



Hochschul
Sozialwerk
Wuppertal

Jahresbericht 2022:

Verantwortung



Liebe Leserinnen und Leser,

die mit dem Abklingen der Pandemie verbundene Hoffnung auf Normalität wurde im vergangenen Jahr leider nicht erfüllt. So standen wir auch 2022 ganz neuen Anforderungen gegenüber. Denn seit Beginn meiner Tätigkeit im Januar 2022 haben die Folgen externer Ereignisse die Arbeit und den Alltag des Hochschul-Sozialwerks erheblich beeinträchtigt. So führte an allererster Stelle der extreme Anstieg der Energiepreise aufgrund des Ukraine-Krieges zu Betriebskosten, die sowohl das wirtschaftliche Führen unserer gastronomischen Einrichtungen als auch den der Wohnheimen in einem zuvor nicht bekannten Maß belasteten.

Unter diesen widrigen Bedingungen haben sich die Mitarbeiter*innen des Hochschul-Sozialwerks jeden Tag den Herausforderungen aufs Neue gestellt, und mit ihrem Einsatz in den Bereichen der studentischen Verpflegung, des Wohnens und der Förderung den Studierenden in Wuppertal ein verlässliches Angebot und guten Service bereitgestellt. Darüber hinaus wurden in allen Bereichen des Hochschul-Sozialwerks zusätzliche Maßnahmen ergriffen, um diese Services zu optimieren und weiterzuentwickeln.

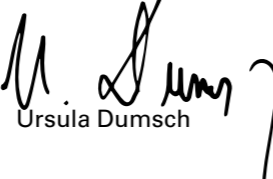
Das wichtige Thema Ressourcen beschäftigte das Hochschul-Sozialwerk auch auf anderer Ebene. So erfolgten erste Schritte in Richtung einer von uns mittelfristig angestrebten Klimaneutralität. Den Startpunkt dafür setzte ein Projekt gegen Lebensmittelverschwendung in den Mensen und Cafeterien, das Ökonomie und Ressourcenschutz im Bereich Gastronomie vorbildlich vereint. Angesichts der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wurde das gastronomische Angebot zudem stärker auf unsere Kernzielgruppe, die Studierenden, ausgerichtet. Der Bereich Wohnen beschäftigt sich ebenfalls mit dem Thema Klimaneutralität. Hier gibt es bereits erste Überlegungen für die notwendige energetische Sanierung der Standorte.

Als Geschäftsführerin sehe ich mich in der Verantwortung, das Hochschul-Sozialwerk zukunftssicher aufzustellen. Dies beinhaltet neben allen dafür organisatorisch notwendigen Schritten vor allem eine beschleunigte Digitalisierung aller Bereiche, um auch zukünftig den Studierenden in Wuppertal als zeitgemäßer Partner im Studienalltag verlässlich zur Seite zu stehen.

Für die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit, die auch für die weitere Entwicklung und Gestaltung dieser Prozesse von grundlegender Bedeutung ist, möchte ich mich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Hochschul-Sozialwerks wie auch allen extern Beteiligten ganz herzlich bedanken. Denn nur gemeinsam werden wir die Herausforderungen und Themen der kommenden Jahre bewältigen und die notwendige Transformation in eine moderne und zukunftsorientierte Organisation meistern.

Der vorliegende Jahresbericht gibt einen umfassenden Einblick in all die Themen, die das Hochschul-Sozialwerk im vergangenen Jahr bewegt haben. Freuen Sie sich auf interessante Zahlen und spannende Interviews, die die Vielfalt unserer alltäglichen Arbeit in den einzelnen Abteilungen beleuchten.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre.


Ursula Dumsch



Steht ein für Digitalisierung, Kundenzentrierung und Zukunftssicherheit: Geschäftsführerin Ursula Dumsch.

Inhalt

Editorial 02

Kennzahlen 06

Highlights 10

Bereiche 14

Gastronomie 14

Nachhaltigkeit 24

Finanzierung 30

Wohnen 38

Betriebswirtschaft 50

Das HSW 58

Jahresabschluss 60

161

Das Hochschul-Sozialwerk beschäftigt zum 31.12.2022 161 Mitarbeitende. Davon waren elf studentische Aushilfen und sieben Auszubildende.

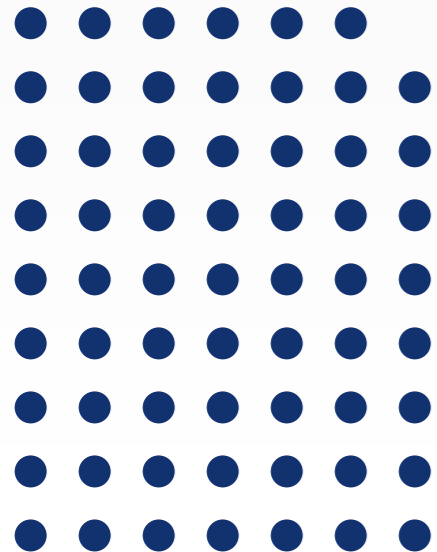
Mitarbeitende

Geschlecht



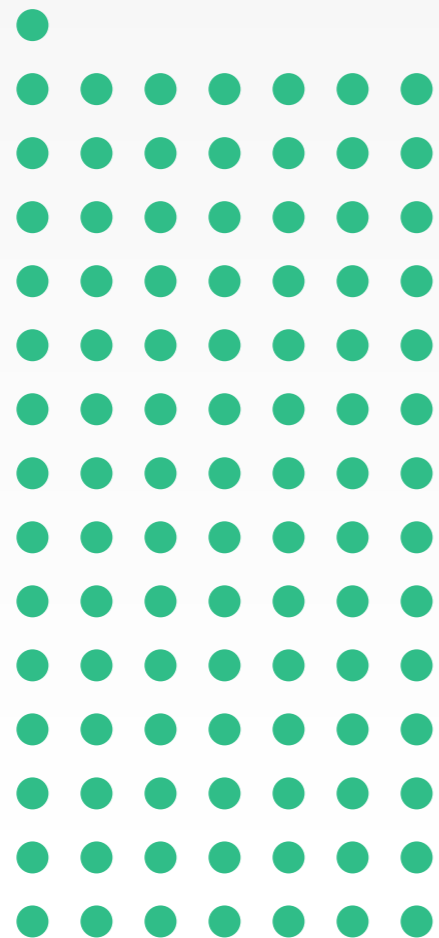
62

männlich (m)



99

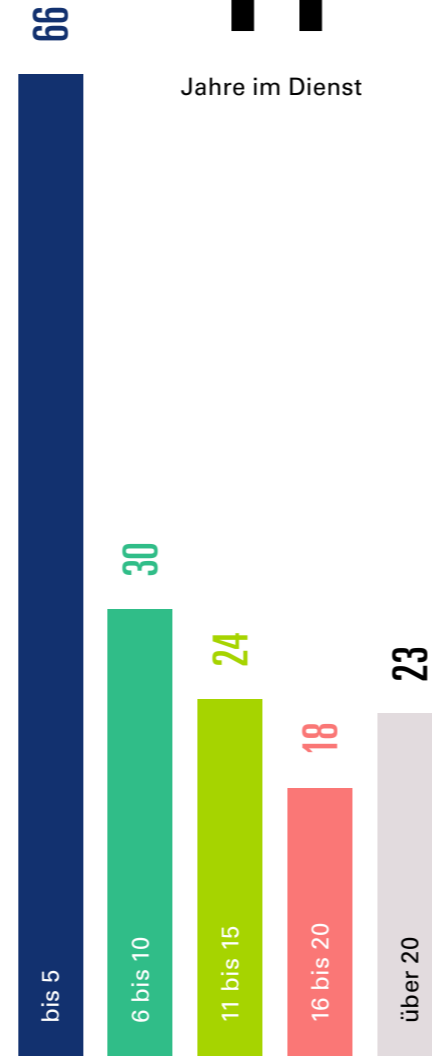
weiblich (w)



Zugehörigkeit in Jahren

11

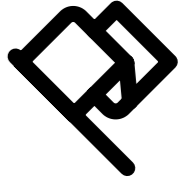
Jahre im Dienst



Quelle: Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)

Herkunft

aus 23 Nationen



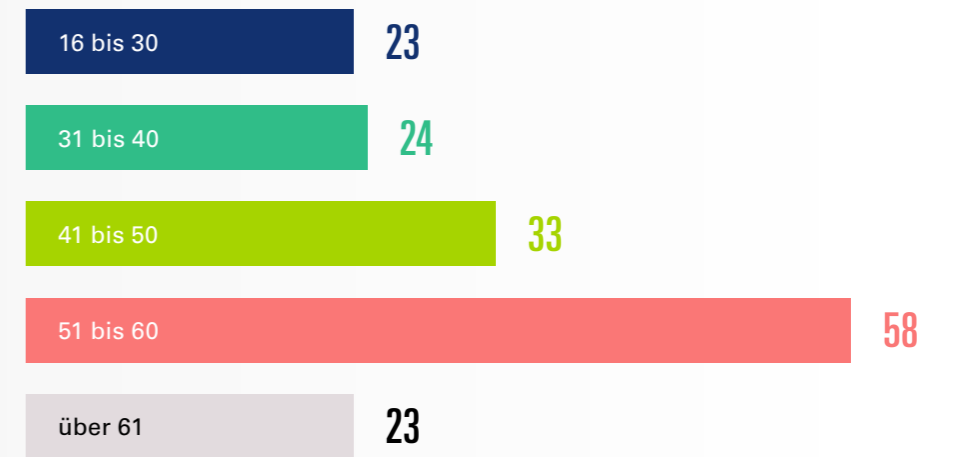
Davon stammen 113 Mitarbeitende aus Deutschland, zehn aus Italien, sieben aus Polen, fünf aus Sri Lanka, je drei aus China und Griechenland, je zwei aus Portugal, Russland und der

Türkei, je eine*r aus Aserbeidschan, Brasilien, Dominikanische Republik, El Salvador, Guinea, Irak, Iran, Kasachstan, Kosovo, Marokko, Nordmazedonien, Schweden, Tunesien und Ungarn.

Alter in Jahren

47

Durchschnittsalter



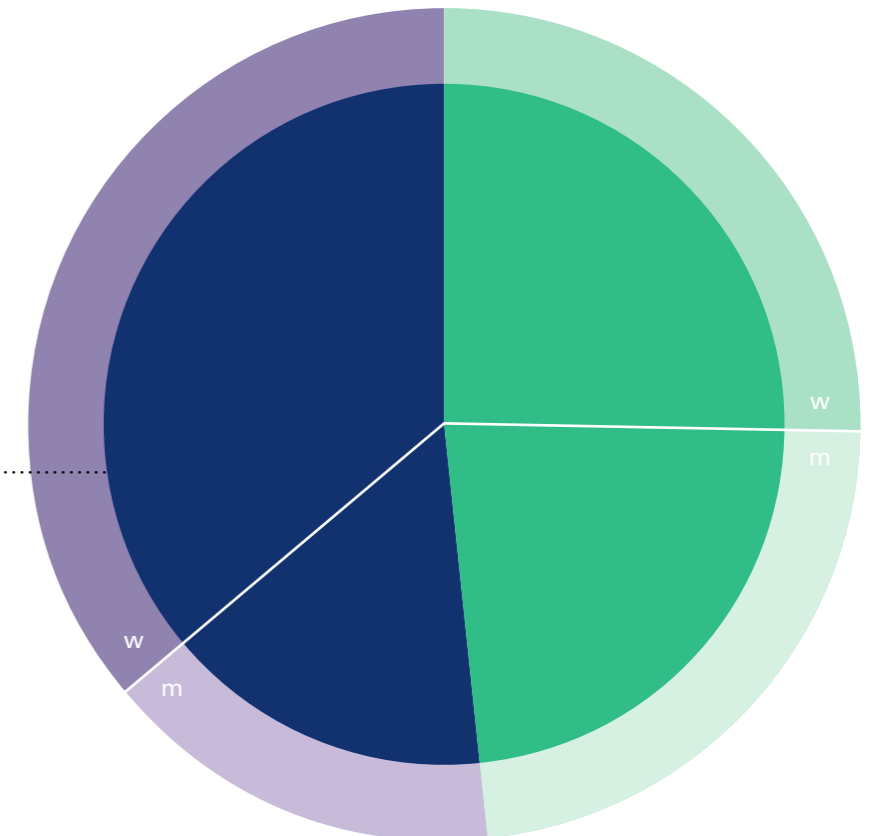
Beschäftigung
Tz = Teilzeit
Vz = Vollzeit

83 Tz

davon 58 w und 25 m

78 Vz

davon 41 w und 37 m



26.608

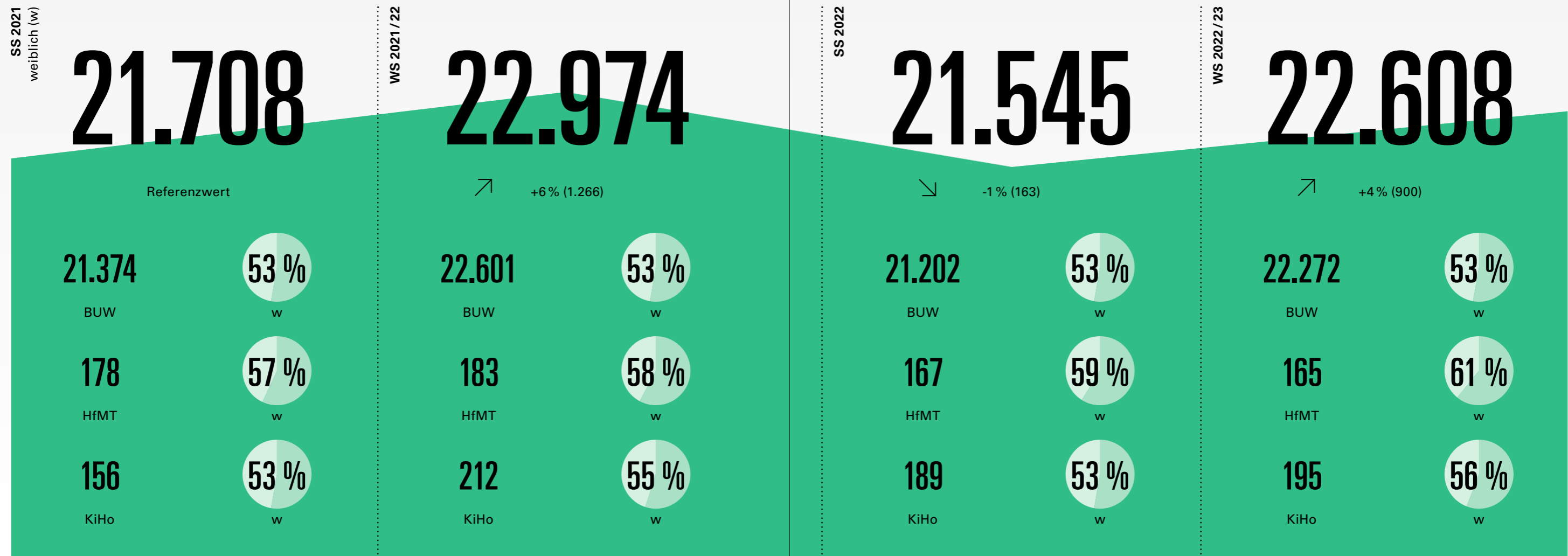
Potenzielle Kunden

Anzahl Universitätsangehörige

Gut die Hälfte der Hochschul-Angestellten an der Bergischen Universität Wuppertal nutzen regelmäßig unsere Gastronomieangebote. 47 % davon sind Frauen.

4.000

Anzahl Studierende (in Wuppertal; BUW, HfMT, KiHo)



Quellen: Rektoratsbericht 22, Bergische Universität Wuppertal (BUW), Hochschule für Musik und Tanz (HfMT), Kirchliche Hochschule Wuppertal/Bethel (KiHo), Statistisches Bundesamt

Highlights

Januar



Vom Rhein an die Wupper

Mit Ursula Dumsch beruft das Ministerium für Wissenschaft und Kultur NRW die Leiterin des Dezernats für Wirtschaft und Finanzen der Universität zu Köln zur neuen Geschäftsführerin des Hochschul-Sozialwerks.

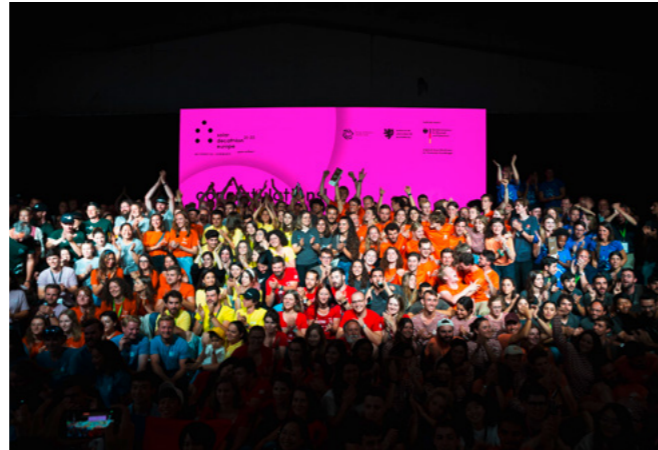
April



GO! Wiedereröffnung im Schulerschluss

Als erstes Studierendenwerk in NRW eröffnen wir alle gastronomischen Einrichtungen zeitgleich mit den vollständigen Präsenzveranstaltungen der Bergischen Universität Wuppertal.

Mai / Juni



Solar Decathlon Europe 21 / 22 bei uns zu Gast

Wir freuen uns, die Teilnehmer*innen des Hochschulteams TDIS der National Yang Ming Chiao Tung University aus Taipeh, während der mehrwöchigen Bauphase in unseren Wohnheimen beherbergen zu dürfen. Als eines der 18 Wettbewerbs-Teams errichteten die Studierenden aus Taiwan ein von ihnen entwickeltes Musterhaus, das seinen Energiebedarf allein durch Sonnenenergie deckt. Gastronomisch sorgte das HSW vom 20. Mai bis 3. Juni für das leibliche Wohl aller Teams. Rund 400 Essen wurden dazu täglich an die Adresse der Utopiastadt am Mirker Bahnhof geliefert – darunter jeweils ein veganes Angebot.

Der internationale Wettbewerb wurde coronabedingt von 2021 auf Juni 2022 verlegt. Foto: Solar Decathlon Europe



Juni



Klimaneutralität bis 2030

Als Mitglied der Studierendenwerke NRW setzen wir uns das Ziel, fünf Jahre vor der klimapolitischen Vorgabe des Landes die Klimaneutralität zu erreichen. Wir starten mit Sofortmaßnahmen, um den CO₂-Abdruck zu reduzieren, wertvolle Ressourcen zu schützen und Abfälle zu vermeiden.

Juli



Nähe ist Trumpf

Mit der räumlichen Zusammenlegung der beiden Abteilungen Rechnungswesen und Einkauf schaffen wir optimale Voraussetzungen für einen effizienten und sicheren Zentraleinkauf.



Gesundheitsvorsorge auf Knopfdruck

Erste Büros erhalten höhenverstellbare Büromöbel, für ein ebenso ergonomisches wie dynamisches Arbeiten.

August



Wir lassen es brummen

Passend zu den bienenfreundlichen Sträuchern und heimischen Obstbäumen an den neuen Wohnheimen der Max-Horkheimer-Straße kann sich die BUW von nun an als Heimat zweier sanftmütiger „Carnica“-Bienenvölker schätzen. Rund um den sicheren Standort der winterfesten Beuten sammeln die Tiere jährlich bis zu 20 kg Honig – eine bunte Mischung aus den umliegenden Gärten und Baumbestand. Genug, um die Völker gut durch und über das Bienenjahr zu bringen. Ihre Ansiedlung verdanken die nützlichen Bestäuber Jochen Hofmann, ausgebildeter Hobby-Imker und langjähriger Leiter der HSW-Werkstatt. Aufgrund der windigen Höhenlage ist der Standort der Behausungen auf Ebene ME 05 für die Tiere herausfordernd, doch Jochen Hofmann steht ihnen dabei umfangreich mit Hege und Pflege zur Seite.

Angefangen hat seine Leidenschaft für Honigbienen mit einer größeren Anzahl eigener Obstbäume und einer großen Liebe zur Natur. Nach dem Abschluss verschiedener Kurse erwarb er eigene Völker, die inzwischen nicht nur erfolg-

reich die Ertragslage im Garten sichern, sondern ihm auch mit bestem Honig versorgen. „Das ist alles schon Aufwand – ich mache es aber gern, es macht mir sehr viel Spaß“, fasst Jochen Hofmann sein Engagement zusammen. Wir wünschen ihm und den neuen Mitbewohnern alles Gute!

September



„Flip the Switch“ – im Kopf und in der Wohnung

Mit der Energiesparkampagne des Deutschen Studierendenwerks motivieren und mobilisieren wir die Bewohner*innen unserer Wohnheime „alle Schalter umzulegen“, um gemeinsam Energie zu sparen.



Nachhaltig in allen Bereichen

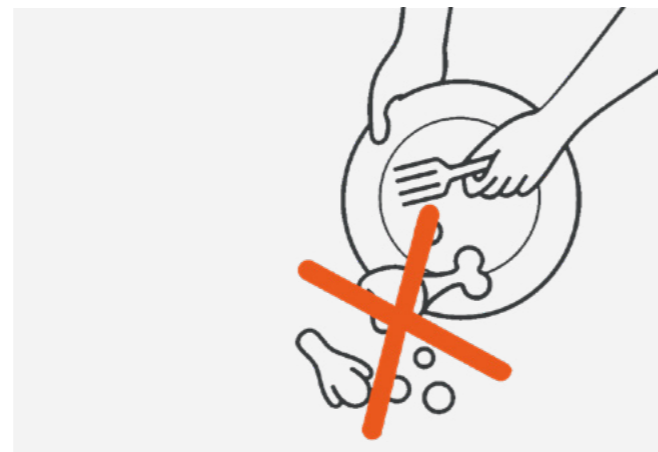
Laura-Sophie Wolf übernimmt für die Gastronomie-Einrichtungen den Bereich Nachhaltigkeit, um wertvolle Ressourcen zu schonen, Abfälle zu vermeiden – und Preise stabil zu halten. Damit verbunden ist auch ihre Tätigkeit als Ausbildungsbeauftragte – denn auch für die Personalplanung ist Weitsicht gefragt!

Oktober



Gemeinsam gegen Abfall

Das HSW wird Mitglied bei United Against Waste (UAW e.V.). Der Verein ist Träger einer nationalen Initiative zur Reduzierung von Lebensmittelabfall in der Food-Branche.



Vorreiterrolle zur Zertifizierung

Als erstes Studierendenwerk in Deutschland beteiligen wir uns an der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV). Das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderte Projekt vergibt Auszeichnungen für das erfolgreiche Vermeiden und Reduzieren von Lebensmittelabfall. Unterstützt und beraten werden wir bei der Umsetzung von United Against Waste.



Zu gut für die Tonne!

Mit Teilnahme an der bundesweiten Aktionswoche *Deutschland rettet Lebensmittel!* von *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft setzen wir ein Zeichen für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.



Ganzheitliche Abfallreduzierung

In Zusammenarbeit mit den Green Guides starten wir in der Gastronomie ein umfangreiches Food Waste Management. Das Ziel: optimierte Küchenprozesse und Reduktion von Lebensmittelabfällen, CO₂, Wasser und Anbauflächen...



Hilfe für Heizkosten

In Wuppertal Studierende, die im Zeitraum von Herbst 2022 bis Frühjahr 2023 von einer Erhöhung der Miet- oder Nebenkosten betroffen sind, können einen einmaligen Energiekostenzuschuss in Höhe von 100 Euro beantragen. Die einmalige Unterstützung stammt aus dem Sozialfonds des Hochschul-Sozialwerks, aus dem insgesamt 38.200 Euro ausgezahlt werden.

November



Medienbericht zur Müllreduzierung

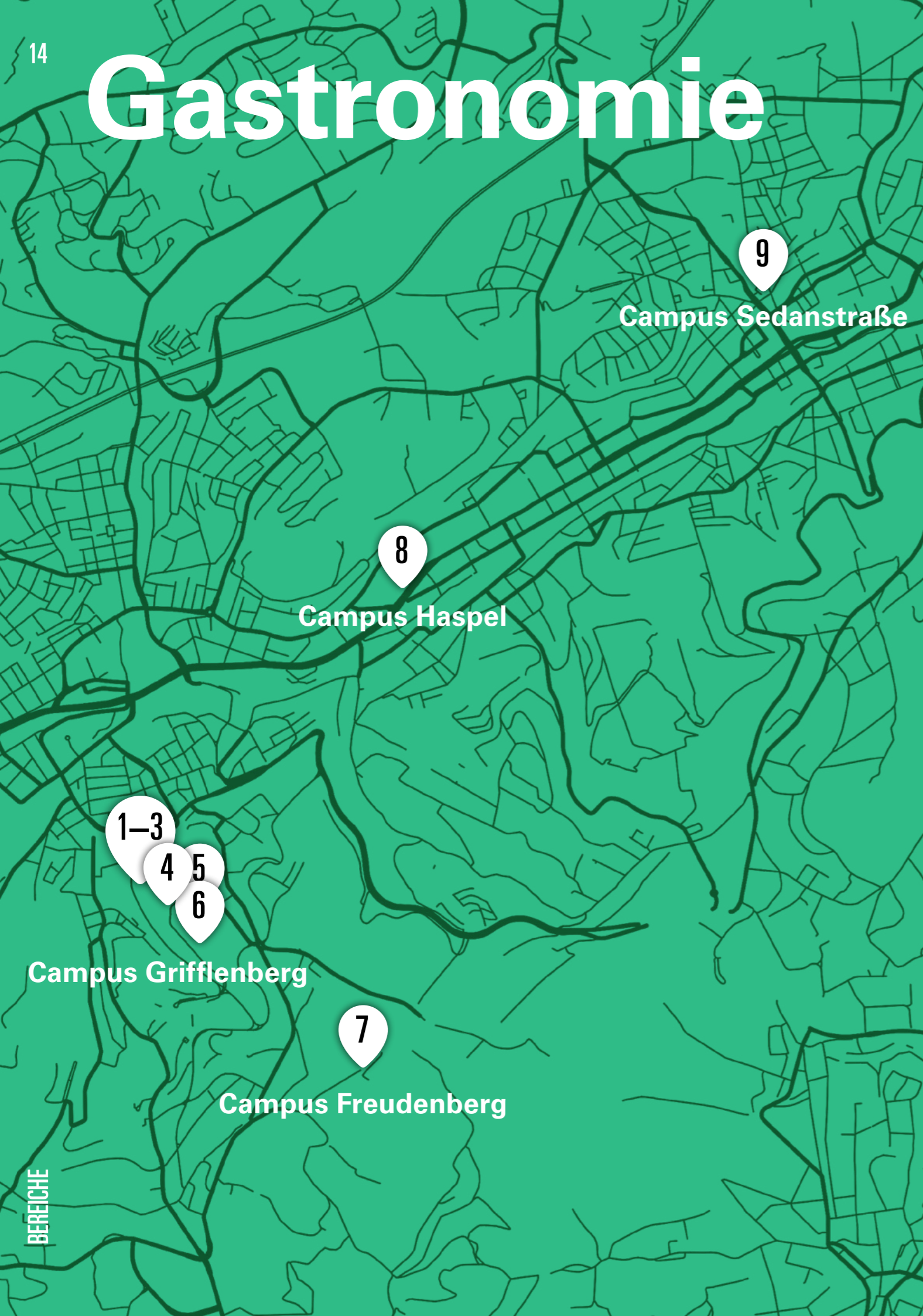
Am 25. November berichtet der WDR in einem sehenswerten Beitrag über unser Maßnahmenpaket gegen Lebensmittelverschwendung.



Die Kultur ist zurück!

Mit der Präsentation der Arbeiten von Cilia Rücker (SUKHIN Art) nehmen wir nach der Corona-Pause wieder unsere Kunstausstellungen in der Uni Kneipe auf. Hier bieten wir gezielt Studierenden einen vielbesuchten Ort, um ihre Werke der Öffentlichkeit vorzustellen.

Gastronomie



Campus Sedanstraße

Campus Haspel

Campus Griffenberg

Campus Freudenberg

Für den kleinen Hunger, großen Appetit und jeden Ernährungsstil

An neun Standorten versorgen wir Studierende, Mitarbeitende und Gäste mit allem, was schmeckt und mundet. Von Mittagessen bis Zwischenverpflegung. Omnivor, vegetarisch und vegan.

Je nach Standort kann zwischen einem entsprechenden Komplettmenü, frisch zubereitetem Aktions- oder Wok-Essen, Salaten, frischen Brötchen, Baguettes und Kuchen gewählt werden. Für frühe Besucher steht auch ein Frühstücksangebot bereit.

BUW-Campus Griffenberg

Gaußstraße 20

- 1 Hauptmensa ME 02
Gebäude ME, Ebene 02
- 2 C@feteria ME 03
Gebäude ME, Ebene 03
- 3 Kneipe ME 04
Gebäude ME, Ebene 04
- 4 Cafeteria Bibliothek
Gebäude F, Ebene 01
- 5 Kaffeebar insgrüne
Gebäude K, Ebene 08
- 6 Cafeteria Sport + Design
Gebäude I, Ebene 12

BUW-Campus Freudenberg

Rainer-Gruenter-Straße 21

- 7 Cafeteria Campus Freudenberg
Gebäude FME

BUW-Campus Haspel

Pauluskirchstr. 7

- 8 Cafeteria Bistro Am Haspel
Gebäude HC

HfMT-Campus

Sedanstraße 15

- 9 Mensa Hochschule für Musik und Tanz, Standort Wuppertal

BUW = Bergische Universität Wuppertal, HfMT = Hochschule für Musik und Tanz

98.574

konsumierte Fleisch- und Fischgerichte

91.074

konsumierte vegetarische / vegane Gerichte

Der Konsum von tierischen und pflanzlichen Speisen nähert sich immer mehr an: 2022 lag das Verhältnis bei 52 zu 48%. Damit isst etwa die Hälfte unserer Caterien- und Mensenbesucher vegetarisch oder vegan.

Quelle: Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)

Ein glücklicher Zufall für die Hochschulgastronomie

Unser ständiger Begleiter: Aufgrund coronabedingter Bedarfseinbrüche mussten die Einrichtungen teils für Tage geschlossen werden. Das erforderte ein schnelles Reagieren und hohe Flexibilität aller Mitarbeitenden.

Das Wohl der Cafeteria-Gäste seit dem 01. September 2020 in guten Händen liegt, scheint „eher ein Zufall gewesen zu sein“. So zumindest aus Sicht von Ingo Weigel, der ab diesem Zeitpunkt diesen Bereich der HSW-Gastronomie als Koch übernahm. Für den Familienvater war vor 23 Jahren aber auch die geregelte Arbeitszeit im öffentlichen Dienst interessant, denn zuvor war er in Hotels und Restaurants tätig, wo dies nicht gegeben war. Aus dem Zufall – „die Stelle war frei“ – wurde dann eine Leidenschaft für die Hochschul-Gastronomie, um „für die Studierenden, Mitarbeitende und Besucher immer ein möglichst gutes Essen, leckere Zwischenverpflegung und Getränke zu gewährleisten“.

Seinen Anspruch in der Cafeteria fasst er noch weiter, denn hier besteht die Möglichkeit auch auf einzelne Wünsche der Gäste einzugehen, ganz „service- und kundenorientiert zu arbeiten“. Die Gastronomie sieht er als eine der drei Kernleistungen des HSW, neben den Wohnangeboten und der finanziellen Betreuung der Studierenden. Was das Thema Finanzen betrifft, so sieht er auch die Gastronomie in der Verantwortung – Stichwort aktuelle Preisentwicklung. Trotz der Preiserhöhungen kostengünstiges wie gutes Essen und gesunde Ernährung sicherzustellen, das steht dabei ganz oben auf der Liste.

Herausfordernde Zeiten

Unterstützt wird Ingo Weigel bei dieser Mission von seinem Team – „...im Kern sind es 13 Mitarbeitende in der Cafeteria“. Das reibungslose Zusammenspiel dieses Teams zu sichern, steht immer daher ganz oben auf seiner Prioritätenliste. „Denn ich mag – obgleich nicht immer

möglich – wenn es rund und harmonisch läuft. Nur dann kann man gute Leistung erbringen“, so Weigel. Für ihn selbst heißt das, sich um jeden im Team zu kümmern: „... ich bin so eine Art Gerechtigkeitsapostel, ich lass keinen in der Ecke stehen“.

Gerade in einer Zeit, „wo durch Schließungen viele Ängste da waren und sich auch ein bisschen Demotivation breit gemacht hat“, stand der Zusammenhalt für ihn an erster Stelle. Im Blick zurück freut er sich, wie „super“ die Mannschaft alles umgesetzt hat. Dies insbesondere, als während Corona die Versorgung im Zweischichtsystem von jeweils 6 bis 7 Mitarbeitenden sichergestellt wurde. Die Cafeteria war so immer in der Lage, ohne irgendwelche Ansteckungsrisiken für Studierende, Bedienstete und Mitarbeitende zu öffnen. Für zusätzlichen Stress sorgten dabei die Organisation rund um Buchung und Einlasskontrolle sowie die ständig wechselnden Gesetzesauflagen. „Von meinen Mitarbeitenden und Kolleg*innen erwarte ich neben einem hohen Maß an Teamfähigkeit und Sauberkeit auch Stressresistenz.“ Mit diesen Fähigkeiten hat die Cafeteria die Krise bewältigt und das Team sich als Ganzes bewährt.

Das Team ist alles

„Sonst hätte das auch alles gar nicht so funktioniert“ – die Einsatzbereitschaft und den gelebten Zusammenhalt seines Bereichs bezeichnet der Leiter der Cafeteria als sein ganz persönliches Highlight der beiden letzten Jahre. „Die Herausforderungen und Aufgaben der Krisen haben uns alle förmlich zusammengeschweißt“. Auch wenn er gern im Hintergrund steht und arbeitet, so ist er „ein bisschen



Ingo Weigel arbeitet seit 23 Jahren im HSW. Heute leitet er die Cafeteria.



Team

13 Köch*innen

5 Mensa-Verwaltende

7 Azubis (Köch*innen)

7 Lagerist*innen

81 Küchenhilfen

5 Service-Mitarbeitende

stolz auf das, was wir so geschafft haben.“ Offensichtlich ganz verdient. „Man hat sich umeinander gesorgt und mehr auf den anderen geachtet“, so Weigel, „alle haben mitgemacht!“ In den meisten Köpfen steckt die Krisensituation noch drin. So wie die Erkrankungen, die oft auch mit familiären Problemen einhergingen. Umso mehr hat sich erste Erleichterung eingestellt, als im Jahr 2022 wieder eine gewisse Normalität in den Alltag zurückkam: „Wir kriegen die Sachen und können wieder loslegen.“ Die Krise ist, wenn auch abgeschwächt, noch immer da. Doch unser Team ist daraus eindeutig gestärkt hervorgegangen.

Wir haben immer Lösungen gefunden

Die Normalität in den Jahren 2021/22 beschreibt Ingo Weigel als ein „ständiges Auf und Ab“. Und das betraf alle Aspekte des Gastronomiebetriebs. Ob die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln, die Anzahl der Gäste oder die Erkrankungen im Team: alles war ständigen Schwankungen und Ausfällen unterworfen, die es zu meistern galt. Und das gleichzeitig.

”

Da musste man regelmäßig hergehen und die Waren kontrollieren. Wie sind die Verfallsdaten oder wo kann man sie zum Weiterverkauf anbieten, um den größten Schaden zu vermeiden und Kosten einzusparen. – Ingo Weigel

Welche Nerven man braucht und wieviel Kreativität es bedarf, wenn die bestellten Zutaten für die bis zu 3.400 Essen der HSW-Gastronomie einfach nicht geliefert werden und auch nirgendwo mehr zu bekommen sind, kann man nur erahnen. „Da muss man immer irgendwo einen Plan B haben“, sagt Weigel – und sieht rückblickend in den Versorgungsengpässen und Ausfällen sogar die größten Herausforderungen des Gastronomiealltags.

„Ja, manchmal war es ad hoc“ sagt er in Bezug auf die Reaktionszeiträume für die Küche. Die Bestellungen für die Speisepläne haben einen Vorlauf von zwei Wochen. Wenn dann am Termin die Waren ohne jegliche Rückmeldung des Lieferanten nicht dabei waren, wurden „auch schon mal Mitarbeitende in die umliegenden Lebensmittelgeschäfte geschickt, um zumindest die notwendigen Sachen einzukaufen.“

„Manche Dinge waren für Monate nicht mehr verfügbar“, erinnert sich Ingo Weigel, „ich denke da an Ketchup oder auch mal Antipasti oder auch mal ganz normale Reisnudeln – die kamen einfach nicht ...“. Das Küchenteam hat dann umgestellt. Oft auf Reis, denn der war verfügbar. Die Änderung betraf aber nicht nur die Küche. Denn mit den neuen Speisen mussten auch immer die Informationen zu den Gerichten aktualisiert werden. Allein wegen möglicher Allergene, „damit selbst bei so einer kurzfristigen Umstellung niemand Schaden nimmt.“ Ein erheblicher zusätzlicher Zeitaufwand, insbesondere wenn man wie Ingo Weigel „auch selbst mit in der Produktion drinsteckt“. Verfügbarkeitsprüfung und abgesicherte Lieferkommunikation sind zwei Themen, die der Küchenchef daher mit ins Jahr 2023 nimmt.

Der beste Abfall: entsteht erst gar nicht!

„Verantwortung gegenüber der Umwelt haben wir zum Programm gemacht“, sagt der Leiter der Cafeteria auf die Frage zur Nachhaltigkeit im Gastronomiealltag. Aber was heißt das konkret? Ingo Weigel verweist auf eine ganze Palette an Maßnahmen, die inzwischen erfolgreich umgesetzt wurden. An erster Stelle sieht er die Einführung von Mehrweggeschirr Anfang 2022. Die sehr gute Annahme durch die Gäste zeigt, dass „... wir da den richtigen Schritt gemacht haben.“ Weg von Einwegverpackungen und Einweggeschirr ist das Credo, denn man will der Zeit nicht hinterherlaufen. Dass Einwegprodukte auch ein Kostentreiber sind, kommt noch hinzu.

Auch die Umstellung auf kompostierbare Lösungen, wie Rührstäbchen aus Holz und Besteck aus Bambus, leistet ihren Umweltbeitrag.

“

Was unmittelbar den Bereich der Nahrungsmittel betrifft, so steht hier Zero Waste als klares Ziel aller Maßnahmen: gemeint ist, erst gar keinen Abfall entstehen zu lassen. In der Corona-Krise war das jedoch beinahe ein Kampf gegen Windmühlen. Denn die richtige Warenmenge mit nicht beeinflussbaren Schließungsszenarien und damit Verbrauchssituationen in Einklang zu bringen, war schlicht unmöglich. „Da musste man regelmäßig hergehen und die Waren kontrollieren. Wie sind die Verfallsdaten oder wo kann man sie zum Weiterverkauf anbieten, um den größten Schaden zu vermeiden und Kosten einzusparen“, schildert Ingo Weigel das wiederkehrende Dilemma.

Dagegen verhalf der reguläre Corona-Betrieb mit Buchungssystem und Einlasskontrolle trotz aller Schwierigkeiten zu einer planbaren und verlustfreien Produktion, da durch die Bestellungen die Mengen im Vorlauf exakt bekannt waren. Diesen Nachhaltigkeitsaspekt nimmt die Hochschulgastronomie in ihre zukünftige Planung mit auf.

In Zukunft mehr to-go

„Die Einlasskontrolle und Sitzplatzreservierung, aber die haben wir zum Glück nicht dauerhaft mitnehmen müssen“, antwortet Ingo Weigel auf die Frage nach den größten Veränderungen im Alltagsbetrieb der Jahre 2021/22. Unabhängig vom organisatorischen Aufwand sieht er in der Krisenlösung auch einige Vorteile in Hinblick auf Planbarkeit und Ressourceneinsatz. Durch die notwendige Vorabbuchung „wusste man, es kommen soundso viele Studenten, genau um die Uhrzeit. Wenn so was noch mal entstehen sollte, könnte man das (System) natürlich auch ausweiten.“

Denn schon zu Beginn der Krise hatte die Küche die Idee, auch außer Haus zu verkaufen. „Das ist ja unser Auftrag,

die Studentenverpflegung. Das steht auf unserer Fahne!“, so Weigel. Soweit es die Gesetzeslage zulässt, möchte er in Zukunft ein breiteres Angebot zur Verfügung stellen. Von Mehrweg-Abholung bis zur Kooperation mit einem Lieferdienst. Hier sieht er reichlich Gestaltungsmöglichkeiten. Es ist allein eine Sache der Organisation, denn „wir wären dann ja in jedem Fall genügend Mitarbeitende, die so etwas auf die Beine stellen könnten.“ Angebote, die sicher gut ankommen.

Vegan – ist unkompliziert

„Bewusst und auch unbewusst hatten wir schon einige vegane Gerichte. Im nächsten Schritt hat das Team unser Angebot dann analysiert, entsprechende Produkte umgestellt und ausgewiesen“, beschreibt Ingo Weigel die Reaktion der Cafeteria-Gastronomie auf die veränderte Nachfrage. Inzwischen gehören vegane Brötchen und Gerichte zum Standardangebot und werden von unseren Gästen auch gut angenommen. „Wir sind aber noch in der Ausbauphase“, beschreibt er die Situation. Um dem veränderten Ernährungsverhalten zukünftig noch besser Rechnung zu tragen, hat er dies sich selbst zur Aufgabe gemacht – Küchenchefsache!

Die Beschaffung der veganen Lebensmittel war in der Krisenzeit nicht schwieriger als die Beschaffung nicht-veganer Lebensmittel: „Da war es gleich, ob es vegane Mayonnaise oder ganz normale Ölmayonnaise war.“ Wenn, dann betraf es eher einzelne Zutaten. Veganer Ketchup und Soßen sind ihm in Erinnerung. Grundsätzlich hat es sich abgewechselt, insgesamt aber in der Waage gehalten. Dies galt für die Verfügbarkeit wie die Preisschwankungen. An die kann sich Ingo Weigel gut erinnern: „Das, glaube ich, weiß noch jeder, der in den Supermarkt gegangen ist und Rapsöl oder Sonnenblumenöl kaufen wollte, welches dann auf einmal so viel kostete wie Motoröl oder noch teurer war. Ein paar Wochen später betraf es dann den Ketchup und wieder ein paar Wochen später die Mayonnaise, die es nicht mehr gab.“ Fazit: Was die vegetarische und vegane Versorgung betrifft, so war es ebenso kompliziert und unkompliziert wie für jedes andere Gericht.

Wenn ich Chef wäre: Arbeitskleidung für alle

Was der ersten Aussage nach als auflockernder Humorbeitrag von Ingo Weigel gedacht war, stellt sich im Nachgang als wichtiger Aspekt von Teamentwicklung heraus. Auch wenn er noch viele weitere Dinge ändern würde – wenn er denn dürfte –, so sieht Ingo Weigel in einer einheitlichen, zeitgemäßen Arbeitskleidung ein wichtiges Signal an all seine Kolleg*innen: „Wir sprechen von Modernisierung, wir sprechen von Digitalisierung und warum nicht auch von Arbeitskleidung.“

Persönliche Wertschätzung, sichtbarer Teamgedanke und die Möglichkeit, alle Mitarbeitende eindeutig als HSW-Angehörige erkennbar zu machen, darin sieht Weigel die klaren Vorteile seiner ganz persönlichen „Chefsache“.

Ansonsten ist er „grundlegend schon sehr zufrieden“. Also bis auf ein paar Arbeitsabläufe, veränder- und veränderbare Angebote und die Studentenverpflegung nach Feierabend mit einem Store ... „Mensch, da können wir noch was positiv verändern“, sagt er, und es klingt so, als ob ihm gerade noch ein paar spannende Ideen in den Sinn kommen.

2023? – es bleibt schwierig!

Mit Blick auf die anstehenden Herausforderungen im Jahr 2023 steht für Ingo Weigel ein Thema im Vordergrund: die Preisentwicklung – „das wird wahrscheinlich noch straffer, das kann man ablesen.“ So sieht er den Ukraine-Krieg nicht im Laufe des kommenden Jahres beendet und geht von weiteren Knappheiten und schwierigen Situationen aus. Da es offenbleibt, wie sich die damit korrelierende Inflationsrate von 7,9% im Jahr 2022 entwickeln wird, rechnet Ingo Weigel auch mit einer weiter steigenden Preissensibilität der Gäste.

Auch auf dem energetischen Sektor wurden verschiedenste Maßnahmen ergriffen, um die Gesamtkosten zu reduzieren. Von Umrüstungen auf LED-Beleuchtung, der Zusammenlegung von Kühlkapazitäten bis zum Nichtgebrauch von Fritteusen – zumindest über die Semesterferien! Ein neuralgischer Punkt in der Studierendenschaft, sagt Weigel, aber „wir müssen gucken, dass wir in allen Bereichen sparen.“ Das wird absehbar wohl auch so bleiben.

MwSt.-Anpassung – zusätzliche Belastung in Sicht

Mit Besorgnis schaut Ingo Weigel auf das mögliche Ende der seit dem 01. Juli 2020 befristet gesenkten Mehrwertsteuer zum Ende 2023. Auch wenn die gern angenommene Entlastung auf 7% erst zum 01. Januar 2024 wegfallen wird, so war und ist dies ein wichtiger Bestandteil der Krisenbewältigung für die Gastronomiebetriebe, um der Polykrise aus Coronabeschränkungen und Kostenexplosion bei Energie und Nahrungsmitteln zu begegnen. Für die studentische Kundschaft der HSW-Betriebe wird dies keine unmittelbaren Erhöhungen zur Folge haben, da die Preise auf einem mehrwertsteuerbefreiten Satz beruhen.

Die Mitarbeitenden werden mögliche Anpassungen dagegen sicherlich unterschiedlich aufnehmen, so Ingo Weigel. Nicht jeder „wird unbedingt akzeptieren, dass die Mehrwertsteuererhöhung 1:1 weitergereicht werden muss.“ Ein sehr schwieriges Thema, insbesondere für die „ganzen Kolleg*innen da draußen in ihren Restaurants und Imbissbuden“, deren Angst die Gastronom*innen des HSW – gerade in Zeiten eines mehr als angespannten Beschaffungsmarktes – gut verstehen. Das HSW selbst wird daher jeden Schritt notwendiger Veränderungen ganz transparent kommunizieren.

87 %

Rückkehr in den Campus

Anteil der Studierenden an Universitäten in Deutschland, die in Präsenz studieren.

65 %

Kurs auf Vor-Corona-Niveau

Das HSW konnte 65 Prozent der Kundschaft, die uns 2019 vor den Corona-Einschränkungen aufgesucht hat, zurückgewinnen. Das ist eine sehr gute Entwicklung und auch die Resonanz seitens der Studierenden ist äußerst positiv! (U. Dumsch)

54 %

Einmal pro Woche

Anteil der Studierenden in Deutschland, die mindestens einmal pro Woche in einer Mensa oder Cafeteria essen. Am häufigsten nutzen dies Studierende zwischen 23 und 25 Jahren. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist für etwa 73 Prozent sehr zufriedenstellend, über 50% bewerten auch Geschmack, Frische und Ernährungsqualität auf diesem hohen Niveau.



64 %

Neugier als Hauptantrieb

Anteil der 14- bis 29-Jährigen in Deutschland, die mindestens einmal bewusst vegetarische oder vegane Produkte gekauft haben.

17 %

Pflanzliche Ernährung wächst

Anteil der Studierenden in Deutschland, die sich vollständig vegetarisch ernähren.

4,8 %

Ohne tierische Produkte

Anteil der Studierenden in Deutschland, die sich vollständig vegan ernähren.



1,5 M €

Umsatz Mensen

0,6 M €

Umsatz Cafeterien

0,1 M €

Umsatz Veranstaltungen

Quelle: Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)

Digitalisierung ist unser Thema

Die beiden Krisenjahre haben es gezeigt: Mit einem Mehr an digitalen Prozessen und Angeboten hätte die Hochschulgastronomie einige Herausforderungen leichter und besser gemeistert. Das Gute: Aus Erfahrung kann man lernen. Von dieser Erkenntnis getrieben, wurden bereits erste Schritte getan, und weitere werden folgen. Planungssicherheit ist hier ein zentrales Stichwort.

Dies gilt für die Warenbeschaffung wie für die Essensproduktion. Hier verfolgt Ingo Weigel zusätzlich zu größeren Vorlaufzeiten „ein Mehr an Absicherung und Bestätigung“ durch und gegenüber den Zulieferern. Für den Verkauf im Regelbetrieb hält er zukünftig ein Buchungssystem für sinnvoll, das es ermöglicht, „im Vorfeld schon abzurufen wieviel Essen gebraucht werden – in absoluten Zahlen.“ Am besten mittels einer App, die Bestellen und Bezahlen ermöglicht. Dies – kombiniert mit Mehrweg-Lösungen – kann sich zu einem rundum nachhaltigen Angebot entwickeln, bei dem Warteschlangen der Vergangenheit angehören.

Soweit zur Vision. Seit Oktober 2022 hat mit der Erfassung und Auswertung von Daten zu den Lebensmittelabfällen ein Food Waste Management in der Küche begonnen, mit dessen Hilfe die Prozesse und Verbräuche langfristig optimiert werden.

Das HSW hat sich auf den Weg gemacht.

Das modernste Studierendenwerk in NRW

Bis 2030 hat sich Ingo Weigel viel vorgenommen. Bis dahin möchte er intensiv daran mitarbeiten, um das HSW zum „modernsten und vielleicht auch angesehensten“ Studierendenwerk in NRW zu entwickeln. Für die „Hausnummer“, so Weigel, gilt es viel zu ändern und bewegen. Von dem, was er in der Zukunft sehen möchte, hat er schon klare Vorstellungen. Sein Ideenpool geht weit über das Speisenangebot oder neue Verkaufsmöglichkeiten, wie 24/7-Automaten und mobile Angebote, hinaus. Soweit umsetz- und finanzierbar, hat er auch bauliche Veränderungen und umfassende digitale Angebote im Visier. Ganz oben auf der Liste steht die Entwicklung einer gastronomischen Eigenmarke, mit der das HSW sein Angebot ganz selbstbewusst und sichtbar bewerben kann.

Um das alles auf den Weg zu bringen, braucht es die entsprechende Motivation – und die hat Ingo Weigel, denn mit dieser Vision kann er sich voll und ganz identifizieren, auch wenn dazu mal Einsatz über den Feierabend hinaus gebraucht wird. „Wenn das HSW 2030 so dasteht, das könnte ich mir schon gut vorstellen!“ Bis kurz vor seiner Rente möchte Ingo Weigel dann das meiste davon geschafft haben. Die zukünftigen Studierenden können sich freuen.

Jeder ist wichtig, damit das HSW noch nachhaltiger wird



Wurde im September 2022 zur Nachhaltigkeitsbeauftragten ernannt: Laura-Sophie Wolf

Laura-Sophie Wolf verantwortet den Bereich Nachhaltigkeit in der Gastronomie seit September 2022. Die Stelle wurde von der neuen Geschäftsführerin Ursula Dumsch geschaffen, um mehr Verantwortung für umweltgerechtes Handeln zu übernehmen. Wolf ist gelernte Köchin und Pâtissière und sieht dieses Thema als „wichtigste Verantwortung, die wir Menschen im Großen und Ganzen haben.“ Nachhaltigkeit ist also nicht nur ein Thema für das Hochschul-Sozialwerk.

„Bis 2030 wollen wir klimaneutral sein.“

Wolf ist zwar ausschließlich für die Nachhaltigkeit innerhalb der Gastronomie verantwortlich, zusammen mit der Geschäftsführerin Ursula Dumsch konnte sie jedoch auch die anderen Abteilungen zu nachhaltigerem Handeln inspirieren. „Die konkreten Maßnahmen kamen dann einfach beim Arbeiten“, fasst Wolf zusammen. In der allgemeinen Verwaltung etwa wurde erheblich Druckerpapier eingespart und darauf geachtet, schlichtweg weniger Material auf Lager einzukaufen. Fakt ist: In jedem Bereich des Lebens können wir Menschen nachhaltiger sein.

Während die Hochschulen des Landes laut Koalitionsvertrag bis 2035 klimaneutral umgestaltet werden sollen, haben sich die 12 Studierendenwerke NRW dieses Ziel bereits für 2030 gesetzt. „Wenn wir nicht auf Nachhaltigkeit setzen, wird es irgendwann nichts mehr geben“, erklärt die Nachhaltigkeitsbeauftragte.

„Am Anfang hab ich immer alle damit genervt.“

Wolf erwartet von ihren Kolleg*innen, nachhaltig zu handeln und sich selbst kritisch zu hinterfragen. Sie sollen prüfen, ob es wirklich notwendig ist, Dokumente auszudrucken oder Bestellungen zu tätigen, und ob es nachhaltigere Alternativen gibt, die aus recycelten Materialien hergestellt wurden.

Des Weiteren sollen sie darüber nachdenken, ob die Beleuchtung und Heizung tatsächlich eingeschaltet sein müssen, wenn es bereits ausreichend Tageslicht gibt oder die Raumtemperatur angemessen ist. Und zwar sowohl in der Gastronomie als auch in den Studierendenwohnheimen und den HSW-Büros. „Jeder kann mit Kleinigkeiten mitmachen, und das wird von den Kolleg*innen auch schon sehr gut umgesetzt.“

Laura-Sophie Wolf sieht es als ihre Hauptverantwortung, so schnell wie möglich klimaneutral zu werden. Denn für sie hat das Thema Nachhaltigkeit nicht nur eine ethische und ökologische, sondern auch eine soziale Bedeutung:

„Wir haben viele Studierende, die kaum Geld für eine warme Mahlzeit haben. Und wir schmeißen jeden Tag kiloweise Essen weg.“ Daher nahm Wolf zuallererst die Herausforderung an, weniger Lebensmittel zu verschwenden sowie Müll zu reduzieren, und startete kurzerhand ihr ers-

tes Projekt mit den Green Guides (siehe PROJEKTE). Das kam bei den Studierenden richtig gut an. Und auch die Mitarbeitenden in der Gastronomie schätzen die Arbeit mit den Green Guides. Denn jeder einzelne wurde mitgenommen und jedem wurde erklärt, warum es wichtig ist, über sein Handeln nachzudenken. Und genau wegen dieser Einbeziehung kamen auch tolle Verbesserungsvorschläge von den Mitarbeitenden.

„Wir sind weit unter dem Durchschnitt, was in anderen Kantinen an Müll übrigbleibt. Wir haben nur noch Geringstmengen.“ Trotz dieser überzeugenden Zahlen wird jedes Jahr aufs Neue versucht, das Vorjahr zu unterbieten.

„Unser nachhaltigstes Angebot: vegane Ernährung.“

Immer mehr Menschen möchten sich bewusster und nachhaltiger ernähren. Doch wie geht das HSW mit diesem gesellschaftlichen Wandel um, der unsere Umwelt schonen, das Klima schützen und respektvoll mit Lebensmitteln umgehen soll? Und das Ganze am besten noch möglichst preiswert?

Dazu baut die HSW-Gastronomie ihr vegetarisches und veganes Angebot immer weiter aus. Auf der einen Seite hat sie jeden Tag Angebote in den drei Menülinien Klassik, Vegetarisch und Vegan. Insbesondere die vegane Variante eignet sich für diejenigen, die sich bewusst und nachhaltig ernähren möchten. „Das wird vor allem von den Studierenden und den jüngeren Kolleg*innen angenommen.“

Auf der anderen Seite werden alle Kaffeeautomaten nach und nach um eine vegane Alternative ergänzt. Bisher standen Soja- und Hafermilch neben den Automaten. „Das ist ja schon ein ziemlicher CO₂-Killer, wenn man Kuhmilch verwendet. Vegane Alternativen verursachen bei der Herstellung bedeutend weniger Kohlendioxid, weil es einfach ein ganz anderer Herstellungsprozess ist.“ All solche Maßnahmen seien auch gewünscht und gefordert, insbesondere von den Studierenden, die das Hauptklientel des HSW sind.

„Wir sollten noch stärker auf die Bedürfnisse der Studierenden eingehen“

Wolf trifft sich einmal im Monat mit dem AstA (Allgemeiner Studierendenausschuss) und Unisport, um aktuelle Projekte und Bedarfe im Bereich der Nachhaltigkeit zu besprechen. Gemeinsam befragen sie die Studierenden, wie sie das Angebot finden und was sie sich darüber hinaus an alternativen Angeboten wünschen. Genau diese Wünsche werden dann von der Gastronomie umgesetzt. „Und wenn diese neuen Angebote dann wider Erwarten doch nicht laufen, können wir sie ja einfach wieder rausnehmen.“

„Wir müssen die Studierenden und Mitarbeitenden noch besser aufklären.“

Für die nahe Zukunft wünscht sich Laura-Sophie Wolf, dass sie mehr digitale Möglichkeiten hat, um die Menschen besser zu informieren und aufzuklären. Etwa über die Inhaltsstoffe. Aber auch über bereits abgeschlossene, laufende und geplante Projekte im Bereich der Nachhaltigkeit sollte ihrer Meinung nach mehr veröffentlicht werden. „Es kriegen einfach noch zu wenig Leute mit, was wir machen. Leider haben wir bisher die nötigen Kanäle nicht. Und auch unsere Website gibt diese Möglichkeiten aktuell nicht her.“

„Jeder ist wichtig, damit das HSW noch nachhaltiger wird.“

Im Gespräch betont Laura-Sophie Wolf die Wichtigkeit der Zusammenarbeit und des aktiven Mitdenkens bei neuen Projekten. Es reiche nicht aus,

die Dinge einfach so zu tun, wie sie immer getan wurden, sondern im Gegenteil: das Bisherige zu hinterfragen. Jeder Mitarbeitende – von der Küchenhilfe bis zum Abteilungsleiter oder zur Abteilungsleiterin – muss bereit sein, Veränderungen anzunehmen und mitzuziehen. Wolf wünscht sich, dass jeder Mitarbeitende individuell auf die Bedürfnisse und Gegebenheiten reagiert, anstatt strikt nach Plan vorzugehen. „Wenn der Koch etwa liest, dass er heute 20 Zwiebeln schneiden soll, aber deutlich weniger Gäste da sind als geplant. Dann soll er gerne im Team darauf hinweisen, dass weniger produziert werden kann.“

Und genau das passiert laut Wolf auch schon. Vor allem die Zusammenarbeit mit den Green Guides trägt dazu bei, alle Mitarbeitende in das Thema Nachhaltigkeit einzubeziehen und ihnen den Sinn hinter den Änderungen zu vermitteln. Die Mitarbeitenden werden ermutigt, Vorschläge zur Verbesserung ihrer jeweiligen Arbeitsbereiche zu machen, da sie Dinge sehen, die in den Abläufen optimiert werden können, die Außenstehenden verborgen bleiben. Die Hilfe und das Engagement jedes Mitarbeitenden sind entscheidend, um die Effizienz zu steigern, Ressourcen zu sparen – und letztlich bis 2030 klimaneutral zu werden.

Projekte

Geplant sind viele weitere Projekte, um das große Ziel zu erreichen, klimaneutral zu sein. 2024 befasst sich Wolf zusammen mit der allgemeinen Verwaltung (Betriebswirtschaft) mit dem Thema nachhaltiger Einkauf. „Wir schauen, wie wir mehr auf regionale und saisonale Ware setzen können, um auch hier nachhaltiger zu werden.“

Dies sind die wichtigsten Projekte, die 2021 und 2022 gestartet sind:

Essen mitnehmen ohne Müll: Vytal

Basierend auf dem neuen Verpackungsgesetz sind Gastronom*innen ab Januar 2023 dazu verpflichtet, neben Einwegverpackungen mindestens eine Mehrwegalternative für ihre Außer-Haus-Speisen und -Getränke anzubieten. Oder komplett auf Mehrweg umzusteigen. Die Idee ist einfach: Die Flut an Einwegverpackungen soll gesenkt und Ressourcen für die Herstellung eingespart werden.

“

Vytal-App herunterladen oder die Vytal-Mitgliedskarte nutzen und das Essen oder die Getränke in den entsprechenden Behältern bestellen. Anschließend können die benutzten Behälter bequem bei allen teilnehmenden Partnern zurückgegeben werden.

Aktuell sind die wiederverwendbaren Schalen in allen gastronomischen Betrieben verfügbar. Auf diese Weise wurden bereits 11.810 Einwegverpackungen gespart!

Weitere Infos unter vytal.org

Energie und CO₂ sparen: Flip the Switch

Angesichts steigender Energiepreise und finanzieller Herausforderungen für Studierende haben die deutschen Studierendenwerke eine Kampagne gestartet, um Studierende in den Wohnheimen für das Energiesparen zu mobilisieren. Die Kampagne umfasst Energiespar-Tipps, eine Social-Media-Challenge, Plakate, Flyer und eine Website. Ziel ist es, Bewusstseins- und Verhaltensänderungen bei den Studierenden herbeizuführen, um Energie zu sparen.

Ein Hauptbestandteil der Kampagne ist die Social-Media-Challenge unter dem Hashtag #myenergychallenge, bei der Studierende sich gegenseitig zum Energiesparen herausfordern und dokumentieren können. Die Kampagne

2.532 Stück

Ausgegebene Mehrwegverpackungen

2022 wurden die Mehrwegbehälter von Vytal im HSW eingeführt. Besonders praktisch daran ist, dass sie bei allen der europaweit 6.500 teilnehmenden Partnern genutzt, umgetauscht und zurückgegeben werden können.



zielt darauf ab, das größte Einsparpotenzial bei den Studierenden selbst zu nutzen, sowohl in den Wohnheimen als auch im Kopf.

Weitere Infos unter myenergychallenge.de

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Weltweit wird rund ein Drittel der Lebensmittel jährlich vernichtet. Eine so große Verschwendung ist bei fast 1 Milliarde hungernden Menschen weder ethisch noch sozial vertretbar. Zugleich verbrauchen Lebensmittel von der Erzeugung bis zur Entsorgung viele natürliche Ressourcen. Lebensmittel zu verschwenden belastet also zudem die Umwelt erheblich.

Daher fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen einer nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung einige Initiativen und Projekte, an denen das Hochschul-Sozialwerk Wuppertal teilnimmt:

United Against Waste e. V.

UAW ist eine Initiative für die Food-Branche. Mit mehr als 100 Mitgliedern stellt der eingetragene Verein Lösungen bereit, wie mithilfe der Reduzierung von Lebensmittelabfall Geld und wertvolle Ressourcen gespart werden können. Analysen und Durchschnittswerte schaffen Orientierung und helfen der Gastronomie, Verschwendung anschaulich zu gestalten.

Weitere Infos unter united-against-waste.de

Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung

Das HSW ist das erste Studierendenwerk in Deutschland, das sich an der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) beteiligt. Das Verbundprojekt von United Against Waste und dem Johann Heinrich von Thünen-Institut setzt sich für den Austausch zwischen allen gastronomischen Küchenbetrieben ein, unabhängig von der Größe. Zudem zeichnet die Kompetenzstelle das Engagement zur Reduzierung von Abfällen aus: Mehr als 200 Betriebe haben bereits ein solches Zertifikat erhalten.

Weitere Infos unter kahv.de

Zu gut für die Tonne!

Mit *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das BMEL für die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ein. Ziel ist, Verbraucher*innen sowie Verantwortliche entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und deren Verschwendung zu reduzieren. Mit einem großen Ange-

bot an Informations- und Bildungsmaterialien, praktischen Tipps zur Planung, Lagerung und Resteverwertung mittels einer Rezepte-App und Tutorials sowie der bundesweiten Aktionswoche *Deutschland rettet Lebensmittel!* schafft *Zu gut für die Tonne!* eine große Plattform für mehr Lebensmittelwertschätzung.

Weitere Infos unter zugutfuertietonne.de



Ganzheitliche Nachhaltigkeit: Green Guides

Die Green Guides sind Experten aus der Food-Branche und beraten das HSW für mehr Nachhaltigkeit. Konkret sollen mithilfe des sogenannten Food Waste Management Ressourcen geschont, Kosten gespart und die Klimabilanz verbessert werden.

2019

70.833

kg Lebensmittelabfälle

283.332

Euro Gesamtwert

2019 fielen in allen gastronomischen Betrieben des HSW insgesamt 70.833 kg Lebensmittelabfälle an, die einen Gesamtwert von 283.332 Euro haben. Aufgrund der pandemiebedingten Schließungen 2020 und 2021 wurden die Zahlen vom letzten Vor-Corona-Jahr (2019) verwendet.

Berechnungen der Green Guides zufolge können bis zu 30% (21.250 kg) reduziert werden. Dies entspricht den folgenden Werten:

Einsparpotenziale pro Jahr

21.250

kg Lebensmittelabfälle

85.000

Euro

1,5 Mio.

Liter Wasserverbrauch

49.000

CO₂-Äquivalente

21.000

m² Anbaufläche

Ab Oktober 2022 wurden die Lebensmittelabfälle in allen Gastronomiebetrieben über einen Zeitraum von fünf Wochen ermittelt.

Weitere Infos unter green-guides.de

Finanzierung

611 Euro im Durchschnitt

Der durchschnittliche Förderbetrag für Studierende in Deutschland lag 2022 5,2 % höher als im Vorjahr. In Wuppertal betrug der durchschnittliche Förderbetrag 606,35 Euro pro Monat. Das BAföG ist das wichtigste Instrument der staatlichen Studienförderung.

34 %

Online-Nutzung

Nur ein gutes Drittel der BAföG-Anträge erfolgte 2022 online – aufgrund der Bearbeitungsdauer liegt die Zufriedenheit der Nutzer bei der Bundesleistung unter der anderer Digitalangebote in Deutschland.

13 %

Sinkende Förderquote

Der Anteil der BAföG-geförderten Studierenden in Deutschland ist seit 2012 um rund 40 % gesunken. Grund sind nicht an die veränderte Lebenswirklichkeit angepasste Freibeträge und Zugangsvoraussetzungen.

19 %

Nur Teil-Digitalisierung

Entgegen der angestrebten Voll-Digitalisierung konnte bis Ende 2022 nur knapp ein Fünftel der Verwaltungsleistungen in Deutschland als Online-Angebote umgesetzt werden.

10,6 %

Fehlende Bildungsgerechtigkeit

Nach eigenen Angaben hat jeder zehnte Studierende in Deutschland keinen finanziell gesicherten Lebensunterhalt. Rund eine Million Studierende leben in finanziell prekären Verhältnissen.

4.379

BAföG-Anträge

4.158

BAföG-Bewilligungen

18,4 %

Geförderten-Quote

23,6 Mio.

Ausgezahlte Mittel (Förderungssumme)

Jungen Menschen verpflichtet



Leitet die Abteilung für Ausbildungsförderung seit mehr als zehn Jahren: Sandra Bischoff

„Ohne gesunde und vielfältige Ernährung, ohne ein Bett und ohne ausreichende finanzielle Mittel ist ein Studieren nicht möglich“, so fasst Sandra Bischoff, Abteilungsleiterin der Ausbildungsförderung die Aufgaben des HSW und die für sie damit verbundene Verantwortung zusammen.

Während die Uni durch Vorlesungen und Seminare für die Ausbildung und das „geistige Futter“ sorgt, versteht sie das HSW als Dienstleister für einen großen Teil des sozialen Lebens drum herum. Dieses grundlegende Angebot bringt aus ihrer Sicht jeden Studierenden fast zwangsläufig mit dem HSW in Kontakt. Durch den Besuch der Mensen und Cafeterien, durch BAföG oder durch ein Mietverhältnis: „Das HSW bringt dadurch viele Menschen zusammen.“

Was die Umsetzung des Bundesausbildungsförderungsgesetzes (BAföG) betrifft, so beschreibt sie dessen soziale Dimension sehr deutlich. „Wir ermöglichen vielen Studierenden, denen aus finanzieller Sicht ein Studium verwehrt bleiben würde, dieses dennoch durchzuführen“. Und genau das war auch der zentrale Beweggrund, der Sandra Bischoff zu ihrer Stelle im Amt für Ausbildungsförderung geführt hat – jungen Menschen zu helfen, den finanziellen Aspekt ihres Studiums zu stemmen.

Denn, so Bischoff: „Viele unterschätzen das, aber bei finanziellen Schwierigkeiten kann man sich nicht auf das Studium konzentrieren.“ Dass sie dadurch mit vielen verschiedenen Menschen aus unterschiedlichen Kulturen und mit verschiedenem Hintergrund in Kontakt kommt, macht die Arbeit für sie umso spannender.

Ihre Mitarbeitenden unterstützen sie bei dieser Aufgabe für die Studierenden mit „sehr großem Einsatz“, denn ihnen „ist sehr bewusst, dass die Studierenden auf die Leistungen nach dem BAföG angewiesen sind.“ Oft haben diese keine oder nur eine geringe Einnahmequelle wie z. B. einen Minijob. „Ohne die Arbeit der Mitarbeitenden aus der BAföG-Abteilung wäre für einige ein Studium nicht möglich oder es würde wegen der parallel erforderlichen Arbeitstätigkeit sehr lang.“ Sie und ihr Team tun daher alles, um den Studierenden zu ihren BAföG-Leistungen zu verhelfen. Eine Verpflichtung, die das BAföG-Team ganz selbstverständlich eint. Die erfolgreiche Unterstützung einer beruflichen Laufbahn sieht Sandra Bischoff auch als einen potenziellen Beitrag im Kampf gegen den Fachkräftemangel. Denn neue Fachkräfte sind gefragt.

Hürden des Alltags

Ihren Mitarbeitenden „ist immer sehr daran gelegen, alle Anträge möglichst schnell zu bearbeiten“, so Bischoff. Timing und Technik stellen für dieses Ziel aber zwei nicht unerhebliche Herausforderungen dar. So kämpft das Amt mit der noch unvollständigen Digitalisierung im Bearbeitungsprozess. „Was auf Seiten der Antragsteller bereits erfolgt ist, nämlich die Möglichkeit der digitalen Antragstellung, ist auf Seiten der Sachbearbeitung leider noch nicht der Fall. Wir führen Papierakten“, erklärt die Abteilungsleiterin. Die digitale Kette endet nach der Eingabe über das Online-Portal BAföG-Digital oder der Einreichung der Unterlagen per Mail im guten alten Drucker. Das Manko der sogenannten „Medienbrüche“ sorgt für zeitlichen Aufwand und ist für Sandra Bischoff alles andere als umweltschonend.

Die zweite Hürde besteht in der nicht zu unterschätzenden Komplexität, denn „die Beantragung von Leistungen nach dem BAföG ist für viele nicht immer ganz einfach.“ Gemeinsam mit ihren Kollegen und Kolleginnen arbeitet sie

beharrlich, um den Antragstellenden durch den Antrags- und Dokumentensdschungel zu helfen. Neue Erlasse und Verordnungen, die zeitgleich umzusetzen sind, kommen da schon mal erschwerend hinzu.

Um möglichst schnell an Förderungsleistungen zu gelangen, können die Studierenden dennoch einen Beitrag leisten. Das Zauberwort lautet rechtzeitig. Wer seinen Antrag erst kurz vor knapp stellt, der „kann nicht erwarten, dass die ersten BAföG-Leistungen eine Woche später auf dem Konto sind“, so Bischoff. Sie wirbt hier für das erforderliche Verständnis bei den Studierenden. Denn gemeinsam kommt man schneller ans Ziel.

Business as usual – mit Gruselfaktor

„Der Campus war menschenleer und ganz leise, und die Kolleginnen und Kollegen aus den anderen Abteilungen waren teilweise auch nicht im Haus. Der persönliche Kontakt fehlte ...“ – im Rückblick auf die Corona-Zeit ist Sandra Bischoff die notgedrungene Anwesenheit vor Ort in nachhaltiger Erinnerung. Angewiesen auf den Zugriff auf die verwahrten Papierakten, ob für die weitere Bearbeitung oder die Beantwortung von Fragen am Telefon, war mobiles Arbeiten nur sehr eingeschränkt möglich. Zudem empfand sie „die Stimmung ganz komisch, weil gerade zu Beginn keiner wusste, wie er sich richtig zu verhalten hat, was man darf oder nicht, und was dem Gegenüber vielleicht schon zu nahe ist.“

Die Leistungsbereitschaft des BAföG-Amtes blieb von diesem Stimmungsbild jedoch unberührt. Ganz im Gegenteil. Die Abteilungsleiterin ist erfreut, wie gut ihr Team in enger Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden aller Abteilungen diese Herausforderung gemeistert und alles sicher unter einen Hut gebracht hat.

„Wir haben uns auf einmal mit Infektionsschutzgesetzen und Quarantäneverordnungen auseinandergesetzt. Gefühlt kamen wöchentliche Änderungen in Bezug darauf, was geht und was nicht geht.“ Trotz all dieser Umstände konnten Überbrückungshilfen für Studierende in coronabedingten Notlagen zeitnah ermöglicht werden. Eine wichtige Unterstützung für alle, die während dieser Zeit keine andere Finanzierungsmöglichkeit hatten – weder durch einen Job noch die Eltern: „Hier konnten wir helfen, den Lebensunterhalt sicherzustellen.“ Da ohne die Weiterbearbeitung der Anträge und Eingaben keine Auszahlung erfolgt wäre, musste die BAföG Abteilung während der Corona-Einschränkungen daher zwingend im „Normalbetrieb“ laufen. Umso mehr sind alle froh, dass das Leben wieder auf den Campus zurückgekehrt ist.

Nullsemester!?

Wie sollte man mit einer unerwarteten Situation umgehen, die nicht geplant war, aber dennoch eintritt? Vor dieser Frage stand das BAföG-Amt, als in der Corona-Zeit die Durchführung des Studiums zum Teil nicht oder nur stark eingeschränkt möglich war. „Corona hat uns alle überrascht“,

attestiert Sandra Bischoff dazu. Das Problem: BAföG gewährt Leistungen für die Durchführung eines Studiums, also für die Teilnahme an Studienveranstaltungen – was also tun, wenn diese Grundlage plötzlich wegfällt!?

Denn sogenannte Nullsemester, wie das Sommersemester 2020 bis einschließlich des Wintersemesters 2021/22, sieht das BAföG schlicht nicht vor. „Es gab eine Vielzahl von Erlassen des Bundesministeriums und Rundverfügungen der Bezirksregierung“, so die Ableitungsleiterin, in denen das Amt informiert wurde, wie mit den coronabedingten Studienverzögerungen umzugehen ist. Diese galt es dann sofort umzusetzen, um die weitere Finanzierung vieler Studierender zu gewährleisten. Dass die neuen Regeln dann teilweise kurzfristig wieder geändert wurden, machte es nicht gerade leichter.

Zum Wintersemester 2022/23 trat dann das siebenundzwanzigste Gesetz zur Änderung des Bundesausbildungsförderungsgesetzes, kurz das 27. BAföGÄndG, in Kraft. Die darin enthaltenen Änderungen – es sieht auch Not-

hilfeinstrumente für zukünftige Krisensituationen vor – kommen Studierenden ab Oktober 2022 zugute. Es bleibt zu hoffen, dass kollektive Nullsemester der Vergangenheit angehören. Die weltweite Krisensituation ist

dagegen nicht überwunden. „Auch für das HSW bedeutet dies notwendige Einschränkungen und Änderungen“, so Bischoff. Ob dieser Situation wünscht sie sich für die kommenden Jahre daher gerade in personeller Hinsicht mehr Ruhe und Stabilität.

Fokus auf Angebots-erweiterung

Die noch andauernde Polykrise hat Spuren hinterlassen – wirtschaftlich wie sozial. Auf der wirtschaftlichen Seite sieht Sandra Bischoff wenig Möglichkeiten dem derzeit schwierigen und eingeschränkten Arbeitsmarkt für Studierende etwas entgegenzusetzen. „Viele Möglichkeiten haben wir nicht“, sagt sie, wenn es um die fehlende Deckung der Lebenshaltungskosten geht. Hier sind der Förderung eindeutig Grenzen gesetzt. Für kurzfristige Hilfen verweist sie auf den Sozialfond des HSW, der aber durchaus begrenzt ist. Wenn gar nichts anderes mehr geht, bleiben aus ihrer Sicht nur verschiedene Kreditformen.

Nicht allein, doch in Kontext mit diesen finanziellen Problemstellungen sieht sie einen zunehmenden Bedarf an Beratungsangeboten. Es gibt viele Nöte, mit ganz unterschiedlichem Hintergrund, die aus ihrer Sicht für die Einrichtung einer allgemeinen Sozialberatung im HSW sprechen. Psychische Probleme unter Studierenden sind kein Einzelfall, führt sie aus. Ob zu Beginn des Studiums, „mit der neuen Stadt, der ersten eigenen Wohnung und dem Finden neuer Freunde“ oder aber „Probleme und Über-

forderung im Studium“. Der Unterschied zwischen Schule und Studium ist größer als sich ihn viele vorstellen, dies sollte, so Bischoff, nicht unterschätzt werden. Für Studierende mit Fluchthintergrund stehen aus Sicht der Leiterin noch andere Themen an.

„Was das BAföG betrifft, so ist der Krieg in der Ukraine hier noch nicht voll angekommen“, ergänzt sie, „wir haben nur wenige Studierende mit ukrainischer Staatsangehörigkeit in der Förderung.“

Sichtbar und digital. Beides!

Auf die Frage nach Vorstellungen und Ideen für das HSW in der nahen und fernen Zukunft stehen für die Leiterin der Ausbildungsförderung zwei Punkte ganz oben auf der Agenda. Ihr erster Wunsch ist, dass „das HSW sichtbar wird und mehr in das Bewusstsein der Studierenden rückt“. Welche sozialen und wirtschaftlichen Dienstleistungen das HSW erbringt, ist Bischoff zufolge „vielen Studierenden

gar nicht so bewusst“. Konkret heißt dies, dass es ohne das HSW an der BUW weder so gutes Essen gäbe noch 1.200 Studierende eine bezahlbare Wohnung hätten und schließlich rund 4.000 Studierende ganz ohne BAföG-Beratung und Antragsbearbeitung auskommen müssten. Ein Zustand, der nach einer klaren Positionierung und besseren Kommunikation

des HSW ruft. Letztere sollte dann problemlos digital erfolgen, womit wir beim zweiten Aspekt angekommen wären.

„Das Studien- und Campusleben hat sich durch Corona und die derzeitige wirtschaftliche Situation verändert und wird sich im laufenden Digitalisierungsprozess weiter verändern“, resümiert Bischoff. „Durch Online-Angebote von Vorlesungen ist der Aufenthalt an der Uni nicht in dem Ausmaß erforderlich wie früher“ – hier sieht sie die Notwendigkeit, die Angebote anzupassen und z. B. zukünftig Lernräume zur Verfügung zu stellen, die den sozialen Alltag auf dem Campus fördern.

Unabhängig davon sieht sie bis 2030 „BAföG komplett digitalisiert“. Und das nach einer grundlegenden BAföG-Reform, wonach dieses elternunabhängiger wird, die Antragstellung für Studierende stark vereinfacht und problemlos digital möglich ist.

Auch wird dann die Antragsbearbeitung in einem vollständig digitalisierten Verfahren ablaufen. Der BAföG-Bescheid wird online zugestellt und die Medienbrüche gehören der Vergangenheit an. Last, but not least läuft die Kommunikation mit den Studierenden gesichert über ein Online-Portal. Das hört sich doch gut an. Ein Grund, sich auf den Wandel zu freuen.

Quellen: 22. Sozialerhebung, Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)

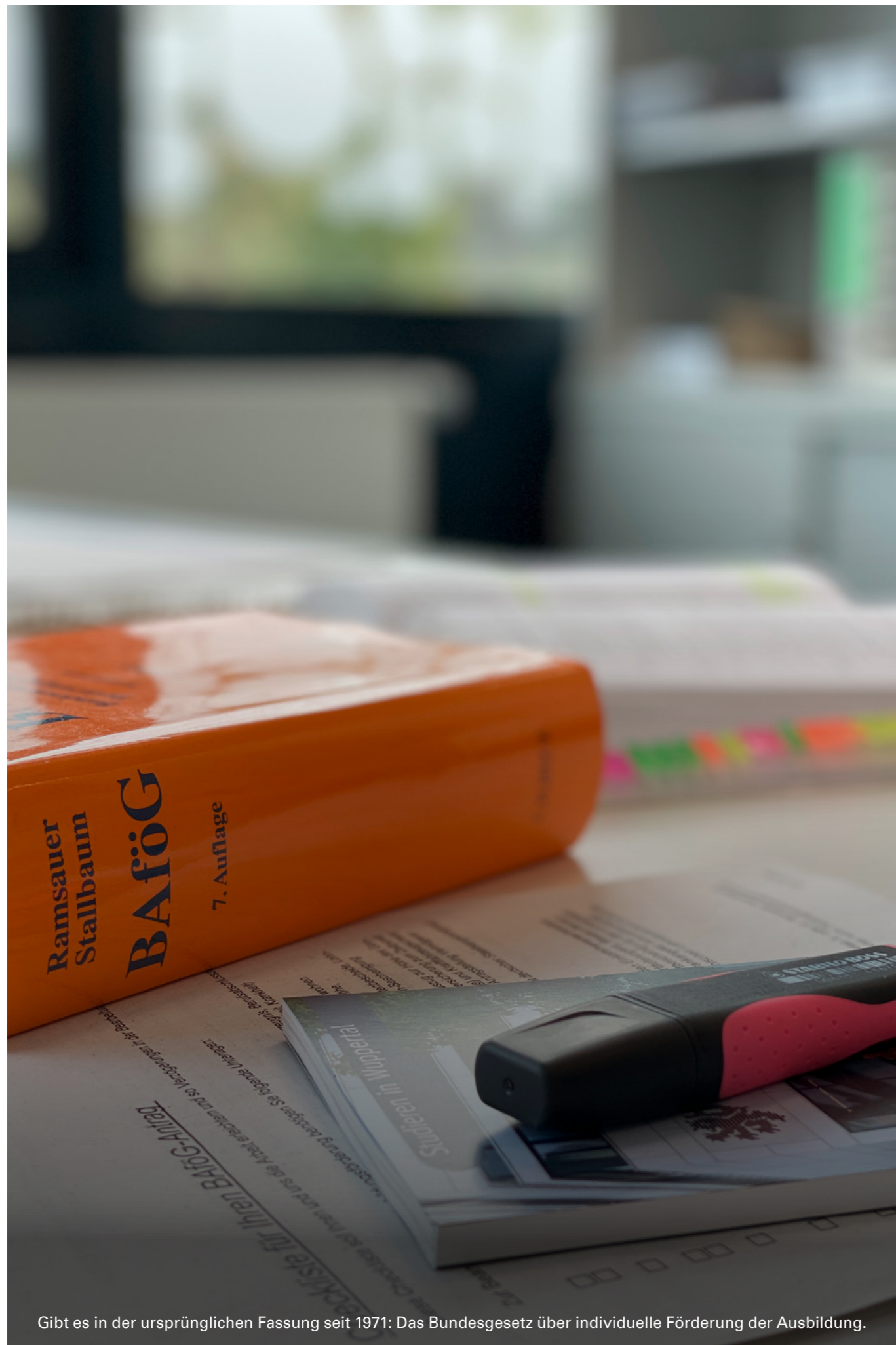


0,75 €

Solidarische Rücklage für Sozialfonds

Dieser Betrag wird dem Sozialfonds des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal aus jedem Sozialbeitrag zugeführt. Mit Mitteln aus dem Fonds wird Studierenden der Bergischen Universität, der Hochschule für Musik und Tanz sowie der Kirchlichen Hochschule Wuppertal geholfen, die unverschuldet in finanzielle Notlagen geraten. Dabei können sie folgende Unterstützung erhalten:

<p>860 €</p> <p>Sozialstipendium Für Studierende, die sich in einer besonderen finanziellen und/oder persönlichen Notlage befinden, kann für die Dauer von 3 Monaten ein Stipendium in Höhe von mtl. bis zu 860 € vergeben werden.</p>	<p>44.897 €</p> <p>Ausgezahltes Daka-Darlehen Die Darlehenskasse der Studierendenwerke e.V. vergibt zinslose Darlehen, damit Studierende sich ohne finanzielle Sorgen und Belastungen durch Erwerbstätigkeit ihrem Studium widmen und es erfolgreich abschließen können. Der Höchstbetrag pro Studierenden beträgt 12.000 Euro, davon bis zu 1.000 Euro pro Monat – es fallen lediglich Verwaltungskosten an.</p>
<p>12.750 €</p> <p>Babygeld Für studentische Eltern kann auf Antrag ein einmaliger Zuschuss für die Erstausrüstung des Kindes in Höhe von 250 € gewährt werden. 2022 wurden 51 Anträge für Babygeld bewilligt und 12.750 € ausbezahlt.</p>	<p>15.769 €</p> <p>Beihilfe (Auszahlungssumme) Für Studierende, die sich in einer unverschuldeten akuten Notlage befinden, werden Beihilfen aus dem Sozialfonds gewährt. Diese Beihilfen dienen der Sicherung der Fortsetzung des Studiums.</p>



Gibt es in der ursprünglichen Fassung seit 1971: Das Bundesgesetz über individuelle Förderung der Ausbildung.



79 %

Erwerbstätigkeit

Der Großteil der Studierenden in Wuppertal geht neben dem Studium einer Erwerbstätigkeit nach. Der Wert liegt 16% über dem Durchschnittswert in NRW.

10 %

Steigende Beeinträchtigungen

Die häufigste Form studienerschwerender gesundheitlicher Beeinträchtigung von Studierenden in Deutschland sind psychische Erkrankungen.

230 €

Heizkostenhilfe

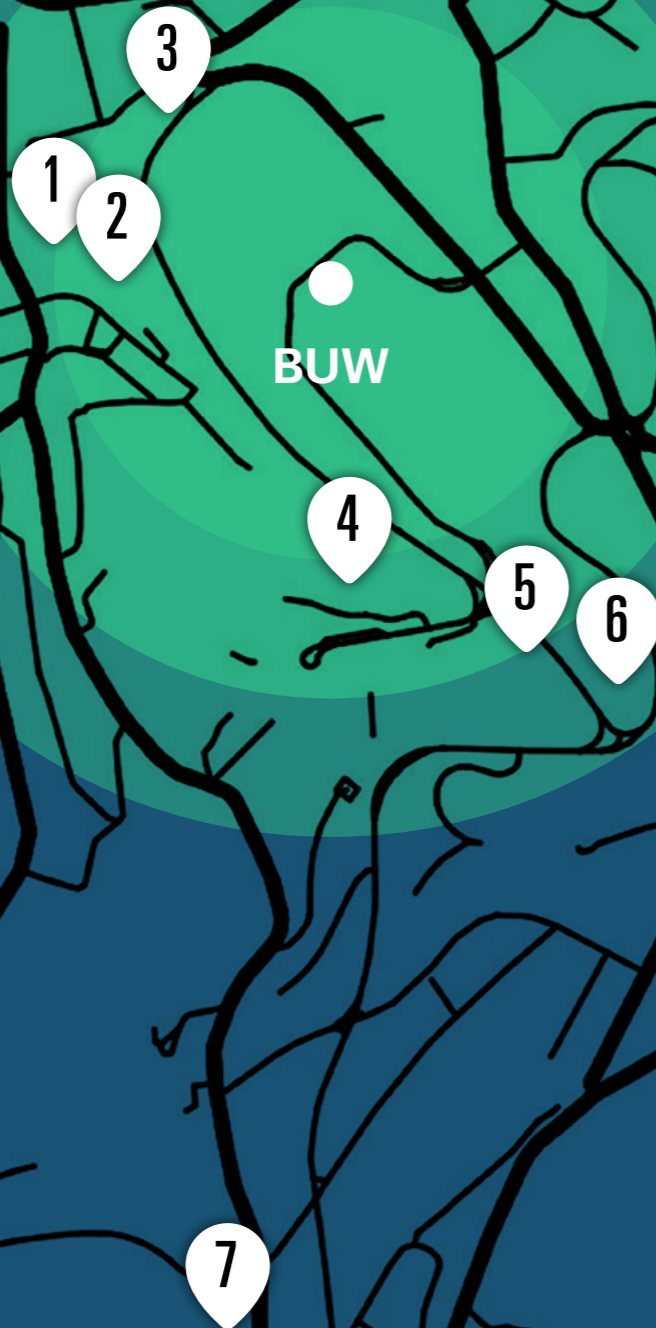
Um der besonderen Belastung durch gestiegene Energiepreise entgegenzuwirken, erhalten BAföG-Empfänger*innen, die im Zeitraum Oktober 2021 bis März 2022 mindestens einen Monat BAföG-Leistungen bezogen haben, den Heizkostenzuschuss I in Höhe von 230 €. Erwerbstätige Studierende erhielten im September 2022 über ihren jeweiligen Arbeitgeber eine Energiepreispauschale in Höhe von 300 €.

Quellen: 22. Sozialerhebung, Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)

Wohnen

7 Standorte, 1.217 Wohnplätze und ganz nah dran

Unsere modernen Wohnanlagen bieten etwa 5 Prozent der Studierenden einen ebenso günstigen wie vorbildlichen Wohnraum – und das größtenteils in unmittelbarer Sichtweite der BUW.



1 Im Ostersiepen 9 – 11 und Max-Horkheimer-Str. 18
= 8 – 10 Gehminuten

- 16 Einzelappartements
- 22 2er-WGs
- 4 6er-WGs
- Besonderheiten: Passivhaus

2 Im Ostersiepen 15
= 12 Gehminuten

- 11 2er-WGs

3 Max-Horkheimer-Str. 10 – 16
= 10 Gehminuten

- 460 Einzelappartements
- 83 2er-WGs

4 Albert-Einstein-Str. 4 – 12
= 5 – 10 Gehminuten

- 47 2er-WGs
- 50 3er-WGs

5 Max-Horkheimer-Str. 160 – 168
= 11 Gehminuten

- 26 Einzelappartements
- 23 2er-WGs
- 9 4er-WGs
- 4 6er-WGs
- Besonderheiten: Passivhaus, Urban Gardening

6 Max-Horkheimer-Str. 167 – 169
= 10 Gehminuten

- 16 Einzelappartements
- 10 2er-WGs
- 9 3er-WGs

7 Cronenberger Str. 256
= 23 Gehminuten

- 16 Einzelappartements
- 2 2er-WGs
- 6 3er-WGs

WGs = Wohngemeinschaften

10 min

Vorteil Nähe

Die durchschnittliche Wegzeit von den Wohnheimen des Hochschul-Sozialwerks zur BUW beträgt 10 Minuten. Für alle anderen Studierenden beträgt sie im Schnitt 43,8 – 47,3 Minuten.

Quellen: 22. Sozialerhebung, Deutsches Studentenwerk (DSW)

98,9 %

Beliebter Wohnraum

Die Vermietungsquote der 1.217 Wohnplätze des Hochschul-Sozialwerks zeugt von der hohen Attraktivität des Wohnraumangebots: Uni-nah, günstig und mit hoher Wohnqualität. 2022 bewarben sich 1.381 Studierende um Plätze in einer der 21 Wohnanlagen, davon konnten sich 531 über einen Mietvertrag freuen.

Ich helfe gern anderen Menschen



Stephanie Rappenecker hilft Interessenten und Bewohnern, wo sie kann.

*Stephanie Rappenecker verantwortet als eine von drei Kolleg*innen seit fast 16 Jahren die Sachbearbeitung im Wohnraumservice. Sie gibt Einblick in die Arbeitsweise ihrer Abteilung, des Studierendenwohnheims und die Herausforderungen, die mit dem Betrieb einer solchen Einrichtung einhergehen – insbesondere während der Pandemie.*

Ihre Lebenseinstellung: „Ich helfe gerne anderen Menschen. Genau aus diesem Grund bin ich hier.“ Das war übrigens damals auch die Eingangsfrage zu ihrem Vorstellungsgespräch. „Da habe ich genau mit denselben Worten geantwortet“, sagt sie voller Überzeugung. Dabei geht die Arbeit des Wohnraumservice weit über das reine Bereitstellen von Wohnraum hinaus.

„Wir sitzen nicht nur hier und verteilen Zimmer.“ Wenn die Studierenden es selbst nicht schaffen, regelt der Wohnraumservice das Miteinander. „Viele schaffen es ohne Hilfe von außen, aber manchmal passt es halt einfach nicht“, fasst Stephanie Rappenecker zusammen.

Motivation und Aufgabe

Ihrer Meinung nach besteht die Hauptaufgabe des HSW darin, die Studierenden optimal mit Geld, Wohnraum und Essen zu versorgen – mit allem, was sie brauchen. „Service beinhaltet für mich, dass wir etwas anbieten. Und unser Angebot ist auf jeden Fall die Hilfe für ein erfolgreiches Studium.“ Und wenn die Studierenden in allen Bereichen vom HSW versorgt werden, sei das eine große Sicherheit für die meist sehr jungen Erwachsenen.

Stephanie Rappenecker ist stolz, dass das HSW immer eine 100-prozentige Auslastung im Bereich des Wohnraums hat. „Leerstand ist bei uns so dieses Wort, was nicht gesagt wird, weil es das einfach nicht gibt.“ Vor allem zum Ende eines Semesters sei es wirklich eine große Herausforderung, all die freien Plätze neu zu belegen: Etwa zum 1. Juni oder Juli, wenn viele Studierende ausziehen wollen, weil das Semester zu Ende ist oder weil sie fertig sind mit ihrem Studium.

Die soziale Komponente

Ihre größte Herausforderung sieht Stephanie Rappenecker bisher in der Corona-Krise. Als klar wurde, dass nicht mehr alle gleichzeitig am selben Ort arbeiten können. So konnte stets nur ein Mitarbeitender aus der Hausmeisterabteilung und einer aus der Verwaltung im Büro sein. Auf diese Weise war jeder Mitarbeitende nur noch alle drei Tage vor Ort. „Dass die Leute zu uns kommen können und mit uns sprechen können – die soziale Komponente –, hat während Corona fast gar nicht stattfinden können.“

„Das war schon schwierig.“ Viele ausländische Studierende, „Internationals“, wie sie im Wohnraumservice genannt werden, konnten aufgrund der Corona-Einschränkungen nicht anreisen. Die auf diese Weise leerstehenden Wohnungen wurden kurzerhand an andere Studierende vermittelt: „Wir haben sehr viele Leute aus Wuppertal und Umgebung in der Zeit versorgen können, was wir sonst eigentlich nicht können.“ Dadurch hat der Wohnraumservice es geschafft,

Leerstand zu vermeiden. „Die Versorgung der Studierenden war uns oberste Priorität.“

Respekt, Ehrlichkeit, Kommunikation

Stephanie Rappenecker betont die Bedeutung von Teamarbeit und schätzt die Zuverlässigkeit, den Respekt und die Ehrlichkeit ihrer Kolleg*innen. „Wir sind hier immerhin acht Leute, die jeden Tag miteinander arbeiten. Und das klappt wirklich gut.“ Das achtköpfige Team im Wohnraumservice arbeitet schon viele Jahre erfolgreich zusammen. „Dass uns das schon so lange gelingt, ist einfach toll.“

Uni-nah und günstig

Die meisten vom HSW bewirtschafteten Wohnheime sind mindestens auf vorbildlichem Niedrigenergiehausstandard, die beiden jüngsten Neubauten erfüllen sogar den Passivhausstandard. Das sind Gebäude, die weit unterdurchschnittlich Heizenergie benötigen. „Wir haben schon immer energetisch besonders wertvoll und sinnvoll gebaut.“

Zudem werden einige Häuser mit grünem Strom beliefert. Seit fünf Jahren werden zudem alle Leuchtmittel von Außenanlagen, Parkflächen, aber auch Treppenhäusern und Fluren gegen energiearme LED-Leuchtmittel ausgetauscht. Auch in den Bewohnerzimmern wird deren Einsatz gefördert, indem sich das HSW die höheren Kosten für sparsame Leuchtmittel mit den Bewohnenden hälftig teilt.

Mit dem Einzug erhalten die Studierenden außerdem einen Flyer zum Thema Energiesparen (siehe Projekt Flip the Switch im Bereich Nachhaltigkeit) und eine Einweisung der Hausmeister. Das ist auch nötig, denn die Erfahrung zeigt: „Wenn das Licht brennt, ist keiner da. Licht ist aus, ist einer da und schläft.“ Als Grund dafür sieht Stephanie Rappenecker die Warmmiete: „Da ist ja alles drin.“ Die Studierenden erhalten also keine Abrechnung für verbrauchten Strom, Heizungsenergie und Wasser. „Die erste Abrechnung in der eigenen Wohnung wird ein Schock.“ Die Sachbearbeiterin spricht in diesem Zusammenhang immer wieder von Sicherheit: „Das ist ja genau das, was wir wollen.“

Die jungen und unerfahrenen Studierenden, die frisch aus dem Abitur kommen, sollen langsam an das Erwachsenenleben gewöhnt werden. Stephanie Rappenecker möchte, „dass das Behütete von zuhause noch einen Augenblick bleibt und die Studierenden dann mit der Zeit lernen, wie das reale Leben so aussieht.“ Denn genau darauf sind auch die Vergabekriterien für Wohnraumplätze ausgelegt: möglichst jungen Erstsemestern von möglichst weit weg ein Zimmer anbieten, damit sie einen wirklich guten Start haben.

Was den Studierenden laut Stephanie Rappenecker jedoch am wichtigsten ist: „Uni-nah und billig.“ Selbst wenn das HSW die unökologischsten Häuser oder Zimmer hätte, würden sie trotzdem voll. „Wenn es ans eigene Geld geht, dann relativiert sich das Thema Nachhaltigkeit sehr schnell“, so Stephanie Rappenecker. „Und wir sind einfach die Einzigen, die direkt neben der Uni sind.“

Ein gutes Beispiel dafür: Mülltrennung. „Wir hatten mal gelbe Tonnen. Die sind aber immer falsch gefüllt worden.“ Weil die Wuppertaler Abfallwirtschaft die falsch befüllten Tonnen gegen einen Aufpreis berechnen muss, wurde wieder auf eine große Mülltonne umgestellt. „Mülltrennung klappt bei uns leider nicht.“

In unmittelbarer Nähe zu den Wohnheimen befinden sich städtische Sammelcontainer für Papier, Glas und Elektroschrott. Außerdem gibt es Sammelplätze für Sperrmüll. „Leider wird der Sperrmüll trotz der speziellen Plätze oft neben die Tonnen gestellt.“ Hier wünscht sich die Sachbearbeiterin einen bewussteren und nachhaltigeren Umgang mit Müll von den Studierenden.

Mit Gelassenheit und Ruhe

Die Nachfrage nach Wohnraum ist viel höher als das Angebot. Stephanie Rappenecker und ihre Kolleg*innen gehen diese Herausforderung mit Gelassenheit und Ruhe an. Sie wissen natürlich, dass das HSW nicht allen Bewerbern Zimmer anbieten kann. Alternativ zu den Wohnheimen finden Studierende daher auf der Website des HSW auch Wohnungen und Zimmer, die von privaten Vermietern angeboten werden.

Die Zimmer werden zweimal im Jahr planmäßig leer: zum 30. September und 31. März, also immer zum Semesterende. „Dann wissen wir, wie viele Zimmer wir vergeben können.“ Außerhalb dieser Zeiten gibt es jedoch auch noch Kündigungen, auf die das HSW weder Einfluss hat noch weiß, wann sie kommen.

„In meinem Büro saß mal ein Studierender“, erzählt Stephanie Rappenecker. „Er war so verzweifelt, dass er fast geweint hat, weil er kein Zimmer im Wohnheim bekommt.“ Er würde soweit weg wohnen. Auf die Frage, wo er denn wohne, habe er geantwortet: „in Wuppertal-Oberbarmen.“ „Sie sehen ihre eigene Situation als einzigartig und sehr wichtig. Das ist total nachvollziehbar.“

”

Studierende sehen ihre eigene Situation als einzigartig und sehr wichtig. Das ist total nachvollziehbar. — Stephanie Rappenecker

“

Stephanie Rappenecker und ihre Kolleg*innen müssen jedoch die wirklichen Härtefälle herausfinden und diejenigen mit Wohnraum versorgen, die keine andere Wahl haben: Wenn sie etwa aus einem anderen Bundesland oder fremden Land stammen und daher nicht zur Uni pendeln können.

Zukünftige Entwicklungen

Für die Zukunft wünscht sich Stephanie Rappenecker, dass das HSW digitaler wird. Es sind bereits die Akten der letzten zehn Jahre digitalisiert und in ein Verwaltungsprogramm eingepflegt.

Darüber hinaus hofft Stephanie Rappenecker, dass das HSW in Zukunft virtuelle Touren der Zimmer anbietet. Denn dann könnten sich die Studierenden bereits im Vorfeld ein viel besseres Bild machen. „Das bringt die Zeit einfach mit.“



Dank Mehrweg kann man das Gastronomieangebot auch in den eigenen vier Wänden genießen.



Unsere Wohnheime bieten zum Teil außergewöhnliche Blicke auf die Stadt.

5,4 %

Knappes Wohnplatzangebot

Der Anteil der Studierenden in Wuppertal mit Wohnplätzen des Hochschul-Sozialwerks liegt unter der Unterbringungsquote aller Studierendenwerke in NRW – das Mittel liegt bei 7,57 %.

55 %

Großer Wohnraumangel

Über die Hälfte aller Studierenden in Deutschland bewirbt sich oft vergeblich um eine Wohnung. Das Hochschul-Sozialwerk unterstützt hier mit seiner Plattform für private Angebote bei der Vermittlung.

Quellen: 22. Sozialerhebung, Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)



239,32 €

Günstige Mieten

Dies ist die monatliche Durchschnittsmiete über alle Wohneinheiten des Hochschul-Sozialwerks Ende 2022, einschließlich Fernsehanschluss (IP-TV) und Glasfaser-Internetzugang. Ebenfalls enthalten ist eine einmalige pauschale Erhöhung um 15€ aufgrund der enormen Preissteigerungen bei Strom, Gas und Fernwärme. Der Wert liegt dennoch weit unter dem bundesweiten Durchschnitt in Höhe von 382€.

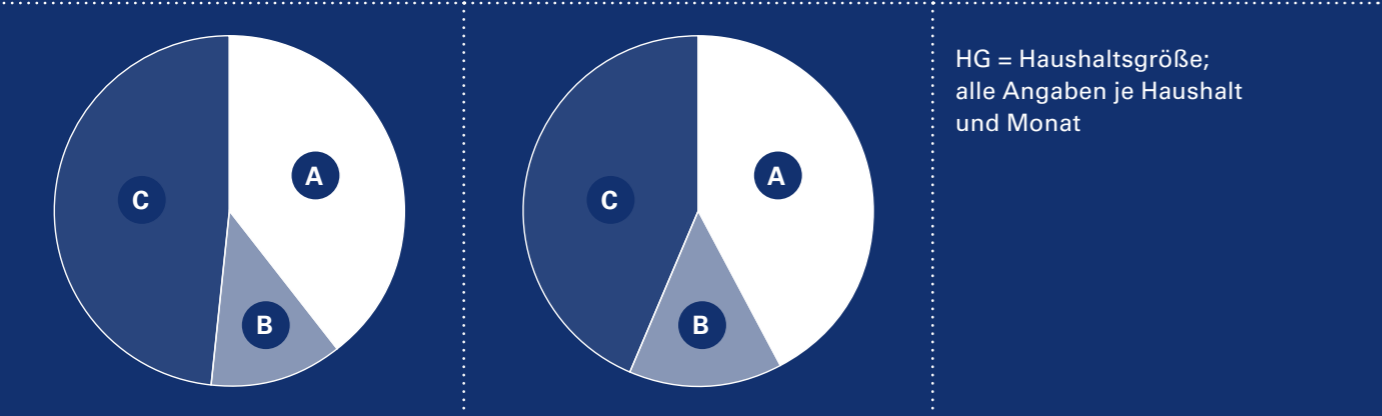
48,7 %

Wachsender Mietanteil

Die Miete macht inzwischen den größten Anteil an den monatlichen Gesamtausgaben der Studierenden aus. Preisgünstige Wohnformen, wie die Wohnheime des Hochschul-Sozialwerks, sind daher sehr beliebt.

Konsum sinkt — Lebenshaltungskosten steigen

Entgegen der hohen monatlichen Ausgabesteigerung privater Haushalte konnte das HSW eine preisstabile Verpflegung der Studierenden sicherstellen



HG = Haushaltsgröße; alle Angaben je Haushalt und Monat

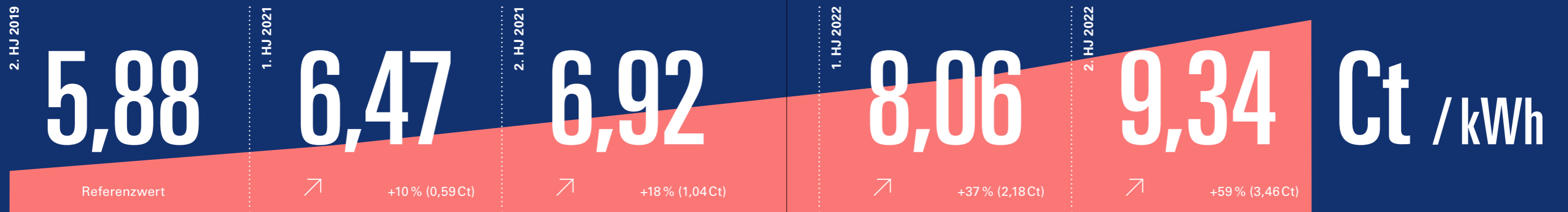
A Wohnen und Energie: HG 1 Person: 39% (669 €)	A Wohnen und Energie: HG 1 Person: 42% (704 €)	↗ +3% (35 €)
Deutschland gesamt: 35% (890 €)	Deutschland gesamt: 37% (966 €)	↗ +2% (76 €)
B Nahrung, Getränke und Tabakwaren: HG 1 Person: 12% (211 €)	B Nahrung, Getränke und Tabakwaren: HG 1 Person: 14% (234 €)	↗ +2% (23 €)
Deutschland gesamt: 14% (356 €)	Deutschland gesamt: 15% (402 €)	↗ +1% (46 €)
C Sonstiger Konsum (Verkehr, Freizeit etc.): HG 1 Person: 48% (814 €)	C Sonstiger Konsum (Verkehr, Freizeit etc.): HG 1 Person: 44% (720 €)	↘ -6% (94 €)
Deutschland gesamt: 51% (1.327 €)	Deutschland gesamt: 48% (1.256 €)	↘ -4% (71 €)



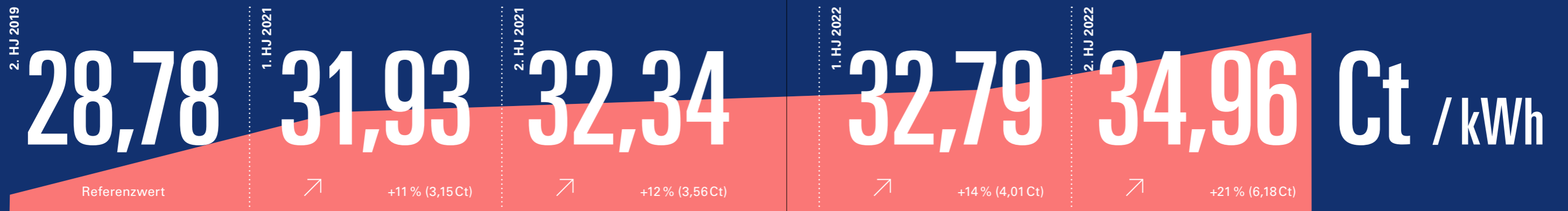
Preistreiber Energie: bis zu 59 % Steigerung in 3 Jahren

Aufgrund der enorm gestiegenen Energiepreise bei Strom, Gas und Fernwärme war eine einmalige pauschale Anpassung der Wohnmiete unvermeidlich.

Erdgas (Jahresverbrauch 20 bis unter 200 Gigajoule)



Strom (Jahresverbrauch 2.500 bis unter 5.000 kWh)



Betriebs- wirtschaft

Mit kleinen Lösungen und langfristigen Strategien

Der Bereich Betriebswirtschaft arbeitet auf allen Ebenen, um den wirtschaftlichen und ökologischen Herausforderungen zu begegnen.

147.000 €

Gebündelter Erfolg

Kurze Wege, technische Modernisierung und effiziente Schnittstellen. Mit der räumlichen Zusammenlegung und einem ganzen Bundle an konzertierten Maßnahmen konnten die Abteilungen Rechnungswesen und Einkauf gemeinsam ganz erhebliche Kosteneinsparungen erzielen – insbesondere bei der Instandhaltung. Dabei wurden sie durch aktives Controlling und eine verstärkte Prozessüberwachung unterstützt.

60 %

Dank Nachhaltigkeitsstrategie

Innerhalb eines Jahres konnte der Kostenanteil der Waren in Bezug auf die Umsätze in den Mensen und Cafeterien um rund 10 % gesenkt werden. Ein toller Erfolg, insbesondere vor dem Hintergrund weiter gestiegener Beschaffungskosten.

Quelle: Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2022)

Wir stellen die Ressourcen sicher – für alle Abteilungen

Die Betriebswirtschaft des HSW koordiniert und versorgt alle anderen Abteilungen mit finanziellen Mitteln, Infrastruktur und Prozessen.

Andreas Kohlitz leitet seit Juli 2022 die Abteilung Betriebswirtschaft. Er verantwortet die Fachbereiche Finanzen, Einkauf und Informationstechnologie (IT). Ihm persönlich ist wichtig, die Bedarfe der Studierenden mit seinem Team bestmöglich zu unterstützen.

Auch wenn dies das Ziel jedes Studierendenwerks ist, sieht Andreas Kohlitz es als Hauptaufgabe seiner Abteilung an, die Aufgaben und Abläufe der Fachbereiche so zu koordinieren, dass das gesamte Team durch reibungslose interne Prozesse indirekt dazu beiträgt, den Alltag der Studierenden zu verbessern.

Innerhalb des HSW liegt die Verantwortung für die Grundversorgung anderer Abteilungen bei der Betriebswirtschaft. Andreas Kohlitz und sein Team stellen sämtliche erforderlichen Ressourcen zur Verfügung, darunter Inventar, IT-Infrastruktur, gastronomische Einkäufe, Einkauf von Dienstleistungen und Finanzen.

Zum Beispiel betreut u. a. der Fachbereich Finanzen umfassend verschiedene Abteilungen, darunter „Wohnraumservice“, „BAföG“ und „Mensa“, und verarbeitet, sammelt und analysiert sämtliche finanziellen Daten. Dies umfasst die Abwicklung von Mieten und Kautionen für Studierendenwohnungen, die Verwaltung und Weiterleitung potenzieller BAföG-Rückzahlungen der Studierenden an die zuständigen Behörden sowie die finanzielle Abwicklung des Mensabetriebs.

Dabei setzt Andreas Kohlitz mit seinem Team Ziele, um die Abläufe effizienter und sinnvoller zu gestalten. Es geht darum, bislang ungenutzte Potenziale zu erschließen.

Und wozu? „Damit wir alle ein bisschen besser und zielgerichteter als in der Vergangenheit arbeiten können.“ Das komme dann nicht nur den Kolleg*innen zugute, sondern letztlich auch den Studierenden.

Der Abteilungsleiter schätzt das junge Umfeld der Bergischen Universität Wuppertal: vor allem die Begeisterung und Motivation der Studierenden. Die Gute Laune der Studierenden zieht einen mit. „Und das finde ich sehr schön.“

„Wir alle wollen stärker aus den Prozessen rauskommen, als wir reingegangen sind.“

Vor allem im Bereich der IT sieht Andreas Kohlitz eine ganze Menge weiteres Entwicklungspotenzial und vielfältige Möglichkeiten der Effizienzsteigerung. Dies sind die Schwerpunkte, auf die in der Zukunft verstärkt fokussiert wird.

Trotz der aktuellen Neuausrichtung der Einkaufsabteilung inklusive eines verstärkten Controllings und zahlreicher Anforderungen, welche zusätzlich zum Tagesgeschäft anzusetzen sind, ist Andreas Kohlitz davon überzeugt, dass alle Kolleginnen und Kollegen im Team den Blick für bestehende Optimierungschancen teilen.

Er ermutigt zur Verbesserung von Prozessen und ist sich sicher, dass sein Team durch die Bewältigung dieser gemeinsamen Herausforderungen noch enger zusammenwächst.



Sieht vor allem im Bereich IT eine ganze Menge Entwicklungspotenzial für das HSW: Andreas Kohlitz.



Die Abteilungen Rechnungswesen und Einkauf wurden für mehr Effizienz zusammengelegt.

„Wir bekommen die Folgen von Corona und dem Ukraine-Krieg mit.“

Zuerst Corona, dann der Ukraine-Krieg. In den vergangenen Jahren jagte eine Krise die nächste. In der Corona-Zeit galt für das HSW wie für die meisten Betriebe: Schließen und Kurzarbeit.

Die Konsequenz: Insbesondere der Einkauf muss sich überlegen, wie das HSW trotz Krisen und Knappheit mit Ware versorgt wird und die Kosten tragbar hält. „Seit Corona sind die Lieferketten deutlich anfälliger geworden, das betrifft auch das HSW“, beklagt Herr Kohlitz. Wichtige Fragen lauten daher: Welche Lieferanten und Einkaufsmengen werden benötigt, um Lieferkettenprobleme in den Griff zu bekommen? Wie können wir beispielsweise Einkäufe bündeln, um Transporte zu reduzieren? Hinzu kommt, dass viele Preise enorm gestiegen sind, etwa für Lebensmittel wie Getreide und Speiseöl – aber auch für Energie.

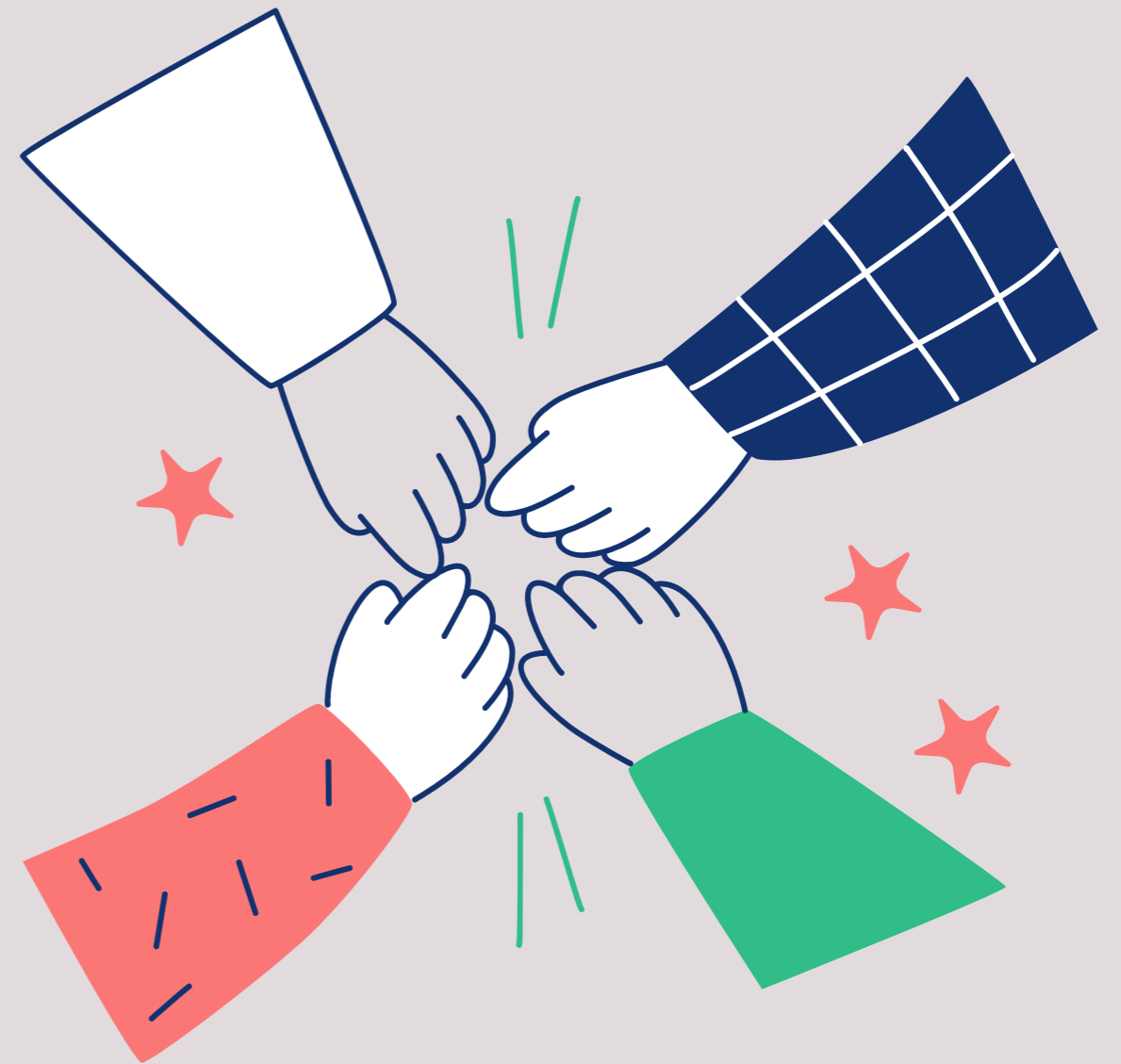
„Wir tragen den Gedanken der Effizienz und Nachhaltigkeit immer mit, egal bei welchem Projekt.“

Wenn Andreas Kohlitz sich das Jahr 2030 vorstellt, denkt er vor allem an die Herausforderungen und Ziele hinsichtlich des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit. Er betont die Bedeutung neuer Gesetze, die darauf abzielen, Ziele wie zum Beispiel die CO₂-Neutralität zu erreichen. Er hofft auf eine Zukunft mit erneuerbaren Energien und niedrigeren Energiekosten.

Studierendenwerke wie das HSW müssen also immer zwischen Ökologie und Ökonomie abwägen – oder einen Kompromiss finden, der beide Aspekte bedient. „Umwelt und Preis sind oft ein ziemliches Spannungsfeld. Wir müssen jedes Mal schauen, wie wir uns da gut durchbewegen.“

Aber auch in „kleinen Lösungen“ wird der Gedanke der Nachhaltigkeit und Energieeinsparung im HSW-Alltag ganz praktisch und praxisnah umgesetzt. Beispielsweise wurden Arbeitsplatzdrucker abgeschafft und durch geteilte Abteilungsdrucker ersetzt. Dadurch wird Verbrauchsmaterial reduziert und es werden Kosten gespart.

Zudem achten alle Kolleg*innen verstärkt darauf, unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden, indem sie Geräte und Licht ausschalten. Dies sind nur kleine Beispiele, aber: Wenn die Mitarbeitenden diesen Gedanken vorleben und mittragen, haben wir auch „im Kleinen“ schon etwas erreicht.



Das HSW

Das Hochschul-Sozialwerk Wuppertal A. ö. R. (HSW) ist eines der zwölf Studierendenwerke in Nordrhein-Westfalen (NRW) und betreut aktuell drei Hochschulen in Wuppertal.

Als Partner für Studierende und Bedienstete im Hochschulalltag ist das HSW verantwortlich für die Betreuung von rund 22.272 beitragszahlenden Studierenden im Wintersemester 2022/2023 an der Bergischen Universität Wuppertal (BUW).

Zudem kümmert es sich um rund 165 Studierende der Hochschule für Musik und Tanz Köln am Standort Wuppertal. Darüber hinaus unterhält es einen Betreuungsvertrag mit der Kirchlichen Hochschule Wuppertal, in dessen Rahmen ungefähr 195 Studierende pro Semester versorgt werden.

Die rechtliche Grundlage der Arbeit des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal ist das Gesetz über die Studierendenwerke im Land Nordrhein-Westfalen (Studierendenwerksgesetz – StWG) vom 16. September 2014 (Artikel 4 des Hochschulzukunftsgesetzes vom 16. September 2014 (GV. NRW. S. 547) – in Kraft getreten am 1. Oktober 2014.

Aufgaben

Das HSW agiert in der Rechtsform einer Anstalt des öffentlichen Rechts. Seine wesentlichen Aufgaben sind im Studierendenwerkgesetz (StWG) und seiner Satzung geregelt:

- Errichtung und Betrieb gastronomischer Einrichtungen
- Errichtung, Vermietung und Vermittlung von Wohnraum
- Studienförderung, insbesondere

als Amt für Ausbildungsförderung nach dem Ausführungsgesetz zum Bundesausbildungsförderungsgesetz

- Förderung kultureller Interessen und internationaler Kontakte

Weitere Rechtsquellen sind:

- die Satzung des HSW vom 28. April 2015
- die Beitragsordnung in der Fassung vom 26. Januar 2017 und
- die Geschäftsordnung des Verwaltungsrates vom 24. Mai 2005.

Zu finden sind diese Dokumente auf der Webseite des HSW unter: www.hochschul-sozialwerk-wuppertal.de/ueber-uns/das-hochschul-sozialwerk.html (siehe „Organisation“).

Organe

Nach § 3 StWG hat das Hochschul-Sozialwerk zwei Organe:

Verwaltungsrat

Der Verwaltungsrat vertritt die teilnehmenden Hochschulen und Hochschulgruppen, und ihm obliegen wesentliche Grundsatzentscheidungen sowie die Aufsicht über die Geschäftsführung.

Dem Verwaltungsrat gehörten im Jahr 2022 an (innerhalb der XXIV. Amtsperiode vom 01. April 2021 bis 31. März 2023):

Vorsitzender:
Norbert Brenken

Studentische Vertreter*innen:

- Muriel Berno, BUW (stellv. Vorsitzende)
- Kai Radant, BUW (bis 15. Mai 2022)
- Felix Pestke, BUW (ab 16. Mai 2022)
- Christan Bensch, BUW
- Jessica Ohrem, Hochschule für Musik und Tanz Köln, Standort Wuppertal

Hochschulangehörige:
Susanne Mertens

Bedienstete des Studierendenwerks:

- Evgenia Orfanidou
- Sven Gerhardt (bis 05. Mai 2022)
- Sabine Arnold (ab 06. Mai 2022)

Vertreter des Rektorats der Bergischen Universität Wuppertal:
Dr. Roland Kischkel (Kanzler)

Geschäftsführung

Zur Geschäftsführerin ist Frau Diplom-Kaufmann Ursula Dumsch bestellt. Die Geschäftsführerin leitet das HSW selbstständig und eigenverantwortlich. Sie vertritt das Hochschul-Sozialwerk gerichtlich und rechtsgeschäftlich.

Struktur



Jahresabschluss

Gewinn- und Verlustrechnung vom 01.01.2022 bis 31.12.2022

	2022 in T€	2021 in T€	Veränderung
1. Umsatzerlöse	6.075	4.128	↗ +47%
2. Sozialbeiträge	3.943	3.894	↗ +1%
3. Allgemeiner Zuschuss	3.178	2.936	↗ +8%
4. Sonstige betriebliche Erträge	538	628	↘ -14%
5. Materialaufwand	-4.362	-2.953	↗ +48%
– Aufwendungen für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe und für bezogene Waren	-1.574	-543	↗ +190%
– Aufwendungen für bezogene Leistungen	-2.788	-2.410	↗ +16%
6. Personalaufwand	-6.377	-4.966	↗ +28%
– Löhne und Gehälter	-4.994	-3.589	↗ +39%
– Soziale Abgaben und Aufwendungen für Altersversorgung und für Unterstützung	-1.384	-1.377	0%
7. Abschreibungen	-1.754	-1.721	↗ +2%
8. Erträge aus der Auflösung von Sonderposten	579	579	0%
9. Sonstige betriebliche Aufwendungen	-687	-696	↘ -1%
10. Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	1	0	↗ +∞%
11. Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-95	-247	↘ -61%
12. Ergebnis nach Steuern	1.038	1.582	↘ -34%
13. Sonstige Steuern	-89	-89	0%
14. Jahresüberschuss	949	1.493	↘ -36%
15. Entnahmen aus Gewinnrücklagen	243	1.035	↘ -76%
16. Einstellungen in Gewinnrücklagen	-1.193	-2.528	↘ -53%
17. Bilanzgewinn / -verlust	0	0	0%

Bilanz zum 31.12.2022

Aktiva	2022 in T€	2021 in T€	Veränderung
A. ANLAGEVERMÖGEN	42.560	44.444	↘ -4%
I. Immaterielle Vermögensgegenstände Entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	4	7	↘ -46%
II. Sachanlagen	42.557	44.437	↘ -4%
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	41.179	42.080	↘ -2%
2. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	1.308	1.601	↘ -18%
3. Geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	70	756	↘ -91%
B. UMLAUFVERMÖGEN	4.701	3.801	↗ +24%
I. Vorräte	210	103	↗ +103%
1. Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	135	62	↗ +117%
2. Fertige Erzeugnisse und Waren	75	41	↗ +83%
II. Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände	231	74	↗ +213%
1. Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	23	22	↗ +6%
2. Sonstige Vermögensgegenstände	208	52	↗ +300%
III. Kassenbestand, Bundesbankguthaben, Guthaben bei Kreditinstituten und Schecks	4.260	3.624	↗ +18%
C. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN	11	6	↗ +85%
SUMME AKTIVA	47.273	48.251	↘ -2%

Passiva	2022 in T€	2021 in T€	Veränderung
A. EIGENKAPITAL	14.957	14.008	↗ +7%
I. Gezeichnetes Kapital	24	24	0%
II. Wohnheimrücklagen	4.818	2.663	↗ +81%
III. Gewinnrücklagen	10.116	11.321	↘ -11%
IV. Jahresüberschuss	949	1.493	↘ -36%
V. Entnahmen aus Rücklagen	243	1.035	↘ -76%
VI. Einstellungen in Rücklagen	-1.193	-2.528	↘ -53%
B. SONDERPOSTEN MIT RÜCKLAGEANTEIL	17.235	17.814	↘ -3%
C. RÜCKSTELLUNGEN	985	1.081	↘ -9%
Sonstige Rückstellungen	985	1.081	↘ -9%
D. VERBINDLICHKEITEN	13.031	14.334	↘ -9%
I. Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	11.091	12.757	↘ -13%
II. Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	1.241	1.009	↗ +23%
III. Sonstige Verbindlichkeiten	699	568	↗ +23%
E. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN	1.066	1.014	↗ +5%
SUMME PASSIVA	47.273	48.251	↘ -2%

Impressum

Herausgeber

Hochschul-Sozialwerk Wuppertal A. ö. R. (HSW)
Max-Horkheimer-Str. 15, 42119 Wuppertal
Tel. (0202) 439 25 61/62
hsw@hsw.uni-wuppertal.de
hochschul-sozialwerk-wuppertal.de

Konzept und Layout

bürger albrecht partner GmbH (bap)
Luisenstraße 87a, 42103 Wuppertal
b-a-p.de

Redaktion

Wiega Schürmann (HSW),
Peter Bürger (bap), Dylan Knörr (bap)

Bildnachweise

Adobe Stock: Seite 13 (Juni), Seite 14 oben (September),
Seite 15 unten (Oktober); Cilia Rücker: Seite 13 unten
(November); wenn nicht anders angegeben: Wolf Birke

Druck

Rudolf Glaudo GmbH & Co. KG
Lockfinke 75, 42111 Wuppertal
glaudo.de

Zu gut für die Tonne! ist Bestandteil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).



Dieser Bericht wurde auf besonders nachhaltigem Papier gedruckt.

