



1. Nachhaltigkeitsbericht 2024

Titelfoto: Die jahrhundertealte Blutbuche im Innenhof des Martinsklosters hat bereits viele Generationen von studentischen Bewohnern erlebt, sie ist ein geschütztes Naturdenkmal der Stadt Trier.

Foto: Kay Herschelmann Photographie



1. Nachhaltigkeitsbericht 2024

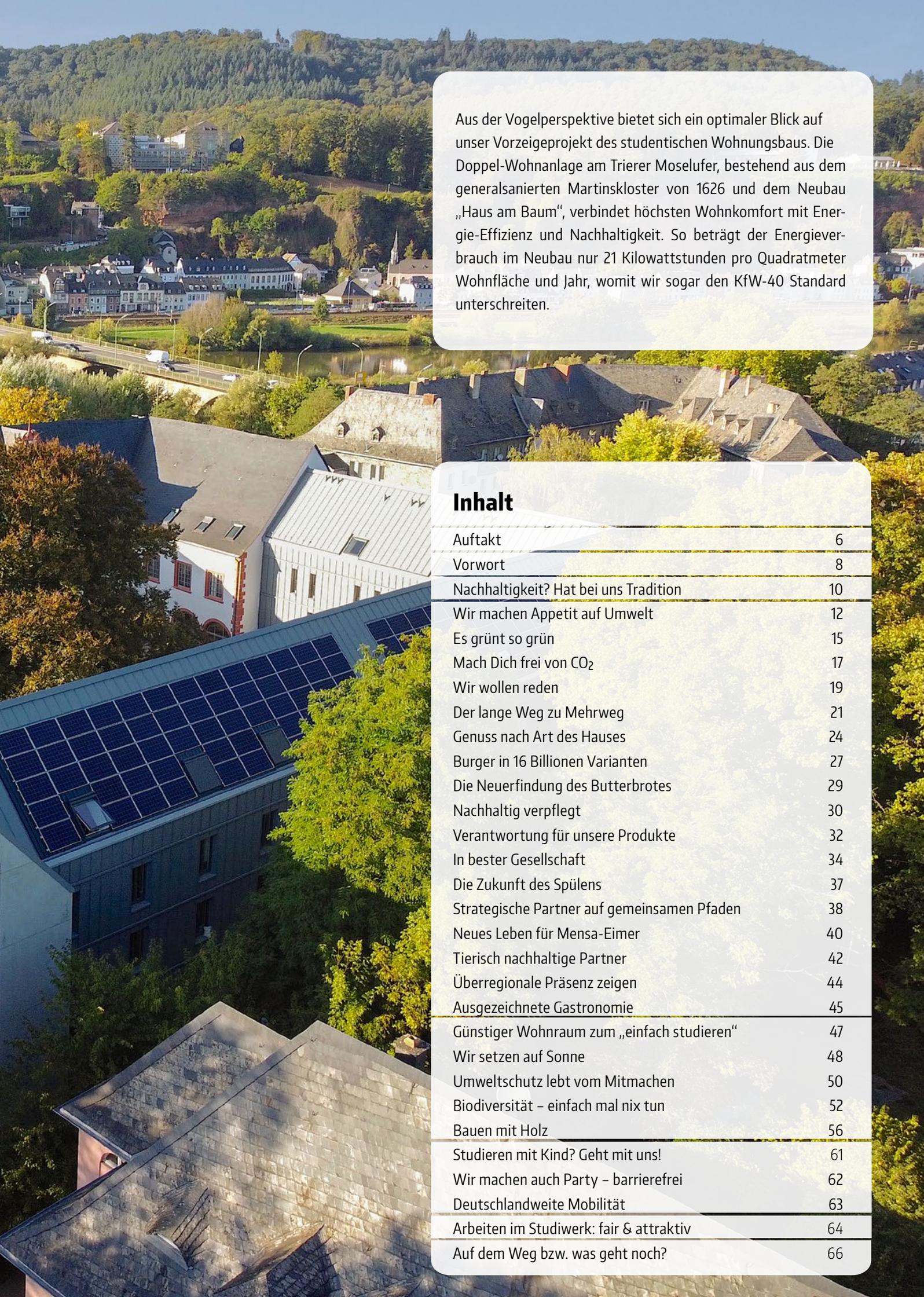
Herausgeber: Studierendenwerk Trier Anstalt des öffentlichen Rechts
Universitätsring 12a, 54296 Trier

Verantwortlich für Text- und Bildredaktion: Andreas Wagner, Thomas Vatheuer

Fotos: Sascha Kletzsch, Thomas Vatheuer, Kay Herschermann Photographie, Adobe Stock, Pixabay

Entwurf, Satzarbeiten: Marco Nottar Werbeagentur, Ingo Schneider





Aus der Vogelperspektive bietet sich ein optimaler Blick auf unser Vorzeigeprojekt des studentischen Wohnungsbaus. Die Doppel-Wohnanlage am Trierer Moselufer, bestehend aus dem generalsanierten Martinskloster von 1626 und dem Neubau „Haus am Baum“, verbindet höchsten Wohnkomfort mit Energie-Effizienz und Nachhaltigkeit. So beträgt der Energieverbrauch im Neubau nur 21 Kilowattstunden pro Quadratmeter Wohnfläche und Jahr, womit wir sogar den KfW-40 Standard unterschreiten.

Inhalt

Auftakt	6
Vorwort	8
Nachhaltigkeit? Hat bei uns Tradition	10
Wir machen Appetit auf Umwelt	12
Es grünt so grün	15
Mach Dich frei von CO ₂	17
Wir wollen reden	19
Der lange Weg zu Mehrweg	21
Genuss nach Art des Hauses	24
Burger in 16 Billionen Varianten	27
Die Neuerfindung des Butterbrotes	29
Nachhaltig gepflegt	30
Verantwortung für unsere Produkte	32
In bester Gesellschaft	34
Die Zukunft des Spülens	37
Strategische Partner auf gemeinsamen Pfaden	38
Neues Leben für Mensa-Eimer	40
Tierisch nachhaltige Partner	42
Überregionale Präsenz zeigen	44
Ausgezeichnete Gastronomie	45
Günstiger Wohnraum zum „einfach studieren“	47
Wir setzen auf Sonne	48
Umweltschutz lebt vom Mitmachen	50
Biodiversität – einfach mal nix tun	52
Bauen mit Holz	56
Studieren mit Kind? Geht mit uns!	61
Wir machen auch Party – barrierefrei	62
Deutschlandweite Mobilität	63
Arbeiten im Studiwerk: fair & attraktiv	64
Auf dem Weg bzw. was geht noch?	66

Auftakt



Foto: Stefan Kaminski

Liebe Freund*innen des Studiwerks!

unser Studiwerk hat ein großes Herz, es fühlt mit dem akademischen Nachwuchs und weiß, dass sehr viel Druck auf ihm lastet. Es versucht, den Studierenden das Leben zu erleichtern und so angenehm wie möglich zu machen. – Und: Es bemüht sich schon seit Jahren um Nachhaltigkeit.

Besonders deutlich wird das mit Blick auf das gastronomische Angebot. Beispielsweise die eigens in der Mensa produzierte Pasta und auch die leckeren Burger, die sich jede*r nach eigenem Geschmack zusammenstellen darf. Bei meinem letzten Besuch durfte ich einen davon kosten - meinem Wunsch entsprechend: vegetarisch, aber möglichst ungesund ;-) Lecker!

Ich könnte noch weitere gastronomische Angebote aufzählen, aber ich denke auf den folgenden Seiten erhalten wir dazu einen guten Überblick.

Katrin Eder schrieb in einem Grußwort an das Studiwerk einmal von der innovativen Power dieser Institution. Ohne Zweifel, zum Beispiel das Wohnheim „Haus am Baum“ ist wegweisend mit Blick auf seine Ökobilanz. Das „Haus am Baum“ ist von Kopf bis Fuß auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Und es ist viel mehr als das, es ist einzigartig: Das Gebäude und der Baum, nach dem es benannt ist, haben – wie so vieles in Trier – eine Geschichte, die einen staunen lässt und mit Ehrfurcht erfüllt. Die wechselvolle Geschichte des ehemaligen Martinsklosters reicht bis ins 6. Jahrhundert. Was für eine tolle Idee, jedes Zimmer mit einem historischen Artefakt zu bestücken – akribisch zusammengetragen, das ansprechende Foyer-Museum öffentlich zugänglich zu machen und so die Erinnerung an die Vergangenheit an jedem Tag wach zu halten!

Taylor Swift hat 2022 anlässlich der Verleihung der Ehrendoktorwürde (obwohl sie selbst nie studiert hat) zu den Absolvent*innen der New York University gesprochen. Mir ist in Erinnerung geblieben, dass sie betonte, wie sehr wir alle wesentlich von dem Glück abhängen, von Menschen und Umständen umgeben zu sein, die es gut mit uns meinen. So viel ist klar: Das Studiwerk meint es sehr gut. Was für ein Glück 🍀🍀🍀

Vielen Dank für alles!



Corinna Ruffer
Mitglied des Deutschen Bundestages
Bundestagsfraktion Bündnis 90 / Die Grünen

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

laut Duden steht Nachhaltigkeit für das „Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann.“

Das versachlichend vor Auge führend, lade ich Sie herzlich zu einem Streifzug durch die mannigfaltigen Initiativen und Aktivitäten des von mir vertretenen Studiwerks ein. Seit meinem Amtsantritt im Jahre 2005 habe ich uns die Beachtung des eingangs definierten Prinzips ins Stammbuch geschrieben. Außenwirksame, signifikante Wegmarken dabei waren

- die Verankerung der Berücksichtigung „ökologischer Aspekte“ bei der Aufgabenwahrnehmung der Studierendenwerke im Rahmen der Hochschulgesetznovelle 2010
- sowie die Verleihung des Umweltpreises des Landes Rheinland-Pfalz im Jahr 2012; was einer nationalen Premiere entsprach.

Von solch überlagernden Erfolgen soll hier nicht die Rede sein. Dieser Bericht will vielmehr, unter Bezugnahme auf die 17 äußerst klug ersonnenen Nachhaltigkeitsziele der UN, Rechenschaft darüber ablegen, was wir in der Vergangenheit unternommen haben, um die Nachhaltigkeit unseres Studiwerks Schritt für Schritt zu verbessern. Wobei uns die Erkenntnis, dass wir qua Gesetz und Satzung die Erfüllung der ersten fünf Nachhaltigkeitsziele der UN als Aufgabenkanon zu beachten haben, zusätzlich motiviert.

Dabei wirkt sich der gegebene Kostendruck und die gegebenen rechtlichen Rahmenbedingungen an der ein oder anderen Stelle dämpfend aus. Das nehmen wir als Ansporn, nach alternativen Lösungen - und sei es auch nur schrittweise - zu suchen.

Wir glauben fest daran, dass neue Wege entstehen, während wir sie gehen. Was wiederum bedeutet, dass wir uns als robuste Pioniere verstehen.

Weil dieser Pioniergeist zum festen Bestandteil unserer Unternehmens-DNA zählt, ist das permanente Ringen um mehr Nachhaltigkeit Teil unseres Tagesgeschäftes. Wir betrachten die stetige Verbesserung der Nachhaltigkeit als alternativlos.

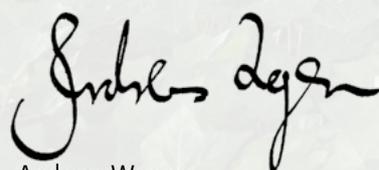
Auch deswegen ist es zielführend die Summe dieser Bestrebungen in diesem Bericht zu versammeln. Die hiermit verbundene Strukturierung ermöglicht die transparente Würdigung des bisher geleisteten. Selbstverständlich ist somit gleichzeitig der Blick in die Zukunft verbunden, weil wir Nachhaltigkeit als permanente Aufgabe verstehen. Aus diesem Grund ist die Fortschreibung dieses Berichtes bereits beschlossene Sache.

Jetzt wünsche ich Ihnen ein informatives Lesevergnügen mit dem Erstlingswerk; nicht ohne abschließend den vielen Nachhaltigkeitsheldinnen und -helden in meinem Unternehmen für ihren steten und beherzten Einsatz zu danken!

Wir sind für Ihre Anmerkungen und Ihre Kritik offen; denn am Ende können wir unsere Welt nur durch bestmögliches gemeinsames nachhaltiges Handeln retten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr



Andreas Wagner



Nachhaltigkeit? Hat bei

Wir 110 StuidwerkerInnen kümmern wir uns um rund 15.000 Studierende an den Trierer Hochschulen, damit das Studium einfach gelingt. Wir erfüllen dabei einen öffentlich-rechtlichen Auftrag, der uns zum Gemeinwohl verpflichtet. Das seit 2010 gesetzlich verankerte Prinzip der Nachhaltigkeit ist bereits seit 2005 fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Neben den ökonomischen Vorgaben haben wir deswegen auch gleichberechtigt die sozialen und ökologischen Dimensionen im Blick. Der Schutz der Umwelt mit nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen hat bei uns also schon quasi Tradition.

Bereits im Jahr **2012** erhielt das Studiwerk Trier – als erstes Studiwerk in Deutschland überhaupt – den Umweltpreis des Landes Rheinland-Pfalz. Mit diesem Preis honoriert die Landesregierung vorbildliche Projekte, die unsere ökologischen und ökonomischen Grundlagen nachhaltig sichern. Entscheidend für diese Auszeichnung sind neben dem praktischen Nutzen für die Umwelt auch die Originalität, Kreativität und Vorbildhaftigkeit der eingereichten Arbeit oder Maßnahme. Bis heute begleiten uns diese Merkmale auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit im Studiwerk Trier.



Träger des
Umweltpreises
Rheinland-Pfalz 2012

Ende September **2015** verabschiedete die Generalversammlung der Vereinten Nationen auf ihrem Weltgipfel die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“. Die damit verbundenen 17 Nachhaltigkeitsziele sind für uns wie ein Kompass auf dem Weg zu einem nachhaltigen Studiwerk; daher orientiert sich auch dieser Nachhaltigkeitsbericht daran.



uns Tradition!

Seit der Einweihung des „Haus am Baum“ **2022** sind wir Mitglied im „Klimabündnis Bauen Rheinland-Pfalz“ und tragen durch regelmäßige Berichterstattungen oder Teilnahme an Fachveranstaltungen aktiv dazu bei, zukünftigen Bauherren ein gutes Beispiel zu sein.

Im August **2023** sind wir dem „Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit“ beigetreten. Eine offene Plattform für alle, die sich für eine nachhaltige Gesellschaft einsetzen. Wir tragen unseren Anteil dazu bei, um ein menschenwürdiges Leben zu ermöglichen und gleichzeitig die natürlichen Lebensgrundlagen dauerhaft zu bewahren. Wir berücksichtigen dabei ökonomische, ökologische und soziale Aspekte.



<p>3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN</p>	<p>4 HOCHWERTIGE BILDUNG</p>	<p>5 GESCHLECHTER-GLEICHHEIT</p>	<p>6 SAUBERES WASSER UND SANITÄR-EINRICHTUNGEN</p>
<p>9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR</p>	<p>10 WENIGER UNGLEICHHEITEN</p>	<p>11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINDEN</p>	<p>12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION</p>
<p>15 LEBEN AN LAND</p>	<p>16 FRIEDEN, GERECHTIGKEIT UND STARKE INSTITUTIONEN</p>	<p>17 PARTNERSCHAFTEN ZUR ERREICHUNG DER ZIELE</p>	<p>ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG</p>

Wir machen *Appetit* auf *Umwelt* *

Was wir essen und wie wir unsere Speisen zubereiten, berührt zahlreiche Aspekte der Nachhaltigkeit.

In unseren campusgastronomischen Einrichtungen stellen wir uns täglich gerne und aufmerksam dieser Herausforderung. Dabei setzen wir auch hier, wie es unserem Selbstverständnis als vernetzte Institution entspricht, wann immer es geht auf Gemeinschaftsprojekte mit starken Partnerinnen und Partnern. So gelingt es dann immer wieder neue Aspekte der Nachhaltigkeit in unseren Mensen und Cafeterien zu berücksichtigen.

Wir gehen davon aus, dass unser gastronomisches Handeln insgesamt 10 Nachhaltigkeitsziele tangiert. Um welche Projekte und Ziele es sich konkret handelt, erfahren Sie auf den folgenden Seiten, mit den wir Ihnen „Appetit auf Umwelt“ machen wollen.

* Mit diesem Motto haben wir 2012 unsere erfolgreiche Bewerbung um den Umweltpreis des Landes betitelt.





Wir haben *Mensabäume* erfunden

Unsere Mensa-Gäste können mit 5 Cent ihre Mahlzeit klimaneutral stellen. Wir investieren das Geld in eine Biotop-Baumgruppe im Trierer Stadtwald.



2022 wurden Dank der CO₂-Taste an der Mensakasse

6.221 Mahlzeiten klimaneutral gestellt.

2023 konnten wir bereits die Einnahmen aus

10.676 klimaneutralen Mahlzeiten in den Stiftungswald der Vereinigten Hospitien investieren.

Es grünt so grün!

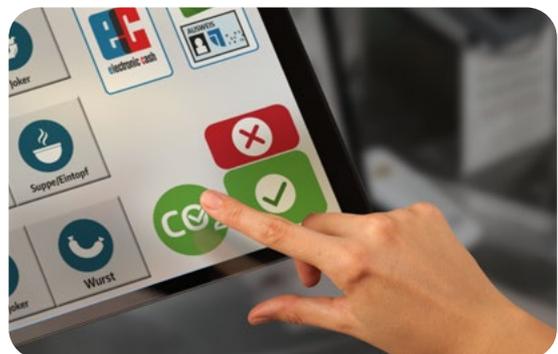
Ein bisher in Deutschland einmaliges Mensaprojekt sind unsere „Mensa-Bäume“ am Stadtrand von Trier auf dem Kockelsberg.

Am Ende des Projektes stand die Implementierung einer grünen Extra-Taste auf dem Display unserer Selfcheckout-Kassen in den Mensen, mit denen klimasensible Mensagäste ihre Mahlzeit mit der Zahlung von 5 Cent klimaneutral stellen können.

Begonnen hat das Projekt allerdings Jahre zuvor, als Dr. Benedikt Lorse (damals noch als Trierer Student) sein Forschungsinteresse auf die Mensen des Studiwerkes und deren CO₂-Fußabdruck lenkte. Was folgte, war eines der typischen Trierer Kooperationsprojekte, das sich durch Vertrauen und kurze Wege auszeichnet. Denn als das Ergebnis der jahrelangen Forschungen von Dr. Lorse fest stand, dass eine Mensamahlzeit durchschnittlich so viel Kohlendioxid emittiert, wie mit Kompensationsmaßnahmen zum Preis von 5 Cent zu neutralisieren ist, war das große Interesse an einer konkreten Umsetzung geweckt.

Zwei Anrufe beim Leiter des Trierer Forstamtes, Gundolf Bartmann und beim kaufmännischen Vorstand der Vereinigten Hospitien, Thomas Reiland, später war die Dreier-Allianz der öffentlichen bzw. selbstlosen Trierer Institutionen bereits dem Grunde nach geschmiedet.

Weil wegen Flächenkonkurrenz zum Ackerbau eine Neuanpflanzung als regionale Lösung (und nur die kam für das Studiwerk in Frage) ausschied, kamen die Partner überein, die 5-Cent-Gaben der Mensagäste in Biotop-Baumgruppen zu investieren. Was mit dem Vorteil verbunden ist, dass neben der er-



Mit einem Klick auf den „Klima-Button“ an der Mensakasse stellen unsere Gäste ihre Mahlzeit klimaneutral.

wünschten CO₂-Bindung damit auch ein Beitrag zur Verbesserung der Biodiversität geleistet wird. Diese hochbetagten Baumgruppen, die überwiegend aus Tot- bzw. Altholz bestehen, befinden sich im Eigentum der Vereinigten Hospitien und werden fachlich vom Trierer Forstamt betreut. Dank der 5-Cent-Zahlungen werden diese Bäume nun dauerhaft aus der Bewirtschaftung genommen; was bedeutet, dass sie bis zu ihrem Zerfall in ferner Zukunft der Natur überlassen bleiben. Für diese Zeitspanne speichern sie Kohlendioxid und sind Habitat für Waldbewohner von Tausendfüßer bis Waldohreule.

Für interessierte Wanderer im Naherholungsgebiet Kockelsberg sind die Mensabäume am Wegesrand beschildert und laden zum Besuch ein.

Erfreuliche Zwischenbilanz:

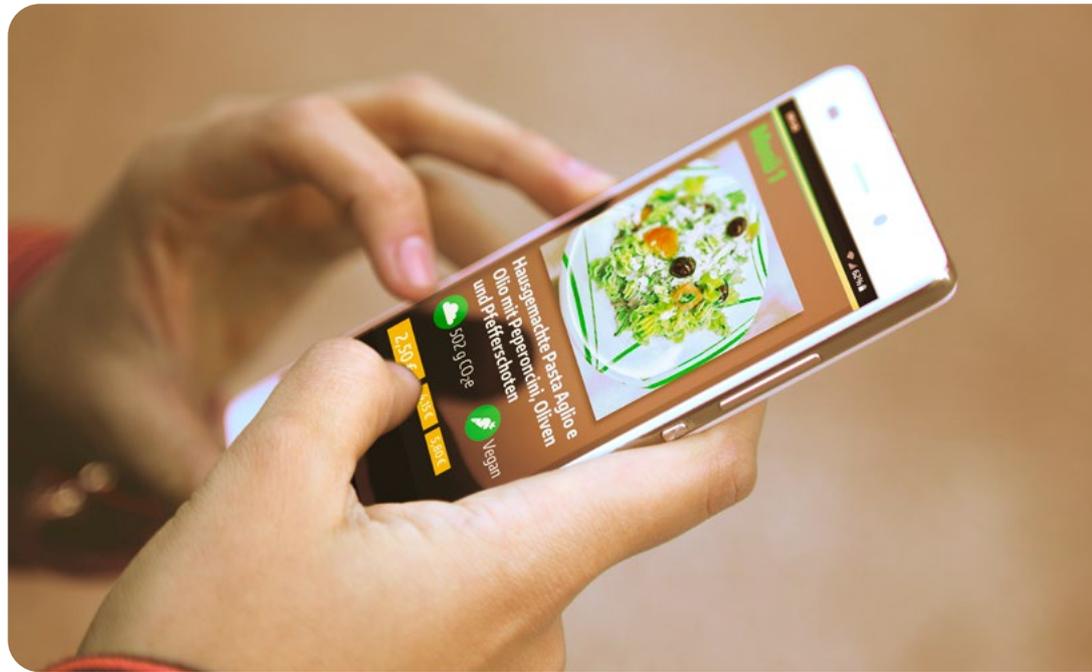
Seit dem Projektstart im Jahr 2022 gab es bis Ende 2023 bereits mehr als 17.000-mal einen freiwilligen Klick auf den „Klima-Button“ an unseren Mensakassen.



Freuen sich über den ersten markierten Mensa-Baum im Trierer Stadtwald auf dem Kockelsberg (v.l.n.r.): Tobias Reiland (Stiftung Vereinigte Hospitien), Andreas Wagner (Studiwerk Trier), Dr. Tobias Büttner (Energieagentur Rheinland-Pfalz) und Gundolf Bartmann (Forstamt Trier).



So finden Wanderer unsere Mensabäume.



Auf einen Klick gibt es in unserem Online-Speiseplan auch Informationen über das Kohlendioxid-Äquivalent für jedes Gericht.

Mach Dich *frei von CO₂*

Prima Klima auf dem Teller

Nachdem wir bereits 2022 mit Bordmitteln den mit der Produktion unserer Speisen verbundenen CO₂-Wert auf dem Speiseplan ausgewiesen haben, können wir seit Februar 2023 hierfür auf die Expertise des Projektes „KlimaTeller“ bzw. des Fachpartners NAHhaft e.V. zurückgreifen.

Dieser – als CO₂-Äquivalent bezeichnete – Wert hilft unseren Mensagästen ihre Speiseauswahl auch am Kriterium der Klimaverträglichkeit auszurichten. Die dabei auftretenden Unterschiede sind beträchtlich: Werden für den Mensa-Klassiker „Hähnchenbrustfilet Caprese an Basilikum Tomatensauce auf Curryreis mit Broccoli“ mehr als 2 Kilogramm freigesetzt, fällt für die Produktion von „Rote Beete Puffer auf Selleriestampf mit Kichererbsen arabische Art“ gerade mal ein Zehntel des Klimagases an. An diesem Beispiel zeigt sich auch, warum der Blick auf das CO₂-Äquivalent nur allzu oft die Wahl zu Gunsten des

veganen Menüangebots ausfallen lässt. Ein Gericht wird mit dem KlimaTeller-Logo ausgezeichnet, wenn es mindestens 50 Prozent weniger CO₂-Äquivalent-Emissionen verursacht als ein vergleichbares Gericht. Dabei werden die CO₂eq-Emissionen aller Zutaten auf dem Teller berücksichtigt, die bei ihrer Herstellung vom Acker bis in die Küche entstehen.

Ziel der KlimaTeller Kooperation ist es, den Anteil an klimafreundlichen Gerichten in den Mensen zu erhöhen und die Gäste durch adäquate Kommunikationsmaterialien über die Bedeutung von Ernährung im Klimaschutz zu informieren.

Derzeit sind insgesamt 20 Studierendenwerke in Deutschland an dem Projekt beteiligt. Das Projekt wird im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) aus Mitteln des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) gefördert.



www.klimateller.de

NAHhaft

Alternativen vom Acker

In der Campus-Gastronomie verarbeiten wir auch Milchersatzprodukte, beispielsweise für Saucen und Desserts. Immer mehr schmecken unseren Kaffeetrinkern die Alternativen zur Milch aus Getreide, Hülsenfrüchten und Nüssen. Der Klassiker unter den Pflanzendrinks aus Sojabohnen verzeichnet den höchsten Zuwachs.



Mit **4.478 l** Ersatzprodukten
haben wir im Jahr 2023 rund
24 % unseres Bedarfs an Milchprodukten gedeckt.

Wir wollen Reden

Offen für alle



Dass „Reden hilft“ ist hinlänglich bekannt. Weil auch wir an die Kraft des offenen Dialoges glauben, haben wir mit „greentable“ ein Gesprächsformat ersonnen, das ohne jegliche Zugangsbeschränkung den von uns betreuten Studierenden die Gelegenheit gibt, über Nachhaltigkeit im Studierendenwerk zu diskutieren.

Dabei ist die Geschäftsführung persönlich für nachhaltigen Input über die gesamte Bandbreite unserer Dienstleistungen vom studentischen ÖPNV bis hin zu unseren Wohnangeboten offen. Die bisherigen Runden zeichneten sich – unabhängig vom diskutierten

Sujet – durch große Wertschätzung und Kompetenz aus. Die interessierten Studierenden bringen oft bereits inhaltlich vorbereitete Nachhaltigkeitsthemen mit und die anwesenden StudiwerkerInnen geben ihr Bestes, die Vorschläge und Reklamationen direkt zu lösen. So konnten zahlreiche pragmatische Vorschläge in Bezug auf das vegane Mensa-Angebot sehr zeitnah umgesetzt werden. Sei es beispielhaft die Rezepturanpassung der Salatsaucen oder die Bereitstellung von laktosefreien Brötchen. Wann immer mit vertretbarem Aufwand die Nachhaltigkeit verbessert werden kann, lassen wir also Taten folgen – „greentable“ sei Dank.



Am grünen Tisch hören wir den Studierenden zu und diskutieren auch über Themen zur Nachhaltigkeit.



Der Trierer Spruchbecher – kostenlos für Erstis

Schon im 3. Jahrhundert war der „Trierer Spruchbecher“ europaweit verbreitet. Die Neuauflage nach antikem Vorbild gibt es immer zum Semesteranfang für alle Erstis geschenkt. Direkt zum Start ins Studium an den Trierer Hochschulen fördern wir so die Nutzung von Mehrwegbechern für Getränke.



Seit dem Jahr 2013 haben wir **5.748** Spruchbecher ausgegeben:
Davon wurden 2.918 kostenlos an Erstis abgegeben.

(Stand: 2023)

Der lange Weg zu *Mehrweg*

Bequemlichkeit toppt Abfallvermeidung

99.000 Einweg-Kaffeebecher im Jahr 2022 und 149.000 Stück im Jahr 2023 sind für unseren Geschmack zu viel – und das, obwohl jeder der ausgegebenen Becher an den Kaffeegenießer appelliert, lieber ein Mehrwegbecher sein zu wollen und für seinen Erwerb eine zusätzliche Abgabe von 20 Cent fällig wird.

Allerdings „füttern“ wir mit dieser Abgabe unseren Mehrwegbecherfonds, aus dem wir dann die Gratis-Mehrwegbecher für die Erstis finanzieren, um so eine sehr konkrete Einladung für die Nutzung von wiederverwendbaren Gefäßen auszusprechen. Wobei wir unser Möglichstes tun, die Umweltbelastung durch die ausgegebenen Einwegbecher bestmöglich zu minimieren, indem die Becher aus zertifizierten, nachwachsenden Rohstoffen, klimaneutral produziert werden und zu 100 Prozent biologisch abbaubar sind.

Am Ende bleibt die Hoffnung, dass die seit 2013 nach römischem Vorbild produzierten „Trierer Spruchbecher“ (hierzu sei auf den interessanten Wikipedia-Artikel verwiesen!) zur dauerhaften Verwendung anregen und es

Ich wär“ so gerne ein
Spruchbecher



https://de.wikipedia.org/wiki/Trierer_Spruchbecher

Alle „Erstis“ erhalten kostenlos einen Trierer Spruchbecher inklusive der ersten Füllung.



irgendwann zur Normalität wird, einen der signifikanten Becher (mittlerweile gibt es das Motiv in der sechsten, wechselnden Auflage) für den Kaffeegenuss in unseren Cafeterien zu verwenden. So rentiert sich deren Nutzung in den Kaffeeautomaten doppelt, weil dort Mehrweg-NutzerInnen einen Rabatt von 20 Cent auf den Getränkepreis erhalten.



Bye Bye *Einweg*

Weniger Müll beim „Essen to go“ durch Mehrwegverpackungen

Wie können wir die Akzeptanz für Mehrwegverpackungen beim „Essen to go“ erhöhen? Die Antwort gab uns Professor Rock von der Hochschule Trier mit einem neuen Mehrweg-System in der Mensa Schneidershof. Dort können seit Januar 2023 wiederverwendbare Mehrweg-Bowls pfandfrei ausgeliehen werden.

Der Ausleihvorgang läuft über eine App-Lösung mit dem Titel „IntakeDAV“ (Digitalisierte Abfallvermeidung). In den Fachbereichen Informatik sowie Umweltwirtschaft/Umweltrecht wurde das Projekt entwickelt und vom rheinland-pfälzischen Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität gefördert.



Professor Georg Rock (rechts, Hochschule Trier - Fachbereich Informatik) und Andreas Wagner (links, Geschäftsführer Studierendenwerk Trier) testen das Mehrweg-to-go System in der Mensa der Hochschule Trier.

Im Fokus der Informatiker liegen insbesondere die Themen Datenschutz, Datentransparenz und der objektive Nachweis der Nachhaltigkeit des Systems. Das zweite Projektteam der Hochschule Trier übernimmt die ökobilanzielle und ökonomische Begleitforschung.

Beschäftigte und Studierende der Hochschule Trier können sich über Smartphone mit ihrem Hochschul-Account in der App anmelden und erhalten einen persönlichen QR-Code zur Ausleihe. Der Ausleihvorgang, die restliche Ausleihdauer sowie der eigene ökologische Beitrag können dann transparent verfolgt werden.

Der online in der Community sichtbare ökologische Fußabdruck und der Verzicht auf Pfand erhöhen die Akzeptanz des Systems. Gerne leisten auch wir unseren Anteil am Erfolg des Projektes, in dem wir die Bowls nach der Rückgabe in der Mensa reinigen und zur weiteren Ausleihe bereitstellen.



Weitere Informationen zum laufenden Projekt
www.hochschule-trier.de/informatik/forschung/projekte/intakedav

Wir servieren sehr gerne „Essen im Grünen“

Im Oktober 2021 feierte die erste eigene Mensa-Mehrwegschale „Essen im Grünen“ ihre Premiere in unserer Campus-Gastronomie. Ausgelöst durch die steigenden Verpackungsmengen während der Pandemie suchten wir nach einer Lösung, den Verpackungsmüll bei der Essensausgabe für den Außerhausverzehr zu reduzieren.

Nach umfangreichen Recherchen gelang es uns, eine dicht schließende Schale zu finden, die bis heute nachhaltig beim Transport von heißen oder kalten Speisen punktet. Unsere Mehrwegverpackung besteht zu fast gleichen Teilen aus Holzmehl aus nachhaltiger Forstwirtschaft und aus einem biologisch abbaubaren Biokunststoff. Das Gefäß ist spülmaschinenfest, antibakteriell und wird in Europa produziert. Wer „Essen im Grünen“ dann zu Hause spült, kann seine Mehrwegschale immer wieder für den nächsten Mensabesuch mitbringen.



Die Essensausgabe in der Mehrwegschale erfolgt kontaktlos mit einem Tablett direkt an der Mensatheke.

„tri aqua“ geht auf's Haus

In der Mensa Tarforst haben wir bereits vor vielen Jahren einen Wasserspender installiert und das dort aus sozialen Gründen kostenlos bereitgestellte Trinkwasser mit der Produktbezeichnung „tri aqua“ aufgewertet, was der hohen Qualität und Reinheit des Trierer Trinkwassers entspricht.

Während der Essensausgabe stillt unser Wasserspender kostenlos den Durst unserer Mensagäste.



Genuss nach *Art des Hauses*

Pasta à la Studiwerk

In unserer **hauseigenen Nudel-manufaktur** produzieren wir frische Nudeln, die wir als täglich wechselndes Gericht unter dem Namen **PastaCorrect** anbieten. Mit viel Liebe bereiten wir aus Bio-Hartweizengrieß leckere Teigwaren in acht unterschiedlichen Varianten zu. Gemeinsam mit den Küchenplanern von vtechnik und der Firma SELA Teigwaremaschinen wurde eine komplette Produktionsstraße und Trocknungsanlage für die Nudeln fertiggestellt. Dankenswerterweise

haben unsere Heidelberger Kollegen ihr fortgeschrittenes Pasta-Wissen mit uns geteilt, so dass wir ohne große Anfängerfehler in die Großproduktion einsteigen konnten und wir mittlerweile jährlich rund 7 Tonnen **PastaCorrect** produzieren. Treue Pasta-Fans aus unseren Mensen wissen die Möglichkeit zu schätzen in unseren Cafeterien bzw. im StudiwerkOffice **PastaCorrect** in haushaltsüblichen Verpackungsgrößen für den heimischen Verzehr erwerben zu können.

CaffèCorrect

Bereits seit dem Sommersemester 2008 bieten wir in unseren Cafeterien das Lieblingsgetränk vieler Studierender in der „korrekten Version“ an. Unser **CaffèCorrect** kommt aus der regionalen Kaffeerösterei von „Mondo del Café“ im benachbarten Luxemburg. Er ist regional geröstet, fair gehandelt und biologisch angebaut. Die Kaffee-Mischung wurde eigens mit und für das Studiwerk kreiert. Seit einigen Jahren ergänzt eine fair gehandelte Trinkschokolade – der **CacaoCorrect** – unser Angebot.



Unter Leitung von Katharina Herrig hat unsere hauseigene Nudel-Manufaktur bereits über 13 Tonnen Nudeln produziert. (Stand Ende 2023)



Mit unserer hauseigenen Produktlinie stärken wir die lokale und regionale Wertschöpfung. Wir fördern die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln vor Ort und vermeiden unnötige Verpackungen und lange Transportwege. Besondere Qualitätsansprüche erfüllen wir mit den Produkten aus unserer „Correct-Serie“.

Darf es noch etwas Süßes sein?

Nachhaltig produzierte Schokoladen-Rohmasse veredelt durch nachhaltigen CaffèCorrect, das ist das Rezept für **SchoCorrect**. Wie **gute Schokolade** in hauseigener Produktion gelingt, lernen unsere Auszubildenden der Campus-Gastronomie. Unter Anleitung unseres gelernten Konditors Klaus Michels hilft der „Nachwuchs“ mit beim Schmelzen, Handschöpfen, Portionieren und Verpacken unserer **SchoCorrect** mit gecrashten Kaffeebohnen vom regional gerösteten Caffè Correct.

So lecker wie bei Oma! Dieses Versprechen löst mit Sicherheit unser **hausgemachter Fruchtaufstrich „Sießschmeer“** ein. Mit eigenen Rezepturen kochen wir – je nach Saison – mit regionalen Zutaten einen süßen Brotaufstrich in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Alle Fruchtaufstriche werden auf frischem Brot bei unserer „Klappschmier“ (siehe Seite 28) verwendet. Wir verkaufen unsere **Sießschmeer** im Glas verpackt, auch als ein süßes Geschenk oder für das Butterbrot zu Hause, stilecht präsentiert vom Trierer Original Helmut Leiendecker.

Jedes Jahr im Herbst bieten wir den **Universitäts-Honig „BeeCorrect“** an. Dieser Honig wird auf dem Uni-GeoCampus im Bienenprojekt „Bee.Ed“ der Universität Trier erzeugt. Hier sind wir seit der ersten Stunde ein Kooperationspartner. Einen Kollegen haben wir dort extra als Imker ausbilden lassen. Wir unterstützen das Projekt auch als offizielle Verkaufsstelle für den markengeschützten Jahrgangshonig. Und der Andrang unter den Studentischen Honiggenießern ist so groß, dass **BeeCorrect** immer viel zu schnell ausverkauft ist.



Schauen Sie unseren Azubis bei der Schokolade-Produktion über die Schulter.

Die komplette „Correct-Serie“ gibt es auch im Außerhausverkauf.



Burgenerator-Stammgast Peter Knopp gönnt sich seinen Lieblingsburger auf der Terrasse der Mensa-Tarforst.

Burger in 16 Billionen Varianten... davon zig Millionen vegan

Vegane Burgerpattys unter dem Titel „Vera Vegan“ produzieren wir an unserem Burgenerator nach eigenen Rezepturen.

Burgerfans können mit Hilfe unseres Burgenerators ihren Lieblingsburger aus insgesamt 16 Billionen Varianten selber online (www.burgenerator.de) zusammenstellen und zum Wunschzeitpunkt in der Mensa Tarforst abholen. Die individuellen Zutaten eines Burgers können in acht verschiedenen Kategorien (allein in der Kategorie „Saucen“ gibt es zehn verschiedene Wahlmöglichkeiten) untereinander kombiniert werden.

Sehr beliebt ist beispielsweise ein Patty mit dem Namen „VeraVegan texmex“. Ein hausgemachter Bratling aus Kartoffeln, Vollkornhaferflocken und Weizenschrot, verfeinert mit Mais, Paprika und Zwiebeln. Die Namensgebung des Pattys geht zurück auf unsere Küchenkollegin Vera Tenzler.



Unsere Burger-Meisterin Vera Tenzler präsentiert stolz ihre Eigenkreation.





Ute Sonnier ist unsere freundliche „Klappschmier-Meisterin“ für die kultigen Brotspezialitäten.



Unsere „Klappschmier“ wurde bereits als „Moselheld“ der Regionalinitiative „Faszination Mosel“ ausgezeichnet; die mediale Resonanz war beachtlich.

Die Neuerfindung des Butterbrotes

Wo sich „Antje“ und „Waldläufer“ treffen

Wir haben tatsächlich das Butterbrot neu erfunden. Dazu nehmen wir gutes frisch gebackenes Brot vom regionalen Bäcker und belegen es an Ort und Stelle mit hausgemachten, regionalen oder auch mit biologisch erzeugten Zutaten. Über 40 unterschiedliche Belegvarianten sorgen auf unserer „Klappschmier“ für jede Menge Abwechslung. Im Dezember 2022 gingen wir im C-Gebäude der Universität Trier an den Start und im Oktober 2023 folgte die „Klappschmier - Belle Vue“ in der Cafeteria der Hochschule Trier.

Als Brotsorten belegen wir ein König-Ludwig Brot (Sauerteig) oder eine Chiakruste (vegan). Auch Sonderwünsche mit eigenen Vorschlägen erfüllen wir gerne. Die Brote kosten zwischen 1,90 Euro und 2,90 Euro. Ergänzt wird das Angebot durch preisgünstige „Knäuschen“ (Trierisch für das Endstück) für 1,50 Euro. Das Verpackungsmaterial aus Papier ist komplett biologisch abbaubar. Unsere Belagsvarianten heben sich in puncto „Originalität“ deutlich vom Wettbewerb ab. Zum Beispiel Faire Bio-Nuss-Nougat-Creme von Gepa mit fairer Banane und Mandelblättchen oder veganes Schmalz aus der Eifel mit hausgemachtem Apfelchutney.

Die originellen Brotbezeichnungen wie zum Beispiel „Waldläufer“, „Antje fruchtig“ oder „Lavendel-Wonne“ entstehen durch hausinternes Namefinding und sind Chefsache unseres Geschäftsführers Andreas Wagner.

Die Idee entstand in der postpandemischen Campus-Situation unter dem Eindruck weiter sinkender Studierendenzahlen. Das bisherige Cafeteria-Konzept war unwirtschaftlich und defizitär, der Personalaufwand zu hoch, das Speisenangebot zu undifferenziert und nicht nachhaltig. Gemeinsam mit dem Küchenplaner Peter Adam-Luketic (vtechnik Planung GmbH) entwickelten wir die Idee für das Konzept „Klappschmier“. Nach nur drei Monaten Umbauzeit erfolgte eine komplette Modernisierung der Ausgabe inklusive Selfcheckout-Kasse. Das Angebot wurde auf den bevorzugten Einsatz von regionalen Waren konzentriert. So beziehen wir beispielsweise Fleisch vom Eifelmetzger und Käse vom „Vulkanhof“ in der Eifel. Fair gehandelte Bio-Produkte verwenden wir ebenfalls, zum Beispiel eine Bio-Nuss-Nougat-Creme von GEPA oder einen veganen Bio-Curryaufstrich aus der Eifel.

Ein wichtiger nachhaltiger Aspekt der „Klappschmier“ ist die weitere Verwertung unserer Brotreste. Alle Brotabschnitte, die übrig bleiben, werden getrocknet und zu wohlschmeckenden Semmelknödeln für die Campus-Gastronomie verarbeitet.



Seit der Eröffnung ist unsere Klappschmier im C-Gebäude der Uni Trier ein beliebter Treffpunkt für die „kleine Mahlzeit“ zum Frühstück oder für Zwischendurch geworden.



Nachhaltig gepflegt: *biologisch, regional*

Wann immer möglich hat der regionale und lokale Bezug von Lebensmitteln für uns Vorrang und ist eine wichtige Zielgröße. Wir können so Emissionen durch lange Transportwege reduzieren, so wie lokale und regionale Lieferketten stärken.

- Wir beziehen einen Großteil vom frischen Obst und Gemüse sowie Kartoffeln und Käse aus Trier und dem Umland. Wir achten dabei auf das saisonale Angebot.
- Für den Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren sowie unseren Bioeiern arbeiten wir mit Lieferanten und Produzenten aus der Eifel zusammen.
- Die frischen Backwaren liefern täglich zwei Bäckereien nach handwerklicher Tradition direkt aus der Stadt Trier.
- Unser Mineralwasser kommt aus der Eifel und der Wein von Mosel-Winzern.



Herrlich lecker sind die frischen Saison-Erdbeeren direkt vom Feld eines Trierer Obstbauern.



und fair



Ein Video über unseren Apfel-Mango Saft.

„frisch fair liebt“ klappt auch mit Fruchtsaft

Ein besonderes Anliegen ist für uns der Erhalt von Streuobstwiesen mit zum Teil sehr altem Baumbestand in unserer Region. Aus diesem Grund pflegen wir ein lokales Kooperationsprojekt für unseren Apfelsaft und einen Apfel-Mango-Saft aus fairem Handel mit ökologischem Anbau auf den Philippinen. Hier arbeiten wir in der Stadt Trier mit dem „NABU“ und der „Lokalen Agenda 21“ zusammen.

Jede verkaufte Flasche Fruchtsaft in unseren Cafeterien fördert:

- eine artenreiche Trier- und Pflanzenwelt,
- erhält alte Streuobstwiesen mit regionalen Obstsorten, wie den „Roten Trierer Weinapfel“,
- sichert regionalen und philippinischen Obstbauern faire Preise.

Gaumengenüsse für „fair-liebte“

Eine liebgewonnene Tradition im Studiwerk ist unser „Dinner for Two“ am Valentinstag. Wir bieten an diesem Abend im stilechten Ambiente der verwandelten Geo-Mensa ein festliches Menü zum Preis von 14,02 Euro pro Person. Die frisch Verliebten erwartet ein liebevoll gedeckter Tisch für Zwei mit Kerzenlicht, romantischer Musik und Tischservice. Im vergangenen Jahr haben wir ein komplettes „Fairtrade-Valentinsdinner“ für frisch „Fairliebte“ angeboten. Bei der Auswahl einzelner Komponenten des Menüs und der Getränke haben wir bewusst auf fair gehandelte Produkte geachtet, wie beispielsweise unsere Säfte oder die Schokolade „SchoCorrect“.



Ganz besondere Momente der Zweisamkeit erlebten unsere Gäste beim „Fairtrade-Valentinsdinner“ in der Geo-Mensa Petrisberg.

Verantwortung für unsere Produkte

Lernen vom Vegan-Koch

Entsprechend der wachsenden Nachfrage bieten wir im Speiseplan unseren Gästen täglich auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten; ihr Anteil im Speiseplan liegt nach stetiger Steigerung mittlerweile bei fast 52 Prozent.

Mit dem Anspruch, das fleischlose Essensangebot weiterzuentwickeln, schulen wir regelmäßig unsere MitarbeiterInnen und Partner-Organisationen in der Campus-Gastronomie mit veganen Kochkursen. Gemeinsam mit dem Vegan-Koch Björn Moschinski

realisieren wir Fortbildungen für unsere Köche und Aktionswochen in unseren Mensen. Vegane Hauptgerichte, vegane Bowls und Nachspeisen stehen dann eine Woche lang auf dem Lehr- und Speiseplan. Schwerpunkt der Schulungen sind neue vegane Rezepturen mit dem Fokus auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und – ganz wichtig – Geschmack.

Gerne haben wir die Gelegenheit genutzt und engagierten Studis die Gelegenheit zum Mitkochen gegeben.



Wie bieten wir vegane Vielfalt in der Mensa?
Die Antwort lieferte unseren Köchen der bekannte Vegan-Koch Björn Moschinski und gab jede Menge Tipps mit passenden Methoden zur Zubereitung von veganen Gerichten und Nachspeisen.



Eine Bilanz der
Zusammenarbeit
mit Björn Moschinski

Biodiesel aus Frittenfett



Benutzte Öle und Fette aus der Speisenproduktion werden bei uns nicht „nutzlos“ entsorgt, sondern gesammelt und von einem externen Dienstleister zu Biodiesel umgewandelt.

Im Jahr 2023 wurden so

5.630 Liter

Küchenabfälle zu ressourcenschonendem Kraftstoff.

In bester *Gesellschaft*

„Mit-Täter“ bei den Paritätären

Ob auf Stadt- oder Landes-Ebene, das Studiwerk pflegt seit jeher einen intensiven Kontakt mit den „Paritätären“, auch oder gerade weil wir uns im sozialen Umfeld gut aufgehoben fühlen. So haben wir bereits 2013 im paritätischen Kontext eine Info-Veranstaltung zur Bundestagswahl in der Mensa organisiert und nach zahlreichen anderen vorausgegangenen Gemeinschaftsaktionen 2023 die Trierer Mitgliedsorganisationen zu einem Ortsbesuch im frisch renovierten Martinskloster empfangen.

So haben wir haben wir zur Weiterbildung im Bereich der veganen Verpflegung KollegInnen aus dem befreundeten Sozialunternehmen aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland zu uns nach Trier eingeladen. Unter dem Motto: „Kochen für's Klima“ wurde ein leckeres veganes Menü mit einem geringen CO₂-Verbrauch gekocht.

National aktiv für's Klima

Hochmotiviert und ein wenig stolz haben wir die Aufnahme in die deutschlandweite Kampagne „Klimaschutz in der sozialen Arbeit stärken“ als Steilpass verstanden und uns vielfach in die aus 66 deutschen Sozial-Organisationen bestehende Gruppe eingebracht.



DER PARITÄTISCHE



Vor dem Start des Kochkurses gibt es eine fachkundige Einweisung in die verwendeten Produkte.

Klimaschutz „auf Rezept“ – nach Art des Studiwerks

Es war uns eine echte Freude Trierer Rezepturen zum Kampagnenkochbuch beisteuern zu dürfen. Wir staunten dann nicht schlecht, als sich herausstellte, dass wir nach einer Hamburger Mitgliedsorganisation sogar mit den zweitmeisten Rezepturen in diesem nützlichen Werk vertreten sind. Nun hoffen wir, dass möglichst viele KollegInnen in paritätischen Gemeinschaftsverpflegungen deutschlandweit sich von unseren Rezepturen inspirieren lassen und ganz nebenbei schmackhaft das Klima schonen.



Tue gutes und rede darüber

Im Rahmen eines nationalen Kampagnen-Workshops in Kaiserslautern gab unser Geschäftsführer Andreas Wagner einen Einblick in unsere Nachhaltigkeits-Philosophie.

Seine zentrale Aussage lautete: „Bei der Umstellung hin zu mehr Nachhaltigkeit ist Geduld gefragt. Aus finanziellen und organisatorischen Gründen lässt

sich nicht alles von heute auf morgen verändern.“ Zugleich sprach er die Empfehlung aus, sich auf sympathietragende Produkte zu konzentrieren und ein Netzwerk aus Mitstreitern aufzubauen. Dabei gelte es gleichzeitig darauf zu achten, dass der moralische Zeigefinger gegenüber den Gästen vermieden werde.



Studiwerk Geschäftsführer Andreas Wagner präsentiert „best practise“-Beispiele
(Foto: Die Paritätäre Landesverband Saarland/Rheinland-Pfalz).



Einsparungen durch *Innovation*

Pro Jahr sparen wir

durch die neue Spültechnik rund

400.000 kWh Strom

und circa

1.900.000 Liter

kostbares Trinkwasser.

Mit der eingesparten Wassermenge könnten wir fast ein komplettes Schwimmbecken mit den Maßen: 25 x 40 x 2 Meter füllen.



Die Zukunft des Spülens

Spülmaschinen-Prototyp spart jede Menge Strom und Wasser

In unserer Mensa Tarforst ist seit 2022 eine völlig innovative Geschirrspültechnik der Firma Meiko aus Offenbach im Einsatz. Diese weltweit einmalige Gerätelösung senkt unseren Verbrauch von Wasser und Energie sowie von Reinigungsmitteln um ein Vielfaches.

Quasi im Alleingang wurde die Implementierung der neuen Maschine, angefangen bei der Akquise der Fördermittel, über unzählige Vor-Ort-Termine mit Technikern und Ingenieuren, bis hin zum erfolgreichen praktizierten Testlauf von unserer stellvertretenden Geschäftsführerin Alexandra Reitz absolviert. Sie stellte dabei bravourös ihr sehr weit gefächertes Fachwissen sowohl im kaufmännischen als auch technischen Bereich unter Beweis, das für solch ein Solo-Projekt unverzichtbar war.

Für die KollegInnen in der Campus-Gastronomie bietet die kompakte Spülmaschine neben der Senkung der Geräuschkulisse und der deutlich geringeren Raumerwärmung zusätzlich ergonomischen Bedienkomfort.

Das Unternehmen „vtechnik Planung GmbH“ aus Gaggenau hat den Einsatz geplant und ist auf innovative Konzepte für die Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert. Gefördert wurde der Umbau vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz im Rahmen der kommunalen Förderrichtlinie.

Ergiebiger Rückpass

Dabei ist es eine glückliche Fügung, dass wir von dem für uns sehr nützlichen Förderprogramm im Rahmen einer Info-Veranstaltung der nationalen Klimaschutzkampagne (s. vorheriges Kapitel) erfahren haben.



Die Firma Meiko hat für Fachinteressierte ein Imagevideo über den innovativen Prototyp produziert. In einem Interview erklärt unsere stellvertretende Geschäftsführerin Alexandra Reitz als zuständige Projektleiterin die Vorteile der neuen Geschirrspültechnik.

Strategische Partner auf *gemeinsamen* Pfaden

Wie gestalten wir die Zukunft einer klimagerechten Ernährung?

Eine starke Partnerschaft pflegen wir durch zahlreiche Projekte mit der Lokalen Agenda 21 e.V. in Trier. Seit 2006 sind wir Mitglied und realisieren gemeinsam fortlaufend neue Ideen und Konzepte. Zuletzt haben wir beim Projekt „Klimagerechte Ernährung“ kooperiert.



Edda Treiber (Lokale Agenda), Andreas Wagner (Studiwerk) und Sophie Lungerhausen (Lokale Agenda), machten im Juli 2023 symbolisch den Weg frei für das Projekt „Klimagerechte Ernährung“.

Großformatige Bodenaufkleber informieren die Gäste in unseren Mensen, wie sie mit ihrem Essverhalten zum Klimaschutz beitragen können. Die Art und Weise, wie wir uns ernähren und Landwirtschaft betreiben, verursacht laut Weltklimarat weltweit bis zu 37 Prozent aller Treibhausgasemissionen.

Bodenaufkleber bilden eine Informationsbrücke

„Auch beim Besuch der Mensa haben wir die Möglichkeit klimagerecht zu handeln“, so die Geschäftsführerin der Lokalen Agenda, Sophie Lungerhausen und ergänzt: „Darauf möchten wir mit dieser gemeinsamen Aktion hinweisen und Hintergrundinformationen sowie Handlungsmöglichkeiten vorstellen.“

Auf sieben Bodenaufklebern sind verschiedene Fakten über Ernährung und Klima dargestellt, die unsere Gäste erstaunen und inspirieren sollen. Dort wird beispielsweise die CO₂-Bilanz von vier Mensa-Klassikern präsentiert und auch auf den „Klima-Button“ an den Mensa-Kassen hingewiesen.

„Mit der laufbaren Mensa-Ausstellung wird möglichst niedrigschwellig über das Thema informiert“, beschreibt Edda Treiber, eine Welt-Fachpromotorin für Umwelt und Entwicklung bei der Lokalen Agenda, das Projektziel. Sie hat die Bodenaufkleber in Zusammenarbeit mit uns konzipiert. „Wir sehen diese Aktion als sinnvolle Ergänzung zum Klima-Teller und dem CO₂-Button. So arbeiten wir mit unseren Gästen aktiv für den Klimaschutz“, beschreibt Andreas Wagner die aktuelle Kooperation mit der Lokalen Agenda.



Was ist eigentlich klimagerechte Ernährung?!



Holzbacluster Trier: Wir sind dabei!



Unter Leitung der Bundestagsabgeordneten Verena Hubertz (dritte von links) besuchten etwa 40 Holzbaufachleute aus Behörden und Architekturbüros die Wohnanlage Tarforst, um sich dort vom bestehenden Holz(neu)bau „Enercase“ und dem projektierten Holz(sanierungs)bau „StudiWood“ ein Bild zu machen.

Große Freude herrschte in der Region, als im Herbst 2024 das von der Bundestagsabgeordneten Verena Hubertz initiierte Projekt „Schwerpunktregion Holzbau“ durch Gewährung eines Fördermittelbescheides in Höhe von 1,3 Mio Euro an den Start ging; mit dem Ziel die vorhandene Holzkompetenz in der Region zwischen Eifel und Hunsrück als bundesweites Modell zu vernetzen und auszubauen.

Dabei spielt das Studiwerk Trier sehr gerne eine Vorreiterrolle als holzaffiner und projekterfahrener öffentlicher Bauherr in der Region Trier. Es entspricht unserem kooperativen Selbstverständnis, dass wir die interessierte Öffentlichkeit regelmäßig und umfassend über unsere Holzbauprojekte informieren, was übrigens auch unserer gesetzlichen Verpflichtung entspricht.

Es war also fast schon so etwas wie Ehrensache, bei der ersten Fach-Exkursion des Trierer Holzbaclusters als Gastgeber und Projektbeispiel zu fungieren. Dabei drängte es sich förmlich auf, die Gruppe der 40 Fachfrauen und -männern, die der Einladung von Frau Hubertz gefolgt waren, bei einem kurzen Spaziergang auf dem Campus in Tarforst über Vergangenheit und Zukunft des Holzbaus im Studiwerk zu informieren; liegen doch das erfolgreich realisierte Projekt „enercase“ und die Baustelle des zukünftigen Sanierungsprojektes „StudiWood“ nur wenige Meter auseinander.

Bei der anschließenden Mittagspause in der Mensa, staunten die Teilnehmer nicht schlecht über die spielerische Visualisierung des Sanierungsverlaufes von „StudiWood“.



Neues Leben für Mensa-Eimer

PLAST.ED – Kooperation mit der Universität Trier

Sie werden zerschnitten, geschreddert, gemischt, erhitzt und neu gegossen. So entstehen aus Plastikeimern, die ursprünglich Grundzutaten für die Mensa-Gerichten enthielten, Lineale, Schlüsselanhänger oder Blumentöpfe.

Möglich macht dies unsere Kooperation mit der Plastikrecyclingwerkstatt im Projekt „PLAST.ED“ der Universität Trier. Was früher im Müll landete, wird so zum neuen Wertstoff. Die wissenschaftliche Mitarbeiterin Angela Jensen und die Leiterin des Projektes, Professor Dr. Julia Affolderbach vom Fachbereich Raum- und Umweltwissenschaft, arbeiten hier mit unseren KollegInnen aus der Campus-Gastronomie im wahrsten Sinne Hand in Hand.

Die daraus resultierenden Ergebnisse können sich

nicht nur wirklich sehen lassen; sie stiften auch neuen Nutzen. So verschönern bspw. die Blumentöpfe als Tischschmuck unsere Veranstaltungen im Studiwerk. Außerdem können Studierende und SchülerInnen im Rahmen der Projektarbeit den Lebenszyklus von Plastik und Plastikprodukten aktiv erlernen. Mithilfe von Formungsgeräten für Plastikwertstoffe wird das Verpackungsmaterial recycelt beziehungsweise upcycelt.

Wir setzen damit auch ein Zeichen gegen Plastik und Plastikmüll. Im Rahmen der Umwelt- und Müllproblematik und aufgrund ihrer Menge, langen Zersetzungszeit sowie der Ausbreitung von Mikroplastik, unterstützen wir das Projekt PLAST.ED. Wo immer es geht, setzt das Studiwerk auf die komplette Vermeidung von Plastik als Verpackungsmaterial.



Angela Jensen (Projekt PLAST.ED) nimmt sehr gerne unsere gebrauchten Plastikeimer von der Mensa-Köchin und Hygiene-Beauftragte Antonia Rosenkränzer (rechts) entgegen.

Die Karabiner in den Farben unseres Logos kamen als Ersti-Give-Away bestens an.

Geburtshelfer für Fairtrade – in der Stadt und auf dem Campus

Basierend auf unserer Nachhaltigkeits-Philosophie stellen wir uns gerne im Rahmen unserer Möglichkeiten der besonderen Verantwortung für das Thema „fairer Handel“.

Als Akteur der ersten Stunde war das Studierendenwerk Trier bereits 2010 Teil der Fairtrade-Steuerungsgruppe, die in der Folge die Stadt Trier als erste rheinland-pfälzische Stadt als Fairtrade-Town aus der Taufe hob.

Acht Jahre später erhielt die Universität Trier vom TransFair e.V. Köln die Auszeichnung „Fair-Trade-University“, die zu großen Teilen auf den Beiträgen des Studiwerks fußte. Unser gemeinsames Ziel ist es, den fairen Handel in den verschiedenen Bereichen des Campuslebens weiter zu integrieren und zu fördern. Für die Auszeichnung zur Fairtrade-University muss eine Hochschule nachweislich fünf Kriterien erfüllen, die das Engagement für den fairen Handel auf verschiedenen Ebenen betreffen. Wir beteiligen uns aktiv an einer Steuerungsgruppe und lancieren bei passender Gelegenheit neue faire Produkte.

Umweltfreundlich unterwegs im Studiwerk

Im Bereich der Campus-Gastronomie sind wir zwischen den Mensa-Standorten mit einem Lieferwagen elektrisch unterwegs; auch unsere IT-Abteilung fährt mit einem elektrischen PKW zu ihren Einsätzen an die Außenstandorte. An dieser Stelle gebührt unser Dank dem Land Rheinland-Pfalz, das die Anschaffung der umweltfreundlichen „Flitzer“ gefördert hat.



Heinz Fuchs (Aufsichtsrat TransFair e.V. Köln) beschreibt unsere Beteiligung



Hier transportiert unser Lagerlogistiker Gary Fuller emissionsfrei frisches Obst zum Geo-Campus.

Tierisch nachhaltige Partner

Mehr Tierwohl für das Huhn

Aufzucht und Haltungsbedingungen von Tieren sind für uns ein wichtiges Merkmal für eine artgerechte Haltung auf dem Weg zu mehr Tierwohl. Aus diesem Grund haben wir uns der Europäischen Masthuhn-Initiative angeschlossen.

Diese Initiative hat sich zum Ziel gesetzt das Tierwohl bei der Haltung von Masthühnern zu stärken, indem sie sich für eine Mindestgröße des Platzangebotes, die Einschränkung der Überzüchtung, Sitzstangen sowie Mindeststandards für Tageslicht und ausreichende Pickmöglichkeiten einsetzt. Bis für unsere Campus-Gastronomie ge-

nügend Fleisch nach diesen Kriterien zur Verfügung steht, werden wir auf ähnliche Angebote zurückgreifen und deren Anteil kontinuierlich auf 100 Prozent des bezogenen Hühnerfleisches erhöhen.

Ach, Du goldenes Ei !

Die von uns verwendeten Eier stammen zu 100 Prozent aus käfigfreier Arthaltung. Dafür wurden wir bereits 2010 mit dem „Goldenen Ei“ ausgezeichnet.



**GOOD EGG
AWARD**
COMPASSION
in world farming

Ich bin dann mal
draußen!



Europäische
Masthuhn-Initiative



Ziegenadoption: „Smilla“ die tierische Studiwerkerin

Seit diesem Jahr haben wir eine Ziege in der Herde vom Vulkanhof in der Eifel adoptiert. „Smilla“ heißt unsere Patenziege in Gillenfeld und wir konnten bereits eine „Weltmeister-Klappschmier“ mit dem besten Käse der Welt von ihr kreieren. Aus ih-

rer köstlichen Ziegenmilch wurde nämlich der Käse hergestellt, der 2024 in seiner Kategorie den Titel „World’s Best Cheese“ erhielt. Wir haben dies zum Anlass genommen und die exklusive Klappschmier für den preisgekrönten Genuss erdnenen.

Wir gratulieren unserer Patenziege Smilla vom Vulkanhof in Gillenfeld mit der

Weltmeister-Klappschmier

veredelt mit dem besten Käse der Welt.



GRAND GOLD 2024
FRANKFURT INTERNATIONAL "WORLD'S BEST"
DIPLOMA 2024
WORLD'S BEST CHEESE

17. bis 21.06. im Klappschmier
Nur solange der Vorrat reicht.

einfach studieren. **studiwerk**

Patenziege „Smilla“ freut sich über unseren Besuch auf dem Vulkanhof in Gillenfeld. Eine ganz persönliche „Begrüßung“ gibt es für unsere stellvertretende Geschäftsführerin Alexandra Reitz.



Überregionale Präsenz zeigen

Unter einem Dach im Deutschen Studierendenwerk

Wie realisieren andere Studierendenwerke in Deutschland das Thema „Nachhaltigkeit“? Gibt es „Best-Practice“-Beispiele? Antworten auf diese Fragen gibt es für uns im kollegialen Austausch über unseren Dachverband Deutsches Studierendenwerk, kurz DSW.

In Präsenz-Veranstaltungen und über das Online-Portal „DSWconnect“ beteiligen wir uns aktiv an Diskussionsrunden und nehmen an Workshops teil. Im Februar 2024 gab es beispielsweise die „Fachtagung Nachhaltigkeit“ im Studierendenwerk Karlsruhe, auf der wir die Umsetzung des „Greentable-Siegels“ für nachhaltige Gastronomie in einem Austauschforum präsentiert haben.



Deutsches Studierendenwerk

Im Mai 2024 waren wir Gastgeber für die Fachtagung „Studentisches Wohnen“. Experten aus den Studierendenwerken quer durch Deutschland tauschten sich in der Europäischen Rechtsakademie ERA zu diesem Thema aus und gemeinsam diskutierten wir aktuelle Entwicklungen.



Geschäftsführer Andreas Wagner begrüßt die Teilnehmer an der DSW-Fachtagung in Trier.

Ausgezeichnete Gastronomie

„Greentable-Siegel“

Für unser nachhaltiges Engagement in der Gastronomie erhielten wir im September 2023 das Greentable-Siegel „Nachhaltige Gastronomie“. Das Siegel erhalten Betriebe aus dem Gastgewerbe, die überdurchschnittlich ökologisch und sozial verantwortlich handeln.

Das Greentable-Siegel ist ein transparentes Auszeichnungsverfahren und bewertet die Nachhaltigkeitsleistungen in den gastronomischen Betrieben. Die Aktivitäten der untersuchten Betriebe werden anhand von zwölf Bewertungsfeldern in Bezug auf ökologische, ökonomische und soziale Verantwortung verglichen.

Diese Nachhaltigkeitskriterien erfüllen wir für das Siegel:

- Auswahl an vegetarischen/veganen Gerichten
- Angebot von Leitungswasser als Alternative zu Mineralwasser
- Einkauf von fair gehandelten Produkten
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung
- Der Betrieb informiert über seine nachhaltigen Aktivitäten
- Die Mitarbeitenden werden fair bezahlt und gefördert
- Umwelt- und klimaschonende Prozesse im Restaurant



Unser Studiwerk Profil auf „Greentable“.



★★★-Sterne als vegan freundliche Mensa

PETA Deutschland hat unsere Campus-Gastronomie auch 2023 und 2024 mit drei Sternen als vegan freundliche Mensa ausgezeichnet.



Damit gehören wir so wörtlich zu den: „Top-Mensen, mit vegan freundlichem Angebot in Deutschland.“ In der Begründung für diese Auszeichnung wurden unsere ansprechenden Rezeptideen, z.B. „Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch auf Mienudeln“ sowie unsere veganen Desserts, besonders herausgestellt. Bereits seit 2011 schulen wir unsere Köche für die Zubereitung von veganen Speisen. 2014 gab es zum ersten Mal „PETA-Sterne“ für unsere Mensen. Außerdem gibt es Aktionswochen zum Thema „Veganes Essen“, die eine außergewöhnlich hohe Zahl an positiven Reaktionen erzielen. Neben verschiedenen veganen und fairen Wochen bieten wir auch vegane Kochkurse für Studierende an. Für PETA bedeutet dies: „Eine tolle Möglichkeit, um die Studierenden auf das Thema aufmerksam zu machen und beim Einstieg zu unterstützen.“ Besonders hervorgehoben wurde auch, dass wir für sämtliche Mensagerichte die Kohlendioxid-Äquivalente auf der Speisekarte kennzeichnen und so verdeutlichen, dass vegane Speisen deutlich klimafreundlicher sind.







Günstiger Wohnraum zum „einfach studieren“

Innovativ, komfortabel und nah am Campus

Unsere Wohnanlagen in Tarforst, Kleeburger Weg, Olewig und Petrisberg liegen ideal in der Nähe der Universität Trier. Für diejenigen, die an der Hochschule studieren, bieten wir mit dem generalsanierten Martinskloster und dem Neubau „Haus am Baum“ ebenso optimalen Wohnraum in Campusnähe. Wir halten dabei eine Vielzahl an Wohnformen vor, darunter Einzelzimmer, Einzelappartements, Appartements mit Kinderzimmer, Doppelappartements (Dubletten) und Kleinwohnungen.

Unsere Leistungen für die Mieterinnen und Mieter:

- Innovative Holzneubauten (Enercase und Haus am Baum) mit Wohlfühlambiente in nachhaltiger Bauweise
- Komplett möblierte Wohneinheiten
- Kostenloser Internetanschluss mit 210 Gigabyte pro Monat – bei Bedarf erweiterbar
- Preiswerte Warmmiete
- Fahrrad- und Auto-Stellplätze direkt an den Wohnanlagen
- Perfekte städtische ÖPNV-Anbindung durch Haltestellen nahe an den Wohnanlagen
- Zuverlässiger Hausmeisterdienst mit täglichen Sprechzeiten
- Persönliche Betreuung durch unsere Wohnheimverwaltung
- Waschmaschinen- und Trockenräume sowie Gemeinschaftsräume
- Energieeffizienz durch Solaranlagen

Wir schaffen bezahlbaren Wohnraum, der alles bietet, was es für ein erfolgreiches Studium braucht und das in direkter Campusnähe.

Wer bei uns wohnt, findet auch Dank unserer Tutoren schnell Anschluss und kann leicht Kontakte mit seinen Kommilitonen knüpfen, insbesondere in den ersten Semestern.



Wir setzen auf *Sonne*

Pro Jahr sparen wir durch
Nutzung von Sonnenenergie

45,9 t CO₂ ein.

Wir erzeugen jährlich rund

120.810 kWh

Strom und Wärme aus eigenen Anlagen



Wohnanlage	Photovoltaik	Solarthermie	Erzeugung	CO ₂ -Ersparnis
Petrisberg	✓	✓	35.731 kWh	13,6 t
Olewig		✓	29.075 kWh	11 t
Tarforst	✓		37.821 kWh	14,4 t
Haus am Baum	✓		18.183 kWh	6,9 t
Gesamt			120.810 kWh	45,9 t

Energieproduzierendes Zuhause

Studierenden ausreichend Wohnraum zu fairen Mieten bereitstellen, so lautet ein wichtiges Ziel, das wir auch durch den Einsatz von erneuerbaren Energien erreichen und sichern, weil wir uns so von den permanent steigenden Energiepreisen entkoppeln. In unseren Wohnanlagen produzieren wir Öko-Strom durch Photovoltaik-Anlagen bereits seit dem Jahr 2006.

Neben den drei Photovoltaik-Anlagen kommt in zwei Wohnanlagen die Solarthermie zum Einsatz. In den Wohnanlagen „Haus am Baum“ und „enercase“ nutzen wir noch zusätzlich Luft-Wasser-Wärmepumpen. Aktuell planen wir im größeren Umfang eine energetische Generalsanierung im Bestand unserer Wohnanlagen in Tarforst. Das Projekt trägt den Namen „StudiWood“ und soll durch die großflächige Verwendung von Holz bei der Fassadenverkleidung und der Konstruktion der Staffelgeschosse seinem Namen alle Ehren machen.



An der neuen Wohnanlage „Haus am Baum“ sind die Solarmodule direkt in die Dachflächen integriert. Das Dach und die Fassade bestehen aus vollständig recycelbarem Aluminium.



Das Bild zeigt die Fassadekollektoren an der Wohnanlage Petrisberg, die als landesgefördertes Projekt „solar und sozial“ von den Caritas-Werkstätten Trier produziert und montiert wurden.

Umweltschutz lebt vom *Mitmachen!*

Zahlreiche Einzelmaßnahmen entsprechen unserer Philosophie zum Umweltschutz in und an unseren Wohnanlagen. Wir wollen damit auch das konkrete Umwelthandeln unserer Mieterschaft verstärken. Kombiniert wird dies (fast) immer mit ambitionierter Umweltkommunikation und einer Sensibilisierung für Themen zum Umweltschutz.

www.myenergychallenge.de



„Flip the Switch“ – Die aktuelle Energiesparkampagne

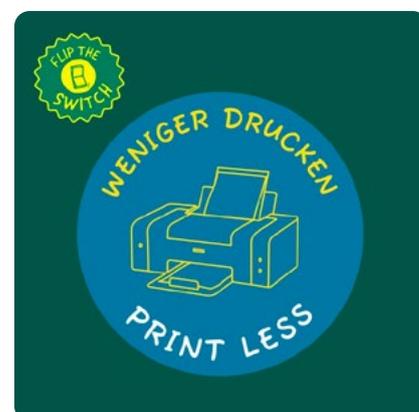
Seit September 2022 beteiligen wir uns an einem gemeinsamen Projekt mit den im Deutschen Studentenwerk (DSW) organisierten 57 Studierendenwerken.

Mit umfangreichen Werbemitteln, beispielsweise Bodenaufklebern und Türanhängern sowie einer eigenen Website, wollen wir dazu anregen den „Schalter umlegen“.

„Wir wollen zur aktiven Einsparung von Energie motivieren. Dabei denken wir vor allem an die Be-

wohner/-innen von Wohnheimen, denn hier liegt das größte Einsparpotenzial durch die Studierenden selbst“, erklärte Matthias Anbuhl, Generalsekretär des DSW zum Start der Kampagne.

Als weitere eigene Energiesparmaßnahmen haben wir seit Jahren alle Wohneinheiten, Gemeinschaftseinrichtungen und Außenlampen mit LED-Leuchtmitteln bestückt. In „Enercase“ und dem „Haus am Baum“ haben wir zudem Bewegungsmelder in Zimmern, Fluren, Keller und Gemeinschaftsräumen für die Beleuchtung installiert.



Mülltrennung leicht erklärt!

Zum umweltbewussten Handeln unserer Bewohnerschaft gehört auch die Mülltrennung in unseren Wohnanlagen.

Hier sensibilisieren wir mit Aushängen direkt an den Entsorgungscontainern und haben eine hauseigene „How to Do“-Serie in unserem YouTube-Kanal gestartet. María Paula García ist Sachbearbeiterin in der Wohnheimverwaltung und präsentiert das Thema mehrsprachig vor der Kamera.



YouTube-Erklärvideos (Spanisch/Englisch) zur Mülltrennung in unseren Wohnanlagen:



Kunstraum Treppenhaus – Kooperation mit sozialer Verantwortung und Naturbezug

Der Milan stand Modell für eine integrative Kunstkooperation mit dem Club Aktiv e.V. und dem transcultur e.V. in Trier.

Der Club Aktiv ist ein Selbsthilfverein von Menschen mit Behinderung, Familienangehörigen und Freunden. Seine Vision lautet: Die Gleichstellung, Teilhabe und Selbstbestimmung behinderter und chronisch kranker Menschen in allen Bereichen des Lebens zu ermöglichen. Im Projekt „Kunstraum Treppenhaus“ haben die TeilnehmerInnen neben den handwerklichen Fähigkeiten auch eine psychosoziale Unterstützung und ein professionelles Jobcoaching erhalten. Insgesamt hat das Studiwerk Trier bisher drei konkrete Projekte zur künstlerischen Gestaltung der Treppenhäuser mit dem Club aktiv durchgeführt. Im Oktober 2024 wurde eine weitere Kooperation unter dem Titel „Fledermaus“ und „Nashornkäfer“ fertiggestellt und bezog damit die natürliche Umwelt der Wohnanlage als durchlaufendes, zentrales Element in diese Kooperation mit ein.



Jean-Martin Solt (rechts) vom Verein transcultur, Projektleiterin Isabell Schank (mitte) und Bettina Reinart, Leiterin Wohnen im Studiwerk (links), beim Ortstermin im Treppenhaus unserer Wohnanlage Petrisberg.



Biodiversität - einfach mal nix tun

Nicht nur Studierende fühlen sich bei uns wohl. Auch eine vielfältige Flora und Fauna findet rund um unsere Wohnanlagen eine Heimat, die wir gerne durch spezielle Habitate zusätzlich verbessern.

Auf über **2.000 m²** insektenfreundlichen Wildblumenwiesen finden sich seltene Pflanzen und Tiere.



8 Fledermauskästen



36 Vogelnistkästen



2 Falkennistkästen



3 Insektenhotels



1 Nashornkäferhabitat



4 Igelhäuser



Das blühende Leben.

Das Studiwerk Trier unterhält fünf Wohnanlagen mit insgesamt 1.580 möblierten Zimmern. An allen Standorten werten wir mit unterschiedlichen Maßnahmen die umgebenden Außenflächen mit dem Ausbau der Biodiversität auf und schaffen neue Lebensräume in der Natur.

Unsere Naturwiesen kennzeichnen wir vor Ort als „Augenweiden“. Dort lassen wir die Natur einfach wachsen, wie es ihr gefällt. Denn wir sind der Ansicht, die Natur braucht an unseren Wohnanlagen ihren „freien Lauf“. Sinn und Zweck für dieses kontrollierte „Nichts-Tun“ unserer Hausmeister ist es, wertvolle Lebensräume für Pflanzen und Insekten anzubieten. So entsteht eine Vielfalt an wilden Wiesenblumen und Gräsern. Nur zweimal im Jahr werden die Wiesen von unseren Hausmeistern gemäht.



Das Tagpfauenauge genießt leckeren Blüten-Nektar an unseren Wohnanlagen.

Natur-Glanzstück

In diesem Jahr haben wir erstmals die sehr seltene heimische Orchidee „Bienen-Ragwurz“ (*Ophrys apifera*) auf einer unserer Naturwiesen gesichtet.

Die bildschöne „Bienen-Ragwurz“ präsentiert sich als spät blühende Orchideen-Art. „Ich freue mich über dieses blühende Naturwunder. Die damit verbundene Steigerung der Biodiversität sehe ich als eine kleine Belohnung für unsere Bemühungen, die Flächen rund um unsere Wohnanlagen naturnah zu bewirtschaften“, erklärte Andreas Wagner, Geschäftsführer im Studiwerk.



Die bildschöne „Bienen-Ragwurz“ fühlt sich auf unseren Naturwiesen heimisch.



Bio-Äpfel der Streuobstsorte „Roter Trierer Weinapfel“ reifen an unserer Wohnanlage „enercase“ heran.

Bäume zum Anbeißen

Mit der Anpflanzung von neuen Bäumen (Apfel, Quitte) und Rankengewächsen (Geißblatt) werten wir zusätzlich die Außenflächen an unseren Wohnanlagen auf. An der Wohnanlage „enercase“ haben wir zum Beispiel eine alte Trierer Apfelbaumsorte („Roter Trierer Weinapfel“) angepflanzt. Ein weiterer Baum („Blauer Kölner Winterapfel“) ist eine Spende der Stadt Trier, die uns damit im Rahmen der Aktion „Einheitsbuddeln“ 2019 bedacht hat.

Fledermäuse: Herzlich willkommen!

Der NABU Naturschutzbund Rheinland-Pfalz hat dem Studierendenwerk Trier für seine Fassadenquartiere am Studierendenwohnheim „enercase“ das landesweite Gütesiegel „Fledermäuse Willkommen!“ verliehen.

Mit dieser Plakette würdigte der NABU das besondere Engagement des Studiwerks. Als öffentlicher Bauherr gelang es uns, das Thema „Naturschutz“ elegant und effizient an einem Hochbau umzusetzen. Insgesamt vier Quartiere bieten wir für Fledermäuse an der Außenfassade.



An unserer Wohnanlage „enercase“ sind die Fledermauskästen optisch ansprechend in die Außenfassade integriert.

Zuhause für Nashornkäfer, Amsel, Drossel, Fink und Falke

Auf einer Rasenfläche hinter der studentischen Wohnanlage Petrisberg haben wir bereits im Jahr 2020 unser erstes Habitat für die Ansiedlung des unter Naturschutz stehenden Nashornkäfers geschaffen.

Mittlerweile ist dort eine Großfamilie heimisch geworden, die sich allerdings nur ganz selten persönlich an der Erdoberfläche blicken lässt. Jedes Jahr liefert uns die Stadt Trier eine LKW-Ladung mit frischen Holzhackschnitzeln. Dies geschieht im Rahmen eines Kooperationsprojektes zur Nachhaltigkeit mit dem Grünflächenamt „StadtGrün“. Gemeinsam haben wir das Ziel, weitere „grüne Oasen“ für mehr Artenreichtum im Stadtgebiet zu schaffen.



Ökohabitat „Nashornkäfer“



Studierte Bienen aus dem BeeED-Projekt der Uni Trier sammeln auch bei uns an den Wohnanlagen reichlich Nektar.



Unsere Hausmeister haben in Eigenleistung rund um unsere fünf Wohnanlagen insgesamt 36 Singvogelkästen aus Holz gebaut und bieten dem gefiederten Nachwuchs damit ein komfortables Nest. Außerdem gibt es noch zwei Falkennistkästen an der Wohnanlage Petrisberg. Wildbienen fühlen sich in drei Insektenhotels mit weiteren Nachbarn wohl. Zusätzliche Unterkünfte der Marke „Eigenbau“ sind geplant.



Bauen mit Holz

Die Nachhaltigkeit der Bauweisen unserer neuen oder generalsanierten Wohnanlagen verstehen wir als Teil unseres sozial-ökologischen Auftrags.

Mit dem Neubau der Wohnanlage „enercase“ in Holzmodultechnik haben wir bereits im Jahr 2015 umfassende Erfahrungen beim Einsatz ressourcenschonender Materialien sammeln können. Durch den Einsatz von Holz bauen wir ökologisch, nachhaltig, energieeffizient und mit höchstem Wohnkomfort für unsere MieterInnen.

Beim jüngsten Neubau – der Wohnanlage „Haus am Baum“ – haben wir diese Vorgaben ebenfalls berücksichtigt. Als strategischer Partner – allen voran der Holz-Versteher Hannsjörg Pohlmeier – unterstützt uns dabei der „Holzbau-Cluster“ Rheinland-Pfalz. Das Klimaschutzministerium Rheinland-Pfalz hat das „Haus am Baum“ im Rahmen des „Klimabündnis Bauen“ mit 100.000 Euro als innovatives und nachhaltiges „Leuchtturm-Projekt“ des Holzbaus gefördert. Zur Eröffnung erhielt der Neubau außerdem die Landesklimaschutzplakette.



Unser erster Holz-Hybrid-Bau: „enercase“

In nur sieben Monaten Bauzeit entstand unsere Wohnanlage „enercase“ mit 84 energieeffizienten und nachhaltigen Einzelappartements in modularer Holz-Hybrid-Bauweise, die in den ersten neun Betriebsjahren nichts an ihrer Attraktivität eingebüßt haben und von den Studis wegen der typischen Holzbauvorteile (Raumklima, Schallschutz) sehr geschätzt werden.



Der Einsatz von Photovoltaik und Luft-Wasser-Wärmepumpen ermöglicht einen Energiestandard noch unter KfW 40. In einer sogenannten „Feldfabrik“ wurden die angelieferten Fertigelemente der Firma LiWood aus München zu einzelnen Appartements montiert und anschließend an der Baustelle zum Gebäude gestapelt. Rund 375 Kubikmeter FSC-zertifiziertes Holz aus Österreich und Bayern wurden als nachwachsender Rohstoff verbaut.



Gemeinsam stark in Rheinland-Pfalz

Seit 2022 sind wir Mitglied im „Klimabündnis Bauen“ Rheinland-Pfalz. Wir verfolgen das gemeinsame Ziel, vorhandene Netzwerkstrukturen weiterzuentwickeln. Durch innovative Referenzprojekte sollen „Leuchttürme“ entstehen. Wir wollen mit unseren energieeffizienten Neubauten für studentisches Wohnen zukünftigen Bauherrn ein gutes Beispiel geben, wozu auch der Filmbeitrag des Klimabündnisses (s. Link) dienen soll. Durch den intensiven Austausch zwischen den Akteuren werden vorhandene Potenziale zum Thema „Energieeffizienter Holzbau“ in Rheinland-Pfalz gestärkt.



Beim parlamentarischen Abend in Mainz, gemeinsam mit dem Landesbeirat Holz, präsentierte Geschäftsführer Andreas Wagner unsere Neubauprojekte im Rahmen der Ausstellungseröffnung zum Holzbau in Rheinland-Pfalz.



Der 2. Holz-Hybrid-Bau als „Leuchtturm“: Unser Haus am Baum

Insgesamt 717 Kubikmeter Holz aus dem deutschsprachigen Alpenraum wurden bei unserer zweiten Wohnanlage in Holz-Hybrid-Bauweise für das „Haus am Baum“ verarbeitet.

Dabei kam eine kombinierte Bauweise mit Außen- und Zwischenwänden in Holztafelbauweise und Decken aus Holz-Betonverbund-Elementen zum Einsatz, die den BewohnerInnen sichtbare Holzdecken in den Appartements bietet.

Der Generalunternehmer Weiler Bau aus Bitburg hat sich hierfür der Unterstützung der Firma Rubner aus Augsburg bedient, die im Wochenrhythmus aus vorgefertigten Wandelementen etagenweise Appartements errichteten. Zur gleichen Zeit wurde das angrenzende Martinskloster energieeffizient mit komplet neuem Innenausbau generalsaniert.

Im September 2022 konnten wir dann eines der größten Wohnungsbauprojekte in Trier mit dem Neubau „Haus am Baum“ und dem generalsanierten Mar-

tinskloster eröffnen. Insgesamt 185 moderne Einzelappartements und Zimmer sind mit Investitionen in Höhe von 19,6 Millionen Euro in einer Bauzeit von rund 20 Monaten entstanden.

Der Energieverbrauch im Neubau beträgt durch die energieeffiziente Bauweise nur 21 Kilowattstunden pro Quadratmeter Wohnfläche und Jahr, somit unterschreiten wir erneut den KfW-Standard 40. Die gemeinsame Heizzentrale für beide Gebäude besteht im Kern aus einem Gas-Blockheizkraftwerk mit Luft-Wasser-Wärmepumpe. Die der Sonne zugewandten Dächer auf dem „Haus am Baum“ wurden großflächig mit Photovoltaikanlagen ausgestattet. In den (sämtlich barrierefreien) Appartements sorgt eine kontrollierte Be- und Entlüftung im Passivhaus-Standard mit dezentralen Lüftungsgeräten für frische Luft im Innenraum und höchste Energie-Effizienz.



Auch beim „Haus am Baum“ wurden angelieferte Fertigelemente in der Holz-Hybrid-Bauweise direkt auf der Baustelle montiert.



Die sichtbare Zimmerdecke aus Holz sorgt in vielen Apartments für ein Wohlfühlambiente bei unseren MieterInnen.

Im Rahmen der Preisverleihung vom „Klimabündnis Bauen“ in Rheinland-Pfalz lobte die rheinland-pfälzische Umweltministerin Ulrike Höfken unseren Neubau: „Mit dem herausragenden und ambitionierten Bauprojekt werden die Belange von zukunftsweisendem Wohnen, Umwelt- und Naturschutz dank kluger Planung, anspruchsvoller Architektur und nachhaltiger Materialien vorbildlich vereint.“



Vom ersten Plan bis zum Einzug in das „Haus am Baum“. 2 1/2 Jahre Bauzeit in einem knapp 3-minütigen Video zusammengefasst.



Das „Haus am Baum“ erhielt für seine beispielhafte energieeffiziente Bauweise die Landesklimaschutzplakette des Landes Rheinland-Pfalz. Umwelt-Staatssekretär Michael Hauer überreicht die sogenannte „Hauszeichnung“ an Geschäftsführer Andreas Wagner.





Studieren mit Kind ? Geht mit uns!



Wir verfolgen das wichtige Ziel passgenaue Angebote zur Vereinbarkeit von Studium und Familie bereitzustellen. Dazu gehören beispielsweise Familienwohnungen in unseren Wohnanlagen, eine Spielecke mit Hochstühlen in der Mensa Tarforst, individuelle finanzielle Hilfen wie das „Startup-Set“ und das „Windelstipendium“, ein monatliches Eltern-Kind-Frühstück in der Mensa und ein Still- / und Wickelraum in der Mensa Schneidershof. Das stellt sich im Detail wie folgt dar:

Familienwohnungen

Das Studiwerk bietet speziell für Studierende mit Kind(ern) Familienwohnungen an. Die Bewerbung für die Wohnanlagen ist jederzeit online möglich. Wohnberechtigt sind alle eingeschriebenen Studierenden der Universität Trier, Hochschule Trier und der Theologischen Fakultät Trier.

Willkommen Menschenkind

Das „Startup-Set“ beinhaltet eine finanzielle Unterstützung für studierende Eltern in Höhe von 200 Euro, 30 Freitische, ein kleines Begrüßungsgeschenk sowie unsere „Kids for free-Karte“. Immer, wenn ein studentisches Elternteil in Begleitung eines eigenen Kindes/eigener Kinder bis zum elften Lebensjahr in einer Mensen speist, erhält der Familiennachwuchs sein Essen gratis.



Finanzielle Unterstützung

Das „Windelstipendium“ wird an Studierende gewährt, die durch den von ihrem Kind beziehungsweise ihren Kindern bis zur Vollendung des 10. Lebensjahres bedingten erhöhten Finanzbedarf in Not geraten sind. Es wird mit dem Ziel gewährt, das Studium ordnungsgemäß fortzuführen und zu beenden. Das Windelstipendium wird an einen Antragsteller/eine Antragstellerin grundsätzlich nur einmal im Semester und in der Regel nicht mehr als vier Mal im Studium gewährt. Die Höhe beträgt 600 Euro und wird in einer Summe ausgezahlt.

Austausch mit anderen Eltern

Jeden 1. Freitag im Monat laden wir zum Eltern-Kind-Frühstück ein. Hungerige studentische Eltern kommen dann mit ihren Kindern ab 9.30 Uhr zum gemeinsamen Frühstück in die Mensa Tarforst. Außerdem gibt es dort eine eigene Spielecke für Kinder während der Öffnungszeiten der Mensa.

Wir machen auch Party – *Barrierefrei!*

Veranstaltungsbühne für alle

In der Mensa Tarforst haben wir seit 2014 eine barrierefreie Bühne gebaut. Hier können Studierende sich mit persönlichen Kulturangeboten präsentieren. Mit der eigenen Veranstaltungsreihe „Total Lokal“ laden das Studiwerk und seine Partner vom Kultursemesterticket Di-Mi-Do zum Jahresauftakt insbesondere die Erstsemester-Studierenden zum Kennenlernabend mit der städtischen Kulturszene in die Mensa Tarforst ein.

Bei Total Lokal heizen Größen der Trierer Musik- und Theaterszene den Erstis ein und machen sie mit Leben und Sprache in Trier vertraut.



Deutschlandweite *Mobilität* für Studierende

Mobil von der Nordsee bis zu den Alpen mit dem Deutschlandsemesterticket. Studierende am Hochschulstandort Trier verfügen seit dem Sommersemester 2024 über das Deutschlandticket - finanziert im Solidarmodell.

Im kompletten Semester kann der regionale Personennahverkehr für monatlich 29,40 Euro in ganz Deutschland genutzt werden. Das Studiwerk Trier ist das Erste in Deutschland, das einen solchen Vertrag mit dem lokalen Verkehrspartner SWT geschlossen hat. Die schnelle Umsetzung wurde im Vorfeld durch die sehr kurzfristige Abstimmung mit den beteiligten Studierendenvertretungen, den Hochschulleitungen und der sehr zeitnahen Genehmigung durch das Wissenschaftsministerium ermöglicht – hierfür dankt das Studiwerk allen Beteiligten ausdrücklich.

Deutschlandpremiere in Trier

Das digitale Ticket wird für die Dauer eines Semesters mit einem QR-Code in der Portazon-App ausgestellt und ersetzt die bisherige Übergangslösung. Das Deutschlandticket wird mit einem um 40 Prozent reduzierten Preis als solidarisches Pflichtticket für alle beitragspflichtigen Studierenden der Trierer Hochschulen ausgegeben.

Seit 1992 organisiert das Studiwerk Trier gemeinsam mit seinen Vertragspartnern die studentische Mobilität im öffentlichen Personennahverkehr in Trier und der Region. Was einst im Trierer Stadtgebiet begann, erstreckte sich zuletzt über das gesamte Gebiet im „Verkehrsverbund Region Trier“, kurz VRT, und bot zusätzlich Bahnverbindungen nach Koblenz und Saarbrücken.



Charlotte und Tobias studieren an der Hochschule Trier und freuen sich auf die Verlängerung des Deutschlandsemestertickets zum Wintersemester 2024/25. Einfach via Handy und der Portazon-App mit dem Bus und der Bahn mobil sein im Regionalverkehr.



v.l.n.r. Andreas Wagner (Geschäftsführer im Studiwerk Trier), Rudy Bernard Cruz (Landesstudierendenvertretung), Arndt Müller (Vorstand der Stadtwerke Trier) präsentieren die im Studiwerk produzierte Geburtstagstorte zum ersten deutschlandweiten Vertragsabschluss eines Deutschland-Semesterticket.

Mit dem national gültigen „Deutschlandticket für Studierende“ erreicht die studentische Mobilität am Hochschulstandort Trier nunmehr eine zuvor kaum für möglich gehaltene Dimension.

Arbeiten im Studiwerk: *fair &*

Soziale Verantwortung für die MitarbeiterInnen zu übernehmen, gehört zu den zentralen Aufgaben des Arbeitgebers Studiwerk Trier. Dafür sorgen wir für gute Arbeitsbedingungen und beachten individuelle Bedürfnisse. Wir schützen und fördern das Wohlbefinden der Belegschaft. Wir unterstützen unsere Kolleginnen und Kollegen dabei, Familie und Beruf in Einklang zu bringen.

Wir bieten:

- Flexible Arbeitsbedingungen mit Teilzeitmodellen für BerufsrückkehrerInnen
- Home-Office-Lösungen
- individuelle Weiterbildungsangebote auch mit digitalen Schulungen
- Die private Gesundheitsvorsorge unterstützen wir mit finanziellen Zuschüssen.
- Zum „Jobticket“ geben wir eine finanzielle Beteiligung.

Rückkehr in den Beruf erleichtern

Wir sind ein attraktiver Arbeitgeber, der unterschiedliche Qualifikationen, Lebensphasen und Anforderungen seiner Belegschaft berücksichtigt. Katja Mayer, Leiterin der Campus-Gastronomie, ist Berufsrückkehrerin im Studiwerk Trier: In Abstimmung mit der Geschäftsführung ist es schnell gelungen der qualifizierten Kollegin ein maßgenaues Arbeitsmodell anzubieten, das ihren aktuellen familiären Bedürfnissen entspricht.



„Nach der Geburt meiner Tochter hatte ich bereits während der Elternzeit den Wunsch, wieder in Teilzeit im Studiwerk zu arbeiten.“



Mit dem jährlichen Betriebsausflug fördern wir den kollegialen Austausch außerhalb unserer Organisation. Hier besuchen wir unseren Partner Landesforsten mit seinem Forstamt in Trier-Quint und gehen auf einen informativen Waldspaziergang.

attraktiv

Förderung des Klimaschutzes durch das Jobticket

Mit einem durch das Ministerium und den Verwaltungsrat beschlossenen Zuschuss zum Jobticket ermöglichen wir unseren Beschäftigten eine umweltfreundliche Mobilität. Wir bieten so einen attraktiven Anreiz zum Umstieg auf Bus oder Bahn - sowohl auf dem Weg zur Arbeit als auch in der Freizeit. Aktuell nutzen 24 Mitarbeitende das Jobticket.

Interessenvertretung der Beschäftigten

Die Interessen unserer KollegInnen werden durch den Personalrat vertreten. Bei der Personalgewinnung und in der Entscheidungsfindung wird unser Personalrat sowie die Schwerbehindertenvertretung stets eingebunden. Wir formulieren unsere Stellenausschreibungen genderneutral.

Diversität ist Trumpf

Wir haben eine bunt gemischte Belegschaft, deren Vielfalt uns stark macht. Im Studierendenwerk arbeiten Menschen aus insgesamt neun verschiedenen Herkunftsländern, was zu einer vielfältigen und internationalen Arbeitsatmosphäre beiträgt und den interkulturellen Austausch fördert.



Die Linie 14 der Stadtwerke Trier hält direkt an der Forumsplatte auf dem Uni-Campus. Nur noch die Treppe hoch und die Mensa öffnet ihre Türen.

Frauen in Führungspositionen

Wir verpflichten uns zur Umsetzung der Gleichberechtigung von Frauen und Männern. Wir fördern und qualifizieren unsere weibliche Belegschaft zur Erreichung von Führungspositionen im Studierendenwerk. In drei von vier Abteilungsleitungen tragen bei uns Frauen Verantwortung: Personal, Campus-Gastronomie, Bauen und Wohnen.

Behindertenquote

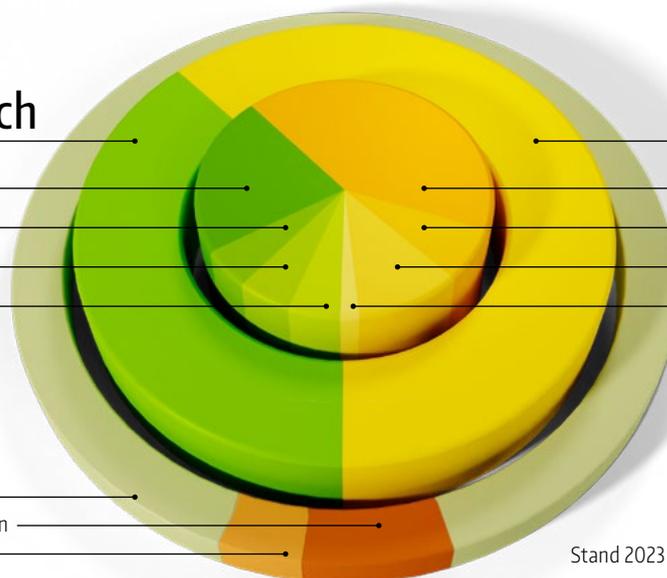
Mit einer Quote von fast 11 Prozent der schwerbehinderten beziehungsweise gleichgestellten Beschäftigten übertreffen wir die vorgeschriebene Quote des Sozialgesetzbuches um mehr als das Doppelte.



35 % männlich

- 24 über 50 Jahre
- 6 zwischen 40 und 50 Jahre
- 6 zwischen 30 und 40 Jahre
- 6 unter 30 Jahre

- insg. 108 Mitarbeitende
- davon 11 schwerbehinderte Menschen
- davon 4 gleichgestellt



65 % weiblich

- 46 über 50 Jahre
- 8 zwischen 40 und 50 Jahre
- 12 zwischen 30 und 40 Jahre
- 2 unter 30 Jahre

Stand 2023



Auf dem Weg bzw. was geht noch?

Wir sind Demokraten

Wer hätte vor 10 Jahren die Überschrift zu diesem Berichtsthema als relevantes politisches Statement gewertet? Wahrscheinlich wäre diese Aussage schlichtweg als Banalität bewertet worden. Aber die Zeiten haben sich eben leider in dieser Hinsicht massiv verändert, weswegen diese beste aller Staatsformen ein klares Bekenntnis und tatkräftige Unterstützung benötigt.

Darum sind wir sehr gerne und als bislang einziges Studierendenwerk Mitglied im rheinland-pfälzischen Bündnis „Demokratie gewinnt“. Wir stehen in diesem Bündnis für die Grundwerte der Demokratie wie Pluralismus, Meinungsfreiheit und Gerechtigkeit ein, die wir als sozialer Dienstleister am Campus im täglichen Umgang mit unseren Studierenden pflegen. Gemäß unseres gesetzlichen Auftrages zur „Unterrichtung der Öffentlichkeit über die Erfüllung unserer Aufgaben“ zeigen wir so Flagge für die von uns vertretenen und zu verteidigenden Werte.



DER MINISTERPRÄSIDENT DES LANDES RHEINLAND-PFALZ

Oktober 2024

Studierendenwerk Trier AöR
Herr Geschäftsführer
Andreas Wagner
Universitätsring 12a
54294 Trier

Sehr geehrter Herr Wagner,

Ich freue mich, dass Sie dem rheinland-pfälzischen Bündnis „Demokratie gewinnt!“ beitreten und heiße Sie herzlich willkommen in unserem besonderen Netzwerk.

Die Demokratie ist keine Selbstverständlichkeit. Tausende Menschen sind landes- und bundesweit gegen Extremismus, Hass und Diskriminierung, für eine bunte, demokratische und solidarische Gesellschaft auf die Straße gegangen. Der Schutz der Demokratie ist eine der wichtigsten Aufgaben in diesem Jahrhundert, damit wir auch in Zukunft friedlich und frei leben können. Hierfür müssen wir alle demokratischen Kräfte in unserem Land bündeln und ihnen ein Forum für gemeinsames Wirken bieten.

Das Bündnis „Demokratie gewinnt!“, das 2017 gegründet wurde, ist aus dem Netzwerk um den landesweiten Demokratie-Tag hervorgegangen. Es ist bundesweit einmalig. Akteure aus allen gesellschaftlichen Bereichen, aus der Zivilgesellschaft, aus Unternehmen und staatlichen Institution, treten in dem Bündnis gemeinsam für Demokratie ein. Sie tragen durch Diskussionen, Projekte und Veranstaltungen zum Schutz und zur Weiterentwicklung der Demokratie bei.

Die beiliegende Beitrittserklärung bitte ich unterschrieben an den Leiter der Leitstelle Ehrenamt und Bürgerbeteiligung, Herrn Birger Hartnuß, zu senden. Für

PETER-ALTMEIER-ALLEE 1 · 55116 MAINZ · TELEFON (06131) 164700 · TELEFAX (06131) 164702

Bündnisses

„Demokratie gewinnt!“ in Kürze auf Sie zukommen.

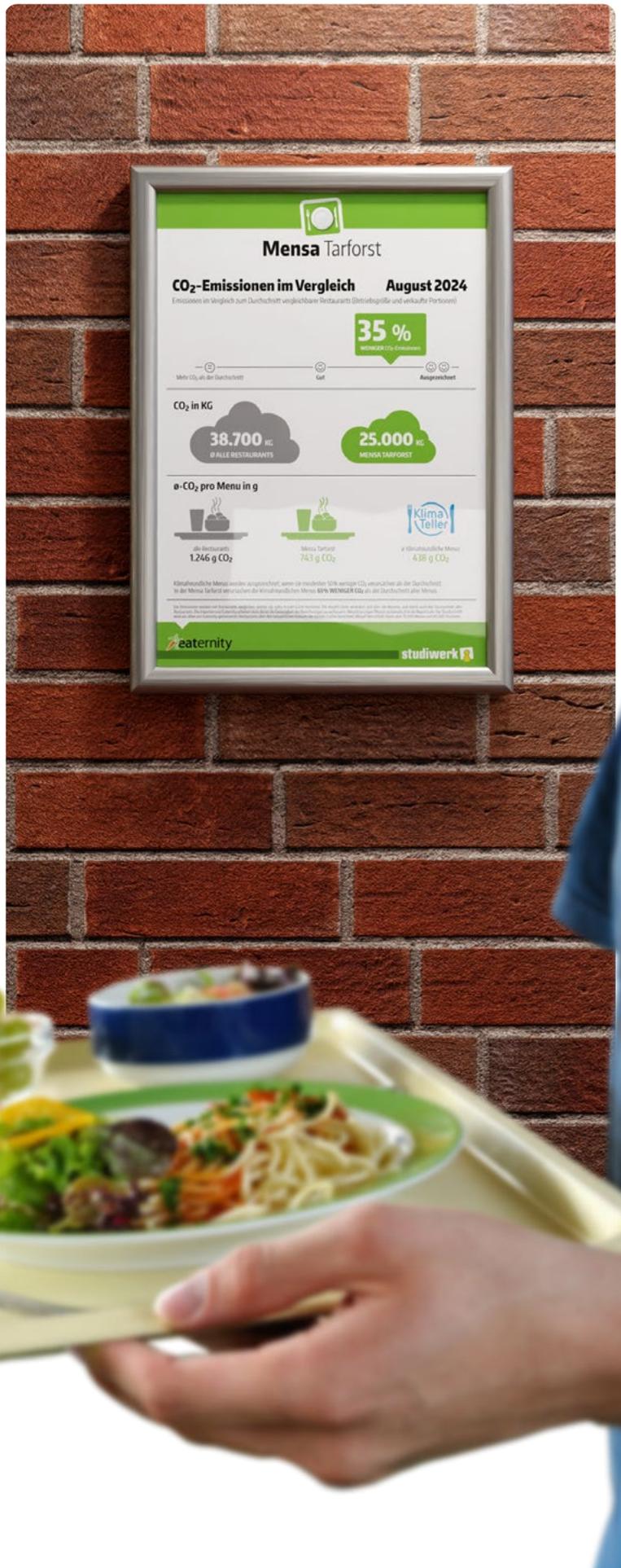
Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Mit freundlichen Grüßen

Appetitanregende Transparenz

Wir messen unsere Nachhaltigkeitsbemühungen gerne an der Leistung vergleichbarer Akteure, weil wir auf diesem Weg Verbesserungspotential erkennen und auf seine Verwendung für unsere Zwecke prüfen können.

Umso mehr freuen wir uns, wenn solche Vergleiche offenbaren, dass wir auf einem guten Weg sind. Genau so verhält es sich mit dem von unserem Partner "Eaternity" ermittelten Benchmarkzahlen, die Restaurants der selben Größe vergleichen und dabei 75.000 Menüs und 80.000 Produkte gegenüberstellen. Die aktuelle Eaternity-Auswertung belegt, dass wir mehr als ein Drittel weniger Kohlendioxid verbrauchen, als vergleichbare gastronomische Einrichtungen. Damit unsere Gäste das detailliert nachvollziehen können, hängen wir beigefügte Gäste-Information zukünftig an den Mensa-Eingängen gut sichtbar aus.



Speiseplan-Relaunch mit DGE-Zertifizierung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., kurz DGE, ist der nationale Gralhüter der Ernährung. Nun sind wir auf dem anspruchsvollen Weg zu einer DGE-Zertifizierung für unsere Gemeinschaftsverpflegung. Wir wollen damit ein klares Qualitätszeichen setzen, so dass unsere Mensa-Gäste sicher sein können jederzeit ein gesundes und hochwertiges Menü auf dem Teller zu haben.



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Mit diesem „Relaunch“ unseres Speiseplanes leisten wir somit einen konkreten Beitrag zur gesundheitsfördernden Verpflegung. Neben zufriedenen Gästen und einem Kompetenzgewinn für unsere Mitarbeitenden bietet eine bestandene Zertifizierung auch einen verdienten Image- und Wettbewerbsvorteil. Mit einem umfangreichen Probekochen stimmen wir die DGE-konformen Rezepturen auf unsere Ansprüche und den Geschmack unserer Mensa-Gäste ab. Spätestens 2025 wollen wir mit dem DGE-Speiseplan an den Start gehen.



Küchenmeister David Wagner kocht mit seinen KollegInnen alle neuen Gerichte vor, damit es mit der Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung klappt. Anschließend wird das Ergebnis in großer Runde kritisch verkostet und, wo nötig, geschmacklich nachgeschliffen.

„Oliva“ und „Gehaischnis“ – Die Zukunft der Campusgastronomie



Die Logos sind bereits fertig und auch die Pläne sind gemacht. Zum Jahreswechsel starten wir mit dem Umbau der bisherigen Cafeteria forU zum neuen Gastronomiekonzept „Oliva“. Hier präsentieren wir in Zukunft ein tägliches Angebot mit hausgemachter Pizza und Pasta, das wir in die Abendstunden (und bei schönem Wetter) auf die Forumsplatte ausdehnen.



Nach dem Umbau am Standort von Bistro A/B werden wir unsere Gäste dort mit „Gehaischnis“* überraschen. Konzeptionell haben wir uns das Ziel gesetzt den Speiseplan konsequent regional und saisonal (und damit möglichst nachhaltig) auszurichten, dabei werden eine Vielzahl traditionell-rustikaler Gerichte auf den Teller kommen. Die Umbauarbeiten sollen im Rahmen einer größeren universitären Baumaßnahme im Jahr 2025 beginnen

* Gehaischnis ist ein Hunsrücker Dialektbegriff, der nicht direkt zu übersetzen ist und am ehesten für Wohlgefühl, Geborgenheit oder Balsam für die Seele steht; eben alles was man von einem Lieblingslokal erwartet.



Aus „forU“ wird „Oliva“ mit mediterrane Küche als Schwerpunkt. (Entwurf: vtechnik Planung GmbH, Gaggenau).



Aus dem bisherigen Bistro A/B wird „Gehaischnis“. Hier soll die Zukunft der Verpflegung für unsere Gäste vor allem aus regionalen Zutaten mit saisonaler Ausrichtung schmackhaft zubereitet werden. (Entwurf: vtechnik Planung GmbH, Gaggenau).

Feedback *erwünscht*



Sie haben noch Fragen oder Anregungen zu unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht?
Kommen Sie mit uns ins Gespräch via Mail unter **welcome@studiwerk.de**



Wir freuen uns auch über neue Follower auf unserem **Instagram-Kanal**.





Studierendenwerk Trier
Anstalt des öffentlichen Rechts
Universitätsring 12a, 54296 Trier
www.studiwerk.de