



Hochschul  
Sozialwerk  
Wuppertal

Jahresbericht 2023:

**Veränderung**

# Liebe Freundinnen und Freunde des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal,

das Jahr 2023 war ein erneutes Jahr geprägt durch Naturkatastrophen, Kriege und Folgen der Klimakrise. Im Februar erschütterte ein Erdbeben den Südosten der Türkei und den Nordwesten Syriens. In der Ukraine stehen sich seit nunmehr zwei Jahren russische und ukrainische Truppen gegenüber. Und im Oktober verschärfte sich der Nahostkonflikt durch den Überfall der Hamas auf Israel.

Diese externen Ereignisse hatten auch Auswirkung auf den Alltag in Deutschland. Die Energiepreise blieben auf hohem Niveau und die Lebensmittelpreise stiegen deutlich an. Rahmenbedingungen, welche die ohnehin geringen Spielräume des Studierendenwerks weiter eingeengt haben. Hinzu kamen hohe Tarifabschlüsse der Gewerkschaften. Der Tarifstreik selbst hatte zudem unmittelbaren Einfluss auf unser Gastronomieangebot – so konnten wir den gewohnten Service nicht an allen Tagen aufrechterhalten.

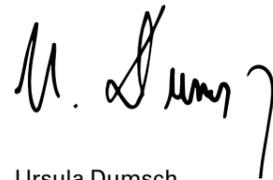
Um Herausforderungen konstruktiv zu begegnen, ist es unabdingbar, sich flexibel auf die veränderten Rahmenbedingungen einzustellen und Lösungen zu entwickeln. Den Fokus des Jahresberichts 2023 haben wir dementsprechend auf das Thema „Veränderung“ gelegt. Denn auch das Studierendenwerk kann seine Zukunft nur aktiv gestalten, wenn es Veränderungen positiv annimmt und den Wandel zu einem Teil seiner DNA macht. Ein Weg, der uns von einer reaktiven in eine aktive, gestaltende Veränderung führt.

Neben den allgemeinen Kennzahlen und Basisinformationen beleuchtet der vorliegende Bericht besonders die Bereiche, in denen wir bereits sichtbare Fortschritte erzielt haben. Doch auch wenn Veränderungen nicht in allen Abteilungen mit gleicher Intensität oder Sichtbarkeit voranschreiten – das Thema ist inzwischen fester Bestandteil des gesamten Betriebsalltags.

Erlebbar große Veränderungserfolge zeigen sich bereits bei der wichtigen Querschnittsaufgabe Nachhaltigkeit – und das in den unterschiedlichsten Facetten. So erhielten wir die Auszeichnung der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung für unser engagiertes Vorgehen gegen Lebensmittelverschwendung, und zusammen mit Studierenden der Bergischen Universität wurde erfolgreich ein Projekt gestartet, das die Möbelberge bei Ein- und Auszügen in den Wohnheimen nachhaltig schrumpfen lässt.

Für die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Mitgliedern des Verwaltungsrats und die positive Begleitung unserer Arbeit, den Hochschulleitungen für ihre konstruktive Zusammenarbeit, den externen Dienstleistern für ihre professionelle Unterstützung und bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Hochschul-Sozialwerks für die Bereitschaft, sich auf Veränderungen einzulassen, danke ich herzlich. Nur zusammen können wir die anstehenden Herausforderungen meistern und notwendige Veränderungen erfolgreich umsetzen.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre.



Ursula Dumsch



Setzt auf Wandel und Innovation für eine zukunftsfähige, nachhaltige und kundenzentrierte Ausrichtung.

# Inhalt

**Editorial 02**

**Kennzahlen 06**

**Highlights 10**

**Titelthema: Veränderung 20**

**Bereiche 30**

Gastronomie 30

Nachhaltigkeit 40

Finanzierung 44

Wohnen 48

**Das HSW 54**

**Jahresabschluss 58**

# 146

Durchschnittliche Anzahl der Mitarbeitenden (ermittelt zu den Stichtagen der vier Quartale) gem. HGB

## Mitarbeitende

### Herkunft

# aus 26 Nationen



Davon stammen 100 Mitarbeitende aus Deutschland, elf aus Italien, sieben aus Polen, fünf aus Sri Lanka, je drei aus Griechenland und der Türkei, je zwei aus Russland, dem Kosovo und China, je eine\*r aus Brasilien, Chile,

der Dominikanischen Republik, El Salvador, Frankreich, Ghana, Irak, Iran, Kasachstan, Kroatien, Marokko, Mexiko, den Niederlanden, Nordmazedonien, Portugal, Schweden, Tunesien und Ungarn.

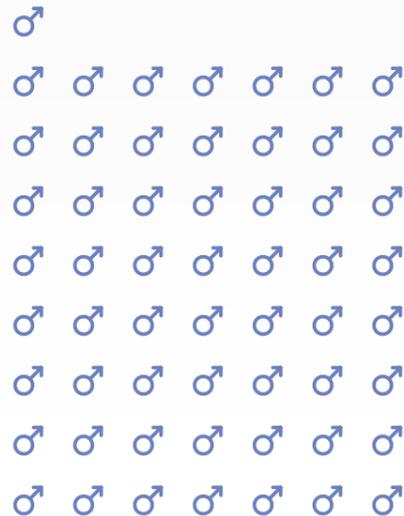
### Geschlecht

# 57

männlich (m)

# 89

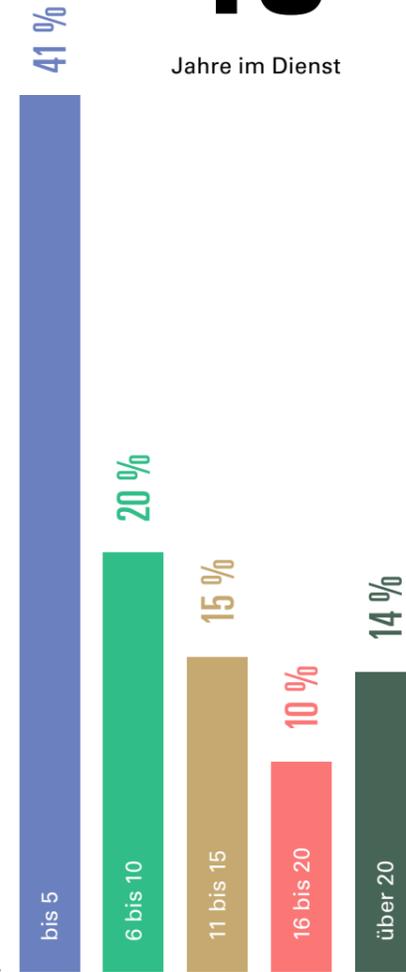
weiblich (w)



### Zugehörigkeit in Jahren

# 10

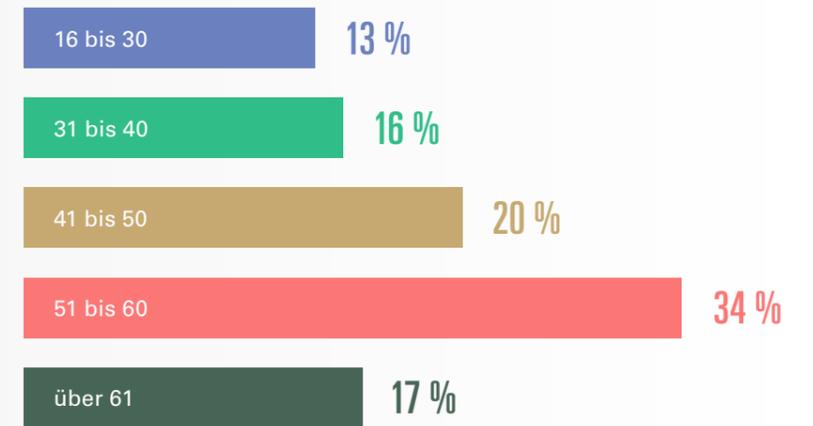
Jahre im Dienst



### Alter in Jahren

# 47

Durchschnittsalter



### Beschäftigung

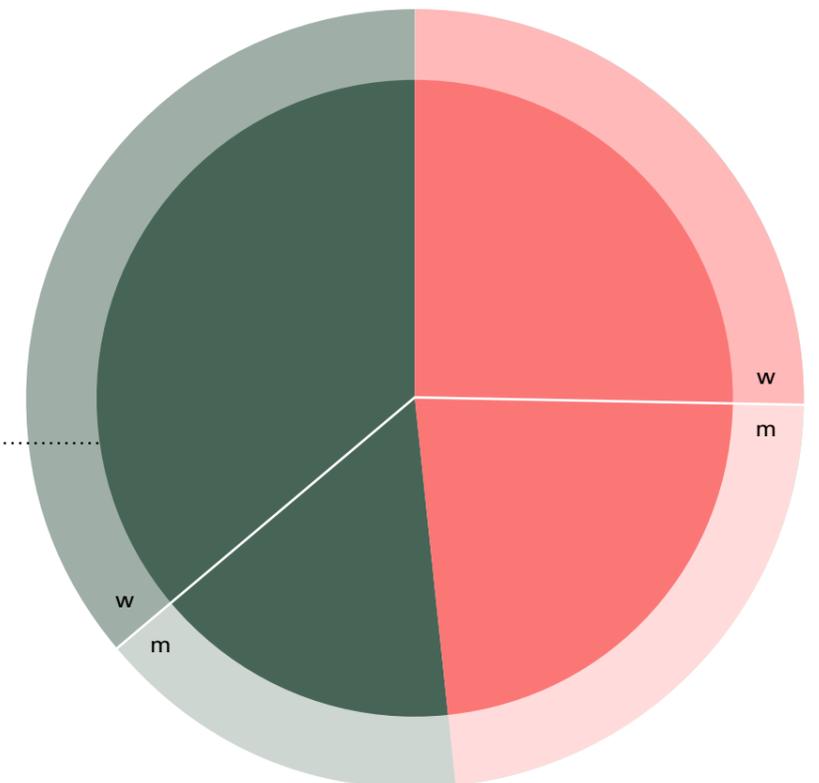
Tz = Teilzeit  
Vz = Vollzeit

# 71 Tz

davon 52 w und 19 m

# 75 Vz

davon 37 w und 38 m



# 25.786

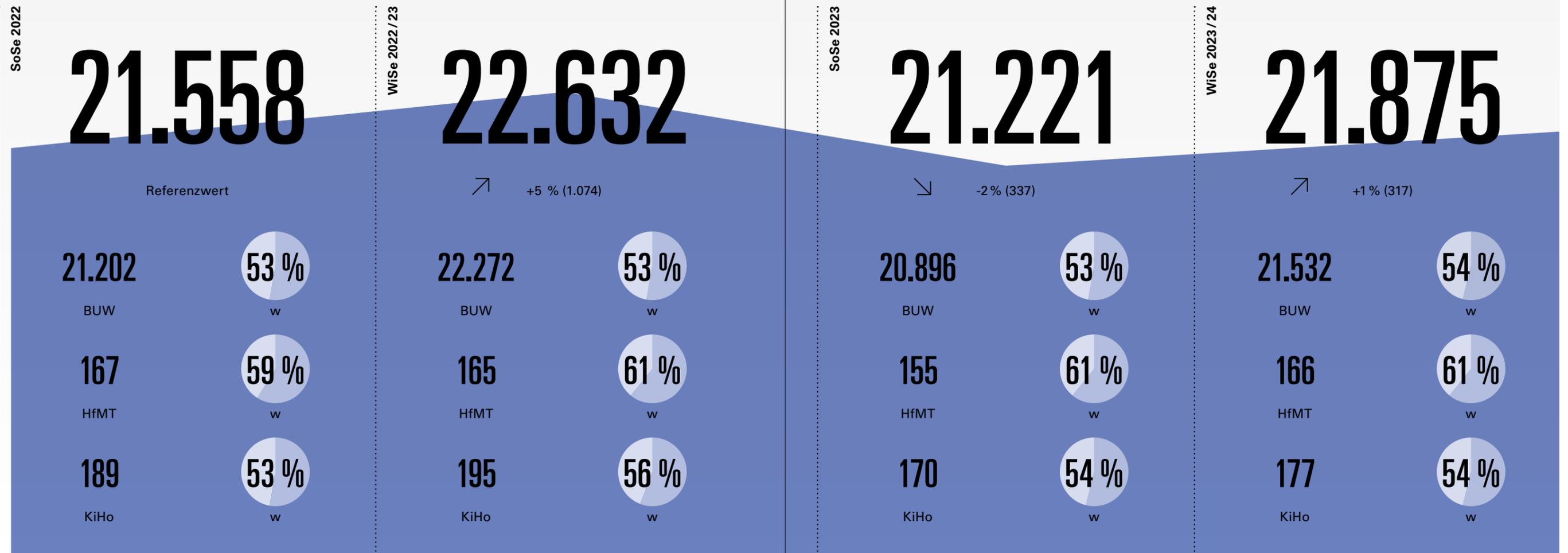
## Potenzielle Kunden

### Anzahl Universitätsangehörige

Zum Stichtag 1.12.2023 arbeiteten für die BUW insgesamt 3.911 Personen, davon 2.759 im wissenschaftlichen Bereich (inklusive der Lehrbeauftragten) und im Verwaltungsbereich. Hier von waren 47,5% Frauen.

# 3.911

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



Quellen: Rektoratsbericht 2023, Bergische Universität Wuppertal (BUW), Hochschule für Musik und Tanz (HfMT), Kirchliche Hochschule Wuppertal (KiHo), Statistisches Bundesamt

# Highlights

## Januar



### Erste HSW-Party nach der Corona-Pause

Die erste HSW-Party nach Corona ist die ersehnte Wende, und unsere Alternative zur Weihnachtsfeier ist wieder da! Zeit, fröhlich in das neue Jahr zu starten – mit guter Musik, leckerem Essen und gemeinsamem Tanz in der Uni-Kneipe.



### Kulinarisches Highlight mit Geheimrezeptur

Ab sofort wird unsere Brat- und Currywurst aus einer exklusiv für uns hergestellten Geflügelwurst von der Metzgerei Kuhlendahl (Sprockhövel und Wuppertal) gefertigt. Die preisgekrönte Metzgerei wurde von der Zeitschrift 'Feinschmecker' als eine der besten Deutschlands ausgezeichnet.



### Neue Leitung für Personal und Personalentwicklung

Dorothee Inhoffen übernimmt die Leitung der Stabsstelle für Personal und Personalentwicklung. Mit ihrer Expertise bereichert sie nicht nur Verwaltungsprozesse, sondern gestaltet in Zukunft auch innovative Wege für die individuelle Entwicklung der Mitarbeitenden.

## Februar



### Ersthelfer-Kurse und Schulungen sind zurück

Nach dem Ende der Pandemiepause haben unsere Kolleg\*innen endlich wieder die Gelegenheit, lebensrettende Fähigkeiten zu erlernen und die Sicherheit am Arbeitsplatz zu stärken.

## Mai



### Cannelotti CarNo mit Gemüsefüllung

NAPOLI IN TOMATENSAUCE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

RUCOLA, GERIEBENER VEGANKÄSE

### Eingeschränkte Verpflegung im Streikbetrieb

Auch während der durch die Gewerkschaft ver.di ausgerufenen Arbeitsniederlegung am 13. Februar hat unsere Gastronomie an den Standorten Hauptmensa, Uni-Kneipe und Cafeteria-Bibliothek am Griffenberg für eine vollständige Versorgung der Studierenden und BUW-Beschäftigten gesorgt. Alle anderen Einrichtungen mussten jedoch geschlossen werden.

## März



### HSW-Initiative: Erweiterung des Sozialfonds für Studierende in Wuppertal

Im Zeitraum 1. Oktober 2022 bis 31. März 2023 können Studierende aus dem HSW-Zuständigkeitsbereich bei Nachweis gesteigerter Miet- oder Nebenkosten einen Energiekostenzuschuss von einmalig 100,00 € erhalten. Das HSW hat dafür die Voraussetzungen des Sozialfonds erweitert und zahlt insgesamt 38.200,00 € an berechnete Studierende aus.

### Gesund und köstlich

Vom 8. bis 12. Mai begleitet das HSW die Student Health Week der Bergischen Universität (BUW) mit kulinarischer Unterstützung in der Mensa – darunter ein köstliches vegetarisches Gericht: Cannellotti CarNo mit Gemüsefüllung in Salbei-Sahnesauce.



### Günstiges Trinkvergnügen

Entgegen dem allgemeinen Preistrend senken wir ab dem 2. Mai die Preise für unsere Wasserflaschen um bis zu 30 Cent – sowohl mit als auch ohne Kohlensäure.



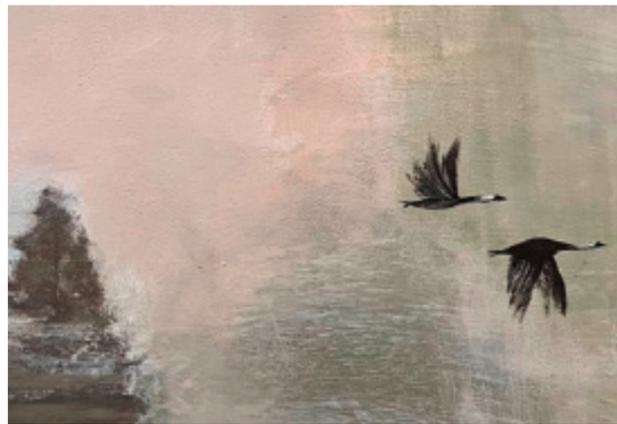
## Hochschul-Gastronomie unter neuer Leitung

Ab dem 1. Juni übernimmt Hajo Brunies die Führung der größten Abteilung im HSW: die Hochschul-Gastronomie. Eine zielbewusste Wahl für die zukunftsfähige Ausrichtung unserer gastronomischen Einrichtungen. Sein Verantwortungsbereich umfasst acht Mensen und Cafeterien an sechs Standorten – von der Zwischenverpflegung bis zur Komplettmahlzeit.



## Streetfood-Festival

Genuss pur am 11. und 12. Juli auf dem Hauptcampus Griffenberg. Vor Gebäude B und im Bibliotheksinnenhof bieten Food-Trucks eine kulinarische Vielfalt mit vegetarischen Spezialitäten, saftigen Burgern und exotischen Gewürzkombinationen. Wir sind ebenfalls mit eigenem Stand dabei.



## Kunst im Dialog

Am 10. Juli startet in der Uni-Kneipe eine Ausstellung mit Werken der Künstlerin Maryam Rouzbahani. Die von der Natur ihres Heimatlandes Iran inspirierten Bilder laden in einer einzigartigen Verbindung von traditioneller iranischer Kunst und modernen Techniken zu einer visuellen Reise ein.



## Auszeichnung für vorbildliches Food-Waste-Management

Als erstes deutsches Studierendenwerk erhalten wir von der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV), unterstützt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), eine Auszeichnung und Zertifizierung für unser vorbildliches Engagement in der Lebensmittelabfallvermeidung.



## Herausragendes Catering und bester Service: Lob für HSW-Team

„Professionell, herzlich und hervorragend organisiert“ – so lautet das Feedback von Prof. Rinklebe zum Catering und Service des HSW-Teams während des viertägigen Umweltkongresses (ICOBTE&ICHMET 2023) vom 6. bis 10. September an der Bergischen Universität. Während des Kongresses ‚Clean Environment, Human Health, Our future‘, zu Deutsch, ‚Saubere Umwelt, menschliche Gesundheit, unsere Zukunft‘, bewirteten wir mehr als 1.000 angemeldete Kongressteilnehmer aus aller Welt.



## FEEL FREE, TAKE FREE: Möbeltauschbörse an den Studi-Wohnheimen

Voller Begeisterung unterstützen wir das praktische Semesterprojekt zweier Studentinnen im Studiengang Public Interest Design (BUW). Unter dem Motto ‚FEEL FREE, TAKE FREE – Reuse, Repair, Rehome‘ setzen Magdalena Schmitz und Shima Kashani ein klares Ziel: mit der von ihnen orga-

nisierten Tauschbörse vom 25. September bis zum 3. Oktober wollen sie Ihre Mitstudierenden zu einer nachhaltigeren Wohnweise in den Wohnheimen motivieren.

Neben finanziellen Mitteln wurde das nachhaltige Praxisprojekt auch von unserem Wohnraum- und Hausmeisterservice, dem Catering und der Unternehmenskommunikation unterstützt. Ein voller Erfolg mit vielversprechendem Fortführungspotenzial!



## Zukunftsfokus: Marketing und Dialog

Zum 1. September begrüßen wir Wiega Schürmann als neue Verantwortliche für Marketing und Unternehmenskommunikation. Mit der Einführung dieser neuen Stabsstelle stärken wir gezielt unsere strategische Ausrichtung und intensivieren den internen sowie externen Dialog im HSW.



## Manpower für unser IT-Team

Mit der Verstärkung unseres dynamischen Teams durch Christian Rieger setzen wir nicht nur auf frische Perspektiven, sondern erweiterten auch unsere Fähigkeiten, um zukünftige technische Herausforderungen im HSW erfolgreich zu meistern.



## Neue Fachbereichsleitung Mensen

Ab dem 1. Oktober übernimmt Sven Apelt die spannende Herausforderung als Fachbereichsleiter unserer Mensen. In seiner neuen Position trägt er die Verantwortung für die Hauptmensa, den Campus Freudenberg, das Bistro am Haspel, die HfMT und die Speisenproduktion für das Hochschulcatering. Zuvor hat Sven Apelt bereits erfolgreich die Küche der Hauptmensa geleitet.



## Neue Fachbereichsleitung Cafeterien

Ab dem 1. Oktober wird der Fachbereich Cafeterien durch Ingo Weigel geleitet. In dieser Funktion verantwortet er die Cafeteria ME 03, die Cafeteria Bibliothek, die Cafeteria Sport & Design und die Uni-Kneipe. Bis zu diesem Zeitpunkt war Ingo Weigel bereits erfolgreich als Leiter unserer Cafeteria ME 03 tätig.



## Nachhaltigkeit zum Mitmachen: Upcycling-Workshop am Campus

Nach dem Erfolg der Möbeltauschbörse unterstützen wir die Masterstudentinnen des Studiengangs Public Interest Design bei einem weiteren Nachhaltigkeitsprojekt: dem Möbel-Upcycling-Workshop auf der AStA-Ebene (Gebäude ME). Bei dem Do-it-yourself-Event erhalten alte Möbelstücke eine zweite Chance, werden in einem kreativen Prozess zu neuem Leben erweckt und so im Materialkreislauf länger und ressourcenschonend genutzt.



## Erste Kanzlerin der Bergischen Universität Wuppertal

Dr. Ursula Löffler ist seit 1. Oktober Kanzlerin der Bergischen Universität Wuppertal – als erste Frau in dieser Rolle ist sie für acht Jahre gewählt. Ein bedeutender Schritt für die Universitätsentwicklung nach dem Rektoratswechsel 2022.



## Neue Assistenz für die Geschäftsführung

Als Assistenz der Geschäftsführung holen wir mit Denise Meseck frischen Wind in das Team von Frau Dumsch, um die vielfältigen Aufgaben verstärkt anzugehen.



## Mit vereinten Kräften in die Zukunft

In Anlehnung an unser Motto „Es geht nur gemeinsam“ gestalten Geschäftsführung und Personalrat aktiv ihren Workshop. Offener Austausch, Wünsche teilen und Fokus auf gemeinsame Ziele vertiefen nicht nur das Verständnis füreinander, sondern legen auch die Basis für eine effektivere Zusammenarbeit.



## Heutzutage Grau

Vom 13. November 2023 bis 2. Februar 2024 präsentieren Studierende der HBK Essen unter dem Titel ‚Heutzutage Grau‘ ihre Werke in der Uni-Kneipe. Auftakt zur Ausstellung ist die Vernissage mit einer außergewöhnlichen Tanzperformance mit schwarz-weißer Körperfarbe – ein visuell-kreatives Erlebnis der Grau-Interpretationen.



## Gesund kochen mit dem Uni-Sport

Im Zuge der Student Health Week setzen wir gemeinsam mit dem Uni-Sport auf eine gesunde Ernährung und aktive Lebensweise. In unserer Gastküche wird im Verlauf der Auftaktveranstaltung für zukünftige Kurse für gesundes Kochen ein leckeres Tofu-Gemüsecurry mit Glasnudeln zubereitet.



## Zeit für gemeinsame Food-Waste-Themen

Zur 11. Mitgliederversammlung von United Against Waste Mitte November kamen 55 Vertreter\*innen der Partnerunternehmen aus der Food-Branche nach Berlin. Hauptthema, neben dem 10-jährigen Jubiläum, war das Engagement zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen – ein essenzieller Schritt für nachhaltiges Wirtschaften. Selbstverständlich mit dabei: unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte für Gastronomie, Laura Sophie Wolf.

## Dezember



## Nachhaltigkeit zum Mitmachen: Mensa-Flohmarkt

Gemeinsam mit dem Student Health Center der BUW realisieren wir einen Flohmarkt in der Mensa. An vielen Ständen wechseln Second-Hand-Schnäppchen ihren Besitzer und bekommen gebrauchte Gegenstände bei Studierenden und Beschäftigten eine zweite Chance.



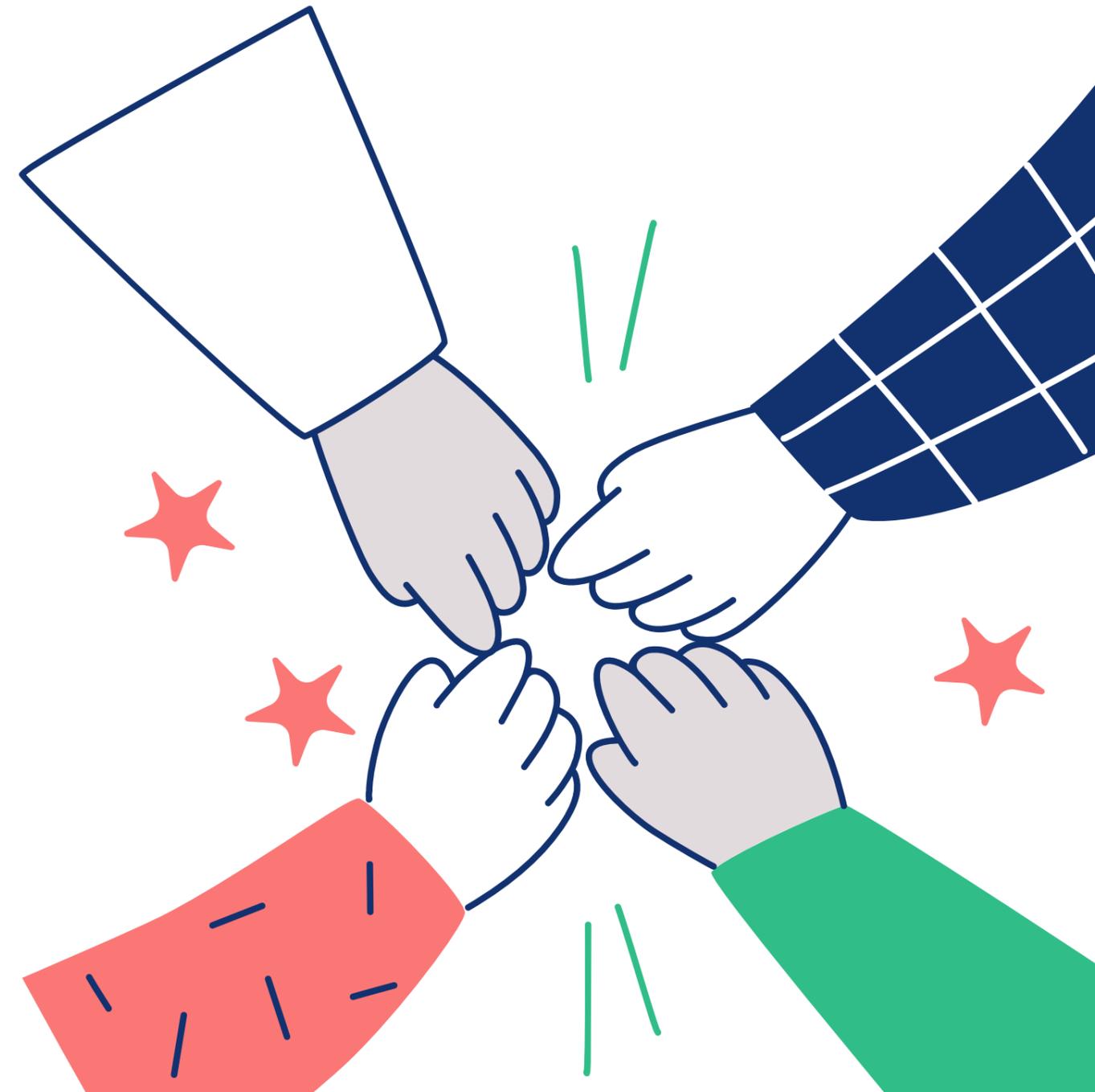
## Wohlige Waffel-Woche im Foyer

Mit frischen Waffeln und heißem Glühwein läuten wir in der ersten Dezemberwoche die Adventszeit ein. Die handgemachten Leckereien sorgen mit unwiderstehlichem Duft und weihnachtlichen Aromen für die perfekte Einstimmung auf die festliche Jahreszeit.



## Let's Christmas – in der Mensa

Am 6. Dezember lädt die Mensa Studierende und Gäste zum Nikolausessen ein. Ein Tag festlicher Genüsse, der mit speziellen Speisen die Weihnachtszeit kulinarisch bereichert.



# Herzlich willkommen im Studierendenwerk

*Es freut uns sehr, Sie sowohl im Studierendenwerk als auch in Ihren neuen Positionen zu begrüßen. Allen zusammen wünschen wir ein erfolgreiches und produktives Miteinander.*



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13



14



15



16



17



18

01 Sandra Abayomi  
Küchenhilfe Hauptmensa

02 Angelo Balsamo  
Lagermitarbeiter/Fahrer

03 Ralf Brodka  
Einkauf

04 Hajo Brunies  
Bereichsleiter Gastro

05 Fynn Demandewicz  
Koch-Azubi

06 Sebastian Ils  
Küchenhilfe Hauptmensa

07 Eleftherios Kourtidis  
Küchenhilfe Hauptmensa

08 Chelsea Lai  
stud. Aushilfe IT

09 Florian Mertz  
Kneipe

10 Denise Meseck  
Assistenz der Geschäftsführung

11 Zena Nicolaes  
stud. Aushilfe Kneipe

12 Linda Nitschke  
stud. Aushilfe Kneipe

13 José-Giovanni Pizzo  
stud. Aushilfe Stabsst. Personal

14 Christian Rieger  
IT-Systemadministrator

15 Thomas Scholz  
Rechnungswesen

16 Wiega Schürmann  
Marketing/Kommunikation

17 Felix Sommer  
stud. Aushilfe Rechnungswesen

18 Edwin Wist  
stud. Aushilfe Mensaverwalt.

# Titelthema: Veränderung



# Wir sind in Veränderung

*Veränderung ist allgegenwärtig. Beständiger Wandel ist keine Ausnahme, sondern die Regel in allen Lebensbereichen – physisch, sozial und beruflich. Während einige Veränderungen klein und unmerklich sind, können andere tiefgreifend sein und uns zum Handeln zwingen.*



Wie wir damit umgehen, hängt von unserer Haltung ab. Wer den Wandel annimmt, hat die Chance, ihn aktiv zu gestalten. Eine Erkenntnis, die uns persönlich mit jedem Lebensjahr immer deutlicher wird.

Auch Systeme und Organisationen wie das HSW unterliegen dem Phänomen der Veränderung. Und wie jeder Einzelne steht die Organisation im Fall massiver Krisen vor ganz neuen, unbekanntem Herausforderungen. Die pandemiebedingten Schließungen und die Energie- und Kostensteigerungen haben zu veränderten Rahmenbedingungen geführt. Und die Geschwindigkeit, Vehemenz und zeitliche Nähe der Ereignisse haben schnelle Reaktionen und notwendige wie unumgängliche Anpassungen an die neue Realität und Zukunft erfordert.

Veränderungen im Alltag haben für manche fast revolutionären Charakter. Wenn wir reagieren müssen, wird unsere Anpassungsfähigkeit stark gefordert. Eine kurzfristige Abkehr vom Gewohnten und Vertrauten kann Unsicherheiten, Ängste und Interessenkonflikte auslösen. Nur wenige von uns stehen Veränderungen ohne jeden Vorbehalt gegen-

über oder können sie von Beginn an als Chance sehen. Hier ist eine offene Kommunikation gefragt, um alle Beteiligten einzubinden und Skepsis abzubauen. So können die positiven Auswirkungen gezielter Veränderungen erkannt werden, wie beispielsweise vereinfachte Prozesse, gestärkte Gemeinschaften oder geförderte individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

Das HSW hat sich der Verantwortung gestellt und arbeitet an der erfolgreichen Transformation. Ein „weiter wie bisher“ bietet keine Perspektive. Und damit etwas passiert, sind Veränderungen in Strukturen, Prozessen und Kommunikation bereits im Gange.

Hinter diesen Veränderungen stehen motivierte Kolleginnen und Kollegen, die eine klare Vorstellung davon haben, wie alle zusammen das HSW gut in die Zukunft bringen. Wir haben sie dazu befragt...



# Zeichen setzen

*Ab dem 1. September 2023 geht das Studierendenwerk einen neuen Weg in Sachen Transparenz, Offenheit und Dialog. Mit der Einrichtung der Stabsstelle für Marketing und Unternehmenskommunikation reagiert das Studierendenwerk erstmals organisational auf diese zentrale Führungsaufgabe.*

Das Ziel: die vielfältigen Angebote der verschiedenen Abteilungen für die Studierenden deutlich sicht- und spürbarer zu gestalten, die interne Kommunikation zu stärken und bei der Umsetzung der Unternehmensstrategie effektiv zu unterstützen, sowohl intern als auch extern. Damit umfasst das Arbeitsfeld der Stabsstelle neben dem betrieblichen Informations- und Wissensmanagement auch Themen der Markenentwicklung und -führung. Zudem ist sie Dreh- und Angelpunkt für Medien und die Öffentlichkeit. Ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabenspektrum. Die Stabsstelle hat jetzt im Gebäude ME Ebene 5, erstmalig ein Zuhause – zusammen mit einer tatkräftigen Repräsentantin!

## Vertraute Komplexität

Für das Studierendenwerk ist es Neuland, Wiega Schürmann agiert auf bekanntem Terrain. Komplexe Themen in Unternehmenskommunikation, Marketing und Organisationsentwicklung hat sie bis dato erfolgreich in Unternehmen der freien Wirtschaft umgesetzt, darunter in der IT- und Medienbranche. Seit Anfang September verantwortet die studierte Wirtschaftswissenschaftlerin die neu geschaffene Stabsstelle – und ist dort ganz in ihrem Element. Eine der Hauptaufgaben ihrer neuen Tätigkeiten: den eingeleiteten Veränderungsprozess in Abstimmung mit den anderen Geschäftsbereichen aktiv mitzugestalten und umfassend zu unterstützen.

Kurz, alles was notwendig ist, um optimale Rahmenbedingungen zu schaffen, die dem Studierendenwerk nach innen und außen mehr Sichtbarkeit und Wirkkraft verleihen. Engagement und Know-how, welches das Studierendenwerk in dieser spannenden Zeit bestens gebrauchen kann.

## Krise als Treiber

Frau Schürmanns Arbeitsbeginn fällt in eine herausfordernde Zeit für den Wuppertaler Campus-Dienstleister. Wie andere Studierendenwerke setzt sich die Organisation mit veränderten Gästezahlen und steigenden Kosten für Energie und Lebensmittel auseinander – eine anspruchsvolle Aufgabe, die Verantwortung und wegweisende Entscheidungen erfordert. Und eine klare und effektive Kommunikation, um Verständnis und Akzeptanz für notwendige Veränderungen zu fördern.

Die dafür neu geschaffene Stabsstelle Marketing und Unternehmenskommunikation ist ein sichtbares Ergebnis des laufenden Veränderungsprozesses und gleichzeitig ein aktives Werkzeug für die Transformation.

Eine zentrale Herausforderung besteht darin, den Bereichsaufbau nahtlos mit den täglichen Aufgaben zu vereinen. Das erfordert die präzise Identifikation der Handlungsbedarfe sowie viele kleine parallele Maßnahmen. Entscheidende Schritte für ein langfristiges Ziel: ein umfassendes Marketing und strategische Unternehmenskommunikation.



Seit dem 1. September unterstützt Wiega Schürmann das HSW als neue Verantwortliche für Marketing und Unternehmenskommunikation.

## Klare Ausrichtung für eine gemeinsame Orientierung

Für erfolgreiche Veränderungsprozesse hält Wiega Schürmann die aktive Beteiligung der Mitarbeitenden für zentral. Neben Transparenz und Wertschätzung spielt Partizipation eine Schlüsselrolle, um Veränderungsinitiativen langfristig als Instrument für die gemeinsame Entwicklung des Studierendenwerks zu etablieren. Es bedarf einer Positionierungsstrategie, die beschreibt, wohin sich das Studierendenwerk entwickeln will, und die Ausrichtung definiert: Warum existieren wir? Wem dienen unsere Handlungen? Welches gemeinsame Anliegen verfolgen wir? Was würde fehlen, wenn es uns nicht gäbe? Jeder Einzelne muss wissen und verstehen, wofür das Studierendenwerk steht und wohin die Reise geht.

Diese klare Ausrichtung bietet Orientierung und erleichtert den Wandel – sowohl im Kleinen als auch im Großen. Eine Kultur des gemeinsamen Verständnisses stärkt den Teamgeist und fördert die bereichsübergreifende Zusammenarbeit über Abteilungsgrenzen hinweg. Hier steht das Studierendenwerk noch am Anfang, doch erste Schritte sind bereits getan.

## Pilotprojekt Jahresbericht

Eine erste Gelegenheit, mehr Offenheit, breitere Einbindung und erlebbare Transparenz konkret umzusetzen, nutzte Frau Schürmann bereits kurz nach Arbeitsbeginn.

Der Jahresbericht zum Geschäftsjahr 2022 erhielt nicht nur ein modernes Design, sondern wurde auch inhaltlich grundlegend neu gedacht. Unter dem Thema „Verantwortung“ reflektiert der Rückblick ein durch Krisen geschärftes Selbstverständnis, sowohl intern als auch extern.

Neben den üblichen Zahlen zeigt der Bericht umfassende Einblicke in den Alltag des Studierendenwerks, wobei die Mitarbeitenden im Mittelpunkt stehen. Wiega Schürmann erzählt, dass der Bericht eindrucksvoll zeigt, was die Kolleg\*innen im Jahr 2022 erreicht und bewegt haben. Ein guter Grund, jedem persönlich ein Exemplar zu überreichen. Die Neugestaltung und die Ausrichtung auf den gemeinschaftlichen Ansatz zeigen die neu gelebte Veränderung und werden auch zukünftige Jahresberichte prägen.

## Ausdauer statt Sprint

Veränderungsprozesse sind langfristige Aufgaben, kein Sprint, betont Wiega Schürmann. Sie erfordern koordinierte Zusammenarbeit auf allen Ebenen, abteilungsübergreifend und im Dialog zwischen Führungskräften, Teams und der gesamten Belegschaft. Die Vorbildfunktion von Geschäftsführung sowie den Abteilungsleitenden und Leitungen der Stabsstellen ist dabei ein richtungsweisendes Signal. Entscheidend ist auch, kleine Erfolge auf dem Weg angemessen zu würdigen. Positive Rückmeldungen stärken das Team und sind unentbehrlich, wenn man gemeinsam auf Langstrecke geht. Die Arbeitswelt hat sich

radikal gewandelt und verlangt Agilität, Anpassungsfähigkeit und eine Kultur des Lernens.

Dafür sind Bereitschaft, Zeit, Ausdauer und Kontinuität nötig. Ebenso wichtig ist der konstruktive Umgang mit Ängsten und Widerständen, die oft aus vermeidbaren Missverständnissen resultieren. Das eigentliche Problem liegt meist nicht in den Widerständen selbst, sondern im Umgang mit ihnen. Für Schürmann sind diese Reaktionen wichtige Informationsquellen. Richtig genutzt, sind sie ein Gewinn für Wandel, Vertrauen und Zusammenhalt.

## Mehrwert erzeugen

Die weitreichendste strategische Aufgabe der Stabsstelle besteht für Frau Schürmann darin, das Studierendenwerk als eigenständige Dienstleistermarke zu etablieren. Eine zukunftsweisende Corporate Identity, die Werte und Selbstverständnis konsequent nach innen und außen vermittelt, ist entscheidend, um als vertrauenswürdiger Gegenüber im Studierendenalltag und attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen zu werden.

Employer Branding und Recruiting sind im zunehmenden Wettbewerb um Fachkräfte essenziell, nicht nur „nice-to-have“. Schürmann sieht erheblichen Nachholbedarf in beiden Bereichen. Wer heute versäumt, relevante Inhalte an den richtigen Touchpoints zu platzieren, bleibt für seine Zielgruppe unsichtbar.

Ein klares Profil ist der Schlüssel für Authentizität und Handlungsstärke. Die Umsetzung dieser strategischen Ziele erfordert Zeit, kontinuierliche Planung und consequente Maßnahmen. Alle nötigen Werkzeuge – ein moderner Webauftritt, eine starke Social-Media-Präsenz und ein konsistenter Markenauftritt auf dem Campus – sind bereits auf der Roadmap der Stabsstelle verankert.

## Sinn verbindet

Eine starke Dienstleistermarke formt sich durch Qualität und eine sinnstiftende Unternehmenskultur. Das Verhalten und die Kommunikation unter Kolleg\*innen sowie der Führungsstil prägen nicht nur den Alltag, sondern beeinflussen maßgeblich das Bild und die Glaubwürdigkeit des Unternehmens bei Studierenden, Jobsuchenden und Partnern.

Gemeinsame Unternehmenswerte und eine verbindende „Wir-Kultur“ fördern die Identifikation der Mitarbeitenden. Inklusion und Vielfalt sind zentral. Die Kommunikationsverantwortliche betrachtet den Aufbau und die Pflege einer starken Arbeitgebermarke für das Studierendenwerk als eine wesentliche Aufgabe der langfristigen Transformation. Schulungen, Workshops und Seminare begleiten diesen Weg zu einem zukunftsfähigen Unternehmen. Ein Beispiel für den neuen innerbetrieblichen Dialog ist der Workshop mit dem Personalrat im Herbst 2023, der das Verständnis und die Basis für effektivere Zusammenarbeit stärkte. Die Botschaft lautet einhellig: Gemeinsam können wir notwendige Veränderungen erfolgreich meistern.

## Zur Person

Wiega Schürmann ist seit September 2023 Teil des Studierendenwerks. Sie schloss ihr Studium der Wirtschaftswissenschaften an der Bergischen Universität mit den Schwerpunkten Marketing und Steuern ab. Als gelernte Steuerfachangestellte und Diplom-Ökonomin arbeitete sie zuvor in der freien Wirtschaft, insbesondere im Projektmanagement im Bereich Marketing und Organisationsentwicklung. Seit ihrem Einstieg verantwortet sie die Stabsstelle Marketing- und Unternehmenskommunikation des HSW.



# Gemeinsame Perspektive durch Transparenz



*Daniela Klinger ist vielen im Studierendenwerk als Vorsitzende des Personalrats bekannt. Doch welche konkreten Aufgaben übernimmt sie in dieser Rolle? Sie gibt Einblick in ihren Arbeitsalltag, ihre Motivation und die Herausforderungen, mit denen sie konfrontiert ist.*

Für Daniela Klinger, Wirtschaftlerin im „Bistro am Haspel“, ist die Frage nach ihrer Tätigkeit als Vorsitzende des Personalrats klar: Sie sieht sich sowohl als Stimme des 7-köpfigen Gremiums als auch als Interessenvertretung der Mitarbeitenden.

Als Vorsitzende bereitet Daniela Klinger Sitzungen vor, bespricht die Tagesordnung mit den Gremiumsmitgliedern und erstellt die Protokolle. Zudem vertritt sie intern und extern alle Beschlüsse des Personalrats. Eine besondere Herausforderung besteht darin, gemeinsam mit dem Gremium auf gesetzlicher Grundlage eine einheitliche Position zu finden. Eine nicht immer ganz leichte Aufgabe.

Auch führt Frau Klinger häufig im Vorfeld Gespräche, um Themen zu klären und relevante Informationen zu sammeln, darunter Hintergrundinformationen zu Unterlagen und Vorlagen, die mit der Geschäftsführung diskutiert werden müssen. Zusätzlich engagiert sich Daniela Klinger in verschiedenen Ausschüssen, wie dem Arbeitssicherheitsausschuss, und nimmt mit ihren Kolleg\*innen an den jährlichen Treffen der Personalräte der Studierendenwerke teil – ein regelmäßiger Austausch über alle relevanten Themen.

## Veränderung als Chance

Seit ihrer Wahl zur Personalratsvorsitzenden im Jahr 2018 widmet Frau Klinger neben ihrer Haupttätigkeit wöchentlich 12 Stunden dieser Aufgabe. Angesichts der Vielzahl betrieblicher Themen ist diese Zeit oft knapp bemessen, besonders wenn bestimmte Vorgänge kurzfristig bearbeitet werden müssen. „Es wird nie langweilig“, sagt Daniela Klinger.

Für die Zukunft ist es Klinger wichtig, an einer gemeinsamen Perspektive von Geschäftsführung und Personalrat mitzuarbeiten. Der Prozess, Gewohntes umzustellen, wird von einigen Kolleg\*innen als schwierig empfunden. Mit dieser Aussage bezieht sie sich auf die erfolgten Änderungen im Zuge des Wechsels an der Führungsspitze. Sie selbst findet den neu eingeschlagenen Weg notwendig und gut. Umso dringlicher erscheint es ihr, alle Mitarbeitenden mitzunehmen. Über neue Herangehensweisen informieren und erklären, lautet ihr ausdrücklicher Wunsch. Für manchen wird der Prozess dadurch sicher leichter, erklärt Daniela Klinger.

Als guten Schritt empfindet sie deshalb auch den ersten gemeinsamen Workshop von Geschäftsführung und Personalrat. Besonders in Zeiten externer Herausforderungen wie den Auswirkungen der Corona-Krise, Kostenexplosionen und Personalmangel ist eine enge Zusammenarbeit zwischen beiden Seiten wichtig, um gemeinsame Antworten zu finden und das Studierendenwerk langfristig zukunftssicher zu machen. Der Workshop im Herbst 2023 war ein wichtiger Auftakt, um mit vereinten Kräften in die Zukunft zu gehen. Der offene Austausch hat das Verständnis füreinander gefördert und die Basis für eine effektivere Zusammenarbeit gestärkt.

Alles spricht für die Wiederholung des Formats, so Klinger, denn es gibt viele Themen, um die anstehenden Veränderungen unterstützend zu begleiten. Auch ein Personalrat versteht manches besser, wenn er früh mit im Boot ist. Der gemeinsame Blick auf ein Ziel bietet natürlich viele Vorteile, indem er eine klare Ausrichtung ermöglicht und die Zusammenarbeit effektiver gestaltet.

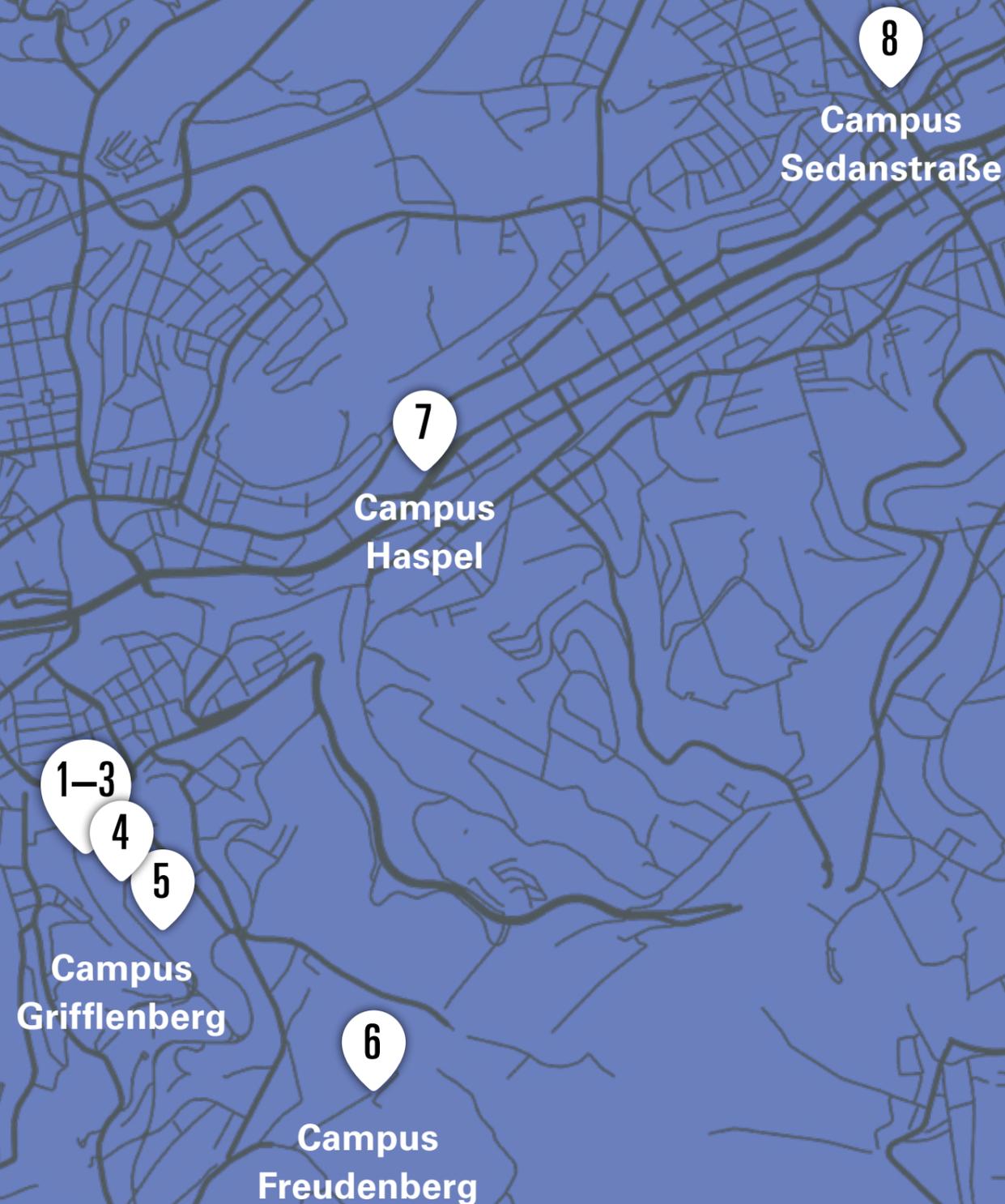
## Auf kurzem Dienstweg

Den von Geschäftsführerin Ursula Dumsch eingeführten Jour fixe bewertet Daniela Klinger ebenfalls sehr positiv. Dafür finden zweimal monatlich feste Termine statt, um für anstehende Themen gute Lösungen zu finden. Die Kommunikation zwischen Personalrat und Geschäftsführung hat dadurch viel gewonnen. Ein wichtiger Austausch auf kurzem Weg – der zukünftig noch weiter ausbaufähig ist!

## Zur Person

Daniela Klinger kennt das Studierendenwerk als Wirtschaftlerin bereits seit 1991. Seit 2007 ist sie am Standort Campus Haspel tätig. Ein langer Zeitraum, um viele hilfreiche Einblicke in die Strukturen, Abläufe und Aufgaben des Betriebs auch für die verantwortungsvolle Ratstätigkeit zu gewinnen. Ihre Wahl zum Personalratsvorsitz erfolgte 2018.

# Gastronomie



## Vielfalt für jeden Geschmack: kleine Snacks, große Mahlzeiten und alle Ernährungsformen

An acht 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 Komplettmü, frisch zubereitetem Aktions- oder Wok-Essen, Salaten, frischen Brötchen, Baguettes und Kuchen gewählt werden. Für frühe Besucher\*innen 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 Cafeteria Sport + Design  
Gebäude I, Ebene 12

### BUW-Campus Freudenberg

Rainer-Gruenter-Straße 21

- 6 Cafeteria Campus Freudenberg  
Gebäude FME

### BUW-Campus Haspel

Pauluskirchstr. 7

- 7 Cafeteria Bistro Am Haspel  
Gebäude HC

### HfMT-Campus

Sedanstraße 15

- 8 Mensa Hochschule für Musik und Tanz, Standort Wuppertal

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

# 85.325

konsumierte Fleisch- und Fischgerichte

# 207.164

konsumierte vegetarische / vegane Gerichte

Während 2022 die Anzahl der konsumierten Fleisch- und Fischgerichte um etwa 7,6 % höher war, lagen 2023 ganz klar die vegetarischen und veganen Gerichte vorne. Mit fast 2,5-mal so vielen konsumierten fleischlosen Gerichten zeigt sich ein deutlicher Trend hin zu pflanzlicher Ernährung.

Quelle: Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2023)

# Neustart: Veränderung auf allen Ebenen

*Ab dem 1. Juni steht ein neuer Kopf an der personalstärksten Abteilung des HSW: Hajo Brunies. Der neue Leiter des Bereichs Gastronomie arbeitete zuvor in der freien Wirtschaft – zuletzt bei einem gastronomischen Versorgungsdienstleister für medizinische Großeinrichtungen.*

Dort traf er auf effiziente Abläufe mit wenig Anpassungsbedarf. Die Situation am neuen Wirkungsort sieht er nahezu entgegengesetzt. Denn die organisationalen Unterschiede des Pendants zum öffentlichen Dienst sind vergleichsweise groß. Nach der Einarbeitung plant Brunies umfassende Veränderungen, die er schrittweise mit seinem Team umsetzen will. Ein fortlaufender Prozess, der Lernmöglichkeiten bietet. Und damit eine Chance für alle, die sich aktiv daran beteiligen.

## Prozesse wachküssen

Als Erstes gilt es, Abläufe anzupacken. Zwar weiß jeder, was er zu tun hat. So richtig strukturiert läuft es aber nicht. Daher verlangsamen alle Anpassungen den Fortschritt und nehmen dem Handeln die notwendige Dynamik. Da kommen Fragen auf: Machen wir die Dinge so, weil wir es schon immer so gemacht haben - oder weil es sinnvoll ist? Aber auch: Wer macht was? Sind die Aufgaben eindeutig verteilt und sinnvoll zugeordnet?

Die Herausforderung besteht nicht nur darin, die Prozesse neu zu denken, zu entwickeln und zu verschlanken. Sondern diesen Wandel während des laufenden Betriebs zu meistern. Dabei müssen die im Dornröschenschlaf liegenden Abläufe umgestaltet werden, ohne das Tagesgeschäft dabei aus den Augen zu verlieren. Studierende und Gäste erwarten weiterhin eine gute Versorgung und eine angenehme Zeit in unseren Einrichtungen. Für diese großen Schritte muss sich das HSW daher intensiv mit seinen internen Abläufen auseinandersetzen.

## Kulturwandel herbeiführen

Hajo Brunies sieht das größte Hindernis für Veränderung in der eigenen Struktur, die uns oft ausbremst. Um erfolgreich Veränderungen umzusetzen, müssen wir unsere Haltung ändern: Ängste abbauen und offen für Neues sein. Stillstand ist keine Option.

Ideen sind genug da. Brunies' Aufgabe ist es, diese Ideen mit den nötigen Ressourcen zu unterstützen. Motivierte Mitarbeitende sind entscheidend, um Lösungen zu entwickeln und Hindernisse zu überwinden. Diese Dynamik soll sich auf alle Ebenen übertragen. Während viele Kolleg\*innen den Fortschritt begrüßen, empfinden einige den Wandel als zu langsam, und andere bevorzugen das Alte. Ziel ist es, die Positionen zu verbinden – immer möglich ist das aber nicht.

Grundsätzlich funktionieren Veränderungen nur, wenn man gemeinsam daran arbeitet – vom Abteilungsleiter bis zur Reinigungskraft. Denn wir alle sind das Gesicht des HSW und müssen die Veränderungen leben. Hajo Brunies ist daher glücklich, so viele großartige Menschen und entsprechende Potenziale in seinem Umfeld zu haben. Veränderung braucht ein gemeinsames Verständnis. Konkret: eine Kultur des Wollens. Verweigerung führt zu Stillstand. Wandel und Neugestaltung können nur aus der Gruppe heraus gelingen. Und ja, Führung hat hier Vorbildfunktion.



Hajo Brunies ist der neue Leiter des Bereichs Gastronomie.

## Rahmenbedingungen schaffen

Daneben gilt es, ein vernünftiges Arbeitsumfeld zu schaffen, als Basis dafür, dass jeder gern zur Arbeit kommt, dass die Arbeit nicht krank macht und dass die persönliche Entwicklung gefördert wird.

Wie können wir unsere Mitarbeitenden effektiv schulen und so in die Veränderungen einbeziehen, dass sie auch weiterhin für ihren Job brennen? Eine positive Grundeinstellung ermöglicht es uns, alle auf dieser Reise mitzunehmen. Jeder und jede soll sich auf die Zusammenarbeit und den gemeinsamen Job freuen und am Ende des Tages sagen können: Hey, es war ein toller Tag, ich habe viel erreicht! Ziel ist, die einzelnen Mitarbeitenden da einzusetzen, wo sie ihre persönlichen und fachlichen Fähigkeiten am besten einbringen können. Veränderungen bedeuten auch, dass Fehler gemacht werden und auch gemacht werden dürfen. Eine gute Fehlerkultur ist daher unerlässlich. Wenn wir die richtigen Rahmenbedingungen schaffen und ausreichend Ressourcen bereitstellen, wird die Erneuerung von selbst voranschreiten.

## Demografie ausgleichen

Auch Fachkräftemangel ist ein Thema, dem wir uns stellen müssen, und wird durch die hohe Krankheitsquote beim HSW zusätzlich verstärkt. Während in der freien Wirtschaft durchschnittlich etwa 6–7 Prozent der Mitarbeitenden krankheitsbedingt ausfallen, liegt die Quote nach Corona beim HSW bei bis zu 18 Prozent. Dies zu kompensieren und die tägliche Arbeit mit wesentlich weniger Mitarbeitenden zu bewältigen, ist nicht leicht.

Insbesondere wenn man gleichzeitig die Gäste durch neue Ideen und Aktionen wieder anlocken und begeistern möchte. Dies macht die Verschlinkung unserer Prozesse unerlässlich. Die Einführung technischer Unterstützung ist dabei entscheidend, um die Mitarbeitenden zu entlasten und den Fokus auf die Bedürfnisse der Gäste zu legen.

Der neue Abteilungsleiter betont: „Der Gast steht bei uns im Mittelpunkt. Für ihn machen wir unsere Arbeit. Das ist Sinn und Zweck unserer gastronomischen Angebote“.

## Zufriedenheit fördern

Niemand will jeden Tag den gleichen Reis. Das gilt für das Publikum des HSW umso mehr: Unsere junge und neugierige Zielgruppe stellt hohe Anforderungen an unser gastronomisches Angebot. Die Nachfrage nach veganen Optionen und aktuellen Food-Trends erfordert ein schnelles und gezieltes Reagieren auf die Wünsche unserer Gäste. Dabei geht es nicht nur um schnelle Abfertigung, sondern um eine individuelle Anpassung der Ernährungserlebnisse. Dies fördert nicht nur die Zufriedenheit, sondern macht auch unseren Arbeitsalltag interessanter.

Ein aktuelles Problem ist, dass viele Gäste nach der Corona-Pandemie noch immer ausbleiben. Besonders montags und freitags ist die Zahl der Gäste niedrig, da der Freitag häufig ein Homeoffice- oder Home-Learning-Tag ist. Wir arbeiten daran, für den Montag Gäste zurückzugewinnen. Unser Ziel ist es, durch innovative Küche und Aktionen wie thematische Wochen und spezielle Gerichte ein attraktives Angebot für unsere Kernzielgruppe, die Studierenden, zu schaffen.

”

*Unsere junge und neugierige Zielgruppe stellt hohe Anforderungen an unser gastronomisches Angebot. Die Nachfrage nach veganen Optionen und aktuellen Food-Trends erfordert ein schnelles und gezieltes Reagieren auf die Wünsche unserer Gäste.*

— Hajo Brunies

“

## Leitung jetzt eigenständig

Auf organisationaler Ebene wurde eine neue Leitungsebene für die Fachbereiche Mensen und Cafeterien eingeführt. In diesem Schritt übertrug Herr Brunies das tägliche operative Geschäft an die erfahrenen Herren Apelt und Weigel. Dies verschafft ihm mehr Freiraum für strategische Themen. Die neue Organisationsstruktur entlastet nicht nur die Abteilungsleitung, sondern setzt auch Kapazitäten in der Mensaverwaltung frei. Wertvolle Zeit, in der sich die Kolleg\*innen jetzt ebenfalls neuen Aufgaben widmen kann.

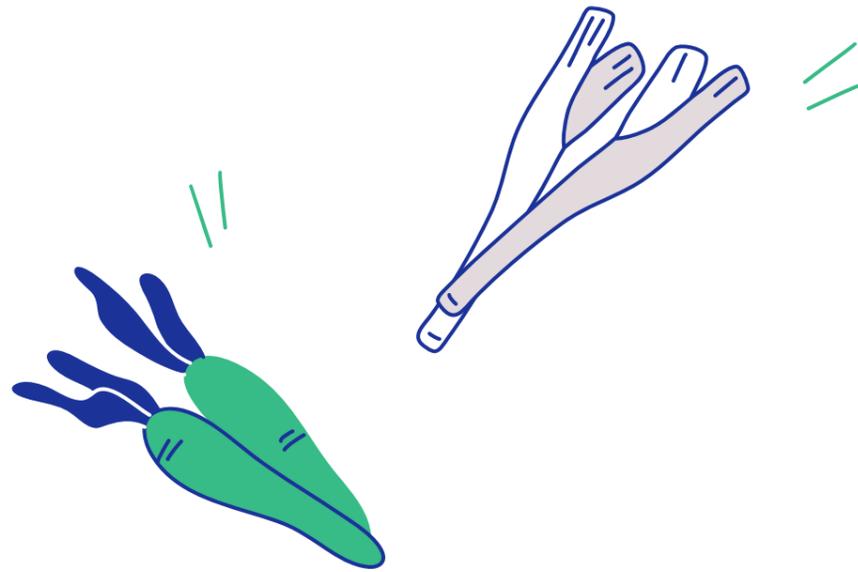
## Einkauf einfach effizienter

Ein weiteres Thema der Veränderung ist die Modernisierung unseres Einkaufsprozesses. Eine neue Software vergleicht automatisch die tagesaktuellen Einkaufspreise und unterstützt uns effizient bei der Preisverhandlung. Während des Aufbaus der Datenbank wurde festgestellt, dass bestimmte Rezepturen und Informationen in der alten Software unvollständig hinterlegt waren. Dies zeigt einen erheblichen Nachholbedarf. Die Digitalisierung ist daher noch im Gange.

## Zur Person

Hajo Brunies gehört seit dem 1. Juni 2023 zum Studierendenwerk Wuppertal. Der gelernte Koch und Hotelfachmann absolvierte zusätzlich ein Fernstudium als Hotelbetriebswirt an der IST-Hochschule für Management in Düsseldorf. In der Vergangenheit war er verantwortlich für die Verpflegung von bis zu 7.500 Geflüchteten. Nach zahlreichen Führungspositionen in der Gastronomie und Hotellerie ist Brunies seit Juni 2023 Abteilungsleiter für den Bereich Gastronomie im HSW.





## 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 darzustellen.

Weitere Informationen unter [united-against-waste.de](https://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 Betriebe für ihr Engagement zur Reduzierung von Abfällen aus: Mehr als 200 Betriebe haben bereits ein solches Zertifikat erhalten.

Weitere Informationen unter [kahv.de](https://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 Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Mit einem großen Angebot 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 [zugutfuertdietonne.de](https://zugutfuertdietonne.de)



## Essen mitnehmen ohne Müll: Vytal

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

Das Hochschul-Sozialwerk hat sich für das Kölner Mehrwegsystem von Vytal entschieden und es bereits 2022 eingeführt. Vytal ist laut eigenen Angaben das größte digitale Mehrwegsystem in Europa. Die Anwendung ist einfach: kostenlose 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](https://vytal.org)

## Nachhaltigkeit in der Betriebswirtschaft

2023 war für viele Unternehmen ein Jahr voller Herausforderungen. Die Corona-Pandemie und der Krieg in der Ukraine hatten weitreichende Auswirkungen auf die Wirtschaft und führten zu erheblichen Preissteigerungen. Trotz dieser widrigen Bedingungen konnte das Studierendenwerk durch gezielte Einkaufsoptimierungen seine betriebswirtschaftlichen Ziele weiter verfolgen. Dabei setzt das HSW auf eine integrierte Zusammenarbeit der Bereiche Einkauf, Rechnungswesen, IT und Finanzen unter dem Dach der Betriebswirtschaft. Die räumliche Zusammenlegung dieser Abteilungen im Jahr 2022 ermöglichte signifikante Kosteneinsparungen. Durch aktives Controlling und verstärkte Prozessüberwachung optimierte das Studierendenwerk seine Einkaufsprozesse, was sich auch 2023 weiterhin positiv bemerkbar machte.

Ein Schwerpunkt lag auf der Verbesserung der Wareneinsatzquote. Die gastronomische Ausrichtung des Studierendenwerks setzt seit langem auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Zudem bietet das Studierendenwerk Kuhmilch-Alternativen wie Soja- und Hafermilch an, um den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden. Durch die Umsetzung einer Zero-Waste-Devise in der Speisenzubereitung senkt das Studierendenwerk den Wasserverbrauch und reduziert Lebensmittelverschwendung.

Die Mitgliedschaften und Partnerschaften des Studierendenwerks unterstützen seine Nachhaltigkeitsziele. Durch die Teilnahme an verschiedenen Initiativen und Partnerschaften wie United Against Waste und der Kompetenzstelle für Außer-Haus-Verpflegung fördert das Studierendenwerk umweltfreundliche und nachhaltige Praktiken in der Gastronomie. Diese Partnerschaften helfen, lokale Wirtschaftskreisläufe zu stärken und gleichzeitig die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu reduzieren.

# 2,0 M €

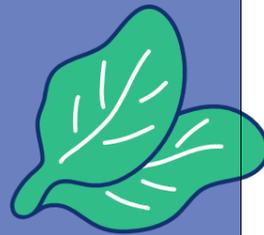
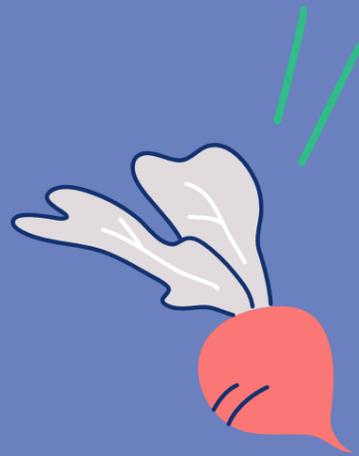
Umsatz Mensen

# 1,1 M €

Umsatz Cafeterien

# 0,2 M €

Umsatz Veranstaltungen



Quelle: Hochschul-Sozialwerk Wuppertal (2023)



## Team

11 Köch\*innen

5 Mensa-Verwaltende

5 Azubis

2 Fachbereichsleitende

72 Küchenhilfen

5 Service-Mitarbeitende

# Nachhaltigkeit



# 21 Tonnen weniger Lebensmittelabfälle: KAHV zeichnet Studierendenwerk aus



## Weniger Essen für die Tonne, mehr Ressourcenschonung und Umweltschutz

Drei Menüs, zwei weitere Essen, davon eines mit Fleisch und eine vegetarische Variante, dazu viele Beilagen. Täglich bereitet das Gastro-Team der Hauptmensa ca. 2.500 Essen für die Studierenden und Gäste der Bergischen-Universität Wuppertal zu. Dies neben anderen Angeboten für weitere gastronomische Einrichtungen. Doch wie viel des produzierten Essens landet am Ende des Tages eigentlich im Müll?

Um die Frage zur Lebensmittelverschwendung zu beantworten und einen besseren Umgang mit Lebensmittelressourcen in der Gemeinschaftsverpflegung zu erreichen, haben wir uns als erstes Studierendenwerk Deutschlands im Jahr 2022 der Initiative der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) angeschlossen.

Die KAHV ist fest in die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung integriert und wurde durch den Verein United Against Waste ins Leben gerufen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BEML) fördert die KAHV, und das Thünen-Institut ist ihr wissenschaftlicher Partner.

## Optimierung für weniger Verschwendung

Seit dem Start im Jahre 2022 haben sich der Initiative zahlreiche Betriebe mit dem Wunsch nach Abfalloptimierung angeschlossen – so auch das Studierendenwerk. Damit geht die Verpflichtung im Sinne des Nachhaltigen Handelns einher, seine Lebensmittelabfallzahlen zu dokumentieren und zu reduzieren.

In Zusammenarbeit mit den Green Guides wurde ein Konzept zur Ressourcenschonung und Kosteneinsparung erarbeitet und umgesetzt, das direkt auf die Verbesserung der Klimabilanz einzahlt.

Um Küchenprozesse zu optimieren und Lebensmittelabfälle, Wasserverbrauch usw. zu reduzieren, erfolgte im Rahmen des Projekts unter der Leitung von Laura-Sophie Wolf, der Nachhaltigkeitsbeauftragten für die Gastronomie, die eingehende Prüfung sämtlicher gastronomischer HSW-Einrichtungen. Dank dieser Initiative wurde beispielsweise bereits in einem Gastro-Betrieb die Überproduktion von Speisen um beeindruckende 63 % verringert.

Geprüft wurde aber auch, ob zu viele Essen hergestellt wurden und wie viel die Studierenden auf den Tellern zurückließen. Gemüse und Kartoffeln kommen für die Mensa meist schon geschnitten an. Bei der Zubereitung des Essens entsteht also bis auf wenige Ausnahmen kaum noch Abfall. Auch in der Spülküche landen nur wenige Essensreste. Die Optimierung der Produktionsmengen liegt hier inzwischen bei ca. 40 % pro Mahlzeit.

„*Unsere Maßnahmen zielen darauf ab, nicht nur Lebensmittelabfall zu minimieren, sondern auch nachhaltige Gastronomieerlebnisse für unsere Studierenden und Gäste zu schaffen. Wichtig sind uns dabei natürlich auch gute Qualität und guter Service, eine große Vielfalt, Frische und ein attraktives Ambiente in der Campus-Gastronomie.*“  
— Laura-Sophie Wolf

Damit gehen wir als erstes Studierendenwerk in Deutschland mit der Etablierung des Food-Waste-Management in Verantwortung voran. Für dieses Engagement und die Reduzierung von 22 Tonnen Lebensmittelabfällen gab es im August 2023 nun die offizielle Zertifizierung.

## Das entspricht:

- 51 Tonnen CO<sub>2</sub>
- 1,6 Millionen Liter Wasser
- 22.608 m<sup>2</sup> Fläche

Die Zertifizierung ist nicht nur ein bedeutendes Signal für den schonenden Umgang mit Ressourcen, sondern markiert auch einen entscheidenden Schritt, um unsere Bemühungen für nachhaltiges Handeln weiter auszubauen und in Zukunft noch effektiver umzusetzen.

*Als erstes deutsches Studierendenwerk setzen wir Maßstäbe im Ressourcenmanagement und sind stolz auf die Auszeichnung der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung für erfolgreiches Lebensmittelabfallmanagement.*

# Finanzierung

**655,32 Euro  
im Durchschnitt**

*Im Jahr 2023 stieg der durchschnittliche Förderbetrag von 606,35 Euro (2022) auf 655,32 Euro.*

**4.513**

BAföG-Anträge

**4.484**

BAföG-Bewilligungen

**18,9 %**

Gefördertenquote

**27,4 Mio.**

Ausgezählte Mittel (Förderungssumme)

# 0,75 €

## Solidarische Rücklage für den 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. Es gibt folgende Arten der Unterstützung:

### 930 €

#### Sozialstipendium

Für Studierende, die sich in einer besonderen finanziellen und/oder persönlichen Notlage befinden, kann für die Dauer von 3 Monaten ein Stipendium vergeben werden. Die Höhe des Stipendiums beträgt mindestens 300 Euro und höchstens 930 Euro.

### 81.868 €

#### 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.

### 16.700 €

#### Babygeld

Für studentische Eltern kann auf Antrag ein einmaliger Zuschuss für die Erstausrüstung des Kindes in Höhe von 300 € gewährt werden. 2023 wurden 65 Anträge für Babygeld bewilligt und 16.700 € ausbezahlt.

### 17.300 €

#### 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.



# 79 %

## Erwerbstätigkeit

Der Großteil der Studierenden in Wuppertal geht neben dem Studium einer Erwerbstätigkeit nach. Der Anteil liegt um 16 % höher als der Durchschnitt in NRW.

# 63 %

## Jobben neben dem Studium

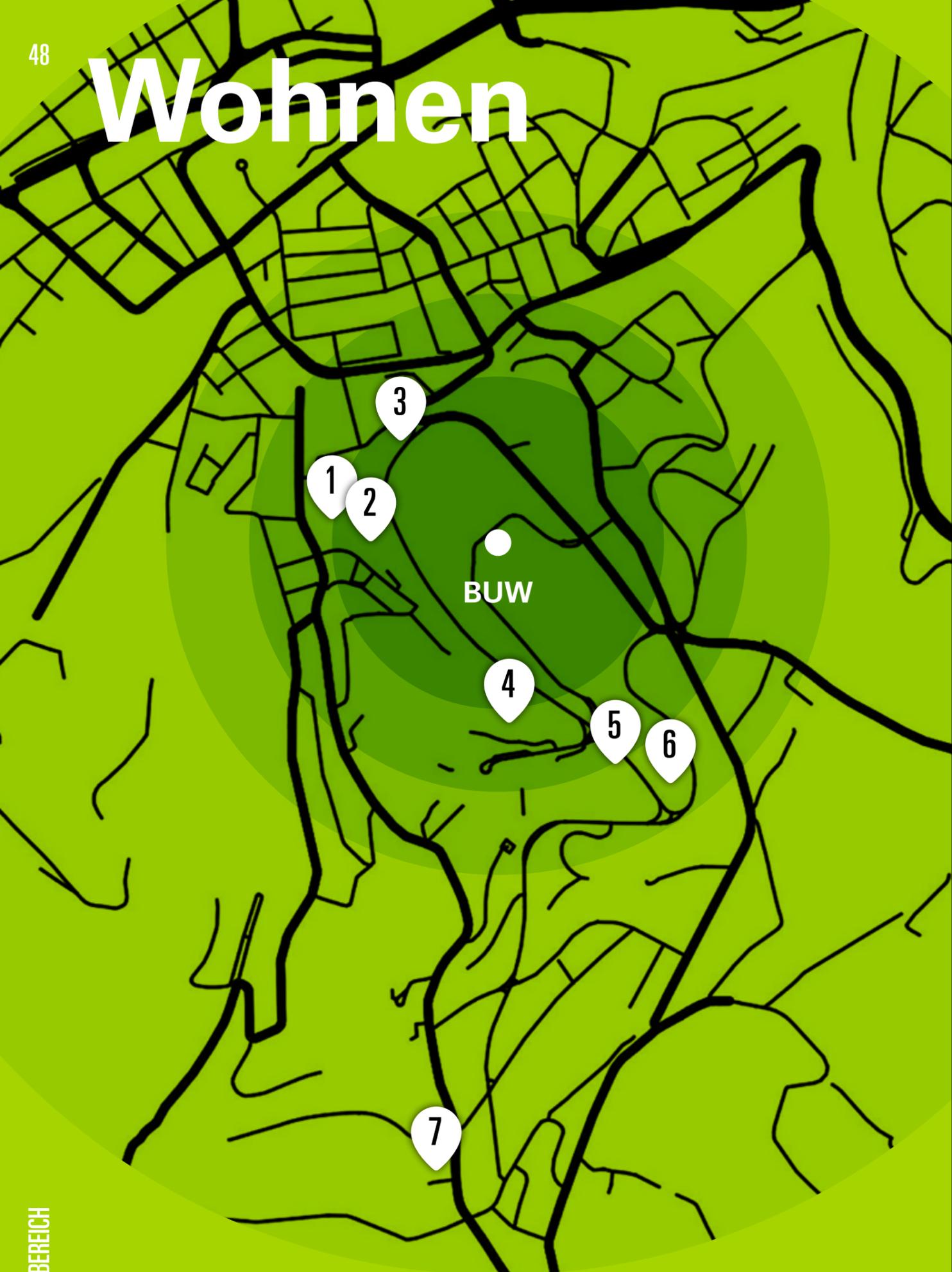
Deutschlandweit arbeiten 63 % der Studierenden neben dem Studium. Im Schnitt arbeiten sie 15,1 Stunden pro Woche.

# 49,7 h

## Arbeitsaufwand

Addiert man die Erwerbstätigkeit der Studierenden (15,1 Stunden) und den studienbezogenen Zeitaufwand (34,6 Stunden), ergibt sich ein Zeitaufwand von insgesamt 49,7 Stunden pro Woche. Das ist mehr als ein Vollzeitjob.

# 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

Wohnheime erfüllen vielfach den vorbildlichen Niedrigenergiehausstandard. Die beiden jüngsten Gebäude sind als Passivhäuser äußerst energieeffizient.

**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

WG = 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: 23. Sozialerhebung, Deutsches Studierendenwerk (DSW), Hochschul-Sozialwerk (2023)

# 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. 2023 bewarben sich 1.452 Studierende um Plätze in einer der 21 Wohnanlagen, davon konnten sich 496 über einen Mietvertrag freuen.

# Vom Chaos der Möbelberge zur Nachhaltigkeit

*Zu Beginn des neuen Semesters an der Bergischen Universität Wuppertal begegnen Studierende oft einem unübersichtlichen Berg aus Sperrmüll vor den Wohnheimen. In diesem Jahr verwandelte das Projekt „FEEL FREE, TAKE FREE – Reuse, Repair, Rehome“ von Shima Kashani und Magdalena Schmitz dieses scheinbare Problem in eine Chance für Veränderung.*



## Eine Herausforderung wird zur Chance

Mit dem Ende der Semesterferien und dem Einzug in die Wohnheime türmten sich Möbel, die nicht mehr benötigt wurden, auf den Fluren und darußen vor den Gebäuden. Genau dieses Bild motivierte Shima Kashani und Magdalena Schmitz, eine Lösung zu finden, um den übermäßigen Sperrmüll zu reduzieren und gleichzeitig ein Bewusstsein für nachhaltige Praktiken zu schaffen.

## Eine Woche voller Nachhaltigkeit

Der Auftakt für das Projekt fand am 25. September mit einer lebhaften Eröffnungsparty statt. Ab 18 Uhr versammelten sich Studierende hinter den Garagen der Wohnheime in der Max-Horkheimer-Straße 16, um gemeinsam den Startschuss für die Möbeltauschbörse zu geben.

In der darauffolgenden Woche verwandelte sich dieser Bereich täglich von 16 bis 19 Uhr in einen lebhaften Marktplatz des Wiederverwendens. Studierende konnten gut erhaltene Möbelstücke abgeben und neue Schätze entdecken. Von alten Schreibtischen bis hin zu bequemen Sesseln – alles, was mitgebracht wurde, fand einen neuen Besitzer. Für jede abgegebene Spende erhielten die Teilnehmer einen Mensa-Gutschein als kleines Dankeschön für ihr Engagement für die Umwelt. Shima Kashani und Magdalena Schmitz standen den Studierenden mit Rat und Tat zur Seite und sorgten dafür, dass jede Möbelspende ihren Platz fand. „Hier gilt die Regel: Alles wird verschenkt. Wenn du etwas Schönes findest, greif einfach zu!“, erläuterte Kashani begeistert. Schmitz ergänzte: „Solltest du ein neues Lieblingsstück entdecken, das du nicht sofort mitnehmen kannst, besteht die Möglichkeit, es bis zum 9. Oktober bei uns zu reservieren. Lass uns einfach wissen, was du brauchst.“

## Der Upcycling-Workshop: Kreativität trifft Nachhaltigkeit

Am 6. Oktober ging das Projekt in die nächste Runde: Der Upcycling-Workshop auf der AStA-Ebene des Campus Griffenberg bot eine kreative Plattform zur Umgestaltung alter Möbelstücke. Von 16 bis 20 Uhr kamen Studierende zusammen, um ihren Möbeln durch Farbe und neue Designs neuen Glanz zu verleihen. Der Workshop bot eine umweltfreundliche Alternative zur Müllverbrennung, indem er den Teilnehmenden ermöglichte, ihre Möbel nachhaltig zu verschönern. „Ein Möbelstück muss nicht zwangsläufig im Müll landen, wenn es noch intakt ist“, erklärten die Organisatorinnen. „Mit etwas Kreativität und neuen Ideen kann es wieder einen Platz im Raum finden.“



Der Workshop war nicht nur eine Gelegenheit, alte Möbel neu zu gestalten, sondern auch eine wertvolle Erfahrung, um Bewusstsein für nachhaltige Praktiken zu schaffen. Die Teilnehmer zeigten großes Interesse und engagierten sich aktiv, was zu vielen kreativen Ergebnissen führte.

## Von Seminarideen zur Praxis: Erfolgreiche Kooperation zwischen Uni-Studierenden und HSW

Der Kontakt zum Hochschul-Sozialwerk (HSW) entstand im Rahmen des Circular Business Innovation-Seminars an der Universität Wuppertal, das unter der Leitung von Kristin Krebs am UNESCO-Lehrstuhl für Entrepreneurship und Interkulturelles Management stattfand. Im Seminar entwickelten Studierende der Master-Studiengänge Public Interest Design und Sustainability Management innovative Konzepte zur Kreislaufwirtschaft. Eine Gruppe konzentrierte sich in ihrer Seminararbeit auf das Thema ‚Zirkuläre Wohnheime‘.

In diesem Zusammenhang nahmen Magdalena Schmitz und Shima Kashani, Absolventinnen des Studiengangs Public Interest Design, Kontakt auf. Im Rahmen ihres Gemeinschaftsprojekts verfolgten sie das Ziel, ihre Kommiliton\*innen zur nachhaltigen Wohnweise zu motivieren, insbesondere durch Möbeltausch und Wiederverwendung von Möbeln zur Ressourcenschonung.



Das HSW unterstützte dieses Engagement gerne und finanzierte das Nachhaltigkeitsprojekt „Möbeltauschparty“ vollständig, wie Ursula Dumsch, Geschäftsführerin des HSW, erklärte. Neben der finanziellen Unterstützung wurden auch Drucksachen bereitgestellt, Catering für die Eröffnungsparty organisiert, Mensa-Gutscheine für die Studierenden zur Verfügung gestellt und Kommunikationshilfe durch Website-Informationen und Aushänge geleistet. Zusätzlich wurde der Upcycling-Workshop gesponsert.

Das positive Feedback und die breite Reichweite der Aktivitäten zeigen, dass die Bedürfnisse der Zielgruppe erfolgreich erfüllt wurden. Das Projekt „Möbeltauschparty“ ist nicht nur nachhaltig, sondern auch ein gelungenes Beispiel für die praktische Umsetzung von Seminarideen durch die Studentinnen. Das HSW hofft, dass dieses Projekt über das Semester hinaus Schule macht.

Eine weitere Zusammenarbeit zwischen Universität und HSW wäre daher ein begrüßenswerter Schritt in die Zukunft nachhaltiger Initiativen.

## Krisenthema: Wohnraum

**Wohnen: geringes Angebot, hohe Mieten, zu große Entfernung**

Die Lage auf dem Wohnungsmarkt bleibt angespannt, denn bezahlbarer Wohnraum ist die Ausnahme. Bereits in 73 Städten reicht die derzeitige Wohnkostenpauschale des Studierenden-BaföG, in Höhe von 360 Euro, nicht mehr für die Miete eines durchschnittlichen WG-Zimmers. Insgesamt 35.000 Studierende stehen in hochpreisigen Städten wie München, Köln, Frankfurt, Berlin oder Darmstadt auf den Wartelisten der Studierendenwerke. Eine Situation, die viele junge Menschen in ihrer Ausbildungsphase enorm belastet.

**Mit 53 % steht günstigeres Wohnen auf Platz 1 der Zukunftswünsche der 16-bis 29-Jährigen in Deutschland.**

Die gestiegenen Energie- oder Wohnkosten gelten demnach auch als zentraler Beweggrund vieler Studienanfänger\*innen, Hochschulen in der Nähe ihres Heimatortes zu bevorzugen. So wohnen inzwischen 28 Prozent aller Studierenden noch bei ihren Eltern. Knapp die Hälfte der Studierenden mit Hochschulreife in Deutschland hat sich für eine Uni in weniger als 50 Kilometern Entfernung zu ihrem Herkunftsort entschieden.

Quellen: Deutsches Studierendenwerk (DSW); Moses Mendelssohn Institut (MMI), Hochschulstädte-Scoring 2024; Centrum für Hochschulentwicklung (CHE), Hochschulwahl von Studierenden in Deutschland; Statista, „Umfrage unter jungen Menschen zu Zukunftswünschen für die Gesellschaft“, 2023



# 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 21.875 beitragszahlenden Studierenden im Wintersemester 2023/2024 an der Bergischen Universität Wuppertal (BUW).

Zudem kümmert sich das HSW um rund 166 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 177 Studierende pro Semester versorgt werden.

Die rechtliche Grundlage der Arbeit des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal ist das Gesetz über die Studierendenwerke im Land Nordrhein-Westfalen (Studierendenwerkgesetz – 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 27.11.2023 und
- die Geschäftsordnung des Verwaltungsrats 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](http://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 2023 an (in der XXIV. Amtsperiode vom 1. April 2021 bis 31. März 2023 und in der XXV. Amtsperiode vom 1. April 2023 bis 31. März 2025):

**Vorsitzender:**  
Norbert Brenken

- Studentische Vertreter\*innen:**
- Muriel Berno, BUW (stellv. Vorsitzender bis 31.03.2023)
  - Christian Bensch, BUW (stud. Vertreter bis 31.03.2023, stellv. Vorsitzender seit 1.04.2023)
  - Ida Reddemann, BUW
  - Phillip Cramer, BUW
  - Ida Reddemann, BUW (bis 11.09.2024)
  - Solveig Klebert, BUW (seit 11.09.2024)

- Jessica Ohrem, Hochschule für Musik und Tanz Köln, Standort Wuppertal (bis 31.03.2023)
- Johannes Richter, Hochschule für Musik und Tanz Köln, Standort Wuppertal (seit 01.04.2023)

**Hochschulangehörige:**  
Susanne Mertens (bis 31.03.2023)  
Beate Tutter (seit 01.04.2023)

- Bedienstete des Studierendenwerks:**
- Evgenia Orfanidou (bis 31.03.2023)
  - Sabine Arnold (bis 31.03.2023)
  - Daniela Klinger (seit 01.04.2023)
  - Stephanie Köster (seit 01.04.2023)

- Vertreter\*innen des Rektorats der Bergischen Universität Wuppertal:**
- Dr. Roland Kischkel (Kanzler bis 30.09.2023)
  - Dr. Ursula Löffler (Kanzlerin ab 01.10.2023)

### Personalrat

Die aktuell sieben Mitglieder des HSW-Personalrats – die Zahl der Vertreter\*innen steht im Verhältnis zu den Mitarbeitenden – erfüllen ihre Aufgaben gemäß dem Landespersonalvertretungsgesetz (LPVG). Dieses regelt die Mitbestimmung im öffentlichen Dienst von NRW.

### 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



# Public Corporate Governance

## Bericht des Hochschul- Sozialwerks Wuppertal A.ö.R.

*Gemäß Ziffer 5.2 des Public Corporate Governance Kodex des Landes Nordrhein-Westfalen – im Weiteren PCGK NRW – berichtet die Geschäftsführung über die Corporate Governance des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal A.ö.R. in Bezug auf das Geschäftsjahr 2023.*

### 1. Grundsatz

Der Public Corporate Governance Kodex des Landes Nordrhein-Westfalen wird vom Hochschul-Sozialwerk Wuppertal mit dessen Verankerung in der Satzung im Jahr 2015 angewendet.

Gemäß Ziffer 5.2 des Kodex gibt die Geschäftsführung für das Hochschul-Sozialwerk Wuppertal in Bezug auf das Wirtschaftsjahr 2023 die nachfolgende Governance-Erklärung ab.

### 2. Governance-Erklärung der Geschäftsführung

Die Geschäftsführung erklärt, dass im Geschäftsjahr grundsätzlich den Empfehlungen des Kodex entsprochen wurde.

Unter Berücksichtigung der Besonderheiten des Hochschul-Sozialwerks Wuppertal wurde aus sachlichem Grund ausschließlich in folgenden Punkten von dem Kodex abgewichen:

- Gemäß § 8 Abs. 4 S. 1 StWG bestand die Geschäftsführung entgegen Ziffer 3.1.1-3.1.3 PCGK aus einer Person.
- Ziffer 3.4.1 - 3.4.3. PCGK kamen nicht zur Anwendung. Die genannten Vorschriften legen andere Mechanismen der Entscheidungsfindung über die Vergütungshöhe und die übrigen Regelungsinhalte der Geschäftsführer-anstellungsverträge zugrunde als bei den Studierendenwerken. Insbesondere wird auf § 8 (1) StWG NRW verwiesen (Genehmigung durch die Rechtsaufsichtsbehörde).
- Ziffer 3.4.5 PCGK gilt mit der Maßgabe, dass die Mitglieder der Geschäftsführung einer etwa bestehenden gesetzlichen Verpflichtung zur Offenlegung ihrer Vergütung in Abstimmung mit der Rechtsaufsichtsbehörde nachkommen.
- Die Ziffern 4.4, 4.4.1, 4.4.2 und 4.4.3 wurden nicht angewandt, da die Gremiumsgröße keine Bildung von Ausschüssen erfordert. Insofern wurde den Empfehlungen nicht entsprochen.
- Die Ziffern 4.8.1 und 4.8.2 PCGK sind nicht auf die Studierendenwerke als Anstalten des öffentlichen Rechts, sondern auf die Rahmenbedingungen von größeren Unternehmen in Privatrechtsform zugeschnitten und wurden daher nicht angewandt.
- Ziffer 5.1.4 PCGK gilt mit der Maßgabe, dass sich die Berichtspflichten nicht nach § 90 AktG, sondern nach dem StWG NRW i. V. m. den einschlägigen Vorschriften der Satzungen richten.

g) Ziffer 6.2.1 PCGK findet keine Anwendung, da die berufsrechtlichen Vorschriften der Wirtschaftsprüfer zur Sicherung der Objektivität und Unabhängigkeit einvernehmlich als ausreichend betrachtet werden.

Die Anteile beider Geschlechter an der Gesamtzahl der Personen mit Führungspositionen stellten sich zum Ende des Geschäftsjahres 2023 wie folgt dar:

	weiblich	männlich
1 Verwaltungsrat	5	4
2 Geschäftsführung	1	0
3 Abteilungs-/ Stabsstellenleitung	2	3
4 Fachbereichsleitung	0	2
5 Teamleitung	5	6
<b>Gesamt</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

Wuppertal, den 27.05.2024

Ursula Dumsch  
Geschäftsführerin

### 3. Governance-Erklärung des Verwaltungsrats

Der Verwaltungsrat schließt sich gem. Beschluss vom 17. Juni 2024 der vorstehenden Governance-Erklärung der Geschäftsführung vom 27.05.2024 an. Es sind keine Anhaltspunkte erkennbar, dass über die hier aufgeführten Punkte hinaus von den Empfehlungen des Kodex abgewichen wurde.

Wuppertal, den 17.06.2024

Norbert Brenken  
Vorsitzender des Verwaltungsrats

# Jahres- abschluss

## Gewinn- und Verlust- rechnung vom 01.01.2023 bis 31.12.2023

	2023 in T€	2022 in T€	Veränderung
1. Umsatzerlöse	7.586	6.075	↗ +25%
2. Sozialbeiträge	3.850	3.943	↘ -2%
3. Allgemeiner Zuschuss	3.472	3.178	↗ +9%
4. Sonstige betriebliche Erträge	250	538	↘ -54%
5. Materialaufwand	-5.115	-4.362	↗ +17%
– Aufwendungen für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe und für bezogene Waren	-1.980	-1.574	↗ +26%
– Aufwendungen für bezogene Leistungen	-3.135	-2.788	↗ +12%
6. Personalaufwand	-6.172	-6.377	↘ -3%
– Löhne und Gehälter	-4.947	-4.994	↘ -1%
– Soziale Abgaben und Aufwendungen für Altersversorgung und für Unterstützung	-1.225	-1.383	↘ -11%
7. Abschreibungen	-7.363	-1.754	↗ +320%
8. Erträge aus der Auflösung von Sonderposten	4.542	579	↗ +684%
9. Sonstige betriebliche Aufwendungen	-1.385	-688	↗ +101%
10. Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	5	1	↗ +400%
11. Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-84	-95	↘ -12%
12. Ergebnis nach Steuern	-366	1.038	↘ -135%
13. Sonstige Steuern	-90	-89	↗ +1%
14. Jahresüberschuss	-456	949	↘ -148%
15. Entnahmen aus Gewinnrücklagen	821	243	↗ +238%
16. Einstellungen in Gewinnrücklagen	-365	-1.192	↘ -69%
17. Bilanzgewinn / -verlust	0	0	0%

# Bilanz zum 31.12.2023

Aktiva	2023 in T€	2022 in T€	Veränderung
<b>A. ANLAGEVERMÖGEN</b>	<b>35.183</b>	42.561	↘ -17%
<b>I. Immaterielle Vermögensgegenstände</b> Entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	2	4	↘ -50%
<b>II. Sachanlagen</b>	<b>35.182</b>	42.557	↘ -17%
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	34.178	41.179	↘ -17%
2. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	1.004	1.308	↘ -23%
3. Geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	0	70	↘ -∞%
<b>B. UMLAUFVERMÖGEN</b>	<b>4.822</b>	4.701	↗ +3%
<b>I. Vorräte</b>	<b>145</b>	210	↘ -31%
1. Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	85	135	↘ -37%
2. Fertige Erzeugnisse und Waren	61	75	↘ -19%
<b>II. Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände</b>	<b>104</b>	231	↘ -55%
1. Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	30	23	↗ +30%
2. Sonstige Vermögensgegenstände	74	208	↘ -64%
<b>III. Kassenbestand, Bundesbankguthaben, Guthaben bei Kreditinstituten und Schecks</b>	<b>4.573</b>	4.260	↗ +7%
<b>C. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN</b>	<b>17</b>	11	↗ +55%
<b>SUMME AKTIVA</b>	<b>40.023</b>	47.273	↘ -15%

Passiva	2023 in T€	2022 in T€	Veränderung
<b>A. EIGENKAPITAL</b>	<b>14.501</b>	14.957	↘ -3%
I. Gezeichnetes Kapital	24	24	0%
II. Wohnheimrücklagen	4.416	4.818	↘ -8%
III. Gewinnrücklagen	10.061	10.116	↘ -1%
IV. Jahresüberschuss	-456	949	↘ -148%
V. Entnahmen aus Rücklagen	821	243	↗ +238%
VI. Einstellungen in Rücklagen	-365	-1.193	↘ -69%
<b>B. SONDERPOSTEN MIT RÜCKLAGEANTEIL</b>	<b>12.916</b>	17.235	↘ -25%
<b>C. RÜCKSTELLUNGEN</b>	<b>1.376</b>	985	↗ +40%
Sonstige Rückstellungen	1.376	985	↗ +40%
<b>D. VERBINDLICHKEITEN</b>	<b>10.286</b>	13.031	↘ -21%
I. Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	8.767	11.091	↘ -21%
II. Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	910	1.241	↘ -27%
III. Sonstige Verbindlichkeiten	609	699	↘ -13%
<b>E. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN</b>	<b>945</b>	1.066	↘ -11%
<b>SUMME PASSIVA</b>	<b>40.023</b>	47.273	↘ -15%

## Impressum

### Herausgeber

Studierendenwerk Wuppertal A.ö.R. (STWWTAL)  
(ehemals Hochschul-Sozialwerk Wuppertal – HSW)  
Max-Horkheimer-Str. 15, 42119 Wuppertal  
Tel. (0202) 439 25 61/62  
[hsw@hsw.uni-wuppertal.de](mailto:hsw@hsw.uni-wuppertal.de)  
[hochschul-sozialwerk-wuppertal.de](http://hochschul-sozialwerk-wuppertal.de)

### Konzept und Layout

bürger albrecht partner GmbH (bap)  
Luisenstraße 87a, 42103 Wuppertal  
[b-a-p.de](http://b-a-p.de)

### Redaktion

Wiega Schürmann (HSW / STWWTAL),  
Peter Bürger (bap), Sarah Knörr (bap), Dylan Knörr (bap)

### Bildnachweise

Adobe Stock: Seite 10, 15, 16  
wenn nicht anders angegeben: Wolf Birke

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

