

Bern und Zürich, November 2024

FAQ zu Preisanpassung in der Gastronomie an der Universität Bern und der Pädagogischen Hochschule Bern per 1.1.2025

Wieso ist das Fleischmenu teurer?

Der Preisunterschied zwischen dem Gardenmenü (vegi/vegan) und dem Farmmenü (Fleisch) liegt neu bei CHF 0.90. Diese Differenzierung soll neben weiteren ergriffenen Massnahmen, wie der Steigerung der Attraktivität von veganen und vegetarischen Menüs, Gäste dazu motivieren, eine klimafreundlichere Wahl zu treffen. Zudem stützen die Gästebefragungen an der Universität Bern aus den Jahren 2020 und 2024 den Wunsch nach einer Preisdifferenzierung der verschiedenen Menülinien.

Wer entscheidet über eine Preiserhöhung an der Universität Bern und der Pädagogische Hochschule Bern?

Die Stiftung Mensabetriebe der Universität Bern ist zuständig für die Verpflegung an der Universität Bern und der Pädagogische Hochschule Bern (PHBern) und beauftragt die Caterer der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen sowie die Bakery Bakery. Der Stiftungsrat prüft das Verpflegungskonzept, die Angebote sowie die Preise und stellt die mittel- sowie die langfristige strategische Planung sicher. Der Stiftungsrat besteht aus Vertretenden der Studierendenschaft (SUB), der Mittelbauvereinigung (MVUB), dem Senat und der Universitätsleitung der UniBE sowie der PHBern. Der Stiftungsrat verabschiedet auf Vorschlag der Caterer die Preise und legt diese der Universitätsleitung zur Kenntnis vor.

Welche Massnahmen werden für eine nachhaltige Produktion getroffen?

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) verpflichtet sich zu nachhaltigem Denken und Handeln. Unter anderem hat sie sich dafür zum Netto-Null-Ziel bei den Klimaemissionen bis 2050 verpflichtet. Ausserdem setzt sie beim Einkauf auf die eigens geschaffene F&B-Charta: diese legt fest, dass Rinds-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch aus der Schweiz stammen. Bei Eiern wird zusätzlich auf besonders tierfreundliche Stallhaltung gesetzt. Fisch und Meeresfrüchte werden zudem nach Empfehlung des WWF-Ratgebers eingekauft. Kaffee wird ausschliesslich mit dem Fairtrade Label von Max Havelaar zertifiziert

u^b

eingekauft. Zusätzlich arbeitet sie mit regionalen Partnerinnen und Partnern zusammen. In Bern sind dies beispielsweise Bieri Gemüse in Neuenegg oder die Bäckerei Christener in der Stadt Bern.

Mit dem Menüleitsystem FOOD2050 weist die ZFV wichtige Informationen zur Klimafreundlichkeit und Ausgewogenheit der Menüs transparent aus. Zudem führt sie regelmässige Foodpromotions mit besonders klimafreundlichen Gerichten durch: so ist sie unter anderem Teil des Veganuaries.

Als Gründungsmitglied von «United Against Waste» setzt sie sich für die Sensibilisierung und Minimierung von Food Waste ein und führt in ihren Betrieben bereits umfassende Analysen durch sowie setzt Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung um. Zudem setzt sie auf Partnerschaften und Kooperationen, um Abfall zu minimieren. Beispielsweise mit der Initiative «bring your own cup», welche auch an der Universität Bern eingesetzt wird.

Mehr zur [ZFV-Nachhaltigkeit](#)