

Studie zur Rolle von Menschen an Hochschulen in Österreich

Andreas Pfaffel, Brigitte Ecker, Verena Régent
Wissenschaftliche Assistenz: Stephanie Pais Raposo

Endbericht

Juli 2023

Studie zur Rolle von Menschen an Hochschulen in Österreich

Andreas Pfaffel, Brigitte Ecker, Verena Régent
Wissenschaftliche Assistenz: Stephanie Pais Raposo

Studie im Auftrag des österreichischen Bundesministeriums für
Bildung, Wissenschaft und Forschung

Kontakt:

Ing. Mag. Dr. Andreas Pfaffel

E-Mail: andreas.pfaffel@wpz-research.com

Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage der Studie	1
2. Mensen an Österreichs Hochschulen	2
2.1. Funktionen der Mensa.....	2
2.2. Ernährungsstruktur und Zufriedenheit mit dem Angebot.....	2
2.3. Finanzielle Situation von Studierenden in Österreich.....	4
2.4. Nachhaltigkeitsstrategien an österreichischen Hochschulen.....	5
2.5. Die Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG).....	5
3. Ziele und Fragestellungen der Studie	6
4. Methodische Herangehensweise der Studie	7
4.1. Schriftliche Online-Befragung.....	7
4.2. Qualitative Interviews.....	8
4.3. Hinweise zur Auswertung.....	8
5. Beschreibung der Stichproben	9
5.1. Beteiligung der Zielgruppen an der Studie.....	9
5.2. Beschreibung der Stichprobe der Beschäftigten der Hochschulen.....	9
6. Ergebnisse	11
6.1. Die Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb.....	11
6.2. Die Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt und Lernort.....	20
6.3. Ergebnisse zur Zufriedenheit.....	25
6.4. Ist die Mensa zeitgemäß und wie kann die Mensa zukunftsfähiger werden?.....	29
6.5. Allgemeine Ernährungstrends und Essgewohnheiten der Beschäftigten.....	32
7. Nationale und internationale Konzepte von Mensen	37
7.1. Beispiele europäischer Finanzierungssysteme von Mensen.....	37
7.2. Weitere Mensenbetriebe in Österreich.....	38
8. Vorschlag für Fragen über die Mensa im Rahmen der Studierenden-Sozialerhebung 2023	39
9. Zentrale Erkenntnisse aus der Studie im Überblick	41
9.1. Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb.....	41
9.2. Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt und Lernort.....	43
9.3. Wahrnehmung der Kommunikation und Information über die Angebote.....	43
10. Empfehlungen	44
11. Referenzen	46
Anhang	48
Fragebögen Hochschulleitung und Personalvertretung.....	48
Fragebogen Beschäftigte.....	49
Fragebogen ÖMBG-Teamleitungen.....	52
Interview-Leitfragen Hochschulleitung und Personalvertretung.....	54
Interview-Leitfragen Studierendenvertretung.....	54
Tabellenverzeichnis.....	60
Abbildungsverzeichnis.....	60

1. Ausgangslage der Studie

Mensen haben an Österreichs Hochschulen eine lange Tradition. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, Studierende und Mitarbeitende mit warmen Mahlzeiten (insbesondere zur Mittagszeit), aber auch mit Getränken, kleineren Speisen oder Snacks, zu relativ niedrigen Preisen, zu versorgen. An großen Universitäten versorgen sie täglich mehrere tausend Personen. Dadurch kommt den Mensen bei der Sicherstellung einer angemessenen Ernährung für Studierende und Mitarbeitende eine wichtige Rolle zu.

Mit Blick auf die Rolle der Ernährung im Zusammenhang mit der Klimakrise steuern Politik und Gesellschaft zunehmend einen Wandel in der Ernährungsweise an. Um die Ernährung zukunftsorientiert und nachhaltig zu gestalten, muss eine ganzheitliche Transformation in der Lebensmittelversorgung und im Ernährungsverhalten erfolgen (Markytan, 2022; ZKL, 2021). In diesem Zusammenhang können Mensen als Teil tertiärer Bildungseinrichtungen einen Beitrag zu einer nachhaltigen Transformation leisten. Beispielsweise bieten in Deutschland bereits drei Viertel der Mensen täglich vegane Gerichte mit einem geringeren CO₂-Fußabdruck an (vegconomist, 2023). Für an Hochschulen angesiedelte Mensen bedeutet dies, dass sie ihr Angebot einerseits auf die Nachhaltigkeitsstrategien der Institutionen selbst und andererseits zunehmend auf die Ernährungsbedürfnisse bzw. -trends der Studierenden und Mitarbeitenden ausrichten müssen.

Die aktuellen Krisen haben dazu geführt, dass vor allem die Preise von Lebensmitteln stark gestiegen sind. Im Februar 2023 lagen der Mikrowarenkorb (täglicher Einkauf, Nahrungsmittel, Zeitungen, Kaffee etc.) und der Miniwarenkorb (wöchentlicher Einkauf, Treibstoffe, Dienstleistungen etc.) im Vergleich zum Vorjahr mit 16,8 % bzw. 12,9 % deutlich über der Inflationsrate von 11,2 % (Jänner 2023); besonders hoch lag die Teuerung bei Brot, Fleisch, Milch, Eiern und Butter (Herndler, 2023). Diese Kosten schlagen sich aber nicht nur auf das Haushaltsbudget von Studierenden und Mitarbeitenden der Hochschulen nieder, sondern erschweren auch die wirtschaftliche Lage der Gastwirtschaft. Erschwerend kommt hinzu, dass durch die Corona-Pandemie der Präsenzbetrieb an Hochschulen kaum bzw. nur in reduziertem Ausmaß stattgefunden hat. Distance-Learning sowie ein massiver Rückgang von (wissenschaftlichen) Veranstaltungen an Österreichs Hochschulen, hat den Mensabetreiberinnen und -betreibern zudem finanziell schwer zu schaffen gemacht (BMBWF, 2021; ZdA, 2020). Seit der größtenteils erfolgten Rückkehr zum Präsenzbetrieb müssen sich die Mensen – wie alle anderen Akteure auch – auf die aktuell stark gestiegenen Energiekosten und erhöhten Einkaufspreisen einstellen.

Aus der letzten Studierenden-Sozialerhebung 2019 (Unger et al, 2019) geht hervor, dass mehr als 60 % der Studierenden formal ein Gesamtbudget unter der von der *European Community Statistics on Income and Living Conditions* (EU-SILC) 2019 definierten Armutsgefährdungsschwelle (Statistik Austria, 2020) zur Verfügung steht. Die aktuelle Teuerungswelle stellt Studierende vor weitere große finanzielle Herausforderungen. Aber auch Mitarbeitende an Hochschulen, die sich in einer Teilzeitbeschäftigung befinden, sind auf eine leistbare Essensversorgung angewiesen.

Neben der Versorgung mit warmem, gesundem und leistbarem Essen nehmen die Mensen an den Hochschulen auch eine soziale Funktion ein, tragen sie doch wesentlich zu einem lebendigen, interaktiven Campusleben bei. So bieten gerade Mensen mit Cafeterien Raum für soziale Interaktion mit Studien- sowie Arbeitskolleginnen und -kollegen. Ebenso werden die Räumlichkeiten oftmals als Lern- und Studierorte genutzt.

In Österreich werden die meisten Mensen an Hochschulen von der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) betrieben. Eigentümerin und alleinige Gesellschafterin der ÖMBG ist die Republik Österreich, vertreten durch das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF). Insgesamt ist die ÖMBG an 21 Hochschulen in sieben Bundesländern mit über 40 Mensen und Cafés vertreten.

Vor diesem Hintergrund ist es Ziel der vorliegenden Studie, die aktuelle und künftige Rolle der Mensa als Versorgerin, als sozialer Treffpunkt und als Lernort sowie die Wahrnehmung der Mensa bei unterschiedlichen Akteuren zu erfassen.

2. Mensen an Österreichs Hochschulen

Eine Mensa an einer Hochschule bezeichnet eine Kantine (häufig auch in Verbindung mit Cafeterien), in der hauptsächlich Studierende und Mitarbeitende mit warmen Mahlzeiten (speziell zur Mittagszeit), Getränken, Snacks etc. zu relativ niedrigen Preisen versorgt werden. Die Hauptaufgabe der Mensa als gastronomischer Betrieb besteht darin, den Bedarf an Essensversorgung der Hochschulangehörigen (Mitarbeitende und Studierende) vor Ort zu decken. Als Nahversorgungsbetrieb bietet die Mensa den Hochschulangehörigen die Möglichkeit, die Mittagspause in einer angenehmen Atmosphäre gut und zeitsparend zu nutzen, ohne für die Essensversorgung den Campus verlassen zu müssen, was zum einen ein wichtiger Wohlfühlfaktor, aber auch zum anderen ein relevanter Faktor zur Steigerung von Arbeitsmotivation und Kreativität sein kann.

Mensen befinden sich in der Regel am Hochschulcampus, sind eingebettet in der hochschulischen Infrastruktur und sind speziell an größeren Hochschulen in Form von Cafés oder Bistros mit mehreren Standorten über den Campus verteilt. Im Vergleich zu anderen Betriebskantinen zählen die Mensen, speziell angesichts der hohen Anzahl der Studierenden, welche die Mensen täglich nutzen, zu den größten Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich (TarGroup Media, 2022).

2.1. Funktionen der Mensa

Die Funktionen, welche die Mensa am Campus von Hochschulen übernimmt, können in drei Kategorien unterteilt werden:

- Die Mensa als Versorgungsbetrieb
- Die Mensa als sozialer Treffpunkt
- Die Mensa als spezielle Einrichtung einer Bildungsstätte

In der Funktion bzw. in der *Rolle als Versorgungsbetrieb* am Campus, erfüllt die Mensa inkl. aller weiteren Serviceeinrichtungen, wie beispielsweise Cafés, Bistros oder Snackbars, die Aufgaben eines Gastronomiebetriebs zur Gemeinschaftsverpflegung. Je nach Größe, Standort und Tageszeit wird eine bestimmte Auswahl an Produkten angeboten. Die Gäste der Mensa können meist aus den angebotenen Menüs oder einzelnen Gerichten aus den Kategorien Hauptspeise, Beilage, Salat, Dessert etc. wählen. Das Angebot der Mensa am Campus wird deshalb, wie dies auch bei anderen Gastronomiebetrieben häufig der Fall ist, hinsichtlich Vielfalt, Qualität, Preis bzw. dem Preis-Leistungsverhältnis, der Nachhaltigkeit des Angebots und der Qualität der Serviceleistungen bewertet (Röttgerkamp, 2018).

In der Funktion bzw. der *Rolle als sozialer Treffpunkt* am Campus bietet die Mensa (inkl. ihrer weiteren Serviceeinrichtungen) einen Raum für die soziale Interaktion, um sich mit anderen Studierenden, Lehrenden, Forschenden und externen Besucherinnen und Besuchern auszutauschen, aber auch je nach Tageszeit einen Rückzugsort zur Entspannung zu haben, wie z.B. in Form eines Cafés (bzw. Cafeteria). Zur Einnahme der Speisen, speziell zur Mittagszeit, steht typischerweise ein großer Speisesaal (gemeinsamer Gästebereich) zur Verfügung. Während an kleineren Hochschulen warme und kalte Speisen und Getränke häufig in einer gemeinsamen Verkaufszone angeboten werden, haben größere Hochschulen, die mehrere räumlich getrennte Standorte haben, verschiedene Angebote zur Versorgung (Röttgerkamp, 2018).

Eine dritte Funktion, die nicht grundsätzlich auch auf andere Gastronomiebetriebe zutrifft, ist die Rolle der Mensa als *spezielle Einrichtung einer Bildungsstätte*, die sich aufgrund des Standortes und der damit verbundenen primären Zielgruppe von Studierenden ergibt. Dies bedeutet, dass die Mensa (inkl. ihrer weiteren Einrichtungen) auch eine entsprechende Infrastruktur (räumlich, digital) anbietet, um als ein geeigneter und moderner Lernort für Studierende wahrgenommen zu werden.

2.2. Ernährungsstruktur und Zufriedenheit mit dem Angebot

An großen Universitäten versorgen Mensen täglich mehrere tausend Personen. Dadurch kommt den Mensen eine wichtige Rolle bei der Sicherstellung einer angemessenen Ernährung für Studierende und Mitarbeitende zu. Nach einer Studie der Weltgesundheitsorganisation (WHO, 2022) sind zunehmend immer mehr Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene von Risikofaktoren, wie beispielsweise Übergewicht und Bewegungsmangel betroffen, die in weiterer Folge zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen und/oder Diabetes führen. In Österreich war 2017 jeder vierte Mann im Alter von 15 bis 25 Jahren und jede sechste Frau im Alter von 19 bis 25 Jahren von Übergewicht betroffen (Rust, Hasenegger & König, 2017, S. XI). Mit der Pandemie hat sich dieses Problem noch verschärft:

Mehr als die Hälfte der über 15-jährigen ist übergewichtig, 16,6 % sind adipös (IHS, 2022). Um dieser Gesundheitsgefährdung junger Menschen entgegenzuwirken, sollte das tägliche Ernährungsangebot auf die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlenen Angaben zur Energie- und Nährstoffzufuhr, freien Zuckern, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien abgestimmt sein, denn eine abwechslungsreiche und bedarfsgerechte Ernährung ist ein wichtiger Grundpfeiler für Gesundheit und Wohlbefinden (Rust et al., 2017, S. XVIII). In diesem Zusammenhang hätte die Mensa in ihrer Rolle als Nahversorgungsbetrieb am Campus die Möglichkeit, ihr Angebot auf die Empfehlungen der WHO abzustimmen, sodass Studierende bei mehrmaliger Konsumation pro Woche bei Bedarf abwechslungsreiche und ernährungstechnisch ausgewogene Mahlzeiten auswählen können.

2.2.1. Deutschland

Nach Ergebnissen der 21. *Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks* (Middendorff et al., 2017, S. 67) gingen in Deutschland noch vor der COVID-19-Pandemie die Studierenden durchschnittlich 2,8-mal wöchentlich zum Essen in die Mensa. 71 % der Studentinnen und 74 % der Studenten gingen mindestens einmal wöchentlich in die Mensa essen. Die Mehrheit der Studierenden (86 %) strukturierten ihre Mahlzeiten nach den klassischen Hauptmahlzeiten; zentral vertreten waren hierbei die Mittagsmahlzeit (49 %) und das Abendessen (32 %). Zwei Drittel nutzten mindestens einmal wöchentlich die Mittagessenangebote, 14 % gaben an, keine Tageshauptmahlzeit zu sich zu nehmen.

Über das Bedürfnis der Studierenden nach bestimmten Ernährungsformen gibt die 21. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks (Middendorff et al., 2017) hingegen keine Auskunft und lässt deshalb auch keine Rückschlüsse zu, ob Studierende sich lieber vegan ernähren, ob sie Bioprodukte bevorzugen oder wie wichtig der ökologische Fußabdruck bei der Nahrungsauswahl ist. Die Ergebnisse zeigen jedoch, dass die Studierenden mit der Ernährungsqualität der Mensen insgesamt wenig zufrieden sind (Middendorff et al., 2017, S. 68). Auf einer fünfstufigen Skala von „überhaupt nicht zufrieden“ bis „sehr zufrieden“ gaben nur 30 % an, mit der Ernährungsqualität „zufrieden“ oder „sehr zufrieden“ zu sein. Auch geschmacklich begeisterte das Essen in der Mensa mehr als die Hälfte der Studierenden nicht (41 % gaben an, mit dem Geschmack „zufrieden“ oder „sehr zufrieden“ zu sein) und auch die Präsentation der Essenangebote stellte etwa nur ein Drittel (36 %) der Studierenden zufrieden.

Als wichtigste Gründe, warum das Mittagessen an der Mensa nur sporadisch oder gar nicht eingenommen wird, gaben die Studierenden am häufigsten an (Hälfte bis zwei Drittel), lieber selbst zu kochen und sich ihr Essen auch selbst mitzubringen (Middendorff et al., 2017, S. 69). Studierende, die nur sporadisch in der Mensa zu Mittag essen, nannten auch häufig (43 %), dass die Lehrveranstaltungen zeitlich ungünstig liegen. Weitere Gründe, wie beispielsweise die Qualität der Angebote oder die Atmosphäre, wurden von zirka einem Viertel der Studierenden genannt. Am seltensten wurde insgesamt als Grund der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel genannt (weniger als ein Fünftel), der von Männern auch nur halb so oft hervorgebracht wurde als von Frauen.

Eine aktuelle Studie von Nestlé zur „Nachhaltigkeit in deutschen Kantinen“ (Nestlé, 2023) zeigt, dass das Thema Nachhaltigkeit auch in den Deutschen Mensen angekommen ist. Speziell durch die COVID-19-Krise haben sich die Ansprüche der Gäste gewandelt. Vegetarische Gerichte gehören in 90 % der Mensen zum täglichen Standard und 75 % bieten täglich ein veganes Menü mit einem kleineren CO₂-Fußabdruck an. Folglich können Mensen einen Beitrag zur Ernährungswende leisten. Nachhaltige Angebote werden am stärksten von den Studierenden gewünscht, wie zwei Drittel der Mensaleiterinnen und -leiter berichteten (Nestlé, 2023). Für etwa zwei Drittel der Mensaleiterinnen und -leiter geht der Trend zunehmend in Richtung vegetarischer und veganer Gerichte in ihrem Betrieb; zudem gehen sie davon aus, dass der Fleischkonsum abnehmen wird.

2.2.2. Österreich

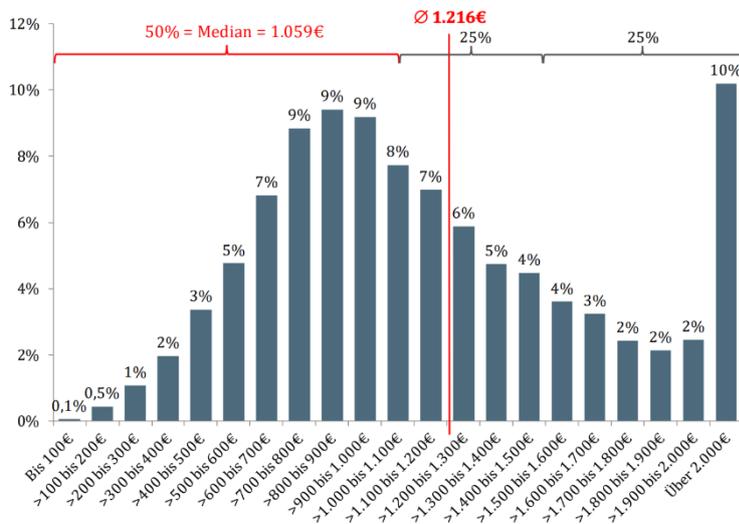
In Österreich ist die Datenlage speziell zu Ernährungstrends oder dem Essensverhalten von Studierenden zum aktuellen Zeitpunkt begrenzt. Für österreichische Schülerinnen und Schüler im Alter von 11 bis 17 Jahren wird das Ernährungsverhalten im Rahmen der internationalen Studie *Health Behaviour in School-aged Children* (HBSC) alle vier Jahre erhoben. Zusammengefasst zeigen die Ergebnisse der HBSC-Studie 2018 (BMASGK, 2018, S. 30ff), dass ca. 36 % der Buben und 43 % der Mädchen täglich Obst konsumieren (was jedoch mit zunehmendem Alter sinkt), 27 % der Buben und 38 % der Mädchen täglich Gemüse essen, 23 % der Buben und 29 % der Mädchen täglich Süßigkeiten konsumieren und täglich ca. 16 % der Schülerinnen und Schüler süße Limonaden trinken. Inwieweit diese Ergebnisse jedoch auf Studierende übertragen werden können, bleibt offen, denn es ist anzunehmen, dass sowohl beim Übertritt von der Sekundarstufe I in die Sekundarstufe II sowie beim Übertritt an eine Hochschule mit dem Bildungsniveau verschränkte Selektionseffekte wirksam werden.

Wie auch die HBSC-Studie zeigt, geht der Trend dahin, dass sich junge Menschen immer gesünder und bewusster ernähren und sich auch mehr für ihre Ernährung interessieren (BMASGK, 2018). Dies bedeutet, dass junge Menschen auch mehr Informationen zu ihren Speisen haben möchten, beispielsweise Informationen über Inhalts-/Zusatzstoffe aufgrund von Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder vegetarischer und veganer Ernährungsweise sowie Informationen zur Herkunft der Zutaten oder Nachhaltigkeit.

2.3. Finanzielle Situation von Studierenden in Österreich

Nach Ergebnissen der aktuellen Studierenden-Sozialerhebung (Unger et al, 2019, S. 388) standen den Studierenden in Österreich 2019 monatlich durchschnittlich 1.216 € zur Verfügung (inkl. Naturalleistungen von Dritten). Die Hälfte (Median) der Studierenden verfügte über ein monatliches Gesamtbudget von bis zu 1.059 € (siehe Abbildung 1) und mehr als 60 % formal ein Gesamtbudget unter der von der *European Community Statistics on Income and Living Conditions* (EU-SILC) 2019 definierten Armutsgefährdungsschwelle von 1.286 € (Statistik Austria, 2020, S. 10) zur Verfügung steht. Der größte Anteil am Einkommen stammt aus eigener Erwerbstätigkeit (ca. 45 % vom Gesamtbudget, insbesondere bei älteren Studierenden), gefolgt von familiären Zuwendungen inkl. Familienbeihilfe sowie Studienförderung und Naturalleistungen (Unger et al, 2019, S. 391). Der reale Zuwachs betrug zwischen 2015 und 2019 +1,1 %, wobei die Zuwächse primär aus der eigenen Erwerbstätigkeit sowie aus der Studienförderung stammten.

Abbildung 1: Verteilung des monatlichen Gesamtbudgets (inkl. Naturalleistungen) von Studierenden in Österreich (2019)



Quelle: Studierenden-Sozialerhebung 2019 (Unger et al., 2019, S. 388).

Insgesamt verschlechterte sich die finanzielle Situation der Studierenden zwischen 2015 und 2019. Denn das Einkommen der Studierenden verbesserte sich real nur um 1,1 %, während die Kosten um ca. 3 % stiegen (Unger et al, 2019, S. 384). Für Ernährung wendeten die Studierenden im Mittel 22 % (205 €) ihres Gesamtbudgets auf (Unger et al, 2019). Dies entspricht einem Tagesbudget für Ernährung von ca. 6,70 €. Allerdings wohnten 20 % der Studierenden bei ihren Eltern, sodass für diese Gruppe kaum bis nur geringe Kosten für Ernährung anfielen. Die Höhe der Kosten war abhängig von Alter und Lebenssituation der Studierenden. Zum einen nahmen die Kosten für die Ernährung nach Alter zu (150 € für <20J. bis 310 € für >30J.; Unger et al, S. 405), im Mittel ca. 217 €, was ca. 7 € pro Tag entspricht. Zum anderen hatten unter 30-Jährige aus niedrigeren Bildungsschichten geringere Kosten für Ernährung als Studierende aus höheren Bildungsschichten.

Mit der COVID-19-Pandemie hat sich die finanzielle Situation der Studierenden weiter verschlechtert. Aus einer Umfrage der Arbeiterkammer Wien im Herbst 2021 ging hervor, dass 35 % der Studierenden durch die Corona-Krise finanzielle Sorgen und 20 % Schwierigkeiten mit laufenden Ausgaben hatten (derStandard.at, 2021). Für ein Viertel erschwerte sich laut Umfrage die Lebenslage in überdurchschnittlichem Maß. Zur Sicherung ihres Einkommens sind rund 60 % der Studierenden neben dem Studium erwerbstätig. Durch die COVID-19-Pandemie verloren viele ihren Job oder waren in Kurzarbeit (derStandard.at, 2021). Eine finanzielle Extrazuwendung durch die Eltern brachte kaum Abhilfe, denn ein Viertel bekam bereits zuvor keine Hilfe. Das traf speziell jene, die als Erste in der Familie studieren.

Eine weitere finanzielle Belastung für Studierende ist die aktuelle Teuerung. In einer Online-Befragung von über 2.200 Studierenden aus Österreich und Deutschland gaben 75 % an, ihren Lebensstil aufgrund der Teuerung einschränken zu müssen (DerStandard.at, 2022; Studo, 2022). Als häufigsten Kostenpunkt zur Einsparung gaben 72 % der Befragten an, dass sie seltener auswärts essen gehen. Weiters ging aus der Online-Befragung hervor, dass die Studierenden seltener an der Hochschule sind: Ein Drittel will die Anzahl an Kursen und Vorlesungen reduzieren, um ihre Arbeitszeit aufzustocken oder das Studium abzubrechen, um arbeiten zu gehen. Dadurch wirkt die Teuerung auch auf den Studienfortschritt, denn für viele Studierende bedeutet die aktuelle wirtschaftliche Situation, dass sie länger als geplant studieren müssen (DerStandard.at, 2022).

2.4. Nachhaltigkeitsstrategien an österreichischen Hochschulen

Hochschulen sind Zentren für Innovation und Ausbildungsstätten künftiger Entscheidungsträgerinnen und -träger, wodurch ihnen bei der Umsetzung der globalen Entwicklungsziele (SDGs – *Sustainable Development Goals*) eine wichtige Rolle zukommt. Eine nachhaltige Entwicklung hat das Ziel, „künftigen Generationen eine lebenswerte Welt zu hinterlassen und für die komplexen Herausforderungen der heutigen Zeit umwelt- und sozialverträgliche Lösungen zu finden.“ (BMBWF, 2022, S. 28). Österreich hat, sowie 192 weitere UN-Mitgliedstaaten, die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung unterzeichnet.

In den Strategiepapieren der Hochschulsektion, wie dem *Gesamtösterreichischen Universitätsentwicklungsplan (GUEP) 2025-2030* (BMBWF, 2022a), dem *Hochschulplan (HOP)* (BMBWF, 2022b) sowie dem *Fachhochschulentwicklungs- und Finanzierungsplan (FH-EFP)* wurde Nachhaltigkeit bereits strategisch verankert. Sowohl der Hochschulplan bis 2030 als auch der Gesamtösterreichische Universitätsentwicklungsplan 2025-2030 fokussieren insbesondere auf die gesellschaftliche Verantwortung als Handlungsrahmen, d.h. Lehre, Forschung und Erschließung und Entwicklung der Künste im Kontext gesellschaftlicher Herausforderungen. Hochschulen haben somit eine Rolle bei der aktiven Gestaltung im Wirken im Bereich Nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit soll als leitendes Prinzip in allen universitären Leistungsbereichen sein, interinstitutionelle Kooperationen und interuniversitäre Strukturen im Bereich Nachhaltigkeit sollen aufgebaut und fortgeführt werden sowie Klimaneutralität an allen Universitäten bis 2035 angestrebt werden (BMBWF, 2022a). Auch im aktuellen Entwurf des Fachhochschulentwicklungs- und Finanzierungsplan 2023/24 bis 2025/26 gibt es einen Fokus auf Nachhaltigkeit, dieser ist jedoch derzeit noch in interner Abstimmung.

Im Zusammenhang mit der Entwicklung nachhaltiger Hochschulen sind die Aktivitäten der *Allianz Nachhaltige Universitäten in Österreich* hervorzuheben, an der derzeit 19 Universitäten (Stand Juni 2022) teilnehmen. Vorrangig verfolgt die Allianz das Ziel universitätsübergreifende Aktivitäten zu setzen sowie die Nutzung von Synergien zwischen den Universitäten in den Bereichen Lehre, Forschung, Universitätsmanagement, Wissensaustausch zu Nachhaltigkeitsthemen sowie Nachhaltigkeitsstrategie (Allianz Nachhaltige Universitäten in Österreich, 2023). In Kooperation mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung hat die Allianz Nachhaltige Universitäten in Österreich das Projekt *UniNetZ – Universitäten und Nachhaltige Entwicklungsziele* zur Umsetzung der UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) gestartet, an dem derzeit 16 öffentliche Universitäten, das studentische Netzwerk *Verein forum n* sowie außeruniversitäre Partner (ZAMG – *Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik/GeoSphere Austria*, GBA – *Geologische Bundesversuchsanstalt*, CCCA – *Climate Change Center Austria*) mitwirken.

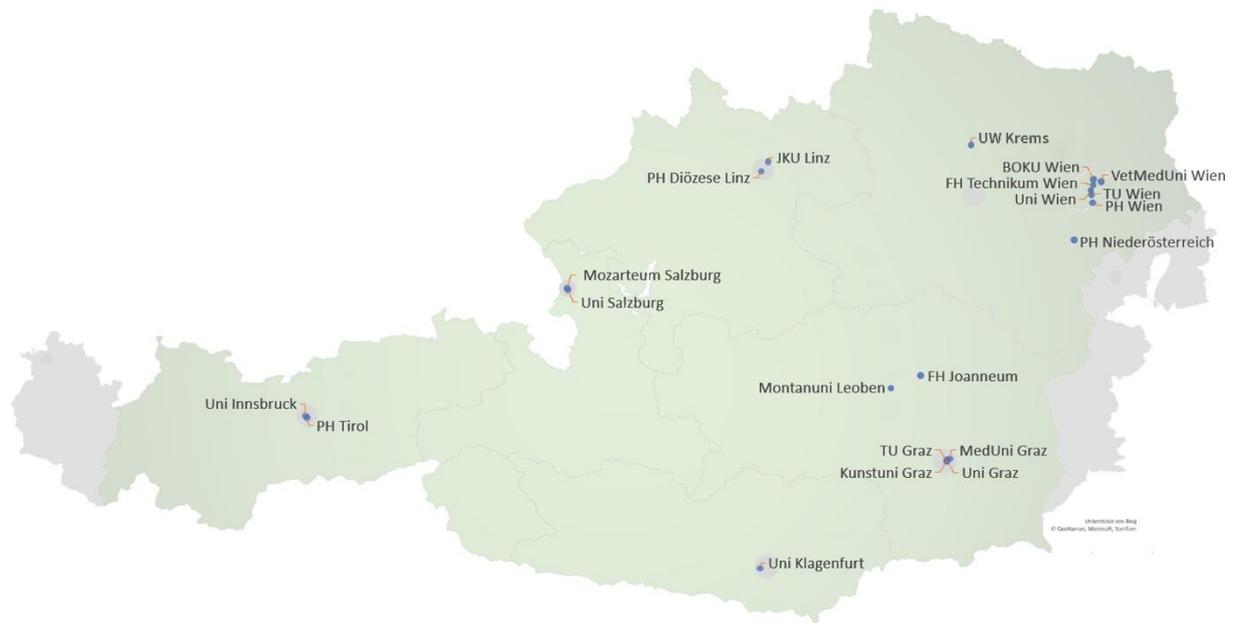
Nachhaltigkeit im Sinne der SDGs wird 2022 bereits in allen Leistungsbereichen der Universität sowie im internen Wirkungsbereich (z.B. Nachhaltigkeitsstrategien, Nachhaltige Gebäude, Nachhaltige Mobilität) von den Universitäten gelebt (BMBWF, 2022b). Auf die Bedeutung der Ernährung an den Hochschulen bzw. auf die Rolle der Mensen zur Versorgung der Studierenden und Mitarbeitenden nehmen die Strategiepapieren oder das *Handbuch zur Erstellung von Nachhaltigkeitskonzepten für Universitäten* (Bohunovsky et al., 2020) nicht explizit Bezug, jedoch wären diese im Sinne der SDGs mitzudenken.

2.5. Die Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG)

In Österreich werden die meisten Mensen an Hochschulen von der nationalen Betriebsgesellschaft, der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft mbH – ÖMBG, unterhalten. Die Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) ist seit 1974 eine eigenständige Betriebsgesellschaft, die dem BMBWF angehört (Gesellschafterin: Republik Österreich vertreten durch das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung). Die ÖMBG führt Kantinen und Mensen an mehr als 60 Standorten in Österreich, insbesondere an Bil-

dungsinstitutionen (Schulen, Hochschulen, Schulungszentren) aber beispielsweise auch an Gerichten, Unternehmensstandorten und Polizeidienststellen. In sieben Bundesländern ist die ÖMBG an 21 Universitäten, Fachhochschulen und Pädagogischen Hochschulen mit insgesamt 47 Mensen, Cafés und Buffets vertreten (ÖMBG, 2023). Abbildung 2 bietet einen Überblick über die Standorte der Mensen Betriebsgesellschaft (ÖMBG) an den Hochschulen in Österreich.

Abbildung 2: Standorte der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) an den Hochschulen in Österreich



Quelle: Grafik von WPZ Research nach Daten der Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft mbH (2023).

3. Ziele und Fragestellungen der Studie

Ziel dieser Studie war es, *a)* die aktuelle und künftige Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb, *b)* die aktuelle und künftige Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt sowie *c)* die Wahrnehmung der Kommunikation und Information über die Angebote der Mensa an österreichischen Hochschulen zu erheben. Dabei sollte nicht nur die Wahrnehmung nachfrageseitig (Hochschule), sondern auch jene der Anbieterin bzw. des Anbieters (Betreiberin bzw. Betreiber der Mensa) integriert werden. Im Fokus dieser Studie standen die Mensen der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft (ÖMBG), die in sieben Bundesländern an 21 Hochschulen vertreten sind. Zur Erreichung der drei übergeordneten Ziele dieser Studie wurden im Detail folgende Fragestellungen untersucht.

Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb:

- Welche Bedeutung haben Mensa und Café sowie weitere Services für die aktuelle und künftige Versorgung? Ist die Mensa eine zeitgemäße Einrichtung an der Hochschule?
- Wie stellt sich die Verfügbarkeit weiterer Versorgungsbetriebe an den Hochschulstandorten dar?
- Wie zufrieden sind die Gäste der Mensen mit der Qualität der Angebote und dem Preis?
- Welche Formen der Ernährung bevorzugen die Gäste der Mensa?
- Welche Optimierungen braucht die Mensa, um ihre Versorgungsleistung künftig zu verbessern?

Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt:

- Welche Bedeutung haben Mensa und Café aktuell und künftig als sozialer Treffpunkt an der Hochschule?
- Wie stellt sich die Verfügbarkeit weiterer sozialer Treffpunkte am Hochschulstandort dar?
- Welche Optimierungen braucht die Mensa, um künftig ein geeigneterer sozialer Treffpunkt zu sein?

Wahrnehmung der Kommunikation und Information über die Angebote:

- Welche Werbe- und Kommunikationskanäle werden von den Gästen genutzt, um sich über Angebote, Rabatte, Produktqualität oder Serviceleistungen der Mensa zu informieren?

- *Wie werden Kommunikation und Informationsaustausch zwischen Hochschule und Mensabetrieb wahrgenommen?*

Zusätzlich zu diesen Fragestellungen können Ideen für eine Weiterentwicklung der Mensen an Österreichs Hochschulen auch anhand innovativer nationaler und internationaler Beispiele gewonnen und so die Mensen in ihrer Rolle als Versorgungsbetriebe und als sozialer Treffpunkt noch weiter gestärkt werden. Beispielsweise mit Blick auf die Preisgestaltung der Mensen spielen staatliche Förderungen der Mensen eine Rolle. Andererseits werden Mensen auch in Österreich von nichtstaatlichen oder gewinnorientierten Unternehmen betrieben. Ein weiteres Ziel der Studie war es daher, einerseits einen Vergleich zur Finanzierung von Mensen in anderen europäischen Ländern kurz zu aufzuzeigen sowie andererseits Entwicklungspotenziale für die Mensen an Österreichs Hochschulen zu identifizieren.

Die Studierenden sind am Campus die zahlenmäßig größte Gruppe der Konsumentinnen und Konsumenten in den Mensen der Hochschulen. Mit Blick auf die Versorgung dieser Gruppe ist die Wahrnehmung und Zufriedenheit der Studierenden bezüglich des Angebots und der weiteren Serviceleistungen von hoher Bedeutung für den Erfolg einer Mensa. Für eine, an den Bedürfnissen der Studierenden orientierte, evidenzbasierte Optimierung der Mensen, ist eine umfassende Befragung der Studierenden zielführend. Jedoch waren die Studierenden nicht als Zielgruppe im Auftrag dieser Studie vorgesehen, weil diese in der Studierenden-Sozialerhebung 2023 umfassend befragt werden sollen. Im Rahmen der Studierendenerhebung sollten deshalb erstmalig auch Fragen zur Mensa gestellt werden. Diese Studie setzt deshalb bei der Vorbereitung für eine Befragung der Studierenden und dazu möglichen Fragestellungen an.

4. Methodische Herangehensweise der Studie

Um die Fragestellungen der Studie zu beantworten, wurde ein empirischer *Mixed-Method-Forschungsansatz* (Döring & Bortz, 2016) im Querschnitt gewählt, der sowohl quantitative als auch qualitative Forschungsstrategien integrativ vereint. Dies bedeutet, dass studienrelevante Fragestellungen mittels unterschiedlicher methodischer Herangehensweisen erforscht wurden und dadurch eine höhere Aussagekraft der Studienergebnisse ermöglicht wird. Die Studie wurde im Zeitraum von Mai 2022 bis April 2023 durchgeführt.

Um unterschiedliche Sichtweisen auf die Rolle der Mensen an Österreichs Hochschulen zu erfassen, wurden folgende Zielgruppen in die Studie einbezogen:

Hochschule/Universität

- Hochschulleitung/Rektorat
- Personalvertretung/Betriebsrat
- Beschäftigte der Hochschule (studentisches, allgemeines und wissenschaftliches Personal)
- Studierendenvertretung (ÖH Hochschul-/Universitätsvertretung)

Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH (Betreiberin)

- ÖMBG-Teamleitung

4.1. Schriftliche Online-Befragung

Um auf die Rolle der jeweiligen Zielgruppen in den Befragungen konkreter eingehen zu können, wurden gruppenspezifische Fragebögen, in Abstimmung mit dem BMBWF als Auftraggeber, entwickelt (für einen Überblick über Fragebögen siehe Anhang). In einem ersten Schritt wurden die Hochschulleitungen vom BMBWF per E-Mail zu einer schriftlichen Online-Befragung eingeladen, die Personalvertretungen wurden von WPZ Research kontaktiert. Die E-Mails enthielten Informationen zur Studie sowie die Links, die zu den Online-Fragebögen für die jeweilige Zielgruppe führten. Die Beschäftigten der Hochschulen erhielten die Links zum Fragebogen von der Hochschulleitung oder der Personalvertretung, somit erfolgte die Einladung an der anonymen Online-Befragung hochschulintern. Auch die ÖMBG-Teamleitungen erhielten per E-Mail einen Link zur Teilnahme an der Online-Befragung. Alle Online-Befragungen umfassten sowohl quantitative (Ratingskalen mit verbalen Marken, Mehrfachauswahl) als auch qualitative (offene) Fragen, die das Erkenntnisinteresse dieser Studie weitgehend abdeckten. Die Befragungen fand im Zeitraum von Mitte September 2022 bis Anfang November 2022 statt. Die Antworten wurden mittels mathematisch-statistischer Analysemethoden ausgewertet.

Der Fragebogen für die Hochschulleitung umfasste 20, jener für die Personalvertretung 19 Fragen. Die Fragebögen beider Zielgruppen enthielten weitestgehend dieselben Fragen. Unterschiede gab es bezüglich der Rolle der Mensa als Lernort für Studierende, die nur an die Hochschulleitungen gerichtet war. Den Hochschulleitungen und Personalvertretungen wurden keine personenbezogenen Fragen gestellt.

Der Fragebogen für die Beschäftigten der Hochschule umfasste 28 Fragen. Damit die Beschäftigten der Hochschulen an der Befragung teilnehmen konnten, mussten diese zuvor einer Datenschutzerklärung zustimmen. Darin wurden die Teilnehmenden über die Ziele der Studie, den Auftraggeber (BMBWF), die durchführende Organisation (WPZ Research), zur Anonymität der Befragung sowie über die zuständige Datenschutzbeauftragte und weitere Kontaktmöglichkeiten informiert. Von den Beschäftigten der Hochschule wurden folgende Fragen zur Person erhoben: Geschlecht, Alter, Anzahl Kinder unter 15 Jahren, Personalgruppe, Beschäftigungsausmaß und Anteil Home-Office.

Der Fragebogen für die ÖMBG-Teamleitung umfasste 18 Fragen, wobei Informationen zu den Mensen-Standorten aber auch zur betrieblichen Situation erhoben wurden. In Abstimmung mit dem Auftraggeber wurden sensible Informationen zur betrieblichen Situation nicht im vorliegenden Bericht aufgenommen.

4.2. Qualitative Interviews

In einem zweiten Schritt wurden die Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen der Hochschulen per E-Mail zu qualitativen Leitfadeninterviews eingeladen (für einen Überblick über die Teilnahme der Personengruppen siehe Tabelle 1). Die Leitfäden wurden auf Basis der Erkenntnisse der schriftlichen Online-Befragung sowie in Abstimmung mit dem BMBWF entwickelt. Ziel der Interviews war es, zu ausgewählten Ergebnissen der schriftlichen Online-Befragung vertiefende Erkenntnisse zu erlangen sowie zusätzliche Informationen, die in der Online-Befragung nicht thematisiert wurden oder in diesem Setting auch nicht von den Befragten erwähnt wurden, zu erfassen (für einen Überblick über die Leitfragen im Interview siehe Anhang). Die Leitfadeninterviews wurden im Zeitraum von Ende Jänner bis Mitte April in Form von Telefoninterviews mit einer Dauer von ca. 30 Minuten durchgeführt. Um den Zeitrahmen einzuhalten sowie den Themen im Interview ausreichend Raum zu widmen, wurden für die Hochschulleitungen und Personalvertretungen acht und für die Studierendenvertretungen neun Leitfragen formuliert. Durch die Teilstrukturiertheit des Leitfadens war es möglich, die Reihenfolge der Fragen im Interview an den Gesprächsverlauf anzupassen sowie Folgefragen zu stellen. Die Interviewdaten wurden mittels Methoden der qualitativen Datenanalyse ausgewertet.

Um Einschätzungen weiterer Mensabetreiberinnen und -betreiber aus nichtstaatlichen oder auch gewinnorientierten Unternehmen aus Österreich in die Studie zu integrieren, wurden zusätzlich zwei qualitative, halboffene Interviews in Form von Telefoninterviews in der Dauer von 30–45 Minuten im April 2023 geführt (siehe Abschnitt 7.2).

4.3. Hinweise zur Auswertung

Die Darstellung der Ergebnisse erfolgt für die jeweiligen Zielgruppen getrennt. Eine hochschulspezifische Ergebnisdarstellung war jedoch, in Abstimmung mit dem Auftraggeber, aufgrund folgender Überlegungen weitestgehend nicht zielführend: Die quantitativen Befragungen bei den Hochschulleitungen und Personalvertretungen würden in einem einzigen Wert je Hochschule münden. Zudem würden die Rückmeldungen der Personen der jeweiligen Zielgruppen die in den Befragungen zugesicherte Anonymität gefährden. Bei den Beschäftigten war zum einen die Stichprobe an mehreren Hochschulstandorten zu klein und zum anderen unterschieden sich die Antworten der Beschäftigten zwischen den Hochschulen im Mittel¹ kaum (kein Unterschied unter Berücksichtigung der statistischen Schwankungsbreite). Darüber hinaus sollte im Sinne des Schutzes sensibler Daten die Darstellung der Ergebnisse der Beschäftigten keinen Vergleich zwischen den Hochschulen ermöglichen. Die Unterteilung nach Größe der Städte nach Bevölkerungszahl (Wien, Städte ab 100.000 EW, Städte bis 100.000 EW) erwies sich hingegen als eine geeignete Herangehensweise, die darüber hinaus auch ähnlich große Stichproben ermöglichte. Inferenzstatistische Analysen zu Unterschieden zwischen Frauen und Männern oder zwischen den Personalgruppe wurden auf der Basis aller Beschäftigten in der Stichprobe berechnet. Als maximale Irrtumswahrscheinlichkeit wurden 5 % festgelegt. Nur statistisch signifikante Ergebnisse werden berichtet.

¹ Zur besseren Veranschaulichung der quantitativen Unterschiede zwischen den Zielgruppen wurde auf eine Darstellung der Häufigkeiten der Antwortkategorien bewusst verzichtet.

5. Beschreibung der Stichproben

5.1. Beteiligung der Zielgruppen an der Studie

Von den insgesamt 21 Hochschulen, an denen die Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) vertreten ist, nahmen 20 Hochschulen an der Studie teil (jedoch nicht immer alle Zielgruppen; siehe Tabelle 1). Die schriftliche Online-Befragung richtete sich an die drei Zielgruppen 1) Hochschulleitung/Rektorat (Beteiligung: 85 %), 2) Personalvertretung/Betriebsrat (Beteiligung: 90 %) und 3) Beschäftigte der Hochschule mit einer Beteiligung von 89 % bis 95 %. Zusätzlich zur schriftlichen Online-Befragung wurden qualitative Leitfadeninterviews mit den Hochschulleitungen, den Personalvertretungen sowie den Studierendenvertretungen (ÖH Hochschul- bzw. Universitätsvertretung) durchgeführt. Auch die 13 Teamleitungen der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft wurden zu ihren Standorten befragt, deren Beteiligung lag bei 100 %.

Tabelle 1: Teilnahme der Zielgruppen an den Online-Befragungen und am Leitfadeninterview

Hochschule/Universität	Hochschulleitung/ Rektorat	Personalvertretung/ Betriebsrat	Beschäftigte	ÖH Hochschul- vertretung
Fachhochschule Joanneum	F / –	–	F	I
Fachhochschule Technikum Wien	–	F / I	F	–
Johannes-Kepler-Universität Linz	F / I	F / I	F	I
Kunstuniversität Graz	F / I	F / –	F	–
Medizinische Universität Graz	F / I	F / I	F	I
Montanuniversität Leoben	F / –	F / –	F	–
Mozarteum Salzburg	–	F / –	F	–
PH der Diözese Linz	F / I	F / I	F	–
PH Niederösterreich	F / I	F / –	F	–
PH Tirol	F / I	F / –	F	I
PH Wien	F / I	F / I	F	–
Technische Universität Graz	– / I	–	–	–
Technische Universität Wien	F / I	F / –	F	–
Universität für Bodenkultur Wien	F / –	F / I	F	I
Universität f. Weiterbildung Krems	F / I	F / I	F	–
Universität Innsbruck	F / –	F / –	–	I
Universität Klagenfurt	F / I	F / –	F	I
Universität Salzburg	F / –	F / I	F	I
Universität Wien	F / –	F / –	–	I
Veterinärmed. Universität Wien	F / I	F / I	F	I
Anzahl	17 / 12	18 / 9	17	11

Anm.: F ... Teilnahme an der Online-Befragung, I ... Teilnahme am Interview bzw. tiefergehende Befragung.

5.2. Beschreibung der Stichprobe der Beschäftigten der Hochschulen

Von den Beschäftigten der Hochschule sind im Rahmen der Online-Befragung insgesamt 2.053 Fragebögen eingegangen, die einem Hochschulstandort zugeordnet werden konnten. Von den eingegangenen Fragebögen konnten 1.891 Fragebögen (92,1 %) verwertet werden, wobei der Anteil an den jeweiligen Hochschulen zwischen 70 % und 94 % lag (siehe Tabelle 2).

Die Beteiligung der Beschäftigten an der Online-Befragung war insgesamt gering. An etwa einem Drittel der Hochschulen lag die Stichprobengröße der verwertbaren Fragebögen unter 30 Personen. Die Zuordnung der Beschäftigten zur jeweiligen Personengruppe, zeigte, dass die Aussendung der Links die richtigen Personengruppen erreicht hatte. Trotz der geringen Stichprobengröße wurden diese Hochschulen in die Analysen aufgenommen, da sonst durch Ausschluss der Hochschulen die Stichprobengröße der Beschäftigten noch weiter reduziert worden wäre. Zudem zeigen die Ergebnisse, dass sich diese Hochschulen, trotz der geringen Stichprobengröße, weitgehend in den Bereich der anderen Hochschulen einordnen. Es muss jedoch darauf hingewiesen werden, dass die Ergebnisse aus Hochschulen mit geringer Stichprobe ($n < 30$) statistisch nicht belastbar sind.

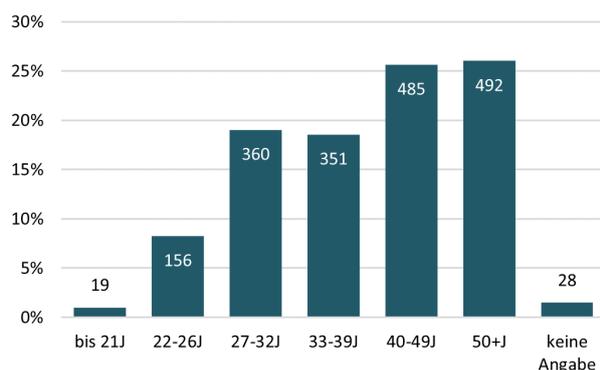
Aufgrund der geringen Beteiligung kann nicht angenommen werden, dass die vorliegenden Stichproben repräsentativ für die Beschäftigten der Hochschule sind. Mit 466 verwertbaren Fragebögen der Johannes-Kepler-Universität Linz war die Beteiligung am höchsten, jedoch entspricht dies nur etwa 13 % der 3.500² Mitarbeitenden. Verglichen mit der Zahl der Mitarbeitenden der Hochschule lag die Beteiligung an der Veterinärmedizinischen Universität Wien bei 17 %³, der Pädagogischen Hochschule Wien bei 15 %⁴, der Universität für Weiterbildung Krems bei 13 %⁵ und der Universität für Bodenkultur bei 10 %⁶.

Tabelle 2: Anzahl eingegangener und verwertbare Fragebögen der Beschäftigten der Hochschulen

Hochschule/Universität	eingegangene Fragebögen	verwertbare Fragebögen ¹⁾	
Fachhochschule Joanneum (FHJ)	27	23	85 %
Fachhochschule Technikum Wien (FHTW)	86	74	86 %
Johannes-Kepler-Universität Linz (JKU)	542	471	87 %
Kunstuniversität Graz (KUG)	31	25	81 %
Medizinische Universität Graz (MUG)	80	56	70 %
Montanuniversität Leoben (MUL)	131	98	75 %
Mozarteum Salzburg (MOZ)	29	24	83 %
Pädagogische Hochschule der Diözese Linz (PHDL)	25	20	80 %
Pädagogische Hochschule Niederösterreich (PHNÖ)	33	27	82 %
Pädagogische Hochschule Tirol (PHT)	46	40	87 %
Pädagogische Hochschule Wien (PHW)	85	80	94 %
Technische Universität Wien (TUW)	29	24	83 %
Universität für Bodenkultur Wien (BOKU)	360	309	86 %
Universität für Weiterbildung Krems (UWK)	108	92	85 %
Universität Klagenfurt (AAU)	144	112	78 %
Universität Salzburg (PLUS)	208	169	81 %
Veterinärmedizinische Universität Wien (VetM)	289	244	84 %

Anm.: ¹⁾ gilt nicht für die Beantwortung einzelner Fragen (keine Pflichtfelder).

Abbildung 3: Alter der Beschäftigten in Kategorien (alle Hochschulstandorte)



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Der Anteil der Frauen unter den Beschäftigten über alle Hochschulstandorte hinweg lag bei 56,3 % (1.065), Männer 41,4 % (782) und 0,9 % (17) divers (27 Personen machten keine Angabe zu ihrem Geschlecht). 51,7 % (977) waren 40 Jahre oder älter, 37,6 % (711) waren im Alter von 27 bis 39 Jahren und 9,3 % (175) waren 26 Jahre oder jünger (siehe Abbildung 3). Über alle Hochschulstandorte hinweg waren Frauen und Männer über alle Alterskategorien gleich verteilt. Einen Überblick über die Geschlechterverteilung zeigt Anhang Tabelle 5.

² Ca. 3.500 Mitarbeitende (Stand: keine Angabe), <https://www.jku.at/personalmanagement/>

³ 1.467 Mitarbeitende (Stand: Ende 2021), <https://www.vetmeduni.ac.at/universitaet/profil/zahlen-daten-fakten>

⁴ 460 Mitarbeitende in Lehre und pädagogisch-konzeptiver Planung und 80 Mitarbeitende in der Verwaltung (Stand: 2022), <https://phwien.ac.at/daten-und-fakten-2/>

⁵ 720 Mitarbeitende (Stand: 31.12.2021), <https://www.donau-uni.ac.at/de/universitaet/ueber-uns/zahlen-fakten.html>

⁶ 2.957 Mitarbeitende (Stand: 31.12.2020), https://boku.ac.at/fileadmin/data/H05000/H13000/Publikationen/Wissensbilanzen/Wissensbilanz_2020/Wissensbilanz-2020_150dpi_ES.pdf

Die Beschäftigten konnten sich einer von drei Personalgruppen (studentisches, allgemeines und wissenschaftliches Personal) zuordnen. Über alle Hochschulstandorte hinweg zählten 49,0 % (927) zum wissenschaftlichen Personal, 42,6 % (805) zum allgemeinen Personal und 7,0 % (132) zum studentischen Personal (27 Personen machten keine Angabe). An allen Hochschulen nahmen sowohl Personen des allgemeinen und des wissenschaftlichen Personals teil. Das allgemeine Personal bestand aus überproportional vielen Frauen, während das wissenschaftliche Personal aus überproportional vielen Männern bestand. Zwischen der Personalgruppe und dem Alter der Beschäftigten konnte ein statistisch signifikanter Zusammenhang beobachtet werden, wobei vom studentischen Personal überproportional viele unter 33 Jahren, vom allgemeinen Personal überproportional viele über 32 Jahre und vom wissenschaftlichen Personal überproportional viele in der Alterskategorien 27–32 Jahre waren.

70,1 % (1.326) hatten keine Kinder unter 15 Jahre, jeweils knapp über 12 % ein (230) oder zwei (229) Kinder unter 15 Jahre und 2,8 % (53) hatten drei oder mehr Kinder unter 15 Jahre (53 Personen machten keine Angabe zur Anzahl ihrer Kinder unter 15 Jahre). Die Personengruppen unterschieden sich statistisch, ob sie Kinder haben oder nicht, wobei das studentische Personal überproportional häufig keine Kinder hatte. Bezüglich der Arbeitszeit gaben 66,5 % (1.257) der Beschäftigten über alle Hochschulen hinweg an, dass sie mehr als 30 Stunden an der Hochschule beschäftigt sind, 14,5 % 21–30 Stunden, 10,2 % 11–20 Stunden und 4,3 % bis zu 10 Stunden (86 Personen machten keine Angabe). 76,3 % (1.443) waren bis zu 25 % ihrer Arbeitszeit im Homeoffice, 14,5 % (274) waren 26–50 % ihrer Arbeitszeit im Homeoffice und 3,7 % (70) waren mehr als 50 % ihrer Arbeitszeit im Homeoffice (104 Personen machten keine Angabe). Ein Zusammenhang zwischen der Anzahl der Kinder unter 15 Jahre und dem Anteil an Homeoffice konnte nicht beobachtet werden.

6. Ergebnisse

In diesem Abschnitt sind folgend die Ergebnisse aus den Online-Befragungen und den Leitfadeninterviews zusammengefasst. Die aus den beiden Erhebungsschritten gewonnenen Daten wurden getrennt ausgewertet und im Anschluss trianguliert. Die Ergebnisse gliedern sich dabei in vier thematisch geordnete Abschnitte: Die Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb, die Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt, Zufriedenheit mit der Mensa sowie Essens- und Ernährungsgewohnheiten der Beschäftigten.

6.1. Die Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb

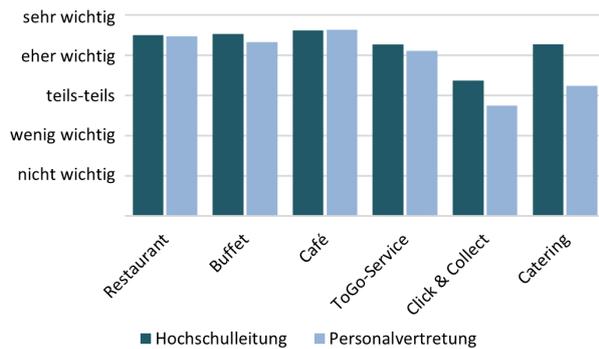
6.1.1. Bedeutung von Mensa, Café und Services für die Versorgung

Zur Versorgung der Studierenden und Beschäftigten der Hochschulen werden an allen untersuchten Hochschulstandorten eine klassische Mensa (Großraumkantine) und zusätzlich an einigen Standorten ein Café angeboten. Weiters werden an den von der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) Services wie „ToGo“ zum Mitnehmen oder „Click & Collect“ zum Online-Vorbestellen und Abholen von Speisen und Getränken angeboten. Die Hochschulleitungen und Personalvertretungen wurden deshalb befragt, welche Einrichtungen und Services für die Versorgung an ihrem Hochschulstandort als wichtig erachtet werden. Weiters wurden Hochschulleitungen, Personalvertretungen, die Beschäftigten sowie die ÖMBG-Teamleitungen befragt, welche Einrichtungen und Services künftig angeboten bzw. nicht mehr angeboten werden sollen.

Hochschulleitungen und Personalvertretungen schätzen über alle Hochschulstandorte hinweg die Mensa, das Buffet (Angebot an kalten Speisen), das Café und das ToGo-Service als eher bis sehr wichtig ein (Abbildung 4). Das Catering-Service war für die Hochschulleitungen tendenziell wichtiger als für die Personalvertretungen. Alle Hochschulleitungen und Personalvertretungen gaben an, dass Mensa, Café⁷, das ToGo- oder Catering-Service auch künftig angeboten werden sollen, von den Beschäftigten waren es 93–95 %. Auch die Teamleitungen stimmten mit dieser Einschätzung weitgehend überein. Das Click & Collect-Service wurde sowohl von den Hochschulleitungen als auch von den Personalvertretungen für die Versorgung im Mittel mit teils-teils beurteilt, vereinzelt wurde kein weiterer Bedarf dieses Services gesehen. Von den Beschäftigten gaben insgesamt nur 2,5 % an, dass Click & Collect künftig nicht mehr angeboten werden sollte (allerdings machten 78 % keine Angabe zu dieser Frage). Nach Angaben der Teamleitungen wurde das Click & Collect-Service an mehr als der Hälfte der Standorte nicht oder kaum nachgefragt.

⁷ Das M-Café an der Universität Salzburg, Standort Rudolfs Kai, wurde mittlerweile geschlossen.

Abbildung 4: Hochschulleitung, Personalvertretung: Wichtigkeit der Mensa-Einrichtungen und Services für die Versorgung an der Hochschule



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

In den qualitativen Interviews betonten sowohl Hochschulleitungen, Personalvertretungen als auch die Studierendenvertretungen die Bedeutung der Mensa für die Hochschule. Als Stärken wurde die Mensa als wichtiger Nahversorgungsbetrieb am Campus beschrieben, die meist zentrale Lage der Mensa sowie die Möglichkeit, frisch gekochte, warme Gerichte zu Mittag zu bekommen. Speziell an den Pädagogischen Hochschulen müssen auch Schülerinnen und Schüler aus den Praxisschulen versorgt werden. Die interviewten Hochschulleitungen und Personalvertretungen waren sich einig, dass die Mensa noch immer eine zeitgemäße Einrichtung an einer Hochschule ist. Ohne Mensa könnte die Versorgung der Studierenden und der Beschäftigten, insbesondere an abgelegenen Campusarealen mit wenig alternativen Versorgungsbetrieben in der Umgebung, nicht sichergestellt werden. Zudem wurde eine gute Essensversorgung auch als wichtiger Faktor für die Standortattraktivität – als Studien- und Arbeitsort – von den Hochschulleitungen gewertet.

Aus Sicht der interviewten Personal- und Studierendenvertretungen sind Supermärkte oft die wichtigste Alternative zur Mensa, weil diese auch weitaus günstiger wären; es wurde jedoch darauf hingewiesen, dass im Supermarkt kaum warme Gerichte erhältlich sind. Einige Studierendenvertretungen verwiesen darauf, dass im Gegensatz zu den meisten Mitarbeitenden, die Studierenden meist keinen Zugang zu einer Koch- oder Wärmemöglichkeit an der Hochschule haben. Um den Studierenden eine Aufwärmöglichkeit zu ermöglichen, werden beispielsweise an der PH Tirol den Studierenden seit fast zwei Jahren zwei Mikrowellen von der ÖH zur eigenverantwortlichen Nutzung zur Verfügung gestellt.

Nach der Einschätzung einiger Hochschulleitungen und Personalvertretungen sind umliegende gastronomische Betriebe, sofern sie nahe zum Hochschulstandort liegen, eine Alternative zur Mensa, doch würden deren Kapazitäten oftmals nicht ausreichen, um so viele Personen schnell zu versorgen und, dass deren Preise im Vergleich zur Mensa zumeist höher sind und dies für den täglichen Konsum – insbesondere für Studierende – finanziell zu belastend wäre. Andererseits wurden das Ambiente, Aussehen und Geschmack der Speisen sowie das Service dieser hochschulexternen gastronomischen Betriebe von den Interviewten im Vergleich zur Mensa als besser bewertet. Einige der interviewten Personalvertretungen wiesen auch darauf hin, dass die Studierenden und Beschäftigten zu wenig Zeit zwischen ihren Lehrveranstaltungen oder in ihrer Mittagspause haben, um in einem nahegelegenen gastronomischen Betrieb zu speisen.

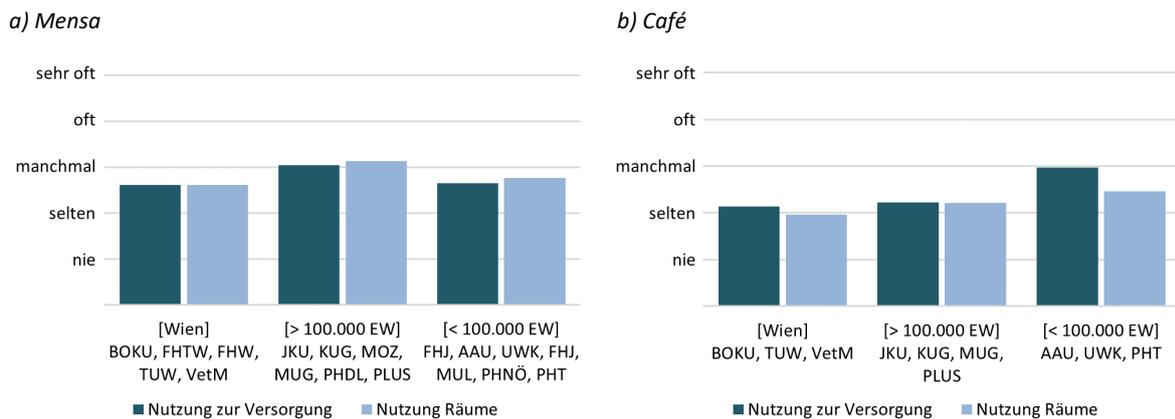
Darüber hinaus wurden die Hochschulleitungen und Personalvertretungen in den qualitativen Interviews gefragt, ob für die Versorgung auch ein gewinnorientierter Mensabetrieb eine mögliche Option wäre. Die Antworten der Hochschulleitungen waren zurückhaltend. Die Hochschulleitungen betonten, dass bei einem Betreiberinnen- bzw. Betreiberwechsel zu viele Bedingungen berücksichtigt werden müssten, beispielsweise der Standort, die Größe der Hochschule oder spezifische Bedingungen, die mit der jeweiligen Mensabetrieb ausgehandelt werden müssten. Die Einschätzungen der Hochschulleitungen reichten diesbezüglich von „unrealistisch, eine gewinnorientierte Betreiberin bzw. ein gewinnorientierter Betreiber zu finden“ bis dahingehend, dass sich wahrscheinlich eine Betreiberin bzw. ein Betreiber zu entsprechenden Konditionen finden lassen würde. Ebenso waren die Meinungen der Hochschulleitungen geteilt, was die Entwicklung der Preise der Mensa betrifft: Sowohl Preissteigerungen als auch niedrigere Preise wurden erwartet. Seitens der Personalvertretungen gab es keine Präferenz mit Blick auf einen gewinnorientierten oder nicht-gewinnorientierten Mensabetrieb, doch betonten die interviewten Personen, dass die Qualität und die Preise angemessen sein sollen sowie dass die Mensa die Nachhaltigkeitsziele der Hochschule mitträgt und umsetzt.

6.1.2. Nutzung der Einrichtungen und Services

Die Beschäftigten wurden befragt, wie häufig sie die Mensa oder das Café (sofern am Hochschulstandort angeboten) nutzen und ob die erworbenen Speisen und Getränke auch in den jeweiligen dafür vorgesehenen Räumlichkeiten konsumiert werden. Die Häufigkeit der Nutzung der Mensa zur Versorgung sowie die Häufigkeit der Nutzung der Räumlichkeiten der Mensa beantworten die Beschäftigten im Mittel mit manchmal (Abbildung 5a). Die Häufigkeit der Nutzung des Cafés zur Versorgung beantworten die Beschäftigten im Mittel mit selten bis manchmal, wobei in den kleineren Städten die Nutzung tendenziell höher war (Abbildung 5b⁸). Das ToGo-Service wurde über alle Hochschulstandorte von den Beschäftigten im Mittel selten genutzt, das Click & Collect Service im Mittel fast nie und das Catering zwischen nie und selten (Abbildung 6).

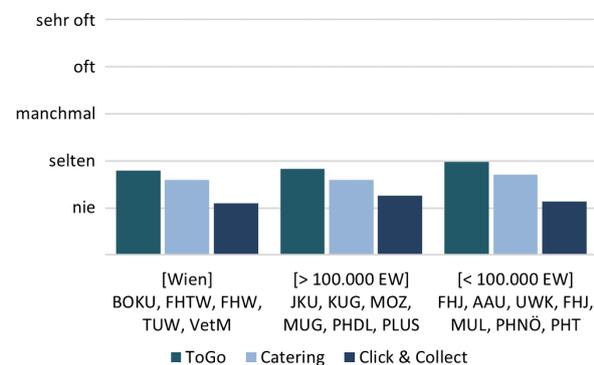
Über alle Hochschulstandorte hinweg nutzten Männer die Mensa im Mittel häufiger als Frauen, hingegen das Café und das ToGo-Service nutzen Frauen häufiger. Das Catering-Service wurden statistisch signifikant vom allgemeinen Personal häufiger genutzt als vom wissenschaftlichen Personal und dieses nutze das Catering wiederum häufiger als das studentische Personal.

Abbildung 5: Beschäftigte: Häufigkeit der Nutzung zur Versorgung sowie Häufigkeit der Nutzung der dafür vorgesehenen Räume von Mensa und Café



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Abbildung 6: Beschäftigte: Häufigkeit der Nutzung der Services ToGo, Catering und Click & Collect



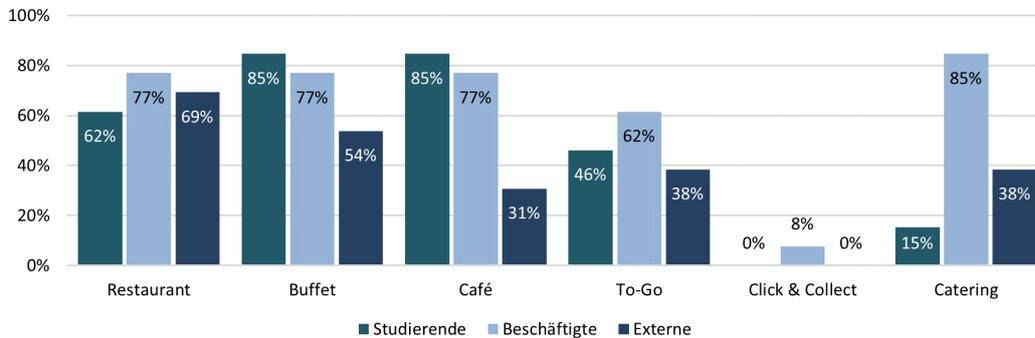
Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Die Häufigkeit der Nutzung der Mensa, des Cafés oder des Click & Collect-Services durch die Beschäftigten der Hochschule deckten sich weitgehend mit den Rückmeldungen der ÖMBG-Teamleitungen. Diese gaben an, dass über alle Hochschulstandorte hinweg Mensa, Buffet und Café regelmäßig von den Studierenden und Beschäftig-

⁸ Die Ergebnisse der Hochschulen der Online-Befragung der Beschäftigten wurden in dieser sowie in folgenden Abbildungen zu drei Kategorien nach der Bevölkerungszahl der Städte, in denen sich die Hochschulen befinden, zusammengefasst: Städte ab 1 Mio. Einwohnerinnen und Einwohner (Wien), Städte ab 100.000 Einwohnerinnen und Einwohner (Graz, Linz, Salzburg) und Städte bis 100.000 Einwohnerinnen und Einwohner.

ten genutzt werden, wobei Mensa und Buffet auch von hochschulexternen Personen regelmäßig genutzt werden. Das ToGo-Service wird nach Angaben der Teamleitungen nur teilweise genutzt, am ehesten noch von den Beschäftigten. Das Catering-Service wird primär von Beschäftigten der Hochschule, teilweise von hochschulexternen Personen und selten von Studierenden genutzt. Das Click & Collect-Service wird, wie auch von den Beschäftigten angegeben, fast nie genutzt (Abbildung 7).

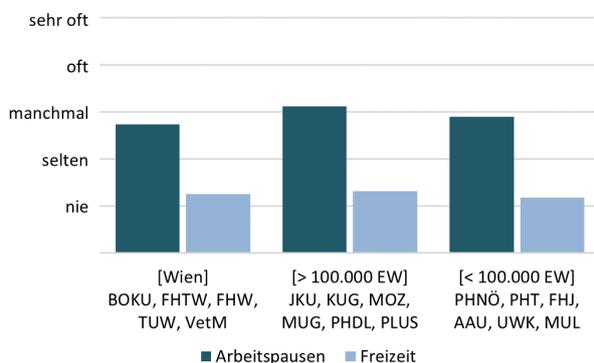
Abbildung 7: Einschätzungen der ÖMBG-Teamleitungen: Nutzung der Einrichtungen und Services durch Studierende, Beschäftigte und hochschulexterne Personen



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Um zu untersuchen, ob die Einrichtungen zur Versorgung auch in der Freizeit genutzt werden, wurden die Beschäftigten befragt, wie häufig sie die Mensa oder das Café in ihren Arbeitspausen (d.h. innerhalb der Dienstzeit) oder in ihrer Freizeit (d.h. außerhalb der Dienstzeiten) nutzen. Die Häufigkeit der Nutzung der Einrichtungen zur Versorgung in den Arbeitspausen gaben die Beschäftigten im Mittel mit manchmal an, die Häufigkeit der Nutzung in der Freizeit im Mittel mit fast nie (Abbildung 8). Unterschiede zwischen Frauen und Männern konnten nicht beobachtet werden, jedoch konsumierte das studentische Personal in der Mensa häufiger in der Freizeit als das allgemeine und wissenschaftliche Personal.

Abbildung 8: Beschäftigte: Nutzung der Einrichtungen in den Arbeitspausen (innerhalb der Dienstzeit) und in der Freizeit (außerhalb der Dienstzeit)



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

6.1.3. Verfügbarkeit und Nutzung weiterer Versorgungsbetriebe am Hochschulstandort

In der Online-Befragung wurde von den Hochschulleitungen und Personalvertretungen erhoben, wie viele Betriebe (Supermarkt, Gasthaus, Restaurant, kleiner Lebensmittelladen, Imbissstand) sich in der Nähe zum Hochschulstandort befinden und von den ÖMBG-Teamleitungen zusätzlich, welche Art von weiteren Versorgungsbetrieben in der näheren Umgebung angesiedelt sind. Ziel war es, die aktuelle hochschulexterne Versorgungssituation durch nahe, alternative Versorgungsbetriebe zu erfassen.

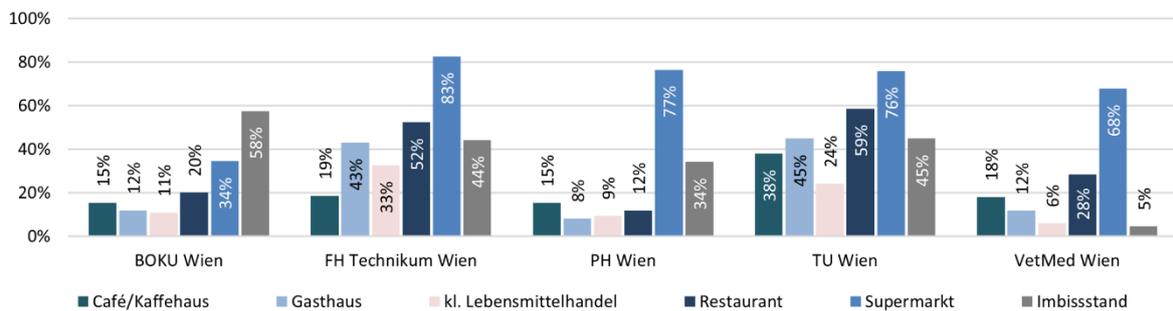
Die Einschätzungen der Hochschulleitungen und Personalvertretungen zeigen, dass die gesamte Bandbreite von sehr vielen bis vielen Versorgungsbetrieben – primär an Hochschulen in den Großstädten wie Wien, Graz, Linz

und Salzburg – über einige in den kleineren Städten, bis sehr wenige Versorgungsbetriebe an abgelegeneren Campusarealen gegeben ist. Aber auch die Lage der Hochschule in der jeweiligen Stadt ist ausschlaggebend. Beispielsweise liegen die Veterinärmedizinische Universität Wien und die PH Wien an abgelegeneren Standorten an denen kaum weitere Versorgungsbetriebe verfügbar sind. Zusammenfassend zeigt sich, dass je größer die Stadt, in der die Hochschule angesiedelt ist und je zentraler die Hochschule liegt, desto größer das Angebot an weiteren Versorgungsbetrieben. Einen Überblick über die Art weiterer Versorgungsbetriebe nahe den Hochschulstandorten liefert Anhang Tabelle 6.

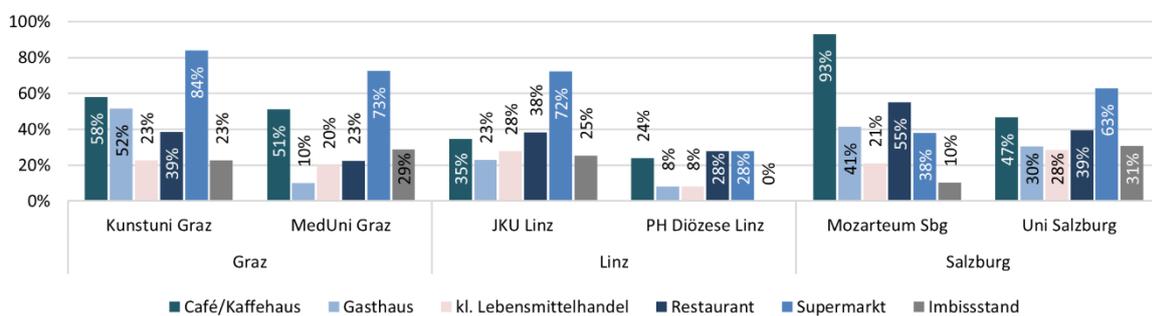
Von den Beschäftigten wurde in der Online-Befragung erhoben, welche an ihrem Hochschulstandort liegenden Betriebe sie regelmäßig nutzen, wobei die Beschäftigten aus sechs vordefinierten Versorgungsbetrieben (Café/Kaffeehaus, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt und Imbissstand) wählen konnten. Abbildung 9a bis c zeigt die relativen Häufigkeiten mit der die jeweilige Kategorie von den Beschäftigten ausgewählt wurde. Zusammenfassend zeigt sich, dass besonders in den Großstädten Wien und Graz der Supermarkt häufig als primärer Versorgungsbetrieb genutzt wird. An Hochschulen, die sich abgelegeneren Standorten befinden, war die die Nutzung weiterer Versorgungsbetriebe generell geringer (z.B. an der PH der Diözese Linz oder FH Joanneum). Am Mozarteum Salzburg und an der Universität Klagenfurt nutzten die Beschäftigten am häufigsten ein Café, gefolgt von einem Restaurant.

Abbildung 9: Beschäftigte: Häufigkeit der regelmäßigen Nutzung weiterer Versorgungsbetriebe am Hochschulstandort

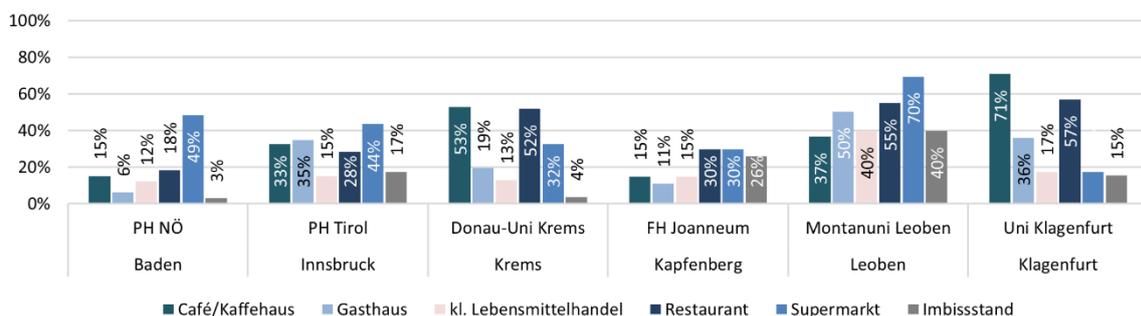
a) Hochschulen in Wien



b) Hochschulen in den Städten Graz, Linz und Salzburg



c) Hochschulen in den Städten Baden, Innsbruck, Krems, Kapfenberg, Leoben und Klagenfurt



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

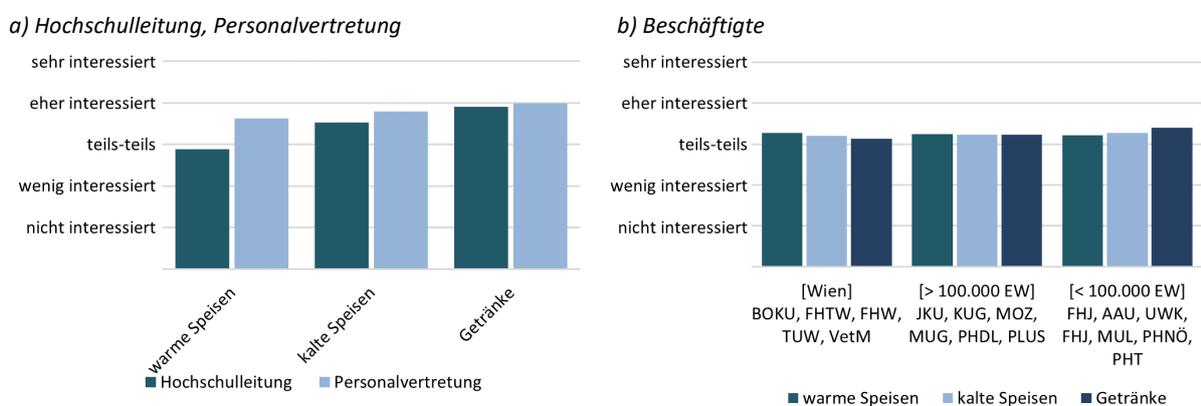
Um nicht nur die aktuelle, sondern auch die künftige Versorgungssituation in der nahen Umgebung der Hochschule zu untersuchen, wurde im Rahmen der Onlinebefragung von den ÖMBG-Teamleitungen in einer offenen Frage erhoben, wie sich aus ihrer Sicht die Versorgungssituation in den nächsten zwei bis drei Jahren ändern wird und ob sie über Pläne wüssten, dass nahe dem Hochschulstandort für die Versorgung relevante Betriebe auf- oder zusperren bzw. ihr Angebot erweitern oder reduzieren wollen. Nach Angaben der Teamleitung für die Standorte Kapfenberg und Leoben sind in der Umgebung viele althergebrachte Gasthäuser und die klassische Gastronomie verschwunden, dafür kamen kleinere Imbiss- und Street Food-Stände dazu. Die Teamleitung Tirol berichtete, dass die Universität Innsbruck eine eigene Universität Innsbruck Gastronomiebetriebe GmbH eröffnete, die bereits zwei Standorte an der Hochschule – das USI-Buffer und das Tech Café – versorgt. Insgesamt wurde von den Teamleitungen eingebracht, dass sich Mensabetriebe den Marktgegebenheiten anpassen müssen und der Verdrängungswettbewerb noch intensiver werden wird.

6.1.4. Bedarf an dezentraler, räumlich naher Versorgung mit Speisen und Getränken

Um die Versorgung räumlich näher an die Studierenden und Mitarbeitenden der Hochschulen heranzubringen, und damit die Versorgung ein Stück weit zu dezentralisieren, könnte aus Sicht des Mensabetriebs ein ausgewähltes Sortiment an Speisen und Getränken nahe von Studierzonen und Arbeitsbereichen angeboten werden. Die ÖMBG hat diesbezüglich ein Kiosk-Konzept⁹ entworfen. Von den Hochschulleitungen, der Personalvertretung sowie den Beschäftigten wurde deshalb in der Online-Befragung erhoben, ob sie an einem ausgewählten Sortiment an warmen oder kalten Speisen (z.B. Tagesteller, Snacks) und Getränken nahe von Studierzonen und Co-Working-Spaces interessiert sind.

Im Mittel waren die Hochschulleitungen und Personalvertretungen eher daran interessiert, dass Getränke und kalte Speisen in der näheren Umgebung zu den Studierzonen und Co-Working-Spaces angeboten werden, für warme Speisen war das Interesse aus Sicht der Hochschulleitung geringer (Abbildung 10). An einem Angebot an warmen Speisen waren speziell die Hochschulleitungen der PH Wien, PH Niederösterreich, der Veterinärmedizinischen Universität Wien und der Universität Salzburg interessiert. Insgesamt sahen die Personalvertretungen einen höheren Bedarf an einer räumlich näheren Versorgung als die Hochschulleitungen. Die Beschäftigten waren über alle Hochschulstandorte hinweg zu weitgehend gleichen Anteilen an einer räumlich nahen Versorgung mit warmen und kalten Speisen sowie mit Getränken durchschnittlich interessiert (Abbildung 10b). Das durchschnittliche Interesse der Beschäftigten könnte darin begründet sein, dass sich die Mehrheit der Beschäftigten – wie dies auch in den Interviews mit den Personal- und Studierendenvertretungen zu beobachten war – die reale Umsetzung dieses Versorgungskonzepts nicht ausreichend konkret vorstellen konnte und deshalb dieser Frage indifferent gegenüberstanden.

Abbildung 10: Interesse an räumlich naher Versorgung an warmen und kalten Speisen und Getränken



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

⁹ Die Verkaufskioske könnten flexibel bezüglich des Angebots (Tagesteller, kalten Speisen/Snacks, kalte und warme Getränke) und Öffnungszeiten mit geringem Platzbedarf und wenig Personal betrieben werden.

Bedarf an Verkaufskiosken zur Versorgung

In den qualitativen Interviews wurden Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen befragt, ob sie an Verkaufskiosken an ihrem Hochschulstandort interessiert wären und ob damit die klassische Mensa ersetzt werden könnte. Nach Einschätzung von interviewten Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen bieten sich Verkaufskioske als eine mögliche Ergänzung zur Mensa an und könnten dazu beitragen, die Versorgung an abgelegeneren Standorten zu verbessern. Allerdings wurden Verkaufskioske von den interviewten Zielgruppen keinesfalls als Ersatz der klassischen Mensa gesehen. Hochschulleitungen und Personalvertretungen zeigten sich darüber hinaus in den Interviews zu diesem Thema zurückhaltend, weil Umsetzungskonzepten von den Mensen bislang nicht kommuniziert wurden. Bedenken der Interviewten umfassten das fehlende Platzangebot (insbesondere mit Blick auf den Verzehr warmer Speisen) wie auch die Befürchtung einer stark eingeschränkten Produktvielfalt. Beispielsweise haben Mitarbeitende nicht immer Zugang zu einem Gemeinschaftsraum, was aus Sicht der Personalvertretungen dazu führen könnte, dass diese allein an ihrem Arbeitsplatz essen. Darüber hinaus sollte die Funktion der Mensa als zentraler sozialer Treffpunkt nicht geschwächt werden. Auch im Rahmen dieser Frage zeigte sich, dass die klassische Mensa noch immer als zeitgemäße und für die Versorgung geeignete Einrichtung der Hochschule angesehen wird. Von einigen Personalvertretungen wurde ein Testbetrieb an bestimmten Standorten angeregt, beispielsweise an abgelegeneren, kleineren Standorten, die von der Mensa räumlich zu weit entfernt wären, wäre so ein Verkaufskiosk aus deren Sicht ein interessantes Angebot.

Bedarf an Selbstbedienungsmöglichkeiten

Die interviewten Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen standen Selbstbedienungsmöglichkeiten meist positiv gegenüber. Speziell könnten dadurch Lücken der Versorgung aufgrund eingeschränkter Öffnungszeiten der Mensa oder des Cafés abgedeckt werden (z.B. nachmittags, abends, Wochenenden). Ein Angebot an Automaten, die frische und gesunde Produkte enthalten, würden einige der interviewten Personen begrüßen, denn aktuell gäbe es primär klassische Kaffee- und Getränkeflaschen-Automaten sowie Automaten mit abgepackten Snacks. Andererseits wurden von einigen Hochschulleitungen und Personalvertretungen auch Bedenken gegenüber Automaten geäußert, beispielsweise dass es schwierig sei, dort frische Produkte anzubieten, dass Preis und Qualität passen müssten, sowie dass die Automaten auch regelmäßig befüllt werden müssten.

Allerdings bezogen sich die Möglichkeiten der Selbstbedienung nicht allein auf Automaten; Offenheit zeigten die Personal- und Studierendenvertretungen auch gegenüber anderen Selbstbedienungskonzepten (z.B. Selbstbedienungssupermarkt). Die meisten Personal- und Studierendenvertretungen gingen davon aus, dass wenn das Angebot sowohl qualitativ als auch preislich passt – hierbei sei dies in Konkurrenz zum gefüllten Gebäck und Milchprodukten, die im Supermarkt angeboten werden zu betrachten – diese Selbstbedienungsmöglichkeiten gute Absätze hätten. Die Personal- und Studierendenvertretungen wünschten aufgrund bereits gemachter Erfahrungen, dass die Automaten Kartenzahlungen akzeptieren.

6.1.5. Vorschläge zur Optimierung der Öffnungszeiten

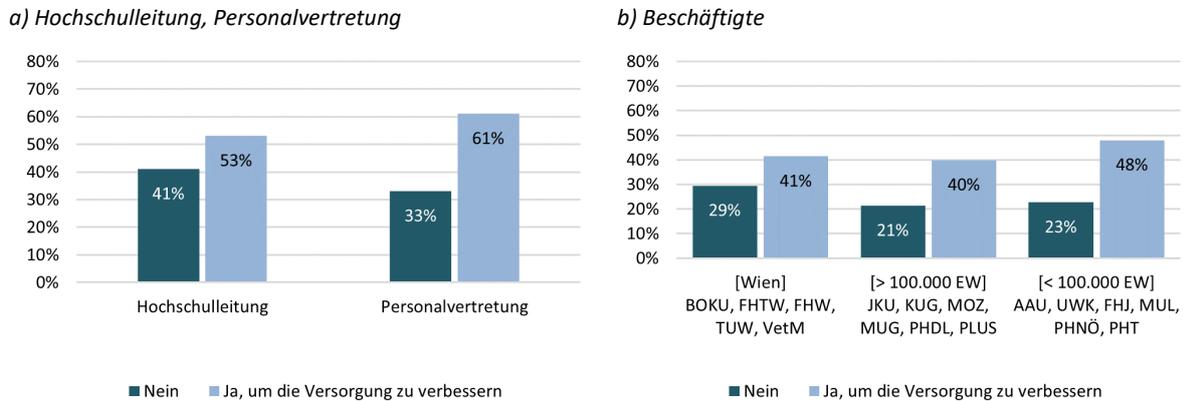
Die aktuellen Öffnungszeiten der Mensen der ÖMBG (März 2023, für Details siehe Anhang Tabelle 7 zeigen, dass diese im Mittel (Median) Montag bis Donnerstag 4,8 Stunden (Range¹⁰: 2 bis 11,5 Stunden) und Freitag 4,3 Stunden (Range: 2 bis 11,5 Stunden) geöffnet sind. Mensen, die eine Versorgung am Vormittag anbieten, öffneten meist um 8:30 Uhr oder 9 Uhr. Jene Mensen, die erst mit der Mittagsessensausgabe öffneten (ca. 50 % der Mensen) meist zwischen 10 Uhr und 11:30 Uhr. Die Dauer der Essensausgabe lag Montag bis Freitag im Mittel (Median) bei 2,5 Stunden (Range: 1,5 bis 4,5 Stunden).

Eine Online-Befragung des Studentenwerks Leipzig (2015) von Studierenden und Mitarbeitenden zeigt, dass die Verlängerung der Öffnungszeiten der Mensa als positiv wahrgenommen werden. Längere Öffnungszeiten sind folglich ein wichtiger Aspekt bezüglich der Zufriedenheit mit der Mensa im Bereich Service. Um den Bedarf nach einer Optimierung der Öffnungszeiten zu erheben, wurden die Hochschulleitungen, Personalvertretungen und die Beschäftigten analog dazu in der vorliegenden Studie befragt, ob die Öffnungszeiten der Mensa angepasst werden sollten, um die Versorgung an der Hochschule zu verbessern. Einerseits wurde quantitativ erfasst, wie viele der Befragten eine Anpassung der Öffnungszeiten wünschen und andererseits mittels eines offenen Antwortformats nach konkreten Vorschlägen zur Anpassung der Öffnungszeiten gefragt.

¹⁰ Der Range (Spannweite) ist ein statistisches Maß, das den kleinsten und den größten beobachteten Wert beschreibt.

Die Ergebnisse der Online-Befragung zeigen, dass sich 53 % der Hochschulleitungen und 61 % der Personalvertretungen für eine Anpassung der Öffnungszeiten aussprachen, um die Versorgung an der Hochschule zu verbessern; unter den Beschäftigten waren es im Mittel 40–48 % (Abbildung 11). An einigen Hochschulen beträgt die Dauer der Essensausgabe zu Mittag zwei Stunden, was im Vergleich zu den Mensen der meisten anderen Standorte kürzer ist.

Abbildung 11: Sollen die Öffnungszeiten der Mensa angepasst werden, um die Versorgung zu verbessern?



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Der mit 51 % am häufigsten genannte Vorschlag der Beschäftigten zur Anpassung der Öffnungszeiten war, dass die Mensa zu Mittag länger geöffnet haben sollte (siehe Box 1). An 10 der 17 Hochschulen war dieser Vorschlag auf Platz 1. Ein Drittel der Beschäftigten schlug die Möglichkeit vor, sich auch nachmittags mit Snacks, kleineren Speisen oder einem Kaffee versorgen zu können. Eine Versorgung auch zu den Randzeiten (morgens und abends) wurde gewünscht, beispielsweise mit einem kleinen Frühstück oder einem Abendessen nach Dienstschluss auch mit Blick auf die berufsbegleitenden Studierenden. Weiters gab ein kleiner Teil der Beschäftigten an, dass ein Versorgungsbedarf auch in den Ferien besteht, der oft zu sehr eingeschränkt ist und ebenso am Wochenende, wobei hier mit Blick auf die Lehrveranstaltungszeiten berufsbegleitender Studien primär der Samstag genannt wurde (z.B. an der Universität für Weiterbildung Krems). Als Alternative zur Verlängerung der Öffnungszeiten wurden vereinzelt Automaten vorgeschlagen, siehe Abschnitt 6.1.4.

Die Vorschläge der Hochschulleitungen und der Personalvertretungen aus der Online-Befragung zeigten in Bezug auf die genannten Kategorien ein übereinstimmendes Bild zu den Vorschlägen der Beschäftigten. Auch diese würden eine Verlängerung der Öffnungszeiten zu Mittag sowie ein Versorgungsangebot nachmittags (Kaffee), abends oder an den Wochenenden begrüßen (speziell für das Personal, das Nacht- und Wochenenddienste oder Lehre am Abend hat). In den Ferien würden sich die Öffnungszeiten primär an den Studierenden orientieren, jedoch sollte nach den Rückmeldungen der Personalvertretung hier auch auf das Personal Rücksicht genommen werden.

Box 1: Beschäftigte: Vorschläge zur Optimierung der Öffnungszeiten

Zu Mittag längere Öffnungszeiten (51 %)

Mensa bis 14 Uhr oder 14:30 wäre gut; wenn man später kommt, gibt es kaum mehr was; Lehrveranstaltungen enden oft zu spät für Mensa; weniger Gedränge, wenn Öffnungszeiten breiter; weniger stressig, wenn länger offen

Versorgung auch nachmittags (32 %)

primär Kaffee, Snacks, evtl. nur Suppe, spätere Arbeitszeiten berücksichtigen

Versorgung auch abends (20 %)

Abendessen anbieten; Berücksichtigung von berufsbegleitenden Studierenden; gerne möchte man noch am Abend mit Kolleginnen und Kollegen essen

Frühstück/Vormittag (16 %)

nicht bis zu Mittag warten müssen; wenn Lehre in die Mittagszeit fällt, dass man sich zuvor was kaufen kann

In den Ferien/Sommer öffnen (11 %)

Im Sommer leider geschlossen; man bekommt kein warmes Essen; Angestellte arbeiten auch in Ferienzeiten

Versorgung am Wochenende (11 %)

primär am Samstag; Mitarbeitende auch am Wochenende an Hochschule; berufsbegleitende Studierende berücksichtigen (auch Lehrende)

Anm.: Extraktion der Kategorien aus den offenen Antworten von 284 Beschäftigten (Online-Befragung); Prozentangabe in Klammer zeigt die relative Häufigkeit der Kategorie.

Die ÖMBG-Teamleitungen standen Anregungen zum Überdenken der Öffnungszeiten durchaus positiv gegenüber, doch wären diese kaum wirtschaftlich umsetzbar und aktuell würden auch die dafür nötigen Fachkräfte fehlen. Unter einer wirtschaftlichen Betrachtung liefe es praktisch meist darauf hinaus, dass die Öffnungszeiten an die umsatzstarken Zeiten angepasst werden müssten. Andererseits könnte eine etwas längere Öffnungszeit zu Mittag die Stoßzeit entzerren, sodass die Wartezeit verkürzt wird. An den meisten Standorten, so die Teamleitungen, sei man jedoch auf die Stoßzeiten gut vorbereitet; zum Beispiel, weil genug Personal vorhanden ist, das Team vorbereitet und gut eingespielt ist sowie Teilzeitkräfte zu den Stoßzeiten eingeteilt werden. Mit den Personalkapazitäten wird es knapp bei zusätzlich mehreren Cateringaufträgen oder wenn Mitarbeitende erkranken. An einigen Hochschulen wurde versucht, eine Abendverpflegung anzubieten, aber die Studierenden hielten an der Mittagszeit als Hauptessenszeit fest und verließen die Hochschule auch nach einem späten Vorlesungsende, ohne die Mensa aufzusuchen.

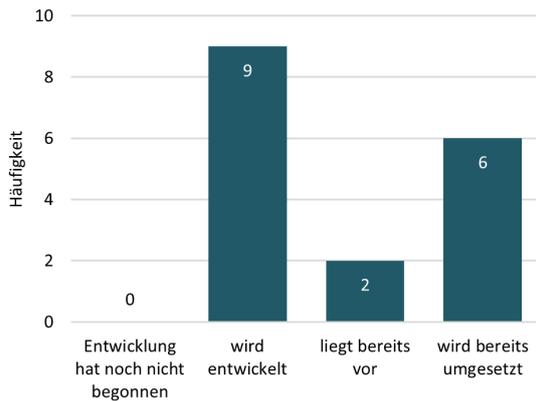
6.1.6. Bedeutung der Nachhaltigkeit der Mensen für die Hochschulen

Mensen versorgen täglich eine große Zahl an Studierenden und Beschäftigten, wodurch sie durchaus auf Ernährungsverhalten und -muster Einfluss nehmen können. Als Teil tertiärer Bildungseinrichtungen können Mensen deshalb einen wichtigen Beitrag zur Transformation in Richtung mehr Nachhaltigkeit leisten. Demnach wurden die Hochschulleitungen zum einen befragt, inwieweit die Entwicklung oder Umsetzung in Richtung einer nachhaltigen Hochschule fortgeschritten ist, und zum anderen, welche Bedeutung/Rolle die Mensa bei der Transformation in Richtung nachhaltiger Hochschulen hat. Die Ergebnisse der Online-Befragung zeigen, dass die Hochschulen Nachhaltigkeitskonzepte entwickeln oder bereits umsetzen (Abbildung 12). So wird an mehr als der Hälfte der insgesamt 17 Hochschulen ein Nachhaltigkeitskonzept aktuell entwickelt, an zwei Hochschulen liegt ein Nachhaltigkeitskonzept bereits vor und an mehr als einem Drittel der Hochschulen wird ein Nachhaltigkeitskonzept bereits umgesetzt.

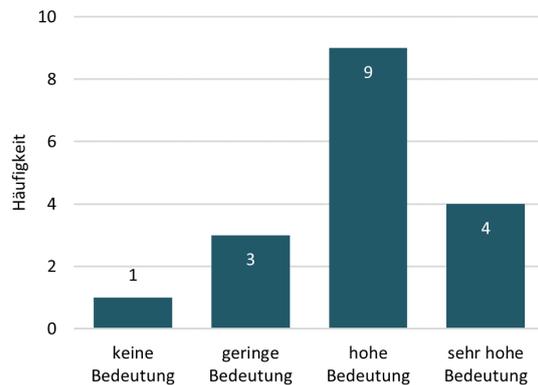
Für 75 % der befragten Hochschulleitungen kommt der Mensa eine hohe oder sehr hohe Bedeutung zu. Dies begründeten die Hochschulleitungen beispielsweise damit, dass die Mensa für die Verwirklichung der Gesamtstrategie – zur Erreichung der Klimaneutralität – essenziell sei (die Ernährung wäre ein wichtiges Kriterium). Weiters könnte die Mensa einen „Bildungsauftrag“ übernehmen und wichtige Akzente setzen (z.B. vegane Tage einführen), oder dass die Mobilität reduziert werde, wenn Studierende und Mitarbeitende vor Ort an der Hochschule konsumieren können. Eine andere Hochschule begründete die hohe Bedeutung damit, dass die Mensa Teil des Nachhaltigkeitskonzepts mit Schwerpunkt „regional-saisonal gesunde Ernährung“ sei, wobei mit der Mensa ein laufender Austausch (Feedback und Erwartungshaltungen von den Gästen) stattfindet. Unter anderem wurde aber auch erwähnt, dass die bereits gesetzten Maßnahmen noch nicht oder nur teilweise umgesetzt wurden. Bemühungen der Mensa zur Umsetzung wären vorhanden, aber aufgrund der eingeschränkten Möglichkeiten könnten diese nicht umfassend erfolgen.

Abbildung 12: Hochschulleitung: Nachhaltigkeit an den Hochschulen

a) Entwicklungsstand eines Nachhaltigkeitskonzepts



b) Bedeutung die Mensa bei der Transformation in eine nachhaltige Hochschule



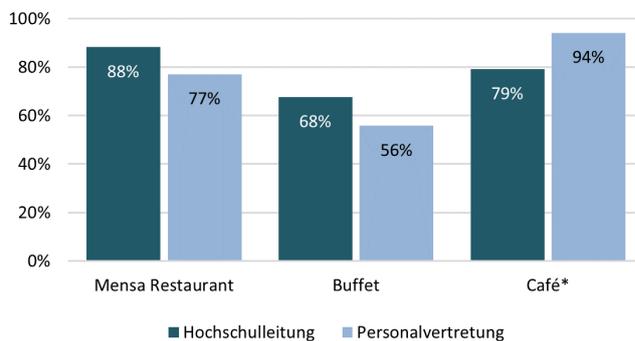
Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Dass an manchen Hochschulstandorten die Mensa keine oder nur eine geringe Bedeutung hat, begründeten die Hochschulleitungen in der ergänzenden offenen Antwort damit, dass sich das Nachhaltigkeitskonzept noch in der Entwicklungsphase befindet oder noch keine Gespräche mit der Mensa dazu geführt wurden. Eine geringe Bedeutung wurde u.a. auch damit begründet, dass das gastronomische Angebot nur einen sehr spezifischen Aspekt der Nachhaltigkeit betrifft, wovon die Mensa wiederum nur einen Teil ausmachen würde.

6.2. Die Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt und Lernort

6.2.1. Bedeutung und Nutzung von Mensa und Café als sozialer Treffpunkt

Abbildung 13: Hochschulleitung, Personalvertretung: Welche Einrichtungen der Mensa sind an Ihrer Hochschule als soziale Treffpunkte wichtig?



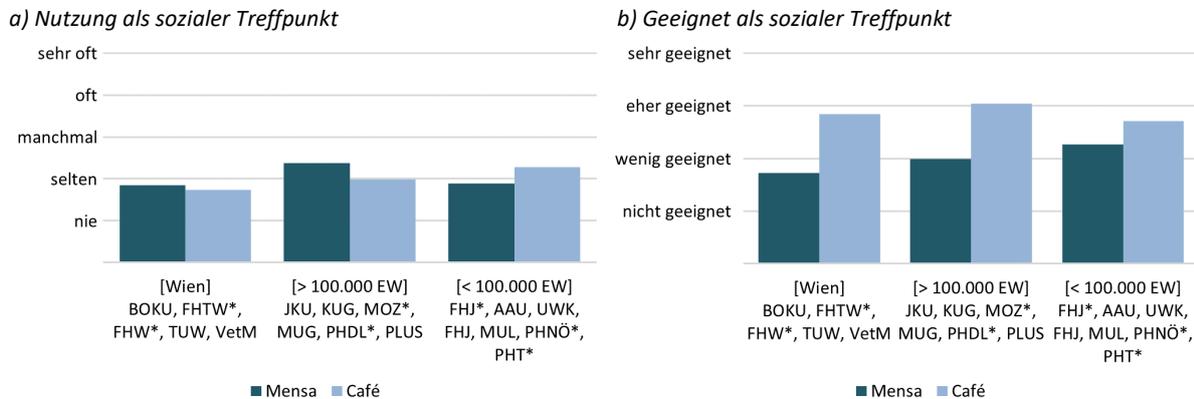
Anm.: * ... sofern ein Café an diesem Standort angeboten wird.

Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Die Hochschulleitungen und Personalvertretungen wurden im Rahmen der Online-Befragung gefragt, welche Einrichtungen der Mensa an ihrer Hochschule als soziale Treffpunkte wichtig sind. Die Ergebnisse in Abbildung 13 zeigen, dass sowohl Hochschulleitungen und als auch Personalvertretungen die Mensa sowie das Café (sofern ein Café an diesem Standort angeboten wird) mehrheitlich als wichtigen sozialen Treffpunkt ansehen. Dabei schätzten die Personalvertretungen das Café als wichtiger ein, wohingegen die Hochschulleitungen die Mensa als wichtiger einschätzten. In den qualitativen Interviews betonten Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen insgesamt die Bedeutung der Mensa als sozialen Treffpunkt. So stellt die Mensa eine wichtige und zumeist zentrale Begegnungszone an der Hochschule dar, welche die Vernetzung an der Hochschule fördert und den Studierenden sowie Beschäftigten ein Gemeinschaftsgefühl gibt.

Die Beschäftigten wurden befragt: a) „Wie häufig nutzen Sie die Räumlichkeiten als sozialer Treffpunkt?“, und b) „Wie sehr sind die Räumlichkeiten als sozialer Treffpunkt geeignet?“. In Bezug auf die Nutzung der Räumlichkeiten als sozialer Treffpunkt (Abbildung 14a) gaben die Beschäftigten an, dass sie diese im Mittel selten nutzen (zwischen den Hochschulen gab es kaum Unterschiede). In Bezug auf die Eignung der Räumlichkeiten als sozialer Treffpunkt beurteilten die Beschäftigten die Mensa im Mittel als wenig geeignet, die Eignung des Cafés als sozialer Treffpunkt an den meisten Standorten im Mittel mit eher geeignet (Abbildung 14b).

Abbildung 14: Beschäftigte: Nutzung von Mensa und Café als sozialer Treffpunkt



Anm.: * ... kein Café an diesem Standort.

Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Zwischen der Häufigkeit der Nutzung und der Beurteilung der Eignung der Beschäftigten konnten statistisch bedeutsame Zusammenhänge beobachtet werden: Beschäftigte, die die Mensa oder das Café als geeigneter beurteilten, nutzen dieses auch häufiger als sozialer Treffpunkt (Mensa: hohe Korrelation, $r = 0,52$; Café: mittlere Korrelation, $r = 0,40$). Ebenso zeigte sich, dass Beschäftigte, die die Mensa häufiger nutzten, auch das Café häufiger nutzten (hohe Korrelation: $r = 0,66$). Über alle Hochschulstandorte hinweg, wurde die Mensa vom studentischen Personal im Mittel häufiger als sozialer Treffpunkt genutzt als vom wissenschaftlichen Personal; letzteres nutzte die Mensa wiederum häufiger als sozialer Treffpunkt als das allgemeine Personal. Das Café wurde im Mittel vom allgemeinen Personal häufiger genutzt als vom wissenschaftlichen und studentischen Personal. Statistisch signifikante Unterschiede zwischen Frauen und Männern sowie Unterschiede in Bezug auf die persönliche Einschätzung zur Eignung der Mensa und des Cafés als sozialer Treffpunkt konnten nicht beobachtet werden.

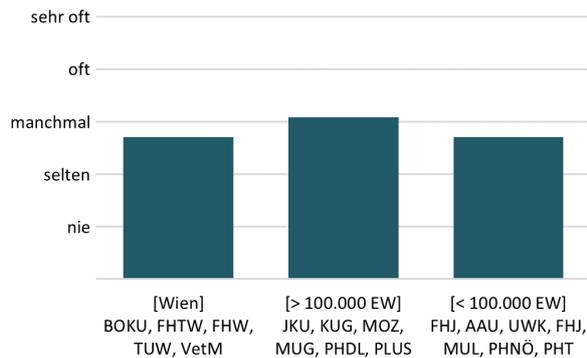
Darüber hinaus wurde von den ÖMBG-Teamleitungen erhoben, in welchem Ausmaß die Mensa oder das Café als soziale Treffpunkte genutzt werden. Die Teamleitungen gaben im Durchschnitt an, dass sowohl die Mensa als auch das Café selten als sozialer Treffpunkt genutzt werden, wobei das Café tendenziell im Mittel etwas besser bewertet wurde (Mensa: 79 % nicht bis selten genutzt, 14 % häufig und 7 % sehr häufig genutzt; Café: 50 % nicht bis selten genutzt, 38 % häufig und 12 % sehr häufig genutzt).

6.2.2. Verfügbarkeit und Nutzung weiterer sozialer Treffpunkte am Hochschulstandort

Neben der Mensa können im Nahbereich der Hochschule weitere Orte als sozialer Treffpunkt genutzt werden (z.B. Restaurant, Café, Parks, Freizeiteinrichtungen). Um die Situation am jeweiligen Standort zu erfassen, wurden einerseits die Hochschulleitungen und Personalvertretungen befragt, ob sich in der näheren Umgebung Orte, die als sozialer Treffpunkt von Studierenden und Beschäftigten genutzt werden können, befinden, und andererseits wurden die Beschäftigten befragt, wie häufig sie in der näheren Umgebung liegende Orte als sozialen Treffpunkt nutzen.

Zusammenfassend zeigen die Ergebnisse der Online-Befragung über alle Zielgruppen hinweg, dass sowohl die Verfügbarkeit als auch die Nutzung von weiteren Orten als sozialer Treffpunkt stark vom Hochschulstandort abhängt. Beispielsweise nahe des Mozarteums Salzburg oder der Kunstuniversität Graz gäbe es viele Möglichkeiten für soziale Treffpunkte, hingegen im Umfeld der PH Wien und der FH Joanneum Kapfenberg gaben die Hochschulleitungen an, dass es fast keine gibt. Die Beschäftigten gaben im Mittel an, dass sie manchmal Orte in der näheren Umgebung als sozialer Treffpunkt nutzen (Abbildung 15); die Antworten rangierten zwischen selten (FH Joanneum Kapfenberg, PH Wien, PH der Diözese Linz) und oft (Mozarteums Salzburg).

Abbildung 15: Beschäftigte: Häufigkeit der Nutzung von in der näheren Umgebung liegenden Orten als sozialer Treffpunkt



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

6.2.3. Vorschläge zur Optimierung der Räumlichkeiten der Mensa

Um zu untersuchen, wie die Mensa ein gemütlicher sozialer Treffpunkt werden kann, wurden Hochschulleitung, Personalvertretungen und Beschäftigte online befragt, welche baulichen Veränderungen oder Veränderungen der räumlichen Ausstattung ihrer Meinung nach die Mensa bräuchte. Die Antworten der Zielgruppen sind weitgehend übereinstimmend. Sowohl Hochschulleitungen, Personalvertretungen als auch Beschäftigte schlugen am häufigsten ein besseres Mobiliar, bequeme Sitzgelegenheiten und mehr Polstermöbel vor, wobei generell das Ambiente der Mensa verbessert werden sollte; dies zum Beispiel durch mehr Pflanzen und eine liebevollere Dekoration, damit das Ambiente weniger den Charme eines „Speisesaals“ oder einer „Bahnhofshalle“ habe; Lärmschutz-Maßnahmen, um den Geräuschpegel zu senken; kleinere Tischgruppen und eine bessere Teilung der Räume, sodass Nischen und mehr Rückzugsorte entstehen. Weiters sollten im Sommer die Räume klimatisiert sein und bei Outdoor-Plätzen auf ausreichende Beschattung geachtet werden, und im Winter die Räume beheizt. In der Zielgruppe der Beschäftigten gaben auch 16 % an, dass sie keine räumlichen Veränderungen anregen würden (siehe Box 2 und Box 3).

Box 2: Hochschulleitung, Personalvertretung: Vorschläge zur Optimierung der Räumlichkeiten und Ausstattung

Besseres Mobiliar, bequeme Sitzgelegenheiten, Polstermöbel (23)

modern; gemütlich einrichten (Polstermöbel; Bar); Sitzcken (gemütliche Sitzbänke); mehr Tische/Sitzmöglichkeiten

Gemütlicheres Ambiente (17)

Kein Speisesaal-Charakter, kein Charme eines „Bahnhofrestaurants“ bzw. „Bahnhofshalle“; Umbau, der zum Verweilen einlädt; Wie modernes Lokal mit gemütlichem Ambiente; üppigere Bepflanzung; liebevolle Deko

Raumteilung, Nischen (16)

Raumteiler; Kleinere Räume; Abtrennungen, um ungestört reden zu können

Lärmschutz (13)

Geringer Geräuschpegel (nicht hallen); Lärmreduktion in Speisesälen durch Filzplättchen an den Stühlen, lärm-dämmende Zwischenwände, Nischen, etc.; Ruhezonen

kleinere Tischgruppen (11)

Klimatisierung, Heizung, Beschattung (speziell Outdoor im Sommer) (7);

mehr Pflanzen, mehr Grün (5)

optisch ansprechend, können auch als Raumteiler benutzt werden

Anm.: Extraktion der Kategorien aus den offenen Antworten der Hochschulleitungen und Personalvertretungen (Online-Befragung); Zahl in Klammer zeigt die absolute Häufigkeit der Kategorie.

Box 3: Beschäftigte: Vorschläge zur Optimierung der Räumlichkeiten und Ausstattung

Gemütlicheres Mobiliar (Sofas, Polstermöbel, bequemer) (29 %)

Ansprechenderes Ambiente (Licht, heller, gemütlicher Ort, warme Farben, Wohnzimmer) (26 %)

Raumteiler, Nischen, Sitzcken (25 %)

Keine Veränderung (16 %)
Maßnahmen zum Lärmschutz, Ruhezonen (14 %)
Mehr Pflanzen, Begrünung (11 %)
Mehr Platz (In- und Outdoor) (9 %)
Unterschiedliche Sitzgruppengrößen (kleinere Tische) (8 %)
Outdoor-Möglichkeiten, Gastgarten (5 %)
Klimatisierung, Heizung, Beschattung, keine Zugluft (3 %)
Technik (Stromanschlüsse) (2 %)

Anm.: Extraktion der Kategorien aus den offenen Antworten von 664 Beschäftigten (Online-Befragung); Prozentangabe in Klammer zeigt die relative Häufigkeit der Kategorie.

Die Interviews mit den Hochschulleitungen und Personalvertretungen spiegelten weitgehend die Wahrnehmungen aus der Online-Befragung wider. Die Einschätzungen reichten von negativ („wie Bahnhofshalle“, „Ausspeisung“, „kalt/lieblos“, „Kantinenflair“) bis positiv („zufrieden“, „passt gut so“, „schön gestaltet“). Insbesondere Mensen, die neu gebaut oder kürzlich renoviert wurden, bewerteten die Interviewten als sehr positiv. Aus Sicht der Personalvertretungen brauche es Verhandlungen zwischen der Hochschule und der Mensa. Für die Verbesserung des Ambientes und der Ausstattung sahen die Interviewten dies als Aufgabe der Mensabetriebs.

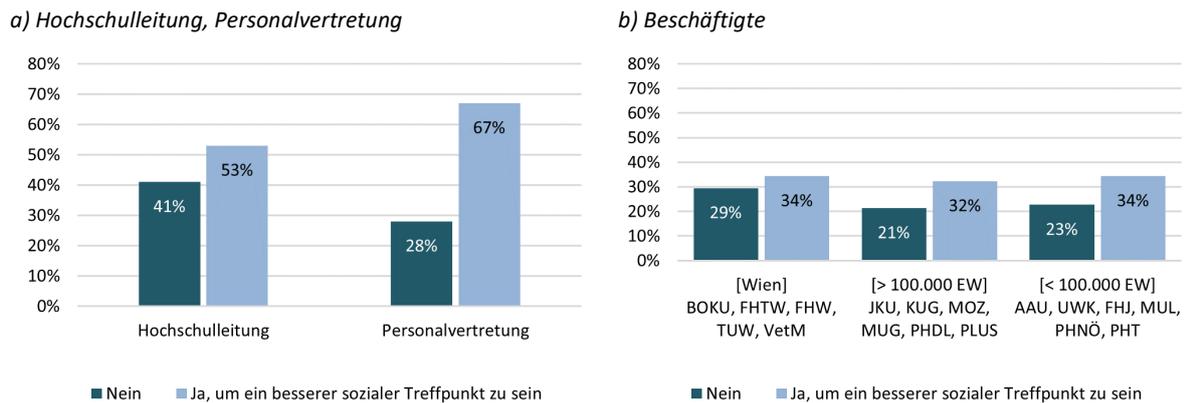
Die Studierendenvertretungen nahmen die Räumlichkeiten der Mensa, deren Ausstattung und das Ambiente zusammenfassend im Rahmen der Interviews mehrheitlich als eher positiv wahr. Beispielsweise an der PH Niederösterreich sei die Mensa modern und neu gestaltet worden, oder an der Universität Wien (UZA) sei man mit den Räumlichkeiten zufrieden und schätze die Barrierefreiheit. Speziell für jene Hochschulstandorte, die aktuell kein Outdoor-Angebot haben, sollte aus Sicht der Studierendenvertretungen für die warmen Monate zum Beispiel ein kleines Outdoor-Café angeboten werden. Die Verbesserungsvorschläge der Beschäftigten aus der Online-Befragung konnten die interviewten Studierendenvertretungen zwar nachvollziehen, z.B. sei der Lärmpegel zur Hauptessenszeit höher, die großen Räumlichkeiten und das Mobiliar wäre mehr zweckdienlich als bequem, jedoch wäre eine Verbesserung der Räumlichkeiten aktuell kein Anliegen für die Studierenden, wobei die Studierendenvertretungen dabei auf das Hauptanliegen, die Preise zu senken, verwiesen.

6.2.4. Vorschläge zur Optimierung der Öffnungszeiten

Um zu untersuchen, wie die Öffnungszeiten der Mensa für eine Verbesserung als sozialer Treffpunkt am Hochschulstandort angepasst werden sollten, wurden die Hochschulleitungen, Personalvertretungen und die Beschäftigten schriftlich befragt. Einerseits wurde quantitativ erfasst, wie viele der Befragten eine Anpassung der Öffnungszeiten wünschten; andererseits wurde mittels eines offenen Antwortformats nach konkreten Vorschlägen zur Anpassung der Öffnungszeiten gefragt.

Um die Mensa als sozialen Treffpunkt attraktiver zu machen, sprachen sich 53 % der Hochschulleitungen und 67 % der Personalvertretungen für eine Anpassung der Öffnungszeiten aus, unter den Beschäftigten waren es im Mittel 34 % (Abbildung 16), jedoch gab es einzelne Ausreißer: Während an der Johannes-Kepler-Universität Linz, der Kunstuniversität Graz und der Montanuniversität Leoben nur etwa ein Fünftel der Beschäftigten Änderungen der Öffnungszeiten wünschten, waren es an der FH Joanneum Kapfenberg, der PH Niederösterreich und der PH Wien etwa die Hälfte, am Mozarteum Salzburgs fast 60 %. Insgesamt zeigt sich ein vergleichbares Bild an den Hochschulstandorten zwischen dem Wunsch die Öffnungszeiten zur besseren Versorgung (siehe Abschnitt 6.1.5) und dem Wunsch die Öffnungszeiten für einen besser geeigneten sozialen Treffpunkt anzupassen.

Abbildung 16: Beschäftigte: Sollten die Öffnungszeiten angepasst werden, um die Mensa als sozialen Treffpunkt attraktiver zu machen?



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Die von den Beschäftigten in der Online-Befragung genannten Vorschläge zur Anpassung der Öffnungszeiten zur Verbesserung als sozialer Treffpunkt waren in hohem Maße an die Möglichkeiten der Konsumation gebunden. Es gab kaum Vorschläge, die die Verbesserung der Mensa-Einrichtungen als sozialen Treffpunkt spezifisch thematisierten. Beispielsweise die Möglichkeit, nachmittags bzw. nach Dienstende zusammen mit Arbeitskolleginnen und -kollegen etwas konsumieren zu können, wurde mehrfach mit der Verbesserung der Mensa-Einrichtungen (insbesondere eines Cafés) in Zusammenhang mit der Bedeutung als sozialer Treffpunkt gebracht. Vereinzelt wurde ein offener Zugang zu den Räumlichkeiten gefordert – im Sinne von „*Enabling Spaces*“ – dass speziell nach der Pandemie Räume zum offenen Austausch geschaffen werden sollten, denn die Mensa sollte nicht nur der Versorgung mit Nahrungsmitteln dienen. Auch wurde angeregt, die Räumlichkeiten der Mensa außerhalb der Essensausgabezeiten als Lernzonen auszustatten. Ungünstig wäre es aber, wenn die Mensaräumlichkeiten zu groß und zu laut sind, sodass sie als Lern- oder Wohlfühlort nicht geeignet sind.

Die Rückmeldungen der ÖMBG-Teamleitungen aus der Online-Befragung ergaben, analog zu Abschnitt 6.1.3, dass die Teamleitungen längere Öffnungszeiten wirtschaftlich kaum für realisierbar erachteten, speziell mit Blick auf den aktuellen Fachkräftemangel und das dafür nötige Personal. Ein Vorschlag war, dass man prüfen könnte, ob zumindest fallweise Tage eingeführt werden könnten, an denen die Mensa ein Ort der Zusammenkunft für Studierende ist. Sofern von der Hochschule eigene Lernräume zur Verfügung gestellt werden, scheint der Bedarf einer Öffnung der Räumlichkeiten als sozialer Treffpunkt aus Sicht der Teamleitungen jedoch weniger gegeben.

6.2.5. Mensa-Einrichtungen als Lernorte für Studierende

Die Hochschulleitungen wurden befragt, ob sie die Mensa oder das Café (sofern am Standort angeboten) als wichtige Lernorte für Studierende sehen. Die Ergebnisse der Online-Befragung zeigen, dass die Mensa von fast allen Hochschulleitungen nicht als wichtiger Lernort gesehen wurde, wohingegen das Café für 75 % der Hochschulleitungen ein wichtiger Lernort für Studierende ist. Um die Räumlichkeiten zu einem besseren Lernort zu machen, wurde von einzelnen Hochschulleitungen vorgeschlagen, dass die Ausstattung verstärkt an ein Lern-Café angepasst werden sollte, z.B. indem die Ausstattung in warmen Farben gestaltet wird, gemütliche und angenehmere Materialien eingesetzt werden und für ausreichend Stromanschlüsse und eine gute Internetverbindung gesorgt wird. Auch müsste die Zugänglichkeit der Räume außerhalb der Essensausgaben möglich sein.

Auch die ÖMBG-Teamleitungen wurden in der Online-Befragung befragt, in welchem Ausmaß die Mensa oder das Café als Lernorte genutzt werden. Die Teamleitungen gaben im Durchschnitt an, dass sowohl die Mensa als auch das Café selten als Lernorte genutzt werden (Mensa: 86 % nicht bis selten genutzt, 11 % häufig und 3 % sehr häufig genutzt; Café: 69 % nicht bis selten genutzt, 25 % häufig und 6 % sehr häufig genutzt).

Seitens der Studierendenvertretungen wurden im Rahmen der qualitativen Interviews kaum Probleme im Zusammenhang mit der Mensa oder dem Café als Lernort angesprochen. Als Einzelfälle wurde genannt, dass nicht immer Steckdosen nahe zu den Tischen vorhanden wären oder die Tische zum Arbeiten nicht so bequem sind. Um die Mensa als Lernort nutzen zu können, müsste diese auch nach Angaben der interviewten Studierendenvertretungen außerhalb der Essensausgabezeiten zugänglich sein.

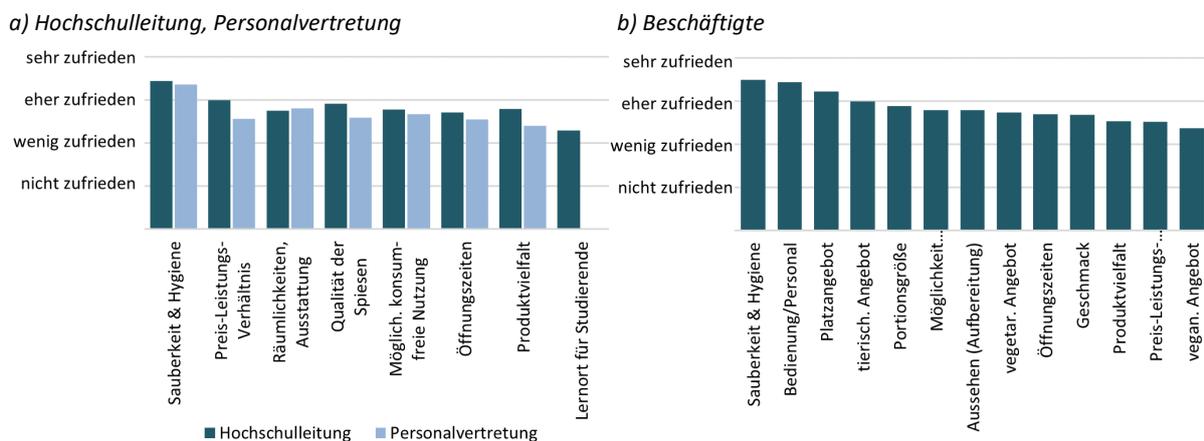
6.3. Ergebnisse zur Zufriedenheit

6.3.1. Zufriedenheit mit der Mensa

Um die Zufriedenheit mit der Mensa zu erfassen, wurden Hochschulleitung und Personalvertretung im Rahmen der Online-Befragung zu sieben und die Beschäftigten zu 13 vorab definierten Aspekten zur Mensa befragt (für einen Überblick über die vorgegebenen Aspekte siehe Abbildung 17a und b). Hochschulleitungen und Personalvertretungen stimmten in ihrer Einschätzung weitgehend überein: Die höchste Zufriedenheit gab es ihrer Ansicht nach in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene. Tendenziell weniger zufrieden als die Hochschulleitungen waren die Personalvertretungen mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis, der Qualität der Speisen und der Produktvielfalt (Abbildung 17a). Die Zufriedenheit mit der Mensa als Lernort für Studierende wurde nur bei den Hochschulleitungen erfragt, die im Mittel „wenig zufrieden“ waren.

Die Beschäftigten waren, im Mittel über alle Hochschulstandorte hinweg, am meisten mit der Sauberkeit und Hygiene der Mensa sowie mit dem Personal bzw. der Bedienung zufrieden (Abbildung 17b). An mehr als der Hälfte (53 %) der Hochschulstandorte war dies der am höchsten bewertete Aspekt, am wenigsten zufrieden waren die Beschäftigten mit dem veganen Angebot.

Abbildung 17: Zufriedenheit mit der Mensa



Anm.: Zur Zufriedenheit mit „Lernort für Studierende“ wurden nur die Hochschulleitungen befragt.

Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Für einige der Aspekte konnten statistisch signifikante Unterschiede in der Zufriedenheit zwischen Frauen und Männern beobachtet werden. Frauen waren unzufriedener als Männer mit dem Angebot an veganen Produkten, mit dem Angebot an vegetarischen Produkten sowie mit der Möglichkeit zur konsumfreien Nutzung der Räume. Männer hingegen waren unzufriedener als Frauen mit der Portionsgröße¹¹ und dem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Unterschiede gab es auch zwischen den Personalgruppen. Das studentische Personal war mit dem Geschmack und der Portionsgröße zufriedener als das allgemeine Personal, jedoch mit der angebotenen Produktvielfalt unzufriedener das allgemeine Personal. Darüber hinaus waren das studentische und das allgemeine Personal mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis unzufriedener als das wissenschaftliche Personal.

Zufriedenheit mit der Qualität der Gerichte

In den Interviews zeigten sich die Studierendenvertretungen weitgehend zufrieden mit der Qualität der Gerichte. Die Einschätzungen reichten von „es passt“ bis „sehr gut“. Als Stärken der Mensa nannten die Studierendenvertretungen, dass auf einige Lebensmittelunverträglichkeiten Rücksicht genommen wird und dass der Geschmack ausreichend bis gut ist. Um das Angebot zu verbessern, wünschten sich die Studierendenvertretungen mehr Abwechslungen im Speiseplan (längere Rotationen der Speisepläne), ein breiteres Angebot an veganen und vegetarischen Speisen mit mehr Wahlmöglichkeiten, dass die Verfügbarkeit des veganen Hauptgerichts ist über die gesamte Öffnungszeit sichergestellt wird sowie dass in den Menüs Suppe oder Salat inkludiert sind.

¹¹ Ob die Portionen von den Beschäftigten als zu klein oder zu groß empfunden werden, wurde nicht erfasst.

Im Unterschied zu den Studierendenvertretungen hatten die interviewten Hochschulleitungen und Personalvertretungen einen höheren Bedarf an der Optimierung der Qualität der Speisen. Vor allem die Personalvertretungen machten folgende Vorschläge: *a)* Steigerung der Qualität der Produkte (z.B. besserer Geschmack, besseres Aussehen, mehr Bioqualität), weniger Zusatzstoffe verwenden (z.B. kein Glutamat), Speisen frisch kochen mit saisonalen und regionalen Produkten, *b)* standardisierte Rezepte weitgehend vermeiden und mehr Rücksicht auf den regionalen Geschmack, *c)* mehr Abwechslung und mehr Vielfalt, speziell bei veganen und vegetarischen Gerichten und *d)* dass die Verfügbarkeit der Menüs während der gesamten Mittagsessenszeitsichergestellt wird.

Zufriedenheit mit der Nachhaltigkeit

Maßnahmen der Mensen zur Förderung der Nachhaltigkeit wurden von den interviewten Personal- und Studierendenvertretungen als grundsätzlich positiv bewertet. Beispielsweise wird das Angebot an Bio-Lebensmitteln zunehmend ausgebaut und auch die Maßnahmen zur Müllvermeidung werden besser. Trotz der positiven Bewertungen wurde auch ein Optimierungspotenzial verortet. Um mehr Informationen über die Nachhaltigkeit der Mensa zu erhalten, wünschten sich die interviewten Personen mehr Informationen bzw. eine pro-aktivere Kommunikation seitens der Mensa. Als Vorschläge zur Förderung der Nachhaltigkeit nannten die Personal- und Studienvertretungen, dass mehr pflanzliche Speisen angeboten werden, die zugleich die Vielfalt des veganen und vegetarischen Angebots zu erhöhen würden. Um die Transportwege zu verkürzen, sollte auf regionale, österreichische Produkte und zur Reduktion des Mülls sollte auf Mehrwegverpackungen (z.B. keine Wegwerfbecher, keine Einwegstrohhalme, recycelte Servietten) gesetzt werden.

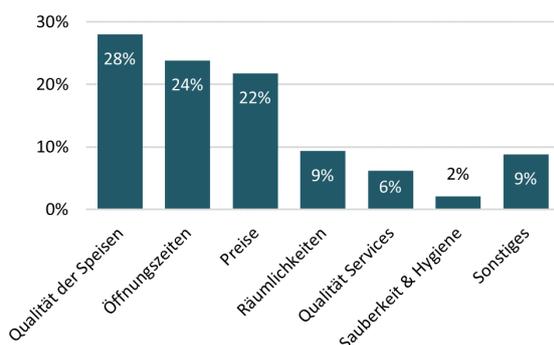
Dem Informationsbedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten zur Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen wurde vom Gesetzgeber Rechnung getragen: Mit 1. September 2023 tritt die Verordnung zu „Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden“ in Kraft (Bundesgesetzblatt vom 16. März 2023, 65. Verordnung). Mit Inkrafttreten dieser Verordnung muss das Herkunftsland, Bundesland oder die Region für Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Eier und Eiprodukte auf die Speise bezogen ausgedrückt werden.

6.3.2. Beschwerden über die Mensa

Im Rahmen der Online-Befragung wurde von den Hochschulleitungen und Personalvertretungen erhoben, wie oft Beschwerden über die Mensa an sie herangetragen werden und welche Inhalte die Beschwerden haben. Über alle Hochschulstandorte hinweg lag die Häufigkeit an Beschwerden für beide Zielgruppen im Mittel zwischen manchmal und oft. An einzelnen Hochschulen wurde die Häufigkeit an Beschwerden zwischen Hochschulleitung und Personalvertretung unterschiedlich eingeschätzt.

Die Inhalte der Beschwerden bezogen sich über alle Hochschulstandorte hinweg mit 28 % am häufigsten auf die Qualität der Speisen, gefolgt von den Öffnungszeiten (24 %) und den Preisen (22 %) (Abbildung 18). Am seltensten mit nur 2 % Anteil waren es Beschwerden über die Sauberkeit und Hygiene, was sich auch mit der hohen Zufriedenheit der Beschäftigten mit der Sauberkeit und Hygiene der Mensa deckt (vgl. Abschnitt 6.3.1). Sonstige Inhalte der Beschwerden, die von den Hochschulleitungen und Personalvertretungen genannt wurden, waren zur Portionsgröße (Portionen zu klein / Portionen zu groß), zur mangelnden Abwechslung und zu wenig Auswahl insbesondere zu den vegetarischen und veganen Gerichten, in Bezug auf die Nichtberücksichtigung bestimmter Lebensmittelunverträglichkeiten, zur Qualität des Salatangebots und zu den Öffnungszeiten.

Abbildung 18: Hochschulleitung, Personalvertretung: Inhalte der Beschwerden



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

6.3.3. Preise und Preistoleranz

Die Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft bietet in ihren Mensen typischerweise drei Kategorien an Mittagsgesichten an: *a)* Angebot „Veggie & Vegan“ mit vegetarischen und veganen Gerichten, *b)* Angebot „herzhaft“ mit Fleischgerichten und Hausmannskost und *c)* diverse Tages- und Wochengerichte (z.B. Burger, Lachsfilet, Riesenbratwurst, Gegrilltes; Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft, 2023). Eine empirische Analyse der Preisspannen der drei Kategorien (Stand März 2023) zeigt, dass die Preise für vegane und vegetarische Gerichte niedriger sind als für das Angebot „herzhaft“ (zumeist Fleischgerichte). Die Tages- und Wochengerichte werden zu höheren Preisen angeboten (Tabelle 3; für einen detaillierteren Überblick siehe Anhang Tabelle 9). Die Tagessuppe oder ein Beilagensalat sind an manchen Standorten mit 2 € ausgewiesen und nicht im Preis der Hauptspeisen inkludiert. Allerdings reduziert sich der Preis um 50 % (auf 1 €), wenn die Tagessuppe oder der Beilagensalat zu einem Hauptgericht hinzugenommen wird.

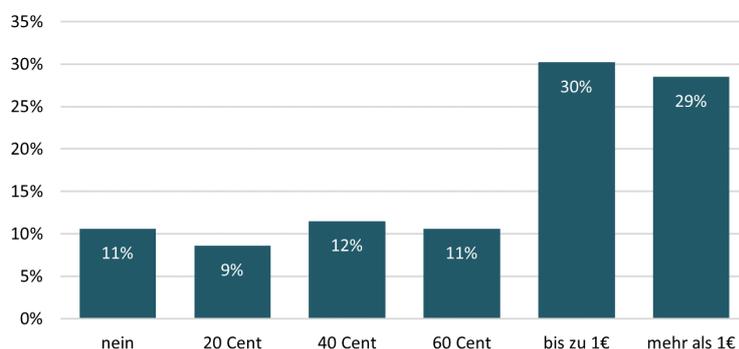
Tabelle 3: Preisspannen der Mittagsgerichte in den Mensen der ÖMBG

Kategorie	Preisspanne
Angebote „Veggie & Vegan“	5,30 € – 5,70 €
Angebote „herzhaft“	6,40 € – 8,50 €
Tages- und Wochenangebote	5,30 € – 10,90 €

Quelle: Daten von Kalenderwoche 11/12 2023 (Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft, 2023).

Wie sich aus den Ergebnissen der vorherigen Abschnitte zur Zufriedenheit und zu den Beschwerden bereits zeigte, waren die Beschäftigten mit dem Preis-Leistungsverhältnis nur durchschnittlich zufrieden. Andererseits wünschten sich diese zur Verbesserung der Mensa (vgl. Abschnitt 6.4) eine Steigerung der Qualität der Gerichte, dass hohe Qualitätsstandards (Bio, Tierwohl, Fair-Trade) eingehalten werden und die Mensa nachhaltig agiert. Weil die Steigerung der Qualität der Gerichte oft mit einer Erhöhung der Preise einhergeht, wurde im Rahmen der Online-Befragung die Preistoleranz der Beschäftigten erfasst. Konkret wurden gefragt, ob sie bereit wären, für hochwertigere Speisen (bio, nachhaltig, regional, Tierwohl etc.) mehr zu bezahlen. 59 % der Beschäftigten wären bereit bis zu 1 € mehr zu bezahlen, wenn die Speisen hochwertiger wären (Abbildung 19). Der Range lag von ca. 50 % bis über 70 %. Das wissenschaftliche Personal war häufiger bereit mehr zu bezahlen als das studentische oder das allgemeine Personal.

Abbildung 19: Beschäftigte: Bereitschaft, für hochwertigere Speisen mehr zu bezahlen



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

In den qualitativen Interviews nannten die Studierendenvertretungen als wichtigstes Anliegen, dass die Preise gesenkt werden sollen (vgl. Abschnitt 6.3.5), denn viele Studierende könnten sich nach Einschätzungen der Studierendenvertretungen ein tägliches warmes Mittagessen in der Mensa zu derzeitigen Bedingungen nicht leisten. Dabei spiele nicht nur die aktuelle Anhebung der Preise eine Rolle, sondern auch, dass ein vollständiges Menü (d.h. inkl. Vor- und Nachspeise) nicht an allen Standorten ausgegeben wird (siehe dazu auch Tabelle 9 im Anhang). An vielen Hochschulen, jedoch nach Angaben einiger Studierendenvertretungen nicht an allen, profitieren Studierende von dem ÖH-Bonus von aktuell 1 €. Ein Vorschlag einer Studierendenvertretung zur Senkung der Preise, speziell mit Blick auf einkommensschwache Studierende, war, dass zu Mittag ein einfaches, warmes Gericht exklusiv für Studierende zum halben Preis angeboten wird. Einen Widerspruch zwischen niedrigeren Preisen

und einem nachhaltigeren Angebot sahen die meisten der interviewten Studierendenvertretungen nicht, weil dies deren Ansicht nach z.B. durch mehr Regionalität und Saisonalität erreichbar sein müsste.

Mit Blick auf die Studierenden schätzen fast alle Hochschulleitungen und Personalvertretungen die aktuellen Preise in der Mensa als zu hoch ein und betonten dabei die Wichtigkeit sozial verträglicher Preise. Auch mit Blick auf die Beschäftigten beurteilte mehr als die Hälfte der Hochschulleitungen und Personalvertretungen die Preise als an der oberen Grenze des Leistbaren. Obwohl die Teuerungswelle nach Angaben einiger Hochschulleitungen bereits zu mehrfachen Preissteigerungen in der Mensa führte, wiesen diese jedoch auch auf Preissteigerungen umliegender Restaurationen hin. Seitens der Personalvertretungen wurde jedoch, mehr als der Preis, das Preis-Leistungs-Verhältnis als optimierbar wahrgenommen, beispielsweise dass Suppe oder Salat im Menü inkludiert sein sollten und vegane und vegetarische Gerichte anspruchsvoller sein sollten („keine Beilagengerichte“). Darüber hinaus wurde zur Verbesserung des Preis-Leistungs-Verhältnisses vorgeschlagen, die Flexibilität zu erhöhen, z.B. kleine und große Portionen oder eine Auswahlmöglichkeit bezüglich der tagesaktuellen Beilagen anzubieten.

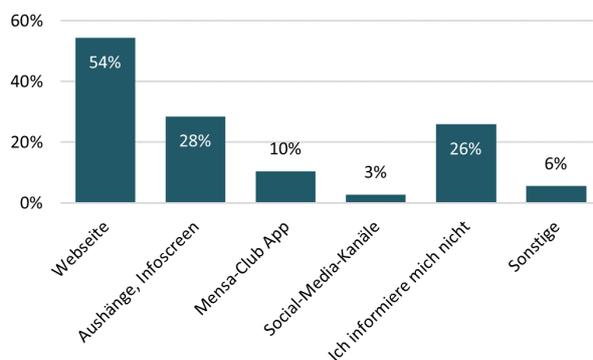
Stützung der Preise durch die Hochschule

Die Hochschulleitungen wurden in den qualitativen Interviews befragt, ob es aktuell Zuschüsse der Hochschule für Mitarbeitende für die Konsumation in der Mensa gibt und wenn nein, ob sich die Hochschule eine finanzielle Unterstützung ihrer Mitarbeitenden vorstellen könnte. Nach Angaben der Hochschulleitungen gibt es aktuell an mehreren Hochschulen keine direkte finanzielle Unterstützung der Mitarbeitenden, was die Hochschulleitungen u.a. auch mit einer zu hohen budgetären Belastung für die Hochschule sowie der aktuellen wirtschaftlich angespannten Lage begründeten. Einige Hochschulleitungen gaben an, dass es an ihrer Hochschule direkte Zuschüsse für Mitarbeitende gibt (jedoch nicht immer für alle Personalgruppen), oder auch indirekte Stützungen der Preise durch finanzielle Unterstützung vonseiten der Mensa. Auch seitens der Personalvertretungen wurde die aktuelle wirtschaftlich angespannte Lage als problematisch wahrgenommen, was die Einführung von Zuschüssen für Mitarbeitende (aber auch Studierende) zusätzlich erschweren würden. Mit dem Mensa-Bonus, der Mitarbeitenden an einigen Hochschulen bereits gewährt wird, waren die Personalvertretungen weitgehend zufrieden.

6.3.4. Werbung und Kommunikation

Im Rahmen der Online-Befragung wurden von den Beschäftigten erhoben, welche Werbe- und Kommunikationskanäle sie nutzen, um sich über Angebote, Rabatte, Produktqualität oder Serviceleistungen der Mensa zu informieren. Mittels eines Antwortformats mit Mehrfachauswahl konnten die Beschäftigten aus fünf vordefinierten Kategorien („Webseite“, „Aushänge/Infoscreen“, „Mensa-Club App“, „Social-Media-Kanäle“ und „Ich informiere mich nicht“) wählen. Die Ergebnisse zeigen, dass sich mehr als die Hälfte der Befragten (54 %) über die Webseite „www.mensen.at“ informieren, gefolgt von Aushängen und Infoscreens (28 %). Mehr als ein Viertel gab an, dass sie sich nicht informieren. Über die Mensa-Club App informierten sich nur 10 % der Befragten, über Social-Media-Kanäle 3 %. Unterschiede zwischen Frauen und Männern oder den drei Personalgruppen bezüglich der Nutzung der Werbe- und Kommunikationskanäle konnten nicht beobachtet werden.

Abbildung 20: Beschäftigte: Nutzung von Werbe- und Kommunikationskanälen der ÖMBG-Mensen



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Von den Personalvertretungen wurde in der Online-Befragung erhoben, wie häufig die Beschäftigten über Kanäle der Personalvertretung auf Angebote, Rabatte, Produktqualität oder Serviceleistungen der Mensa aufmerksam gemacht werden. Im Durchschnitt gaben die Personalvertretungen sehr selten an, 39 % nie und 18 % manchmal

bis oft. Nach Rückmeldungen der ÖMBG-Teamleitungen kommen an allen Hochschulstandorten die Webseite, die Mensa-Club-App sowie Aushänge oder Infoscreen als Werbe- und Kommunikationskanäle zum Einsatz. E-Mail-Versand an Zielgruppen (Studierende, Beschäftigte), Inserate in Print- oder Onlinemedien, Informationen auf Social-Media-Kanälen oder Flyer werden an einigen Standorten genutzt. Als weitere Werbe- und Kommunikationskanäle nannten die Teamleitungen Menükarten in den Eingangsbereichen, mündliche Verbreitung, Intranet und Plattformen der Österreichischen Hochschul_innenschaft (ÖH).

Zufriedenheit mit der Mensa-Club-App

In den qualitativen Interviews wurden die Studierendenvertretungen gefragt, wie sie die Zufriedenheit mit der Mensa-Club-App und den Vorteilen/Rabatten für Mensa-Club-Mitglieder einschätzen. Drei der interviewten Studierendenvertretungen kannten die App nicht und konnten deshalb keine Einschätzung abgeben. Vier gaben an, dass nur wenige Studierende die App nutzen würden, denn viele würden aufgrund mangelnder Werbung die App nicht kennen; vier Studierendenvertretungen gaben an, dass die Vergünstigungen, die man durch die Mitgliedschaft erhält, zu gering seien, weil man dazu fast täglich in der Mensa essen müsste. Nach Einschätzung der Studierendenvertretungen würde sich die Mensa Club-App bei zwei bis dreimal pro Woche nicht rentieren¹².

Kommunikation und Informationsfluss zwischen Mensa und Hochschule

Aus Sicht der interviewten Hochschulleitungen funktioniert die Kommunikation mit der Mensa mehrheitlich gut bis sehr gut. Verbesserungspotenzial wurde in der Weitergabe von aktuellen Informationen verortet, wie z.B. was die Bewerbung von Aktionen, neuen Produkten, Vorankündigungen, Neuigkeiten oder auch die Einführung von neuen Konzepten (z.B. die Verkaufskioske) betrifft. Die Personal- und Studierendenvertretungen gaben größtenteils an, dass sie keinen oder wenn nur anlassbezogen Kontakt zur Mensa haben und sich generell nicht oder kaum informiert fühlen. Der Kontakt zur Mensa vor Ort wurde jedoch generell als durchwegs positiv bewertet. Allerdings wünschten sich auch Personal- und Studierendenvertretungen mehr Informationen zu Plänen und Konzepten über die Gestaltung der Mensa oder des Cafés, zu den angebotenen Speisen, zu Maßnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit, zu Preisstrategien sowie zu Aktionen und Rabatte.

Jene Personal- und Studierendenvertretungen, die an ihrer Hochschule in einer organisierten Gruppe aus Vertreterinnen und Vertretern der Hochschule und der Mensabetreiberin bzw. des Mensabetreibers mitwirken (wie z.B. in der Gestalt eines Küchenausschusses, Mensabeirats oder eines Mensaverains an der Veterinärmedizinischen Universität Wien, der PH Tirol oder der Johannes-Kepler-Universität Linz), schätzten diese Möglichkeit des gemeinsamen Austauschs und gaben auch an, dass sie sich durch diese Beteiligung besser über die Mensa informiert fühlen. Vereinzelt wurde von den Hochschulleitungen und den Personalvertretungen vorgeschlagen, dass die Mensa eine Kooperation mit der Hochschule zur Nutzung etablierter hochschulinterner Kommunikationskanäle prüfen sollte.

6.3.5. Zentrale Anliegen der Studierendenvertretungen (ÖH)

In den Interviews wurden die Studierendenvertretungen, von denen alle die Mensa nach eigener Auskunft regelmäßig besuchen, gefragt, für welche Anliegen sie sich in Bezug auf die Mensa einsetzen. Die Senkung der Preise insgesamt sowie die Verbesserung des Preis-Leistungs-Verhältnisses der vegetarischen und veganen Gerichte, waren jene Anliegen, für die sich fast alle Studierendenvertretungen einsetzten. Etwa die Hälfte der Studierendenvertretungen setzte sich auch für mehr Nachhaltigkeit in der Mensa ein (z.B. Müllvermeidung, Bio-Qualität, regional, saisonal) sowie ein vielfältigeres Angebot speziell in Bezug auf die veganen und vegetarischen Gerichte. Zwei der elf interviewten Studierendenvertretungen würden sich auch für eine bessere Qualität der Speisen (bzgl. Geschmack, Rezepturen) und der Optimierung der Öffnungszeiten einsetzen.

6.4. Ist die Mensa zeitgemäß und wie kann die Mensa zukunftsfähiger werden?

6.4.1. Ist die Mensa eine zeitgemäße Einrichtung?

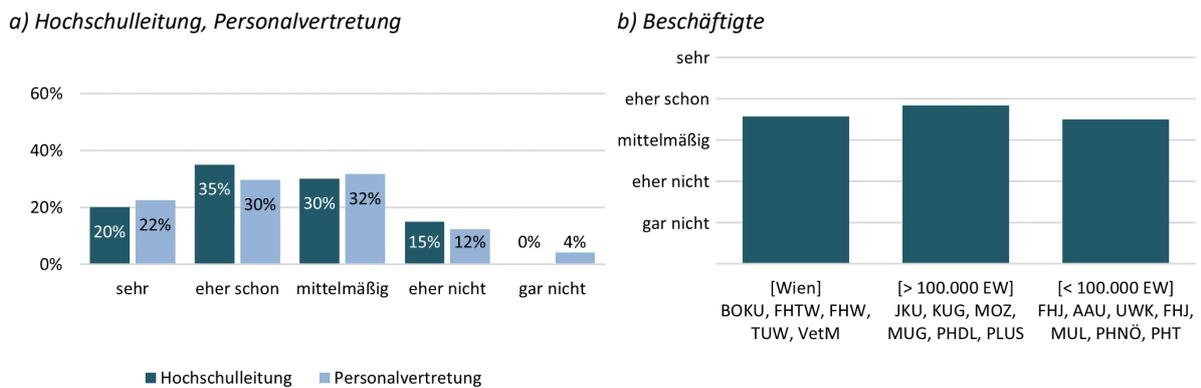
Eine der Fragestellungen dieser Studie (vgl. dazu Abschnitt 3) war, ob die Mensa eine zeitgemäße Einrichtung an der Hochschule ist. Die Ergebnisse in den vorangegangenen Abschnitten, z.B. zur Bedeutung der Mensa als Versorgungsbetrieb und als sozialer Treffpunkt, zum Bedarf dezentraler Versorgungskonzepte sowie zur aktuellen

¹² Nach Informationen auf der Webseite www.mensen.at, Stand März 2023, beträgt die Ermäßigung als Club-Mitglied bei 2x/Wo –5 %, 3x/Wo –10 % und 4x/Wo –15 %.

Situation weiterer Versorgungsbetriebe am Hochschulstandort, können als Indikatoren herangezogen werden, inwieweit die Mensa von den befragten Zielgruppen als zeitgemäß betrachtet wird.

Darüber hinaus wurden die Hochschulleitungen, Personalvertretungen und Beschäftigten online direkt befragt, ob die Mensa in ihrer jetzigen Form an der jeweiligen Hochschule zeitgemäß ist. Jeweils mehr als die Hälfte der Hochschulleitungen und Personalvertretungen beurteilten die Mensa als eher schon bis sehr zeitgemäß, jeweils knapp unter einem Drittel als mittelmäßig zeitgemäß (Abbildung 21a). Die Online-Befragung der Beschäftigten zeigte ein weitgehend übereinstimmendes Bild zur Einschätzung der Hochschulleitungen und Personalvertretungen: Über alle Hochschulstandorte hinweg beurteilten die Beschäftigten die Mensa durchschnittlich zwischen mittelmäßig und eher schon zeitgemäß (Abbildung 21b).

Abbildung 21: Ist die Mensa in ihrer jetzigen Form an Ihrer Hochschule zeitgemäß?



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

6.4.2. Vorschläge der Zielgruppen, wie kann die Mensa zukunftsfähiger werden kann

In der Online-Befragung wurde von den Hochschulleitungen, Personalvertretungen und den Beschäftigten erhoben, wie die Mensa aus ihrer Sicht zukunftsfähig gemacht werden kann bzw. welche Anforderungen an eine zukunftsfähige Mensa gestellt werden. Die Ergebnisse zeigen eine hohe Übereinstimmung der befragten Zielgruppen in Bezug auf die genannten Inhalte: Häufig wurden eine hohe Qualität der Speisen, mehr Auswahlmöglichkeiten, Möglichkeit zur Individualisierung der Speisen und ein nachhaltiges Angebot als Kriterien einer zukunftsfähigen Mensa genannt, sowie dass die Preise bzw. das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen müssten.

Von den Hochschulleitungen und Personalvertretungen wurden am häufigsten die Qualität der Speisen, ein abwechslungsreiches Angebot und das Preis-Leistungsverhältnis angesprochen. Ebenso wurde gefordert, die Mensa solle nachhaltig und serviceorientiert sein mit flexiblen Öffnungszeiten, um die Rolle als Nahversorgungsbetrieb zu erfüllen. Zudem sollte die Mensa einladend wirken und als sozialer Treffpunkt geeignet sein (Box 4).

Box 4: Hochschulleitung, Personalvertretung: Wie kann die Mensa zukunftsfähiger werden?

Hohe Qualität der Speisen, abwechslungsreiches Angebot (9)

*Verwendung frischer Speisen, frisch kochen vor Ort, abwechslungsreiches Angebot, weniger Tiefkühlkost
fleischfreie Speisen gesundheitsförderlich, weniger süßen/fette Hauptspeisen (Kaiserschmarrn, Germknödel, Käsespätzle)*

Preise/Preis-Leistungs-Verhältnis muss passen (7)

*Preise viel zu hoch, Lehrende/Studierende gehen zum nahegelegenen Diskonter
weniger Angebot, dafür gute Qualität zu einem günstigen Preis, sich nicht als Konkurrenz der Gastronomie sehen*

Als sozialer Treffpunkt geeignet und einladend (7)

*einladend, sodass Mensa als sozialer Treffpunkt wahrgenommen und genutzt wird
einladender gestalten, Orientierung an Restaurant/Café, Außenbereich besser beschatten, abschirmen (Windschutz, Regenschutz), als gemeinsames soziales Projekt, welches v. Lehrenden (Kommunikationszonen) sowie den Studierenden mitgestaltet werden kann - oder auch in Projektkontexte eingewoben werden kann (Nachhaltigkeit, Künstlerische Projekte,...)*

Soll nachhaltig sein (7)

Ressourcen schonend, wenig Müll (Zero Waste), klimafreundlich

Soll serviceorientiert sein (4)

*serviceorientiert arbeiten und sich nicht nur als Nahversorgungsbetrieb zu Mittag begreifen
sich an Spar-Restaurants/Bistros orientierend
Funktionierendes Konzept für Essenausgabe, keine langen Wartezeiten*

Soll adäquate Öffnungszeiten bieten, zeitlich flexibel verfügbar sein (3)

*Öffnungszeiten verlängern
Mensa sollte täglich für bestimmte Zeiten für Studierende, Vortragende, Mitarbeitende etc. zur Verfügung stehen*

Als Nahversorgungsbetrieb dienen (2)

Nähe einer Mensa (im Gebäude) mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis kann sicher ein attraktives Angebot darstellen

Kein Konsumzwang (2)

Verzehr mitgebrachter Speisen und Getränke erlauben

Existenz ohne finanzielle Zuschüsse durch die Hochschule (1)

Bio und regional wirklich leben ohne zusätzliche Vergütung durch die Hochschule

Anm.: Extraktion der Kategorien aus den offenen Antworten der Hochschulleitungen und Personalvertretungen (Online-Befragung); Zahl in Klammer zeigt die absolute Häufigkeit der Kategorie.

Von den Beschäftigten sprachen 47 % den Preis und das Preis-Leistungs-Verhältnis in der offenen Frage an. Aktuell, so die Beschäftigten in der Online-Befragung, werden die angebotenen Gerichte, auch mit Blick auf die aktuelle Teuerung, als zu teuer empfunden; dabei hatten viele Beschäftigte auch die finanzielle Situation von Studierenden im Blick. In Bezug auf die Preise wurden Rabatte und Subventionierungen für Mitarbeitende und Studierende vorgeschlagen. Der Preis müsste auch im Verhältnis zur Qualität der Speisen stehen (geschmackvolle, selbstgekochte Speisen), sodass das Preis-Leistungs-Verhältnis angemessen ist, was 31 % als Kriterium für eine zukunftsfähige Mensa benannten. Zudem sollen die Speisen nachhaltig, regional und von Bio-Qualität sein. Mehr Auswahl und ein abwechslungsreicheres Angebot an Speisen (längere Zyklen in den Menüs) und die Möglichkeiten zur Individualisierung der Speisen (mittels Beilagen, Saucen, Dressings, Gewürzen etc.) wurde von 24 % gewünscht. Weiters sollte eine zukunftsfähige Mensa ein sozialer Ort mit gemütlichem Ambiente sein (kein Kantinenambiente). Etwa ein Fünftel der Beschäftigten sah die Zukunft der Mensa in einer Erweiterung des Angebots an abwechslungsreichen pflanzlichen, geschmackvollen Gerichten, die auch gesund und nahrhaft sind (Box 5).

Box 5: Beschäftigte: Wie kann die Mensa zukunftsfähiger werden?

Preis und Preis-Leistungsverhältnis muss passen (47 %)

Hohe Qualität, selbstgekocht, guter Geschmack, keine Fertigprodukte, wenig Zusatzstoffe (31 %)

Nachhaltig, saisonal, regional, Bio-Qualität (27 %)

Mehr Auswahl, abwechslungsreicheres Angebot, Essen zusammenstellbar (24 %)

Als sozialer Treffpunkt geeignet, gemütliches Ambiente, kein Kantinenambiente (24 %)

Mehr vegetarische/vegane Gerichte, geschmackvoll, abwechslungsreich (21 %)

Gesunde Speisen (mehr Salat und Obst), für Allergiker, andere Religionen (19 %)

Rabatte, Subventionierung für Mitarbeitende und Studierende (11 %)

Längere Öffnungszeiten (Abendunterricht), Verfügbarkeit (10 %)

ToGo, Click & Collect Möglichkeiten (4 %); konsumfreie Nutzung (3 %); andere Betreiberin/anderer Betreiber (3 %); keine Wartezeiten, schnellere Ausgabe (2 %); Lernzonen (1 %), mehr Platz (1 %)

Anm.: Extraktion der Kategorien aus den offenen Antworten von 400 Beschäftigten (Online-Befragung); Prozentangabe in Klammer zeigt die relative Häufigkeit der Kategorie.

Auch die Teamleitungen wurden online befragt, wie sich die Mensa aus ihrer Sicht weiterentwickeln sollte, um den Herausforderungen der Zukunft zu entsprechen. Mehrere Teamleiterinnen und Teamleiter sprachen dabei die Kundenorientierung an, indem auf Trends reagiert sowie das Angebot zielgruppen- und standortabhängig angepasst wird. Auch eine Transformation der Mensa in Richtung nachhaltigere Gastronomie sowie eine faire Preisgestaltung bzw. ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten, war einigen Teamleiterinnen und Teamleitern ein Anliegen. Eine thematische Zusammenfassung der Aussagen der Teamleitungen zeigt Box 6.

Box 6: ÖMBG-Teamleitungen – Wie kann die Mensa zukunftsfähiger werden?

Angebot und Service: Kiosk-System: Kleinere Flächen, aber fein gestaltet; Express Check-outs für vorbestellte Speisen ToGo (aber mehr Personal nötig, die das ToGo abwickeln können)

Catering: Catering ausbauen und modernisieren, hier ist ein großes Potenzial

Investitionen

Bei Bedarf Investition in das Equipment, überalterte Gerätschaften frustrieren Mitarbeitenden, Anschaffungen von Klein-geräten sollte schnell und unkompliziert möglich sein; Bauliche Struktur der Ausgabe überdenken/prüfen; Lokale attraktiver, moderner einrichten / Loungen usw.

Kundenorientierung

Auf Trends reagieren; Flexibel den Ernährungstrends folgen, das Ohr am Gast haben; Auf Wünsche der Gäste eingehen; Zielgruppenorientiertes Angebot (Gäste sind sehr verschieden an unseren Standorten, hoher Einfluss durch die jeweilige Fachrichtung, z.B. SOWI, NAWI, JUS unterscheiden sich; Eher kontraproduktiv an allen Standorten dasselbe anzubieten, mehr auf Wünsche/Eigenheiten der einzelnen Standorte eingehen; Mensa hat bereits eine große Weiterentwicklung durchgemacht: Auf alle Zielgruppen (Vegan, Unverträglichkeiten, etc.) wird Rücksicht genommen; weiter in Richtung Erlebnisgastronomie entwickeln: für Mitarbeitende, Studierende und externe Gäste ein Ort der Zuflucht werden, wo sie für kurze Zeit, dem ganzen Stress entfliehen können und mit allen Sinnen genießen können und Spaß haben dürfen.

Marketing

Kompetente Social Media Werbung, richtiges Marketing. Dauernde Marktbeobachtung: Food Trends beobachten und mit dem Markt mitschwimmen

Nachhaltigkeit

Die Regionalität wirklich leben. Umweltbeitrag leisten. Kein Plastik und keine schwer kompostierbaren Produkte; Der eingeschlagene Weg sollte mit Bedacht weitergeführt werden: Nachhaltige Sortimentsanpassungen (z.B. „Klimatag“) sind gute Ansätze, um zukunftsfit zu sein/werden. Veränderungen aber oft schwierig, weil sie standortabhängig unterschiedlich angenommen werden (abhängig von Altersstruktur der Mitarbeitenden, Geschlechterverteilung etc.)

Preisgestaltung

Preise für Studierende überdenken, Studierende wollen günstiges Essen und große Portionen; Wert auf Preis-Leistungs-Verhältnis legen; Gute Qualität zu fairen Preisen anbieten; Essen muss weiterhin leistbar bleiben, aber auch kostendeckend kalkuliert sein.

Anm.: Thematische Zusammenfassung der offenen Antworten der ÖMBG-Teamleitungen im Rahmen der Online-Befragung in alphabetischer Ordnung der Kategorien.

Zukünftige Versorgungskonzepte

Im Rahmen der qualitativen Interviews wurden die Hochschulleitungen und Personalvertretungen gefragt, welche Versorgungskonzepte bzw. welche Änderungen im Versorgungskonzept sie für ihre Hochschule in den kommenden 5–10 Jahren sehen. Am häufigsten wurden Veränderungen im Versorgungskonzept genannt, die Bezug auf das sich zunehmend verändernde Ernährungsverhalten von Studierenden und Mitarbeitenden nehmen: Klassischen Menüs werden abgelöst und es wird mehr Flexibilität und Möglichkeiten zur Individualisierung der Speisen brauchen; ansprechende vegetarische oder vegane Speisen sollen auch Personen, die gerne Fleisch essen ansprechen. Speziell junge Menschen würden aus Sicht der Personalvertretungen immer bewusster essen und wollen mehr Informationen zu den Speisen haben (z.B. über Zusatzstoffe wegen Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten oder veganer/vegetarischer Ernährungsweise; Bio-Qualität, Herkunft; Nachhaltigkeit und ökologischer Fußabdruck). Die Personalvertretungen betonten auch, dass sich die Mensa an veränderte Arbeitswelten anpassen müsse (z.B. an veränderte Arbeits- und Präsenzzeiten) sowie an die zunehmende digitale Arbeitswelt, bei der auch aufgrund der häufigeren sitzenden Tätigkeiten der Gesundheitsaspekt (Kalorienbedarf) stärker im Vordergrund stehen sollte. Um dies den Gästen der Mensa auch entsprechend zu vermitteln, sollte die Kommunikation seitens der Mensa ausgebaut werden (vgl. Abschnitt 6.3.4). In Bezug auf die künftige Organisation der Versorgung an der Hochschule hielten die interviewten Hochschulleitungen und Personalvertretungen die Mensa für zukunftstauglich, denn diese könne, im Unterschied zu anderen gastronomischen Betrieben, sehr viele Personen schnell versorgen.

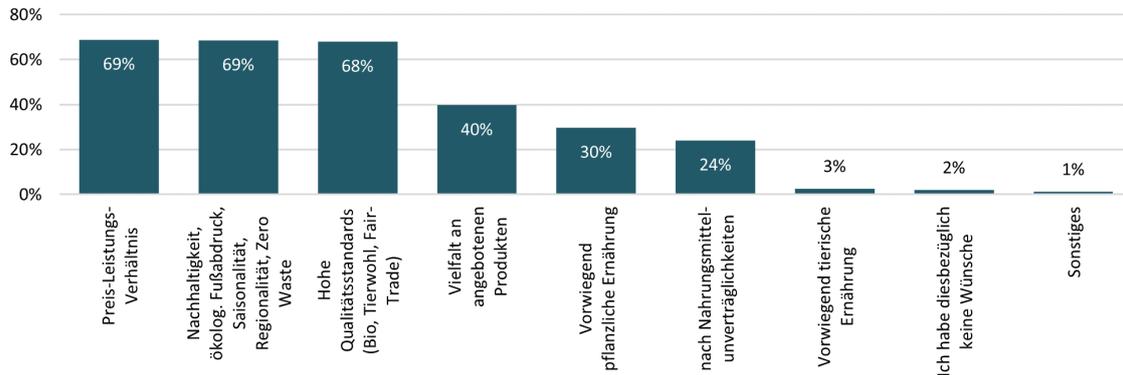
6.5. Allgemeine Ernährungstrends und Essgewohnheiten der Beschäftigten

In diesem Abschnitt werden folgend allgemeine Ernährungstrends und Essgewohnheiten der Beschäftigten berichtet, die im Rahmen der Online-Befragung erhoben wurden. Ziel dieses Abschnitts ist einerseits, die aktuell

bevorzugten Formen der Ernährung der Beschäftigten der Hochschule darzustellen, und andererseits den Mensabetreiberinnen bzw. -betreibern offene Ansatzpunkte für ein zielgruppengerechteres Angebot zu liefern.

6.5.1. Bevorzugte Ausrichtung der Speisen

Abbildung 22: Beschäftigte: Bevorzugte Ausrichtung der Speisen und Getränke



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Die Beschäftigten der Hochschulen wurden befragt, wie das Angebot an Speisen und Getränken der Mensa ihrer Meinung nach vermehrt ausgerichtet werden sollte. Mittels eines Antwortformats mit Mehrfachauswahl konnten die Beschäftigten im Rahmen der Befragung aus acht vorgegebenen Kategorien wählen. Die Ergebnisse über alle Hochschulstandorte hinweg zeigen, dass mehr als zwei Drittel der Beschäftigten wollten, *a*) dass für die Speisen und Getränke das Preis-Leistungs-Verhältnis angemessen sein muss, *b*) dass die Speisen und Getränke nachhaltig sind, der ökologische Fußabdruck klein ist (Zero Waste) und saisonale und regionale Produkte vermehrt zum Einsatz kommen, sowie *c*) dass hohe Qualitätsstandards eingehalten werden (z.B. Bio-Produkte, Tierwohl, Fair-Trade). 40 % sprachen sich für die Vielfalt an Produkten aus, knapp ein Drittel für vorwiegend pflanzliche Ernährung und ein Viertel für die Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Eine vorwiegend tierische Ernährung wollten 3 %; weitere 2 % hatten keine Wünsche bezüglich der Ausrichtung der Speisen und Getränke (Abbildung 22). Box 7 gibt einen Überblick über die genannten sonstigen Ausrichtungen.

Box 7: Beschäftigte: Sonstige Ausrichtung der Speisen

Abwechslung, mehr Vielfalt, kleinere Snacks im Angebot (19 %)

Guter Geschmack (16 %)

Frische Produkte (keine Konservendosen, keine Geschmacksverstärker), frisch-gekochte Speisen (16 %)

Preis-Leistungs-Verhältnis muss passen (15 %)

Ausgewogene und gesunde Ernährung, pflanzliche Ernährung (13 %)

Nachhaltig, Regional, Bio, Tierwohl, saisonal, Zero Waste (11 %)

Vollständiges Menü (7 %)

Salatbar, Salatbuffet (7 %)

Angebot einer variablen Portionsgröße (6 %)

Nahrungsmittelunverträglichkeiten berücksichtigen (4 %)

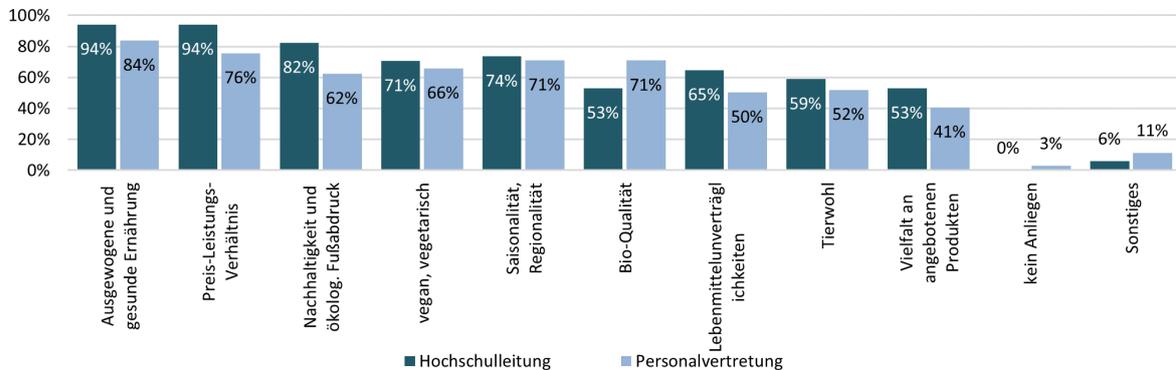
Aussehen/Optik der Speisen (3 %); Preise für Einkommensschwache (3 %); weniger Vielfalt, dafür Zielgruppenangepasst, besser kochen (3 %); Individualisierung (3 %); Angaben zum Nährwert, Fettanteil (2 %); Fast-Food für Take-away (2 %)

Anm.: Extraktion der Kategorien aus den offenen Antworten von 122 Beschäftigten (Online-Befragung); Prozentangabe in Klammer zeigt die relative Häufigkeit der Kategorie.

In der Online-Befragung der Hochschulleitungen und Personalvertretungen wurde ebenfalls erfasst, ob das Angebot an Speisen und Getränken in den Einrichtungen der Mensa nach bestimmten Merkmalen ausgerichtet sein soll. Hochschulleitung und Personalvertretung konnten aus neun vorgegebenen Kategorien wählen. Die Antwort-

ten zeigen ein weitgehend übereinstimmendes Bild zwischen diesen beiden Zielgruppen. Sowohl Hochschulleitungen als auch Personalvertretungen bevorzugten am häufigsten eine ausgewogene und gesunde Ernährung, gefolgt von einem angemessenen Preis-Leistungs-Verhältnis (Abbildung 23). Für 82 % der Hochschulleitungen und 62 % der Personalvertretungen war auch die Nachhaltigkeit und der ökologische Fußabdruck der Speisen und Getränke ein Anliegen. Mit 53 % bzw. 41 % wurde von den Hochschulleitungen und den Personalvertretungen die Vielfalt an angebotenen Produkten genannt.

Abbildung 23: Hochschulleitung, Personalvertretung: Bevorzugte Ausrichtung der Speisen und Getränke



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Wie die Ergebnisse zeigen, war eine Ausrichtung auf mehr pflanzliche (vegetarische, vegane) Produkte allen Zielgruppen ein Anliegen. Nur 2 % der Beschäftigten gaben eine bevorzugte Ausrichtung auf tierische Nahrung an. Um diese Ergebnisse dem aktuellen Konsum an tierischen, vegetarischen und veganen Gerichten der Mensen gegenüberzustellen, wurden die ÖMBG-Teamleitungen befragt, wie viel Prozent durchschnittlich an Fleischgerichten, vegetarischen Gerichten oder veganen Gerichten verkauft werden. Über alle Hochschulstandorte hinweg waren es durchschnittlich 51 % Fleischgerichte (Range: 30 %–70 %), 28 % vegetarische Gerichte (Range: 15 %–50 %) und 21 % vegane Gerichte (Range: 5 %–35 %). An fast allen Standorten war der Anteil an Fleischgerichten am höchsten (an der Montanuniversität Leoben war der durchschnittliche Anteil an vegetarischen Gerichten mit 50 % am höchsten). Anhang Box 9 gibt einen Überblick über jene Mittagsgerichte, die nach Angaben der Teamleitungen bei den Gästen am beliebtesten sind.

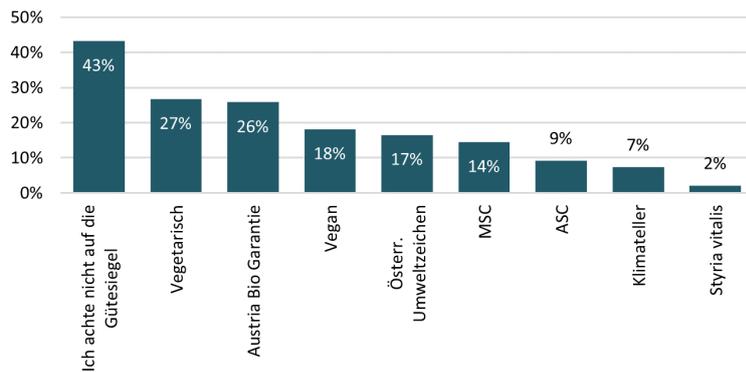
6.5.2. Bedeutung der Gütesiegel für die Beschäftigten

Die Mensen der ÖMBG kennzeichnen ihre Gerichte mit aktuell acht Gütesiegeln, die für einen bestimmten Qualitätsstandard stehen und die Gäste bei der Auswahl der Gerichte informieren und unterstützen sollen. Diese acht Gütesiegel sind 1.) „Austria Bio Garantie“, 2.) „ASC“, 3.) „Klimateller“, 4.) „MSC“, 5.) „Österreichisches Umweltzeichen¹³“, 6.) „Styria vitalis“, 7.) „Vegan“ und 8.) „Vegetarisch“ (siehe Anhang Box 10). Das Gütesiegel Styria vitalis gibt es nur im Bundesland Steiermark. Um die Bedeutung der Gütesiegel bei den Beschäftigten zu erfassen, wurden diese befragt, ob sie bei der Auswahl ihrer Gerichte auf die ausgewiesenen Gütesiegel achten.

Über alle Hochschulstandorte hinweg gaben mit 43 % der Befragten an, dass sie nicht auf die Gütesiegel achten (Abbildung 24). Knapp über 25 % gaben an, dass sie auf das Gütesiegel Vegetarisch oder auf Austria Bio Garantie Wert legen, ca. 17 % auf Vegan oder Österr. Umweltzeichen. Das Gütesiegel „Styria vitalis“, das nur regional im Bundesland Steiermark vergeben wird, hatte mit 2 % den niedrigsten Anteil in der Gesamtstichprobe der Beschäftigten. Jedoch auch innerhalb der Teilstichprobe im Bundesland Steiermark (238 Beschäftigte) gaben nur 3,8 % an, dass sie das Gütesiegel „Styria vitalis“ bei der Wahl der Gerichte beachten (am häufigsten, mit 34 %, gaben die Beschäftigten in der Steiermark an, dass sie nicht auf das Gütesiegel achten).

¹³ <https://www.umweltzeichen.at/de/home/start>

Abbildung 24: Beschäftigte: Beachtung der Gütesiegel bei der Wahl der Gerichte



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

6.5.3. Ernährungstrends der Beschäftigten

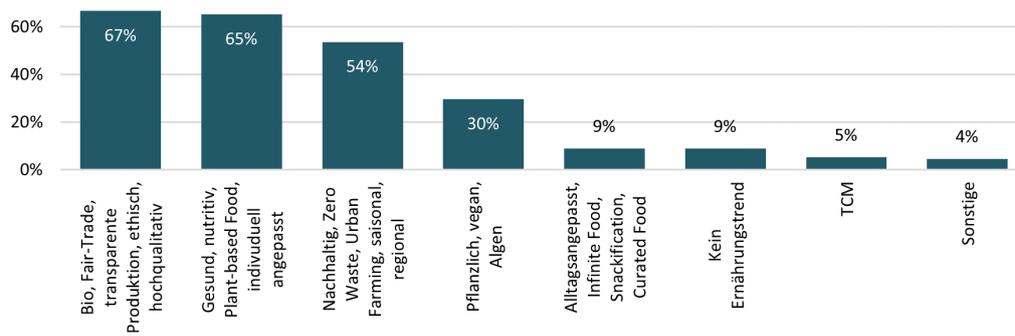
Damit die Mensen ihre Gäste auch weiterhin zufriedenstellen können, wird es nötig sein, sich vermehrt auf aktuelle Ernährungstrends der jeweiligen Zielgruppen einzustellen. Der Ernährungsreport „Deutschland, wie es isst“ des Deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2021) zeigt, dass sich ein stetiger Trend zu einer bewussteren Ernährungsweise abzeichnet. So ist der Konsum von vegetarischen und veganen Lebensmitteln deutlich angestiegen und auch die Anzahl an sich vegetarisch oder vegan ernährenden Personen ist gewachsen. Letztendlich wird eine Anpassung an moderne und veränderte Ernährungsgewohnheiten für den Unternehmenserfolg der Mensen beitragen.

Um die aktuellen Ernährungsvorlieben der Beschäftigten zu erfassen, wurden diese befragt, mit welchen Ernährungstrends sie sich aktuell identifizieren können. Die Beschäftigten konnten aus den folgenden sechs Ernährungstrends, sowie dass sie keinem Ernährungstrend folgen, wählen:

- Bio, Fair-Trade, transparente Produktion, ethisch, hochqualitativ
- Gesunde Ernährung, nutritiv, plant-based Food, wenig Fleisch, auf individuelle Bedürfnisse angepasst
- Nachhaltige Ernährung, Zero Waste, Urban Farming, regional und saisonal, exotische Produkte regional erzeugt
- Pflanzliche Ernährung, vegan, Algen
- Alltagsangepasste Ernährung, Infinite Food: ort- und zeitlos verfügbar, Snackification: kleine und flexible Mahlzeiten, Curated Food: vorselektiert anstelle eines Überangebots
- TCM: Ernährung nach Traditionelle Chinesischer Medizin

Die Ergebnisse zeigen, dass etwa zwei Drittel der Beschäftigten Bio, Fair-Trade etc. und eine gesunde, nutritive Ernährung bevorzugen (Abbildung 25). Etwas mehr als die Hälfte (54 %) bevorzugen eine nachhaltige Ernährung regional und saisonal mit wenig Müll. Ein Viertel der Beschäftigten, übereinstimmend mit dem Ergebnis zur Ausrichtung der Gerichte der Mensa (siehe Abschnitt 6.5.1), bevorzugt eine pflanzliche, vegane Ernährung. Dass sie keinem Ernährungstrend folgen, gaben 7 % an, wobei hier ein Unterschied zwischen Frauen und Männern beobachtet werden konnte: Frauen folgten statistisch häufiger einem Ernährungstrend als Männer. Insbesondere eine Ernährung nach Traditionelle Chinesischer Medizin bevorzugten Frauen häufiger als Männer. Unterschiede zwischen den Personalgruppen konnten bezüglich der pflanzlichen Ernährung (vegan, Algen) beobachtet werden, wobei das wissenschaftliche Personal diesen Ernährungstrend häufiger deklarierte als das allgemeine Personal. Weitere sonstige Ernährungstrends, die vielfach nur vereinzelt genannt wurden, sind in Box 8 dargestellt.

Abbildung 25: Beschäftigte: Ernährungstrends



Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Box 8: Beschäftigte: Sonstige Ernährungstrends

Abwechslungsreich und ausgewogen Ayurveda Bowls zum selbermischen Clean Eating, wenig verarbeitetes, natürliches, frisches Essen Fleisch/Fleischgerichte Guter Geschmack, Aussehen und soll satt machen High Protein Intervallfasten ketogen Kein Ernährungstrend	low carb, zuckerfrei, zuckerarm Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten: glutenfrei, lactosefrei, histaminarm, weizenfrei Österr. Mischkost, Hausmannskost Pflanzliche Ernährung regional, bio, saisonal TEM – Ernährung nach Traditioneller Europäischer Medizin Vollwertkost
--	--

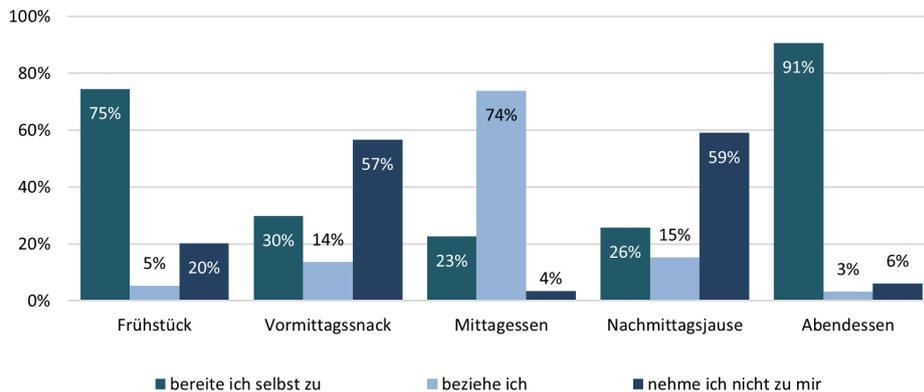
Anm.: Zusammenfassung der offenen Antwort von 81 Beschäftigten, die unter der Kategorie „Sonstige“ im Rahmen der Online-Befragung genannt wurden; alphabetische Ordnung.

6.5.4. Eigene Zubereitung und Erwerb von Mahlzeiten der Beschäftigten

Zusätzlich zur Frage, welche Art an Speisen und Ernährungsformen die Beschäftigten bevorzugen (siehe Abschnitt 6.5.3), wurde erfragt, welche Mahlzeiten die Beschäftigten an einem durchschnittlichen Arbeitstag selbst zubereiten und welche sie von gastronomischen Betrieben beziehen. Mit dieser Frage sollte zudem erfasst werden, zu welchen Tageszeiten die Beschäftigten primär ihre Mahlzeiten zu sich nehmen. Wie sich bereits aus den Ergebnissen zu den Öffnungszeiten der Mensa zeigte (siehe Abschnitt 6.1.3), würden einige der Beschäftigten auch gerne ein Frühstück, Vormittags- und Nachmittagssnacks oder ein Abendessen konsumieren. Die Beschäftigten wurden deshalb befragt, ob sie aktuell *a)* ein Frühstück, *b)* einen Vormittagssnack, *c)* ein Mittagessen, *d)* eine Nachmittagsgauche und *e)* ein Abendessen selbst zubereiten, von einem gastronomischen Betrieb beziehen oder nicht zu sich nehmen.

Die Ergebnisse über alle Hochschulstandorte hinweg zeigen, dass aktuell 75 % das Frühstück und 91 % der Beschäftigten das Abendessen selbst zubereiten (Abbildung 26). Der Vormittagssnack und die Nachmittagsgauche nehmen 57 % bzw. 59 % der Beschäftigten nicht zu sich. In Bezug auf das Mittagessen gaben 74 % der Beschäftigten an, dass sie dieses in einer durchschnittlichen Arbeitswoche beziehen, 23 % bereiten sich das Mittagessen aber selbst zu. Wie auch von den ÖMBG-Teamleitungen beschrieben (siehe Abschnitt 6.1.5), ist das Mittagessen „die“ Essenszeit und somit auch die umsatzstärkste Zeit für die Mensa. Die Ergebnisse der Beschäftigten spiegeln diese Feststellung wider, wobei die Ergebnisse keinen Aufschluss darüber geben von welchem gastronomischen Betrieb das Mittagessen bezogen wurde.

Auch für die einzelnen Hochschulstandorte zeigte sich, dass das Mittagessen mit Abstand am häufigsten von den Beschäftigten bezogen wird. Der Range reichte dabei von 88 % (Technische Universität Wien) bis 43 % (Mozarteum Salzburg). Der Bezug von einem Frühstück lag an jedem Hochschulstandort unter 10 % (von insgesamt 5 % der Beschäftigten, die ihr Frühstück beziehen) und der Bezug von einem Abendessen lag nach Angaben der Befragten bei maximal 13 % an der Kunstuniversität Graz, ansonsten ebenfalls jeweils unter 10 %.

Abbildung 26: Beschäftigte: Eigene Zubereitung und Erwerb von Mahlzeiten in einer durchschnittlichen Arbeitswoche

Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

7. Nationale und internationale Konzepte von Mensen

7.1. Beispiele europäischer Finanzierungssysteme von Mensen

Neben der Forderung nach einem qualitativ hochwertigen, ausgewogenen und nachhaltigen Essen, muss dieses für Studierende auch leistbar sein. Noch vor der aktuellen Teuerungswelle standen den Studierenden ca. 7 € pro Tag für ihre Ernährung zur Verfügung (siehe Abschnitt 2.3). Neben Maßnahmen, die die Mensabetreiberin bzw. der Mensabetreiber zur Senkung der Preise treffen kann (z.B. Senkung der Kosten für die Herstellung der Speisen, Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, effizientere Zubereitung und Personaleinsatz) ist eine Möglichkeit, die Preise durch staatliche Subventionierungen der Mensen zu senken.

Allerdings ist die Finanzierung der Mensen in den europäischen Ländern höchst unterschiedlich. Während in einigen Ländern die Mensen staatlich subventioniert werden, werden diese in anderen Ländern von nationalen Betriebsgesellschaften, von den Hochschulen selbst oder von gewinnorientierten Caterern betrieben. Bei dieser Vielfalt ist es schwierig einen Überblick über die diversen Finanzierungssysteme zu erstellen, weil der Staat in den meisten Fällen nicht direkt einen Zuschuss für die Mahlzeiten gewährt, sondern seine Mittel der Hochschule oder studentischen Organisationen gibt, von denen nur ein Teil in die Mensen fließen.

Zum Beispiel gibt es in Dänemark eine nationale Studierendenvereinigung, die jedoch nicht die Verpflegung der Universitäten kontrolliert oder daran teilnimmt. In Italien sind die Studierendenvereinigung oder die Hochschulorganisation nach Regionen unterteilt und jede Region entscheidet über die Subvention, die sie den Universitäten für die Verpflegung gibt. In Finnland hat die Kela (Sozialversicherungsorganisation) die Verantwortung für die Mensen der Universitäten, die aktuell mit einem jährlichen Budget von 35,5 Mio. € (TREY, 2022), mit einer Steigerung von 3,5 Mio. € gegenüber 2019 (The Nomad Today, 2019) auf die Inflation reagierte. Von der finnischen Regierung wurde eine Preisobergrenze von 5 € festgelegt. Die Kela gewährt einen Zuschuss von 2,30 € pro Mahlzeit (2019: 1,90 €, The Nomad Today, 2019), sodass den Studierenden die Mahlzeit aktuell 2,70€ kostet (TREY, 2022). Die Preisobergrenze von 5 € setzt die Mensabetriebe jedoch finanziell unter Druck (TREY, 2022).

In Deutschland werden die meisten Mensen von den öffentlich-rechtlichen „Studentenwerken“ betrieben, welche die soziale Unterstützung der Studierenden bündeln; im Studienjahr 2022/2023 gab es 57 selbständige „Studentenwerke“, die 875 gastronomische Einrichtungen (Mensen und Cafeterien) betrieben (Deutsches Studentenwerk, 2023). In einem Vergleich von 103 Mensen der 40 größten deutschen Universitäten (ottonova, 2023) lagen die Preise mit Beginn 2023 für eine Mahlzeit durchschnittlich bei 2,60 € (Fleisch- und Fischgerichte: 3,20 €, vegane/vegetarische Gerichte: 2,35 €). Ein zu Österreich ähnliches Finanzierungssystem hat Frankreich, wo die Mensen von CROUS (Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires) betrieben werden, das dem französischen Ministerium für Hochschulbildung, Forschung und Innovation untersteht; mit 2021 konnte die Anzahl an 1 €-Mahlzeiten durch das Ministerium deutlich ausgeweitet werden. Einen Überblick über Finanzierungssysteme von Mensen in ausgewählten europäischen Ländern zeigt Tabelle 4.

Tabelle 4: Finanzierungssysteme von Mensen in ausgewählten europäischen Ländern

Land	Finanzierungssystem
Dänemark	Die Hochschulen beauftragen externe Partnerinstitutionen mit der Verwaltung der Mensen.
Deutschland	Das „Studentenwerk“ ist für die Mensen zuständig. Sie erhalten Beiträge und staatliche Förderung.
Finnland	Die finnische Sozialversicherungsanstalt Kela gewährt staatliche Zuschüsse für Mahlzeiten an Universitäten.
Frankreich	Die Mensen der Universitäten werden vom staatlichen CROUS (<i>Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires</i>) betrieben, das dem französischen Ministerium für Hochschulbildung, Forschung und Innovation untersteht.
Italien	Jedes regionale Gremium für das Recht auf Hochschulbildung verwaltet die Mensen der Universitäten, entweder direkt oder im Auftrag privater Unternehmen.
Norwegen	Die norwegische Wohlfahrtsorganisation für Studierende (SiO) bietet reduzierte Preise bei einem Semesterbeitrag von ca. 52 €. Die SiO erhält auch staatliche Zuschüsse.
Schweden	Schwedische Universitäten haben typischerweise keine Mensa. Private gastronomische Betriebe am Campus bieten Sonderpreise für Studierende an.
Schweiz	Universitäten beauftragen private Unternehmen oder Organisationen mit der Verpflegung an den Hochschulen. Viele Schul- und Hochschulkantinen werden von der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen betrieben.

Quellen: Dänemark: <https://compass-group.dk/en/university-of-copenhagen-has-selected-chartwells-as-their-new-food-service-partner/>; Deutschland: <https://www.netzsieger.de/ratgeber/der-grosse-mensa-vergleich>; Finnland: https://www.kela.fi/web/en/news-archive/-/asset_publisher/IN08GY2nIrZo/content/40-Jahre-subventionierte-Mahlzeiten-für-Studierende; Frankreich: <https://www.etudiant.gouv.fr/en/crous-resto-catering-campus-1195>, <https://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/fr/55-millions-de-repas-1-euro-servis-par-les-crous-depuis-fin-janvier-2021-47020>; Italien: <https://www.unifi.it/index.php?module=CMpro&func=viewpage&pageid=10316&newlang=eng>; Norwegen: <https://www.sio.no/en/about-sio>; Schweden: <https://www.thekitchn.com/this-is-what-college-food-looks-like-in-france-248524>; Schweiz: https://www.sustainability.uzh.ch/dam/jcr:a72c7d4f-42bb-4a31-ae7b-a4afd6132a7d/Master-thesis_Jasmin-Kueng.pdf, <https://zfv.ch/de/>.

7.2. Weitere Mensenbetriebe in Österreich

Am Austria Campus steht laut Betreiberin Eurest Restaurationsbetriebsgesellschaft m.b.H., die 95 Kantinen in Österreich unterhält, die aktuell größte Kantine Europas mit 1.800 Sitzplätzen, wo wochentags bis zu 4.300 Speisen ausgegeben werden (W24, 2018). Die Kantine ist öffentlich zugänglich, geöffnet ist von 11 Uhr bis 14:30 Uhr. Sofern die Preise nicht von den Firmen gestützt werden, kostet ein Hauptgericht laut Menüplan¹⁴ zwischen 10,00 € und 12,50 €, mit Beilage ab 13,50 €. Auch die Mensa an der Wirtschaftsuniversität Wien wird von Eurest betrieben. Die Preise für die zwei „ECO-Hauptmenüs“, inklusive eines 0,2-Liter Getränks, liegen bei 5,90 € und 6,60 €; Bio, Pizza, Wok und Burger im Bereich von 6,90 € und 8,20 €. Die Öffnungszeiten sind Mo–Fr 11–15 Uhr¹⁵.

Um Einblicke in die Konzepte nationaler Mensen zu erlangen, wurden der Geschäftsführer der FH Campus Wien und der FH Campus Wien Restaurant Betriebs GmbH sowie der Leiter der SV-Mensa (SV Group Österreich) an der Universität für Musik und darstellende Kunst (mdw) zu einem Interview eingeladen. Die Interviewpartner wurden zur Bedeutung der Zielgruppenorientierung und der Nachhaltigkeit, zu Ernährungstrends, zu den Preisen und Öffnungszeiten sowie zur Mensa als zukünftiges Versorgungskonzept interviewt. Die Erkenntnisse aus den Interviews sind folgend thematisch zusammengefasst.

Bedeutung der Zielgruppenorientierung: Die Interviewpartner betonten die Bedeutung der Zielgruppenorientierung und sprachen über Unterschiede zwischen Mitarbeitenden und Studierenden. Hochschulinterne Befragungen der FH Campus Wien hätten gezeigt, dass Mitarbeitende der Mensa etwas kritischer gegenüberstehen als Studierende. Alle Interviewpartner betonten, dass die Mensa ein Wohlfühlort sein soll und ein Raum der Begegnung. An der FH Campus Wien wurde, zusätzlich zur Mensa und einem Café, ein Restaurant-Bistro mit Bedienung eröffnet, in dem frisch gekocht wird und die Gäste aus einer Speisekarte wählen können. Damit sollte ein besonders gemütlicher und kulinarisch ansprechender Ort am Campus geschaffen werden, wo neben Mitarbeitenden auch Gäste der Fachhochschule gerne Platz nehmen, so der Geschäftsführer der FH Campus Wien im Interview.

¹⁴ Austria Campus Quartier 6, „Menüplan“ (KW 16, 2023), <https://www.quartiersechs.at/halb-12-menueplan-deutsch/>

¹⁵ Menüplan (KW 16, 2023) der Mensa der Wirtschaftsuniversität Wien, <https://www.wumensa.at/menueplan-deutsch/>

Trend in Richtung pflanzlicher Ernährung: Aus Sicht der Interviewpartner geht der Trend immer mehr in Richtung pflanzliche Ernährung, die vorwiegend von der jungen Generation gewünscht wird; eine gute Auswahl auch bei pflanzlichen Gerichten sei für die Zufriedenheit der Gäste sehr wichtig. An der FH Campus Wien wurde ein veganer Tag eingeführt, Beilagen können getrennt erworben werden und aus den tagesaktuellen Speisen kann eine individuelle Wahl getroffen werden. Die SV-Mensa der mdw bietet täglich ein vegetarisches und ein veganes Gericht (zusätzlich zu einem Fleischgericht) an.

Bedeutung der Nachhaltigkeit: Die Mensa nachhaltig zu betreiben sei der künftige Weg der Mensa und der Hochschulen, wie die Interviewpartner betonten. Dabei sei die Reduzierung von Lebensmittelabfällen von besonderer Bedeutung und es wurde unterstrichen, dass die Strategie in Richtung regionalen, saisonalen und pflanzlichen Produkten geht. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, werden deshalb an der FH Campus Wien Selbstbedienungsmöglichkeiten und Salatbuffets nicht mehr angeboten, denn speziell bei Buffets wäre der Anteil an weggeworfenen Lebensmitteln deutlich höher. Insgesamt wäre noch viel mehr möglich, um nachhaltiger zu werden, so der Geschäftsführer der FH Campus Wien. Der Leiter der SV-Mensa unterstrich, dass die Mensa nach dem AMA-Gütesiegel¹⁶ und dem Österreichischen Umweltzeichen¹⁷ zertifiziert ist, Partner von United Against Waste¹⁸ ist und nur Salzwasserfische mit MSC-Gütesymbol verwendet werden. Beide Interviewpartner gaben an, dass sofern es die Kosten für den Wareneinsatz zulassen würden, Bio-Qualität zum Einsatz kommt. Das Anbieten eines möglichst hohen Anteils an Bio-Qualität an der SV-Mensa der mdw sei nur möglich, da Miete, Reparaturkosten und Energiekosten von der Universität übernommen werden.

Preise und Stützung von Mitarbeitenden und Studierenden: Laut Angaben des Geschäftsführers können den Studierenden leistbare Gerichte (wenn möglich bis zu einem Preis von 6 €) an der FH Campus Wien nur deshalb angeboten werden, weil die Mensa durch die Fachhochschule subventioniert wird. An der SV-Mensa kostet nach Angaben des Leiters ein veganes oder vegetarisches Gericht 7,10 €, ein fleischliches Gericht 7,50 € (exklusive Suppe, Salat oder Dessert). Allerdings erhalten Mitarbeitende und Studierende der mdw einen Zuschuss in der Höhe von 2,50 € durch die Universität. Aus Sicht der Mensabetreiber sind angesichts der hohen Kosten (v.a. getrieben durch Energie-, Personal- und Lebensmittelkosten), bei gleichzeitiger Erfüllung hoher Qualitätsansprüche, niedrigere Preise nur durch finanzielle Unterstützung möglich.

Öffnungszeiten: Die Interviewpartner betonten die Wichtigkeit einer Versorgung während des gesamten Tages sowie die Bedeutung von längeren Öffnungszeiten für die Zufriedenheit der Gäste. Die Mensa an der FH Campus Wien hat zwischen 11 und 14 Uhr geöffnet, doch künftig soll die Mensa auch abends öffnen, um vor allem die Versorgung für berufsbegleitend Studierende zu gewährleisten; das neue Restaurant-Bistro deckt auch jene Zeiten ab, in denen die Mensa geschlossen hat, so der Geschäftsführer. Die SV-Mensa an der mdw hat von 8–17 Uhr geöffnet, warmes Essen gibt es von 11–16 Uhr, wobei der Leiter der SV-Mensa betonte, dass diese längeren Öffnungszeiten aufgrund des Studienbetriebs nötig wären. Nach Angaben der Interviewpartner ist der Betrieb der Mensen in den Ferien eingeschränkt.

Mensa als zukünftiges Versorgungskonzept: Aus Sicht der beider Interviewpartner müssen sich zukünftige Versorgungskonzepte für Hochschulen auf neue Ernährungsformen einstellen und die Mensen nachhaltig und klimafreundlich agieren. Ebenso betonten die Interviewpartner, dass die Mensa auch künftig ihr Bedeutung als zentrale Versorgungseinrichtung an den Hochschulen haben wird. Einer dezentralisierten Versorgung standen die Interviewpartner skeptisch gegenüber, weil dies nach deren Einschätzung einen hohen logistischen Aufwand zur Folge hätte und die Qualität der Speisen leiden würde.

8. Vorschlag für Fragen über die Mensa im Rahmen der Studierenden-Sozialerhebung 2023

Die Studierenden sind die zahlenmäßig größte Gruppe an Gästen in den Mensen. Darüber hinaus nutzen Studierende die Mensa auch als sozialer Treffpunkt oder als Lernort (vgl. Abschnitt 6.2.1). Mit Blick auf die Zufriedenheit dieser Gruppe ist die Wahrnehmung der Studierenden über Angebote und Serviceleistungen der Mensa ein er-

¹⁶ Gütesiegel der AMA – Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, <https://amainfo.at/konsumenten/siegel/ama-guetesiegel>

¹⁷ Österreichisches Umweltzeichen, <https://www.umweltzeichen.at/de/>

¹⁸ United Against Waste, <https://united-against-waste.at/>

folgsweisender Faktor für eine Mensa. Für eine evidenzbasierte Optimierung des Angebots an die Wahrnehmungen und Bedürfnisse der Studierenden würde eine empirische Erhebung konkrete Anhaltspunkte liefern, jedoch lag die Zielgruppe der Studierenden nicht im Fokus dieser Studie.

Damit Ergebnisse dieser Studie in künftigen Erhebungen mit Studierenden einfließen können, setzt diese Studie deshalb konzeptuell bereits bei der Entwicklung eines Vorschlags von Fragen an, welche in der Studierenden-Sozialerhebung 2023, die im Auftrag des BMBWF durchgeführt wird, vorgegeben werden sollen. Im Zusammenhang mit den Ergebnissen der vorliegenden Studie, können die Ergebnisse der Studierenden-Sozialerhebung 2023 zu einem vollständigeren Bild über die Mensen an den Hochschulen beitragen. Zudem werden im Rahmen der Studierenden-Sozialerhebung 2023 eine Vielzahl weiterer Merkmale über die Studierenden erfasst, bspw. zum verfügbaren Budget und zur Gesundheit der Studierenden sowie zu deren Migrations- und Bildungshintergrund. Durch Verknüpfungen dieser Informationen mit der Zufriedenheit mit der Mensa lassen sich weitere Erkenntnisse, u.a. auch zur sozialen Rolle der Mensa, ableiten.

Bei der ersten Frage handelt es sich um eine sog. Filterfrage, die die Zufriedenheit mit der Mensa auf jene Teilgruppe der Studierenden beschränkt, die im Jahr 2023 schon in einer Mensa waren. Durch diese Frage soll einerseits verhindert werden, dass Studierende ein Urteil über die Mensa abgeben, die die Mensa 2023 nicht besuchten und andererseits, um die Anzahl der Fragen und damit die Dauer der Befragung insgesamt zu reduzieren. Die Frage zur Zufriedenheit mit der Mensa umfasst 12 Aspekte, die sich im Rahmen dieser Studie als relevant zeigten.

Zielgruppe	Alle Befragten (Filterfrage)
Waren Sie im Jahr 2023 schon in einer Mensa?	
Ja	<input type="radio"/>
Nein	<input type="radio"/>

Zielgruppe	Befragte, die im Jahr 2023 in einer Mensa waren				
Wie zufrieden sind Sie mit folgenden Aspekten der Mensa?					
	<i>sehr zufrieden</i>				<i>gar nicht zufrieden</i>
Preis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Qualität der Gerichte	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Portionsgrößen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Abwechslung bei den Gerichten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Angebot regionaler & saisonaler Gerichte	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hygiene	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verfügbarer Platz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Personal, Bedienstete der Mensa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ambiente der Räumlichkeiten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Öffnungszeiten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eignung als sozialer Treffpunkt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eignung als Lernort	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. Zentrale Erkenntnisse aus der Studie im Überblick

9.1. Rolle der Mensa als Versorgungsbetrieb

Welche Bedeutung haben Mensa und Café sowie weitere Services für die aktuelle und künftige Versorgung? Ist die Mensa eine zeitgemäße Einrichtung an der Hochschule?

- Alle befragten Gruppen betrachteten die Mensa als zeitgemäße Einrichtung zur Versorgung von Studierenden und Beschäftigten an österreichischen Hochschulen. Hochschulleitungen, Personalvertretungen und weitere Mensabetreiber sahen die Mensa als zentralen Bestandteil nachhaltiger Versorgungskonzepte an. Aufgrund ihrer zentralen Lage ist die Mensa der wichtigste Nahversorgungsbetrieb an der Hochschule für frisch gekochte, warme Gerichte zu Mittag. Ohne die Mensa wäre die Versorgung von Studierenden und Beschäftigten, insbesondere in abgelegenen Campusarealen mit wenig alternativen Versorgungsmöglichkeiten, nicht umfänglich gewährleistet. Eine gute Essensversorgung ist für Hochschulleitungen ein wichtiger Faktor für die Standortattraktivität als Studien- und Arbeitsort.
- Café und Buffet dienen als Ergänzung zur Versorgung von Studierenden und Beschäftigten mit Getränken und kleinen Speisen. Das ToGo-Service und das Catering-Service sollten laut Hochschulleitungen, Personalvertretungen und Beschäftigten weiterhin angeboten werden. Das Click & Collect-Service wurde insgesamt als weniger wichtig angesehen und von den Beschäftigten kaum genutzt.
- Hochschulleitungen und Personalvertretungen zeigten sich interessiert an der Bereitstellung von Getränken und kalten Speisen in der Nähe von Studierzonen und Coworking-Spaces. Verkaufskioske und Selbstbedienungsmöglichkeiten wurden von den interviewten Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen als mögliche Ergänzung zur Mensa angesehen, insbesondere an räumlich abgelegeneren Standorten oder könnten Lücken in der Versorgung (z.B. nachmittags, abends oder an den Wochenenden), u.a. angesichts eingeschränkter Öffnungszeiten der Mensa, abdecken. Verkaufskioske wären jedoch kein Ersatz für die klassische Mensa; Bedenken bezogen sich auf das begrenzte Platzangebot zum Verzehr warmer Speisen sowie Einschränkungen bei der Produktvielfalt. Auch andere Mensabetreiber standen einer dezentralen Versorgung kritisch gegenüber.
- Obwohl in den Strategiepapieren des BMBWF Ernährung und die Mensa nicht explizit erwähnt werden, hat die Mensa für die meisten der befragten Hochschulleitungen eine hohe oder sehr hohe Bedeutung bei der Transformation in eine nachhaltige, klimaneutrale Hochschule.
- Bezüglich eines gewinnorientierten Mensabetriebs zur Versorgung waren die Hochschulleitungen zurückhaltend, da diesbezüglich viele Bedingungen zu beachten wären. Die Meinungen der Hochschulleitungen zu den Preisen waren geteilt, wobei sowohl Preissteigerungen als auch niedrigere Preise erwartet wurden. Die Personalvertretungen hatten keine Präferenzen hinsichtlich eines gewinnorientierten oder nicht-gewinnorientierten Mensabetriebs, betonten dabei jedoch die Bedeutung von Qualität und Nachhaltigkeit. In diesem Zusammenhang übernimmt die Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) eine wichtige Rolle, da aufgrund des Standorts ohne die ÖMBG die Versorgung mangels Findens eines anderen (gewinnorientierten) Mensabetriebs womöglich nicht aufrechterhalten werden könnte.

Wie stellt sich die Verfügbarkeit weiterer Versorgungsbetriebe an den Hochschulstandorten dar?

- Die Verfügbarkeit weiterer Versorgungsbetriebe ist stark vom jeweiligen Hochschulstandort abhängig. Je größer die Stadt, in der die Hochschule angesiedelt ist und je zentraler die Hochschule liegt, desto größer das Angebot an alternativen Versorgungsbetrieben.
- Supermärkte sind meist die wichtigste Alternative zur Mensa, jedoch bieten diese kaum warme, abwechslungsreiche Gerichte an. Zudem fehlen oftmals an den Hochschulen Möglichkeiten, gekaufte oder mitgebrachte Speisen zu wärmen bzw. vor Ort selbst zuzubereiten.
- Gaststätten in der Umgebung von Hochschulen sind zumeist kaum bzw. nicht in der Lage, eine so hohe Anzahl an Personen in einer so kurzen Zeit mittags zu versorgen. Zudem können Gaststätten in der Regel nicht mit den Preisen der Mensen mithalten.

Wie zufrieden sind die Gäste der Mensen mit der Qualität der Angebote und dem Preis?

- Hochschulleitungen, Personalvertretungen und Beschäftigte waren mit der Sauberkeit & Hygiene weitgehend zufrieden sowie die Beschäftigten der Hochschule auch mit der Bedienung und dem Personal. Wäh-

rend die Studierendenvertretungen mit der Qualität und dem Geschmack der Speisen weitgehend zufrieden waren (mit Ausnahme des veganen/vegetarischen Angebots), waren die anderen Zielgruppen tendenziell weniger zufrieden. Kritik der Beschäftigten bezogen sich meist auf die Qualität der Speisen, Öffnungszeiten oder Preise. Alle Zielgruppen sahen einen Bedarf an mehr pflanzlicheren, gesünderen und nachhaltigeren Gerichten. Um die pflanzlichen Gerichte zu verbessern, wurde vorgeschlagen, die Auswahl und Vielfalt im Speiseplan zu erhöhen sowie kreativere vegane/vegetarische Gerichte anzubieten.

- Fast alle Hochschulleitungen und Personalvertretungen schätzen die aktuellen Preise in der Mensa für Studierende als zu hoch ein und betonen die Wichtigkeit sozial verträglicher Preise. Für die Studierendenvertretungen war die Senkung der Preise das am häufigsten genannte Anliegen; die Preise bewegen sich demnach für viele Studierende und auch für mehr als die Hälfte der Beschäftigten an der leistbaren Obergrenze. Dennoch würden 59 % der Beschäftigten bis zu 1 € für hochwertigere Speisen mehr bezahlen. Aus Sicht der interviewten weiteren Mensabetreiber sind angesichts der hohen Kosten (v.a. getrieben durch Energie-, Personal- und Lebensmittelkosten), bei gleichzeitiger Erfüllung hoher Qualitätsansprüche, niedrigere Preise nur durch finanzielle Unterstützung möglich.
- Maßnahmen der Mensen zur Förderung der Nachhaltigkeit wurden von den Personal- und Studierendenvertretungen als grundsätzlich positiv bewertet, doch wurde auch diesbezüglich ein Optimierungspotenzial verortet. Dennoch wird wahrgenommen, dass das Angebot an Bio-Lebensmitteln zunehmend vergrößert wurde und Wert auf Müllvermeidung gelegt wird. Mehr Informationen bzw. eine proaktivere Kommunikation seitens der Mensen zum Thema Nachhaltigkeit wird von den Befragten gewünscht.

Welche Formen der Ernährung bevorzugen die Gäste der Mensa?

- Zwei Drittel der Beschäftigten bevorzugen nachhaltige Speisen und Getränke mit geringem ökologischem Fußabdruck und hohem Qualitätsstandard (z.B. Bio-Produkte, Tierwohl, Fair-Trade), 40 % eine größere Vielfalt im Produktangebot, knapp ein Drittel eine pflanzliche Ernährung und ein Viertel eine stärkere Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Als aktuelle Ernährungstrends zeigten sich unter den Beschäftigten Bio, Fair-Trade, eine ethische und transparente Produktion sowie eine gesunde Ernährung.
- Eine Bevorzugung von Fleischgerichten nannten nur 2 % der Beschäftigten, jedoch werden durchschnittlich 51 % Fleischgerichte, 28 % vegetarische Gerichte und 21 % vegane Gerichte ausgegeben. Der Anteil an Fleischgerichten ist an fast allen Standorten am höchsten. Diese Diskrepanz zwischen den Ergebnissen könnte auf die beobachtete geringere Zufriedenheit mit den pflanzlichen Gerichten, aber auch auf die nicht-repräsentative Stichprobe oder ein sozial-erwünschtes Antwortverhalten zurückzuführen sein.
- Die von den Mensen ausgewiesenen Gütesiegeln wurden differenziert wahrgenommen. Während mehr als die Hälfte der Beschäftigten nicht auf die ausgeschilderte Gütesiegel achtet, gab jeweils ein Viertel der Beschäftigten an, auf Gütesiegel wie „vegetarisch“ oder „Austria Bio Garantie“ zu achten und jeweils weniger als ein Fünftel achtete auf die Gütesiegel „vegan“ oder „Österreichisches Umweltzeichen“.

Welche Optimierungen braucht die Mensa, um ihre Versorgungsleistung künftig zu verbessern?

- Zentrale Anliegen der Hochschulleitungen, Personalvertretungen und Beschäftigten sind: *a)* hohe Qualität der Speisen (frisch gekocht, guter Geschmack, keine Fertigprodukte, wenig Zusatzstoffe), *b)* hohe Abwechslung im Speiseplan und *c)* angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis. Zusammenfassend sollte die Mensa nachhaltig und serviceorientiert agierend mit möglichst flexiblen Öffnungszeiten (insb. längeren Mittagsöffnungszeiten) in ansprechendem Ambiente die Rolle als Nahversorgungsbetrieb erfüllen.
- Vorschläge zur Verbesserung der Qualität der Speisen waren: *a)* Steigerung der Qualität der Produkte (z.B. Geschmack, Aussehen, mehr Bioqualität), weniger Zusatzstoffe, saisonale und regionale Produkte, *b)* Reduktion standardisierter Rezepte und mehr Berücksichtigung des regionalen Geschmacks, *c)* mehr Abwechslung und eine größere Vielfalt insb. bei veganen/vegetarischen Gerichten und *d)* Sicherstellung des Angebots beliebter Menüs während der gesamten Mittagessenszeit.
- Eine Ausrichtung der Mensa auf moderne Arbeitswelten sowie Möglichkeiten zur Individualisierung der Speisen (z.B. Wahl aus Beilagen oder der Portionsgröße) wurden gewünscht. Aus Sicht der Mensen sind Kundenorientierung, d.h. die Berücksichtigung von Trends sowie eine zielgruppen- und standortorientierte Anpassung des Essensangebots wichtige Erfolgsfaktoren.

9.2. Rolle der Mensa als sozialer Treffpunkt und Lernort

Welche Bedeutung haben Mensa und Café aktuell und künftig als sozialer Treffpunkt an der Hochschule und wie stellt sich die Verfügbarkeit weiterer sozialer Treffpunkte am Hochschulstandort dar?

- Mensa und Café wurden von den Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen mehrheitlich als wichtiger sozialer Treffpunkt an der Hochschule angesehen. So stellt die Mensa eine wichtige Begegnungszone dar, welche die Vernetzung an der Hochschule fördert und den Studierenden sowie Beschäftigten ein Gemeinschaftsgefühl gibt. Auch nach Einschätzung der interviewten Mensabetreiber nimmt die Mensa als Wohlfühlort eine zentrale Bedeutung an den Hochschulen ein.
- Für die Beschäftigten bieten vor allem die Cafés eine gute Möglichkeit zur sozialen Interaktion, die Mensa hingegen hatte eine geringere Bedeutung als sozialer Treffpunkt. Für die Hochschulleitungen sind die Cafés einen wichtigen Lernort für Studierende.
- Die Studierendenvertretungen sahen in der Mensa einen wichtigen sozialen Treffpunkt auch dahingehend, dass Lerngruppen die Räumlichkeiten nutzen können; allerdings sind die Räumlichkeiten der Mensa nicht an allen Hochschulen außerhalb der Essenszeiten zugänglich.
- Die Verfügbarkeit weiterer sozialer Treffpunkte in der näheren Umgebung der Hochschulen ist stark vom jeweiligen Hochschulstandort abhängig. Je kleiner die Stadt und je abgelegener der Standort der Hochschule, desto bedeutender ist die Rolle der Mensa oder des Cafés als sozialer Treffpunkt.

Welche Optimierungen braucht die Mensa, um ihre Versorgungsleistung künftig zu verbessern?

- Aus Sicht der Hochschulleitungen, Personalvertretungen und Beschäftigten ist ein attraktives, modernes Ambiente, inklusive eines ansprechenden Mobiliars (wie z.B. bequeme Sitzgelegenheiten, Polstermöbel), von hoher Bedeutung; als wenig attraktiv gilt ein „Kantinenflair“. Als Vorschläge zur Verbesserung des Ambientes wurde mehr Pflanzen, eine ansprechende Dekoration, die Berücksichtigung von Lärmschutzmaßnahmen, die Teilung von Räumen und das Angebot kleinerer Tischgruppen genannt.
- Aus Sicht der Studierendenvertretungen gab es aktuelle keinen Bedarf an baulichen Veränderungen, obwohl auch sie festhalten, dass eine gute Ausstattung und ein Wohlfühl-Ambiente von zentraler Bedeutung sind.
- Mehr als die Hälfte der Hochschulleitungen, zwei Drittel der Personalvertretungen und ein Drittel der Beschäftigten sprechen sich für die Notwendigkeit, Öffnungszeiten der Mensa künftig anzupassen, aus. Ausschlaggebend hierfür sind Bedürfnisse, z.B. um auch nachmittags oder nach Dienstende noch auf Versorgung zurückgreifen zu können.

9.3. Wahrnehmung der Kommunikation und Information über die Angebote

Welche Werbe- und Kommunikationskanäle werden von den Gästen genutzt, um sich über Angebote, Rahrte, Produktqualität oder Serviceleistungen der Mensa zu informieren?

- Um über aktuelle Angebote informiert zu sein, nutzten mehr als die Hälfte der Beschäftigten die Mensa-Website, knapp ein Drittel informierte sich über Aushänge und Infoscreens und ein Zehntel nutzte die Mensa Club-App. Mehr als ein Viertel der Beschäftigten informierte sich offenbar gar nicht.
- Die Mensa Club-App ist laut einem Drittel der befragten Studierendenvertretungen vielen Studierenden nicht bekannt. Außerdem ist sie mit ihren aktuellen Vergünstigungen für Studierende, die nicht täglich in der Mensa konsumieren, nur wenig attraktiv. Knapp einem Drittel der Studierendenvertretungen war die Mensa Club-App unbekannt.

Wie werden Kommunikation und Informationsaustausch zwischen Hochschule und Mensabetrieb wahrgenommen?

- Aus Sicht der Hochschulleitungen funktioniert die Kommunikation mit der Mensa mehrheitlich gut bis sehr gut. Verbesserungspotenzial wurde in der Weitergabe von aktuellen Informationen verortet, z.B. was die Bewerbung von Aktionen, neuen Produkten, Vorankündigungen, Neuigkeiten oder auch die Einführung von neuen Konzepten betrifft.
- Die Personal- und Studierendenvertretungen gaben an, dass sie keinen oder nur anlassbezogenen Kontakt zur Mensa haben und sich kaum informiert fühlen, aber wenn es einen direkten Kontakt vor Ort gab,

wurde dieser positiv bewertet. Personal- und Studierendenvertretungen wünschten sich mehr Informationen zu Plänen und Konzepten über die Gestaltung der Mensa oder des Cafés, zu den angebotenen Speisen, zu Maßnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit, zu Preisstrategien, Aktionen und Rabatten.

- Personal- und Studierendenvertretungen, die in einer Vertretung der Hochschule und der Mensabetreiberin bzw. des Mensabetreibers mitwirken (z.B. Küchenausschuss, Mensabeirat oder Mensaverain) schätzten diese Möglichkeit des Informationsaustauschs.

10. Empfehlungen

Basierend auf den Studienergebnissen konnten insgesamt neun Empfehlungen in Bezug auf eine für Studierende und Hochschulbeschäftigte attraktive Rolle der Mensen an Österreichs Hochschulstandorten abgeleitet werden.

1) Erhalten der Mensen als wichtige Nahversorgungsbetriebe

Die Mensa ist zumeist der wichtigste Nahversorgungsbetrieb an der Hochschule, speziell hinsichtlich der Verfügbarkeit einer frisch gekochten, warmen Mahlzeit zur Mittagszeit. Die Mensa wird als eine zeitgemäße Einrichtung zur Versorgung der Studierenden und Beschäftigten der Hochschule angesehen. Ohne Mensa könnte die Versorgung der Studierenden und Beschäftigten an Hochschulen, insbesondere an solchen mit abgelegenen Campusarealen mit wenigen alternativen Versorgungsbetrieben in der nahen Umgebung, nicht sichergestellt werden. Die Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) übernimmt hierbei eine wichtige Versorgungsrolle, da aufgrund des Standorts womöglich kein anderer (gewinnorientierter) Mensabetrieb die Versorgung übernimmt. Eine gute Essensversorgung wird zudem als wichtiger Faktor für die Standortattraktivität – als Studien- und Arbeitsort – von Hochschulen gewertet.

2) Optimierung des veganen und vegetarischen Angebots

Um die Ernährung nachhaltig, klimaneutral und zukunftsorientiert zu gestalten müssen die Lebensmittelversorgung und das Ernährungsverhalten transformiert werden. In diesem Zusammenhang können die Mensen als Teil tertiärer Bildungseinrichtungen einen wichtigen Beitrag zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele der Hochschulen leisten. Auch die Studienergebnisse zeigen, dass ein Bedarf an einer mehr pflanzlicheren, gesünderen und nachhaltigeren Ernährungsweise besteht. Alle befragten Zielgruppen sprachen sich für eine Erweiterung des Angebots pflanzlicher Speisen, für mehr Auswahlmöglichkeiten und mehr Abwechslung im Speiseplan aus, speziell die vegetarischen und veganen Speisen müssten kreativer und moderner werden.

3) Forcierung des Informationsaustauschs und der Kommunikation mit der Mensa

Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen nahmen die Kontakte zur Mensa durchwegs positiv wahr, wobei Personal- und Studierendenvertretungen meist nur anlassbezogen Kontakte hatten. Verbesserungspotenzial besteht bei der Weitergabe von aktuellen Informationen, z.B. bei der Bewerbung von Aktionen/Rabatten, neuen Produkten, Maßnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit, der Einführung von neuen Konzepten sowie dem Ausbau digitaler Kanäle. Personal- und Studierendenvertretungen, die in einer organisierten Gruppe aus Vertreterinnen und Vertretern der Hochschule und der Mensa mitwirken, z.B. in der Gestalt eines Küchenausschusses, Mensabeirats oder Mensaverains, schätzten diesen Austausch und fühlten sich dadurch besser über die Mensa informiert. Um den Informationsfluss zwischen den Interessensgruppen weiter zu stärken, wird empfohlen, derartige Kommunikationskanäle an den Hochschulen einzurichten oder auszubauen. Um dem Informationsbedürfnis der Gäste der Mensa gerecht zu werden, sollten Maßnahmen zur Förderung von Nachhaltigkeit aktiver kommuniziert werden. Die ab 1. September 2023 in Kraft tretende Verordnung zur Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen ist bereits ein Schritt in diese Richtung.

4) Ausbau der Möglichkeiten zur Individualisierung der Speisen

Aus Sicht der Mensavertretungen sind die Berücksichtigung von Trends in der Ernährung und den Arbeitswelten sowie eine zielgruppen- und standortorientierte Anpassung des Essensangebots Erfolgsfaktoren. Möglichkeiten zur Individualisierung der Speisen z.B. durch eine Wahl an tagesaktuellen Beilagen oder der Portionsgröße sollten geschaffen oder weiter ausgebaut werden, um die Zufriedenheit der unterschiedlichen Zielgruppen der Mensa noch weiter steigern.

5) Verlängerung der Mittagsöffnungszeiten

Mehr als die Hälfte der Hochschulleitungen und Personalvertretungen und fast die Hälfte der Beschäftigten wünschen sich eine Anpassung der Öffnungszeiten, insb. längere Essensausgabezeiten zu Mittag (von mehreren Stun-

den) sowie die Verbesserung der Versorgung in den Ferien und an den Wochenenden. Durch längere Öffnungszeiten werden Stoßzeiten entschärft und Wartezeiten verkürzt, was die Zufriedenheit der Gäste weiter erhöhen würde. Eine Alternative dazu könnte der Ausbau von gut konzeptionierten, auf Bedürfnisse von Studierenden und Beschäftigten ausgerichteten Selbstbedienungsmöglichkeiten (z.B. mit frischen, gesunden Lebensmitteln bestückte Automaten) darstellen.

6) Interesse an dezentralen Versorgungsangeboten mit den Hochschulen prüfen

Die Möglichkeit, dass Verkaufskioske als Ergänzung zur Mensa sowie zur Verbesserung der Versorgung an räumlich abgelegeneren Standorten angeboten werden, wird grundsätzlich als positiv erachtet. Die Schaffung von guten Rahmenbedingungen, wie bspw. ein ausreichendes Platzangebot zum Verzehr warmer Speisen, sind Voraussetzung dafür. Angesichts des erkennbaren Interesses der Hochschulen an Verkaufskiosk-Konzepten empfehlen wir, den konkreten Bedarf an den Hochschulen zu prüfen.

7) Studierende in ihren Anliegen unterstützen

Sowohl die Mensen, aber auch die Hochschulen sollten die Studierendenvertretungen bei der Umsetzung ihrer Anliegen, vorrangig die Speisen für Studierende leistbar zu machen, unterstützen, zumal Optimierungen des veganen und vegetarischen Angebots und bei der Nachhaltigkeit (z.B. Müllvermeidung, mehr Bio-Qualität oder vermehrter Einsatz regionaler und saisonaler Waren) auch andere Zielgruppen forderten. Für alle befragten Gruppen stellen die Preise der Mensa eine hohe finanzielle Belastung für die Studierenden dar. Der 1 €-ÖH-Bonus ist für Studierende eine wichtige finanzielle Erleichterung, doch dürfte er den Studierenden nicht an allen Hochschulen zur Verfügung gestellt werden. Die Hochschulen sollten deshalb einen engeren Informationsaustausch zwischen Hochschule, Mensa und Studierendenvertretungen forcieren.

8) Mensen sollten zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele der Hochschulen mitwirken

Die Hochschulen sind ein wichtiger Motor für die Entwicklung der Gesellschaft. In den Strategiepapieren des BMBWF (z.B. GUEP, HOP) ist die Nachhaltigkeit als leitendes Prinzip der Hochschulen strategisch verankert. Damit kommt den Hochschulen eine aktive Gestaltungsrolle beim Aufbau und Fortführen von Nachhaltigkeitsmaßnahmen sowie beim Erreichen der Klimaneutralität zu. Mensen können hier beitragen und auf die tägliche Ernährung steuernd einwirken. Die Mensa nimmt für die Mehrzahl der befragten Hochschulleitungen eine hohe oder eine sehr hohe Bedeutung ein und ist bei der Verwirklichung der Gesamtstrategie als integraler, essenzieller Teil zu betrachten. An manchen Hochschulen ist ein Nachhaltigkeitskonzept noch in der Entwicklungsphase und Gespräche mit dem Mensabetrieb müssten noch geführt werden. Die Mensen sollten sich aktiv in den Entwicklungsprozess einbringen und konkrete Vorschläge zur Umsetzung machen, um die Hochschulen bei ihrer Transformation in nachhaltige und klimaneutrale Institutionen zu unterstützen.

9) Optimierung der Mensa als Wohlfühlort

Die Mensa sollte aus Sicht der Gäste ein sozialer Treffpunkt und Wohlfühlort an der Hochschule sein. Seitens der Hochschulleitungen, Personalvertretungen und Beschäftigten zeigte sich ein Bedarf an einem ansprechenderen Mobiliar (z.B. bequeme Sitzgelegenheiten, Polstermöbel), mehr Pflanzen, Lärmschutz-Maßnahmen sowie einer Teilung von Räumen und einem Angebot kleinerer Tischgruppen. Die Studierendenvertretungen sahen aktuell keinen Bedarf an der Optimierung des Ambientes, beurteilten aber eine gute Ausstattung und das Wohlfühl-Ambiente als positiven Faktor. Von einer Verbesserung des Ambientes und damit einer attraktiveren Mensa würden sowohl die Mensa als auch die Hochschule profitieren.

Zusätzlich zu den aus den empirischen Erkenntnissen abgeleiteten Empfehlungen ist festzuhalten, dass die Transformation von Ernährungssystemen zunehmend an Bedeutung gewinnt und diese in die Aufmerksamkeit des politischen Handelns rückt. Folge dessen leitet sich eine weitere Empfehlung ab.

10) Gemeinschaftsversorgung im Fokus einer missionsorientierten Politik/Governance

Angesichts externer, globaler Entwicklungen, wie Ukraine-Krieg, Inflation, Digitalisierung und grüner Transformation, steht das Thema Transformation in Ernährungssystemen neben Mobilität, Energie und Gesundheit im Fokus der europäischen und nationalen FTI-Politik (vgl. OECD, 2023). Ziel ist es, gerade in diesem Kontext auch das Thema Gemeinschaftsverpflegung nicht nur nachhaltig, sondern auch systemisch zu denken. Die Mensen an den Hochschulen nehmen dabei einen wichtigen Stellenwert ein. Folglich sollen die Mensen künftig in den Nachhaltigkeitsstrategien/-konzepten der Hochschulen entsprechend integriert werden, und auch das BMBWF sollte die Integration der Mensen in Nachhaltigkeitskonzepte forcieren.

11. Referenzen

- Allianz Nachhaltige Universitäten in Österreich (2023). *Ziele und Aktivitäten der Allianz*. Wien. <https://nachhaltigeuniversitaeten.at/ueber-uns/hintergrund/#ziele>
- BMASGK – Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (2018). *Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schülerinnen und Schülern: Ergebnisse des WHO-HBSC-Survey 2018*. Wien. https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:0f4973f8-dc8b-4227-9e64-c76cec64b343/2018%20HBSC-Bericht%20mit%20Alternativtexten_final.pdf
- DerStandard.at (2021). *Umfrage bei Studierenden: Pleite durch die Pandemie*. Wien: STANDARD Verlagsgesellschaft m.b.H. <https://www.derstandard.at/story/2000131239586/umfrage-bei-studierenden-pleite-durch-die-pandemie>
- DerStandard.at (2022). *Wie die Teuerung den Studienalltag belastet*. Wien: STANDARD Verlagsgesellschaft m.b.H. <https://www.derstandard.at/story/2000141461922/wie-die-teuerung-den-studienalltagbelastet>
- Deutsches Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2021). *Deutschland, wie es isst: Der BMEL-Ernährungsreport 2021*. Ostbevern: MKL Druck GmbH & Co. KG. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2021.pdf?__blob=publicationFile&v=5
- BMBWF – Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (2021, Juni). *Schriftliche parlamentarische Anfrage Nr. 6187/J-NR/2021 betreffend COVID-19-FondsG Bericht – Vermeidung der Insolvenz der ÖMBG*. Wien. https://www.parlament.gv.at/dokument/XXVII/AB/6209/imfname_981801.pdf
- BMBWF – Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (2022a). *Der Gesamtösterreichische Universitätsentwicklungsplan 2025 –2030*. Wien. https://www.bmbwf.gv.at/dam/jcr:4facba49-1ab7-4e11-85c6-74fdc3febaa8/GUEP_2025-2030_neu.pdf
- BMBWF – Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (2022a). *Der österreichische Hochschulplan 2030*. Wien. https://www.bmbwf.gv.at/dam/jcr:797df284-3ede-437e-9806-ebd6683fb880/Final_Brosch%C3%BCre_Hochschulplan_A4_BF.pdf
- Bohunovsky, L., Weiger, T. M., Höltl, A. & Muhr, M. (2020, Juli). *Handbuch zur Erstellung von Nachhaltigkeitskonzepten für Universitäten*. Wien: Allianz Nachhaltige Universitäten. https://nachhaltigeuniversitaeten.at/wp-content/uploads/2020/12/Handbuch_NH-Strategien_2020_AG.pdf
- Döring, N. & Bortz, J. (2016). *Forschungsmethoden und Evaluation in den Sozial- und Humanwissenschaften*. (5. Aufl.). Berlin: Springer.
- Deutsches Studentenwerk (2023). *Hochschulgastronomie: Mensa & Co*. Berlin, Deutschland. <https://www.studnetwerke.de/de/node/1758>
- Herndler, D. (2023). *Teuerung lässt Preise explodieren - So viel Entlastung kommt noch*. Salzburg: DH Media Publishing GmbH. <https://www.finanz.at/news/inflation-rekord-februar-9952/>
- IHS – Institut für höhere Studien (2022). *Weltgesundheitsstag: Besorgniserregende Zahlen bei Adipositas in Österreich*. Wien. https://www.ihs.ac.at/fileadmin/public/2016_Files/Documents/2022/Presseaussendung/220407_Weltgesundheitsstag_IHS_final.pdf
- Meyer, I. & Markytan, S. (2022). *Faktencheck Klimawandel, Landwirtschaft, Ernährung*. Österreichisches Institut für Wirtschaftsforschung. Wien. https://www.bmk.gv.at/dam/jcr:f06f346f-f79d-403c-9dae-7260a821a692/Endbericht_final_Faktencheck_WIFO.pdf
- Middendorff, E., Apolinarski, B., Becker, K., Bornkessel, P., Brandt, T., Heißenberg, S. & Poskowsky, J. (2017). *Die wirtschaftliche und soziale Lage der Studierenden in Deutschland 2016*. 21. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks. Berlin: Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBWF).
- Nestlé (2023). *Nachhaltigkeit in deutschen Kantinen*. Frankfurt am Main: Nestlé. <https://www.nestle.de/unternehmen/publikationen/nestle-studie/nachhaltigkeit-kantine-mensa>
- Netzsieger.de (2018). *Der große Mensa-Vergleich*. <https://www.netzsieger.de/ratgeber/der-grosse-mensa-vergleich>
- OECD (2023). *OECD Science, Technology and Innovation Outlook 2023: Enabling Transitions in Times of Disruptions*. Paris: OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/Ob55736e-en>
- ÖMBG – Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft mbH (2023). *Standortinfos*. Wien. <https://www.mensen.at/>
- ottonova (2023). *Uni-Mensa-Tracker: Wird Essen an der Universität teurer?* München, Deutschland. <https://www.ottonova.de/gesund-leben/ernaehrung/uni-mensa-tracker>
- Röttgerkamp, A. (2018, März). *Der große Mensa-Vergleich*. Berlin: GCN Global Comparison Network GmbH. <https://www.netzsieger.de/ratgeber/der-grosse-mensa-vergleich>

- Rust, P., Hasenegger, V. & König, J. (2017). *Österreichischer Ernährungsbericht 2017*. Wien. <https://bro-schuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>
- Statistik Austria (2020). *Tabellenband EU-SILC 2019 und Bundesländertabellen mit Dreijahresdurchschnitt EU-SILC 2017 bis 2019: Einkommen, Armut und Lebensbedingungen*. Wien. https://www.statistik.at/fileadmin/pages/338/Tabellenband_EUSILC_2019.pdf
- Studo (2022). Studierende haben große Sorgen wegen Teuerungen: So versuchen Studierende Geld zu sparen. Graz: Studo Gmb. <https://studo.com/at/umfrage-zu-teuerungen-so-sparen-studierende-geld>
- TarGroup Media GmbH. (2023, März). *Mensa*. Köln. <https://www.das-richtige-studieren.de/vor-dem-studium/uni-wiki/mensa/>
- The Nomad Today (2019, Oktober). *Finland: 40 years of subsidized meals for higher education students*. Spain. <https://www.thenomadtoday.com/articulo/finland/finland-40-years-of-subsidized-meals-for-higher-education-students/20191004211259003104.html>
- TREY – Tampereen yliopistolaskunta (2022, Aug). *Student meals are coming face to face with inflation*. Tampere, Finland. <https://trey.fi/en/student-meals-are-coming-face-to-face-with-inflation>
- Unger, M., Binder, D., Dibiasi, A., Engleder, J., Schubert, N., Terzieva, B., Thaler, B., Zaussinger, S. & Zucha, V. (2019). *Studierenden-Sozialerhebung 2019 Kernbericht*. Wien. http://ww2.sozialerhebung.at/images/Berichte/Studierenden-Sozialerhebung_2019_Kernbericht.pdf
- vegconomist – Das vegane Wirtschaftsmagazin (2023). Nestlé Studie: Nachhaltigkeit in Mensen und Kantinen 2023 fest verankert. Dinklage. <https://vegconomist.de/studien-und-zahlen/nestle-studie-nachhaltigkeit-in-mensen/>
- W24 (2018). *Wie funktioniert "Europas größte Kantine"?* Wien. <https://www.w24.at/News/2018/12/Wie-funktioniert-Europas-groesste-Kantine>
- WHO – Weltgesundheitsorganisation (2022, März). *Noncommunicable diseases*. https://www.who.int/health-topics/noncommunicable-diseases#tab=tab_1
- ZdA – Zeitung der Arbeit (2020, September). *Mensa-Betreiber vor dem Aus*. Wien. <https://zeitungderarbeit.at/politik/mensa-betreiber-vor-dem-aus/>
- ZKL (2021). *Zukunft Landwirtschaft. Eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe*. Empfehlungen der Zukunftskommission Landwirtschaft. Rangsdorf. <https://www.zklindialog.de/abschlussbericht-zukunftskommission-landwirtschaft.pdf>

Anhang

Fragebögen Hochschulleitung und Personalvertretung

Frage	Antwortformat
Bitte wählen Sie Ihren Standort aus.	Auswahl
Welche Einrichtungen und Services der Österreichischen Mensen-Betriebsgesellschaft sind aus Ihrer Sicht für die Versorgung der Studierenden und Beschäftigten an Ihrem Hochschulstandort wichtig? [Mensa; Buffet; Café; ToGo-Service; Click & Collect; Catering]	5-stufige Ratingskala (nicht wichtig – sehr wichtig)
<i>Hochschulleitung:</i> Welche Einrichtungen der Mensa sind aus Ihrer Sicht als soziale Treffpunkte oder als Lernorte wichtig? [Mensa; Buffet; Café]	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> als sozialer Treffpunkt <input type="checkbox"/> als Lernort
<i>Personalvertretung:</i> Welche Einrichtungen der Mensa sind aus Ihrer Sicht als soziale Treffpunkte für die Beschäftigten wichtig?	<input type="checkbox"/> Mensa <input type="checkbox"/> Buffet <input type="checkbox"/> Café
Welche Einrichtungen und Services der Mensa sind derzeit an Ihrem Hochschulstandort verfügbar und welche Einrichtungen und Services sollten künftig angeboten bzw. nicht mehr angeboten werden? [Mensa; Buffet; Café; ToGo-Service; Click & Collect; Catering]	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Ist derzeit verfügbar <input type="checkbox"/> Sollte künftig angeboten werden <input type="checkbox"/> Sollte künftig nicht mehr angeboten werden
Bitte begründen Sie Ihre Einschätzung.	Offene Antwort
Wie zufrieden sind Sie mit den Leistungen der Mensa? [Qualität der Speisen; Produktvielfalt; Sauberkeit und Hygiene; Preis-Leistungs-Verhältnis; Räumlichkeiten; Ausstattung; Öffnungszeiten; Möglichkeiten zur konsumfreien Nutzung der Räume; <i>Hochschulleitung:</i> Lernort für Studierende]	4-stufige Ratingskala (nicht zufrieden – sehr zufrieden)
<i>Nur Hochschulleitung:</i> Wie sehr ist die Entwicklung oder Umsetzung an Ihrer Hochschule in Richtung einer nachhaltigen Transformation fortgeschritten?	Einfachauswahl 0 Die Entwicklung eines Nachhaltigkeitskonzepts hat noch nicht begonnen. 0 Ein Nachhaltigkeitskonzept wird entwickelt. 0 Ein Nachhaltigkeitskonzept liegt bereits vor. 0 Ein Nachhaltigkeitskonzept wird bereits umgesetzt.
<i>Nur Hochschulleitung:</i> Welche Bedeutung hat die Mensa an Ihrem Hochschulstandort für die Transformation in eine nachhaltige Hochschule? Bitte begründen Sie ihre Entscheidung	4-stufige Ratingskala (keine Bedeutung – sehr hohe Bedeutung) Offene Antwort
Besteht seitens der Hochschule ein Anliegen, dass das Angebot an Speisen und Getränken in den Einrichtungen der Mensa nach bestimmten Merkmalen ausgerichtet wird?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Ausgewogene und gesunde Ernährung <input type="checkbox"/> Bio-Qualität <input type="checkbox"/> Lebensmittelunverträglichkeiten (lactosefrei, glutenfrei etc.) <input type="checkbox"/> Nachhaltigkeit und ökologischer Fußabdruck <input type="checkbox"/> Preis-Leistungs-Verhältnis <input type="checkbox"/> Saisonalität und Regionalität <input type="checkbox"/> Tierwohl <input type="checkbox"/> vegan oder vegetarisch <input type="checkbox"/> Vielfalt an angebotenen Produkten <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Nein, kein Anliegen
Befinden sich in der näheren Umgebung zu Ihrem Hochschulstandort weitere Versorgungsbetriebe (z.B. Café, Gasthaus/Restaurant, Lebensmittelhandel, Supermarkt oder Imbissstand)?	5-stufige Ratingskala (nein, gar nicht – sehr viele)
<i>Hochschulleitung:</i> Wie viele Räumlichkeiten oder Orte am Campus (außerhalb der Einrichtungen der Mensa) bietet Ihre Hochschule als sozialer Treffpunkt oder moderner Lernort (für Studierende) an?	5-stufige Ratingskala (keine – sehr viele)
<i>Personalvertretung:</i> Wie viele Räumlichkeiten oder Orte am Campus (außerhalb der Einrichtungen der Mensa) bietet Ihre Hochschule als sozialer Treffpunkt an?	5-stufige Ratingskala (keine – sehr viele)

Frage	Antwortformat
Befinden sich in der näheren Umgebung Orte, die als sozialer Treffpunkt von Studierenden und Beschäftigten der Hochschule besucht werden können (z.B. Café, Gasthaus/Restaurant, Parks, Freizeiteinrichtungen)?	5-stufige Ratingskala (keine – sehr viele)
Wie sehr wären Sie daran interessiert, dass in einigen Studierzonen Ihrer Hochschule vor Ort ein ausgewähltes Sortiment an warmen oder kalten Speisen (z.B. Tagesteller, Snacks) und Getränken von der Mensa angeboten wird? [warme Speisen; kalte Speisen; Getränke]	5-stufige Ratingskala (nicht interessiert – sehr interessiert)
Mensen an Hochschulen haben eine lange Tradition: Ist die Mensa bzw. ihre Einrichtungen in ihrer jetzigen Form an Ihrer Hochschule noch zeitgemäß?	5-stufige Ratingskala (nein, gar nicht – sehr)
Wie kann die Mensa zukunftsfähig gemacht werden?	Offene Antwort
<i>Hochschulleitung:</i> Welche räumliche Ausstattung oder baulichen Veränderungen brauchen die Einrichtungen der Mensa Ihrer Einschätzung nach, um ein gemütlicher und sozialer Treffpunkt für Studierende und Beschäftigte der Hochschule zu sein?	Offene Antwort
<i>Personalvertretung:</i> Welche räumliche Ausstattung oder baulichen Veränderungen brauchen die Einrichtungen der Mensa Ihrer Einschätzung nach, um ein gemütlicher und sozialer Treffpunkt für Beschäftigte der Hochschule zu sein?	Offene Antwort
Wie häufig werden Beschwerden zur Qualität der Einrichtungen und der Services der Mensa an Sie herangetragen?	6-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)
Was sind die Inhalte dieser Beschwerden?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Qualität der Speisen <input type="checkbox"/> Qualität der Services <input type="checkbox"/> Preise <input type="checkbox"/> Sauberkeit und Hygiene <input type="checkbox"/> Öffnungszeiten <input type="checkbox"/> Räumliche Ausstattung <input type="checkbox"/> Sonstiges
Sollten die Öffnungszeiten der Einrichtungen der Mensa Ihrer Meinung nach angepasst werden, um die Mensa attraktiver zu machen?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> JA, um die Versorgung zu verbessern: <input type="checkbox"/> JA, um ein besserer sozialer Treffpunkt zu sein: <input type="checkbox"/> JA, um ein besserer Lernort für Studierende zu sein (<i>nur Hochschulleitung</i>) <input type="checkbox"/> NEIN
Bitte führen Sie Ihre Antwort näher aus	Offene Antwort
Wie oft haben Sie Kontakt zur Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft bzw. zur Betriebsführung an Ihrem Hochschulstandort, um sich bspw. über die aktuelle Situation oder Anliegen / Bedürfnisse auszutauschen?	4-stufige Ratingskala (gar nicht – häufig)
<i>Personalvertretung:</i> Wie häufig werden die Beschäftigten über Kanäle der Personalvertretung auf Angebote, Rabatte, Produktqualität oder Serviceleistungen der Mensa aufmerksam gemacht?	6-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)
Möchten Sie uns noch etwas mitteilen?	Offene Antwort

Fragebogen Beschäftigte

Frage	Antwortformat
Bitte wählen Sie Ihren Standort aus.	Auswahl
Bitte geben Sie an, wie häufig Sie die Einrichtungen und Services der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft - ÖMBG (folgend Mensa) an Ihrem Hochschulstandort nutzen. [Mensa; Buffet; Café; ToGo-Service; Click & Collect; Catering]	5-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)
Wie häufig konsumieren Sie Speisen und Getränke aus den Mensa-Einrichtungen in Ihren Arbeitspausen oder in Ihrer Freizeit? [in meinen Arbeitspausen; in meiner Freizeit]	5-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)
Mit welcher Häufigkeit konsumieren Sie Speisen und Getränke aus der Mensa in den jeweiligen dafür vorgesehenen Räumlichkeiten? [Mensa; Buffet; Café]	5-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)

Wie häufig nutzen Sie die Räumlichkeiten der Mensa-Einrichtungen als sozialen Treffpunkt? [Mensa; Buffet; Café]	5-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)
Wie häufig nutzen Sie in der näheren Umgebung liegende andere Orte als sozialen Treffpunkt (z.B. Café, Gasthaus/Restaurant, Park, Freizeiteinrichtung)?	5-stufige Ratingskala (nie – sehr oft)
Welche an Ihrem Hochschulstandort liegenden Betriebe nutzen Sie regelmäßig?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Café/Kaffeehaus <input type="checkbox"/> Gasthaus <input type="checkbox"/> kleiner Lebensmittelhandel <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Supermarkt <input type="checkbox"/> Imbissstand <input type="checkbox"/> Sonstige
Welche Einrichtungen und Services der Mensa sind derzeit an Ihrem Hochschulstandort verfügbar und welche Einrichtungen und Services sollten künftig angeboten bzw. nicht mehr angeboten werden? [Mensa; Buffet; Café; ToGo-Service; Click & Collect; Catering]	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Ist derzeit verfügbar <input type="checkbox"/> Sollte künftig angeboten werden <input type="checkbox"/> Sollte künftig nicht mehr angeboten werden Offene Antwort
Bitte begründen Sie Ihre Einschätzung.	
Wie sehr sind folgende Einrichtungen an Ihrem Standort als sozialer Treffpunkt für Sie geeignet? [Mensa; Buffet; Café]	4-stufige Ratingskala (gar nicht geeignet – sehr geeignet)
Bitte geben Sie an, wie sehr Sie in Bezug auf die folgenden Merkmale mit dem Angebot der Mensa zufrieden sind. [Geschmack; Aussehen (Aufbereitung); Portionsgröße; Produktvielfalt; Angebot an veganen Produkten; Angebot an vegetarischen Produkten; Angebot an tierischen Produkten; Platzangebot; Bedienung/Personal; Sauberkeit und Hygiene; Preis-Leistungs-Verhältnis; Öffnungszeiten; Möglichkeiten zur konsumfreien Nutzung der Räume; Sonstige] Möchten Sie Ihre Bewertungen begründen?	4-stufige Ratingskala (nicht zufrieden – sehr zufrieden) Offene Antwort
Wie sehr wären Sie daran interessiert, dass in einigen Studierzonen Ihrer Hochschule vor Ort ein ausgewähltes Sortiment an warmen oder kalten Speisen (z.B. Tagesteller, Snacks) und Getränken von der Mensa angeboten wird? [warme Speisen; kalte Speisen; Getränke]	5-stufige Ratingskala (nicht interessiert – sehr interessiert)
Mensen an Hochschulen haben eine lange Tradition: Ist die Mensa bzw. Ihre Einrichtungen in ihrer jetzigen Form an Ihrer Hochschule noch zeitgemäß?	5-stufige Ratingskala (nein, gar nicht – sehr)
Wie kann die Mensa zukunftsfähig gemacht werden?	Offene Antwort
Ich bin bereit, für eine hochwertigere Speise (z.B. bio, nachhaltig, regional, das Tierwohl wertschätzend) mehr zu bezahlen.	Einfachauswahl O nein, gar nicht O max. 20 Cent O max. 40 Cent O max. 60 Cent O bis zu 1 € O mehr als 1 €
Sollten die Öffnungszeiten der Einrichtungen der Mensa Ihrer Meinung nach angepasst werden, um die Mensa attraktiver zu machen? Bitte führen Sie Ihre Antwort näher aus	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> JA, um die Versorgung zu verbessern <input type="checkbox"/> JA, um ein besserer sozialer Treffpunkt zu sein <input type="checkbox"/> NEIN Offene Antwort
Welche räumliche Ausstattung oder baulichen Veränderungen brauchen die Einrichtungen der Mensa aus Ihrer Sicht, um ein gemütlicher sozialer Treffpunkt zu sein?	Offene Antwort
Welche Werbe- und Kommunikationskanäle nutzen Sie, um sich über Angebote, Rabatte, Produktqualität oder Serviceleistungen der Mensa zu informieren?	Mehrfachantwort <input type="checkbox"/> Webseite www.mensen.at <input type="checkbox"/> Mensa-Club App <input type="checkbox"/> Aushänge/Plakate/Infoscreen <input type="checkbox"/> Informationen auf Social-Media-Kanälen <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="checkbox"/> Ich informiere mich nicht
Nach welchen Merkmalen möchten Sie, dass das Angebot an Speisen und Getränken in den Einrichtungen der Mensa vermehrt ausgerichtet wird?	Mehrfachantwort <input type="checkbox"/> Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten (laktosefrei, glutenfrei etc.)

	<input type="checkbox"/> Hohe Qualitätsstandards (z.B. Bio-Qualität, Tierwohl, Fair-Trade) <input type="checkbox"/> Nachhaltigkeit und ökologischer Fußabdruck, Saisonalität und Regionalität, Zero Waste <input type="checkbox"/> Preis-Leistungs-Verhältnis <input type="checkbox"/> Vorwiegend pflanzliche Ernährung <input type="checkbox"/> Vorwiegend tierische Ernährung <input type="checkbox"/> Vielfalt an angebotenen Produkten <input type="checkbox"/> Sonstiges
Bei der Auswahl meiner Speisen in der Mensa achte ich auf folgende ausgewiesene Gütesiegel.	Mehrfachantwort <input type="checkbox"/> Austria Bio Garantie <input type="checkbox"/> ASC (Aquaculture Stewardship Council) <input type="checkbox"/> Klimateller <input type="checkbox"/> MSC (Marine Stewardship Council) <input type="checkbox"/> Österreichisches Umweltzeichen <input type="checkbox"/> Styria vitalis <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Vegetarisch <input type="checkbox"/> Nein, ich achte nicht auf die Gütesiegel
Welche Mahlzeiten bereiten Sie an einem durchschnittlichen Arbeitstag selbst zu und welche beziehen Sie über gastronomische Betriebe (z.B. Mensa, Restaurant, Lebensmittelhandel)? [Frühstück; Vormittagssnack; Mittagessen; Nachmittagsjause; Abendessen; Sonstiges]	Einfachauswahl <input type="radio"/> O bereite ich selbst zu <input type="radio"/> O beziehe ich <input type="radio"/> O nehme ich nicht zu mir
Mit welchen Ernährungstrends können Sie sich aktuell identifizieren?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Pflanzliche Ernährung (z.B. vegan, Algen) <input type="checkbox"/> Ernährung im Alltag (Infinite Food: ort- und zeitlos, Snackification, Curated Food: vorselektiert anstelle eines Überangebots) <input type="checkbox"/> Nachhaltige Ernährung (z.B. Zero Waste, Urban Farming, Regional und saisonal, exotische Produkte regional erzeugt) <input type="checkbox"/> Gesunde Ernährung (z.B. nutritiv, wenig Fleisch, Plant Based Food, individuell angepasste Ernährung) <input type="checkbox"/> Qualität (z.B. ethisch, fair, fair trade, saisonal, Transparenz in der Produktion, bio, hoch-qualitativ) <input type="checkbox"/> TCM (Ernährung nach Traditionell Chinesischer Medizin) <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="checkbox"/> Keine
Ihr Geschlecht	Einfachauswahl <input type="radio"/> O Frau <input type="radio"/> O Mann <input type="radio"/> O divers <input type="radio"/> O k.A.
Ihr Alter	Einfachauswahl <input type="radio"/> O bis 21 Jahre <input type="radio"/> O 22-26 Jahre <input type="radio"/> O 27-32 Jahre <input type="radio"/> O 33-39 Jahre <input type="radio"/> O 40-49 Jahre <input type="radio"/> O 50+ Jahre
Wie viele Kinder unter 15 Jahren haben Sie?	Einfachauswahl <input type="radio"/> O keine <input type="radio"/> O 1 Kind <input type="radio"/> O 2 Kinder <input type="radio"/> O 3 Kinder <input type="radio"/> O mehr als 3 Kinder

Zu welcher Personengruppe zählen Sie?	Einfachauswahl <input type="radio"/> Studentisches Personal (z.B. Studienassistent*in, Tutor*in, studentische Projektmitarbeiter*in) <input type="radio"/> Wissenschaftliches Personal <input type="radio"/> Allgemeines Personal
Wie viele Stunden sind Sie an der Hochschule beschäftigt?	Einfachauswahl <input type="radio"/> bis zu 10 Stunden <input type="radio"/> 11-20 Stunden <input type="radio"/> 21-30 Stunden <input type="radio"/> mehr als 30 Stunden
Wie hoch ist der Anteil, den Sie aktuell im Home-Office verbringen?	Einfachauswahl <input type="radio"/> weniger als 25% <input type="radio"/> 26-50% <input type="radio"/> 51-75% <input type="radio"/> mehr als 75%
Möchten Sie uns noch etwas mitteilen?	Offene Antwort

Fragebogen ÖMBG-Teamleitungen

Frage	Antwortformat
Welche Angebote und Services werden Ihrer Erfahrung nach von welchen Personengruppen regelmäßig genutzt? [Mensa; Buffet; Café; ToGo-Service; Click & Collect; Catering]	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Studierende <input type="checkbox"/> Beschäftigte Hochschule <input type="checkbox"/> Externe Personen
Mit welchen Gütesiegeln werden Speisen an Ihren Standorten regelmäßig angeboten?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Austria Bio Garantie <input type="checkbox"/> ASC <input type="checkbox"/> Klimateller <input type="checkbox"/> MSC <input type="checkbox"/> Österr. Umweltzeichen <input type="checkbox"/> Styria vitalis <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Vegetarisch
Bitte geben Sie in Prozent an, wie viele Gerichte der jeweiligen Kategorien an Ihren Standorten in einer durchschnittlichen Woche verkauft werden. (Zahleneingabe, bitte ohne Prozentzeichen; Summe muss 100% ergeben) [Fleischgerichte; vegetarische Gerichte; vegane Gerichte]	Zahleneingabe in Prozent
Welche drei (Haupt)Speisen/Gerichte sind bei den Gästen zur Mittagszeit am beliebtesten?	Offene Antwort
Welche Eigenschaften der Speisen werden Ihrer Wahrnehmung nach derzeit vermehrt nachgefragt?	<input type="checkbox"/> Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Ausgewogene und gesunde Ernährung <input type="checkbox"/> Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten (laktosefrei, glutenfrei etc.) <input type="checkbox"/> Bio-Qualität, Tierwohl <input type="checkbox"/> Nachhaltigkeit und ökologischer Fußabdruck, Zero Waste <input type="checkbox"/> Preis-Leistungs-Verhältnis <input type="checkbox"/> Saisonalität und Regionalität <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Vegetarisch
Wie hoch schätzen Sie den Anteil an Personen, der die Räumlichkeiten der Mensa primär ohne Konsumation nutzt? [vormittags; mittags; nachmittags]	Einfachauswahl <input type="radio"/> nicht erlaubt <input type="radio"/> bis 25% <input type="radio"/> 26-50% <input type="radio"/> 51-75% <input type="radio"/> mehr als 75%
Reichen die Personalkapazitäten an Ihren Standorten aus, um auch zu Stoßzeiten die Gäste zügig zu bedienen?	Einfachauswahl <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein

Frage	Antwortformat
Mit welchen umliegenden Konkurrenzunternehmen sind Ihre Standorte konfrontiert?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Gasthaus <input type="checkbox"/> kleiner Lebensmittelhandel <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Supermarkt <input type="checkbox"/> Imbissstand <input type="checkbox"/> Sonstige
Welche Konkurrenzunternehmen werden von den Studierenden Ihrer Erfahrung nach am häufigsten genutzt bzw. stellen eine hohe Konkurrenz dar?	Offene Antwort
Welche Konkurrenzunternehmen werden von den Beschäftigten Ihrer Erfahrung nach am häufigsten genutzt bzw. stellen eine hohe Konkurrenz dar?	Offene Antwort
Welchen Anteil an den Umsätzen tragen aktuell im Durchschnitt die Studierenden?	Einfachauswahl <input type="radio"/> weniger als 25% <input type="radio"/> 26-50% <input type="radio"/> 51-75% <input type="radio"/> mehr als 75%
Wie gut ist die derzeitige Geschäftslage an den Standorten?	5-stufige Ratingskala (schlecht – gut)
Welche Faktoren wirken aktuell positiv, neutral oder negativ auf die Geschäftslage? [Einkaufspreise; Verkaufspreise (Speisen & Getränke); Energiepreise; Anzahl der Präsenzveranstaltungen an der Hochschule; Konkurrenz; Kaufkraft der Studierenden; Kaufkraft der Beschäftigten; Sich wandelnde Ernährungstrends; Externe Gäste; Anzahl Catering-Aufträge; Anzahl Click & Collect-Aufträge]	5-stufige Ratingskala (negativ; neutral; positiv)
Welche Werbe- und Kommunikationskanäle nutzen die Standorte (außer der Webseite www.mensen.at), um Gäste auf die Angebote, Rabatte, Produktqualität oder Serviceleistungen aufmerksam zu machen?	Mehrfachauswahl <input type="checkbox"/> Mensa-Club App <input type="checkbox"/> Aushänge/Plakate/Infoscreen am Campus bzw. in den Mensa-Räumlichkeiten <input type="checkbox"/> E-Mail-Versand an Zielgruppen (Studierende, Beschäftigte) <input type="checkbox"/> Inserate in Print- oder Onlinemedien <input type="checkbox"/> Informationen auf Social-Media-Kanälen <input type="checkbox"/> Flyer <input type="checkbox"/> Sonstige
Welche räumlichen Ausstattungen sind aktuell vorhanden, um die jeweiligen Einrichtungen der Mensa zu einem sozialen Treffpunkt bzw. Lernort für Studierende und Beschäftigte der Hochschule zu machen und welche Anpassungen braucht es zukünftig?	Offene Antwort
Ihrer Einschätzung nach: In welchem Ausmaß werden Mensa oder Café als sozialer Treffpunkt genutzt?	4-stufige Ratingskala (nicht genutzt – sehr häufig genutzt)
Ihrer Einschätzung nach: In welchem Ausmaß werden Mensa oder Café als Lernort genutzt?	4-stufige Ratingskala (nicht genutzt – sehr häufig genutzt)
Wie ist Ihrer Meinung nach der Kontakt zu Vertreter*innen der Hochschule, um sich bspw. über die aktuelle Situation oder Anliegen/Bedürfnisse auszutauschen? [Hochschulleitung (Rektorat); Personalvertretung; Studierendenvertretung]	4-stufige Ratingskala (nicht vorhanden – gut)
Welche Einrichtungen und Services sollten an Ihren Standorten künftig angeboten bzw. nicht mehr angeboten werden? [Mensa; Buffet; Café; ToGo-Service; Click & Collect; Catering]	Einfachauswahl <input type="radio"/> Sollte künftig angeboten werden <input type="radio"/> Sollte künftig nicht mehr angeboten werden
Wie wird sich aus Ihrer Sicht die Konkurrenzsituation in den nächsten 2 bis 3 Jahren verändern? (Wissen Sie über Pläne, dass Konkurrenzbetriebe auf-/zusperrt werden oder ihr Angebot erweitern/reduzieren wollen?)	Offene Antwort
Wie werden sich die Umsätze Ihrer Einschätzung nach in den nächsten 2-3 Jahren entwickeln?	Einfachauswahl <input type="radio"/> Die Umsätze werden steigen. <input type="radio"/> Die Umsätze werden in etwa gleichbleiben. <input type="radio"/> Die Umsätze werden rückläufig sein.

Frage	Antwortformat
Sollten die Öffnungszeiten der jeweiligen Einrichtungen Ihrer Meinung nach künftig angepasst werden, um die Mensa einerseits als sozialen Treffpunkt und andererseits als geeigneten Lernort für Studierende attraktiver zu gestalten?	Offene Antwort
Wie sollte sich die Mensa aus Ihrer Sicht weiterentwickeln, um den Herausforderungen der Zukunft zu entsprechen?	Offene Antwort

Interview-Leitfragen Hochschulleitung und Personalvertretung

Ein Ergebnis der Online-Umfrage ist, dass die Mensa eine wichtige und noch immer eine weitgehend zeitgemäße Einrichtung an einer Hochschule ist. Was sind Ihrer Ansicht nach Stärken/Probleme der Mensa an Ihrer Hochschule?

Welche Konsequenzen hätte es, falls gar keine Mensa mehr angeboten werden könnte? Wie stehen Sie zu einer gewinnorientierten Betreiberin/einem gewinnorientierten Betreiber?

Die Online-Umfrage zeigt, dass der Preis sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis oftmals kritische Faktoren bei der Nutzung der Mensa sind. Wie beurteilen Sie die Preise an Ihrer Hochschule hinsichtlich der Leistbarkeit von Mitarbeitenden und Studierenden? Kann sich Ihre Hochschule eine Stützung der Preise für Mitarbeitenden und/oder Studierenden vorstellen? Gibt es jetzt schon Zuschüsse seitens der Hochschule?

In der Online-Umfrage wurden die Räumlichkeiten und die Ausstattung der Mensa oftmals kritisiert. Wie ist Ihre Ansicht hierzu? Sollten Ihrer Meinung nach, auch Hochschulen in Mensen investieren?

Welche Bedeutung hat die Mensa im Konzept einer nachhaltigen Hochschule? Wird die Mensa aktuell an Ihrer Hochschule als nachhaltig wahrgenommen?

Die ÖMBG hat ein sog. Kiosk-System in unterschiedlichen Größen entworfen, das individuell in Studierzonen und Coworking Spaces eingesetzt werden kann. Kennen Sie dieses Konzept bzw. was halten Sie von einem solchen Konzept? Denken Sie, dass dieses Konzept die klassische Mensa ersetzen kann?

Was halten Sie von Selbstbedienungsmöglichkeiten in Form von Automatenplätzen, die frische Produkte enthalten? Sollte dieses Konzept eingeführt bzw. weiter verstärkt werden?

Wie sehen Sie Ihr Verhältnis zur Mensaleitung und/oder zur ÖMBG? Besteht aus Ihrer Sicht eine offene, transparente und regelmäßige Kommunikation? Was sollte verbessert werden? Fühlen Sie sich ausreichend informiert?

Welche Versorgungskonzepte bzw. Änderungen im Versorgungskonzept sehen Sie für Ihre Hochschule in den kommenden 5-10 Jahren?

Haben Sie noch Punkte, die bis jetzt nicht angesprochen wurden, aber die wir in die Studie noch aufnehmen können bzw. sollen?

Interview-Leitfragen Studierendenvertretung

Konsumieren Sie selbst in der Mensa? Welche Einrichtungen bzw. Angebote nutzen Sie?

Wie sehen Sie die Bedeutung der Mensa an Ihrer Hochschule – einerseits zur Versorgung der Studierenden mit Essen und andererseits als sozialer Treffpunkt oder Lernort? Was denken Sie – wie wird sich dies künftig entwickeln?

Wie zufrieden sind Sie mit dem Angebot der Mensa? Was hören Sie dazu von Studierenden? Was sollte aus Ihrer Sicht verbessert werden? Wie zufrieden sind Sie mit der Mensa-Club App?

Welche politische Bedeutung hat die Mensa für die Hochschülerinnen- und Hochschülerschaft und für welche Anliegen in Bezug auf die Mensa setzen Sie sich besonders ein (z.B. Unterstützung von Studierenden mit schlechterem finanziellem Background, Nachhaltigkeit)?

Was würden Sie sagen: Welches Image hat die Mensa bei Studierenden Ihrer Hochschule und wie könnte das Image aus Ihrer Sicht verbessert werden? Was müsste die Mensa aus Ihrer Sicht für einen Imagewandel in Richtung Nachhaltigkeit tun?

Wohin gehen die Studierenden, die nicht in der Mensa essen? Was denken Sie sind hierfür die Hauptgründe? Was müsste die Mensa tun, um hier konkurrenzfähiger zu werden?

Die ÖMBG hat ein sog. Kiosk-System in unterschiedlichen Größen entworfen, das individuell in Studierzonen und Coworking Spaces eingesetzt werden kann. Kennen Sie dieses Konzept bzw. was halten Sie von einem solchen Konzept? Denken Sie, dass dieses Konzept die klassische Mensa ersetzen kann?

Was halten Sie von Selbstbedienungsmöglichkeiten in Form von Automatenplätzen, die frische Produkte enthalten? Sollte dieses Konzept eingeführt bzw. weiter verstärkt werden?

Haben Sie Kontakt zu Mensa-Verantwortlichen? Wenn ja, sind Sie mit der Art und Häufigkeit der Kommunikation zufrieden und wie könnte diese noch verbessert werden?

Haben Sie noch Punkte, die bis jetzt nicht angesprochen wurden, aber die wir in die Studie noch aufnehmen können bzw. sollen?

Tabelle 5: Geschlechterverteilung der Stichprobe nach Hochschulen

Universität	Frau	Mann	divers
Fachhochschule Joanneum	12	10	1
Fachhochschule Technikum Wien	34	39	0
Johannes-Kepler-Universität Linz	227	234	4
Kunstuniversität Graz	13	11	0
Medizinische Universität Graz	27	27	0
Montanuniversität Leoben	43	55	0
Mozarteum Salzburg	10	14	0
Pädagogische Hochschule der Diözese Linz	18	2	0
Pädagogische Hochschule Niederösterreich	20	6	1
Pädagogische Hochschule Tirol	23	19	0
Pädagogische Hochschule Wien	56	20	1
Technische Universität Wien	13	10	0
Universität für Bodenkultur Wien	157	145	3
Universität für Weiterbildung Krems	71	17	2
Universität Klagenfurt	81	29	1
Universität Salzburg	100	68	0
Veterinärmedizinische Universität Wien	160	76	4
Summe	1065	782	17

Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Tabelle 6: Verfügbarkeit weiterer Versorgungsbetriebe am Hochschulstandort

Hochschule	Umliegende weitere Versorgungsbetriebe*
FH Joanneum (Kapfenberg)	Mensa, Werk VI-Straße: Café
FH Technikum Wien	Mensa, Höchstädtplatz: Café, Restaurant, Supermarkt
Johannes-Kepler-Universität Linz	Mensa, Die Mensarei, Ch@t-Café, Science Café, Altenbergerstraße: Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand
Kunstuniversität Graz	M-Café, Brandhofgasse: Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt
Medizinische Universität Graz	Mensa M-Lounge, M-Café, Neue Stiftingtalstraße: Café, Gasthaus, Restaurant, Supermarkt
Montanuniversität Leoben	Mensa, Franz Josef Straße: Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand
Mozarteum Salzburg	Mensa, Mirabellplatz: Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand
PH der Diözese Linz	Mensa Restaurant, Salesianumweg: kleiner Lebensmittelhandel, Supermarkt
PH Niederösterreich	Mensa, Mühlgasse: keine
PH Tirol	Mensa, Pastorstraße: Supermarkt, Imbissstand
PH Wien	Mensa & Buffet, Grenzackerstraße: Supermarkt, Imbissstand
Technische Universität Wien	Mensa, M-Café, Café Schrödinger, Freihaus, Wiedner Hauptstraße: Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand M-Buffet Zwovierzehn, Arsenal, Franz-Grill-Straße: Gasthaus, Supermarkt M-Buffet Gusshausstraße, Gußhausstraße: Café, Gasthaus, Restaurant, Supermarkt

Hochschule	Umliegende weitere Versorgungsbetriebe*
Universität für Bodenkultur Wien	<i>Mensa, BioTech Wien, Muthgasse:</i> Café, Restaurant, Supermarkt, 2 Kantinen, 1-2x/Wo Foodtrucks <i>M-Café Mendel, Gregor-Mendel-Straße: keine</i> <i>Mensa, M-Café BOK's, Peter Jordan Straße:</i> Café, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Imbissstand
Universität für Weiterbildung Krets	<i>Mensa, Café Virginier, Dr. Karl-Dorrek-Straße:</i> Restaurant, Supermarkt
Universität Innsbruck	<i>Mensa (Neue Mensa) Herzog Siegmund Ufer,</i> <i>Mensa & Café (Bibliothek), Innrain,</i> <i>Mensa SoWi-Lounge, Universitätsstraße:</i> Café, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand <i>Mensa, Technikerstraße:</i> kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt
Universität Klagenfurt	<i>Mensa, M-Café, Universitätsstraße:</i> Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Imbissstand
Universität Salzburg	<i>Mensa, M-Café, Hellbrunner Straße:</i> Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand <i>M-Café, Toskanatrakt, Churfürststraße:</i> Café, Gasthaus, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand <i>M-Café, Rudolfs Kai:</i> Café, Imbissstand
Universität Wien	<i>Mensa UZA2, Nordbergstraße:</i> Café, kleiner Lebensmittelhandel, Restaurant, Supermarkt, Imbissstand <i>Mensa, Oskar-Morgenstern-Platz; Mensa, Kolingasse; M-Café, Juridicum, Schottenbastei:</i> innerstädtisch, viele umliegende Betriebe
Veterinärmedizinische Universität Wien	<i>Mensa, M-Café, Josef Baumann Gasse:</i> Supermarkt

Anm.: * ... Angaben der ÖMBG-Teamleitungen aus der Online-Befragung.

Quelle: Online-Befragung, WPZ Research (2023).

Tabelle 7: Öffnungszeiten der Mensen der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH an Österreichs Hochschulen

Mensa	Öffnungszeit	Ausgabe Mittagessen	
FH Joanneum, Werk VI-Str.	Mo-Fr 11-13	Mo-Fr 11-13 Uhr	2,0 h
FH Technikum Wien, Höchstädtplatz	Mo-Fr 8:30-20	Mo-Fr 11:30-14 Uhr	2,5 h
Johannes-Kepler-Universität Linz, Altenbergerstr.	Mo-Do 11-14 Fr 11-13:30	Mo-Do 11-14 Uhr Fr 11-13:30 Uhr	3,0 h 2,5 h
Johannes-Kepler-Universität Linz (Die Mensarei), Altenbergerstr.	nur unter Vorreservierung geöffnet		
Medizinische Universität Graz, Neue Stiftingtalstr.	Mo-Fr 11-14:30	Mo-Fr 11-14:30	3,5 h
Montanuniversität Leoben, Franz Josef Str.	Mo-Fr 11-13	Mo-Fr 11-13	2,0 h
Mozarteum Salzburg, Mirabellplatz	Mo-Fr 10-17		
PH NÖ, Mühlgasse	Mo-Fr 10-14:30	Mo-Fr 10-14:30	4,5 h
PH Tirol, Pastorstraße	Bistro 7:30-15 Markt 11-14		
PH Wien, Grenzackerstr.	Mo-Do 9-14:30 Fr 9-14	Mo-Do 11-14 Fr 11-13:30	3,0 h 2,5 h
PHDL Linz, Salesianumweg	Mo-Do 9-14 Fr 9-13:30		
TU Wien, Freihaus	Mo-Fr 11-14	Mo-Fr 11-14	3,0 h
Universität f. Bodenkultur Wien, BioTech Wien, Muthgasse	Mo-Do 9-14 Fr 9-13	Mo-Fr 11:30-13	1,5 h

Universität f. Bodenkultur Wien, Peter Jordan Str.	Mo-Do 8:30-15; Fr 9-13 Fr 8:30-14:30	Mo-Do 11:30-14 Fr 11:30-13:30	2,5 h 2,0 h
Universität für Weiterbildung Krems	Mo-Fr 11:30-13:30	Mo-Fr 11:30-13:30	2,0 h
Universität Innsbruck, Neue Mensa, Hrzg Siegmund Ufer	geschlossen		
Universität Innsbruck, SoWi-Lounge, Universitätsstr.	Mo-Fr 7:30-15	Mo-Fr 11-14	3,0 h
Universität Innsbruck, Mensa Technik, Technikerstr.	Mo-Do 11-14 Fr 11-13:30	Mo-Do 11-14 Fr 11-13:30	3,0 h 2,5 h
Universität Innsbruck, Ubi Chat Bibliothek, Innrain	Mo-Do 7:30-17:30 Fr 7:30-15:00	Mo-Fr 11-14	3,0 h
Universität Klagenfurt, Universitätsstr.	Mo-Fr 11-14 Uhr	Mo-Fr 11-14	3,0 h
Universität Salzburg, NaWi, Hellbrunner Str.	Mo-Do 8-16 Fr 8-15	Mo-Fr 11:30-14	2,5 h
Universität Wien, Kolingasse	Kiosk Mo-Fr 9-14:30 Mensa Mo-Fr 11:30-14	Mo-Fr 11:30-14	2,5 h
Universität Wien, Oskar-Morgenstern-Platz	Mo-Fr 9-14	Mo-Fr 11:30-13:30	2,0 h
Universität Wien, UZA2 Althangrund	Mo-Do 9-14:30 Fr 9-14	Mo-Fr 11-13	2,0 h
Veterinärmedizinische Universität Wien, Josef Baumann G.	Mo-Fr 11:30-14	Mo-Fr 11:30-14	2,5 h

Anm.: Stand März 2023.

Quelle: Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft mbH (2023).

Tabelle 8: Öffnungszeiten der Cafés der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH an Österreichs Hochschulen

M-Cafe	Öffnungszeiten
BOKU Wien (Café Mendel)	Mo-Do 9-17 Uhr Fr 10-13 Uhr
Johannes-Kepler-Universität Linz (Ch@t-Café)	Mo-Do 8-16:30 Fr 8-13:30
Johannes-Kepler-Universität Linz (Science Café)	Mo-Do 8-15:30 Fr 8-13:30
Kunstuniversität Graz, Brandhofgasse	Mo-Fr 8-16 Warme Speisen 11-14
MedUni Graz, Neue Stiftingtalstr.	Mo-Fr 8-17
Technische Universität Wien (Café Schrödinger), Freihaus	Mo-Fr 9-16
Technische Universität Wien (M-Café), Freihaus	Mo-Fr 11-14
Universität für Weiterbildung Krems (Café Virginier)	Mo-Fr 8-16 Uhr
Universität Innsbruck, Café 80/20	Mo-Fr 7:30-15
Universität Klagenfurt, Universitätsstr.	Mo-Fr 8-14
Universität Salzburg, Hellbrunner Str.	Mo-Do 8-16 Fr 8-15 warme Speisen: 11:30-14
Universität Salzburg, Rudolfs Kai	Mo-Fr 8-20 (Automaten)
Universität Salzburg, Toskanatrakt, Churfürststr.	Mo-Do 10-17 Fr 10-15
Universität Wien, Juridicum, Schottenbastei	Mo-Do 8:30-17 Fr 8:30-15 warme Speisen: 11-14(16)
Veterinärmedizinische Universität Wien, Josef Baumann G.	Mo-Fr 8-16

Anm.: Stand März 2023.

Quelle: Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft mbH (2023).

Tabelle 9: Preise der Hauptgerichte in den Mensen der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH an Österreichs Hochschulen

Hochschule	Angebot 1 (Veggie & Vegan)	Angebot 2 (herzhaft)	Tages- und Wochenangebote	Anmerkungen
BOKU (Muthgasse)			Tagesteller 5,70€–7,50€	
BOKU (Peter-Jordan-Str.)			Tagesgericht 5,70€–10,90€	
TU Wien	Tagesgericht Veggie 5,90€	Tagesgericht herzhaft 6,80€	Wochenangebot 5,70€–8,50€	
Uni Wien (Mensa OMP)	Veggie 5,70€	Herzhaft 6,60€–8,50€	Wochenangebot 5,30€	Tagessuppe und Beilagensalat 2€ (mit Hauptgericht –50%), Suppenbar 3,90€
Uni Wien (Kolingasse)	Tages-Empfehlung (Veggie & Vegan) 5,70€	Tages-Empfehlung 6,40€–7,20€	Tages-Spezialität 5,60€–9,90€ Wochengericht 8,90€	
Uni Wien UZA2	Tages-Empfehlung (vegetarisch) 5,70€		Tagesempfehlung 6,40€	
VetMedUni Wien	Menü Veggie 5,90€	Menü herzhaft 6,80€	Tages-Empfehlung 7,20€–9,90€	
PH Wien	Veggie & Vegan 5,70€	Herzhaft 6,60€–7,80€		
FH Technikum	Tages-Empfehlung 5,70€		Tages-Empfehlung 6,40€–7,20€	Suppe des Tages 3,90€
JKU	Menü Classic 1 5,60€	Menü Classic 2 6,80€	Tagesteller 5,70€–8,50€	Bonus für Uni-Angehörige 0,80€
PHDL	Tagesgericht Veggie 5,70€	Tagesgericht herzhaft 6,40€–7,20€	Tagesteller 5,30€–6,20€	Suppe klein 2,00€, Suppe groß (3,30€), zum Tagesgericht –50%
PH NÖ	Suppe & Veggie 5,70€	Herzhaft (inkl. Suppe) 6,60€	Veggie & Herzhaft KIDS keine Preisangabe	
Uni für Weiterbildung Krems	Tagesteller veggie 5,70€	Tagesteller herzhaft 6,40€	Mensa-Markt 5,30€–10,90€	
Uni Klagenfurt	Menü Veggie 5,90€	Menü herzhaft 6,80€	Wochen-Angebote 5,60€–10,90€	AAU-Teller zu € 4,90€ ohne Suppe und Salat; Di/Do Klimateller 5,70€
Uni Salzburg (Mensa NaWi)	Menü Veggie 5,90€	Menü herzhaft 6,80€	Tipp des Tages keine Preisangabe	
Mozarteum Salzburg	Menü Veggie 6,80€	Menü herzhaft 7,80€		
PH Tirol	Veggie & Vegan 5,70€–6,40€	Herzhaftes 6,40€–7,80€		Suppe 2,00€, zur Hauptspeise –50%
Uni Innsbruck (Mensa Technik)	Veggie (ohne Suppe) 5,00€		Tagesangebot 5,90€–7,80€ Wochenangebot 5,30€–6,20€	Suppe 2,00€, zur Hauptspeise –50%
Uni Innsbruck (SoWi Lounge)	Veggie & Vegan 5,30€–5,70€	Tagesangebot Herzhaft 6,40€–7,20€	Wochenangebot 5,30€–7,80€	Suppe 2,00€, zur Hauptspeise –50%

Quelle: Daten von Kalenderwoche 11/12 2023 (Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft, 2023).

Box 9: ÖMBG-Teamleistungen – Mittagsgerichte, die bei den Gästen am beliebtesten sind

FH Joanneum, Montanuniversität Leoben	Wienerschnitzel / Veganer Tortilla im Salatbeet / Gemüsegröstl
FH Technikum Wien	Pasta / Schnitzel / Burger
Johannes-Kepler-Universität Linz	Pasta & Lasagne / Curry / Brat-Grillwürstel / Burger / Pizza
Kunstuniversität Graz, Medizinische Universität Graz	Wiener Schnitzel / Lasagne al Forno / Schweinebraten

PH der Diözese Linz	Toast & Frankfurter / Süß warm / Pasta / Schnitzel
PH Wien, PH Niederösterreich	Schnitzel gebacken / Nudeln aller Art / Hausmannskost
Technische Universität Wien	Curry / Schnitzel gebacken / Auflauf
Universität für Bodenkultur Wien	Vegane Eintöpfe / Pasta / Klassiker der österr. Küche
Universität für Weiterbildung Krems	Wiener Schnitzel von Huhn od. Pute / Faschierter Braten / Veganes Curry
Universität Innsbruck, PH Tirol	Schnitzel / Pasta / Currys
Universität Klagenfurt	Berner Würstel / Grillteller / Spaghetti Bolognese
Universität Salzburg, Mozarteum Salzburg	Spinatlasagne / veganes Linsen Dal / Schnitzel gebacken / Backhendlsalat
Universität Wien (UZA2)	Vegane Currys / Vegetarische überbackene Gemüserösti / Wiener Schnitzel
Veterinärmedizinische Universität Wien	Pasta / Schnitzel / Burger

Anm.: Zusammenfassung der offenen Antworten der ÖMBG-Teamleitungen im Rahmen der Online-Befragung.

Box 10: Gütesiegel der ÖMBG-Mensen

 Austria Bio Garantie	 ASC	 Klimateller Klimateller	 MSC
 Österr. Umweltzeichen	 Styria vitalis	 VEGAN vegan	 VEGETARISCH vegetarisch

Quelle: <https://www.mensen.at/siegel>

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Teilnahme der Zielgruppen an den Online-Befragungen und am Leitfadeninterview	9
Tabelle 2:	Anzahl eingegangener und verwertbare Fragebögen der Beschäftigten der Hochschulen	10
Tabelle 3:	Preisspannen der Mittagsgerichte in den Mensen der ÖMBG.....	27
Tabelle 4:	Finanzierungssysteme von Mensen in ausgewählten europäischen Ländern	38
Tabelle 5:	Geschlechterverteilung der Stichprobe nach Hochschulen.....	55
Tabelle 6:	Verfügbarkeit weiterer Versorgungsbetriebe am Hochschulstandort	55
Tabelle 7:	Öffnungszeiten der Mensen der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH an Österreichs Hochschulen.....	56
Tabelle 8:	Öffnungszeiten der Cafés der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH an Österreichs Hochschulen.....	57
Tabelle 9:	Preise der Hauptgerichte in den Mensen der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft mbH an Österreichs Hochschulen	58

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1:	Verteilung des monatlichen Gesamtbudgets (inkl. Naturalleistungen) von Studierenden in Österreich (2019).....	4
Abbildung 2:	Standorte der Österreichischen Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) an den Hochschulen in Österreich.....	6
Abbildung 3:	Alter der Beschäftigten in Kategorien (alle Hochschulstandorte)	10
Abbildung 4:	Hochschulleitung, Personalvertretung: Wichtigkeit der Mensa-Einrichtungen und Services für die Versorgung an der Hochschule	12
Abbildung 5:	Beschäftigte: Häufigkeit der Nutzung zur Versorgung sowie Häufigkeit der Nutzung der dafür vorgesehenen Räume von Mensa und Café	13
Abbildung 6:	Beschäftigte: Häufigkeit der Nutzung der Services ToGo, Catering und Click & Collect.....	13
Abbildung 7:	Einschätzungen der ÖMBG-Teamleitungen: Nutzung der Einrichtungen und Services durch Studierende, Beschäftigte und hochschulexterne Personen.....	14
Abbildung 8:	Beschäftigte: Nutzung der Einrichtungen in den Arbeitspausen (innerhalb der Dienstzeit) und in der Freizeit (außerhalb der Dienstzeit).....	14
Abbildung 9:	Beschäftigte: Häufigkeit der regelmäßigen Nutzung weiterer Versorgungsbetriebe am Hochschulstandort.....	15
Abbildung 10:	Interesse an räumlich naher Versorgung an warmen und kalten Speisen und Getränken	16
Abbildung 11:	Sollen die Öffnungszeiten der Mensa angepasst werden, um die Versorgung zu verbessern?	18
Abbildung 12:	Hochschulleitung: Nachhaltigkeit an den Hochschulen.....	20
Abbildung 13:	Hochschulleitung, Personalvertretung: Welche Einrichtungen der Mensa sind an Ihrer Hochschule als soziale Treffpunkte wichtig?	20
Abbildung 14:	Beschäftigte: Nutzung von Mensa und Café als sozialer Treffpunkt	21
Abbildung 15:	Beschäftigte: Häufigkeit der Nutzung von in der näheren Umgebung liegenden Orten als sozialer Treffpunkt.....	22
Abbildung 16:	Beschäftigte: Sollen die Öffnungszeiten angepasst werden, um die Mensa als sozialen Treffpunkt attraktiver zu machen?.....	24
Abbildung 17:	Zufriedenheit mit der Mensa.....	25
Abbildung 18:	Hochschulleitung, Personalvertretung: Inhalte der Beschwerden	26
Abbildung 19:	Beschäftigte: Bereitschaft, für hochwertigere Speisen mehr zu bezahlen.....	27
Abbildung 20:	Beschäftigte: Nutzung von Werbe- und Kommunikationskanälen der ÖMBG-Mensen	28
Abbildung 21:	Ist die Mensa in ihrer jetzigen Form an Ihrer Hochschule zeitgemäß?	30
Abbildung 22:	Beschäftigte: Bevorzugte Ausrichtung der Speisen und Getränke	33
Abbildung 23:	Hochschulleitung, Personalvertretung: Bevorzugte Ausrichtung der Speisen und Getränke	34
Abbildung 24:	Beschäftigte: Beachtung der Gütesiegel bei der Wahl der Gerichte	35
Abbildung 25:	Beschäftigte: Ernährungstrends	36
Abbildung 26:	Beschäftigte: Eigene Zubereitung und Erwerb von Mahlzeiten in einer durchschnittlichen Arbeitswoche.....	37

Autorinnen und Autoren: Andreas Pfaffel, Brigitte Ecker, Verena Régent
Titel: Studie zur Rolle von Mensen an Hochschulen in Österreich

Projektbericht

WPZ Research GmbH
Mariahilfer Straße 115/16, A-1060 Wien • Tel. +43 1 890 32 25 • <http://www.wpz-research.com>
