STWWTAL

Studierendenwerk Wuppertal

JAHRESBERICHT 2025

VERANKERUNG

INHALT

EDITORIAL 3

KENNZAHLEN 4

HIGHLIGHTS 11

FOKUSTHEMA: VERANKERUNG 18

DAS STWWTAL 36

JAHRESABSCHLUSS 41

IMPRESSUM 44

LIEBE FREUNDE UND FREUNDINNEN DES STUDIERENDENWERKS WUPPERTAL,

Studieren bedeutet mehr als Vorlesungen, Prüfungen und Seminare. Dazu gehört, bezahlbar zu wohnen, zu essen und bei der Studienfinanzierung verlässliche Unterstützung zu finden. Genau dort müssen gute Ideen im Alltag ankommen und sich bewähren. 2025 haben wir deshalb vieles, was wir angestoßen haben, weiterentwickelt und in die Praxis gebracht – immer mit dem Ziel, gute Lösungen für Studierende dauerhaft möglich zu machen.

Besonders sichtbar wird das in unserer Hochschulgastronomie. Neue Pasta-Angebote und Suppenbowls verbinden gutes Essen mit bezahlbaren Preisen – und werden von Studierenden und Gästen gut angenommen. Erste Self-Checkout-Kassen in der Hauptmensa unterstützen unsere Mitarbeitenden und verkürzen Wartezeiten, besonders zu Stoßzeiten.

Manchmal braucht es aber auch ganz neue Wege. So dachten wir an der Hochschule für Musik und Tanz die Verpflegung neu und entwickelten gemeinsam mit den Standortleitungen eine Alternative. Das neue Automatenkonzept sichert nun das Angebot vor Ort und ermöglicht Studierenden, Hochschulangehörigen und Gästen eine tägliche Verpflegung über die bisherigen Öffnungszeiten hinaus – sogar am Wochenende.

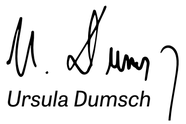
Einen bewussten Umgang mit Ressourcen bringen wir dort voran, wo er im Alltag konkret wird. In ausgewählten Wohnheimen führten wir am Standort Wuppertal die Mülltrennung als Pilotprojekt ein. Gleichzeitig griffen wir die studentische Initiative zum Möbeltausch auf und richteten dafür dauerhafte Tauschräume ein. So werden aus guten Ideen Lösungen, die bleiben.

Auch hinter den Kulissen bauen wir verlässliche Strukturen auf. Unsere Erfahrungen aus der täglichen Praxis brachten wir in das neue BAföG-Fachverfahren für Nordrhein-Westfalen ein. Zudem beteiligen wir uns an einem gemeinsamen IT-Monitoring-Projekt der Studierendenwerke NRW und stärken damit die Sicherheit und Verlässlichkeit digitaler Prozesse.

2024 stand unser 50-jähriges Jubiläum im Zeichen eines Neuanfangs: Mit neuem Namen und Erscheinungsbild zeigen wir seitdem, wofür wir als STWWTAL stehen, und verankern diesen Neuanfang Schritt für Schritt im Alltag – auch nach innen. Mit Let's Create starteten wir eine neue Form der Personalbeteiligung und schaffen Raum für Austausch und Mitgestaltung. Mit dem Beitritt zur Charta der Vielfalt im Herbst 2025 setzen wir zugleich ein Zeichen für ein offenes und wertschätzendes Miteinander.

Ich danke allen, die diesen Weg mit uns gehen und mit ihren Ideen möglich machen – besonders unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihr tägliches Engagement und den Studierenden für ihre Impulse. Was wir anstoßen, soll im Alltag ankommen und Bestand haben. Daran arbeiten wir weiter – zusammen und mit Blick auf das, was Studierende brauchen.

Let's make it happen.
Viel Freude beim Entdecken unseres Jahres 2025.



Ursula Dumsch

KENNZAHLEN

DAS SIND WIR

127

MITARBEITENDE

DAVON 13 STUDENTISCHE AUSHILFEN UND VIER AUSZUBILDENDE.

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

Quelle: Studierendenwerk Wuppertal (2025)

HERKUNFT

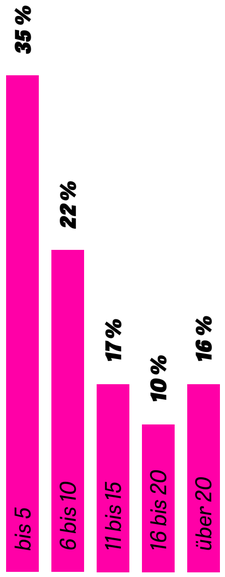
AUS 27 NATIONEN

Davon stammen unter anderem 80 Mitarbeitende aus Deutschland, acht aus Italien, fünf aus Polen, fünf aus Sri Lanka sowie weitere aus folgenden Ländern: Griechenland, China, Dominikanische Republik, Ghana, Guinea, Irak, Iran, Kamerun, Kasachstan, Kosovo, Kroatien, Marokko, Niederlande, Nordmazedonien, Portugal, Rumänien, Russland, Saudi-Arabien, Schweden, Tunesien, Türkei, Ukraine und Ungarn.

ZUGEHÖRIGKEIT *in Jahren*

11

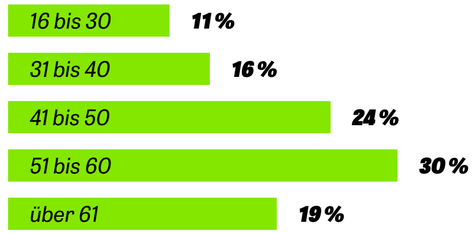
JAHRE IM DIENST



ALTER *in Jahren*

48

DURCHSCHNITTSALTER

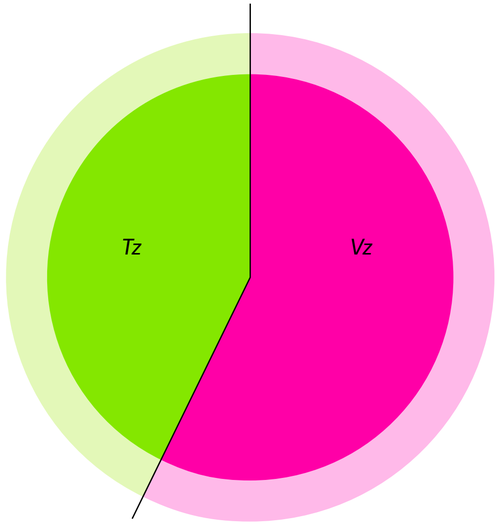


BESCHÄFTIGUNG

Tz = Teilzeit
Vz = Vollzeit

73 Vz

54 Tz



24.582

POTENZIELLE KUNDEN UND KUNDINNEN

ANZAHL UNIVERSITÄTSANGEHÖRIGE

3.864

Zum Stichtag 01.12.2025 arbeiteten für die Bergische Universität Wuppertal insgesamt 3.864 Menschen (Vorjahr: 3.837), davon 2.832 im wissenschaftlichen und Verwaltungsbereich (Vorjahr: 2.781, inkl. Lehrbeauftragte). Zudem waren 1.032 studentische und wissenschaftliche Hilfskräfte beschäftigt (Vorjahr: 1.056).

KENNZAHLEN

ANZAHL STUDIERENDE *(in Wuppertal; BUW, HfMT)*

SOSE 2024

20.410

Referenzwert

20.236
Bergische Universität Wuppertal

174
Hochschule für Musik und Tanz

WISE 2024/25

21.207

↗ *+3,9 % (797)*

21.055
Bergische Universität Wuppertal

152
Hochschule für Musik und Tanz

SOSE 2025

20.017

↘ *-5,6 % (1.190)*

19.871
Bergische Universität Wuppertal

146
Hochschule für Musik und Tanz

WISE 2025/26

20.718

↗ *+3,5 % (701)*

20.556
Bergische Universität Wuppertal

162
Hochschule für Musik und Tanz

Quellen: Studierendenwerk Wuppertal (2025) und Rektoratsbericht 2025 Bergische Universität Wuppertal

VIELFALT FÜR JEDEN GESCHMACK:

KLEINE SNACKS, GROSSE MAHLZEITEN UND ALLE ERNÄHRUNGSFORMEN

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

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

BUW-CAMPUS GRIFFLENBERG
Gaußstraße 20

1 *Hauptmensa ME 02*
Gebäude ME, Ebene 02

2 *Cafeteria ME 03*
Gebäude ME, Ebene 03

3 *Kneipe ME 04*
Gebäude ME, Ebene 04

4 *Cafeteria Bibliothek*
Gebäude F, Ebene 10

5 *Kaffeebar „ins Grüne“*
Gebäude K, Ebene 11

6 *Cafeteria Sport + Design*
Gebäude I, Ebene 12

BUW-CAMPUS FREUDENBERG
Rainer-Gruenter-Straße 21

7 *Cafeteria Campus Freudenberg*
Gebäude FME

BUW-CAMPUS HASPEL
Pauluskirchstraße 7

8 *Cafeteria Bistro Am Haspel*
Gebäude HC

HFMT-CAMPUS SEDANSTRASSE
Sedanstraße 15

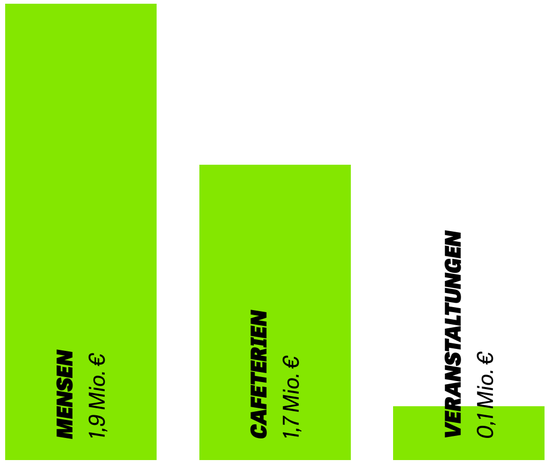
9 *Mensa Hochschule für Musik und Tanz, Standort Wuppertal*

BUW =
Bergische Universität Wuppertal

HfMT =
Hochschule für Musik und Tanz

3,7 Mio. €

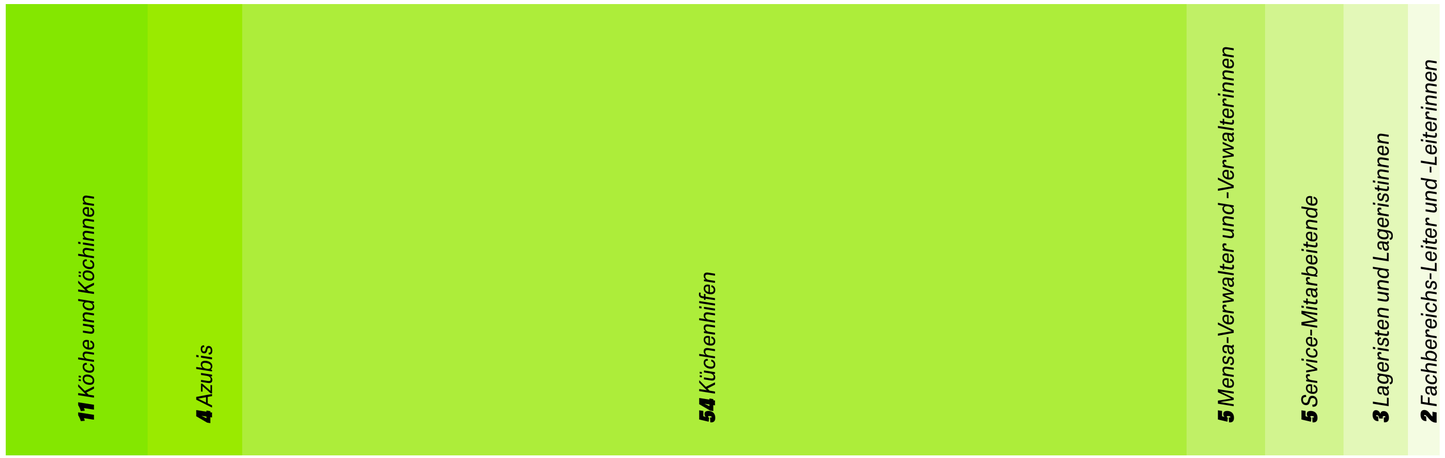
GASTRONOMIE-UMSATZ



TEAM

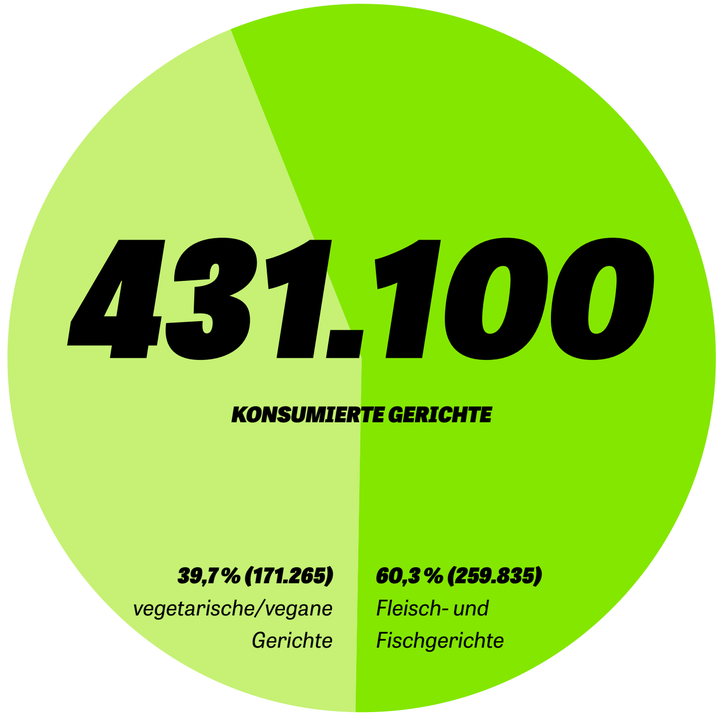
84 MITARBEITENDE IM GASTRONOMIE-TEAM

44.303 € UMSATZ PRO MITARBEITER UND MITARBEITERIN



Quelle: Studierendenwerk Wuppertal (2025)

KONSUM



1.230

BEWERBUNGEN AUF 1.217 WOHNPLÄTZE

285 €

Ø-MIETE

10 Min.

Ø-ENTFERNUNG ZUR UNI

530

Neue Mietverträge

98,94 %

VERMIETUNGSQUOTE

Quelle: Studierendenwerk Wuppertal (2025)

7 Standorte

Unsere 21 Gebäude bieten etwas mehr als 5 Prozent der Studierenden einen ebenso günstigen wie vorbildlichen Wohnraum – und das großteils 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
— *1 Einzelappartement*
— *11 × 2er-WGs*

3 MAX-HORKHEIMER-STR. 10–16
= 10 GEHMINUTEN
— *460 Einzelappartements*
— *83 × 2er-WGs*
— *1 × 3er-WG*

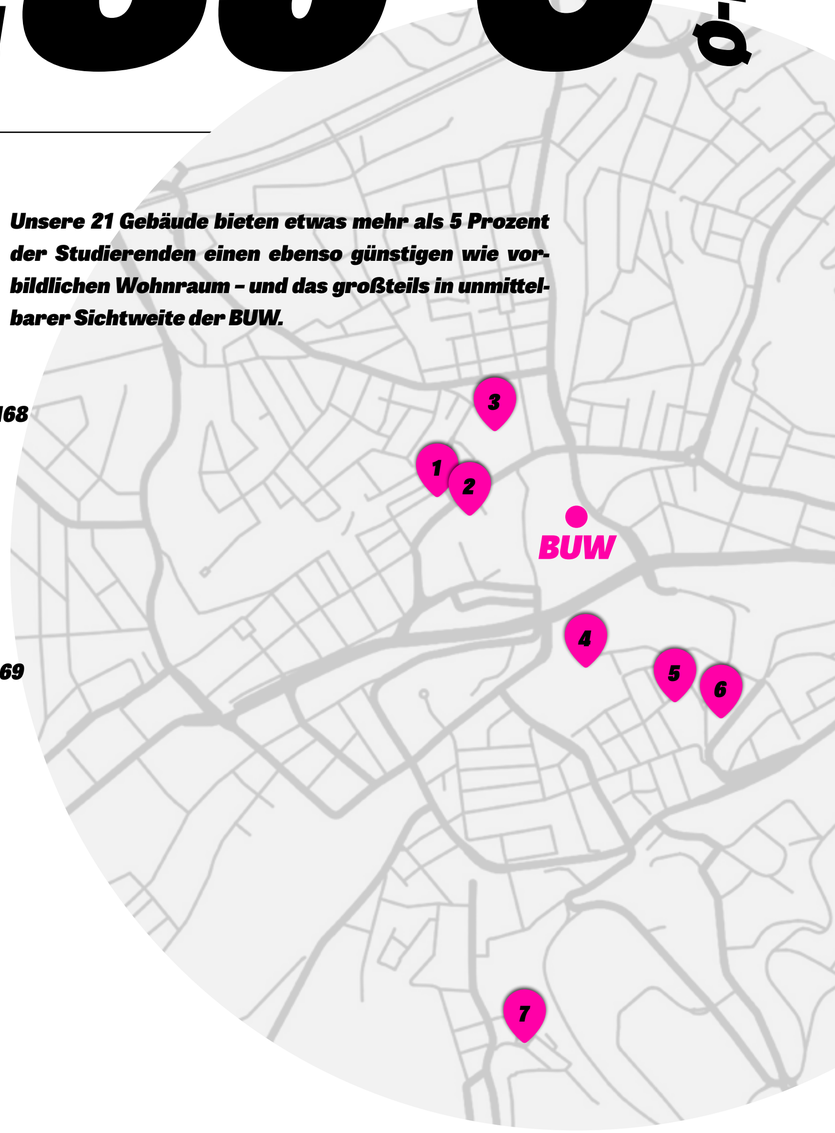
4 ALBERT-EINSTEIN-STR. 4–12
= 5—10 GEHMINUTEN
— *4 Einzelappartements*
— *47 × 2er-WGs*
— *50 × 3er-WGs*

5 MAX-HORKHEIMER-STR. 160–168
= 11 GEHMINUTEN
— *26 Einzelappartements*
— *23 × 2er-WGs*
— *9 × 4er-WGs*
— *4 × 6er-WGs*
— *Besonderheiten: Passivhaus, Urban Gardening*

6 MAX-HORKHEIMER-STR. 167–169
= 10 GEHMINUTEN
— *16 Einzelappartements*
— *10 × 2er-WGs*
— *9 × 3er-WGs*

7 CRONENBERGER STR. 256
= 23 GEHMINUTEN
— *16 Einzelappartements*
— *2 × 2er-WGs*
— *6 × 3er-WGs*

WGs = Wohngemeinschaften



STUDIENFINANZIERUNG

SOZIAL-STIPENDIUM

12.600 €

Auszahlungen

6 *Anträge* ***100 %***
6 *Bewilligungen* *Quote*

BABYGELD

12.900 €

Auszahlungen

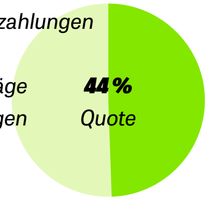
43 *Anträge* ***100 %***
43 *Bewilligungen* *Quote*

BEIHILFEN

19.800 €

Auszahlungen

75 *Anträge* ***44 %***
33 *Bewilligungen* *Quote*



FREITISCH*

190 €

Auszahlungen

14 *Anträge* ***100 %***
14 *Bewilligungen* *Quote*

KENNZAHLEN

675,96 €

Ø MTL. FÖRDERBETRAG

17,29 %

GEFÖRDERTENQUOTE

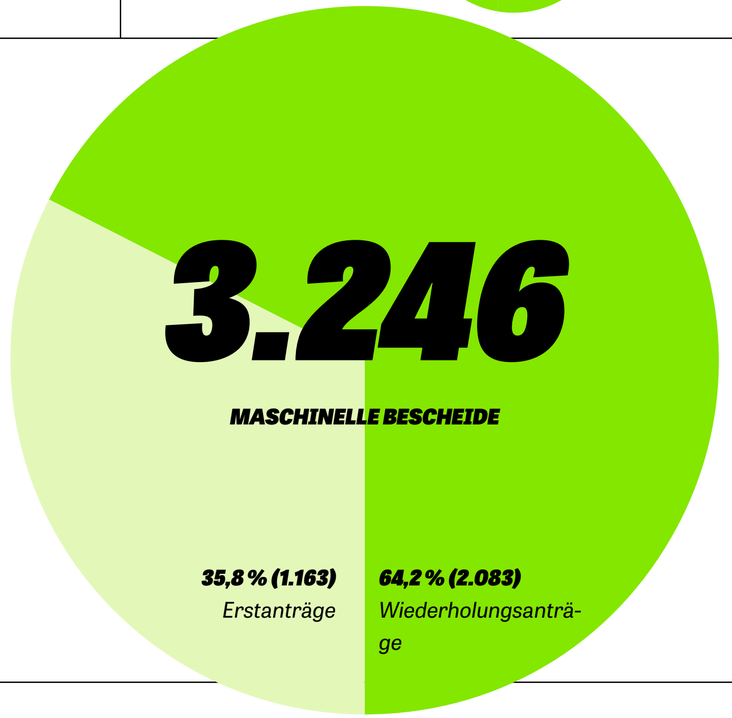
BESCHEIDE

3.571

BESCHEIDE INSGESAMT (INKL. 10 % MANUELLE ABLEHNUNGEN)

****STUDIEREN MIT LEEREM MAGEN? NICHT BEI UNS!***

Der „Freitisch" hilft bei knappem Lebensmittelbudget. Nach einem Beratungsgespräch bei der Kirche an der Uni erhalten Studierende Gutscheine für 5 Mensa-Essen (gültig 2 Wochen). Info: Tel. 0202–439 3861.



3.246

MASCHINELLE BESCHEIDE

35,8 % (1.163) *Erstanträge*

64,2 % (2.083) *Wiederholungsanträge*

22,6 Mio. €

AUSGEZAHLTE MITTEL (FÖRDERUNGSSUMME)

Quelle: Studierendenwerk Wuppertal (2025)

HIGHLIGHTS

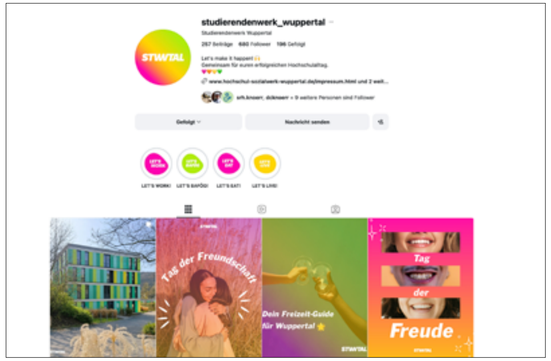
2025 IM ÜBERBLICK

HIGHLIGHTS

JANUAR

STARTSCHUSS FÜR DEN KULINARISCHEN KALENDER

Mit der Türkischen Woche startete Anfang 2025 unser neuer Kulinarischer Kalender. Seither laden Mensa, Cafeteria und die Kneipe ME 04 regelmäßig zu kulinarischen Entdeckungsreisen ein und bringen internationale Vielfalt auf den Teller.



START UNSERES INSTAGRAM-ACCOUNTS

Mit dem Start unseres Instagram-Kanals haben wir 2025 einen neuen Weg geschaffen, Studierende direkt zu erreichen. Gleichzeitig haben wir Mitarbeitende eingeladen, den Auftritt aktiv mitzugestalten und ihre Perspektiven einzubringen.

BLUTSPENDEMOBIL VOR DER MENSA

Mehrmals im Jahr macht das Blutspendemobil des Deutschen Roten Kreuzes vor der Hauptmensa Halt. Gemeinsam mit dem DRK unterstützen wir die Aktion und motivieren Studierende sowie Mitarbeitende zur Blutspende. Als kleines Dankeschön erhalten alle Spender und Spenderinnen einen Mensagutschein.

FEBRUAR

NEUES MENSAKONZEPT GESTARTET

Mit dem Start des neuen Mensakonzepts wurde Anfang Februar ein wichtiger Entwicklungsschritt in der Hochschulgastronomie umgesetzt. Mehr dazu im Spotlight-Beitrag „Verpflegung: wirtschaftlich & zukunftsfähig“.

ALTWEIBERPARTY IN DER KNEIPE ME 04

Mit der traditionellen Altweiberparty am 27.02. wurde die Karnevalszeit eingeläutet. Studierende und Mitarbeitende kamen in der Kneipe ME 04 zusammen und feierten ausgelassen in närrischer Atmosphäre.

MÄRZ

„MEINE MENSA – JETZT SANIEREN“

Am 25. März 2025 beteiligten wir uns an der bundesweiten Mensa-Sanierungskampagne der Studierendenwerke. Die Aktion machte auf den dringenden Sanierungsbedarf aufmerksam und setzte ein Zeichen für zukunftsfähige Mensen.

NEUER TARIFVERTRAG ABGESCHLOSSEN

Drei Warnstreiks und intensive Verhandlungen prägten das erste Quartal 2025. Am 28. März konnte eine Einigung über einen neuen Tarifvertrag erzielt werden, der am 31. Mai offiziell unterzeichnet wurde.

MAI

SMOOTHIES ZUR STUDENT HEALTH WEEK

Im Rahmen der Student Health Week der BUW drehte sich in der Mensa alles um gesunde Energie zum Trinken. Drei farbenfrohe Smoothie-Kreationen brachten frische Vitamine und gute Laune.

FLOHMARKT – BUNT, LEBENDIG, GEMEINSCHAFTLICH

Am 21. Mai 2025 wurde die Mensa ME 02 wieder zum Treffpunkt für Trödelfans und Schnäppchenjäger. Beim vierten Flohmarkt – organisiert vom Student Health Center der BUW und dem Studierendenwerk Wuppertal – wurde fleißig gestöbert, gefeilscht und verkauft.

JUNI

STUDIERENDENBEFRAGUNG 2025 – MEINUNG ZÄHLT!

Wie läuft das Studium – und was hilft Studierenden, damit alles gut klappt?

Bei der bundesweiten Studierendenbefragung 2025 konnten Studierende ihre Erfahrungen teilen und so helfen, Studienbedingungen, Förderangebote und das Campusleben in Deutschland zu verbessern.

NEUE KONZEPTE FÜR EINE MODERNE VERPFLEGUNG

Mit neuen Self-Checkout-Kassen, zusätzlichen Automaten und weiteren Anpassungen wurde das gastronomische Angebot 2025 an mehreren Standorten weiterentwickelt. Mehr dazu im Spotlight „Verpflegung: wirtschaftlich & zukunftsfähig“.

CAMPUS SOMMERFEST UND GREEN CAMPUS FORUM

Am 3. Juni 2025 verbanden das Campus Sommerfest und das Green Campus Forum Begegnung, Austausch und kulturelle Vielfalt. Das Student Health Center und das Studierendenwerk Wuppertal gestalteten das Fest mit Musik, Mitmachaktionen, Informationsständen und kulinarischen Angeboten.

OFAJ
DFJW

DEUTSCH-FRANZÖSISCHER AUSTAUSCH STÄRKT INTERNATIONALE BEGEGNUNGEN

Gemeinsam mit der Bergischen Universität Wuppertal beteiligte sich das STWWTAL am Deutsch-Französischen Freiwilligendienst. Kulturelle Veranstaltungen und gemeinsame Aktivitäten schufen Raum für Begegnung, Austausch und internationale Perspektiven auf dem Campus.

GEMEINSAM STATT EINSAM

Der im Juni eingeführte Offene Mittagstisch lädt Studierende dazu ein, gemeinsam zu essen, miteinander ins Gespräch zu kommen und neue Kontakte zu knüpfen. Das Angebot stärkt den Austausch und fördert das Miteinander in der Mensa.

KULINARISCHE VIELFALT BEI STREETFOOD-WOCHE UND FESTIVAL

Der Campus Grifflenberg wurde zur Hochburg für Streetfood-Fans: Während die BUW zum 7. Streetfood@Campus-Festival einlud, griff das Studierendenwerk das Thema mit eigenen Streetfood-Gerichten in der Kneipe auf. Auch dort gab es kulinarische Vielfalt zu entdecken.

JULI

SOMMER IN DER KNEIPE: EISKAFFEE & COCKTAILS

Im Sommer 2025 wurde die Kneipe zur Campus-Sommeroase: Hausgemachter Eiskaffee und eine Auswahl exotischer Cocktails luden zum Abkühlen, Genießen und Verweilen ein. Ein erfrischender Sommerhit für alle Studierenden!

MÜLLTRENNUNG ALS PILOTPROJEKT GESTARTET

In zwei Wohnheimen wurde 2025 ein Pilotprojekt zur Mülltrennung eingeführt. Mehr dazu im Spotlight „Wie ressourcenschonende Ideen einen festen Platz im Wohnen finden“.

AUGUST

DIGITALISIERUNGSSCHUB FÜR BAFÖG & IT

Mit der Weiterentwicklung des digitalen BAföG-Fachverfahrens und der Einführung eines gemeinsamen IT-Monitorings wurden 2025 wichtige Digitalisierungsprojekte vorangebracht. Mehr dazu im Spotlight „Digitale Grundlagen stärken“.

SEPTEMBER

MÖBELTAUSCHRÄUME ERÖFFNET

Aus einer studentischen Idee wurde 2025 ein dauerhaftes Angebot: In zwei Wohnheimen entstanden Möbeltauschräume, in denen gut erhaltene Möbel und Alltagsgegenstände unkompliziert weitergegeben werden können. Mehr dazu im Spotlight-Beitrag: „Wie ressourcensschonende Ideen einen festen Platz im Wohnen finden“.

ZEICHEN FÜR VIELFALT UND WERTSCHÄTZUNG

Die Unterzeichnung der Charta der Vielfalt markiert einen wichtigen Schritt in Richtung einer inklusiven, chancengerechten und zukunftsfähigen Arbeitswelt im STWWTAL.

GEMEINSAM STARK UND GESUND DURCHS JAHR

Smoothies, Ernährung, Magie und viel Teamspirit: Unser zweites Mitarbeitenden-Event verband Gesundheitsimpulse mit guter Laune und wertvollen Begegnungen – für mehr Wohlbefinden und ein starkes Miteinander im Arbeitsalltag.

VEGANFREUNDLICH UND AUSGEZEICHNET – UNSERE MENSA ÜBERZEUGT PETA

Unsere Mensa beweist, dass veganes Essen nicht Verzicht, sondern Vielfalt bedeutet – und erhält dafür eine PETA-Auszeichnung.

MEHRWEG HEISST JETZT RELEVO!

Neuer Name, gleiches Ziel: Mit Relevo führen wir unser Engagement für nachhaltige Verpackungen fort und setzen auf modernes Design und einfache Nutzung.

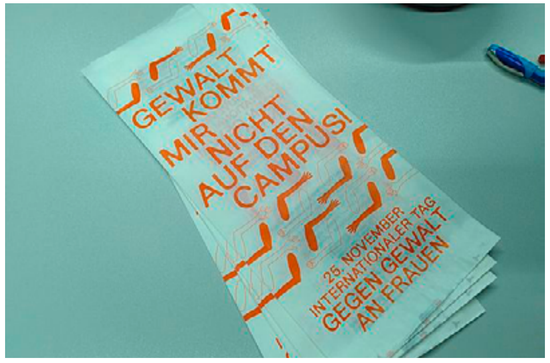
NOVEMBER

GEMEINSAM FÜR EINEN SAUBEREN CAMPUS

Auch 2025 haben wir uns am Campus Clean-Up Day an der Bergischen Universität Wuppertal beteiligt. Gemeinsam mit Studierenden und Beschäftigten wurde Müll gesammelt und ein Zeichen für mehr Umweltbewusstsein auf dem Campus gesetzt.

FRISCHE ENERGIE ZUR 2. STUDENT HEALTH WEEK

Während in der Cafeteria Sport & Design farbenfrohe Smoothies angeboten wurden, sorgte der warme Punsch in der Cafeteria ME 03 für gemütliche Pausen und kleine Wohlfühlmomente im Hochschulalltag.



ZEICHEN SETZEN GEGEN GEWALT

Rund um den 25. November, den Internationalen Tag zur Beseitigung von Gewalt gegen Frauen und FLINTA-Personen, beteiligten wir uns an der Aktionswoche auf dem Campus der Bergischen Universität Wuppertal. In unse-*

ren Mensen und Cafeterien verteilten wir Brötchentüten mit einer klaren Botschaft gegen Gewalt und für mehr Respekt im Alltag. Gemeinsam mit der LaKof NRW setzten wir damit ein sichtbares Zeichen für ein solidarisches und sicheres Miteinander auf dem Campus.

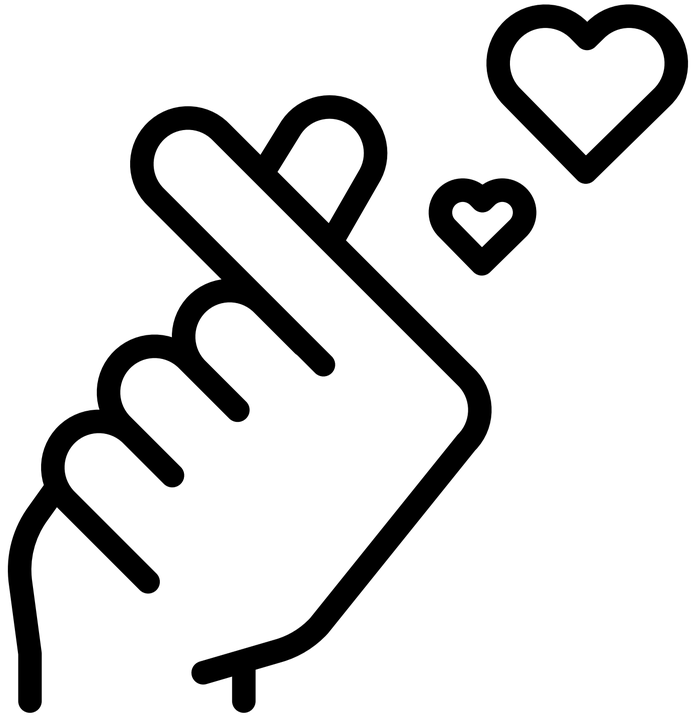
DEZEMBER

WAFFELWOCHE AUF DEM CAMPUS

Anfang Dezember sorgte unsere Waffelwoche im Foyer ME 03 für süße Winterstimmung auf dem Campus. Frisch gebackene, warme Waffeln luden zu einer kleinen genussvollen Pause ein. Ein beliebter Treffpunkt für alle, die sich in der Adventszeit etwas gönnen wollten.

WEIHNACHTSZEIT IN DER MENSA

Am 3. Dezember starteten wir in der Mensa gemeinsam kulinarisch in die Adventszeit. Mit klassischen Gerichten und weihnachtlichen Beilagen brachten wir festliche Stimmung auf den Campus. Ein liebevoll zusammengestelltes Menü als kleines Adventsgeschenk für alle Studierenden.



FOKUSTHEMA

VERANKERUNG

WIR VERANKERN, WAS STUDIEREN MÖGLICH MACHT

Manche Veränderungen sind sichtbar: ein neuer Name, ein frisches Logo, ein anderer Ton in der Kommunikation. Andere passieren leiser – in der Art, wie an der Mensatheke gegrüßt wird, wie eine Wohnheimplatzanfrage beantwortet wird oder wie Teams gemeinsam Lösungen finden. Beides gehört zusammen. Und beides braucht das, woran wir seit unserer Neuausrichtung arbeiten: Verankerung.

VIER SCHRITTE, EIN WEG

2022 stand für Verantwortung. 2023 für Veränderung und 2024 für Verbindung. Jeder dieser Schwerpunkte war eine bewusste Antwort auf konkrete Herausforderungen. Verantwortung übernehmen, als sich Rahmenbedingungen spürbar veränderten. Veränderung zulassen, weil ein „Weiter so“ keine Perspektive bot. Verbindung schaffen, um den gemeinsamen Auftrag wieder stärker sichtbar zu machen. 2025 führt diesen Weg konsequent weiter. Mit dem Schwerpunkt Verankerung geht es nicht mehr darum, Wandel anzustoßen oder zu erklären. Es geht darum, ihn dauerhaft im Alltag wirksam werden zu lassen.

WAS VERANKERUNG WIRKLICH HEISST

In Veränderungsprozessen wird die Phase der Verankerung oft übersehen. Dabei entscheidet sie darüber, ob neue Ideen wieder verschwinden oder Teil des Alltags werden. Eine neue Marke lässt sich entwickeln. Ein Leitbild formulieren. Ein Logo gestalten. All das geschieht in überschaubaren Schritten.

Doch erst wenn die Haltung dahinter im Arbeitsalltag angekommen ist, wenn neue Routinen alte Gewohnheiten ablösen und Werte selbstverständlich gelebt werden, wird Wandel dauerhaft wirksam. Verankerung verwandelt Initiative in Selbstverständlichkeit. Aus neuen Arbeitsweisen werden Gewohnheiten. Aus einem Projekt entsteht Kultur. Und Kultur entsteht im Tun.

Für uns heißt das konkret: Was wir mit dem Markenmanifest beschrieben haben, müssen wir täglich und beständig zur Gewohnheit machen. Respekt, Nähe und Offenheit sind keine Plakate – sie sind unsere Werkzeuge für den Alltag.

DREI WORTE, JEDEN TAG NEU

Unsere Kernwerte entfalten ihre Wirkung nicht auf Papier, sondern im Alltag. Respekt zeigt sich nicht in Statements, sondern in jeder Begegnung. Mit Studierenden, Kolleginnen und Kollegen sowie Partnerinnen und Partnern – unabhängig von ihrer Rolle oder Situation.

Nähe entsteht dort, wo Anliegen nicht verwaltet, sondern verstanden werden. In der Geduld, mit der wir zuhören, auch wenn der Tag voll ist.

Offenheit beweist sich dort, wo eine vertraute Routine hinterfragt wird – und nicht dort, wo wir sie verteidigen. „Machen wir die Dinge so, weil wir es schon immer so gemacht haben – oder weil es sinnvoll ist?“ Das bedeutet, Veränderungen dort zuzulassen, wo sie sinnvoll sind.

Verankert sind diese Werte erst dann, wenn wir sie nicht mehr erklären müssen, sondern das tägliche Handeln prägen.

VERANKERUNG PASSIERT IM KLEINEN

Wer den Blick auf unsere bisherigen Jahresberichte richtet, findet den Weg bereits eingeschlagen. Wenn ein Küchenleiter sagt, er lasse „keinen in der Ecke stehen“ – dann ist das gelebter Respekt im Team. Wenn eine Sachbearbeiterin im Wohnraum-Service in einem verzweifelten Studierenden zuerst den Menschen sieht und nicht den Vergabefall – das ist Nähe, selbst in einem kurzen Gespräch. Wenn eine Nachhaltigkeitsbeauftragte am Anfang „alle damit genervt“ hat, dass nicht jede E-Mail auch Druckerpapier braucht – das ist Offenheit, hartnäckig praktiziert.

Und wenn Personalrat und Geschäftsführung sich zu einem gemeinsamen Workshop zusammensetzen, um Verständnis füreinander zu finden, dann sind es alle drei Begriffe zusammen.

Das sind keine Großereignisse. Es sind die kleinen, fast unscheinbaren Momente. Sie entscheiden darüber, ob unsere Werte glaubwürdig bleiben. Und in ihrer Summe prägen sie die Kultur unserer Organisation.

DIE ROLLE JEDER PERSON

Verankerung ist kein Führungsthema allein. Sie entsteht überall dort, wo Menschen Verantwortung übernehmen, in der Mensa, im Wohnraum-Service im BAföG-Amt, in der IT oder in der Verwaltung.

Drei Fragen helfen dabei, unseren Anspruch jeden Tag aufs Neue einzulösen:

- ***Was kann ich heute, an meinem Platz, dazu beitragen, dass Studieren gelingt?***
- ***Welche Gewohnheiten sollte ich hinterfragen?***
- ***Wo kann ich Kolleginnen und Kollegen unterstützen?***

Diese Fragen klingen unspektakulär. Und genau deshalb entfalten sie im Alltag ihre Wirkung.

LÖSUNGSORIENTIERT FÜHREN

Verankerung verlangt auch eine veränderte Führungspraxis. Nicht, weil Führung jede Veränderung steuert, sondern weil sie Rahmenbedingungen schafft. Lösungsorientiert zu führen heißt: Möglichkeiten sichtbar machen. Gerade in Zeiten knapper Ressourcen und steigender Anforderungen wird Führung damit zu einem entscheidenden Faktor für Stabilität. Sie schafft die Voraussetzungen dafür, dass Mitarbeitende Verantwortung übernehmen, Veränderungen mittragen und gemeinsam tragfähige Lösungen entwickeln können. Dazu gehört auch eine Fehlerkultur, die Entwicklung ermöglicht, statt nach Schuldigen zu suchen. Wie es unser Leitungsteam formuliert: „Eine gute Fehlerkultur ist unerlässlich." Kleine Erfolge sichtbar machen, nicht nur die großen Meilensteine würdigen. Und sich der eigenen Vorbildrolle bewusst sein, auch in alltäglichen Momenten.

Führung verankert dann, wenn sie Orientierung gibt, Vertrauen schafft und Menschen befähigt, ihren Beitrag zu leisten.

IM INNEN VERANKERN — IM AUSSEN WIRKEN

Was im Inneren wächst, wird nach außen sichtbar. Studierende erleben nicht die Diskussionen hinter Entscheidungen. Sie erleben die Ergebnisse. Sie erleben, ob Angebote funktionieren, ob Unterstützung ankommt und ob sich Menschen verantwortlich fühlen. Genau daran zeigt sich, dass verankerte Werte zu Service werden. Aus „Let's make it happen!" wird – jeden Tag, an unzähligen Stellen – ein leises, aber bestimmtes „Es passiert".

So hat sich das von Studierenden entwickelte Möbeltausch-Projektes „StuFF" von einer temporären Seminaridee zu einem etablierten Angebot entwickelt. Was 2023 als „Möbeltauschparty" begann, ist heute mit zwei dauerhaften Tauschräumen am Wohnheimstandort „Neue Burse" als Nachhaltigkeits-Initiative verankert.

Am Wuppertaler Standort der Hochschule für Musik und Tanz Köln wurde mit der neuen Automatenverpflegung eine langfristige Lösung für die Essensversorgung geschaffen, die flexibel, wirtschaftlich und auch am Wochenende rund um die Uhr verfügbar ist. Und auch das neue Mensakonzept zeigt, wie aus Veränderungen dauerhafte Angebote entstehen: günstige Selbstbedienungsangebote wie die Suppen-Bowl, freie Speisenzusammenstellung und eine stärkere Ausrichtung auf die Grundversorgung sorgen dafür, dass gutes Essen für möglichst viele Studierende zugänglich bleibt.

Drei zukunftsorientierte Beispiele, die stellvertretend für viele Entwicklungen des Jahres 2025 stehen. Und zeigen, wie aus einzelnen Projekten ganz neue Dauerangebote entstehen.

WAS UNS HILFT, DRANZUBLEIBEN

Verankerung gelingt nicht durch einzelne Entscheidungen. Sie braucht Kontinuität. Deshalb haben wir auch 2025 gezielt Räume geschaffen, in denen Mitarbeitende Veränderungen mitgestalten konnten.

Etwa im Rahmen unseres Let's Create-Projektes als Teil der internen Workshopreihe. Hier brachten Teams aus allen Bereichen viele gute Ideen für die Verbesserung der Zusammenarbeit, reibungslosere Abläufe und einen erleichterten Arbeitsalltag ein. Viele dieser Vorschläge wurden bereits umgesetzt oder befinden sich aktuell in der Umsetzung. Und durch die regelmäßigen Status-Updates in unseren halbjährlichen Personalversammlungen konnten alle Mitarbeitenden die Entwicklungen der vergangenen Monate nachvollziehen.

Bei all diesen neuen Formaten und Vorgehensweisen geht es darum, sie zu Gewohnheiten werden zu lassen.

VERANKERUNG ALS VERSPRECHEN

Der Weg von der Verantwortung über Veränderung und Verbindung hin zur Verankerung ist weder linearer noch abgeschlossen. Viele Herausforderungen bleiben. Rahmenbedingungen verändern sich weiter. Erwartungen wachsen. Und auch wir werden uns weiterentwickeln müssen.

Doch genau deshalb ist Verankerung so wichtig. Sie sorgt dafür, dass Veränderungen nicht nur angestoßen, sondern dauerhaft wirksam werden. Verantwortung hat uns handlungsfähig gemacht. Veränderung hat neue Wege eröffnet. Verbindung hat Menschen zusammengebracht. Verankerung sorgt dafür, dass das Erreichte bleibt.

Wir bleiben verantwortlich. Wir bleiben veränderungsbereit. Wir bleiben verbunden. Denn Verankerung bedeutet nicht Stillstand. Sie bedeutet, Wirkung dauerhaft zu sichern. Damit aus Ideen Lösungen werden. Aus Veränderungen Strukturen. Und aus Projekten gelebter Alltag.

Genau darin liegt die Stärke nachhaltiger Entwicklung.

VERPFLEGUNG: WIRTSCHAFTLICH & ZUKUNFTSFÄHIG

„Verpflegung – mehr als ein voller Bauch.“ Mit diesem Anspruch beschreibt das STWWTAL im Markenmanifest die Rolle seiner gastronomischen Angebote. Dahinter steckt weit mehr als die Frage, was täglich auf den Teller kommt.

Steigende Lebensmittelpreise, höhere Energiekosten, tarifliche Lohnsteigerungen und veränderte Erwartungen von Studierenden und Gästen prägen die Hochschulgastronomie bereits seit mehreren Jahren. 2025 rückte deshalb eine andere Frage verstärkt in den Mittelpunkt: Wie lässt sich dieser Anspruch unter veränderten Rahmenbedingungen sichern – und welche Lösungen erweisen sich auch langfristig als tragfähig?

MENSA NEU GEDACHT

Mit dem neuen Mensakonzept begann Anfang 2025 die Weiterentwicklung der Mensa. Steigende Kosten und veränderte Erwartungen der Studierenden und Gäste rückten eine flexiblere Gestaltung des Angebots in den Mittelpunkt. Das neue Komponentensystem gibt Studierenden und Gästen die Möglichkeit, Hauptkomponente, Gemüse und Beilage individuell zusammenzustellen. So entsteht mehr Flexibilität. Gleichzeitig unterstützt es eine bedarfsgerechtere Planung in der Küche und trägt dazu bei, Ressourcen gezielter einzusetzen.

Neue Suppen- und Pasta-Bowls ergänzen das Angebot um preisgünstige Alternativen. So wächst die Auswahl, ohne den Anspruch an eine wirtschaftliche und bedarfsgerechte Verpflegung aus dem Blick zu verlieren.

QUALITÄT ALS BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG

Steigende Kosten veränderten auch die Rahmenbedingungen in der Cafeteria ME. Gleichzeitig blieb der Anspruch bestehen, Frische und handwerkliche Qualität zu erhalten. Statt auf günstigere Fertigprodukte zu setzen, steht auch weiterhin der handwerkliche Ansatz im Fokus: Wokgerichte und Burger entstehen frisch im Frontcooking. Desserts werden täglich hergestellt und Salate saisonal zubereitet.

Qualität zeigt sich jedoch nicht nur auf dem Teller. Mit der Überarbeitung des HACCP-Handbuchs aktualisierte das STWWTAL 2025 zudem zentrale Qualitäts- und Hygienestandards für die gastronomischen Betriebe. Klare Abläufe, dokumentierte Prozesse und verbindliche Vorgaben schaffen die Grundlage dafür, Qualität und Lebensmittelsicherheit dauerhaft zu gewährleisten.

VIELFALT, DIE ANKOMMT

Dass sich Essgewohnheiten verändern, zeigt auch ein Blick auf die ausgegebenen Mengen. Im Laufe des Jahres servierten die Mensen mehr als 54 Tonnen Gemüse. Kartoffelbeilagen wie Pommes, Twister oder Kroketten kamen dagegen auf rund 24 Tonnen.

Parallel dazu wurde das vegetarische und vegane Angebot weiter ausgebaut. Die Auszeichnung der Mensa als veganfreundlicher Betrieb macht sichtbar, dass pflanzliche Gerichte heute selbstverständlich zum Angebot gehören.

Mit der Einführung des Kulinarischen Kalenders brachte die Gastronomie zudem syrische, persische, marokkanische, französische, slowakische und indische Küche auf die Teller. Die Themenwochen schufen kulinarische Abwechslung und spiegelten zugleich die Vielfalt der Studierenden wider.

NEUE WEGE FÜR DIE VERSORGUNG

Nicht jede Lösung sieht gleich aus. Besonders deutlich zeigte sich das an der Hochschule für Musik und Tanz in Wuppertal. Der vergleichsweise kleine Standort ließ sich mit einem klassischen gastronomischen Betrieb langfristig nur schwer wirtschaftlich betreiben.

Statt das Angebot einzuschränken, entstand 2025 ein neues Automatenkonzept inklusive warmer Speisen. Es sichert die gastronomische Versorgung am Standort und macht das Angebot zeitlich deutlich flexibler verfügbar. Die Studierenden erhalten dadurch täglich Zugang zu Speisen und Snacks – auch außerhalb klassischer Öffnungszeiten und am Wochenende.

Gleichzeitig vereinfachten neue Self-Checkout-Kassen den Alltag in der Hauptmensa. Seit Mai 2025 scannten Studierende und Gäste bereits 467.271 Artikel an den Self-Checkout-Kassen. Ein Bezahlvorgang dauert durchschnittlich nur 10,8 Sekunden. Besonders zu Stoßzeiten tragen die Systeme dazu bei, Wartezeiten zu verkürzen und Abläufe zu vereinfachen.

LÖSUNGEN MIT BESTAND

Viele der Entwicklungen, die die Hochschulgastronomie heute prägen, werden auch in den kommenden Jahren relevant bleiben. 2025 rückte deshalb weniger die kurzfristige Reaktion auf Veränderungen in den Mittelpunkt als die Frage, welche Lösungen dauerhaft Bestand haben. Das neue Mensakonzept, die Weiterentwicklung der Cafeteria, neue Versorgungsmodelle und digitale Angebote schaffen die Grundlage dafür, dass Verpflegung auch künftig mehr bleibt als die Ausgabe von Mahlzeiten – nämlich ein verlässlicher Bestandteil des Studierendenalltags.

Die neuen Self-Checkout-Kassen in der Hauptmensa vereinfachen die Abläufe und sparen Zeit – besonders zu Stoßzeiten.

WIE RESSOURCENSCHONENDE IDEEN EINEN FESTEN PLATZ IM WOHNEN FINDEN

Ressourcenschonung zeigt sich oft in kleinen Entscheidungen des Alltags. Was passiert mit einem Schreibtisch nach dem Auszug? Wie lässt sich Müll besser trennen? Und wie schonen wir gemeinsam Ressourcen, ohne dass zusätzlicher Aufwand entsteht? 2025 haben wir mehrere Projekte weiterentwickelt, die genau hier ansetzen. Aus einzelnen Ideen wurden feste Angebote im studentischen Wohnen. Kreislauforientiertes Handeln verankert sich so Schritt für Schritt im Alltag.

AUS EINER IDEE WIRD EIN DAUERHAFTES ANGEBOT

Ein sichtbares Beispiel ist das Möbeltauschprojekt „StuFF – Students Find Furniture“. Seine Wurzeln reichen ins Jahr 2023 zurück, als eine studentische Seminargruppe im Rahmen des Circular-Business-Innovation-Seminars der Bergischen Universität Wuppertal an zirkulären Wohnkonzepten arbeitete. Aus dieser Seminararbeit entstand das Projekt „Feel Free, Take Free“, eine Möbeltauschparty samt Upcycling-Workshop, die wir vollständig finanzierten und organisatorisch begleiteten.

Für Shima Kashani hatte die Initative auch einen persönlichen Hintergrund. Als Iranerin war es für sie selbstverständlich, gebrauchte Dinge zu reparieren und weiterzunutzen, statt sie zu entsorgen. Den Anblick der Sperrmüllberge vor den Wohnheimen empfand sie als Verschwendung, ebenso wie Magdalena Schmitz. Für beide stand dabei auch ein sozialer Gedanke im Vordergrund: Gerade internationale Studierende sollten über den Möbeltausch leichter Kontakte knüpfen können.

Projektbeteiligte (v. l. n. r.): Amine Janati Idrissi (StuFF-Tutor), Ursula Dumsch (Geschäftsführerin STWWTAL), Alina Elsen (Nachhaltigkeitsbeauftrage im Bereich Gastronomie), Shima Kashani und Magdalena Schmitz (Initiatorinnen)

Nach einer ersten Testphase und einer einjährigen Pause griffen Kashani und Schmitz die Idee im Rahmen ihrer Masterarbeiten wieder auf. Die vier Online-Fragebögen waren bereits seit Beginn des Projekts im Jahr 2023 entwickelt worden. Die ersten beiden entstanden damals in Zusammenarbeit mit weiteren Kommilitoninnen und Kommilitonen. Die späteren Befragungen wurden von Kashani und Schmitz speziell im Hinblick auf die dauerhaften Tauschräume konzipiert. Befragt wurden Studierende der Bergischen Universität Wuppertal und Bewohner und Bewohnerinnen der Wohnheime zu ihren Erfahrungen beim Einrichten des eigenen Wohnraums und zu ihren Wünschen für nachhaltige Tauschmöglichkeiten.

Am 1. September 2025 eröffneten wir gemeinsam mit Shima Kashani und Magdalena Schmitz in der Neuen Burse zwei dauerhafte Tauschräume: „Big StuFF“ und „Small StuFF“. Dort geben Bewohner und Bewohnerinnen gut erhaltene Möbel und Alltagsgegenstände weiter oder nehmen sie mit. So bleiben Gegenstände länger in Gebrauch, Sperrmüll wird vermieden und Ressourcen werden geschont. Für den laufenden Betrieb haben wir eigens eine neue Tutoren- und Tutorinnenstelle geschaffen: Amine Janati Idrissi sorgt dafür, dass das Angebot reibungslos funktioniert.

Wie fest StuFF inzwischen im Wohnalltag verankert ist, zeigt eine Anekdote, die Kashani und Schmitz noch heute begleitet: Ein Stuhl vom Sperrmüll, beim ersten Möbeltausch-Projekt aufgearbeitet, wanderte über die Jahre von Wohnung zu Wohnung. Am Eröffnungstag der neuen Räume stand er plötzlich wieder da, seit drei Jahren unterwegs und immer noch im Einsatz. „Genau das bestätigt uns, dass das Konzept funktioniert“, sagen die beiden.

Aktuell schreiben sie ihre Masterarbeiten zum Projekt und verfassen parallel ein rund 45-seitiges Handbuch. Es soll anderen Studierendenwerken und Organisationen als Blaupause dienen, um vergleichbare Tauschräume aufzubauen. Unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte Alina Elsen und unser Immobilienmanagement um Ralf Steinbach haben das Projekt fachlich begleitet, Geschäftsführerin Ursula Dumsch hat es von Anfang an begrüßt und mit internen Ressourcen gefördert.

„Wir wünschen uns, dass StuFF über die Masterarbeit hinaus weiterlebt und wächst, auch über den studentischen Kontext hinaus. Das Konzept lässt sich auf jeden gemeinschaftlich genutzten Gebäudekomplex übertragen.“

Magdalena Schmitz und Shima Kasahani (v. l. n. r.)

RESSOURCENSCHONUNG IM WOHNALLTAG STÄRKEN

Auch bei der Abfallentsorgung haben wir wichtige Grundlagen geschaffen. In den Wohnanlagen Max-Horkheimer-Straße 10 bis 18 sowie Im Ostersiepen 9 und 11 startete 2025 ein Pilotprojekt zur umfassenderen Mülltrennung. Unsere Nachhaltigkeitsbeauftragte für die Hochschulgastronomie brachte ihre Erfahrungen in die Entwicklung von Informationsmaterialien und Leitfäden ein. Unterstützt wurde die Umsetzung zudem durch unsere Teilnehmerin am Deutsch-Französischen Freiwilligendienst, den wir gemeinsam mit der Bergischen Universität Wuppertal anbieten. So verband das Projekt nachhaltiges Handeln mit internationalem Austausch und studentischem Engagement.

Trennen Studierende ihre Abfälle sorgfältig, lassen sich mehr Wertstoffe recyceln und Ressourcen schonen. Deshalb weiten wir das Konzept der Mülltrennung nach und nach auf weitere Wohnanlagen aus. So profitieren künftig mehr Studierende von dem Angebot.

Neben der Mülltrennung setzen wir auf verständliche Informationen und beteiligen Studierende aktiv an den Maßnahmen. So verankern sich nachhaltige Angebote dauerhaft im Wohnalltag.

DIGITALE GRUND-LAGEN STÄRKEN

Digitalisierung braucht mehr als neue Anwendungen. Sie setzt verlässliche Infrastruktur, gemeinsame Standards und klare Regeln voraus. Deshalb arbeitete das Studierendenwerk Wuppertal 2025 an mehreren Stellen gleichzeitig daran, digitale Grundlagen zu stärken und bestehende Systeme zukunftsfähig weiterzuentwickeln.

DIGITALE INFRASTRUKTUR MODERNISIEREN

Viele technische Systeme im Studierendenwerk sind über Jahre gewachsen und entsprechen nicht mehr überall aktuellen Anforderungen. Deshalb wurde 2025 ein weiterer Schritt zur Modernisierung der IT-Infrastruktur umgesetzt. Im Gebäude ME sowie an den Außenstellen wurden Netzwerke und technische Komponenten erneuert und auf einen gemeinsamen Stand gebracht.

Die Umstellung schafft die Grundlage für einen stabileren Betrieb, höhere Sicherheit und künftige digitale Weiterentwicklungen. Sie macht deutlich, dass nachhaltige Digitalisierung häufig mit technischer Grundlagenarbeit beginnt.

NEUES FACHVERFAHREN FÜR DIE STUDIENFINANZIERUNG

Allein 2024 wurden in Nordrhein-Westfalen rund 117.000 BAföG-Anträge sowie weitere 17.000 Anträge im Bereich Aufstiegs-BAföG bearbeitet. Diese Größenordnung macht deutlich, wie wichtig leistungsfähige digitale Prozesse für eine verlässliche Studienfinanzierung sind.

Um die Bearbeitung künftig einfacher, effizienter und nutzungsfreundlicher zu gestalten, entwickeln die zuständigen Ministerien gemeinsam mit der Bezirksregierung Köln ein neues BAföG-Fachverfahren.

Ein integriertes Dokumentenmanagementsystem soll dabei helfen, Arbeitsabläufe zu vereinfachen und die digitale Bearbeitung von Anträgen weiter auszubauen.

Das Studierendenwerk Wuppertal gestaltet diesen Prozess aktiv mit. Sandra Bischoff, Abteilungsleiterin Studienfinanzierung, bringt die Erfahrungen aus Beratung und Antragsbearbeitung direkt in die Projektgruppe ein. So werden praktische Anforderungen bereits in der Entwicklungsphase berücksichtigt.

MEHR STABILITÄT FÜR DIGITALE ANGEBOTE

Neben der Modernisierung der eigenen Systeme beteiligte sich das Studierendenwerk auch an einem landesweiten Projekt der Studierendenwerke in Nordrhein-Westfalen. Gemeinsam wurde ein IT-Monitoring eingeführt, das Server, Netzwerke und Anwendungen zentral überwacht.

Grundlage ist das Überwachungssystem Zabbix. Nach einem erfolgreichen Verbindungstest mit BAföG NRW erweiterte die IT das Monitoring Schritt für Schritt auf weitere Systeme und Geräte. Technische Störungen können dadurch frühzeitig erkannt und schneller behoben werden. Das erhöht die Stabilität zentraler Anwendungen und schafft die Grundlage für einen verlässlichen digitalen Betrieb.

VERANTWORTUNGSVOLLER UMGANG MIT KÜNSTLICHER INTELLIGENZ

Eine 2025 von der Geschäftsführung neu verabschiedete Richtlinie schafft einen verbindlichen Rahmen für den Einsatz von KI-Systemen. Sie regelt, unter welchen Voraussetzungen Mitarbeitende KI dienstlich nutzen dürfen, schützt vertrauliche Daten und unterstützt die rechtskonforme Anwendung neuer Technologien.

Gleichzeitig schafft sie Orientierung für den Umgang mit einer Technologie, deren Bedeutung in vielen Arbeitsbereichen weiterwachsen wird.

Viele dieser Maßnahmen bleiben für Nutzer und Nutzerinnen zunächst unsichtbar. Gerade sie bilden jedoch die Grundlage dafür, digitale Angebote verlässlich weiterzuentwickeln und künftige Anforderungen bewältigen zu können.

Während digitale Werkzeuge zunehmend Einzug in den Arbeitsalltag halten, wächst die Verantwortung für ihren sicheren Einsatz.

Deshalb verabschiedete die Geschäftsführung 2025 eine Richtlinie zur Nutzung von künstlicher Intelligenz, die im Dezember in Kraft trat.

ZUSAMMENARBEIT BEWUSST GESTALTEN

Gute Angebote für Studierende entstehen dort, wo Menschen vertrauensvoll zusammenarbeiten. Deshalb stärkte das STWWTAL im Jahr 2025 gezielt die eigene Zusammenarbeit. Bereits im Vorjahr hatte das STWWTAL mit dem Markenmanifest den gemeinsamen Anspruch sowie die Werte der Organisation gegenüber Studierenden, Hochschulen, Partnern und den eigenen Beschäftigten festgelegt. Im nächsten Schritt ging es darum, diese Werte im Arbeitsalltag erlebbar zu machen. Respekt, Nähe und Offenheit sollten das tägliche Miteinander prägen und Orientierung für Entscheidungen und Zusammenarbeit geben.

Mit Let's Grow startete ein umfassendes Veränderungsprojekt, das die Weiterentwicklung der Organisation langfristig ausrichtet. Im Fokus steht die Frage, wie sich Strukturen, Prozesse und Zusammenarbeit so gestalten lassen, dass das STWWTAL auch künftig auf veränderte Anforderungen reagieren kann. Gute und zukunftsfähige Angebote für Studierende entstehen schließlich nicht allein aus neuen Ideen. Sie setzen eine Organisation voraus, die lernfähig bleibt und ihre Entwicklung gemeinsam mit den Mitarbeitenden gestaltet.

Ein erster Baustein dieses Prozesses ist Let's Create. Während Let's Grow den strategischen Rahmen setzt, eröffnet Let's Create konkrete Möglichkeiten zur Mitgestaltung. Mitarbeitende bringen ihre Erfahrungen und Ideen in den Veränderungsprozess ein und entwickeln gemeinsam Lösungen für die zukünftige Ausrichtung der Organisation.

DIALOG ALS AUSGANGSPUNKT

Der Auftakt von Let's Create knüpfte unmittelbar an die Ergebnisse des betrieblichen Gesundheitsmonitors an. Die Befragung machte Handlungsfelder sichtbar, beantwortete jedoch nicht die entscheidende Frage: Welche Veränderungen brauchen Kolleginnen und Kollegen ganz konkret, um ihre Arbeit auch künftig gut leisten zu können? Deshalb entschied sich das STWWTAL bewusst für den direkten Dialog. So entstanden bereichsbezogene Let's-Create-Workshops und Ideenwände. Kollegen und Kolleginnen aus Hochschulgastronomie, Verwaltung, Wohnen, BAföG und Beratung brachten dort entlang zuvor definierter Themenfelder ihre Erfahrungen und Ideen ein. Im Mittelpunkt standen eine bessere Zusammenarbeit, klarere Abläufe, ein transparenter Informationsaustausch sowie gegenseitige Unterstützung.

Dabei ging es von Anfang an um mehr als das Sammeln von Ideen. Ziel war es, gemeinsam Verantwortung für die Weiterentwicklung des STWWTAL zu übernehmen und Veränderungen dort anzustoßen, wo sie den Arbeitsalltag nachhaltig verbessern.

ERKENNTNISSE AUS DER ERSTEN PROJEKTPHASE

Insgesamt brachten die Mitarbeitenden 101 Ideen und Verbesserungsvorschläge ein. Schnell zeigte sich, dass ihre Bearbeitung deutlich komplexer war als zunächst erwartet. Die Vielzahl der Anregungen musste strukturiert, bewertet und den richtigen Themenfeldern zugeordnet werden.

Gerade darin lag eine der wichtigsten Erkenntnisse der ersten Projektphase: Beteiligung endet nicht mit dem Sammeln von Ideen. Sie braucht klare Prozesse, nachvollziehbare Entscheidungen und eine verlässliche Umsetzung.

Deshalb entschied sich das STWWTAL Ende 2025 bewusst gegen schnelle Entscheidungen. Stattdessen wurde ein verbindlicher Prozess entwickelt, um sämtliche Vorschläge systematisch auszuwerten, zu priorisieren und transparent weiterzubearbeiten. Dieses Vorgehen wurde Anfang 2026 in der Personalversammlung vorgestellt und bildet die Grundlage für die weitere Umsetzung der eingebrachten Ideen.

LET'S CREATE

Was ist mit den Ideen passiert

LET'S CREATE

40 FERTIG GESTELLT	**10** IN UMSETZUNG	**15** IN PRÜFUNG
7 VORHABEN	**15** IDEENSPEICHER	**14** BEGRÜNDET VERWORFEN

Stand der Umsetzung der im Beteiligungsprozess 2025 entwickelten Ideen: 19.06.2026

ORIENTIERUNG FÜR DIE NÄCHSTEN SCHRITTE

Bereits die erste Phase von Let's Create lieferte wichtige Impulse für die Organisationsentwicklung. Der Beteiligungsprozess bezog die Mitarbeitenden aktiv ein und zeigte konkrete Handlungsfelder auf.

Ein zentrales Ergebnis war: Der überwiegende Teil der Vorschläge betrifft nicht neue Projekte oder zusätzliche Angebote, sondern das tägliche Miteinander: Prozesse, Zusammenarbeit, Infrastruktur sowie Rollen und Verantwortlichkeiten. Der größte Entwicklungsbedarf liegt damit im organisatorischen Alltag.

Denn nachhaltige Veränderung beginnt häufig nicht mit neuen Ideen, sondern mit einem starken Fundament. Ein tragfähiges organisatorisches Fundament ist die Voraussetzung dafür, Angebote und Dienstleistungen langfristig verlässlich weiterzuentwickeln.

Die Ergebnisse von Let's Create machten zugleich deutlich: Organisationskultur entsteht nicht allein durch Projekte oder Veränderungsprozesse. Entscheidend ist, wie gemeinsame Werte im Arbeitsalltag gelebt werden – in der Zusammenarbeit, der Kommunikation und im Umgang miteinander.

Deshalb setzte das STWWTAL 2025 zahlreiche Maßnahmen um, mit denen sich Transparenz, Beteiligung und ein wertschätzendes Miteinander im Arbeitsalltag gezielt weiterentwickeln lassen.

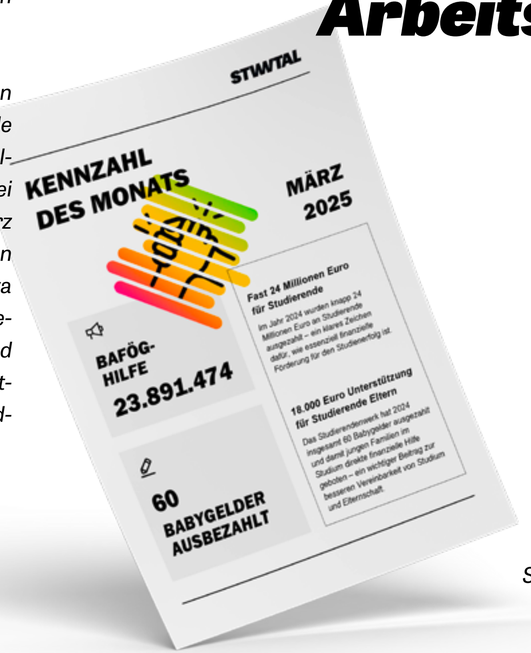
TRANSPARENZ IM ALLTAG VERANKERN

Transparenz setzt voraus, dass Informationen geteilt und Entscheidungen nachvollziehbar erläutert werden. Mit regelmäßigen Personalversammlungen führte das STWWTAL deshalb ein Format ein, das allen Beschäftigten einen gemeinsamen Informationsstand ermöglicht.

Seit Dezember 2024 informieren Geschäftsführung und Führungsteam zweimal jährlich über aktuelle Entwicklungen, Entscheidungen und Projekte. Sie erläutern die Themen der vergangenen Monate, ordnen Zusammenhänge ein und beantworten Fragen. So entstehen Transparenz und ein gemeinsames Verständnis. Gleichzeitig ersetzt das Format zunehmend informelle Informationswege und sorgt dafür, dass alle Beschäftigten direkt und verlässlich informiert werden.

Seit März 2025 ergänzt die „Kennzahl des Monats" diesen Austausch. Wiega Schürmann, Leitung der Stabsstelle Marketing und Unternehmenskommunikation, entwickelte das Format: Jeden Monat stellt es auf einer Seite zwei Zahlen aus dem Studierendenwerk vor und ordnet sie kurz ein. Dabei benennt es Erfolge wie eine Belegungsquote von 99,42 Prozent ebenso offen wie unbequeme Zahlen, etwa eine Krankenquote von 9,5 Prozent. So erreicht Steuerungswissen alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, und alle erkennen ihren eigenen Anteil daran. Erst die monatliche Wiederholung macht Offenheit zur Selbstverständlichkeit. 2026 läuft die Reihe weiter.

Damit haben wir 2025 wichtige Grundlagen für die Organisationsentwicklung geschaffen. Beteiligung und Verantwortung prägen zunehmend unseren Arbeitsalltag.


STWTAL

KENNZAHL DES MONATS

MÄRZ 2025

BAFÖG-HILFE 23.891.474

Fast 24 Millionen Euro für Studierende

Im Jahr 2024 wurden knapp 24 Millionen Euro an Studierende ausgezahlt – ein klares Zeichen dafür, wie essenziell finanzielle Förderung für den Studienerfolg ist.

18.000 Euro Unterstützung für Studierende Eltern

Das Studierendenwerk hat 2024 insgesamt 60 Babygelder ausgezahlt und damit jungen Familien im Studium direkte finanzielle Hilfe geboten – ein wichtiger Beitrag zur besseren Vereinbarkeit von Studium und Elternschaft.

60 BABYGELDER AUSBEZAHLT

Seit März 2025 gibt es die „Kennzahl des Monats".

WERTE IM ALLTAG LEBEN UND WEITERENTWICKELN

Vielfalt in der Organisationskultur

Das STWWTAL achtet auf einen respektvollen und wertschätzenden Umgang im Arbeitsalltag. Indem das Studierendenwerk 2025 die Charta der Vielfalt unterzeichnete, bekräftigte es sein Engagement für Chancengleichheit und ein diskriminierungsfreies Arbeitsumfeld. Die Mitarbeitenden haben täglich Kontakt zu Menschen mit verschiedenen Herkunftsgeschichten, Lebensumständen und Sichtweisen. Darum ist ein offener und respektvoller Umgang mit Vielfalt Teil des Arbeitsalltags und prägt die Zusammenarbeit innerhalb des Studierendenwerks sowie den Kontakt mit Studierenden und Gästen.

Gemeinschaft fördern

Erstmals blieb das Studierendenwerk für einen gemeinsamen Mitarbeitenden-Tag geschlossen. Das 2024 im Jubiläumsjahr eingeführte Format wurde 2025 bewusst beibehalten. Es ermöglichte Begegnungen über Abteilungsgrenzen hinweg, stärkte den persönlichen Austausch und machte deutlich, dass Zusammenarbeit nicht nur im Arbeitsalltag entsteht, sondern auch durch gemeinsame Erfahrungen.

Mitarbeitende sichtbar einbinden

Zur Beteiligung gehört auch, dass Mitarbeitende sichtbar werden. Während einer Social-Media-Schnupperstunde lernten die Beschäftigten den neuen Instagram-Auftritt kennen. Das STWWTAL lud sie ein, zukünftig eigene Ideen einzubringen, aus ihrem Arbeitsalltag zu berichten und die Inhalte aktiv mitzugestalten.

Strukturen für die Zukunft entwickeln

Verlässliche und faire Arbeitsbedingungen bilden eine wichtige Grundlage für die Zusammenarbeit. Die Beschäftigten erhielten mit dem neuen Tarifvertrag – abhängig von ihrer Eingruppierung – Gehaltssteigerungen von 3,0 bis 4,67 Prozent, jedoch mindestens 110 Euro monatlich bei Vollzeit. Die rückwirkende Nachzahlung bis April erfolgte im September durch das STWWTAL.

Mit dem Tarifabschluss steigen die Ausgaben des STWWTAL. Vor allem höhere Personal- und Sachkosten schränken den finanziellen Handlungsspielraum ein. Deshalb muss das Studierendenwerk seine Strukturen regelmäßig an neue Rahmenbedingungen anpassen, wirtschaftlich planen und seine Aufgaben auch künftig zuverlässig erfüllen.

ESSEN IM EIGENEN TAKT

An der Hochschule für Musik und Tanz bestimmen Proben, Unterricht und Konzerte den Tag – keine Ausgabezeiten. Bis vor Kurzem gab es am Wuppertaler Standort mittags ein warmes Essen, freitags und am Wochenende blieb die Küche kalt. Wirtschaftlich ließ sich der Betrieb nicht länger tragen. Statt zu schließen, hat das Studierendenwerk Wuppertal umgebaut – und aus einer Sparfrage ein besseres Angebot gemacht.

EIN HAUS IM EIGENEN TAKT

Die Hochschule für Musik und Tanz Köln unterhält in Wuppertal einen ihrer Standorte. Klein, aber fein, sagt Prof. Dr. Barbara Rucha, Professorin für Ensembleleitung und deren Didaktik und Mitglied der Standortleitung. Genau diese Größe war das Problem. „Aus Sicht der Studierenden war die Mittagsversorgung in der Kantine gut. Wir hätten das System gerne beibehalten“, sagt sie. Doch die Zahl der Essen reichte nicht aus, um den Betrieb kostendeckend zu führen. Freitags und am Wochenende blieb die Kantine deshalb geschlossen.

Für ein Haus, in dem bis in den späten Abend geprobt wird, ist das eine Lücke. Zugleich war die Kantine mehr als ein Ort zum Essen. „Es war gesellig – ein fester Moment im Tag, gerade in stressigen Phasen", sagt Prof. Dr. Florence Millet, Professorin für Klavier und geschäftsführende Direktorin des Standorts.

RECHNEN UND VERSORGEN

Am Anfang stand keine schöne Frage, sondern eine harte: Rechnet sich die Verpflegung an diesem Standort überhaupt noch? Die Geschäftsführung stellte sie. Nach Messebesuchen wurden mögliche Hersteller kontaktiert. Zur fachlichen Umsetzung kam Sven Apelt hinzu, Fachbereichsleiter Mensen und beim STWWTAL verantwortlich für vier Hochschulstandorte.

Der erfahrene Gastronom beschreibt die Ausgangslage nüchtern. „Wir haben einen Versorgungsauftrag, den wir gewährleisten müssen – aber nicht mit allen Mitteln.“ Der Betrieb, wie er lief, war nicht tragbar. Die Automatenlösung machte es möglich, den Standort zu halten, statt ihn aufzugeben. Die Kosten für die Anlage übernahm der Bau- und Liegenschaftsbetrieb NRW.

Zwischen den beiden Häusern brauchte es zunächst Überzeugungsarbeit. Dann Gespräche, Treffen vor Ort, Runden im großen Kreis. Frau Prof. Dr. Rucha erlebte den Prozess als offen: „Wir wurden frühzeitig informiert, wir haben viel diskutiert und konnten selbst mitgestalten. Am Ende er-

schien die Automatenlösung allen Beteiligten als die beste Zukunftslösung.“ Und Frau Prof. Dr. Millet ergänzt: Auf beiden Seiten habe man nette Menschen getroffen – nur manches habe länger gedauert als gewünscht.

Für Sven Apelt war die HfMT selbst kein Neuland. Seit dem Bezug im Jahr 2008 beliefert das Studierendenwerk die dortige Mensa. „Ich kenne das Haus und die Gegebenheiten – aber anfangs habe ich nur dafür gekocht“, sagt er. Durch das Projekt lernte er auch die Menschen vor Ort kennen – und den Standort aus einer neuen Perspektive: als verantwortlicher Fachbereichsleiter und Projektleiter der Umstellung.

DIE KÜCHE BLEIBT, DIE AUSGABE WANDERT

Technisch stehen am Standort heute zwei Warenausgabeautomaten mit automatisierter Erfassung. Gekocht wird weiterhin in der Küche der Hauptmensa. Dort werden die Speisen frisch zubereitet und sofort heruntergekühlt. „Cook and Chill“-Verfahren heißt das im Fachjargon. Anschließend erfolgt die Anlieferung in gesicherter Kühlkette zur HfMT.

Prof. Dr. Barbara Rucha, Ensembleleitung, Direktorium Wuppertal

Was die Studierenden davon sehen, ist ein Touchdisplay mit ansprechenden Abbildungen der Gerichte. Dahinter stehen Mehrwegbehälter mit QR-Code. Wer sich eine Schale nimmt, stellt sie anschließend in die Mikrowelle – im Code sind Gericht und Erhitzungszeit vom System hinterlegt. Spaghetti Bolognese – drei Minuten. Ein Knopfdruck genügt, dann meldet das Gerät per Sprachansage: „Mikrowelle 2 ist fertig!“

Am aufwendigsten war das, was niemand sieht. Die Anbindung an das Wirtschaftssystem des Studierendenwerks kostete viel Zeit und Nerven. „Das war ein Gang nach Canossa“, sagt Apelt trocken. Ohne diese Einbindung wären die Automaten eine Insel geblieben – mit ihr wurden sie Teil des Betriebs.

„Wir haben einen Versorgungsauftrag, den wir gewährleisten müssen – aber nicht mit allen Mitteln.“
— Fachbereichsleiter Sven Apelt

Prof. Dr. Florence Millet, Geschäftsführende Direktorin, Standort Wuppertal

ZUR PERSON

Sven Apelt kennt die Gastronomie aus unterschiedlichsten Perspektiven. Nach mehr als 25 Jahren Berufserfahrung und Stationen als Koch, Wirtschafter, Sous-Chef und Küchenchef – unter anderem bei der Accor Hospitality GmbH – kam er im März 2018 zum damaligen Hochschul-Sozialwerk Wuppertal, dem heutigen Studierendenwerk Wuppertal. Als Fachbereichsleiter Mensen verantwortet er gemeinsam mit seinem Team die gastronomischen Einrichtungen an vier Hochschulstandorten: der Hauptmensa am Campus Grifflenberg, dem Campus Freudenberg, dem Bistro am Haspel und der Hochschule für Musik und Tanz.

FRISCHER ALS VORHER

Der größte Gewinn liegt bei der Qualität. Früher wurden die Speisen teils über Stunden auf Temperatur gehalten. „Die alte Garde hat 100 Kilo Nudeln gekocht und stundenlang warm gestellt“, sagt Sven Apelt. „Das haben wir komplett abgeschafft.“

Heute wird auf den Punkt produziert, heruntergekühlt und erst unmittelbar vor dem Essen wieder erhitzt. Das Angebot entspricht dem der Hauptmensa – um einen Tag zeitversetzt. Dazu gibt es Snacks, Getränke, Kaffee.

Und es ist verfügbar, solange das Gebäude offen ist: nachmittags, abends und am Wochenende. Für Frau Prof. Dr. Millet, ein entscheidender Fortschritt: „Später am Tag oder am Wochenende etwas Solides oder einen Salat zu bekommen – das ist fantastisch.“ Ihre Direktoriumskollegin ergänzt: „Unsere Studierenden sind oft bis in die späten Abendstunden im Haus, auch am Wochenende. Jetzt gibt es immer die Möglichkeit, warm zu essen.“ Und auch der neue Kaffeeautomat werde „heiß geliebt“.

BEIM SORTIMENT ZUHÖREN

Was in die Automaten kommt, richtet sich nach dem, was tatsächlich nachgefragt wird. Mehrere Preiskategorien haben sich nicht bewährt, manches war für Studierende schlicht zu teuer. Heute gibt es die ganze Woche über einfache Pastagerichte, dazu die Suppenbowl aus der Hauptmensa und immer eine vegane Alternative. Nicht jeder Wunsch lässt sich jedoch umsetzen. „Man denkt, die Studierenden wollen gesund und regional essen – richtig gut läuft aber frittiertes Hähnchen mit Pommes“, so Sven Apelt. Für den Automaten eignet sich Frittiertes allerdings kaum: Beim Aufwärmen verliert es Konsistenz und Kruste. „Nudeln und Reisgerichte schmecken dagegen sehr gut“, bestätigt Prof. Dr. Barbara Rucha. So wird das Sortiment an die Nachfrage angepasst – und danach, was im Automaten tatsächlich funktioniert.

WAS NOCH KLEMMT

Verankerung heißt auch, offene Punkte offen zu benennen. Der Start verlief nicht völlig reibungslos: Die Ausgabe klemmte, Automaten fielen aus. „Wir wurden dabei sehr gut begleitet, es wurde alles getan, um die Situation zu verbessern – mittlerweile hat sich vieles eingespielt“, sagt die Professorin für Ensembleleitung und deren Didaktik, Dr. Barbara Rucha.

Ihre Kollegin und geschäftsführende Direktorin sieht die Technik kritischer. Noch träten teilweise Störungen auf. So funktioniere die Rückgabestation nicht immer zuverlässig. Ihre Wünsche sind konkret: mehr Geräte, um Ausfälle abzufedern und mehr Mikrowellen.

Der letzte Punkt trifft einen Engpass, den auch Frau Prof. Dr. Rucha kennt. In Stoßzeiten, wenn viele gleichzeitig essen wollen, erhitzen die Mikrowellen nicht schnell genug, die Schlangen werden lang. Wenn absehbar viele Studierende zusammenkommen – beim Hochschulorchester etwa – richtet das Studierendenwerk daher für einzelne Tage eine direkte Essensausgabe ein. „Das hilft uns sehr, und dafür sind wir dankbar“, sagt sie. Ein gutes Beispiel dafür, dass eine Lösung nicht starr sein muss, um zu tragen.

MEHR ALS EIN AUTOMAT

Bleibt die Frage, die bei jeder Automatisierung mitschwingt: Was passiert mit dem, was um das Essen herum entsteht? Für Prof. Dr. Rucha ist die Antwort klar: „Die Kantine ist ein Begegnungsort für alle – Studierende und Lehrkräfte gleichermaßen.“ Sie erzählt von einem Kollegen, der gerade wegen des Austauschs mit den Studierenden gern dort isst. Ihre geschäftsführende Kollegin fasst noch grundsätzlicher zusammen, was gute Verpflegung leisten soll: sich zu Hause fühlen, sicher sein, Vertrauen spüren – und gesund bleiben.

Fachbereichsleiter Sven Apelt teilt das Verständnis der langjährigen Kundschaft. „Die Mensa ist ein Ort der Begegnung. Man trifft sich zum Essen, man spricht beim Essen.“ Für ihn liegt darin die eigentliche Aufgabe der nächsten Jahre: die Verpflegungsorte lebensnah gestalten.

„Später am Tag oder am Wochenende etwas Solides zu bekommen – das ist fantastisch.“
— Prof. Dr. Florence Millet

„Die Kantine ist ein Begegnungsort für alle – Studierende und Lehrkräfte gleichermaßen.“
— Prof. Dr. Barbara Rucha

QUALITÄT UND BEZAHLBARKEIT VERANKERN

Was soll in der Hochschulgastronomie dauerhaft bestand haben? Für Sven Apelt sind es vor allem zwei Dinge: Qualität und Bezahlbarkeit. Denn gute und zugleich erschwingliche Verpflegung sei ein hohes Gut. Und mit frischen und zugleich günstigen Produkten lassen sich Anreize für eine gesunde Ernährung schaffen.

Auch das Standortdirektorium der HfMT Wuppertal wünscht sich, dass das Erreichte bleibt: abwechslungsreiches und erschwingliches Essen und ein Ort, an dem man gerne zusammenkommt. „Das haben wir jetzt, und das möchten wir auch in zehn Jahren noch genießen“, sagt Prof. Rucha.

Trotz sinkender Studierendenzahlen und knapper Mittel blickt Apelt nach vorn: mit guten Köchen und Köchinnen, einem engagierten Team, auf hohem Qualitätsniveau – und dem Ziel jedes Jahr ein Stück besser zu werden. „Ohne Essen geht gar nichts.“

FUNDAMENT LEGEN

Seit dem 1. August 2025 leitet Herr Ralf Steinbach den Bereich Immobilienmanagement des Studierendenwerks Wuppertal. Er verantwortet 1.217 Wohnplätze an sieben Standorten – und damit ein gutes Stück Alltag von mehr als tausend Studierenden. Der gelernte Zimmerer bringt rund 20 Jahre Erfahrung aus dem internationalen Immobilien-, Bauprojekt- und Facility-Management mit – und die Neugier, auch nach zwei Jahrzehnten Berufserfahrung genau hinzuschauen.

ERST VERSTEHEN, DANN GESTALTEN

Wer neu anfängt, bringt einen frischen Blick mit. Beim neuen Bereichsleiter Wohnen fiel dieser zuerst auf die Menschen: ein erfahrenes Team, kurze Wege, schneller Austausch, und Kolleginnen und Kollegen, die wissen, was die anderen bewegt. „Zusammenarbeit im besten Sinne", wie er sagt.

Sein eigener Ansatz beginnt mit Zuhören und Verstehen. Bevor er Entscheidungen trifft, prüft er Fakten und Zusammenhänge und arbeitet sich vom Groben ins Feine. „Da kommt die Ingenieurausbildung durch", sagt er. Und ergänzt: Erst anschauen, dann eine Meinung bilden. So erkennt er, was bereits gut funktioniert – und wo neue Strukturen oder Arbeitsweisen den Bereich weiterbringen können.

Seit dem 1. August 2025 verantwortet Ralf Steinbach das Immobilienmanagement des Studierendenwerks Wuppertal.

ZEHN MINUTEN BIS ZUM HÖRSAAL

Worum es dabei geht, zeigen die Zahlen: Rund 1.500 Studierende bewerben sich jedes Jahr um einen Wohnplatz des Studierendenwerks, etwa ein Drittel erhält einen. Für Ralf Steinbach ist die Vergabe deshalb mehr als eine Verwaltungsaufgabe. Bezahlbarer Wohnraum kann entscheidend dafür sein, wie gut Studierende in Wuppertal und im Studium ankommen.

Im Schnitt liegen nur zehn Gehminuten zwischen den Wohnanlagen und der Bergischen Universität Wuppertal. Andere Studierende sind durchschnittlich rund 45 Minuten unterwegs. Dazu kommen geförderte Mieten, die im Vergleich der Studierendenwerke in Nordrhein-Westfalen zu den günstigsten zählen.

Das Rotationsprinzip sorgt dafür, dass möglichst viele Studierende diese Chance erhalten. Gleichzeitig gehören Internationalität und Vielfalt für Steinbach zu einem lebendigen Wohnheimalltag. In neueren Häusern ergänzen Lernräume das Angebot. Für den Bereichsleiter gehört all das zusammen: kurze Wege, bezahlbares Wohnen und ein Umfeld, das Studierenden Raum für ihr Studium gibt.

„Ich wünsche mir, dass jemand studieren kann – egal, mit welchem Portemonnaie er unterwegs ist.“ — Ralf Steinbach

ZUR PERSON

Ralf Steinbach gestaltet Immobilien mit strategischem Blick und technischem Verständnis. Nach seinem Bauingenieurstudium mit Schwerpunkt Europäisches Baumanagement (European Civil Engineering Management, ECEM) in Oldenburg und Studienabschnitten in Großbritannien übernahm er mehr als 20 Jahre leitende Funktionen im internationalen Immobilien-, Bauprojekt- und Facility-Management.

Seit dem 1. August 2025 leitet er die Abteilung Immobilienmanagement des Studierendenwerks Wuppertal. Gemeinsam mit seinem Team entwickelt er den Immobilienbestand weiter und verantwortet das Gebäudemanagement des Studierendenwerks sowie die Vermietung der Studierendenwohnheime.

ZUHAUSE AUF ZEIT

Für viele Studierende ist der Einzug ins Wohnheim der erste Schritt aus dem Elternhaus. Ralf Steinbach sieht die Aufgabe seines Bereichs deshalb nicht allein in der Vermietung.

Eine feste Ansprechperson begleitet das gesamte Mietverhältnis, vom Angebot bis zum Auszug. Im Alltag kümmert sich das Hausmeisterteam darum, dass bei technischen Problemen schnell jemand erreichbar ist.

Eine besondere Rolle spielt das neu belebte Tutoren- und Tutorinnenprogramm. Wohnheim-, IT- und Möbeltausch-Tutorinnen und -Tutoren wohnen selbst in den Häusern, sind erste Anlaufstelle für die Wohnenden und fördern das Miteinander. Allein in einem Semester entstanden gemeinsam mit ihnen zwischen 80 und 90 Veranstaltungen – vom Kennenlernabend über Buchclub und Kreativangebote bis zur Wohnheimparty. Für Steinbach zeigt sich darin, was studentisches Wohnen leisten kann: mehr als ein günstiges Zimmer, nämlich ein Umfeld, in dem Gemeinschaft entstehen kann, wo Menschen miteinander ins Gespräch kommen und selbst aktiv werden.

STRUKTUREN, DIE BLEIBEN

Gutes studentisches Wohnen bedeutet für Ralf Steinbach auch, die Gebäude langfristig zu erhalten. Bei Investitionen wägt er deshalb Wirtschaftlichkeit, technische Anforderungen und ökologische Aspekte miteinander ab. Mehrere Wohnhäuser erfüllen bereits den Niedrigenergiehaus-Standard, die beiden jüngsten wurden als Passivhäuser gebaut. Gleichzeitig verlangt der ältere Bestand sorgfältige Planung: Was investiert wird, soll möglichst lange wirken.

Diesen Anspruch überträgt der Bereichsleiter auch auf die Organisation. Wissen über Wartungen, Reparaturen, Investitionen oder Verträge soll künftig stärker digital dokumentiert und für die Verantwortlichen damit einfacher zugänglich sein. So lassen sich Informationen dauerhaft sichern und Entscheidungen auch zu einem späteren Zeitpunkt leichter nachvollziehen. Eine zunehmend digitale Dokumentation unterstützt diesen Prozess aus seiner Sicht.

CHANCENGLEICH STUDIEREN

Am Ende führt für Ralf Steinbach vieles zu einem Ziel: Chancengleichheit. Geförderter Wohnraum, günstige Mensen und Cafeterien und finanzielle Unterstützung tragen dazu bei. Wer studieren will, soll das in Deutschland tun können – unabhängig vom Geldbeutel. Im Bereich Wohnen bedeutet das, die vorhandenen Plätze verantwortungsvoll zu vergeben und möglichst vielen Studierenden Zugang zu bezahlbarem, campusnahem Wohnen zu ermöglichen.

Genau diese Verbindung aus Struktur und sozialer Wirkung reizt den neuen Bereichsleiter an seiner Aufgabe. Dass es dabei einiges zu gestalten gibt, wusste er schon im Bewerbungsverfahren. Prozesse verbessern, Wissen sichern, Gebäude erhalten – und damit Bedingungen schaffen, unter denen Studierende sich auf ihr Studium konzentrieren können.

Bleibt eine ganz praktische Frage:

Lohnt es sich angesichts der großen Nachfrage überhaupt, sich um einen Wohnheimplatz zu bewerben? Seine Antwort ist eindeutig: „Immer.“

DAS STWWTAL

STRUKTUREN UND VERANTWORTUNG

DAS STUDIERENDENWERK WUPPERTAL (STWWTAL)

EHEM. HOCHSCHUL-SOZIALWERK WUPPERTAL

Ein erfolgreiches Studium braucht gute Rahmenbedingungen und verlässliche Unterstützung. Dafür ist das Studierendenwerk Wuppertal fest im Hochschulalltag verankert. Als eines von zwölf Studierendenwerken in Nordrhein-Westfalen begleitet es Studierende und Hochschulen vor Ort mit kompetenten und bedarfsgerechten Angeboten.

AUFGABEN

Als öffentlich-rechtliche Einrichtung hat das Studierendenwerk die Aufgabe, Studierende sozial, wirtschaftlich und kulturell zu fördern. Dabei versteht es sich als eigenständiger Campus-Dienstleister für Studierende – mit dem Anspruch, kundenorientiert, leistungsstark, gemeinnützig und umweltbewusst zu arbeiten.

Gemeinsam mit einem engagierten Team kümmert sich das Studierendenwerk Wuppertal professionell und zielgerichtet um die Kernaufgaben:

LET'S LIVE

WOHNEN

BEREITSTELLUNG VON WOHNRAUM FÜR STUDIERENDE

LET'S EAT

ESSEN UND TRINKEN

BETRIEB VON MENSEN, CAFETERIEN UND GASTRONOMISCHEN EINRICHTUNGEN

LET'S BAFÖG

STUDIENFINANZIERUNG

BERATUNG UND FÖRDERUNG, INSBESONDERE ALS AMT FÜR AUSBILDUNGSFÖRDERUNG

Daneben betätigt sich das Studierendenwerk im kulturellen Bereich, betreut internationale Studierende und organisiert Veranstaltungen.

Das Studierendenwerk ist für die Studierenden der Bergischen Universität Wuppertal, der Hochschule für Musik und Tanz Köln (Standort Wuppertal) sowie der Kirchlichen Hochschule Wuppertal zuständig.

Die rechtlichen Grundlagen seiner Arbeit bilden das Studierendenwerksgesetz des Landes Nordrhein-Westfalen sowie die Satzung des Studierendenwerks Wuppertal. Weitere Bestimmungen sind in seiner Beitragsordnung und seiner Geschäftsordnung festgeschrieben – alle Informationen sind auf der Website des Studierendenwerks Wuppertal im Bereich „Über uns“ zugänglich.

ORGANE

NACH § 3 STWG HAT DAS STUDIERENDENWERK WUPPERTAL ZWEI ORGANE:

VERWALTUNGSRAT

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

Im Jahr 2025 gehörten dem Verwaltungsrat folgende Mitglieder an (XXV. Amtsperiode: bis 27. Mai 2025 und XXVI. Amtsperiode ab 27.05.2025)

Vorsitzender

- *Norbert Brenken (bis Mai 2025)*
- *Dietmar Bell (seit Mai 2025)*

Studentische Vertreter und Vertreterinnen

- *Christian Bensch, BUW (bis August 2025 und stellv. Vorsitzender bis Mai 2025)*
- *Till Sörensen-Siebel (ab August 2025)*
- *Solveig Klebert, BUW (stellv. Vorsitzende ab Mai 2025)*
- *Philip Cramer, BUW (ab April 2024)*
- *Johannes Richter, HfMT (bis Juni 2025)*
- *Hans Christoph Läßig, HfMT (ab Juni 2025)*

Hochschulangehörige

- *Beate Tutter (bis Mai 2025)*
- *Dr. Christine Hummel (ab Mai 2025)*

Bedienstete des Studierendenwerks

- *Daniela Klinger*
- *Stephanie Köster*

Vertreter und Vertreterinnen des Rektorats der Bergischen Universität Wuppertal

- *Dr. Ursula Löffler (Kanzlerin)*

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Zur Geschäftsführerin ist Diplom-Kaufmann Ursula Dumsch bestellt. Die Geschäftsführerin leitet das STWWTAL selbstständig und eigenverantwortlich. Sie vertritt das Studierendenwerk gerichtlich und rechtsgeschäftlich.

WEITERE WICHTIGE VERTRETUNGEN:

PERSONALRAT

Die aktuell fünf Mitglieder des STWWTAL-Personalrats – die Zahl der Vertreter und Vertreterinnen steht im Verhältnis zu den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen – erfüllen ihre Aufgaben gemäß dem Landespersonalvertretungsgesetz (LPVG). Dieses regelt die Mitbestimmung im öffentlichen Dienst von NRW.

VERWALTUNGSRAT

GESCHÄFTSFÜHRUNG

+ Assistenz

STABSSTELLE MARKETING, UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION UND ORGANISATIONSENTWICKLUNG

STABSSTELLE PERSONAL UND PERSONALENTWICKLUNG

COMPLIANCE UND INTERNE REVISION

PERSONALRAT

DATENSCHUTZ

GLEICHSTELLUNG

SCHWERBEHINDERTENVERTRETUNG

ARBEITSSICHERHEIT

BETRIEBLICHES EINGLIEDERUNGSMANAGEMENT

HOCHSCHULGASTRONOMIE

MENSEN

CAFETERIEN

NACHHALTIGKEIT

ADMINISTRATION

AUSBILDUNGSFÖRDERUNG

BAFÖG

ANTRAGSBEARBEITUNG

PERSÖNLICHE BERATUNG

IMMOBILIENMANAGEMENT

VERMIETUNG

VERWALTUNG

BAU

LIEGENSCHAFTEN

TECHNIK

BETRIEBSWIRTSCHAFT

FINANZEN (INKL. RECHNUNGSWESEN, CONTROLLING)

EINKAUF

IT

PUBLIC CORPORATE GOVERNANCE BERICHT DES STUDIERENDENWERKS 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 Studierendenwerk Wuppertal A. ö. R. in Bezug auf das Geschäftsjahr 2025.

1. GRUNDSATZ

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

Gemäß Ziffer 5.2 des Kodex gibt die Geschäftsführung für das Studierendenwerk Wuppertal in Bezug auf das Wirtschaftsjahr 2025 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 Studierendenwerks Wuppertal wurde aus sachlichem Grund ausschließlich in folgenden Punkten von dem Kodex abgewichen:

a) *Gemäß § 8 Abs. 4 S. 1 StWG NRW bestand die Geschäftsführung entgegen Ziffer 3.1.1–3.1.3 PCGK aus einer Person.*

b) *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 Geschäftsführendenanstellungsverträge zugrunde als bei den Studierendenwerken. Insbesondere wird auf § 8 (1) StWG NRW verwiesen (Genehmigung durch die Rechtsaufsichtsbehörde).*

c) *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.*

d) *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.*

e) *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.*

f) *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 Wirtschaftsprüferer und Wirtschaftsprüferinnen 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 2025 wie folgt dar:

		♀	♂
1	Verwaltungsrat	5	4
2	Geschäftsführung	1	0
3	Abteilungs-/Stabsstellenleitung	3	3
4	Fachbereichsleitung	0	2
	GESAMT	**14**	**14**

Wuppertal, den 08.06.2026
Ursula Dumsch, Geschäftsführerin

3. GOVERNANCE-ERKLÄRUNG DES VERWALTUNGSRATES

Der Verwaltungsrat schließt sich gem. Beschluss vom 08. Juni 2026 der vorstehenden Governance-Erklärung der Geschäftsführung vom 01.04.2026 an. Es sind keine Anhaltspunkte erkennbar, dass über die hier aufgeführten Punkte hinaus von den Empfehlungen des Kodex abgewichen wurde.

Wuppertal, den 08.06.2026
Dietmar Bell, Vorsitzender des Verwaltungsrates

JAHRESAB-SCHLUSS

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

GEWINN- UND VERLUST-RECHNUNG

vom 01.01.2025 bis 31.12.2025

		2025 IN T €	2024 IN T €	DELTA Δ
1	**UMSATZERLÖSE**	**7.758**	7.362	↗ **+5 %**
2	**SOZIALBEITRÄGE**	**4.479**	4.345	↗ **+3 %**
3	**ALLGEMEINER ZUSCHUSS**	**3.125**	3.256	↘ **-4 %**
4	**SONSTIGE BETRIEBLICHE ERTRÄGE**	**331**	922	↘ **-64 %**
5	**MATERIALAUFWAND**	**-5.116**	-4.446	↗ **+15 %**
	Aufwendungen für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe und für bezogene Waren	-1.963	-1.856	↗ +6 %
	Aufwendungen für bezogene Leistungen	-3.153	-2.590	↗ +22 %
6	**PERSONALAUFWAND**	**-6.538**	-6.662	↘ **-2 %**
	Löhne und Gehälter	-5.143	-5.253	↘ -2 %
	Soziale Abgaben und Aufwendungen für Altersversorgung und für Unterstützung	-1.395	-1.409	↘ -1 %
7	**ABSCHREIBUNGEN**	**-1.864**	-1.867	→ **±0 %**
8	**ERTRÄGE AUS DER AUFLÖSUNG VON SONDERPOSTEN**	**685**	685	→ **±0 %**
9	**SONSTIGE BETRIEBLICHE AUFWENDUNGEN**	**-1.487**	-1.170	↗ **+27 %**
10	**SONSTIGE ZINSEN UND ÄHNLICHE ERTRÄGE**	**119**	165	↘ **-28 %**
11	**ZINSEN UND ÄHNLICHE AUFWENDUNGEN**	**-72**	-101	↘ **-29 %**
12	**ERGEBNIS NACH STEUERN**	**1.420**	2.489	↘ **-43 %**
13	**SONSTIGE STEUERN**	**-131**	-90	↗ **+46 %**
14	**JAHRESÜBERSCHUSS**	**1.289**	2.399	↘ **-46 %**
15	**VERÄNDERUNG RÜCKLAGE**	**20**	16	↗ **25 %**
16	**EINSTELLUNGEN IN RÜCKLAGE**	**-1.309**	-2.415	↘ **46 %**
17	**BILANZGEWINN / -VERLUST**	**0**	0	**0 %**

BILANZ

zum 31.12.2025

	AKTIVA	2025 IN T €	2024 IN T €	DELTA Δ
A	**ANLAGEVERMÖGEN**	**31.750**	33.462	↘ **-5 %**
I	IMMATERIELLE VERMÖGENSGEGENSTÄNDE	29	8	↗ +263 %
II	SACHANLAGEN	31.721	33.454	↘ -5 %
1.	Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	31.204	32.723	↘ -5 %
2.	Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	517	731	↘ -29 %
B	**UMLAUFVERMÖGEN**	**7.651**	7.346	↗ **+4 %**
I	VORRÄTE	102	154	↘ -34 %
1.	Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	60	92	↘ -35 %
2.	Fertige Erzeugnisse und Waren	42	62	↘ -32 %
II	FORDERUNGEN UND SONSTIGE VERMÖGENSGEGENSTÄNDE	278	610	↘ -54 %
1.	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	28	15	↗ +87 %
2.	Sonstige Vermögensgegenstände	250	595	↘ -58 %
III	WERTPAPIERE	0	18	↘ -100 %
IV	KASSENBESTAND, BUNDESBANKGUTHABEN, GUTHABEN BEI KREDITINSTITUTEN UND SCHECKS	7.271	6.564	↗ +11 %
C	**RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN**	**21**	8	↗ **+163 %**
	SUMME AKTIVA	**39.422**	40.816	↘ **-3 %**

	PASSIVA	2025 IN T €	2024 IN T €	DELTA Δ
A	**EIGENKAPITAL**	**18.189**	16.900	↗ **+8 %**
I	Rücklage	18.131	16.822	↗ +8 %
II	Rücklage Sozialfonds	58	78	↘ -26 %
B	**SONDERPOSTEN MIT RÜCKLAGEANTEIL**	**11.546**	12.231	↘ **-6 %**
C	**RÜCKSTELLUNGEN**	**905**	885	↗ **+2 %**
	Sonstige Rückstellungen	905	885	↗ +2 %
D	**VERBINDLICHKEITEN**	**7.718**	9.642	↘ **-20 %**
I	Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	6.693	7.891	↘ -15 %
II	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	288	1.037	↘ -72 %
III	Sonstige Verbindlichkeiten	737	714	↗ +3 %
E	**RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN**	**1.064**	1.158	↘ **-8 %**
	SUMME PASSIVA	**39.422**	40.816	↘ **-3 %**

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Studierendenwerk Wuppertal A. ö. R. (STWWTAL)

Max-Horkheimer-Str. 15
42119 Wuppertal
Tel. (0202) 439 25 61/62

www.stwwtal.de

KONZEPT UND LAYOUT

Robin Branding GmbH

Luisenstraße 87a, 42103 Wuppertal
www.robin.agency

REDAKTION

Wiega Schürmann (STWWTAL),
Peter Bürger (Robin), Sarah Knörr (Robin)

BILDNACHWEISE

Jochen Rolfes: Seite 3, 22, 30, 31, 33
Hervé Nabon: Seite 31 (Portrait Prof. Dr. Florence Millet)
Hochschule für Musik und Tanz: Seite 31 (Portrait Prof. Dr. Barbara Rucha)
Hamid Baziyan: Seite 15, 23, 24
Adobe Stock: Seite 13, 15, 17
Robin Branding: Seite 21