



## **Auswertung der BIO-MENSA-UMFRAGE vom 06.06. – 09.06.2006**

Das Ökologie-Referat des Allgemeinen Studierendenausschuss (AStA) der Universität Lüneburg hat vom 06.06. bis 09.06.2006 eine Bio-Mensa-Umfrage durchgeführt. Wir möchten damit dem Studentenwerk Braunschweig als Betreiber der Mensa die Möglichkeit geben, noch besser auf die Bedürfnisse der Studierenden einzugehen.

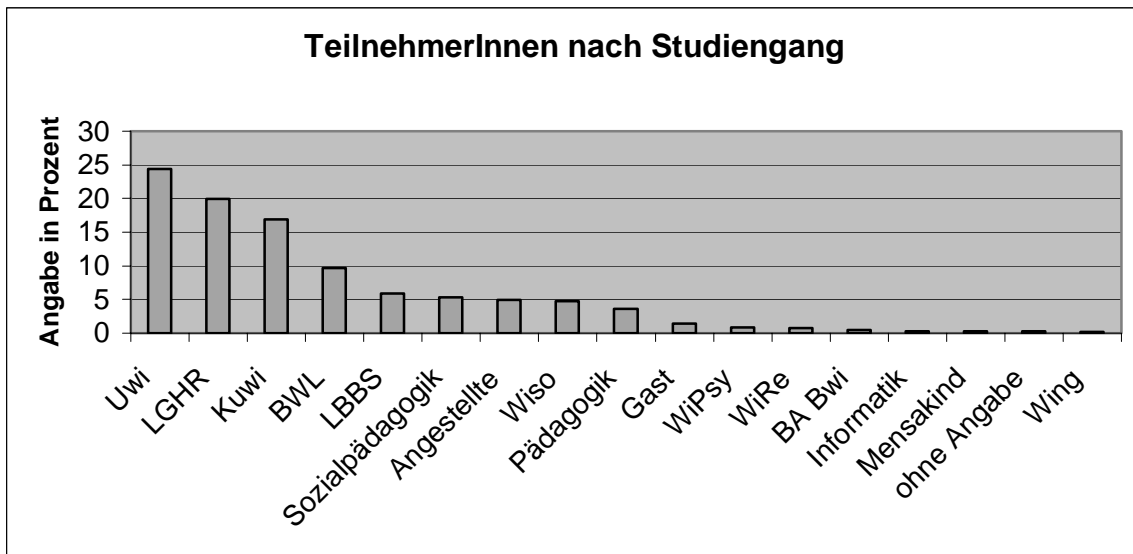
Wir bedanken uns bei 692 Studierenden und Angestellten, die an der Umfrage teilgenommen haben. Außerdem bedanken wir uns bei den MitarbeiterInnen der Mensa und beim Studentenwerk Braunschweig für die hervorragende Kooperation. Die Ergebnisse möchten wir im Folgenden vorstellen.

### **Inhalt**

1	TeilnehmerInnen .....	2
2	Vorlieben .....	3
3	Allgemeine Fragen zur Bio-Mensa .....	4
4	Beurteilung der Bio-Mensa .....	6
5	Warum essen Studierende nicht in der Bio-Mensa? .....	13
6	Welche Gerichte werden in der Bio-Mensa gewünscht? .....	14
7	Vorschläge und Anregungen für die Verbesserung des Bio-Mensa-Angebotes	15
8	Zusammenfassung und Schlussfolgerung.....	16

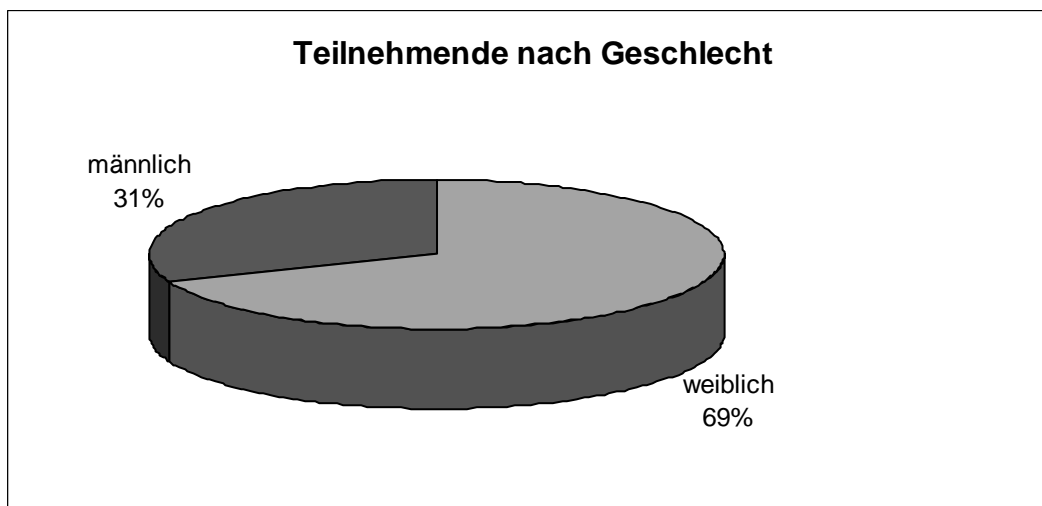
## 1 TeilnehmerInnen

Wir haben zunächst nach Studiengang und Geschlecht gefragt. Von den 692 befragten Personen sind 169 UmweltwissenschaftlerInnen, 138 studieren Lehramt und 117 sind Kulturwissenschafts-StudentInnen. Damit sind die einzelnen Studiengänge im Hinblick auf Ihre Gesamtgröße deutlich unterschiedlich repräsentiert.



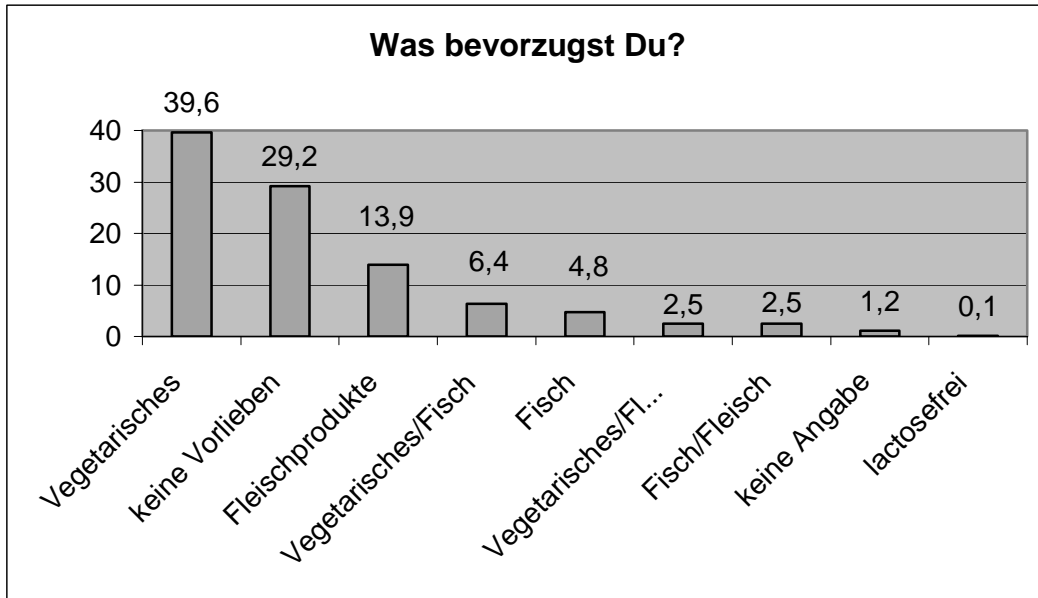
(Uwi = Umweltwissenschaften, LGHR = Lehramt Grund-,Haupt- und Realschule, Kuwi = Kulturwissenschaften, BWL = Betriebswirtschaftslehre, LBBS = Lehramt Berufsbildende Schulen, Wiso = Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, WiPsy = Wirtschaftspsychologie, WiRe = Wirtschaftsrecht, BA Bwi = Bildungswissenschaften, Wing = Wirtschaftsingenieurwesen)

Das Geschlechterverhältnis stellt sich wie folgt dar: 476 Befragte sind weiblich, 216 männlich. Die Beteiligung von Männern und Frauen entspricht somit mit wenig Abweichung den Anteilen an der Universität Lüneburg.

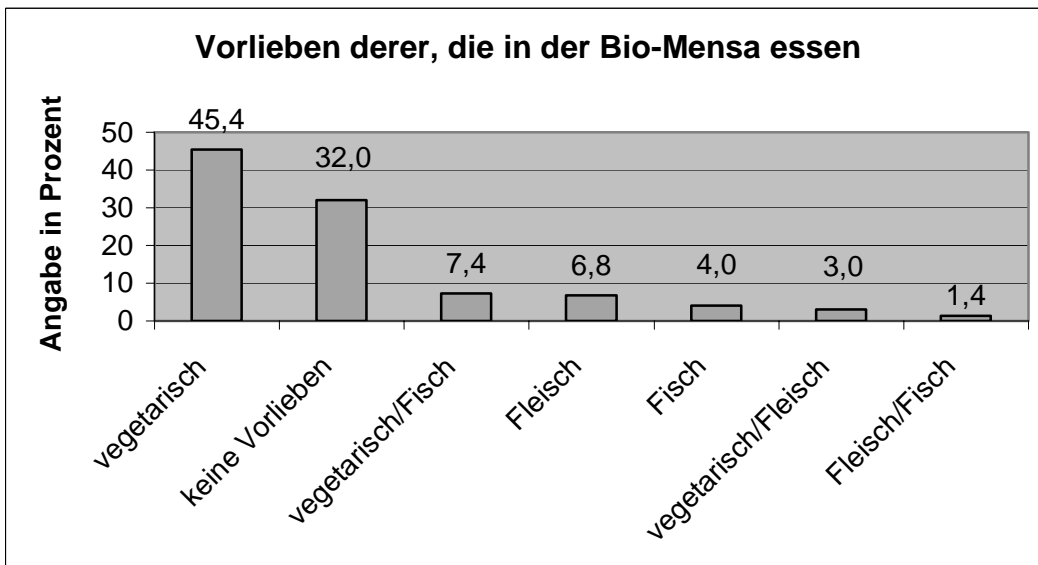


## 2 Vorlieben

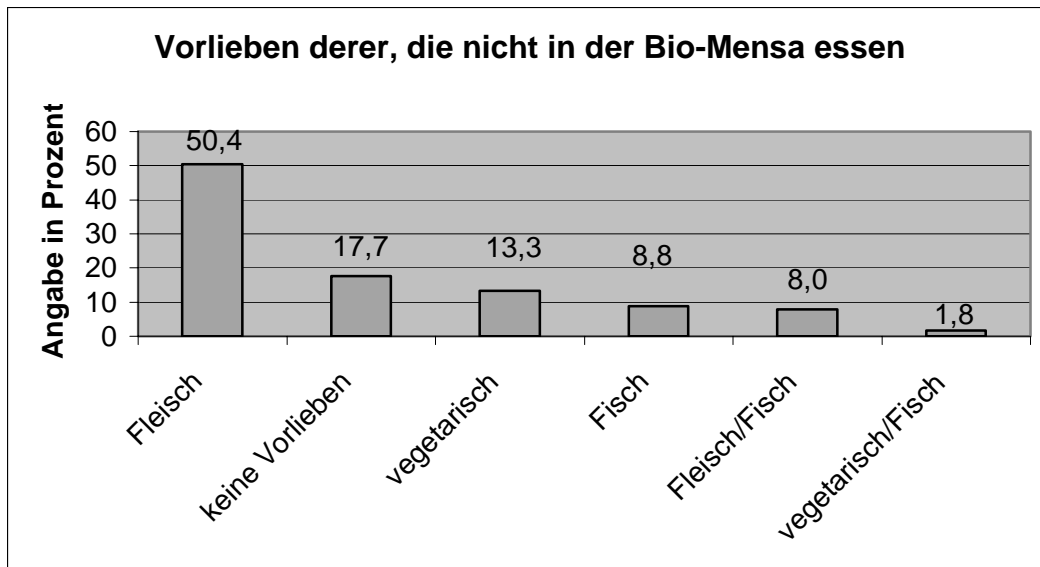
Bei den Vorlieben stellte sich ein klarer Favorit heraus: Vegetarische Produkte wurden relativ am häufigsten genannt (rund 40%).



Bei denen, die in der Bio-Mensa essen, ist diese Zahl noch etwas höher (rund 45 %).



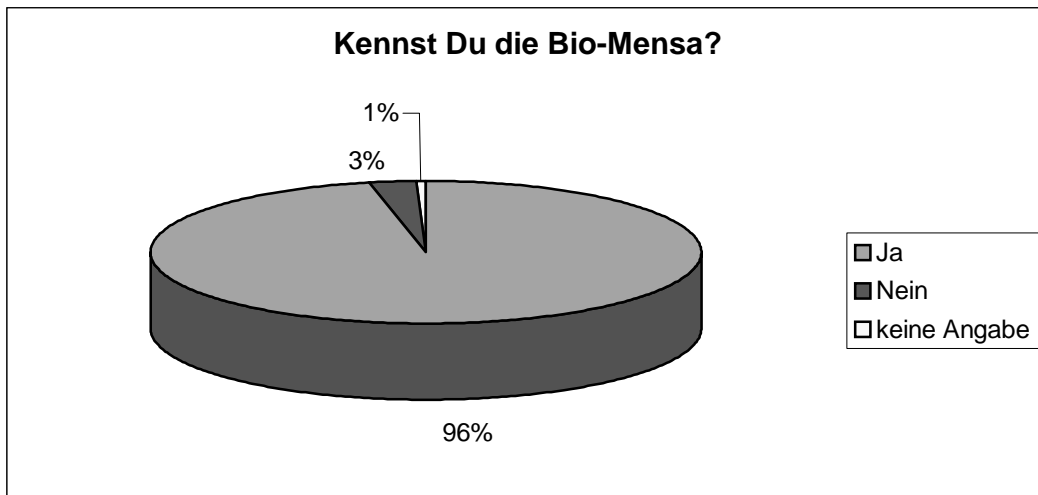
Bei denjenigen, die bisher nicht in der Bio-Mensa essen, waren Fleischprodukte am beliebtesten (rund 50 %).



Um weitere Mensa-Gäste zu erreichen, wäre ein Bio-Fleischangebot an der Bio-Mensa überlegenswert. Die Kombination von Neuland-Fleisch und Bio-Mensa ist in unseren Augen problematisch, da Missverständnisse auftreten können (Neuland- ist kein Bio-Fleisch).

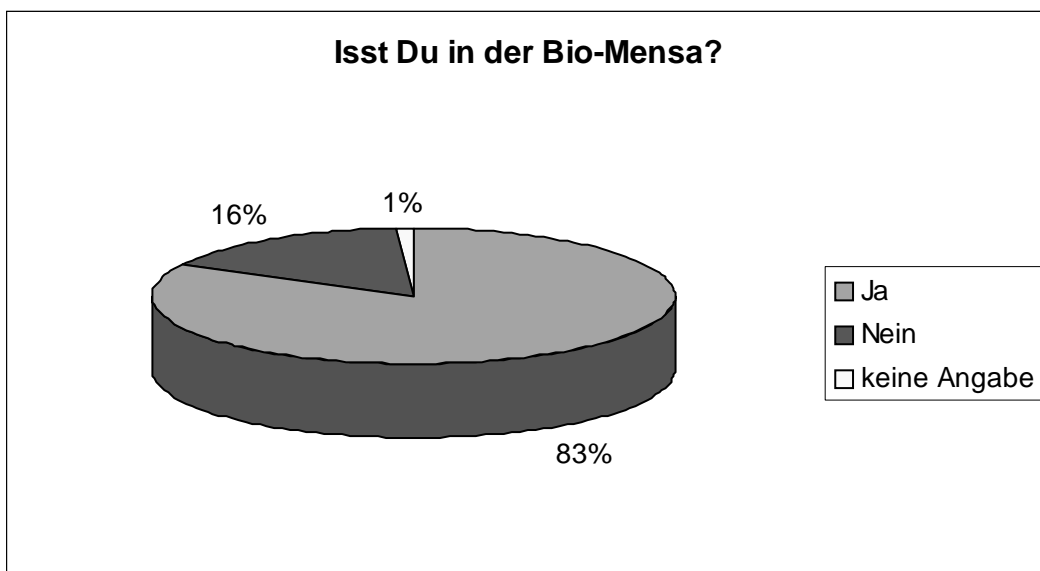
### 3 Allgemeine Fragen zur Bio-Mensa

Wir haben zunächst danach gefragt, ob die Bio-Mensa bekannt ist. Der hohe Bekanntheitsgrad (96 %) ist erfreulich. Allerdings ist hier anzumerken, dass wohl verhältnismäßig mehr regelmäßige Bio-Mensa-Nutzer an der Umfrage teilgenommen haben, obwohl die Ausgabe der Umfragebögen an allen Kassen der Mensa erfolgte. Der durchschnittliche Bekanntheitsgrad wird daher sicher geringer sein.

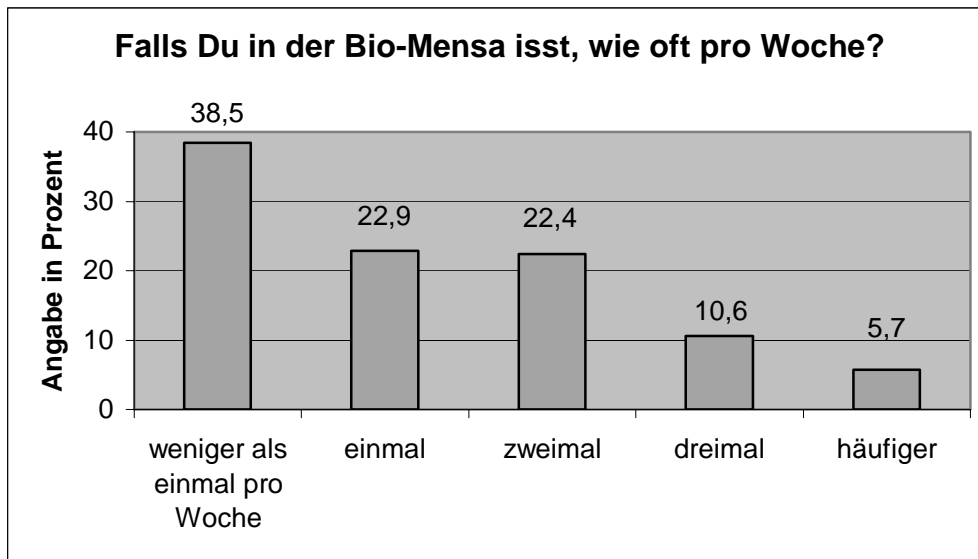


Rund 83 % der Befragten nutzen das Bio-Mensa-Angebot.

Die Einschätzung einiger Befragter, dass seit der Eröffnung der Bio-Mensa die Qualität abgenommen habe, führt möglicherweise dazu, dass weniger häufig in der Bio-Mensa gegessen wird. Zur empirischen Unterstützung dieser Aussage ließe sich die Frage „Waren Sie früher häufiger in der Bio-Mensa essen und warum?“ in die nächste Umfrage einfügen.



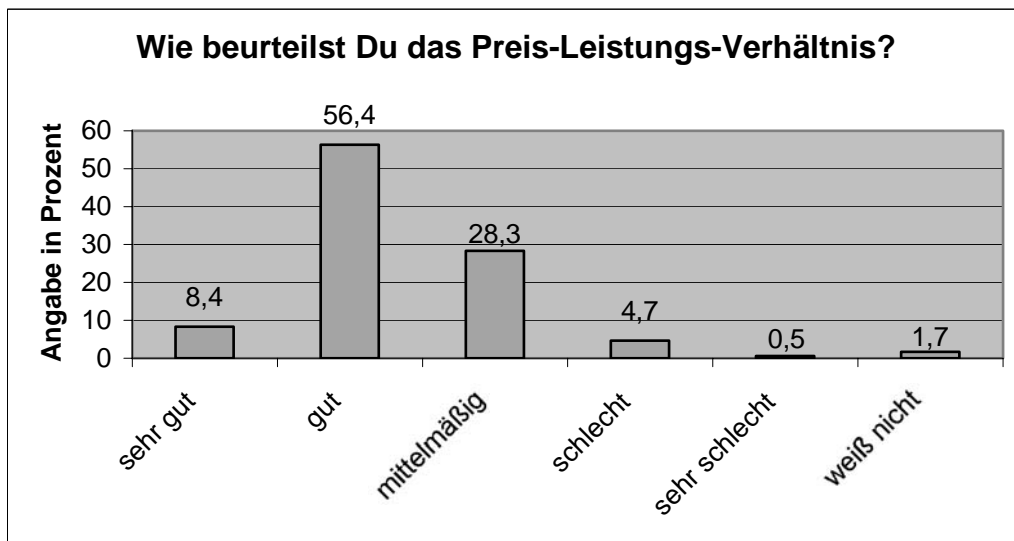
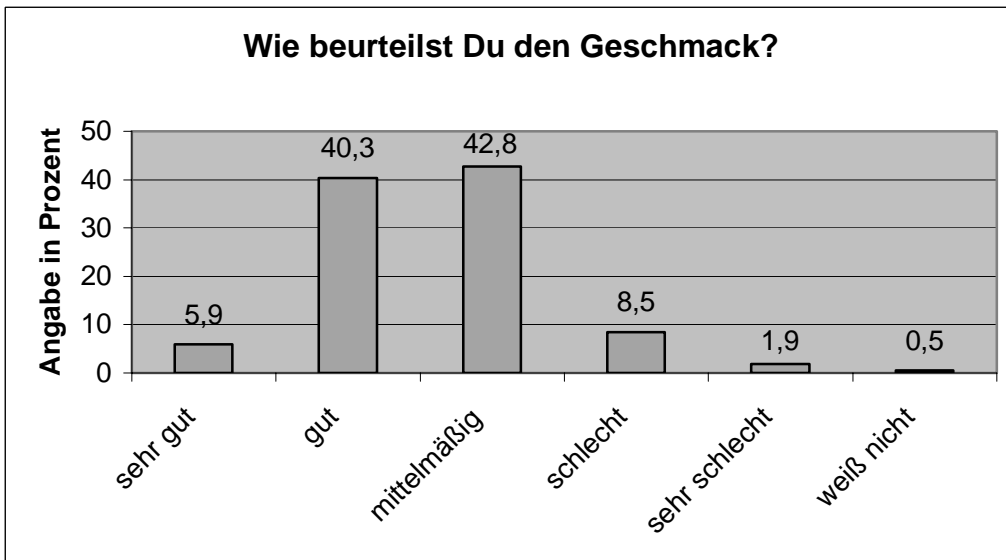
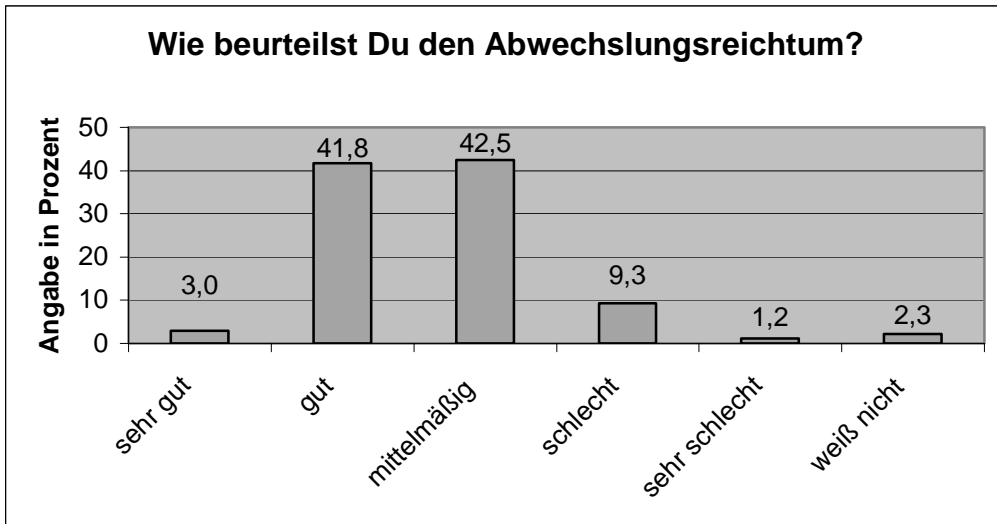
Wir wollten ebenso wissen, wie oft pro Woche die Bio-Mensa von den einzelnen Personen genutzt wird. Die Mehrzahl geht weniger als einmal bzw. einmal pro Woche an die Bio-Mensa-Theke.

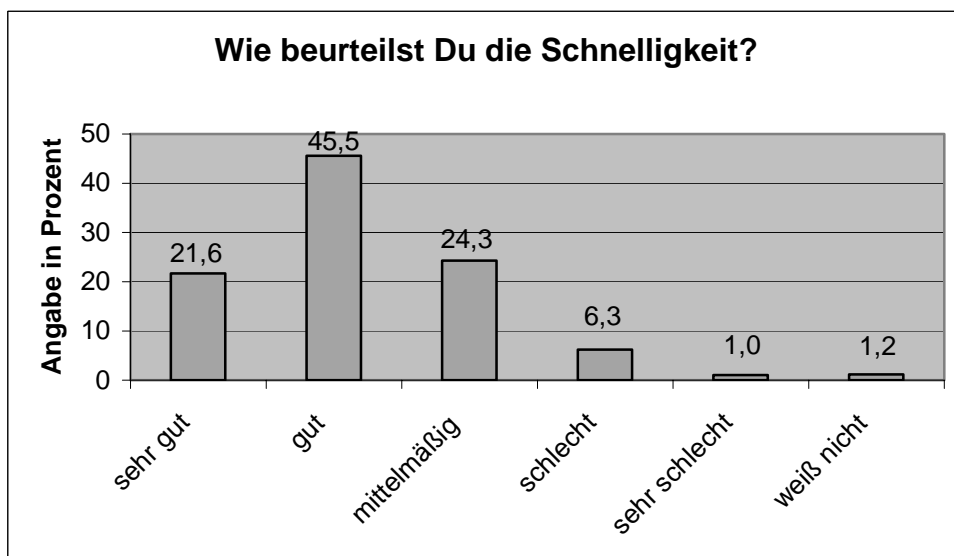
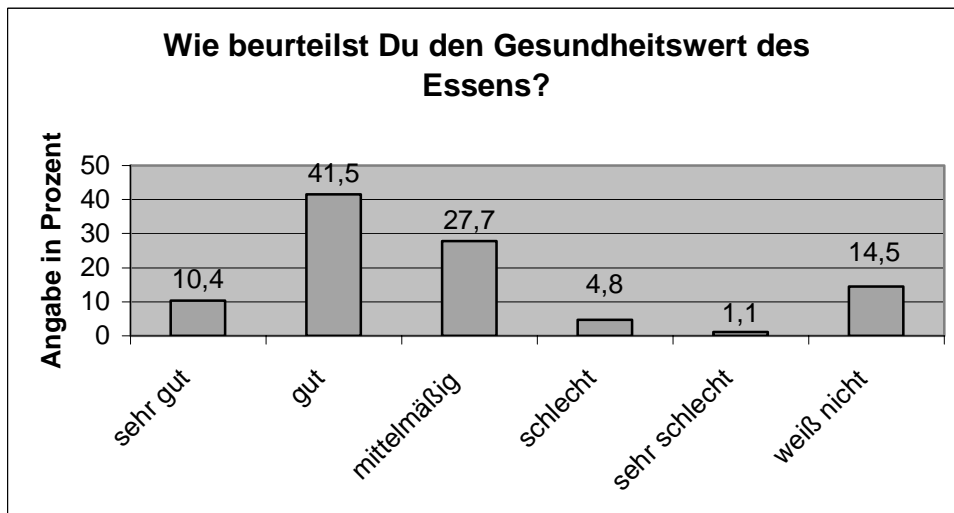
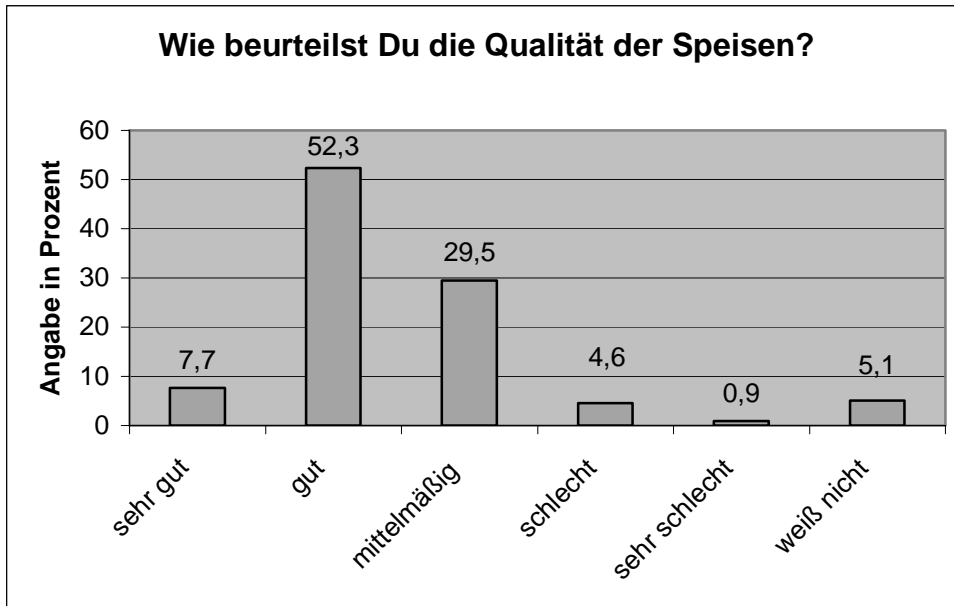


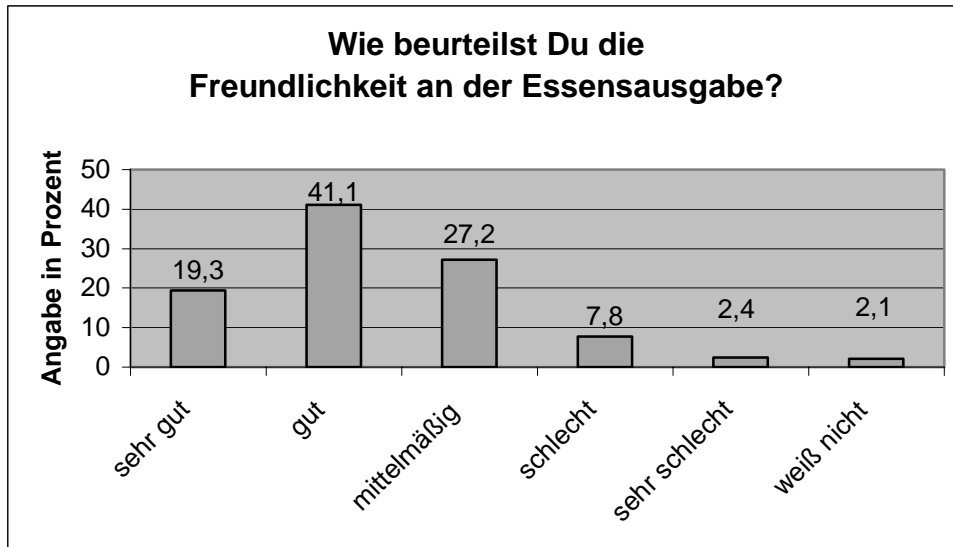
#### 4 Beurteilung der Bio-Mensa

Wir haben danach gefragt, wie die verschiedenen Kriterien Abwechslungsreichtum, Geschmack, Preis-Leistungs-Verhältnis, Qualität der Speisen, Gesundheitswert des Essens sowie Schnelligkeit und Freundlichkeit an der Essensausgabe bewertet werden.

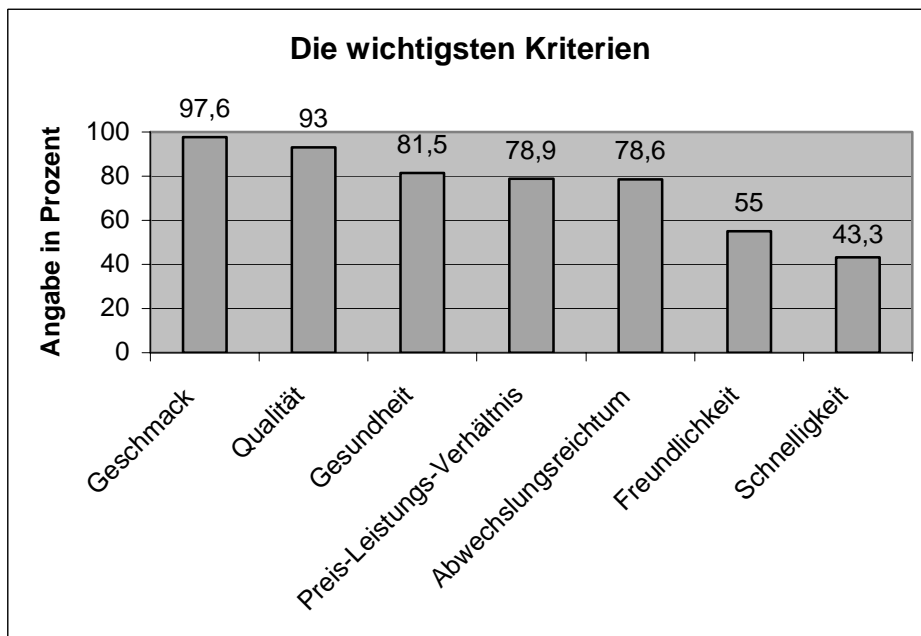
Abwechslungsreichtum und Geschmack schneiden mit vorrangig gut/mittelmäßig ab. Das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Qualität der Speisen werden überwiegend als gut bezeichnet. Bei der Frage nach dem Gesundheitswert des Essens fällt die hohe Anzahl derer auf, die angeben, das Kriterium nicht beurteilen zu können. Freundlichkeit und Schnelligkeit wurden überwiegend mit gut/sehr gut beurteilt.





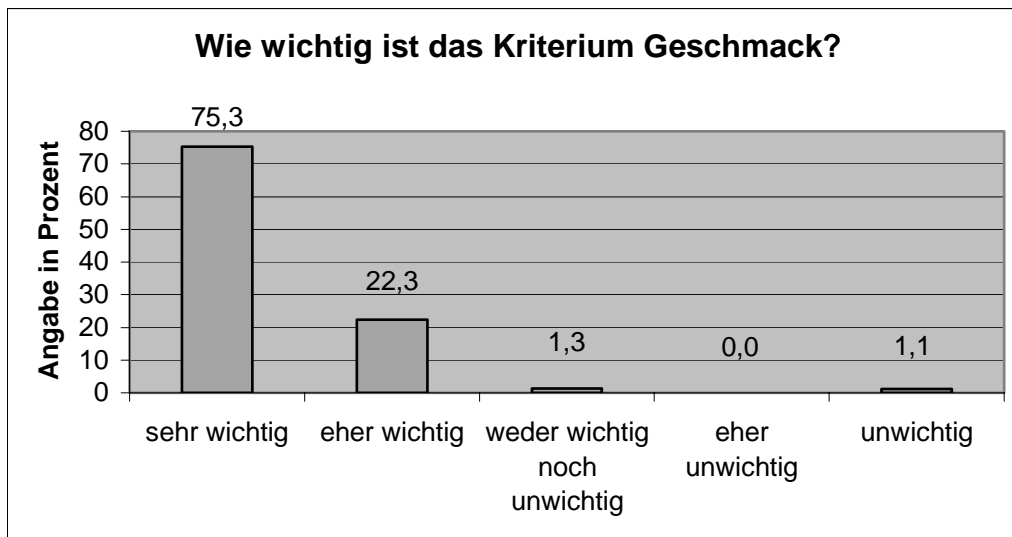
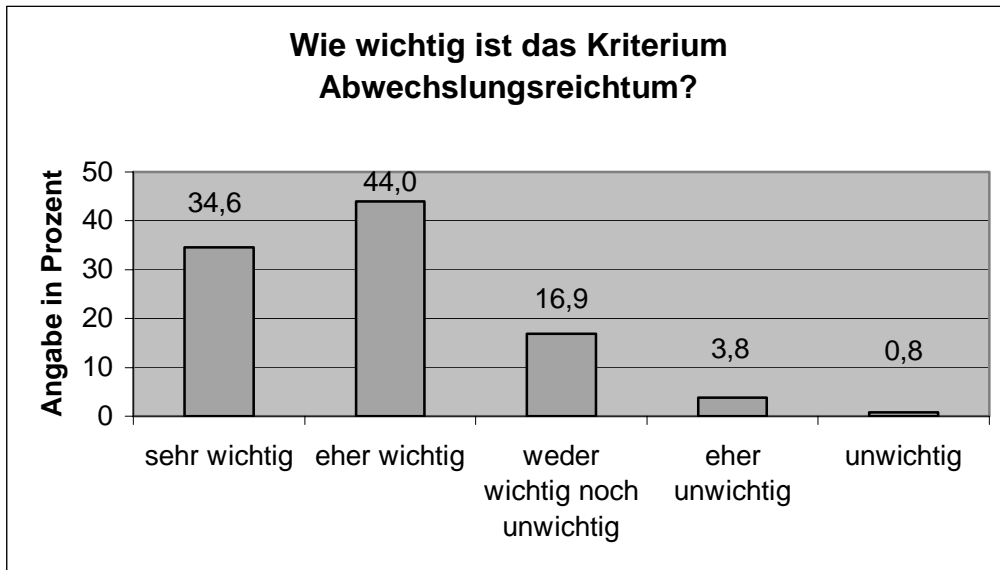


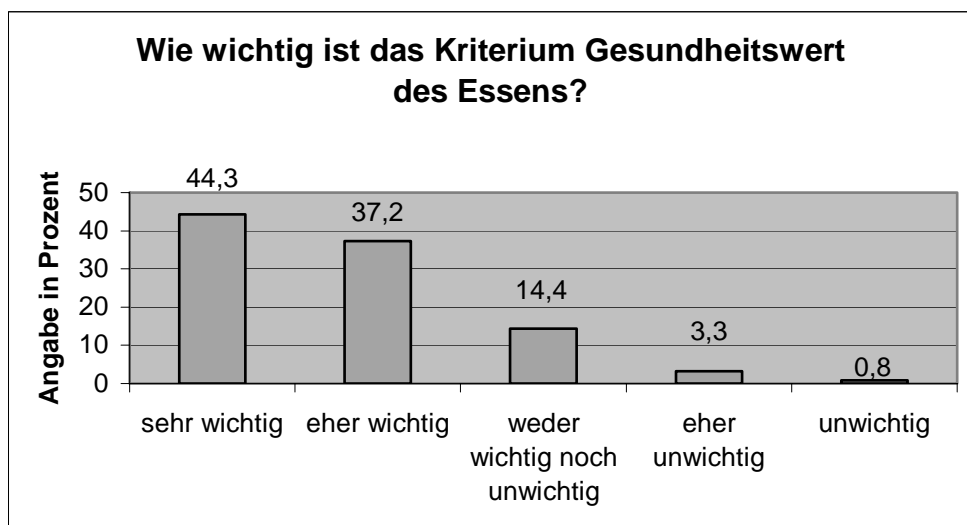
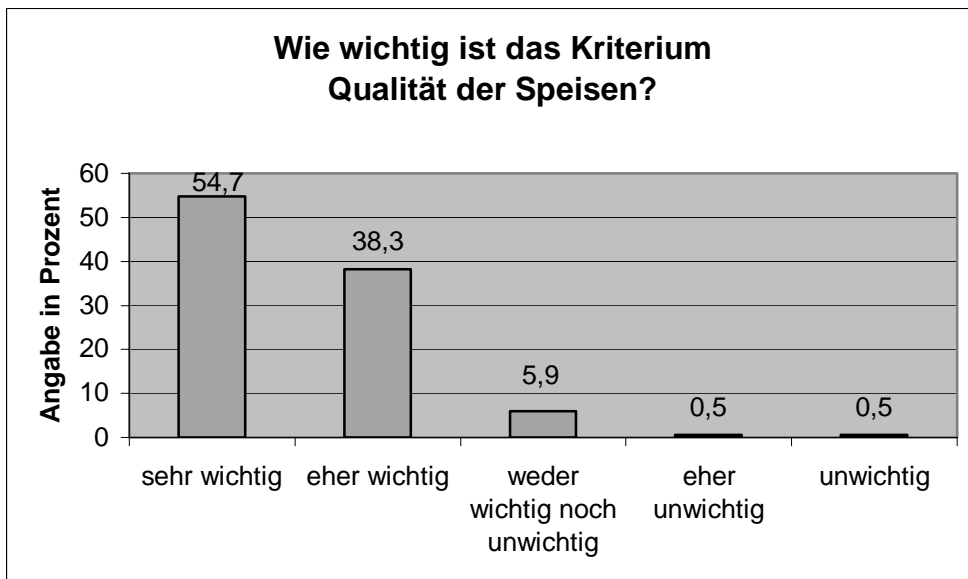
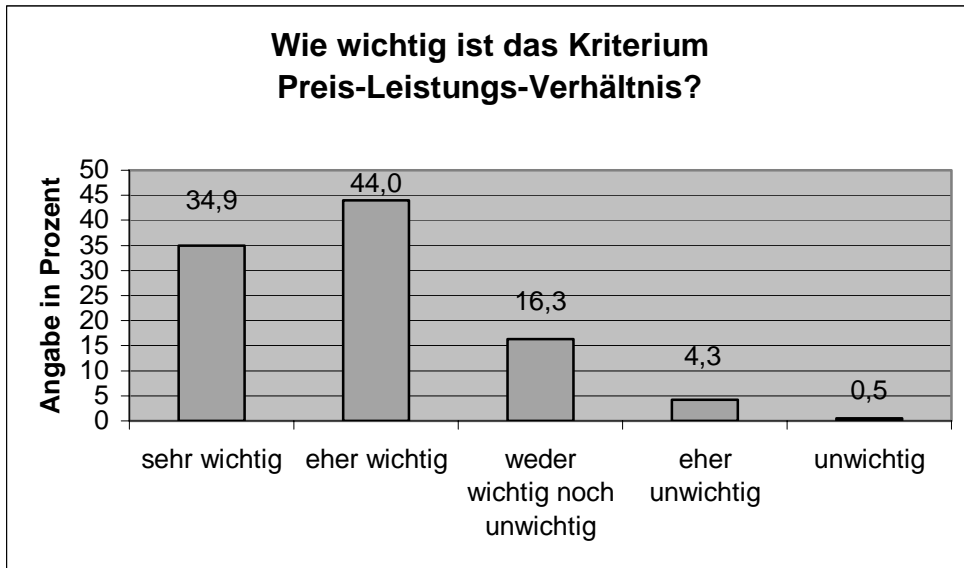
Wir haben dann danach gefragt, wie wichtig sind diese einzelnen Kriterien sind. In der Zusammenfassung dieser einzelnen Fragen (folgende Grafik) fällt auf, dass allen Kriterien ein hoher Wert beigemessen wird. Besonders entscheidend scheinen Geschmack und Qualität der Speisen zu sein. Weniger wichtig sind Freundlichkeit der Mitarbeiter und die Schnelligkeit an der Essensausgabe.

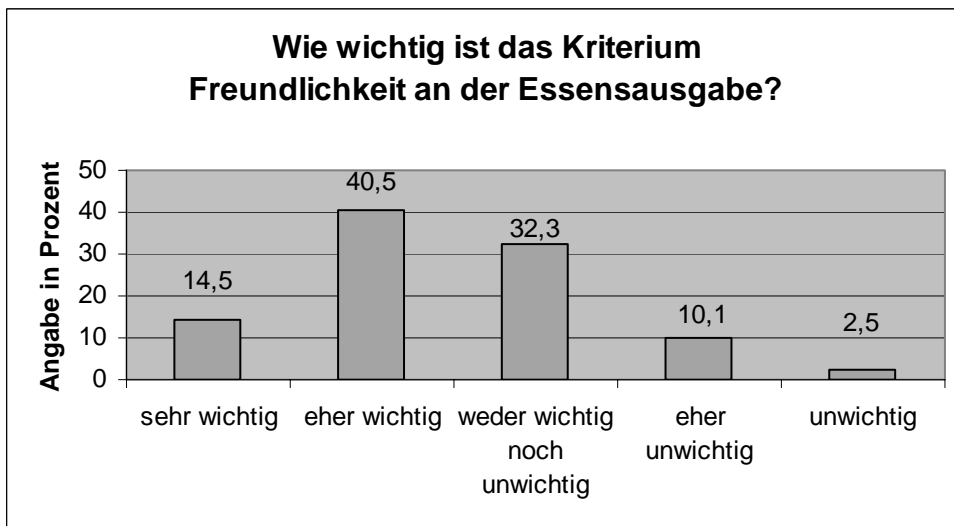
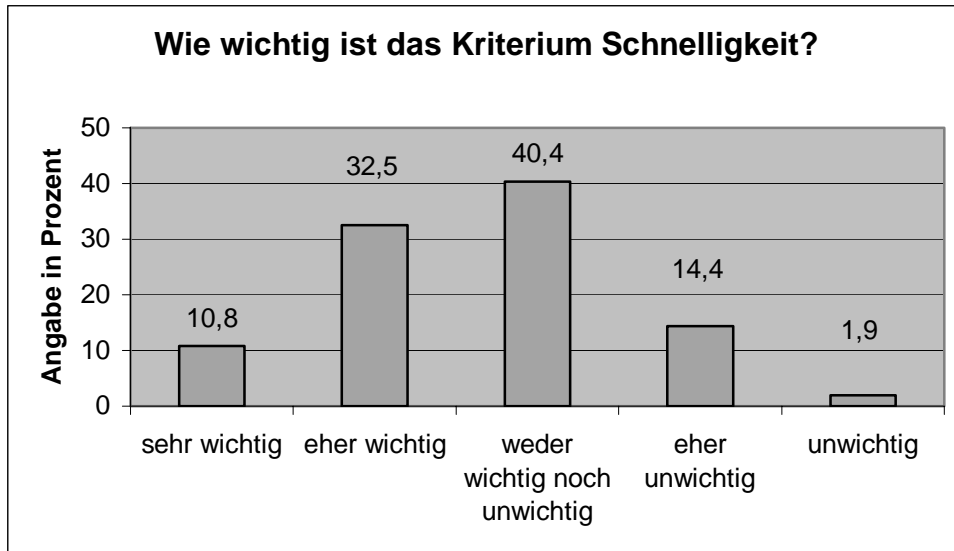


(Die Grafik zeigt auf, wie viel Prozent der Teilnehmer ein Kriterium als „sehr wichtig“ bzw. „wichtig“ bezeichnet haben.)

Es folgen die Auswertungen der einzelnen Kriterien.

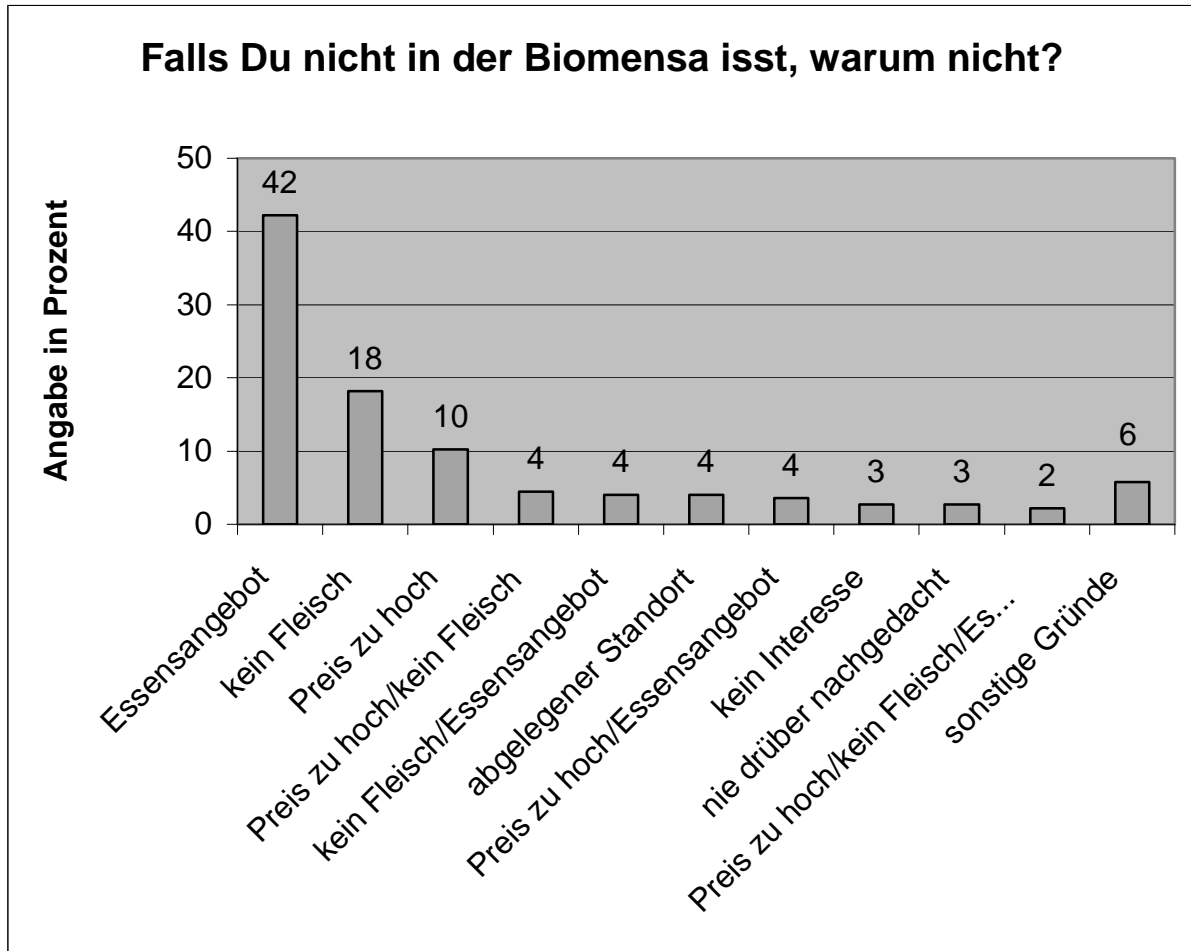






## 5 Warum essen Studierende nicht in der Bio-Mensa?

Das Essensangebot wurde am relativ häufigsten als Hinderungsgrund genannt. Am zweithäufigsten wurde als Grund genannt, dass kein Fleisch angeboten wird. Auffallend oft wurde zudem in der offenen Antwortkategorie erwähnt, dass der Standort ungünstig gewählt ist.



*sonstige Gründe (Anzahl der Nennungen):*

<i>bin selten in der Mensa</i>	3
<i>zu lange Wartezeit</i>	3
<i>unauffälliger Hinweis auf Angebot</i>	3
<i>Flexibilität</i>	2
<i>Allergikerin</i>	1
<i>schlechte Bedienung</i>	1

Die Hinderungsgründe finden auch Ausdruck in der Frage nach den Verbesserungsvorschlägen, die im Folgenden ausgewertet werden.

## 6 Welche Gerichte werden in der Bio-Mensa gewünscht?

Gerichte	Anzahl der Nennungen
Fleisch (ausdrücklich genannt Neuland und Bio)	120
Bio-Salat	77
Pizza	63
Fisch	61
Internationales (indisch, italienisch, thailändisch, chinesisches, asiatisches, mexikanisches, französisches)	53
Kartoffelgerichte (Kartoffeln mit Quark, Pommes, Bratkartoffeln, Gratin, Kartoffelspalten u. a.)	49
Tofu/Soja-Produkte	46
Suppen und Eintöpfe	46
Nudelgerichte (Lasagne, Spaghetti, Tortellini)	42
Beilagen-Wünsche (Couscous, Hirse, Grünkern, Polenta, Dinkel)	40
Gemüse-Auflauf	38
Süße Gerichte (Pfannkuchen, Kartoffelpuffer, Kaiserschmarren, Milchreis, Hefeklöße)	34
Gemüse-Wünsche (Spargel, Rotkohl, Sauerkraut, Spinat, Maiskolben, Kohlrabi, Ruccola)	28
Nachtisch-Wünsche (frisches Obst/Obstsalat, Griesbrei, Rhabarber, Apfelstrudel)	24
Vollkorngerichte	18
Bratlinge	14
Vegane Gerichte	12
Eiergerichte (z. B. Rührei, Omelette)	10
Wok- und Pfannengemüse	9
Feta/Käse	8
Quiche	7
Ratatouille	6
Hülsenfrüchte	5
Saitan	4
Gefüllte Paprika	4
Chilli sin Carne	4
Antipasti	3
Bio-Transfer-Kaffee	3
Risotto	2
Döner	2
Hummus	2

*(Die Vorschläge wurden sinngemäß zusammengefasst)*

### Essenswünsche mit je einer Nennung

Hawaii-Toast, Ofenkäse, Chilli-Pepper, Reissalat, Tortillas, Gemüsebrei, Getreidebrei, Sandwich/Baguette, Kohlgerichte, Kürbis, Gebackene Champignons, Käsepoppers, Bio-Süßigkeiten, Milchshake

## 7 Vorschläge und Anregungen für die Verbesserung des Bio-Mensa-Angebotes

Vorschläge/Anregungen	Anzahl der Nennungen
Essen ist zu zerkocht	86
Essen sollte weniger fettig sein	56
Essen mehr würzen/mehr Kräuter verwenden	54
Auswahl /Angebot ausweiten (mehrere Gerichte gleichzeitig, mehr Auswahl an Beilagen und Desserts)	43
Schnellere Abwicklung (Warteschlange verkürzen, mehr Personal, zweite Kasse, größere Ausgabefläche)	33
Deutlicher auf Biomensa-Angebot hinweisen (Schilder im Eingangsbereich/Internet/mehr Werbung)	26
Normales Essen anbieten (bürgerliche Gerichte – nicht zu „öko“)	26
Abwechslungsreiche, geschmackvolle Saucen (auch bei Salat)	26
Mehr Abwechslung/Kreativität	24
Sinnvollere Kombinationen (nicht Reisbratling mit Reis bzw. Brokkoli-Nuggets mit Brokkoli oder Pfannkuchen mit Blumenkohl usw.)	24
Salatbuffet (auch Rohkost) einrichten	23
Weniger Soja/Tofu/Fleischersatz verwenden	20
Transparentere Kennzeichnung, was Bio ist und was nicht?	19
Freundlichere Bedienung	16
Biomensa in normale Mensa integrieren	15
Mehr (frisches) Gemüse	15
Weniger Bratlinge	15
Nicht so lange warm halten/frisches Essen	13
Größere Portionen	11
Standort der Biomensa verbessern (z. B. mit Rondell tauschen)	9
Preiswerteres Essen anbieten	9
Weniger Auflauf	7
Abendangebot/ auch in den Ferien Biomensa	5
„Gesundes Kochen“	5
Leichteres Essen	4
Manchmal wenig ansprechende Optik verbessern	4
Biomensa schließen	4
Essen nicht zu trocken	3
Biomilch für Kaffee	3
Getränkeauswahl vergrößern	3
Mehr Produkte aus der Region	3
100% Biomensa an der Uni	3
Biomensa auf jeden Fall beibehalten	3
Bessere Essensplanung – an manchen Tagen sind Gerichte aus	2
Weniger Gewürz verwenden	2
Keine Fertiggerichte	2

Vorschläge/Anregungen/Kritik mit je einer Nennung

Statt Fitfood Umbenennung in Öko-Ecke; Preis der Einzelkomponenten ausschildern; Gewürze zum Selberwürzen; weniger Curry; weniger Zucker; auf Wunsch mehr Sauce; Essen nicht anbrennen lassen; Bioland/Demeter-Produkte; Nudeln mit Bolonaise schmecken nicht; Kartoffelpuffer schmecken nicht; kein Mexikanisch; weniger Röstkartoffeln; keine Körner in Aufläufen; Seitan nicht paniert; Aufläufe weniger eilastig; „Indisch“ ist anders; weniger Resteverwertung; weniger Zwiebeln; Bio nach Volgershall; Bio am Roten Feld; Pudding lecker.

Zudem wurde der Wunsch geäußert, dass auch für die normale Mensa eine Umfrage durchgeführt wird.

## **8 Zusammenfassung und Schlussfolgerung**

Im Zeitraum vom 06. bis 08. Juni 2006 sind insgesamt 692 ausgefüllte Fragebögen im Rahmen der Bio-Mensa-Umfrage eingegangen. Im Folgenden möchten wir zusammenfassend einige Schlussfolgerungen aus den oben dargestellten Ergebnissen ziehen.

### 1) Anzahl der Bio-Mensa-Nutzer:

Es wurde deutlich, dass die Bio-Mensa von einer relativ großen Anzahl von Studierenden und MitarbeiterInnen der Universität besucht wird. Diese nutzen das Angebot zu einem überwiegenden Teil jedoch recht selten. Personen, die mehrmals in der Woche auf das Bio-Mensa-Angebot zurückgreifen, sind in der Minderheit. Besonders hier ist zu beachten, dass die Ergebnisse keinesfalls als repräsentativ zu betrachten sind, da die Gruppe der Bio-Mensa-Nutzer vermutlich überrepräsentiert ist.

### 2) Vorlieben der Nutzer:

Die Mehrzahl der Bio-Mensa-Nutzer bevorzugt vegetarische Produkte. Dies ist nicht überraschend, da bisher kein Fleisch angeboten wird. Personen, die Fleisch bevorzugen, nutzen daher die Bio-Mensa weniger. Mit einem Angebot von Bio-Fleisch ließe sich möglicherweise eine größere Anzahl an „Neu-Nutzern“ gewinnen.

### 3) Ansprüche der Nutzer:

Die Ansprüche der Nutzer werden nur zum Teil zufrieden gestellt. Das Angebot sollte vielseitiger und abwechslungsreicher sein sowie eine größere Auswahl an Gerichten bieten. Die Befragten merken zudem an, dass die einzelnen Bestandteile der Gerichte sich sinnvoll ergänzen sollen. Besonders unsinnige Kombinationen wie Reisbratling mit Reis oder Kartoffelpuffer mit Blumenkohl werden beanstandet.

An der Herstellung der Gerichte wird Kritik geübt. Diese sollten weniger fettig und weniger zerkocht sein. Auch der Wunsch nach einer stärkeren Würze ist häufig vertreten.

### 4) Wunschgerichte:

Die Nutzer der Bio-Mensa wünschen sich mehr Abwechslung und Auswahl bei den Gerichten. Tabelle 1 (Seite 14) gibt einen Überblick über die Wünsche der Nutzer. Beispielfähig wären hier „internationale Wochen“ genannt, die mehr Abwechslung erzeugen könnten. Sehr häufig wird auch der Wunsch nach Bio-Salaten geäußert, wenn möglich sogar in einer Salattheke.

### 5) Hinweise, Werbung und Kennzeichnung:

Die Bio-Mensa sollte allen Mensagästen bekannt und von einer größeren Anzahl genutzt sein. Um dies zu erreichen, könnte eine bessere Werbung erfolgen. Diese wird teilweise auch eingefordert. Das Ökologiereferat erklärt sich gern bereit, das Studentenwerk Braunschweig in diesem wichtigen Punkt zu unterstützen. Ein neues Logo für die Bio-Mensa ist bereits kurz vor seiner Einführung. Weiterhin wären Hinweistafeln im Mensagang und am Eingang sinnvoll, die bereits dort auf das Bio-Mensa-Angebot hinweisen. Ein wichtiger Hinweis ist, die Bio-Mensa an einen auffälligeren Standort bspw. ins Rondell zu verlegen. Dies wurde von mehreren Personen angeregt.

Die Kennzeichnung der Produkte wird bisher als nicht ausreichend empfunden. Befragte kritisieren, dass nicht deutlich genug erkennbar ist, welche Produkte wirklich bio-zertifiziert sind. Weiterhin wäre wünschenswert, vegane Produkte besonders zu kennzeichnen um somit einem weiteren Personenkreis die Nutzung der Biomensa zu ermöglichen.

Anlage:

Der bei der Umfrage verwendete Fragebogen ist hier noch einmal dargestellt, um größtmögliche Transparenz und Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

**Biomensa-Umfrage 2006**

Das Studentenwerk Braunschweig und das ASTA-Ökologie-Referat möchten gern wissen, was Du von der Bio-Mensa hältst und ob Du Ideen zur Verbesserung des Angebotes hast.

**Unter allen TeilnehmerInnen werden 6 x 10 Euro Mensaguthaben verlost.\***

Studiengang: \_\_\_\_\_ Ich bin an der Uni angestellt

Geschlecht:  weiblich  männlich

Was bevorzugst du?  vegetarische Produkte  Fleischprodukte  
 Fisch  keine Vorlieben

1. Kennst du die Bio-Mensa?  Ja.  Nein.  
 2. Isst du in der Bio-Mensa?  Ja.  Nein. (weiter zu Frage 5)  
 3. Falls ja, wie oft pro Woche?  weniger als einmal pro Woche  einmal  
 zweimal  dreimal  häufiger

4. Biomensa

Wie beurteilst Du...	Sehr gut	Gut	Mittelmäßig	Schlecht	Sehr schlecht	Weiß nicht	Wie wichtig ist das Kriterium für Dich? 1=sehrwichtig 5=unwichtig				
Abwechslungsreichtum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
Geschmack	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
Preis-Leistungs-Verhältnis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
Qualität der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
Gesundheitswert des Essens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
Schnelligkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5
Freundlichkeit an der Essenausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	2	3	4	5

5. Falls Du nicht in der Biomensa isst, warum nicht?  
 Preis zu hoch  kein Fleisch  Essenangebot  \_\_\_\_\_

6. Welche Gerichte würdest Du gern in der Bio-Mensa essen?

7. Hast du Vorschläge und Anregungen, was man an der Bio-Mensa verbessern könnte?

E-Mail\*: \_\_\_\_\_

**Am Ausgang aus dem Mensaraum findest du eine Box, in die die fertig ausgefüllte Umfrage eingeworfen werden kann, und Stifte zum Ausfüllen. Vielen Dank für Deine Mithilfe!**

\*Um an der Verlosung teilnehmen zu können, benötigen wir Deine E-mailadresse. Die Adressdaten werden nicht gespeichert und dienen ausschließlich der Benachrichtigung der GewinnerInnen! MitarbeiterInnen des Studentenwerks Braunschweig und Mitglieder des ASTA-Ökologiereferats können nicht an der Verlosung teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



**Kontakt:**

AStA Universität Lüneburg  
- Ökologiereferat -  
Scharnhorststraße 1  
21335 Lüneburg

Mail: [oeke@asta-lueneburg.de](mailto:oeke@asta-lueneburg.de)

Web : [www.asta-lueneburg.de](http://www.asta-lueneburg.de)