

## Das Studierendenwerk Heidelberg in Zahlen

### Allgemein

	2021	2022
Studierendenzahlen im WS	49.321	49.701
Bilanzsumme	126.158.223 €	127.565.396 €
Zahl der Mitarbeitenden	451	492
Personalaufwand	19.090.501 €	20.156.628 €

### Finanzierungsstruktur

Erträge	37.205.980 €	44.846.308 €
hiervon Umsatzerlöse	20.811.197 €	27.726.542 €
Finanzhilfe	3.770.585 €	3.770.585 €
Studierendenwerksbeiträge	5.118.862 €	5.299.694 €
Aufwandsersatzungen für BAföG	2.058.350 €	2.193.447 €
sonstige Zuschüsse	4.661.361 €	4.011.688 €
sonstige Erlöse	785.625 €	1.844.326 €

### Hochschulgastronomie

Ausgegebene Essen in den Mensen	631.697	1.677.760
Erträge Mensarien	3.252.337 €	9.219.564 €
Erträge Cafés und Automatenbetrieb	104.742 €	571.013 €

### Studentisches Wohnen

Wohnheimplätze	5.422	5.427
Mieteinnahmen	16.111.459 €	16.464.523 €
Versorgungsquote	11,15 %	10,92 %

### Ausbildungsförderung

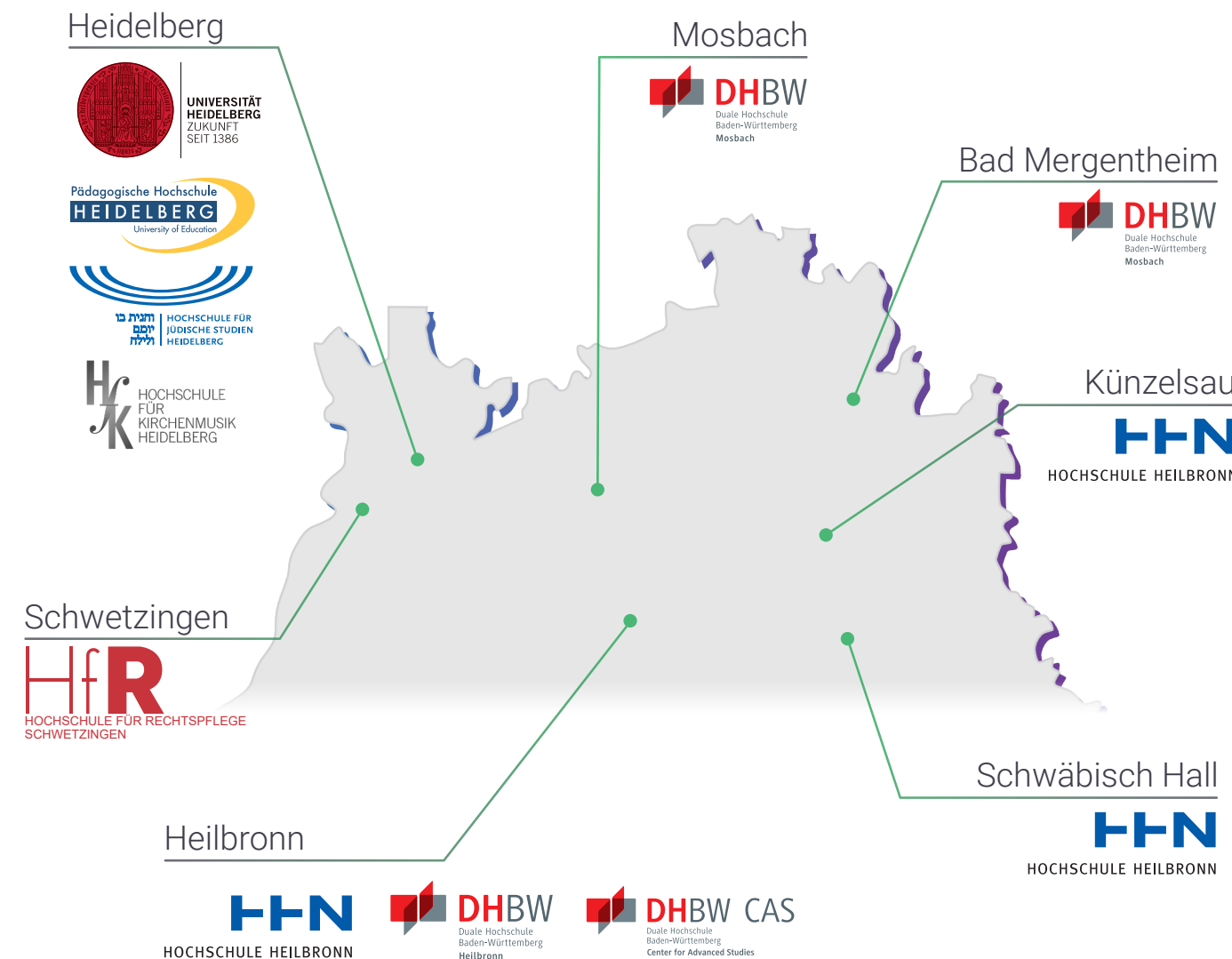
Anträge auf Inlandsförderung	6.704	7.026
Ausgezählte Förderung (Inland)	30,3 Mio. €	30,3 Mio. €
Anträge auf Auslandsförderung	1.898	2.411
Ausgezählte Förderung (Ausland)	4,7 Mio. €	6,0 Mio. €

### Psychosoziale Beratung/ Familie/Internationales

Sozialberatungen	276	236
Psychologische Beratungen	5.666	5.767
Betreuung internationale Studierende	6.315	6.564
Kinderbetreuungsplätze	275	270

### Marketing und Kommunikation

Instagram-AbonnentInnen	7.174	9.629
Wohnungsangebote privater VermieterInnen	909	765
Stellenangebote Jobbörse	3.802	4.531



7 Hochschulstandorte	9 Hochschulen	49.701 Studierende im WS 22/23
-------------------------	------------------	-----------------------------------

Studierendenwerk Heidelberg AöR | Marstallhof 1 | 69117 Heidelberg  
Tel.: 06221 54-5400 | E-Mail: info@stw.uni-heidelberg.de | www.stwhd.de  
Heidelberg, Mai 2023

Der Jahresrückblick 2022 ist auf 100 % recyceltem Altpapier gedruckt.



## JAHRESRÜCKBLICK

STUDIENDENWERK  
HEIDELBERG



Liebe Freundinnen und Freunde des Studierendenwerks Heidelberg,

vermutlich werden Sie für das zurückliegende Jahr kaum einen Geschäftsbericht lesen, der nicht von den Folgen des russischen Angriffskrieges geprägt ist. Das ist verständlich, hat er gefühlt für uns alle die Welt auf den Kopf gestellt und uns noch deutlicher als bisher mit der Herausforderung konfrontiert, unsere Lebenserwartungen von einer Logik der Wohlstandssteigerung zu einer Logik der Anpassung umzuformen.

Eine Logik der Anpassung kennzeichnete auch unser Jubiläum zur einhundertjährigen Unternehmensgeschichte: Bestehende Dienstleistungen mussten hinterfragt und die Preispolitik neu aufgestellt werden. Das war schmerzhaft, aber notwendig.

Herausforderungen der Zukunft haben durch die anhaltende und verschärfte Krisenzeit an Profilschärfe gewonnen, ein Weiter-so kann es in vielerlei Hinsicht nicht geben. Die Fokussierung auf unseren Kernauftrag tritt zunehmend in den Vordergrund und Parallelen zur schwierigen und inflationsgeplagten Gründungszeit sind nicht zu übersehen. All das kann Anlass zur Entmutigung sein, es kann aber auch als Chance betrachtet werden – und mit der richtigen Ausrichtung des Blicks ist auch Schönes zu erkennen. Das Papier in Ihren Händen demonstriert wie sich aus dem Umgang mit knapperen Mitteln und der Notwendigkeit Energie und Emissionen einzusparen Positives gewinnen lässt. Bei der Besinnung auf die Ursprünge unserer Arbeit haben wir Großes geschaffen und alte Traditionen reaktiviert, Studierende gewonnen gemeinsam für den Klimaschutz einzutreten und als gastronomische Experten zu demonstrieren, wie eine wirklich nachhaltige Mensa aussieht.

Trotz rauer gewordener Zeiten ist das Studierendenwerk von heute breiter und größer aufgestellt als je zuvor. Unser Nachhaltigkeitsengagement befindet sich ebenso wie unsere Reputation auf einem Höchststand und in der ständigen medialen Berichterstattung machen wir ein außerordentlich gutes Bild. Was jedoch am meisten zählt: Das Studierendenwerk ist und bleibt in der Lage seinem Auftrag gerecht zu werden und seinen Studierenden das zu bieten, was sie verdienen: Einen starken Partner für ihre sozialen und wirtschaftlichen Belange und Bedürfnisse.

Unseren Studierenden gilt dieser Bericht – und letztlich unser gesamtes Handeln.

Ich grüße Sie herzlich

Tanja Modrow

## Ein besonderes Semester – 100 Jahre Studierendenwerk Heidelberg

Im Winter vor genau 100 Jahren wurde die Studentenhilfe gegründet, aus der das heutige Studierendenwerk hervorgegangen ist. Der Blick zurück bot entsprechend Anlass zum Feiern, der Blick in die Gegenwart zwang gleichzeitig zur Sparsamkeit. Begonnen mit einem groß angelegten Heidelberger Herbst, zu dem das Studierendenwerk eine Band von the voice kids gewinnen konnte, über eine Reihe an unerwarteten und aufrüttelnden musikalischen Flashmobs in den Mensen, einer historisch professionell aufbereiteten Ausstellung zur Geschichte des Studierendenwerks im Museum der ältesten Universität Deutschlands und einer korrespondierenden Chronik, die unter Studierendenwerken ihresgleichen sucht; die ersten Criminal Dinner der Geschichte, die exklusiv für Studierende stattfanden, die am breitesten angelegten Energiesparwettbewerbe von Studierenden, die es in der Stadt Heidelberg je gegeben hat, eine Baumpflanzaktion mit 100 Elsbeeren für Mosbach, ein Kita-Fest zu Ehren des Studierendenwerks und nicht zu vergessen die breite Vielfalt der gastronomischen Aktionen und leckeren Jubiläumsaktionen – die genannten Highlights sind nicht abschließend und zeigen, dass auch mit geringem Mitteleinsatz Großes erreicht werden kann.



## In alter Tradition: Zeit für Liebesgaben

Den besonderen Zeiten und seinen derzeit ohnehin gebeutelten Studierenden geschuldet reaktivierte das Studierendenwerk Heidelberg im Winter eine alte Tradition, die sogenannten „Liebesgaben“. Vor ziemlich genau 100 Jahren verstand man unter Liebesgaben Geschenke und Spenden von Gönnern, die, um es in Worten mit der neuen Chronik des Studierendenwerks zu sagen: „den hungernden Studierenden im inflationsgeplagten Deutschland etwas Gutes tun wollten“.

Aus Tradition – und natürlich aus Liebe – wurde hieran angeknüpft: Im Jubiläumsemester durften sich Studierende auf eine ganze Reihe an Geschenken freuen. Ob Dessertgutscheine zum Semesterstart, Gewürze in den Mensen, finanziell bezuschusste Schuhreparaturen, Essenspakete für Neueinzügler oder eine mit eigens hergestellter Matriz, hausgemachte und patentierte Bio-Studierendennudel – die Liebesgaben standen im Vordergrund und haben es selbst ins Jubiläumslogo geschafft. Die Fokussierung auf materielle Unterstützung wurde von den Studierenden sehr geschätzt und passte in die Zeit, in der Mittel überall knapper wurden. Das Studierendenwerk verzichtete im Gegenzug bewusst auf teure Empfänge, Bälle und vergleichbare Veranstaltungen mit Festaktcharakter und Prominenz – der Kernauftrag steht damals wie heute im Fokus.

Der reaktivierte Begriff „Liebesgaben“ wird in naher Zukunft thematisch weitergeführt, wenn eigene Produkte unter den mittlerweile beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragenen und geschützten Begriffen „Study Love“ und „Studi Liebe“ herausgebracht werden. Bleiben Sie gespannt.

## Wenn Energie sparen, dann richtig – Ein Wettbewerb mit 15 Wohnheimen

1000 Studierende aus insgesamt 15 Wohnheimen: Mit der über das Wintersemester realisierten Challenge hat das Studierendenwerk Heidelberg die bislang größten Energiesparwettbewerbe ins Leben gerufen, die die Stadt Heidelberg bislang gesehen hat. Zu gewinnen gab es eine Wohnheimparty, die wie das gesamte Projekt vom Klima-Strom-Fonds der Stadtwerke gefördert wurde. Mit einer Aufklärungskampagne des BUND, zwei weiteren flankierenden Nachhaltigkeits-Kampagnen sowie einem vom Studierendenwerk eigens eingerichteten neuen Tutorat mit 23 Studierenden wurde konsequent auf maximale Wirkung gesetzt – was sich auch mit allen Erwartungen übertreffenden Ergebnissen auszahlte.

So hat der Wohnheimkomplex im Holbeinring mit über 600 Bewohnern durchschnittlich insgesamt im Vergleich zum Vorjahr 20 Prozent Energie eingespart. Expertenschätzungen im Vorfeld der Wettbewerbe rechneten mit bestenfalls 10 Prozent. Zu verdanken war der Erfolg in erster Linie der konzeptuellen Vorarbeit: Die Bewohner wurden wöchentlich über ihren aktuellen Stand in der Challenge informiert, sie wurden mit Tipps und Hintergrundinformationen zum Energiesparen versorgt, haben an Veranstaltungen teilgenommen, einen Ausflug in die Klimaarena machen können und wurden medial über den Wettbewerb hinweg intensiv begleitet. Ob im DSW-Journal, der Rhein-Neckar-Zeitung oder dem SWR, die Wettbewerbe waren weit gestreut und regelmäßig Thema, der SWR hat die Aktion sogar in einem sechsteiligen TV-Beitrag aufbereitet, der in den Abendnachrichten zur besten Sendezeit veröffentlicht wurde.

Einen Zusammenschnitt der einzelnen Folgen können Sie sich hier ansehen:



„Nach dem Ende des Wettbewerbs ist die Leidenschaft für Energiesparen unverändert groß. Es ist zu unserer Lebensweise geworden.“

**Kyriienko Vladyslav**  
(ukr. Student, wohnhaft im Holbeinring)



„Man kann Leute nicht verändern. Aber man muss selbst versuchen, einen Unterschied zu machen. Ich finde nicht, dass ich ein besserer Mensch bin. Aber ich sehe einfach den Beitrag, den ich leisten kann.“

**Romina Augustin**  
32, Masterstudentin in molekularer Biotechnologie an der Universität Heidelberg und Tutorin für Nachhaltigkeit beim Studierendenwerk Heidelberg



„Wir wollen die Welt zum Positiven verändern. Ich habe schon in der Schule an Freiwilligenprojekten teilgenommen und immer wieder festgestellt: Hey, es gibt eigentlich eine Menge Leute, die etwas verändern wollen. Und das ermutigt einen noch mehr, etwas zu tun, um eine bessere Zukunft aufzubauen.“

**Cristina-Ruxandra Burghilea**  
27, Doktorandin in Englischer Literatur an der Universität Heidelberg und Tutorin für Nachhaltigkeit beim Studierendenwerk Heidelberg.

## Pilotprojekt Nachhaltige Mensa – Heilbronn ist erst der Anfang



Gemüse-Quesadilla mit buntem Couscous-Salat am 1. Dezember 2022 in der Mensa Heilbronn am Bildungscampus.

So nachhaltig wie möglich bei sozialverträglichen Preisen – so lässt sich das neue Credo der von Grund auf neukonzipierten unterirdischen Mensa in Heilbronn bezeichnen. Der Anteil an regionalen, saisonalen, fair-gehandelten und Tierwohl-orientierten Produkten wurde in einem deutschlandweit einzigartigen und von der Dieter-Schwarz-Stiftung geförderten Projekt im preislich möglichen Rahmen systematisch maximal ausgeweitet, klimaschädliche Produkte aus dem Sortiment genommen und Fisch- und Fleischgerichte um 75 Prozent reduziert. Fertigprodukte sind entweder ersatzlos gestrichen oder durch selbstproduzierte Artikel ersetzt worden – Frischeküche ist jetzt Alltag. Getränke gibt es nur noch im Glas, Fleisch nur mit Mindeststandard Haltungsform 3, die selbsthergestellte Bio-Pasta hat ein eigenes Buffet bekommen und auch die Kundenansprache ist state-of-the-art – digital, mehrsprachig und optisch ansprechend, inklusive Kombinationsvorschläge für das Buffet. Die Transformation stieß auf enorm positive Resonanz bei den Besuchern und ist als Pilotprojekt zu verstehen: Denn es soll auf alle Mensen des Studierendenwerks übertragen werden, um auch diese für die Zukunft fit zu machen und mit einer zeitgemäßen Ausrichtung mit der Unternehmensphilosophie in Einklang gebracht werden. Nach aktueller Planung soll das Erfolgsmodell Ende 2023 in der Zeughausmensa und auf dem Campus Sontheim umgesetzt werden, die Zentral- und Triplexmensa werden folgen.

