

# Gastronomiekonzept

greenes<sup>2</sup>® – mindful campus food

**S & F Workshop Mannheim: Gastwelt neu erfinden**

**20. April 2023**

**Referent: Ulrich Opatz**

Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Mannheim  
und GV Manager des Jahres 2022



# Schön war`s letztes Jahr in Hamburg ...



# greenes<sup>2</sup>: Idee

- Unsere studentischen Gäste beschäftigten sich sehr mit Essen und Lebensmitteln
- Sie möchten im Rahmen ihrer Ernährung etwas gegen den Klimawandel tun.
- Das Studierendenwerk Mannheim ist seit 2020 auf Unternehmensebene klimaneutral
- Die Ideenentwicklung zu greenes<sup>2</sup> war für uns die logische Weiterführung des ökologischen Gedankens des Studierendenwerk Mannheims



# greenes<sup>2</sup>: Konzept

- Die Verantwortlichen aus Gastronomie und Kommunikation im Studierendenwerk Mannheim haben während der Corona-Hochphase das innovative Gastronomiekonzept „greenes<sup>2</sup>® – mindful campus food“ in nur wenigen Monaten konzipiert und umgesetzt.
- Ziel ist, dass greenes<sup>2</sup>® zu einem Meetingpoint für Studierende, Hochschulbeschäftigte und viele weitere Gäste aus dem In- und Ausland wird.



# greenes<sup>2</sup>: Marke

- Das neue Angebot mit eigener Markenwelt und Website [www.greenes.de](http://www.greenes.de) fokussiert auf den Einsatz von grünen, authentischen Produkten in Bezug auf Nachhaltigkeit und Regionalität.
- Für den Namen greenes<sup>2</sup>®, der mit der hochgestellten “2” auf Mannheim als Quadratestadt anspielt und sowohl kurpfälzisch als auch englisch ausgesprochen werden kann, wurde erfolgreich ein Markenschutz beim Deutschen Patent- und Markenamt beantragt.



greenes<sup>2</sup>®  
MINDFUL CAMPUS FOOD



# greenes<sup>2</sup>: Umsetzung



# greenes<sup>2</sup>: Einführung



# greenes<sup>2</sup>: Angebot

- saisonal wechselnd
- Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität
- kreative vegan-vegetarische Gerichte
- frische Zubereitung am PoS
- klimaneutrale Produkte mit Product Carbon Footprint
- eigene Kaffeesorten „Coffee Roast“ und „Espresso Roast“)



<h1>greenes<sup>2</sup></h1>	
<b>AUF DIE HAND</b>	
<b>Vollkorn-Sandwich</b> 🌱	3,50 €
<small>Vollkorn-Sandwich <sup>2M</sup>, Paprika, Zucchini, Bärlauch-Tofu <sup>1M</sup>, Ajvar-Mayo <sup>1M</sup>, Salatblätter</small>	
<b>Focaccia Italia</b> 🌱	2,80 €
<small>Focaccia Mediteran <sup>2M,2L</sup>, Pesto Rosso-Mayo <sup>1M,2L,1L</sup>, Tomatenscheiben, Mozzarella <sup>1M</sup>, Rucola</small>	
<b>Bagel Camembert</b> 🌱	3,00 €
<small>Bagel <sup>1M,2L,3L</sup>, Preiselbeer-Mayo <sup>1M</sup>, Camembert <sup>1M,1L</sup>, Feldsalat</small>	
<b>BOWLS / SALATE</b>	
<b>Hirse Bowl</b> 🌱	3,80 €
<small>Hirsessalat (Paprika, Petersilie, Tomaten, Minze), Falafel Bällchen <sup>2M,2L</sup>, Ajvar-Mayo <sup>1M</sup>, Haselnüsse <sup>1L</sup></small>	
<b>Bauernsalat Bowl</b> 🌱	3,50 €
<small>Bauernsalat (Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Gurken, Äpfel), Vinaigrette <sup>1M</sup>, frische Blatt Petersilie, Brezen-Chips <sup>1M,2L,3L</sup>, Schafskäse <sup>1M,1L</sup></small>	
<b>Pfälzer Garten Bowl</b> 🌱	3,50 €
<small>Verschiedene Blattsalate (Eisbergsalat, Rucola, Feldsalat, Chinakohl-Streifen), Apfelspalten, Birnenspalten, Äpfelvinaigrette <sup>1M</sup>, Weikraut-Karottensalat <sup>1M</sup>, Radieschen, Gartenkräuter, Brezen-Chips <sup>1M,2L,3L</sup>, Walnüsse geröstet <sup>1M</sup></small>	
<b>MEAL</b>	
<b>Spargel Poutine</b> 🌱	4,80 €
<small>Steakhouse Fries, Spargel weiß, Spargel grün, Kirschtomaten, veganer Reibekäse <sup>1L</sup>, Bärlauch, vegane Sauce <sup>1L,1L</sup></small>	
<b>Smashed Potatos mit Grillgemüse</b> 🌱	4,50 €
<small>Kartoffeln, Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Schafskäse-Dip <sup>1M,1L</sup>, Tomaten-Paprika-Dip <sup>1M</sup>, Gartenkräuter</small>	
<b>Plant Served Burger</b> 🌱	4,80 €
<small>Burgerpatty <sup>1M,1L</sup>, Burgerbrötchen <sup>1M</sup>, Ajvar-Mayo <sup>1M</sup>, Blattsalat, Tomaten, gepökelte Zwiebel <sup>1M</sup></small>	
<b>Combo Burger + Steakhouse Fries</b> 🌱	5,50 €
<b>SWEETS</b> 	
<b>Brownies</b> (GIW,GI,SC) 🌱	1,50 €
<b>Blondie Muffin</b> (GIH,GIW,So) 🌱	1,50 €
<b>Apfel-Rhabarber Crumble</b> (GI,GIW) 🌱	1,50 €
<b>SMOOTHIES / LASSIS</b>	
<b>Smoothie Into the Blue</b> 🌱	2,50 €
<small>Apfel, Banane, Birne, Heidelbeeren, Apfelsaft</small>	
<b>Erdbeerlassi</b> (MI) 🌱	2,50 €
<small>Erdbeeren, Joghurt <sup>1M,1L</sup>, Milch <sup>1M,1L</sup>, Ingwer</small>	
<b>Orangensaft, frisch gepresst</b> 🌱	2,20 €
<b>COFFEE + MORE</b>	
<b>Espresso</b>	1,40 €
<b>Café Creme</b>	1,60 €
<b>Cappuccino</b> (MI,GIH)	1,70 €
<b>Latte Macchiato</b> (MI,GIH)	2,00 €
<b>Milchkaffee</b> (MI,GIH)	2,00 €
<b>Kakaohaltiges Heißgetränk</b> (MI,GIH)	1,60 €
<b>Tee</b>	1,00 €
<small>🌱 = Vegetarisch, 🌱 = Vegan</small>	
<small><b>Kennzeichen:</b> 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Säuerungsmittel, 10 Phenylalaninquelle, 11 Taurin, 12 mit Süßmitteln, 13 Natriumnitrit, 14 Kakaohaltige Fettglasur, 15 koffeinhaltig, 16 Alkohol, 17 Jodsalz, 18 Schwefeldioxid Sulfit</small>	
<small><b>Allergene:</b> EI Ei, EN Erdnüsse, GI Getreide, GI Glutenhaltiges Getreide, GID Dinkel, GIH Hafer, GIR Roggen, GIW Weizen, KR Krebstiere, Lac Laktose, Lu Lupinen, MI Milch/Laktose, Sc Schalenfrüchte, ScC Cashewnüsse, SCH Haselnüsse, ScM Mandeln, SCP Pistazien, ScW Walnüsse, Se Sesam, SF Senf, Sl Sellerie, So Soja</small>	
<small>Stand: 04/2022   Preise für Studierende bei Bezahlung mit Chipkarte   Barzahlung zzgl. 25 %</small>	
<small>Alle Allergene und Kennzeichnungen auch online:</small>	
	



# Klimaneutrale Produkte am greenes<sup>2</sup>®



## Product Carbon Footprint (PCF)

erfasst die treibhausgasäquivalenten Emissionen eines Produkt auf seinem gesamten Lebensweg:

- Rohstoffgewinnung
- Produktion
- Produktnutzung
- Entsorgung
- Verpackungen
- Transporte

Alle Infos über den QR-Code auf der Untertasse oder unter: [greenes.de](https://www.greenes.de)

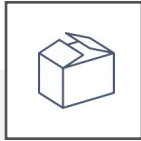


# PCF am Beispiel Coffee Roast

Um die Treibhausgasemissionen zu erfassen, die der greenes<sup>2</sup> Coffee Roast verursacht, wurden in einem umfassenden Prozess die einzelnen Schritte in seinem Lebensweg betrachtet. Durch eine Laboranalyse wurde festgestellt, dass es sich beim greenes<sup>2</sup> Coffee Roast um ein „Bio“-Produkt aus ökologischer Landwirtschaft handelt. Die zuzurechnenden Emissionen des greenes<sup>2</sup> Coffee Roast von 12/2022 bis 12/2023 wurden durch ein Klimaschutzprojekt auf den Philippinen ausgeglichen.



# PCF am Beispiel Coffee Roast



## Produktbeschreibung

Untersucht wurde der **greenes<sup>2</sup> Coffee Roast** mit der PCF-Kennung 22123 unter den spezifischen Zubereitungsbedingungen in der Mensa des Studierendenwerks Mannheim. Es handelt sich um einen Blend aus 40 % India Monsooned Malabar Arabica, 30 % Ethiopia Sidamo Riff Valey und 30% Brazil Monte Belo.



## Bilanzierungsgrenzen

Der Product Carbon Footprint berücksichtigt den gesamten Lebensweg des Produktes von der **Rohstoffgewinnung, Produktion und Produktnutzung** bis zur **Entsorgung**, sowie alle **Verpackungen und Transporte** innerhalb dieser Kette.



## Funktionelle Einheit

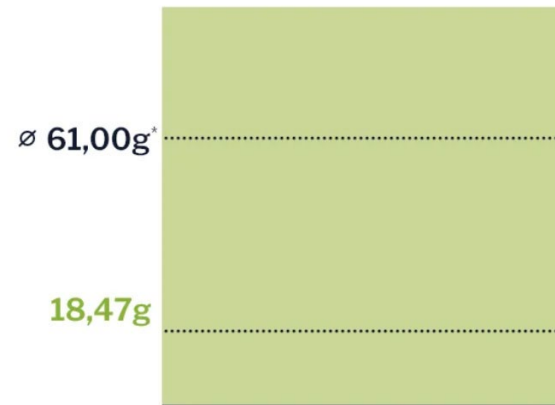
Als Vergleichseinheit für den quantifizierten Nutzen des Produktsystems wurde **eine Tasse mit 125 ml Kaffee**, zubereitet aus 7 g greenes<sup>2</sup> Coffee Roast, gewählt. Diese wird als repräsentative Bezugsgröße genutzt.

# PCF am Beispiel Coffee Roast

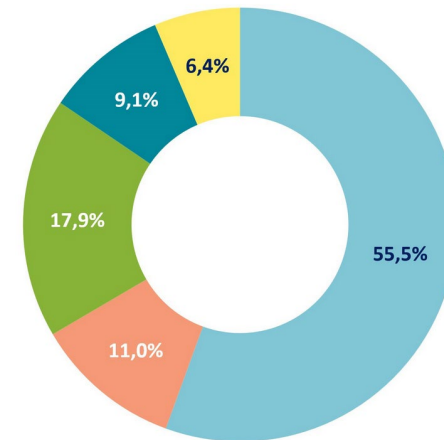


Einer Tasse Kaffee sind 18,47 g CO<sub>2</sub>e zuzurechnen.

Diese Zahl liegt deutlich unter den Vergleichswerten anderer Kaffees.



Die Emissionen setzen sich zusammen aus:



- Rohstoffgewinnung
- Produktion
- Produktnutzung
- Entsorgung
- Distribution

# PCF – Die wichtigsten Benefits



Aufdecken der tatsächlichen Emissions-Verhältnisse der verschiedenen Bereiche im Produktlebenszyklus



Aufzeigen von Emissionshotspots in der Lieferkette und deren Einsparpotenzialen



Authentische Kundenkommunikation mit Erlebnis-Charakter

# greenes<sup>2</sup>: Spirit



# greenes<sup>2</sup>: Spirit

greenes<sup>2</sup>



Spargel Poutine

greenes<sup>2</sup>



Vegane Smoothies

greenes<sup>2</sup>



Bowl Juarez

greenes<sup>2</sup>



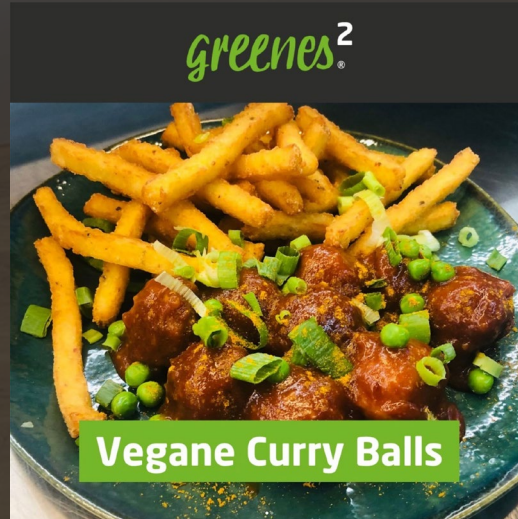
Jetzt auch für zuhause



# greenes<sup>2</sup>: Spirit

greenes<sup>2</sup>

MINDFUL  
CAMPUSFOOD



Vegane Curry Balls



Sonnenblumen Burger



Bowl Tel Aviv



Phở No Nr. 1



# greenes<sup>2</sup>: Vision

## Oktober 2022

- Einführung von zwei neuen klimaneutralen Produkten mit Product Carbon Footprint (PCF)

## 2023

- Rollout des Gastroniekonzepts greenes<sup>2</sup> - mindful campus food auf zwei weitere Einrichtungen
- Einführung von weiteren klimaneutralen Produkten mit PCF
- ...



# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



**Ulrich Opatz**

Abteilungsleiter Hochschulgastronomie • Studierendenwerk Mannheim AÖR  
Bismarckstr. 10 • 68161 Mannheim • [opatz@stw-ma.de](mailto:opatz@stw-ma.de) • [www.stw-ma.de](http://www.stw-ma.de)