

Bericht über die Umfrage zum Versorgungsangebot am Südgelände der FAU Erlangen-Nürnberg

Nils Montag

im Auftrag der

Fachschaftsvertretung der Technischen Fakultät

März 2024

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung & Motivation	3
2	Umfragestatistiken	4
2.1	Allgemein	4
2.2	Teil 0 - Personendaten	4
2.3	Teil I - Mittagessen in der „Südmensa“	5
2.3.1	Bewertung der Südmensa	6
2.3.2	Allgemeine Kritik	6
2.3.3	Meinung zum Essen	7
2.3.4	Wartezeiten	9
2.4	Teil II - Allgemeinversorgung am Südgelände	10
2.4.1	Cafeteria	10
2.4.2	Cafe Südblick	11
2.4.3	Snackautomaten	11
2.4.4	Anreize für höhere Inanspruchnahme der Angebote	12
3	Zusammenfassung	14

1 Einleitung & Motivation

Das gemeinsame Essen dient seit jeher nicht nur zur Nahrungsaufnahme, sondern ist auch ein zentrales Mittel zum sozialen Austausch. Dieser Grundsatz findet auch im universitären Kontext Anwendung. Es gilt, ein Umfeld zu erzeugen, in dem Studierende unterschiedlicher Generationen, Doktoranden, Professor*innen und Mitarbeitenden die Möglichkeit haben, sich auszutauschen. Gleichzeitig dient es auch als Ort, um Firmen und Kooperationspartnern die Uni zu zeigen. Dies funktioniert am Besten, wenn das Ambiente und die Qualität stimmen. Der stetigen Verbesserung dieses Angebots gebührt ein hoher Stellenwert.

Bei dem vorgelegten Bericht[1] handelt es sich um die Auswertung einer Online-Befragung der Fachschaftsvertretung der Technischen Fakultät an der FAU Erlangen-Nürnberg (FSV Tech). Die FSV Tech ist die gewählte Vertretung aller Studierenden dieser Fakultät. Die zentrale Motivation dieses Gremiums gilt der Verbesserung der Studienbedingungen. Das deckt sowohl den Bereich der Lehre als auch das allgemeine Wohlfühl am Campus ab. An der Technischen Fakultät sind ca. 10.262 Studierende und 1.671 Angestellte (wissenschaftlich und nicht wissenschaftlich)[2] beschäftigt. Die „Südmensa“, betrieben vom Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg ist die zentrale Versorgungsstelle für Mittagessen am Südgelände. Zusammen mit der Cafeteria, der Cafabar und dem Cafe Südblick, jeweils auch vom Studierendenwerk betrieben, bilden diese das alleinstehende Versorgungsangebot am Südgelände, abseits der Cafeteria am Chemikum (NatFak) und der Kantine des Fraunhofer IISB. Versorgung meint hier die Bereitstellung eines Essens- und Getränkeangebots. Dieser Verantwortung bewusst, stemmen die Einrichtungen unter der Woche täglich die Sicherstellung der Ernährung tausender Studierenden, Mitarbeitenden und externer Gäste. Die Qualität bei gleichzeitigem Andrang aufrechtzuerhalten ist eine große Herausforderung.

Ziel der Umfrage ist es, konkrete Wünsche, konstruktive Kritik und Ideen der Gäste zu sammeln und zu bündeln. Die Ergebnisse spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung der FSV Tech wider, sondern sind Einzelmeinungen. Sie dienen als Grundlage für einen Austausch zwischen der Studierendenvertretung und dem Studierendenwerk, um konstruktiv nach Ansätzen zu suchen und Konzepte zu entwickeln, die das Versorgungsangebot am Südgelände zum Wohle aller Beteiligten verbessern. Dabei sollen sowohl die Qualität, die Effizienz als auch ökonomische Faktoren berücksichtigt werden. Der Bericht wird dem Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Erlangen-Nürnberg, Herrn André Müller vorgelegt.

2 Umfragestatistiken

2.1 Allgemein

Die vorliegende Online Umfrage wurde im Zeitraum 31.01.-05.03.2024 durchgeführt. Es wurde hierfür das Online-Tool „LimeSurvey“ genutzt. Die Teilnahme an der Umfrage ist der Einfachheit halber prinzipiell für die Öffentlichkeit zugänglich gewesen. Beworben wurde sie jedoch ausschließlich über den E-Mail Verteiler des Dekanats der Technischen Fakultät, der alle Mitarbeitenden und Studierenden erreicht. Des Weiteren wurden Plakate auf dem Südgelände mit QR-Codes in englischer und deutscher Sprache aufgehängt. Auch die Umfrage selbst war auf deutsch und auf englisch ausfüllbar, um auch den nicht deutschsprachigen Gästen die Möglichkeit zu geben, an der Umfrage teilzunehmen. Die Teilnahme war freiwillig. Aufgrund des klar adressierten Personenkreises, kann die Umfrage als TechFak-intern betrachtet werden. Eine Teilnahme von nicht zugehörigen kann nicht ausgeschlossen werden, ist aber im Bezug auf externe Gäste (auch Studierende anderer Fakultäten) nicht hinderlich für das Ergebnis.

Insgesamt wurde die Umfrage 1872 Mal aufgerufen und davon 1527 Mal beendet. Die absolute Anzahl an Antworten schwankt außerdem je nach Möglichkeit der Einfach- bzw. Mehrfachabstimmung je nach Frage. Unvollständig ausgefüllte Umfragebögen werden der Eindeutigkeit halber nicht in prozentualen Abbildungen/Tabellen eingerechnet, Kommentare zu den einzelnen Fragen sind aber berücksichtigt.

In der Umfrage werden Zugehörigkeiten zu Personengruppen und Essenspräferenzen abgefragt. Die Umfrage teilt sich anschließend in zwei Bereiche. Teil I befasst sich vor allem mit der Versorgung mit Mittagessen, genauer der Zufriedenheit, Meinung und konstruktive Kritik zur Südmensa. Der Zweite Teil behandelt die allgemeine Versorgungslage am Südgelände abseits der Hauptessenszeit. Anhand der entstandenen Statistiken werden Trends und konkrete Vorschläge zur Verbesserung aufgezeigt. Die Ideen und Meinungen kommen direkt aus der Umfrage. Es wird final ein Fazit der Umfragersteller abgegeben, das die zentralen und häufigsten Vorschläge zusammenfasst. Mit diesen wird an das Studierendenwerk appelliert, sich konstruktiv auf Gespräche zur Verbesserung der Versorgung am Südgelände einzulassen.

2.2 Teil 0 - Personendaten

Zur Einordnung der Umfragebeteiligten wurde eingangs die Zugehörigkeit zur Personengruppe abgefragt. Zur Auswahl standen „Student*in“, „Mitarbeiter*in“ und „Andere“. Wie in Tabelle 2.1 zu sehen, haben knapp 2/3 der Teilnehmer*innen angegeben, Studierende zu sein. Der restliche Teil setzt sich hauptsächlich aus internen Mitarbeitern zusammen. Veranschaulicht wird die Verteilung in Abbildung 2.1.

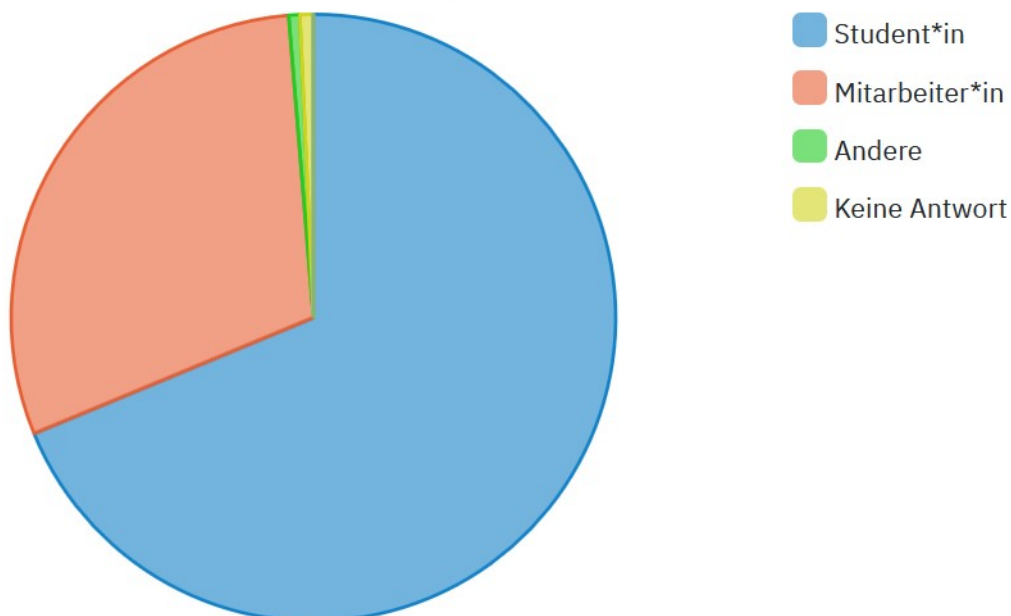


Abbildung 2.1: Zugehörigkeit zur Personengruppe

Tabelle 2.1: Zugehörigkeit zur Personengruppe

Antwort	Anzahl	Prozent
Student*in	1050	68,76%
Mitarbeiter*in	457	29,93%
Andere	9	0,59%
Keine Antwort	11	0,72%

Mit einer Beteiligung von 10.23% der Studierenden und 27.35% der Angestellten kann eine gute Repräsentativität der Personengruppen gewährleistet werden.

Weiterhin wurde die Ernährungsweise der Teilnehmenden Personen erfragt. Aus Tabelle 2.2 wird deutlich, dass sich ca. die Hälfte der Befragten omnivor ernährt. Ungefähr ein Drittel ernährt sich hauptsächlich oder komplett vegetarisch und knapp 10% ernähren sich (hauptsächlich) vegan.

Tabelle 2.2: Art der Ernährungsweise

Antwort	Anzahl	Prozent
omnivor	837	54,81%
hauptsächlich vegetarisch	305	19,97%
vegetarisch	229	15,00%
hauptsächlich vegan	77	5,04%
vegan	70	4,58%
Keine Antwort	9	0,59%

Um einen Bezug zum Thema der Umfrage herzustellen, wurde abschließend danach gefragt, wie oft die abstimmende Person das aktuelle Versorgungsangebot wahrnimmt. Dies dient als erster Indikator für den laufenden Bedarf. Es zeigt sich in Tabelle 2.3, dass fast die Hälfte der Befragten mehr als zweimal pro Woche das Versorgungsangebot wahrnimmt. Da in der Fragestellung nicht weiter definiert wurde, was mit Versorgung gemeint ist, ist darüber keine konkrete Einschränkung zu treffen. Es wird daher allgemein ein „Einkauf in den Einrichtungen des Studierendenwerks“ angenommen.

Tabelle 2.3: Nutzung des Versorgungsangebots pro Woche

Antwort	Anzahl	Prozent
jeden Tag (5x die Woche)	351	22,99%
häufig (3-4x die Woche)	605	39,62%
ab und zu (1-2x die Woche)	483	31,63%
nie	73	4,78%
Keine Antwort	15	0,98%

Nach den einführenden, allgemeinen Fragen werden im Folgenden nun die zwei Hauptteile der Umfrage behandelt.

2.3 Teil I - Mittagessen in der „Südmensa“

Die „Südmensa“ ist die zentrale Anlaufstelle aller Beschäftigten des Südgeländes und neben den zwei Cafeterien des Studierendenwerks und der Kantine im Fraunhofer IISB die einzige Möglichkeit, im mittleren Umfeld des Campus ein Mittagessen zu bekommen. Sie stellt daher die zentrale Versorgung für diese Mahlzeit des Tages dar. Die Nachfrage ist dementsprechend sehr hoch, was eine gute Auslastung der Mensa zur Folge hat. Die Balance der Quantität zur Qualität ist eine zentrale Herausforderung, die stetig im Auge behalten werden muss. Die durchgeführte Umfrage versucht ein Stimmungsbild abzugeben, wie die aktuelle Zufriedenheit mit der Mensa einzuordnen ist und welche Verbesserungen von den Teilnehmenden vorgeschlagen werden. Es werden dazu die Antworten aus den gestellten Fragen des ersten Teils der Umfrage sowie Freitextkommentare herangezogen, die die Befragten am Ende der Umfrage angeben konnten. Die zusammengefassten Ergebnisse erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung der FSV Tech wider.

2.3.1 Bewertung der Südmensa

Auf die Frage nach einer Bewertung der Südmensa haben die Teilnehmenden durchschnittlich mit 2.99/5 Punkten geantwortet. Die Punktzahl ist auf einer Skala von 1 (= stark optimierungsbedürftig) bis 5 (= Kantinenexzellenz) und damit der genauen Mitte zu verstehen. Die Standardabweichung beträgt 0.94, wobei mehr Leute 4 Punkte gegeben haben als 2 Punkte, gleichzeitig aber auch weniger oft die Punktzahl 5 als 1 vergeben wurde. Genaue Daten lassen sich aus unten stehender Abbildung 2.2 entnehmen.

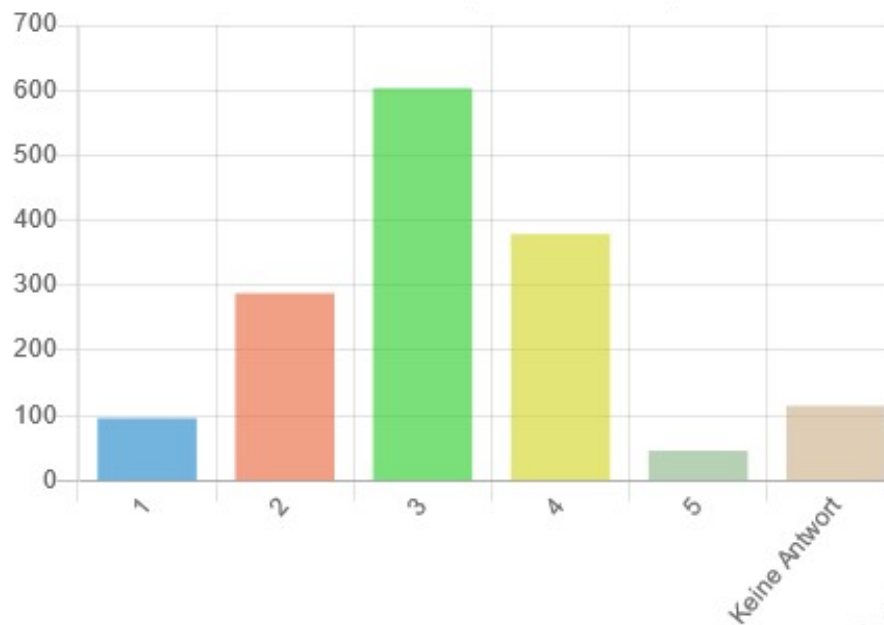


Abbildung 2.2: Bewertung der Südmensa von 1 = stark optimierungsbedürftig bis 5 = Kantinenexzellenz

Die Gründe für die jeweiligen Bewertungen sind nicht im Detail erfassbar und auch nicht zwangsläufig auf eine gewissen Grund zurückzuführen. Logische Hauptkriterien einer gastronomischer Einrichtung sind jedoch die Zufriedenheit mit der Essensauswahl und die Qualität ebendieser. Die Umfrage widmet sich beiden Aspekten. Außerdem werden Bereiche beleuchtet, die von den Befragten als wichtig zu nennen empfunden wurden.

2.3.2 Allgemeine Kritik

Die Freundlichkeit der Angestellten ist mit großer Mehrheit anerkannt worden. Ein freundliches Lächeln und ab und zu ein kleiner Plausch wird als sehr angenehm empfunden und schafft eine gute Grundlage für einen angenehmen Aufenthalt in der Mittagspause.

Vor allem für Studierende, aber auch für Mitarbeiter mit vergleichsweise geringer Bezahlung spielen Preise auch beim Essen eine große Rolle. Der Vorzug einer staatlich subventionierten Kantine ist daher für die meisten sehr hilfreich, notwendig und auch angebracht. Um in diesem Bereich die Transparenz zu erhöhen, haben viele Befragten ähnliche und konkrete Wünsche geäußert.

Eine häufige Anmerkung ist die wiederkehrende Verwirrung bei der Erstellung der Preise. Das Design auf den Monitoren in der Mensa und auch im Internet zeigt häufig nicht hinreichend exakt an, wie viel das fertige Gericht, das ausgegeben wird, tatsächlich kostet. Bei vielen Gästen kommt es daher zu Überraschungen beim Bezahlvorgang. Als Grund wird hier oft die scheinbar nicht intuitive Preiszusammenstellung aus Hauptgericht und Beilage genannt. In der Kürze der Zeit des Anstehens scheint die Bereitschaft des Kopfrechnens eingeschränkt zu sein. Da dies vorwiegend ein reines Problem des Designs ist, sollten hier durch kleine Änderungen bereits große Wirkungen erzielt werden können werden.

Als weiterer Punkt, der bei vielen Gästen auf Unverständnis trifft sind die teilweise willkürlich erscheinenden Preisabstufungen. Für viele der Befragten ist es unverständlich, warum die fleischlose Alternative teurer ist als die, die Fleisch enthält. Eine Klärung, warum das so ist, also ob eventuelle Subventionen für Fleisch vorliegen, würde hier bei der Klarstellung schaffen. Im gleichen Zug werden Stimmen laut, dass bei äquivalenten Gerichten auch der Preis der gleiche sein sollte. Ein häufig genanntes Beispiel ist hier der Unterschied bei der veganen und der fleischhaltigen Currywurst. Diese wird zwar hauptsächlich in der Cafeteria, aber auch ab und zu in der Mensa angeboten. Dieser Preisunterschied stößt vor allem

bei Menschen mit vegetarischer/veganer Ernährungsweise auf Unverständnis. Die Definition von äquivalenten Gerichten ist schwer fassbar und unterscheidet sich selbstverständlich nicht nur nach Nährwert und Energiezufuhr sondern auch nach Anschaffung und Verarbeitungskosten. Eine Aufklärung über die Preiserstellung unter Beachtung möglicher Vorschriften könnte hier, soweit möglich, Abhilfe schaffen.

Analoges gilt für die Abstufung der Preise für Mitarbeitende und Studierende. Einige der Mitarbeitenden hatten sich über die inkonsistente Abweichung der Preise von den Studentenpreisen gewundert.

Der mit Abstand am häufigsten genannte und eindringlichste Wunsch, der teilweise bis zu Forderung formuliert wurde, ist die Thematik um selbst mitgebrachtes Essen.

Die aktuellen Regeln in der Südmensa wie auch in der Cafeteria besagen, dass der Verzehr von mitgebrachten Speisen nicht gestattet ist. Missachtungen werden fast immer mit lauten und eindringlichen Rauswürfen aus den Einrichtungen geahndet. Für sehr viele Gäste ist dies eine unverständliche, teils unhaltbare Ausübung des Hausrechts, führe es doch zu einer ganzen Reihe an Problemen.

Die Gründe, warum manche Gäste das Angebot der Südmensa nicht wahrnehmen, unterscheiden sich von Person zu Person. Ein großer Anteil sind Menschen mit Unverträglichkeiten. Beispielsweise können Personen mit einer Glutenunverträglichkeit einen Großteil des angebotenen Essens nicht in Anspruch nehmen. Gleiches gilt für Personen mit anderen Essensgewohnheiten aus ethnischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen. Wenn die übrigen Alternativen nicht ausreichend sind, um sich zu ernähren, bleibt den betroffenen Personen keine Möglichkeit, als sich anderweitig zu verpflegen. Da es im mittleren Umfeld keine alternative gastronomische Einrichtung gibt, sind diese gezwungen, sich etwas von zu Hause mit zu nehmen, sollten sie den ganzen Tag an der Uni verbringen. Diese Menschengruppen werden durch das Verbot des Verzehrs ihrer eigenen Speisen ganz klar von denen abgegrenzt, die das Essen in der Mensa vertragen. Da das Mittagessen als ein großer sozialer Faktor angesehen wird und viele Gruppen aus Studierenden, wissenschaftlichen Arbeitsgruppen und Angestellten der Fakultät gemeinsam zu speisen pflegen, spüren die betroffenen Personen zu Recht einen großen Nachteil gegenüber ihren Mitmenschen. Hinzu kommt, dass es auf dem ganzen Gelände des Südcampus keinerlei Orte und Räume gibt, wo es vergleichbare Sitzgelegenheiten gibt. Die Kaffeeküchen der einzelnen Lehrstühle und die wenigen Bänke im schummrigen Durchgang von der Mensa zur Bibliothek können hier keine Abhilfe schaffen.

Diese Vorschrift sollte daher angepasst werden. Es wird angenommen, dass die Auslastung der Sitzplätze ein Grund für diese Regelung sein könnte. Als Lösungsvorschlag könnten Beschränkungen für mitgebrachtes Essen während der Hauptstoßzeiten ausreichen, um die Auslastung zu reduzieren und gleichzeitig den betroffenen Personen entgegenzukommen. Der Zugang zu den bereits installierten Mikrowellen, die aktuell praktisch unbenutzt sind, könnten für diese Menschen zugänglich gemacht werden. Als weiterer Vorschlag kam die erneute Öffnung des Saals neben der Cafeteria auf. Dieser war laut einiger Befragten in früheren Zeiten geöffnet. Die Bereitstellung von Sitzgelegenheiten und entsprechenden Nutzungsbedingungen könnte hier helfen. Die Anzahl der Personen, die diese Entgegenkommen ausnutzen, um ohne hinreichende Gründe die Einrichtung zu ihrem Vorteil zu nutzen, könnte beispielsweise mittels einer Datenerhebung der absolut ausgegebenen Essensportionen vor und nach der Einführung einer Testphase gemessen werden. Der Anteil wird von Seiten der Autoren der Umfrage aber als gering eingeschätzt, da die Einfachheit, zubereitetes Essen zu erwerben dem Aufwand, selbst mitgebrachtes Essen ohne ausreichend Gründe für viele überwiegt.

Im Zuge der Nutzung der Sitzplätze außerhalb der Öffnungszeiten der Gastronomie wurden Vorschläge eingebracht, dort zeitlich begrenzte Arbeits- und Aufenthaltsplätze zu schaffen. Vor allem in Prüfungsphasen ist die Kapazitätsgrenze der Bibliothek oft überschritten, was die Frage nach Erweiterungen aufwirft. Optionen zur alternativen Nutzung unter Einhaltung möglich geltender Hygienevorschriften könnten hier evaluiert werden.

Abschließend ist bei allgemeinen Verbesserungsvorschlägen noch die Anbringung von klaren Wegkennzeichnungen aus den Kommentaren hervorgegangen. Die Ausgabeschlangen sind für viele Gäste der Mensa scheinbar unintuitiv, so stellen sich täglich sehr viele in die erste Schlange direkt nach der Besteckausgabe, ohne zu wissen, wofür sie eigentlich anstehen. Einfache Kennzeichnungen könnten hier der Verwirrung Abhilfe schaffen.

2.3.3 Meinung zum Essen

Die Bewertung der Essensauswahl ist in der Umfrage an die Häufigkeit geknüpft, wie oft man in der Mensa Gerichte findet, die einem zusagen. Anmerkungen, was bzw. was für die Einzelnen Gäste nicht gut passt, wird anschließend erläutert.

Abbildung 2.3 zeigt, dass eine Mehrheit von 874 (57.24%) der Befragten „an manchen Tagen nichts Gescheites“ zu essen findet. Knapp über 30% können darauf vertrauen, mindestens ein Essen pro Tag

gerne zu essen. 9.30% finden selten oder nie etwas. Bei letzteren Teilnehmenden wird vermutet, dass diese das Mensa-Angebot überwiegend nicht wahrnehmen.

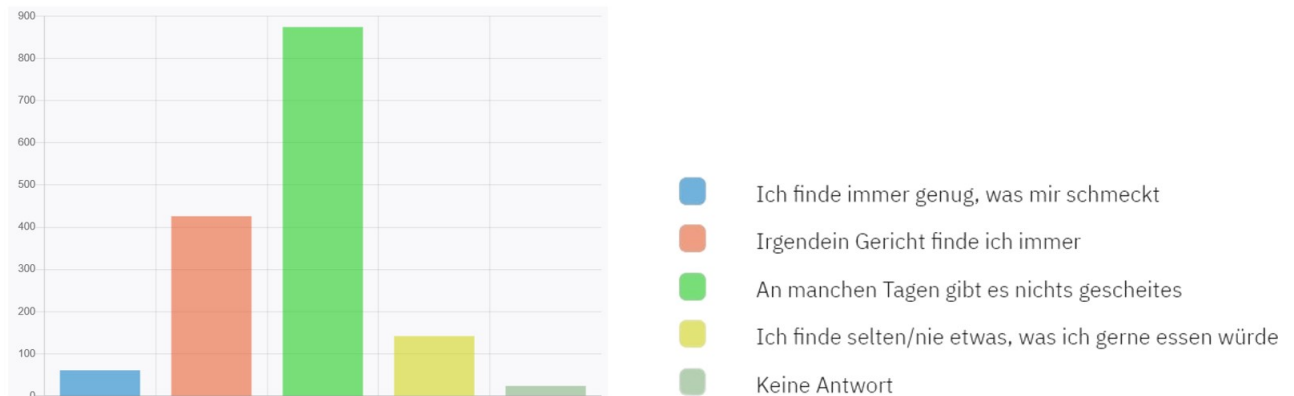


Abbildung 2.3: Stimmungsbild zur Zufriedenheit mit Essensauswahl

In der darauf folgenden Frage wurde speziell nach der Meinung über das Angebot der Essensvielfalt, vor allem im Hinblick auf vegetarisch, vegan, halal oder anderen Essensgewohnheiten/-bedürfnisse gefragt.

Über 300 der Befragten sprachen sich für eine Verbesserung der fleischlosen Alternativen aus. Es ist wichtig anzumerken, dass es dabei meist nicht zwangsläufig um eine Ausweitung der Angebote pro Tag geht, sondern vor allem um eine Steigerung der Qualität der Gerichte an sich. Dieser Wunsch klang bei Teilnehmenden aller Essgewohnheiten durch. Als oft genannter Aspekt, der teils deutlich als verbesserungsbedürftig befunden wurde, kristallisierte sich die Art der Zubereitung verschiedener Soßen heraus. Bemängelt wurde oft der übermäßige Einsatz von Soßenbindern und Dickungsmitteln wie Stärke, die aus der Soße eine sehr „glibbrige“ Flüssigkeit macht, die oft nur schwer genießbar ist. Die Abwechslung in veganen und vegetarischen Gerichten müsste den Befragten zufolge auch hinsichtlich der Hauptzutaten angepasst werden. Statt eine übermäßige Zubereitung mit Tofu sind andere nahrhafte Zutaten wie beispielsweise Hülsenfrüchte erwünscht.

Ein dauerhaftes Angebot an Nudeln, auch in Vollkornvariante als alternative Ernährungsweise, würde Befürwortung finden. Bei der Zubereitung sollte hier laut Befragten aber, genau wie beim Gemüse, darauf geachtet werden, dass es nicht zerkocht wird. Zu langes Kochen entzieht den Gerichten ihre Struktur und Knackigkeit, was es manchmal als „fast breiig“ bezeichnen lässt.

Die Menge der Würzung der angebotenen Gerichte ist laut vielen Stimmen oft zu gering um auf dem Teller bemerkbar zu sein, was das Essen teilweise nur durch die wenig verfügbaren bereitstehenden Gewürze interessant schmecken lässt. Diese Aussage gilt aber nicht für Salz. Dieses wird laut Befragung zu großzügig eingesetzt.

Ein sehr kontroverses Thema ist die Portionsgröße der Gerichte. Durch alle Reihen gehen die Meinungen teils deutlich auseinander, ob das Essen nun zu viel ist und man nach einer Portion völlig überladen ist oder viel zu gering, sodass man sich manchmal zwei Portionen holen muss. Um dem Abhilfe zu schaffen und beiden Lagern entgegen zu kommen, kam von mehreren Teilnehmenden unabhängig voneinander der Vorschlag auf, zwei verschiedene Portionsgrößen anzubieten. Um die Umsetzbarkeit dieser Idee gewährleisten zu können, müssten Konzepte entwickelt werden. Prinzipiell ist es aktuell möglich, kleinere Portionen zu bekommen, der Preis bleibt aber der gleiche. Ein vorgeschlagener Ansatz ist die Bereitstellung von verschiedenen großen oder markierten Tellern, um die unterschiedlichen Portionsgrößen beim Bezahlen erfassbar zu machen.

Die Salatbar wird von vielen Befragten positiv empfunden, lediglich der Preis nach Gewicht scheint einigen im Vergleich zu Speisen von der Ausgabe unverhältnismäßig hoch. Hier wird die Art der Preisstellung infrage gestellt.

Der Wunsch nach einem alternativen Ernährungsangebot, sei es LowCarb, proteinreiches Essen als auch allgemein eine ausgewogenere Zusammenstellung wurde bei einigen Gästen laut, die darauf mehr Wert legen. Bemängelt wird hier vor allem, dass viele Gerichte schwer im Magen liegen und leichtere Kost die Produktivität beim Arbeiten erhöhen würde.

Die Getränke zum selbst abfüllen fanden keine große Beachtung unter den Befragten. Lediglich die Ausweitung von reinen Softdrinks hin zu Fruchtsäften befanden vereinzelte Teilnehmende als sinnvolle Weiterentwicklung. Die geringe Meinungsdichte dazu lässt ansonsten auf keine Probleme oder eine geringe Nutzung schließen. Um die Nachfrage nach Getränken allgemein zu steigern, kam ein Vorschlag zur

Einführung von Menü-Optionen auf. Ein Festpreis für eine Kombination aus Hauptspeisen und Beilagen sowie Getränken könnte hier Abhilfe schaffen.

Teilnehmende, die sich zum „Tipp des Tages“ geäußert haben, empfanden die Idee weitestgehend sehr ansprechend und als gute, kosteneffiziente Möglichkeit. Jedoch sollte laut Einzelmeinungen nicht alles, was mit Käse überbacken wird, als Tipp angepriesen werden.

Abschließend wurde noch die Verfügbarkeit mancher Gerichte bemängelt, die nur in scheinbar stark limitierter Anzahl zubereitet wurden. Für Gäste, die nach 12 Uhr kommen, gibt es begehrte Gerichte teilweise nur noch mit etwas Glück.

Die vorliegende Umfrage zielte auch auf die Abfrage von Favoriten und Lieblingsessen unter den Gästen ab. Als klarer Gewinner geht hier das vegane Gyros hervor, gefolgt vom veganen Dönerteller. Diese überzeugen regelmäßig Personen aller Essensgewohnheiten. Das klassische Schnitzel ist auch unter den Favoriten. Die allseits beliebten Pommes, deren Qualität oft angepriesen wird, treten aber mit dem hausgemachten Kartoffelsalat in eine harte Konkurrenz. Traditionelle Gerichte wie die Käsespätzle und das Schäuferla zeichnen sich auch durch Qualität mit Beliebtheit aus. Die Auswahl an Freitagen, die Kombination aus Fisch und Süßspeise trifft auf gemischte Gefühle. Einige Gäste, die keine Fischfans sind, sehen in Germknödeln nicht zwangsweise eine Alternative für eine Hauptspeise. Desserts, egal ob zum selbst schöpfen oder aus dem Glas, kommen meist gut an.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis der Südmensa ist für eine ordentliche Mehrheit (61.50%) mindestens in Ordnung bis hin zu Super. Weitere 27.31% der Befragten stimmen bei dieser Frage für „Naja“, lediglich knapp unter 10% sind damit gar nicht zufrieden.

2.3.4 Wartezeiten

Neben der Qualität des Essens und der Auswahl spielt oft auch die Zeit eine Rolle, die man zum Mittagessen hat. Die größte Herausforderung, in der es zu Engpässen kommt, ist die Hauptstoßzeit im Zeitraum von 11:40-12:10 Uhr. Vor allem im Vorlesungszeitraum ist dies das Fenster, in denen die meisten Studierenden zwischen zwei Vorlesungen eine Pause einlegen. Aber auch Mitarbeitende können von Zeitstress und kurzen Mittagspausen betroffen sein. Um die aktuelle Wartezeit in der Mensa einschätzen zu können, wurden die Teilnehmenden befragt, wie lange sie von „an der [Essens-]schlange anstellen“ bis „Bezahlung abgeschlossen“ brauchen.

Wie aus Abbildung 2.4 ersichtlich, ist eine Mehrheit der Befragten in maximal 5 Minuten mit dem gesamten Vorgang durch und kann sich dem Essen widmen. Um dies mit Zahlen zu unterstreichen, wird Tabelle 2.4 herangezogen, die zeigt, dass neben der Mehrheit von 59.86%, die weniger als 5 Minuten braucht, rund ein Viertel zwischen 6 und 9 Minuten brauchen. Nur 5.30% geben an, länger als 10 Minuten warten zu müssen.

Tabelle 2.4: Antworten zur Frage: „Wie schnell kommst du zu Stoßzeiten (11:40 - 12:10 Uhr) an dein Essen? Zeitraum von ‚an der Schlange anstellen‘ bis ‚Bezahlung abgeschlossen‘“

Antwort	Anzahl	Prozent
Direkt (<1 min)	13	0,85%
ziemlich schnell (2 - 3 mins)	357	23,38%
Braucht ein wenig (4 - 5 mins)	544	35,63%
Dauert schon ne Weile (6 - 9 mins)	358	23,44%
Dauert ewig (>10 mins)	81	5,30%
Keine Antwort	174	11,39%

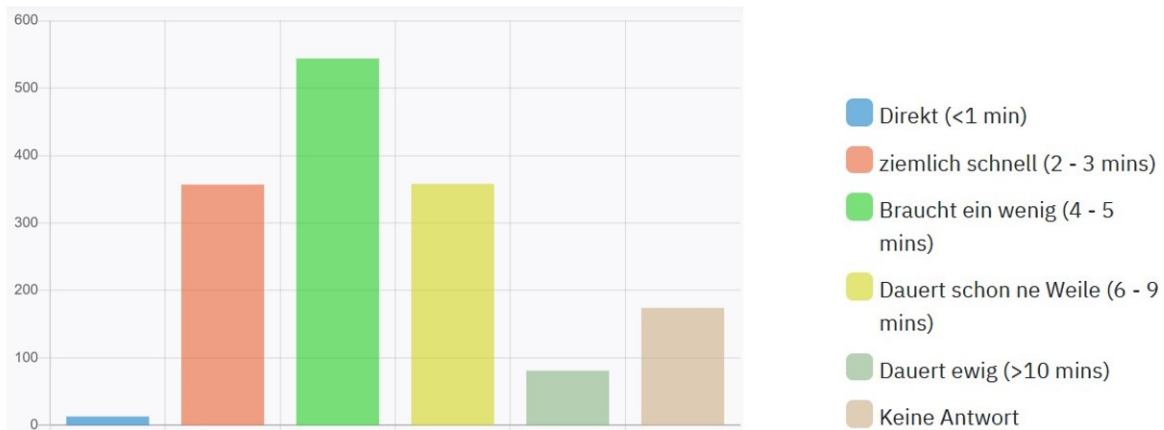


Abbildung 2.4: Wartezeit für Prozess des Anstellens bis zum Abschluss des Bezahlvorgangs

Abschließend ist die Bewertung der Mensa anhand der Gesamtbewertung von 2.99/5 Punkten als gutes Mittelfeld anzusehen. Zeitprobleme beim Anstellen scheinen für die Meisten in einem erträglichen Bereich (<5 mins) zu liegen und auch die Preis-Leistung ist für eine Mehrheit in Ordnung. Schaut man jedoch auf die Bewertung der Zufriedenheit mit der Auswahl und der Qualität des Essens, fällt die Bilanz optimierungsbedürftig aus. Hier wäre es seitens der Befragten wünschenswert, Ansätze zur Verbesserung zu entwickeln.

2.4 Teil II - Allgemeinversorgung am Südgelände

Im zweiten Teil der Umfrage wurde die allgemeine Versorgungslage am Campus der Technischen Fakultät betrachtet. Dies bezieht sich auf Angebote außerhalb der Südmensa. Nachfolgend werden die Antworten auf einige konkrete Fragen präsentiert. Es werden weiterhin Auszüge aus den „Anmerkungen“ hinzugefügt, die die Befragten als Freitextantwort am Ende ausfüllen konnten.

2.4.1 Cafeteria

Die Cafeteria am Südgelände ist das Herzstück der gastronomischen Einrichtungen abseits der Mensa. Die individuelle Bewertungen der Teilnehmenden lassen sich meist positiv einschätzen. Vor allem die Freundlichkeit des Personals ist hier, wie auch in den meisten Fällen ein großer Pluspunkt. Auch die frühe Öffnung am Tag stößt auf Freude. Der Wunsch, diese nach hinten raus zu verlängern, wird vor allem mit dem Argument begründet, dass die letzten Vorlesungen des Tages noch laufen, während die Cafeteria schon zu macht. Die Vielfalt der Auswahl und auch die Räumlichkeit kann auch die Cafeteria und das Cafe Südblick nicht ersetzen. Somit verfällt die Möglichkeit, sich warme Speisen auch abends zu holen, wenn es nicht gerade eine Pizza sein soll. Diese hat zwar durchweg gute Bewertungen erhalten und ist fundamentaler Bestandteil der Ernährung vieler Gäste, jedoch für mehrmalige Abendessen pro Woche trotzdem nicht gerade optimal.

Bezüglich des Essensangebots wird eine gewisse Variation der einzelnen Gerichte vermisst. Zwar ist mit einer (veganen) Currywurst erstmal viel geholfen, neben einer Schnitzelvariation und Nudeln hätten einige aber auch noch andere, gesündere warme Gerichte. Das Salat und Wrap-Angebot finden viele im Vergleich zum warmen Essen überteuert und würden sich hier auch über Anpassungen freuen. Stimmen wurden laut, dass es im Sommer wieder eine Eistheke geben soll, damit sich die heißen Temperaturen etwas angenehmer ertragen lassen kann. Äußerungen zu den Backwaren beziehen sich, wenn vorhanden auf die Qualität, wobei die Waren „mehr nach Aufbackware als frisch“ schmecken. Eine Prüfung, ob eine Verbesserung in diesem Bereich möglich ist, wäre dementsprechend seitens der Gäste wünschenswert. Ein konkreter Wunsch, der öfter aufkam, ist auch hier die endgültige Auszeichnung der Preise direkt an der Ausgabe, damit es beim Bezahlvorgang zu keiner Verwirrung kommen kann.

Zentral ist, wie auch im Bereich 2.3.2 angesprochen, die Möglichkeit, sich auch ohne bzw. mit eigens mitgebrachten Speisen in an die Tische setzen zu können. Wie bereits ausgeführt sind zugängliche Sitzgelegenheiten am Südgelände Mangelware. Das Potenzial ist hoch, durch diesen Ausbau eine angenehme Atmosphäre zu schaffen, in der sich Menschen auch abseits ihrer Arbeitszeiten aufhalten wollen und damit die Vitalität auf dem Campus erhöhen.

2.4.2 Cafe Südblick

Als klassisches Unibistro, etwas abseits von der Cafeteria, ist das Cafe Südblick ein beliebter Anlaufpunkt für viele, vorwiegend Studierende. Als „oft unterschätzt“, super Alternative und als zwangloser Treffpunkt wird diese Einrichtung oft und gerne bezeichnet. Nichtsdestotrotz ist das kleine Cafe nicht für alle ein Programmpunkt in ihrer Unilaufbahn. Rund 30% der Befragten gaben an, dort nicht hin zu gehen. Ob es am Ort, dem Angebot oder allgemein am Wissen über dessen Existenz scheitert, wurde nicht weiter abgefragt. Auffällig ist, dass eine beachtliche Menge der Teilnehmenden eine spezifische Veränderung in jüngster Vergangenheit sehr stark wahrgenommen haben. Sehr viele Kommentare sind spezifisch darauf gerichtet, dass sich das Fehlen einer der ehemaligen Mitarbeiterinnen, Frau Sabine Wagner, deutlich im Angebot, der Qualität und in der Freundlichkeit negativ niederschlägt. Die allgemeine Organisation und der Service leiden laut Gästen sehr darunter. Die Auswahl an (leckeren) Kuchen ging stark zurück, einige Speisen werden nur noch kalt statt warm angeboten und im Bereich der allseits gefeierten Flammkuchen ist laut den Gästen gar kein Angebot mehr vorhanden. Viele bedauern daher Ihre Abwesenheit, da sie zum Flaire des Cafes maßgeblich beigetragen habe und hoffen, dass das Angebot und die Bereitschaft des Personals bald wieder gewohnte Standards erreicht.

Des Weiteren wurden Rufe nach verlängerten Öffnungszeiten laut. Vor allem die Schließzeiten/ Betriebsschließung während der Prüfungszeiträume sind für einige hart zu begreifen. Auch die Verfügbarkeit am Wochenende wird bemängelt. Hier besteht das Potenzial mit einem geöffneten Cafe Südblick, die Versorgungslücke für Studierende zu schließen, die an diesen Tagen zur Recherche bzw. zum lernen und arbeiten in die Bibliothek gehen, die auch am Wochenende bis in die Nacht offen hat. Auch Anwohner des Studentenwohnheims in der Rommelstraße, in dem das Cafe integriert sind, würden diese Möglichkeit stark begrüßen. Diese Aussage stützt sich auf die Auswertung einer Frage, ob ein gastronomisches Angebot am Wochenende bzw. in der vorlesungsfreien Zeit in Anspruch genommen würde. Die Ergebnisse aus Abbildung 2.5 zeigen deutlich, dass eine Mehrheit von 54.35% der Befragten mindestens irgendeine Art der Versorgung befürworten würden. Bei dieser Frage ist eine Mehrfachauswahl möglich gewesen, weswegen die Summe der abgegebenen Stimmen die Teilnehmerzahl übersteigt. Die Prozentangabe ist auf die Teilnehmerzahl bezogen.

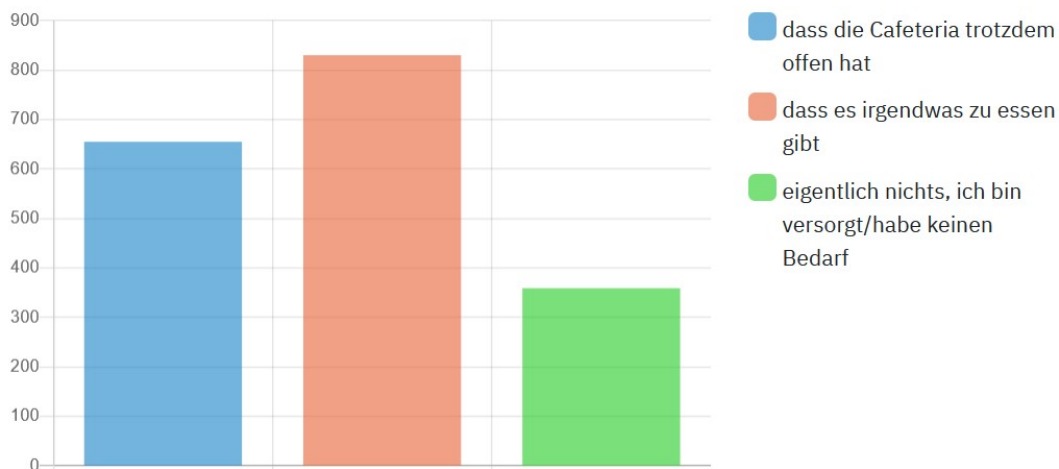


Abbildung 2.5: Antworten auf die Frage „In der vorlesungsfreien Zeit hätte ich gerne...“

2.4.3 Snackautomaten

In Zeiträumen außerhalb der Hauptessenszeiten, in dem die gastronomischen Einrichtungen am Südgelände nicht offen haben, gibt es im mittleren Umfeld des Campus keine Möglichkeit, sich mit Verpflegung einzudecken. Das Fehlen von Supermärkten um, aber auch auf dem Südgelände ist ein großer Punkt für die Befragten gewesen. Der Zwang, sich etwas von zu Hause mitnehmen zu müssen, sollte ein langer Tagesaufenthalt am Gelände anstehen, stimmt viele missmutig und mindert ebenjene Motivation, die Universität als angenehmen Aufenthaltsort zu empfinden. Vor allem bei ungeplanten Aufenthalten, die die aktuellen Öffnungszeiten übersteigen, haben Beschäftigte keine Chance, sich ausreichend zu ernähren. Die Bibliothek, die ein beliebter Ort für Studierende ist, zu recherchieren, zu arbeiten oder einfach zu lernen, bietet mit langen Öffnungszeiten auch am Wochenende eine optimale Voraussetzung für einen langen und produktiven Aufenthalt an der Uni. Durch fehlende Essensangebote „treibt einen der Hunger aber immer irgendwann heim“.

Der einzige Trost ist in Zeiten außerhalb der Öffnungszeiten der gastronomischen Einrichtungen das Angebot der Snackautomaten, die im Durchgang vor den Toiletten bei der Bibliothek und im Gebäude der Informatik zu finden sind. Obwohl eine Mehrheit die aktuelle Auswahl der Snackautomaten als genügend bezeichnet, gibt es auch viel Kritik. Viele sehen die verfügbaren Vending-Maschinen nicht als Teil der tatsächlichen Ernährung, wofür sie aktuell auch nicht vorgesehen sind. Das positive Ergebnis der Automaten an sich bezieht sich also nicht auf die Zufriedenheit mit tatsächlicher Verpflegung. Das aktuelle Angebot der Snackautomaten reicht der Meinung der Befragten oftmals nicht, um dem Begriff „Snacks“ gerecht zu werden. Es wird fast nur als Süßigkeitenautomat bezeichnet.

Die Befragten sehen in dieser Art des Verkaufs jedoch ein großes Potential. So kamen viele konkrete Vorschläge, wie dieses Angebot ausgebaut werden kann, um die Schließzeiten der gastronomischen Einrichtungen zu überbrücken. Es etablierte sich die Idee vom Verkauf von sogenannten Cup-Noodles, also Nudeln, die nur mit heißem Wasser aufgefüllt werden müssen, um zumindest eine vorübergehende Sättigung erreichen zu können. Damit einhergehend ist die Forderung nach einem Heißwasserspender, sowohl zum Aufkochen dieser Nudeln, als auch für die Bereitstellung von Tee, der ebenfalls öfters erworben werden will. Gleichzeitig bemängeln viele die fehlende Ausgewogenheit der Snacks im Automaten. Wie oben angeführt, finden viele die Auswahl zu zuckerlastig und mit zu hohen Anteilen an Schokolade. Konkrete Vorschläge sind hier verschiedene Variationen von Riegeln (Nuss-/Müsli-/Protein-) sowie Reiswaffeln, Kernmischungen und Trockenobst.

Um einem tatsächlichen Snackautomaten gerecht zu werden, geben viele auch den Wunsch nach einer Auswahl an belegten Brötchen ab. Das Angebot der Cafebar kann in diesem Bereich auf die Snackautomaten erweitert werden, um die Bar zu entlasten und die Verfügbarkeit zu erhöhen. Bezüglich der Haltbarkeit und Kennzeichnungspflicht wären Konzepte zu entwickeln, die ohne Risiken ein sinnvolles Ergänzungsangebot darstellen. Des Weiteren sind vermehrt Rufe nach reichhaltigen Kaltgerichten wie grüne/Nudel-/Bulgur-Salate und Wraps zu vernehmen. Auch hier müsste analog zum Brötchenangebot ein sinnvolles Konzept erarbeitet werden. Die Preis-Leistung der Snackautomaten wird in weiten Teilen als gering eingestuft, so bemängeln viele eine geringe Menge für einen vergleichsweise hohen Preis.

Neben den Snackautomaten stehen auch einige Getränkeautomaten rund um die Uhr für alle Inhaber einer FAUCard bereit. In diesem Bereich wünschen sich einige der Teilnehmenden Alternativen zu den Coca-Cola-Getränken. Rufe nach beliebten Getränken für Studierende wie Paulaner Spezi oder ClubMate, wie sie auch in der Cafeteria und Mensa angeboten werden, hätten viele gerne auch allzeit verfügbar. Die Verfügbarkeit von EnergyDinks im Automaten neben der Cafeteria, der mit den Öffnungszeiten der gastronomischen Einrichtungen einhergeht, ist für viele unverständlich. Auch Ideen über die Wiedereinführung eines Bier-Automaten sind öfters gefallen. Hier müsste ein Konzept etabliert werden, das die geltenden Vorschriften einhält. Abschließend ist noch der Wunsch einiger Befragten zu nennen, dass auch in anderen Bereichen der Technischen Fakultät die Verfügbarkeit von Snackautomaten erhöht werden sollte. Als konkrete Standorte werden die Gebäude der EEI, CBI und des Physikums, als auch abgelegene Orte wie der Standort in Tennenlohe genannt. Hier ist eine Abwägung des Aufwands im Vergleich zum Nutzen der Installation solcher Geräte für die individuellen Standorte zu treffen, auch im Hinblick auf Wartung und Befüllung.

2.4.4 Anreize für höhere Inanspruchnahme der Angebote

Am Ende der Umfrage wurden die Teilnehmenden aufgefordert, auszuwählen, welche Anreize Ihnen helfen würden, das Versorgungsangebot am Südgelände öfter bzw. überhaupt in Anspruch zu nehmen. Die auswählbaren Vorschläge stammen aus Überlegungen der FSV Tech und mündlichen Anregungen einiger Studierenden im Vorfeld. Um die Möglichkeit offen zu halten, noch andere Vorschläge abgeben zu können, war auch diese Auswahl verfügbar. Es durfte mehr als eine Antwort angekreuzt werden. Die Ergebnisse sind in Tabelle 2.5 festgehalten. Die Prozentzahlen beziehen sich auf die Teilnehmerzahl. Bei dieser Art der Fragestellung muss berücksichtigt werden, dass es bei einigen Teilnehmern zu 'Impulsentscheidungen' gekommen sein kann. In diesem Kontext wird das als spontane Zustimmung gewertet, die ohne großes Überlegen getroffen worden ist. Die dargestellten Auswahlmöglichkeiten sind aber aus gründlichen Überlegungen und Ideen gestellt und sind daher legitim. Die Daten der Statistik können, wie alle anderen auch als guter Trend zur Beschreibung des Meinungsbildes angenommen werden. Ein Anspruch auf Vollständigkeit besteht nicht.

Tabelle 2.5: Antworten zur Frage: „Ich würde das Versorgungsangebot am Südgelände öfter wahrnehmen, wenn...“

Antwort	Anzahl	Prozent
es in der Mensa mehr Öko gibt (auch wenn es dann teurer wird)	209	13,69%
es mehr veganes Essen geben würde	347	22,72%
die Mensa länger als 14:15 offen hätte	453	29,67%
es größere Portionen in der Mensa gäbe	448	29,34%
es einen 24/7 Pizza/Pommes Automaten geben würde	411	26,92%
ab und zu (ca. 1x im Monat) ein Foodtruck aufs Gelände kommt (auch wenn die Preise deutlich höher sind)	477	31,24%
die Mensa auch ein Abendessen anbieten würde	465	30,45%
Anderer Vorschlag:	284	18,60%

Prinzipiell ist zu sagen, dass die meisten der angegebenen Vorschläge eine relative Zustimmung fanden. Beachtlich ist, dass vergleichsweise wenig Wert auf die Erhöhung des Öko-Anteils der Zutaten gelegt wird. Der Gedanke, dass das Essen in den Einrichtungen dann teurer machen könnte, hält anscheinend viele davon ab. Gleichzeitig befürworten aber mit einem Anteil von 31.24% die meisten der Befragten eine Alternative wie einen Foodtruck, der gelegentlich auf das Gelände kommen würde. Der Faktor, dass es dort teils zu erheblich teureren Preisen kommen kann, scheint weniger zu stören. In den Kommentaren wurde die Idee unter anderem als sinnvoll empfunden, da damit etwas Abwechslung in das Essensangebot kommen würde. Stimmen wurden laut, dass durch eine vermeintliche Konkurrenz, die dadurch entstehen würde, „das Geschäft belebt“ werden würde. In weiterer Ausführung wird geschildert, dass das zu einer einseitigen Entlastung des Andrangs an den gastronomischen Einrichtungen am Südgelände kommen könnte. Bei einem geringeren Durchlauf könne dann mehr Fokus auf die Qualität gelegt werden. Diese Art der Aussagen ist mit gewisser Vorsicht zu genießen. In der Fragestellung ist von „ca. 1x im Monat“ die Rede, da in diesem Bereich keine Informationen vorliegen, wie es um das Kosten zu Nutzen Verhältnis einer solchen Aktion steht. Weiterhin haben die Autoren der Umfrage nicht die Absicht, aktiv für Angebote werben zu wollen, die einer Konkurrenz zum Angebot des Studierendenwerks nahekommen könnte, da sie die Vorteile staatlich subventionierter Gastroeinrichtungen anerkennen und unterstützen. Vielmehr geht es den Autoren darum, dem teils etwas eingeschlafenen Campus am Erlanger Südgelände neues Leben einzuhauchen. Durch einzelne Aktionen, für die es sich lohnt, seine Zeit an der Universität auch außerhalb der Vorlesungszeiten zu verbringen, kann dies ein guter Schritt in die richtige Richtung sein und unterstreicht nochmals die Absicht, die hinter dieser Umfrage steckt.

Aus dem gleichen Grund, Studierende und auch Mitarbeitende länger an der Uni zu halten, als sie pro Tag zu arbeiten haben, stand auch zur Auswahl, ob das Angebot eines Abendessens am Gelände dazu beitragen könnte. Auch dieser Vorschlag fand breite Zustimmung. Einige Teilnehmende sehnen sich nach einem einladenden Angebot, das dem früher existierendem „Südgärtla“ ähnelt. Ein Ort, an dem man nach getaner Arbeit zum Feierabend zusammenkommen kann. Auch Beschäftigte mit längeren Anfahrten kann dieses Konzept entlasten, nach einem langen Tag nicht hungrig nach Hause fahren zu müssen. Das Cafe Südblick ist für derartige Treffen nach Ansicht der Autoren nicht nutzbar, da es einfach an Kapazität fehlt. Die Prüfung nach finanziellen Mitteln, ob und in welcher Weise eine Umsetzung in diesem Bereich möglich wäre, bietet sich also an. Vereinzelt wurde auch ein Angebot zum Frühstück beantragt. Da die Cafeteria ja bereits frühzeitig öffnet, wird hier von speziellen Wünschen bezüglich des „Frühstücksessens“ angenommen. Der Vorschlag kam auf, beispielsweise eine Pancake Maschine anzuschaffen oder verschieden belegbare Crêpes anzubieten. Weitere Spezifikationen wurden aber nicht genannt.

Die Idee des 24/7 Pizza/Pommes Automaten erzeugt ein geteiltes Meinungsbild. Prinzipiell wird die Idee, ein rund um die Uhr Essensangebot zu haben gerne gesehen. Vor allem für lange Nächte für Studierende in der Bibliothek. Die Qualität und Nahrhaftigkeit solcher Automaten ist aber auch für die Teilnehmenden teils fraglich, weswegen dies nur als Überbrückung und als Mangel an etwas anderem, angenommen werden würde.

Die Portionsgröße wurde bereits in 2.3.3 angesprochen, genauso wie die Thematik des veganen Essens. Die Anforderung an verlängerte Öffnungszeiten wurde weiterhin bereits in 2.3.2 dargelegt. Als eigene Vorschläge, die abgegeben wurden, teilen sich die Ideen in viele Gruppen auf. Viele wiederholen bereits angesprochene Themen in früheren Kapiteln und wurden dementsprechend bereits eingebaut.

3 Zusammenfassung

Die dargestellte Studie gibt die Meinungen eines repräsentativen Anteils an Studierenden und Beschäftigten der Technischen Fakultät wider. In den beiden Teilen der Umfrage konnten Trends herausgearbeitet werden, die viele der angegebenen Anregungen widerspiegeln. Die Thematik des mitgebrachten Essens ist in den Augen der Befragten einer der Hauptpunkte. Auch die eindeutige Auszeichnung von Preisen und deren Zusammenstellungen ist als wichtiger Punkt zu nennen. Es gilt, die Qualität, Auswahl und Abwechslung der Gerichte in der Mensa auf Basis der Rückmeldungen zu überprüfen. Gleiches gilt für den Vorschlag der Einführung von zwei Portionsgrößen. Eine Kombination aus verlängerten Öffnungszeiten und der Ausweitung an (nahrhaften) Angeboten der Snackautomaten kann einen großen Beitrag dazu leisten, die Versorgungslücken am Südgelände zu minimieren. Dies führt zur Steigerung des Wohlbefindens am Südgelände, was weiterhin als zentrales Ziel der erstellten Umfrage gilt.

Literatur

- [1] Fachschaftsvertretung der Technischen Fakultät an der FAU Erlangen-Nürnberg. *Umfrage zum Versorgungsangebot am Südgelände*. Unveröffentlichte Umfrage. 2024.
- [2] Technische Fakultät FAU Erlangen-Nürnberg. *Technische Fakultät in Zahlen*. Zugriff am 11.03.2024. URL: <https://www.tf.fau.de/fakultaet/technische-fakultaet-in-zahlen/>.