

Auswertung der Mensaumfrage vom u-AStA Umweltreferat SS 09

Das Umweltreferat befragte knapp 100 Studierende vor der Mensa Rempartstrasse zum Mensaessen. Themen waren Bioessen, vegetarisches und veganes Essen, Eier aus Käfighaltung, Lebensmittelunverträglichkeiten, die Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und die Zufriedenheit mit dem Mensaessen allgemein.

Die vollen Ergebnisse sind unten ersichtlich. Die wichtigsten Erkenntnisse aus der Umfrage sind für uns, dass die Studierenden eine Bio-Linie zum Festpreis unterstützen (Grafik 7), dass Eier aus Käfighaltung im Mensaessen grundsätzlich abgelehnt werden (Grafik 10) und dass die breite Mehrheit die bessere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe im Mensaessen fordert (Grafik 18). Die Zufriedenheit mit der Mensa Rempartstrasse allgemein ist jedoch relativ hoch (Grafik 17). Es wurden allerdings zahlreiche Kommentare und Verbesserungsvorschläge zum Thema Mensa abgegeben. Eine vollständige Auflistung ist ab Seite 7 zu finden.

Wir werden die Ergebnisse der Umfrage und eine volle Liste der erhaltenen Kommentare an das Studentenwerk übermitteln, mit folgenden Forderungen:

- einer Bio-Linie zum Festpreis
- Ausschließlich Eier aus Freilandhaltung zu verwenden
- Lebensmittel besser zu kennzeichnen
- die Kommentare der Studierenden nach Möglichkeit zu berücksichtigen

AUSWERTUNG:

(n = 94)

- 1) Alter: 23.8+/- 2.4 Jahre

- 2) Geschlecht: 53 Frauen und 41 Männer (56% und 46%)

- 3) Studienfächer: bunt gemischt aus Geistes- und Naturwissenschaften

- 4) Fachsemester: 6+/-3.3 FS

- 5) Wie oft gehst Du in die Mensa?

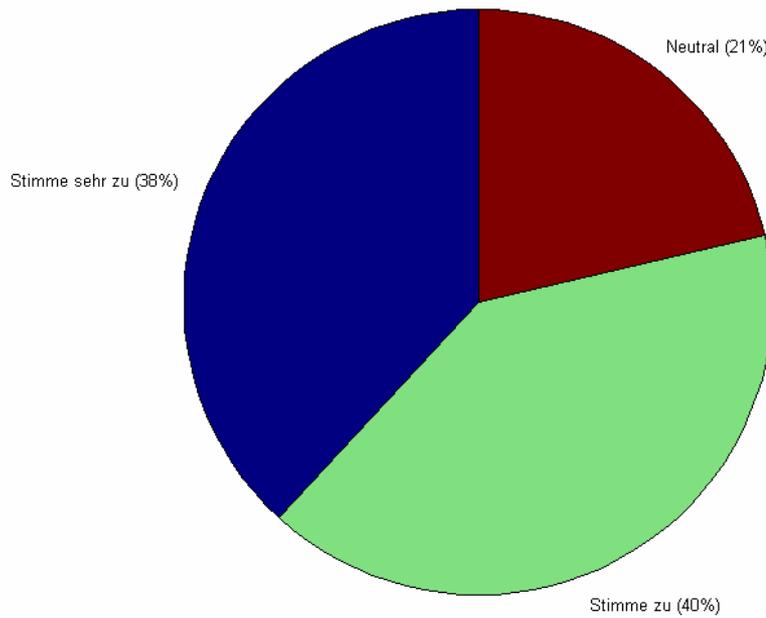
- täglich (27%)
- 2-3x / Woche (53%)
- 1x / Woche (14%)
- 1-2x / Monat (5%)

6) Welche Mensa besuchst Du meist?

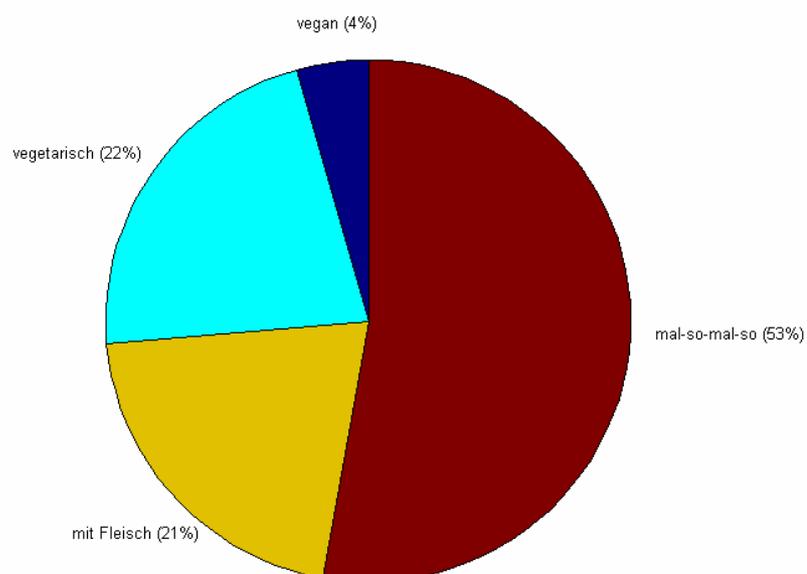
Rempartstrasse: 92%

Institutsviertel: 8%

7) Eine Bio-Linie zum Festpreis in der Mensa finde ich wichtig:



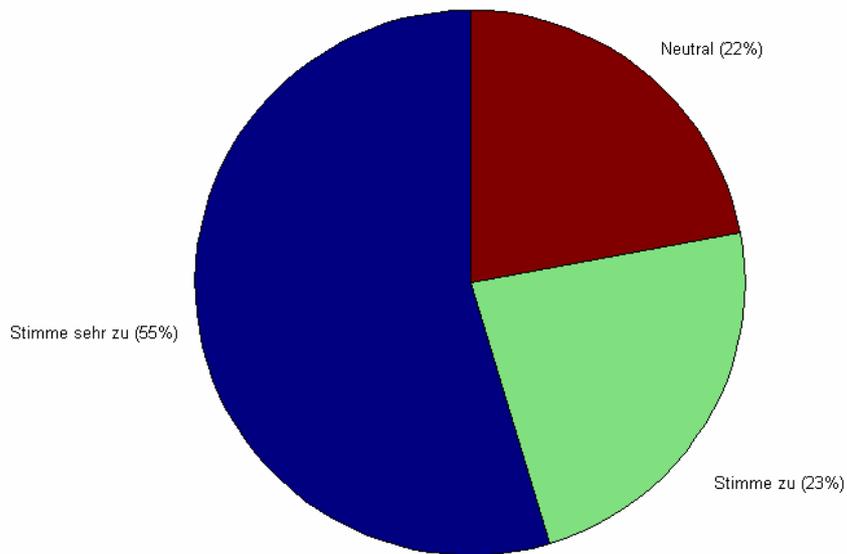
8) Die Bio-Linie sollte ... sein:



9) Wieviel wärst Du bereit für das Bio-Essen zu bezahlen?

Durchschnittlich 3.06 +/- 0.49

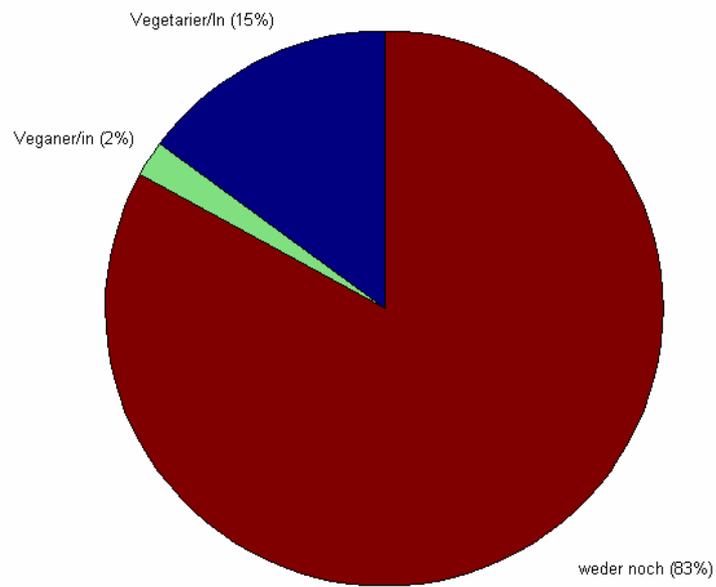
10) Ich finde es wichtig, dass keine Eier aus Käfighaltung im Mensaessen verwendet werden:



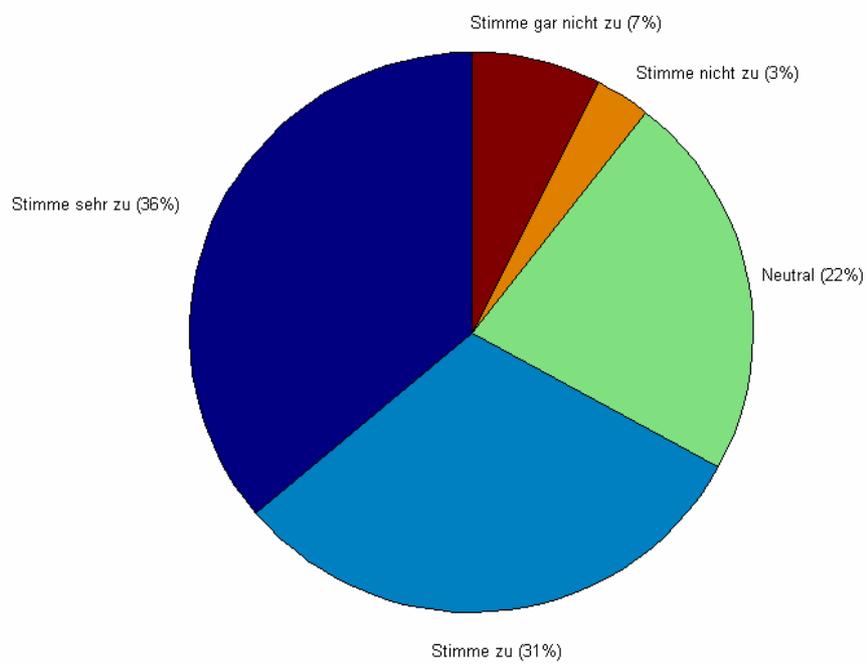
11) Wieviel wärst Du bereit, dafür pro Essen mehr zu bezahlen:

durchschnittlich 16.2+/-15.2 Cent

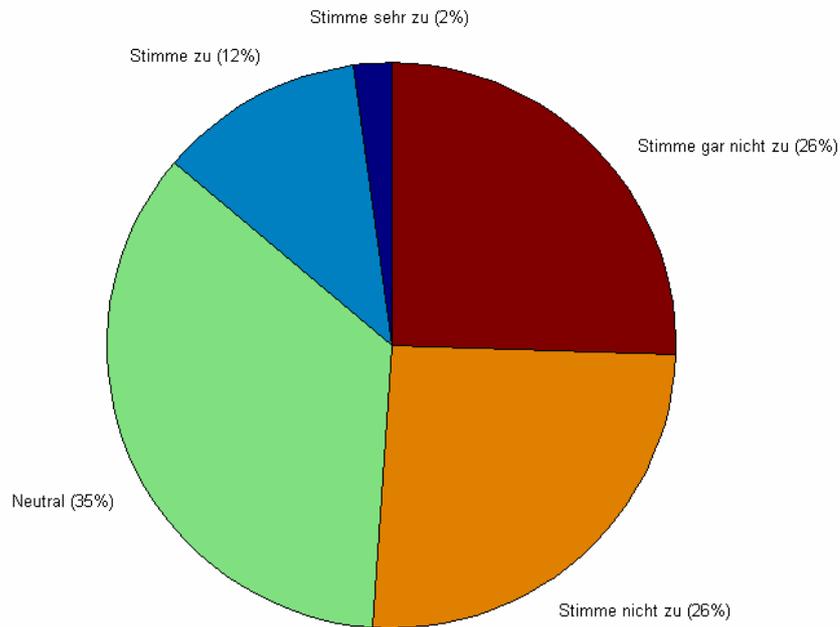
12) Ich bin...



13) Mir ist vegetarisches Essen in der Mensa wichtig:



14) Mir ist veganes Essen in der Mensa wichtig:



15) Lebensmittelunverträglichkeiten

Ja: 7 Leute (7.5%)

Nein: 87 Leute (92.5%)

Arten der Unverträglichkeiten:

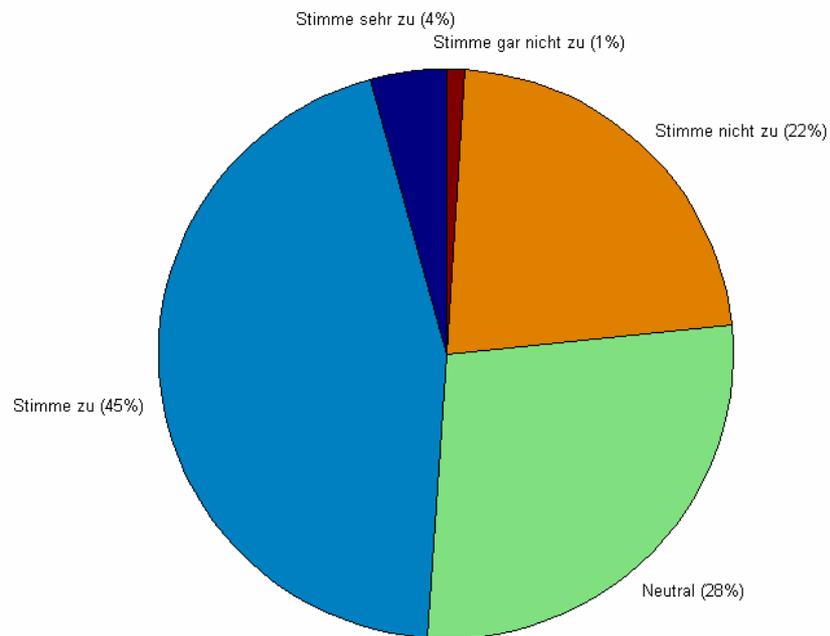
- Laktose (3x)
- Weizen
- Nüsse
- Fisch, Geflügel, Erbsen, Krusten/Schalentiere
- Tomaten, Paprika, Curry, Chili, Zitrusfrüchte
- Fleisch

16) Ich gehe deswegen nicht in die Mensa...

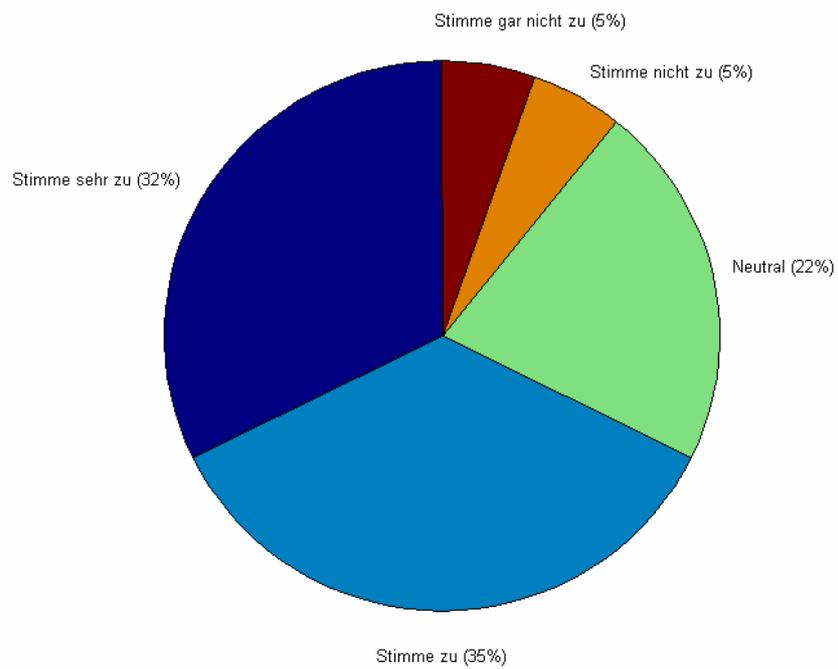
Ja: 2 Leute (2.5%)

Nein: 77 Leute (97.5%)

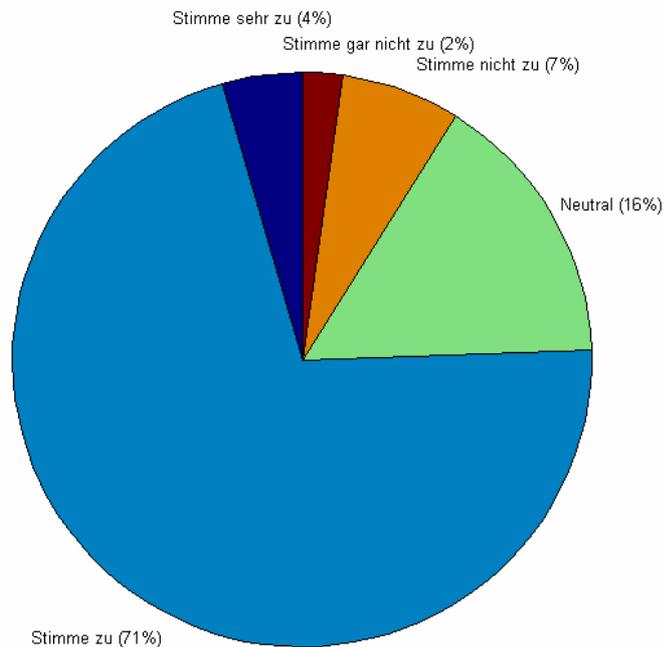
17) Ich bin mit dem Mensaessen zufrieden:



18) Bessere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe:



19) Die Portionsgrößen sind gut:



20) Was ich schon immer loswerden wollte / Verbesserungsvorschläge

(von uns grob in Kategorien eingeteilt)

Allgemeine Vorschläge

Wie wär's mit Pasta?

Manches Essen ist relativ kalt!

Preis-Leistungsverhältnis nicht akzeptabel

Mehr Würze!

Es stinkt vor der Mensa!

Mehr Würze, Kartoffeln meist nicht gar

Oft komische Kombinationen, Kartoffelbrei wäre gut

Mehr Gewürze

Nettere Bedienung wäre schön

Mensa Qualität hat abgenommen!

Mehrere Nachtische zur Auswahl!

Günstigeres, abwechslungsreicheres Essen

Keine Kartoffeln mehr

Essen in Mensa Institutsviertel ungenießbar

Salat ohne Soße bzw. mit Selbstbedienung, gar gekochte Kartoffeln, sonst ungenießbar

Kartoffeln besser kochen

Menü verbessern

Bessere Fleischqualität, oft knorpelig, abwechslungsreicher würzen, Kartoffeln/Gemüse besser kochen

Mensa Institutsviertel könnte besser sein

Mehr Soße und täglich Nudeln

Dringende Notwendigkeit der Verbesserung des Salats bei Tagesgericht und Essen²

Öfter Abwechslung, grünen Salat, Tomaten etc. besser ohne die schreckliche Salatsoße

Mehr Abwechslung

Fleisch in der Mensa ist mir generell suspekt!

Theke zu essen 1 und 2 trennen

Die immer gleiche Paprikasauce ist schrecklich! Zu viele Erbsen im Essen versteckt

Geflügel für Muslime, kein Schweinefleisch

Gerichte ohne Schweinefleisch

Nachhaltig essen

Beziehen sich auch genau auf diesen Vorstoß, sich in der Mensa mit Bio-Food zu befassen. Allerdings sollten nach Möglichkeit keine Zutaten von Übersee verwendet werden, sondern aus Deutschland, mit möglichst geringen Transportwegen (aus der Region?)

Fleischkonsum ist hinsichtlich des Klimawandels nicht unbedingt etwas, das man fördern sollte.

Die Mensa braucht endlich eine Bio-Linie mit regionalem, saisonalem Essen!

Mehr regionales und saisonales Essen, kein Viktoriabarsch

Gesund essen

Mehr Gemüse, nicht so viel Fett...

Nicht so viel Fett und Soßenbinder ins Essen, weniger frittieren

Etwas mehr Obst (kleiner Apfel, etc.) im Tagesgericht/Menü wäre toll

Ich finde es schlimm, dass Schnitzel und Pommes als Standardessen angeboten werden. Das ist ungesund.

Fisch nicht immer paniert, abwechslungsreicher, gesünder, besseres Fleisch

Weniger Fett

Mehr Gemüse

Vegetarisch / vegan essen / Lebensmittelunverträglichkeiten

Bei vegetarischem Menü kein Gelatinepudding/Eis!

Kein Gelatinehaltiger Pudding im vegetarischen Essen!

Salatsoße vegan, nicht immer Joghurt

mindestens 2 vegetarische Essen pro Tag, muss nicht unbedingt Fleischersatz dabei sein

Mehr vegetarisch,

Mehr Alternativen für Studenten mit Lebensmittelunverträglichkeiten

(Johanna Derix, Tania Strützel, Flora Hofmann)