams am 07.06.23 bis zu 150 € für Werbeplakate, Dekoration und alkoholfreie Getränke auszugeben.

11/0/0 → angenommen

Der FSR C&M beschließt für den Verkauf von alkoholfreien Getränken im Rahmen des Science Slams eine zweckgebundene Handkasse zu führen.

11/0/0 → angenommen

FSR-Klamotten

- Beutel: in der Mitte wird großer Erli vom Logo gedruckt, Jacken können nicht bedruckt werden
- Namen auf Pullis drucken nicht möglich
- Nächste Woche kommt das finale Angebot vom Shop

TOP 4: CHEMSA

- Infos an FSRä wurden rumgeschickt, 10 Gäste kommen
- Freitagabend: 18 Uhr Anreise an der Fakultät → Begrüßung ca. 19 Uhr, Abendessen Buffet, Abend ausklingen lassen, 13-14 FSRLis sind da
- Samstag: Frühstück zusammen um 9 Uhr, Brötchen vom Rewe, Mittagessen/Pause 12-15 Uhr (individuell), Fakultätsführung 15 Uhr, Gruppendiskussion, Abschlussplenum, Essen bestellen oder bei gutem Wetter grillen
- Sonntag: 9:30 Uhr Frühstück
- Liste kommt dann, wer alles kommt und spezielle Infos (Unverträglichkeiten etc.)
- Toni macht die Einkaufsliste für das Frühstück
- Marcus kann günstige Einkäufe machen

TOP 5: T*I*N TALK

- Trans, inter, nonbinary
- Woche mit Workshops und Veranstaltungen
- Veranstaltendes Referat hat begrenzte Finanzen, daher suchen sie Sponsoren
- Wir könnten Geld geben und das Geld aus dem HFFS nehmen
- Veranstaltung wird zentral über die Uni beworben, findet aber in unseren Räumen statt (Organisation läuft aber über den Stura)
- Evtl. Vorbehalt bei Personen behalten, die eingeladen werden um die Veranstaltungen zu halten

Der Fachschaftsrat Chemie & Mineralogie beschließt 100€ für das Honorar von Zoe Luginsland für den Workshop "Transfeindlichkeit und Gewalt: Eine kritische Analyse von Vorurteilen und Ideologien in Popkultur, Gesellschaft und Wissenschaft" aus dem Hilfsfonds für Fachschaftsräte zu beantragen. Der Workshop wird im Rahmen des vom StuRa organisierten T*I*N-Talks zwischen dem 24.04. und 07.05.2023 stattfinden.

9/0/2 → angenommen

Der Fachschaftsrat Chemie & Mineralogie beschließt 250€ für das Honorar von Anna-Lena Barner für den Workshop "How To Be A Good Ally" aus dem Hilfsfonds für Fachschaftsräte zu beantragen. Der Workshop wird im Rahmen des vom StuRa organisierten T*I*N-Talks zwischen dem 24.04. und 07.05.2023 stattfinden.

9/0/2 → angenommen

TOP 6: SONSTIGES

- Studiinfotag: Chiara geht statt Niklas hin
- Erinnerung an Verkauf Glasbruch
- Burgeressen: s. Mail von Jan Krieghoff
- Jerusalem Sommerpraktikum: 4-12 Wochen an der Uni dort, Zuteilung zu AKs dort, Notendurchschnitt um die 1,5, aber nicht festgesetzt, Frist 11.04. zur Bewerbung (Ansprechpartnerin Frau Cornehl)
- Programmakkreditierungsseminare: Anmeldung möglich (s. Mail)
- Teststelle für HIV: Laeti und Niklas kümmern sich
- Nächste Woche ist SAP, kommt alle vorbei!

Sitzungsende: 20:27 Uhr

allgemein werden Abstimmungsergebnisse wie folgt zusammengefasst:

Zustimmungen/Ablehnungen/Enthaltungen

GO-Anträge werden kursiv gestellt. Es gibt keine Enthaltungen bei GO-Anträgen, daher werden Abstimmungsergebnisse als Zustimmungen/Ablehnungen dargestellt

Abstimmungen und Beschlüsse werden fett gesetzt.

Anhang: Mail mit Antworten des Studierendenwerkes 03/2023

Sehr geehrter Herr Kubaile, sehr geehrter Herr Nendzig,

wir (Antonia Bukowski, Chiara Lenz, Marcus Mederacke) melden uns im Namen der AG Nachhaltigkeit des FSRs Chemie & Mineralogie bei Ihnen und haben ein paar Fragen bezüglich des Mensa-Angebotes, vor allem in der Mensaria am Botanischen Garten und der Mensa am Medizincampus. Als Informationsquelle dienten insbesondere die Angaben auf der Website des Studentenwerks (<https://www.studentenwerk-leipzig.de/mensen-cafeterien/nachhaltigkeit-mensen-und-cafeterien>).

1. Zahlen und Daten

Führen Sie aktuelle laufende Statistiken zu den Verkaufszahlen von veganen Gerichten im Vergleich zu vegetarischen bzw. fleischhaltigen Gerichten, um die Nachfrage nachvollziehen zu können? Können Sie uns diese Daten zukommen lassen und Trends feststellen?

Unsere Einrichtungsleiter sehen täglich im laufenden Geschäft, wie sich der Abverkauf der einzelnen Gerichte im Vergleich zu den geplanten Portionsmengen verhält und passen die Angebotstruktur der Nachfrage permanent an, um Abfall zu vermeiden und wirtschaftlich zu bleiben. Die rein statistische Auswertung über alle Häuser findet in größeren Abständen (quartalsweise) statt. Der Anteil an vegan / vegetarischen Essen lag im Januar 2023 in der Mensa am Medizincampus bei 74% (vegan 65%, vegetarisch 9%) und der Mensaria am Botanischen Garten bei 57% (45% vegan, 12 % vegetarisch). In allen Häusern ist die Nachfrage nach vegan/vegetarischen Gerichte in den letzten Jahren gestiegen.

2. Preisgestaltung

Gibt es bestimmte Kriterien, nach welchen entschieden wird, ob ein Gericht als vegan bzw. vegan Premium eingestuft wird und entsprechend bepreist wird? Und wenn ja, welche Kriterien sind dies? Wie nah zu diesen Kriterien läuft die Preisgestaltung bei den fleischhaltigen Gerichten?

Die Preiskalkulationen aller Gerichte werden regelmäßig überprüft. Der Preis berechnet sich aus dem Wareneinstandskosten und dem für die Herstellung des Gerichtes benötigten Personalaufwand. Aufgrund der Preisentwicklung am Markt mussten im letzten Jahr einige Gerichte (vor allem Fleischgerichte) in eine höhere Preiskategorie verschoben werden. Fischgerichte sind seit langem in der höchsten Preiskategorie.

3. Nachhaltigkeitsziele

Gibt es langfristige Ziele, um die Nachhaltigkeit der Mensen weiter zu verbessern?

Wir arbeiten permanent an Ideen, um die Nachhaltigkeit zu verbessern. Im vergangenen Jahr haben wir mit der Einführung des Mehrweggeschirrs von Relevo einen großen Schritt hinsichtlich der Einsparung von Müll getan. Sukzessive werden wir dieses Angebot auch in die Cafeterien ausweiten.

Zudem startet in diesem Jahr ein Projekt, welches die Errechnung der Klimabilanzen der Gerichte vereinfacht und eine automatisierte Auslobung von Klimagerichten auf dem Speiseplan ermöglicht.

Im März 2023 wird voraussichtlich unsere hauseigene vegane Bäckerei wieder den Betrieb aufnehmen können. Um die große Nachfrage hier abzudecken, haben wir einen Bereich der Mensa am Elsterbecken komplett zu einer Bäckerei umgebaut. Von dort aus können später auch andere Einrichtungen mit veganem Kuchen beliefert werden.

Inwieweit passt der Verkauf von Fleischgerichten in den Rahmen ihrer Klimaziele?

Unser Angebot richtet sich nach der Nachfrage der Studierenden. Unser Versorgungsauftrag besteht darin täglich ein täglich bezahlbares Essen für alle anzubieten. Wir können und wollen unseren Gästen keine fleischfreie Ernährung vorschreiben. Durch die Auslobung von Klimagerichten hat der Gast die Möglichkeit sich für ein klimafreundliches Gericht zu entscheiden.

Gibt es bei den Fleischgerichten ebenfalls Veränderungen, die dem Anspruch, die Klimabilanz zu verbessern, gerecht werden oder wird dies nur durch vegan/vegetarische Gerichte bewerkstelligt?

Auch bei Fleischgerichten wurde geprüft, inwieweit die Klimabilanz verbessert werden könnte. Die berechneten CO₂ Bilanzen für Fleischgerichte entsprechen jedoch selbst bei Reduzierung der Portionsgröße nicht den Klimatellerkriterien. Wir kaufen unser Fleisch hauptsächlich als Tiefkühl-Fleisch von Großhändlern an. Dies erlaubt uns eine bedarfsgerechte Bereitstellung und schnelle Reaktion auf eine veränderte Nachfrage und es entsteht somit keine Überproduktion. Kaufen wir Frischfleisch, so beziehen wir dieses immer aus Deutschland.

Weiterhin fragen wir uns, ob außerdem, im Sinne der Nachhaltigkeit, vegane und vegetarische Gerichte finanziell z.B. durch Subventionierung unterstützt werden bzw. ob es Pläne gibt, solch ein Modell zu etablieren?

Unsere Preisbildung geschieht nach den obengenannten Kriterien. Eine Quersubventionierung ist nicht angedacht. Bis 2019 gab es das vegane Essen ausschließlich in der Preiskategorie „Vegan Premium“, welche durch viel Handarbeit und preisintensive Zutaten entstanden ist. 2019 haben wir zusätzlich die „Vegan Standard“ Preiskategorie eingeführt.

4. Bio-Produkte

Welche Produkte werden besonders aus biologischer Landwirtschaft bezogen? Betrifft dies die veganen/vegetarischen Gerichte in gleichem Maß wie die Fleisch- und Fischgerichte?

Wir beziehen momentan kaum Lebensmittel (außer Kaffee) in Bio-Qualität, da es die Warenverfügbarkeit und die aufgerufenen Preise nicht zulassen. Aufgrund des Ukraine-Krieges hat sich die Marktsituation so verschärft, dass wir täglich mit Lieferausfällen oder Ersatzlieferungen zu tun haben und froh sind, wenn wir unser derzeitiges Angebot aufrecht erhalten können. Unser oben genannter Versorgungsauftrag steht gegenüber unseren Nachhaltigkeitszielen immer an erster Stelle.

5. Klima-Teller

Der Klima-Teller bezieht sich auf ein "vergleichbares, herkömmliches" Gericht, was genau bedeutet das? Werden hier vegane Gerichte mit fleischhaltigen verglichen, bzw. für den Fall, dass der Klima-Teller fleischhaltig ist, was ist das Referenzgericht?

Die Kriterien für das Klimateller Gericht finden Sie hier: <https://www.klimateller.de/faq>

6. Nährwerte

Wird beim Planen des Speiseplans bzw. der Portionsgrößen, auf einen ausreichenden Kaloriengehalt bzw. Proteingehalt oder Gehalt an Makro-/Mikronährstoffen geachtet? Für den Fall, dass es solche Richtlinien gibt, wie viele Kalorien bzw. Gramm Protein sind je Portion mindestens bzw. durchschnittlich enthalten?

Aufgrund der freien Komponentenwahl und der verschiedenen Portionsgrößen (z.B. an Selbstentnahmestellen) ist eine Angabe der Nährwerte nicht aussagekräftig. Die kalkulierten Mengen an Gemüse/Sättigungsbeilagen orientieren sich an den Vorgaben der DGE an eine Mittagsmahlzeit.

7. Fischprodukte

Welche Siegel (Vgl. Webseite) werden genutzt, um die Qualität bzw. Nachhaltigkeit der angebotenen Fischgerichte zu gewährleisten?

Seit geraumer Zeit kaufen wir unseren Fisch ausschließlich mit MSC/ASC Siegel. Bio-Fisch ist am Markt kaum beschaffbar.

8. Weitere Anmerkungen/Vorschläge

Uns ist aufgefallen, dass in einigen Mensen die Zusammenstellung der Gerichte sehr variabel ist, aber es insbesondere in der Mensaria am Botanischen Garten meist nicht möglich ist, eine andere Beilage zur Hauptkomponente zu bekommen. Gibt es einen speziellen Grund hierfür?

Die Möglichkeit der Variation von Beilagen hängt von der Größe der Ausgabetheken und der Zubereitungsbereiche und Lagermöglichkeiten im Hinterland der Einrichtungen ab. In den großen Mensen (außer der Mensa Petersteinweg) besteht durch das Free-Flow Konzept immer die Möglichkeit der freien Komponentenwahl und der Variation der Portionsgrößen. In der Mensa am Botanischen Garten sind die Platzverhältnisse sehr eingeschränkt – sowohl in der Ausgabe als auch im Zubereitungsbereich – was ein Angebot mehrerer unterschiedlicher Beilagen leider nicht ermöglicht.

Zudem kann man (besonders in der Mensa am Medizincampus) bei den Wokgerichten eine weitere Beilage (z.B. Falafel) für einen Aufpreis zusätzlich erhalten. Ist es möglich, dieses Grundkonzepts auch bei weiteren Gerichten und auch in kleineren Mensen umzusetzen?

In den großen Mensen gibt es eine Frontcooking-Theke für den Wok. Hier gibt es standardmäßig ein Wokgericht, welches man pur kaufen kann (welches immer vegan ist). Zudem besteht die Möglichkeit sich zusätzliche Beilagen dazuzukaufen. In Mensen, die keine Wok-Ausgabetheke haben, ist dieses Angebot nicht umsetzbar.

Wir freuen uns auf Ihre Antworten und sind gern bereit, uns auch persönlich mit Ihnen an einen Tisch zu setzen, um die Fülle an Fragen im Zwiegespräch angehen zu können.

Mit freundlichen Grüßen,

Antonia Bukowski, Chiara Lenz und Marcus Mederacke

im Namen des FSR Chemie & Mineralogie