

## **Protokoll Mensa-Talk am 15.11.2023**

Organisatorin: Lena Wobbe (Studentisches Gesundheitsmanagement UPB)

Gäste: Herr Schmidt (Studierendenwerk) und Herr Wolf (Gastronomie)

Weitere Teilnehmende: Studierende der UPB inkl. Fachschaftsvertreter\*innen, AStA:  
Thorsten Heß (Hochschulpolitik)

### **Thema: Speisen in der Mensa**

*Frage: Warum gibt es nur ein Fleischgericht?*

*Antwort:*

- Zukunftsorientierung: Ernährungsentwicklung geht auf weniger Fleisch
- Durch Corona neue Entwicklungen und weniger Kundentransaktionen/weniger Nachfrage
- Andere und unterschiedliche Nachfrage der Studenten
- Nach der Corona-Pandemie 30% weniger Verkauf bei Hauptgerichten
- Kosten sind gestiegen und Studenten haben weniger Geld
  - o Kundenumfrage ergab: Der Preis ist wesentliches Entscheidungsmerkmal (60% der Befragten gaben dies an)

*Frage (aus der Studierendenschaft): Wie ist die Wahl der Gerichte?*

*Antwort:*

- Fokus auf den „Mainstream“
- 4 Hauptgerichte werden täglich angeboten (2 vegan, 1 Fleisch, 1 vegetarisch) plus ein Eintopf, Pasta-Buffer sowie ein wechselndes Angebot von Zwischenverpflegung
  - ➔ Breite Masse ist damit abgedeckt

*Frage (Studentin): Ziehen die Toppings bei den Gerichten unnötig den Preis in die Höhe? (Beispiel Cashewkerne)*

*Antwort:*

- Gerichte haben einen festen Preis gehabt
- Mit solch „teuren“ Toppings wird unter anderem die Nährstoffdeckung eines Gerichts mit bedacht, sodass z. B. auf eine Eiweißversorgung der Veganer berücksichtigt wird
- Toppings machen das Gericht nicht unbedingt teurer
- Preisstrategie soll überarbeitet werden: Überprüfung, ob Produkte mit hohem Wareneinsatz weiter angeboten werden und gleichzeitige Prüfung, ob es neue

Produkte bzw. optimierte Rezepte gibt, um insgesamt trotz Kostendruck das Preisniveau vernünftig zu gestalten.

- Wunsch der Studierenden Speisen vereinfachen → Wird thematisiert und optimiert
- Konzept des Studierendenwerks: ein Gericht soll günstig angeboten werden und ein Gericht etwas gehobener

*Frage: Wie wird das Essen geplant?*

*Antwort:*

- Betriebsleiter entscheiden Essen/Gerichte
- Speiseplan wird über 8 Wochen geplant
- Saisonale Gerichte/Lebensmittel werden dabei berücksichtigt
- Fokus auf: Möglichst günstig und möglichst frisch

*Frage: Was passiert mit den Essensresten?*

*Antwort:*

- Essensreste werden nach dem Motto „Alle Auslagen müssen weg“ behandelt (so das Gesetz)
- Es wird neuerdings auf eine KI-gestützte Software gesetzt, um Verbrauchsmengen zu optimieren
- Viele Gerichte werden nicht komplett vorbereitet/gekocht und nicht vorbereitetes Essen wird eingefroren
- In der Zukunft: Speisen im Forum nach 14 Uhr werden zu 50% angeboten (solange der Vorrat reicht)
- Backwaren nach 18 Uhr werden per Organisation „Foodsharing“ weitergegeben

*Frage: Sind die Freitagsspeisen schlechter/besser?*

*Antwort:*

- Ist Zufall, stimmt nicht

*Frage: Haben die Gerichte einen festen Tag?*

*Antwort:*

- Stimmt nicht, ist Zufall

*Frage: Werden die Portionen kleiner?*

*Antwort:*

- Nein, die Mengen in der Portionierung dürften sich eigentlich nicht ändern, aber Portionier-Fehler können vorkommen

*Frage: Könnte ein Baukastensystem bei Gerichten angeboten werden?*

*Antwort:*

- Wunsch vom Studenten nach: Zusammenstellung mit Schälchen, wie beim Beilagen-Salat
  - o D.h. Grundlage (z. B. Reis) + Entscheidung, ob z. B. Tofu oder Hähnchen
  - o Problem: Vorgang an der Kasse dürfte nicht länger dauern (über Lösung wird seitens Studierendenwerk und Gastronomie nachgedacht, aber die Umsetzung ist wahrscheinlich nicht möglich)

### **Thema: Unverträglichkeiten**

- Unverträglichkeiten können in der Küche nicht berücksichtigt werden
- Einzelverpackte Sachen müssten gekauft werden
- Es wird niemals die Angabe geben: „Es ist Glutenfrei“ (kann nicht garantiert werden, aufgrund der Abläufe in der Küche und in der Beschaffung)
- Die deklarationspflichtigen Allergene und Inhaltsstoffe werden nicht mit Kürzeln, sondern ausgeschrieben bei den Speisen benannt. Darüber hinaus werden Angaben zu den Nährwerten ausgewiesen.

### **Thema: Kochpaten**

- Wunsch einer Studentin: Kochpaten sollen weitergeführt werden (Internationale Gerichte)
- Wurde zur Kenntnis genommen seitens des Studierendenwerk

### **Thema: Wraps**

*Frage (Studentin): Warum gibt es keine Wraps mehr?*

*Antwort:*

- Montags gibt es noch fertig gebundene Wraps
  - o Problem hiermit: können nicht selbst zusammengestellt werden und somit Vorlieben etc. berücksichtigt werden
- Wraps kommen super bei den Studierenden an (ist bekannt bei Gastronomie)

- Ziel und Veränderung war: Mehr Breite statt jeden Tag Wraps: Rotation der Gerichte soll fokussiert werden und den Studierenden soll eine möglichst große Angebotsvielfalt über die Woche präsentiert werden (weg von nur Currywurst, Wraps...)

Wunsch der Studierenden wieder nach Selbstbelegung bei Wraps

- o Hohe Personalkosten und Aufwand → daher Fokus auf andere Gerichte

Lösungsvorschlag der Studierenden: Studierende können Wraps selber zusammenstellen am Salatbuffet

- Ist vielleicht über Abwiegen/per Waage möglich
  - o Wird überprüft
  - o Problem könnte sein: zu lange Schlange, die den Weg blockiert
    - Lösung der Studierenden: Am Platz wird gewickelt und nicht vorher

### **Thema: Preisgestaltung**

- Beobachtung der Studierenden: Das Alternativgericht ist teurer als das Fleischgericht
- Preise werden kontrolliert, aber bspw. werden höhere Kosten für vegane Milchalternativen in der Kaffeebar nicht an die Kunden weitergegeben

### **Thema: Räumlichkeiten**

Grundgedanke seitens Gastronomie und Studierendenwerk: Versorgung von morgens bis abends (7:30 Uhr 21:00 Uhr), durch die unterschiedlichen Gastronomieangebote, so öffnet das GrillCafé (Mo-Do: 14:00-21:00 Uhr), das Bona Vista (Mo-Do: 08:00-18:00 Uhr und Fr: 08:00-15:00 Uhr), das Picknick (Mo-Fr: 07:30-20:00 Uhr), Forum (Mo-Do 08:00-16:00 Uhr und Fr: 08:00-15:00 Uhr), Mensa Academica (Mo-Do: 11:15-14:00 Uhr und Fr: 11:15-13:30 Uhr)

### **Grillcafé**

- Kritik Studentin: Keine Pizza mehr, vom Wortbeitrag als hoch/ „utopisch“ bezeichneter Pinsa Preis von 6€?
- Studentin: Nudeln auch teurer als in der Mensa; Antwort Student: Nudeln haben faire Preis/Leistung
- Antwort Studierendenwerk: Anderes Setting als in der Mensa, andere Zeit und anderes Umfeld; da dort weniger Durchlauf ist, ist es als gastronomisches Angebot zu sehen, wie „Essen gehen in der Stadt“, größerer Personalaufwand für ein Essen

## **Picknick**

*Nachfrage/Forderung der Studierenden: Picknick früher öffnen z. B. ab 7:00 Uhr und auch an den Wochenenden, da sonst nur Burger King bleibt. Denn auch die Automaten im Bibio Foyer sind nicht mehr vorhanden.*

- Entscheidung liegt nicht nur beim Studierendenwerk, sondern auch bei der Uni / BLB, hier gab es schon Gespräche, wie es umgesetzt werden kann, aber hoher Verwaltungsaufwand / viele Vorgaben zu erfüllen
- Plan des Studierendenwerks: Das Picknick soll in naher Zukunft auch samstags zumindest in der Prüfungszeit/Semesterende geöffnet haben (Gespräche dazu laufen)
- es sollen Abstimmungen über Inhalte per QR-Code an den Automaten folgen
- Problem: Es wurden schlechte Erfahrungen mit Automaten im Bibio-Foyer gemacht, diese wurden öfter zerstört, beschädigt oder aufgebrochen

*Nachfrage: Weiße Wand im Picknick schafft keine schöne Atmosphäre*

- Eine Aktion soll zusammen mit den Studierenden geplant werden: Streichung/Verschönerung der Wand z. B. mit der Fachschaft KuTe

## **Bona Vista**

*Anmerkung Studentin: Jeder 11. Kaffee war Gratis (Stempelkarte)*

*Antwort:*

Gibt es nicht mehr; Gratiscafé wurde gestrichen, dafür wurden die Preise seit der Eröffnung im März 2018 nicht angehoben.

*Anmerkung: Zu wenig Steckdosen (in der Mensa / Picknick)*

*Antwort:*

- Steckdosen sind in der Learning Area; Es sind nicht mehr Steckdosen geplant; Alte Räumlichkeiten (→ Umbau wäre ein zu großes Projekt, was über die Aufgabe des Studierendenwerks hinausgeht)

*Frage: Wo ist der Eis-Automat?*

*Antwort:*

- Der Automat wurde zwei Mal aufgebrochen; Preiserhöhung von 2,20€ auf 3€ aufgrund von Milch, Fett und Zuckerpreisen; Dadurch keine Nachfrage mehr und Standortwechsel als Folge durch den Betreiber (Stwpb, war nicht Betreiber des Automaten)

## **Thema: Gratis Wasser**

Stellungnahme Studierendenwerk und Gastronomie:

- Für alle Easyload Kunden ist das Wasser gratis
- Selbst entscheiden, ob aufgeladen wird. Ohne Zustimmung wird kein Geld per Lastschrift eingezogen.

## **Thema: Kommunikation**

*Kritik einer Studentin: Keine Kommunikation an die Studierenden z.B. Grillcafé  
Öffnungszeiten*

Antwort:

- Ist dem Studierendenwerk bekannt und es wird dran gearbeitet (u.a. durch neues Personal)
  - o Vorschlag Studentin: Wochenaktionen mit zum Speiseplan hinzufügen
- Fehlende Kommunikation Umgestaltung Picknick / neue Theke im Forum: Einwand AStA: Auch der AStA war mit einbezogen in die Umgestaltungsfragen, gab aber keine klare Absprache, was wann wie kommuniziert werden soll und kann, beide Parteien möchten das beim nächsten Mal besser machen (durch Verteiler etc.); Schwierigkeit bestand durch mehrmalige Verzögerung des ursprünglichen Zeitplans (fehlende Genehmigung, Lieferschwierigkeiten bei den Abwertern u.a.)

## **Thema: Weiteres**

- Es sollen Kundenbefragungen durchgeführt werden (auch Rückmeldung über das Essen über die QR-Code Aufkleber auf den Tischen möglich).
- Zusammenarbeit mit Fachschaften & Asta