

Deskriptive Ergebnisse - Bewertung der hochschulgastronomischen Angebote 2017

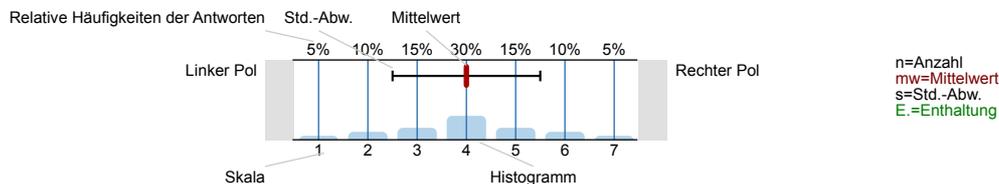
Erfasste Fragebögen = 4425



Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

Legende

Frage**text**



2. Angaben zur Person:

2.2) Ich bin...

Studierende/r der JGU	<input type="text"/>	73.5%	n=4406
Mitarbeiter/in der JGU	<input type="text"/>	26.5%	

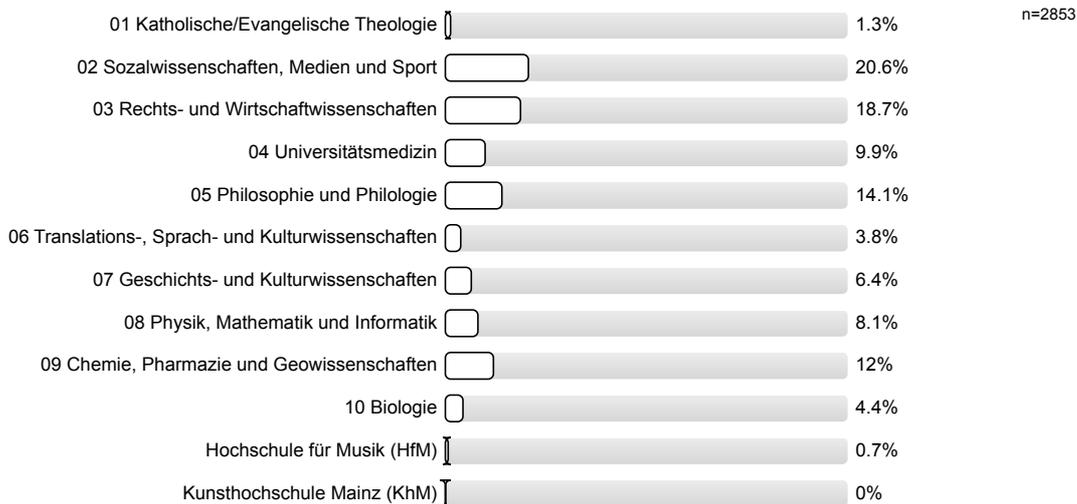
2.3) In welchem Hochschulsesemester (Anzahl aller Semester an einer Hochschule) sind Sie?

1	<input type="text"/>	13.8%	n=3030
2	<input type="text"/>	6.2%	
3	<input type="text"/>	12.5%	
4	<input type="text"/>	5.5%	
5	<input type="text"/>	11.6%	
6	<input type="text"/>	4.6%	
7	<input type="text"/>	9.1%	
8	<input type="text"/>	4.3%	
9	<input type="text"/>	7.6%	
10	<input type="text"/>	4.6%	
11	<input type="text"/>	5.7%	
12	<input type="text"/>	2.9%	
13	<input type="text"/>	3.4%	
14	<input type="text"/>	1.9%	
>14	<input type="text"/>	6%	

2.4) Ihr angestrebter Abschluss?

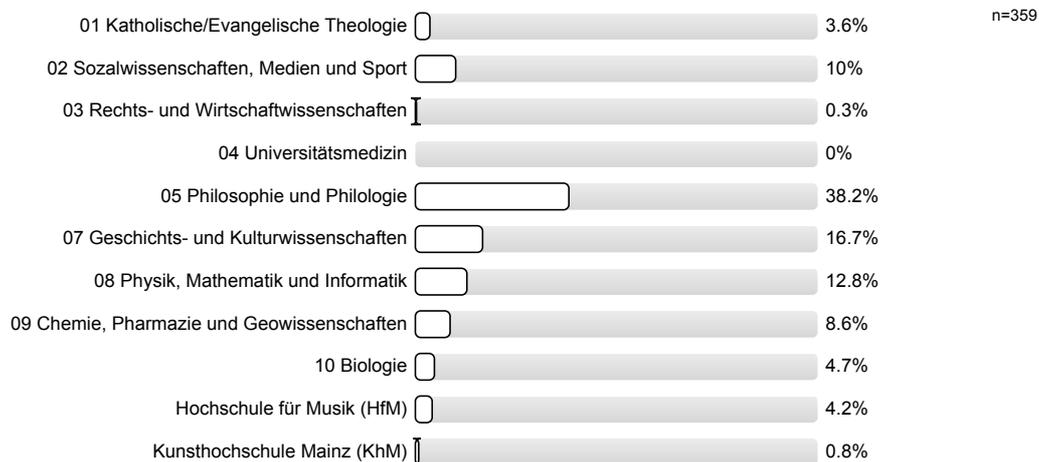
Bachelor	<input type="text"/>	41.4%	n=3227
Master	<input type="text"/>	22.7%	
Staatsexamen	<input type="text"/>	19%	
Lehramt	<input type="text"/>	11.2%	
Sonstiges	<input type="text"/>	5.7%	

2.5) An welchem Fachbereich studieren Sie (im **Kernfach**)?



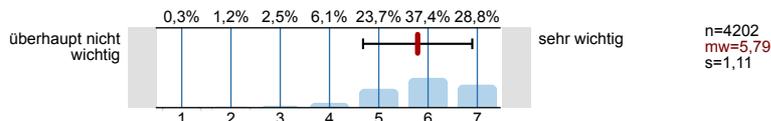
2.6) Sie haben angegeben, dass Sie auf Lehramt studieren. Das Lehramtsstudium umfasst zwei Fachwissenschaften einschließlich ihrer jeweiligen Fachdidaktik sowie das Fach Bildungswissenschaften.

Bitte geben Sie hier an, welchem Fachbereich Sie sich persönlich **am ehesten** zuordnen würden.

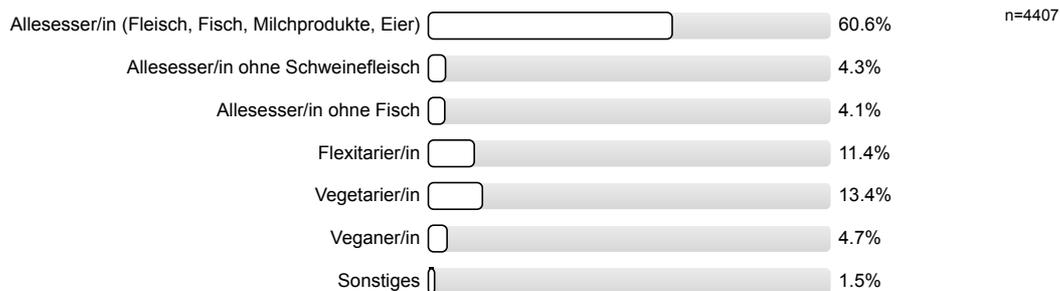


3. Allgemeine Angaben zu Ihrer Ernährung

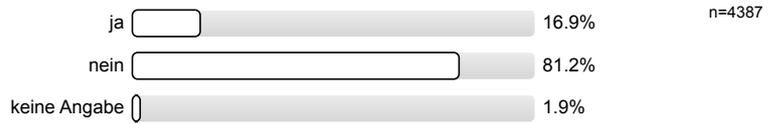
3.1) Wie wichtig ist Ihnen gesunde Ernährung?



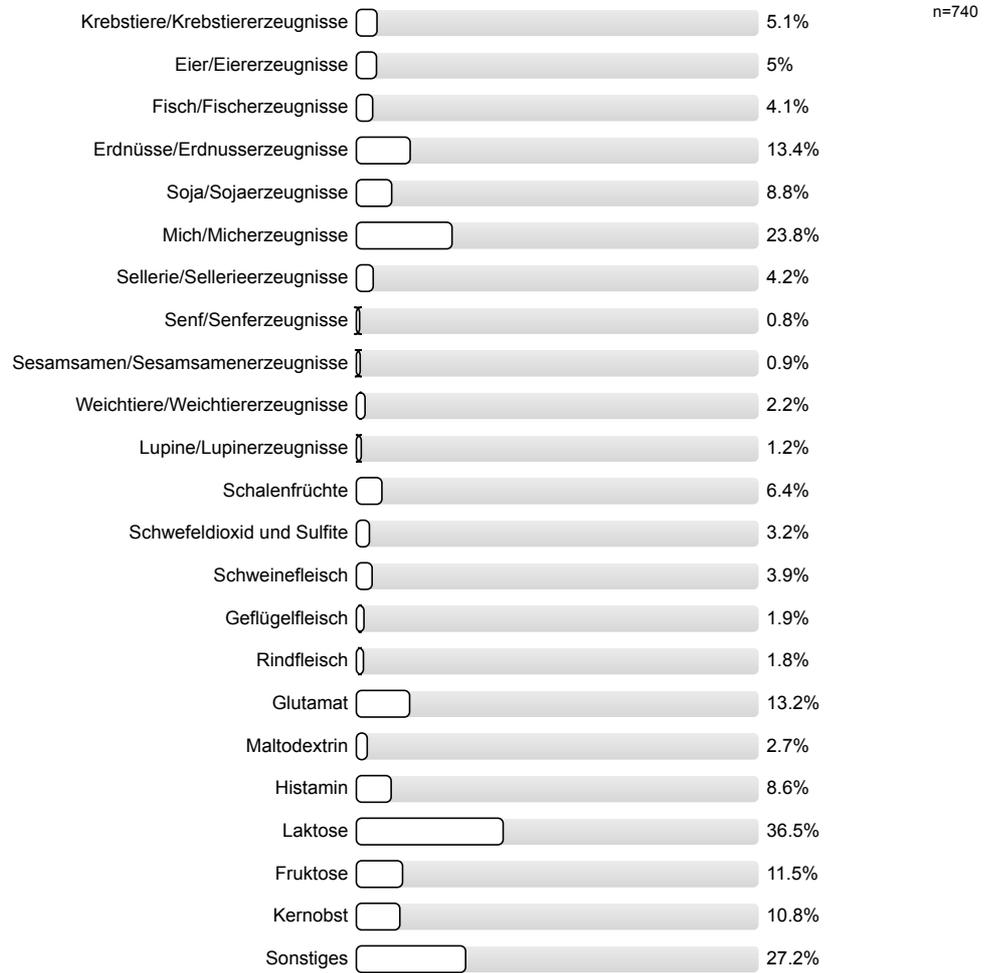
3.2) Welche Ernährungsweise/-gewohnheit trifft am ehesten auf Sie zu?



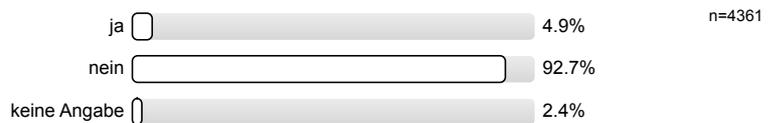
3.4) Haben Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten/Allergien?



3.5) Wenn ja, welche? (Mehrfachnennungen möglich)



3.7) Haben Sie eine (diagnostizierte) Erkrankung, die Sie beim Essen berücksichtigen (müssen)?



3.8) Wenn ja, welche? (Mehrfachnennungen möglich)



3.9) Ich esse mittags überwiegend:

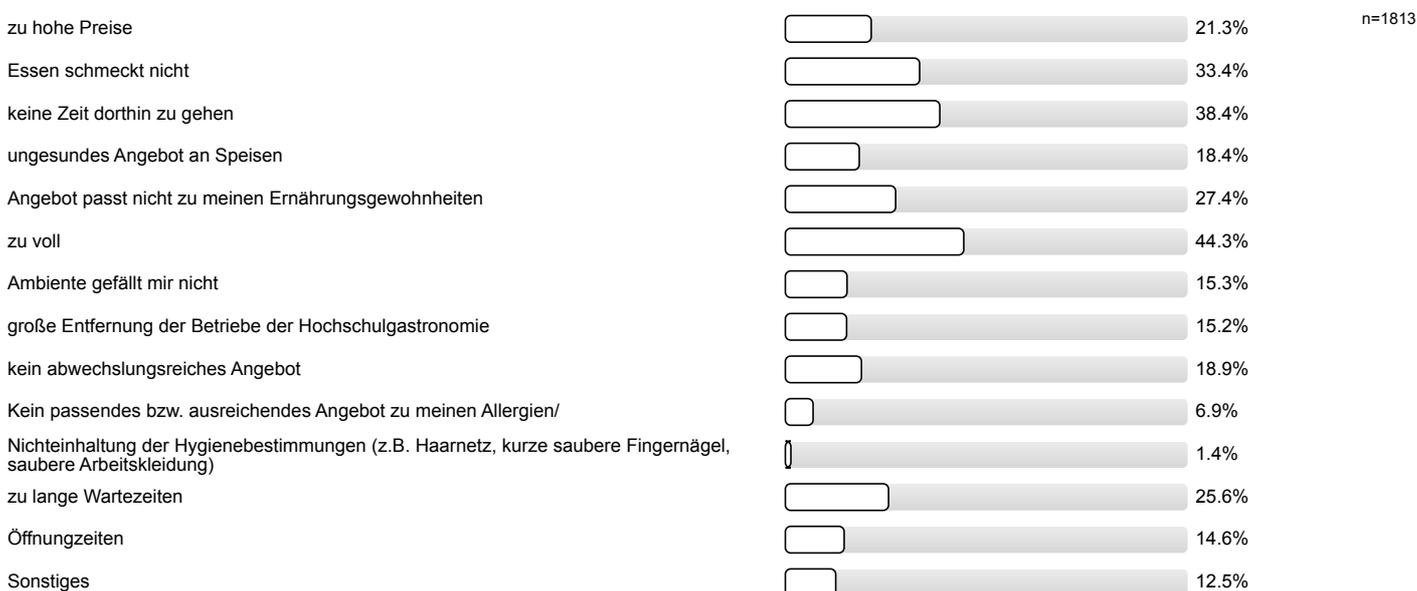


4. Allgemeine Fragen zu den Betrieben der Hochschulgastronomie

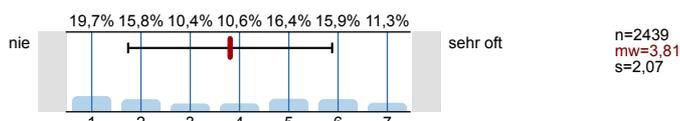
4.1) Haben Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie früher öfter genutzt als heute?



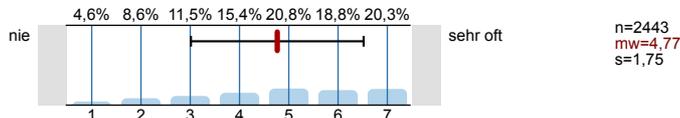
4.4) Aus welchen Gründen nutzen Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks nicht? (Mehrfachnennung möglich)



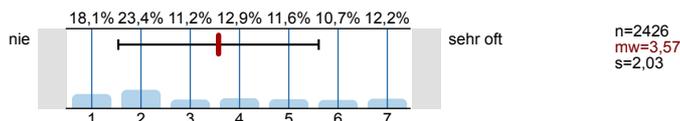
4.5) Fleisch, Wurst oder Fisch esse ich in den Betrieben der Hochschulgastronomie...



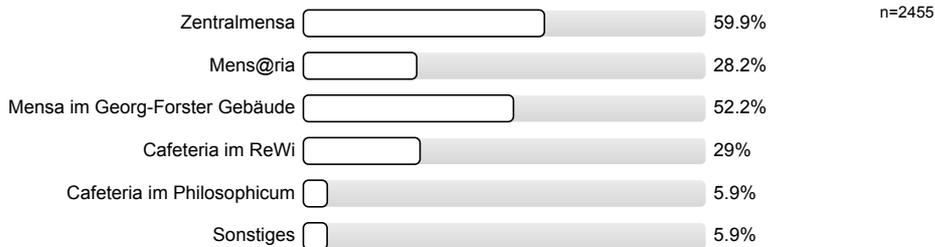
4.6) Vegetarisch (mit Milchprodukten, Ei) esse ich in den Betrieben der Hochschulgastronomie...



4.7) Vegan esse ich in den Betrieben der Hochschulgastronomie...

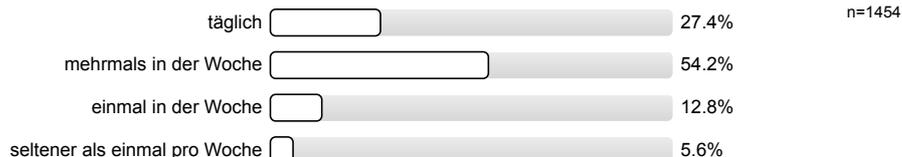


4.8) In welche Betriebe der Hochschulgastronomie gehen Sie **überwiegend**? (Mehrfachnennung möglich)



10. Allgemeine Fragen zur Zentralmensa

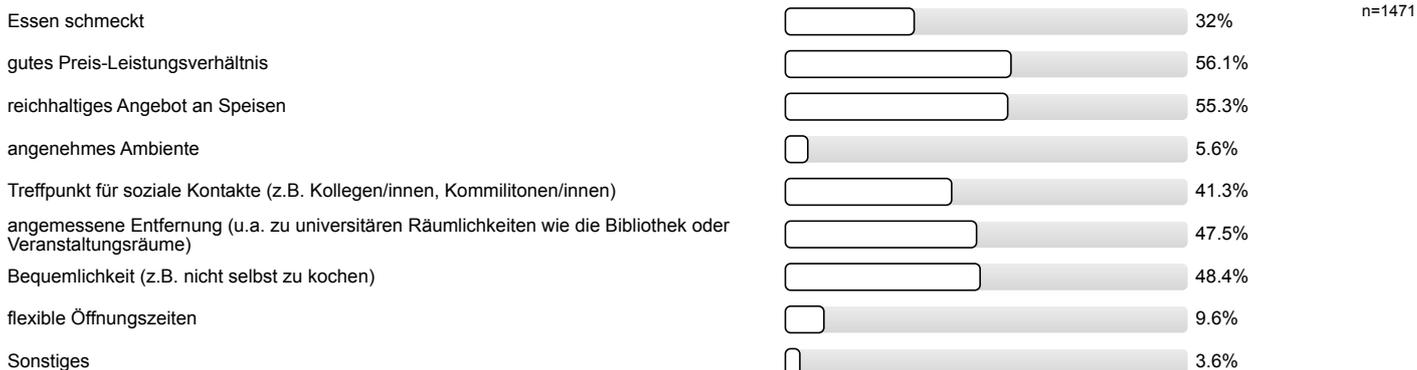
10.1) Wie oft gehen Sie zum Essen in die Zentralmensa?



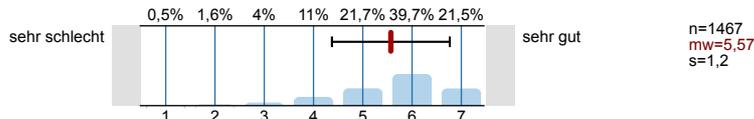
10.2) Zu welchen Zeiten gehen Sie in die Zentralmensa? (Mehrfachnennung möglich)



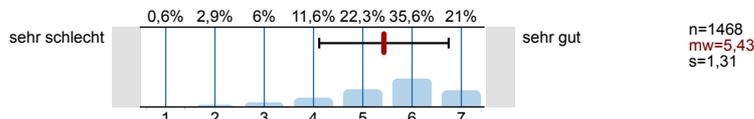
10.3) Warum gehen Sie **am liebsten** in die Zentralmensa? (Mehrfachnennungen möglich)



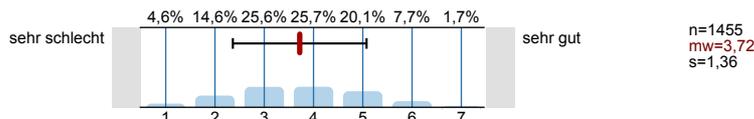
10.5) Service der Mitarbeiter/innen (z.B. an der Kasse, bei der Essensausgabe)



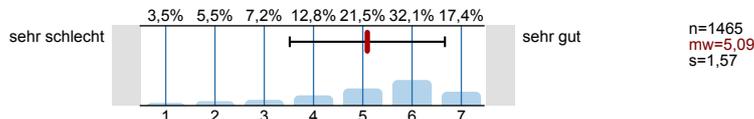
10.6) Freundlichkeit der Mitarbeiter/innen



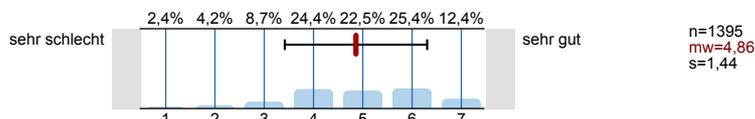
10.7) Ambiente



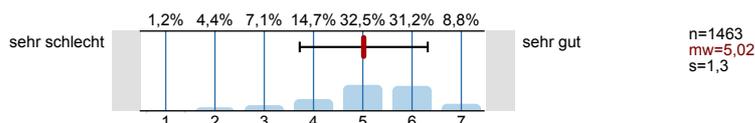
10.8) Preis-Leistungsverhältnis



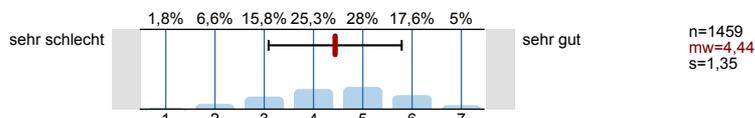
10.9) Getränkeangebot



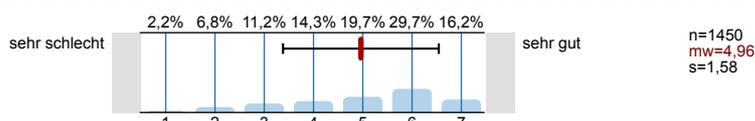
10.10) Speiseangebot



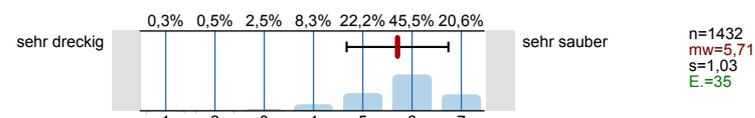
10.11) Präsentation der Speisen



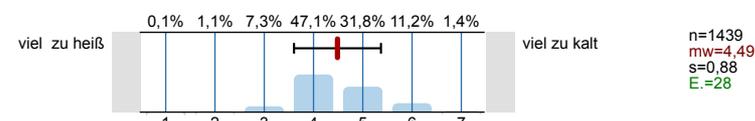
10.12) Öffnungszeiten



10.13) Sauberkeit (z.B. des Geschirrs, der Tische)



10.14) Temperatur warmer Speisen

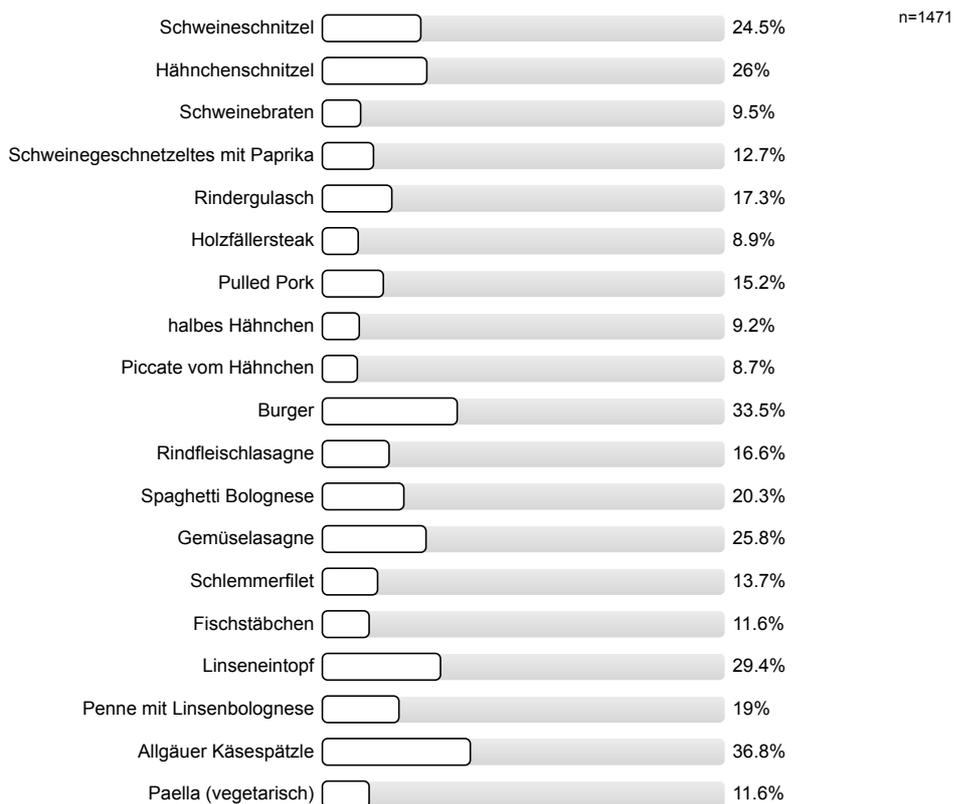


10.15) Ich würde die Zentralmensa weiterempfehlen.



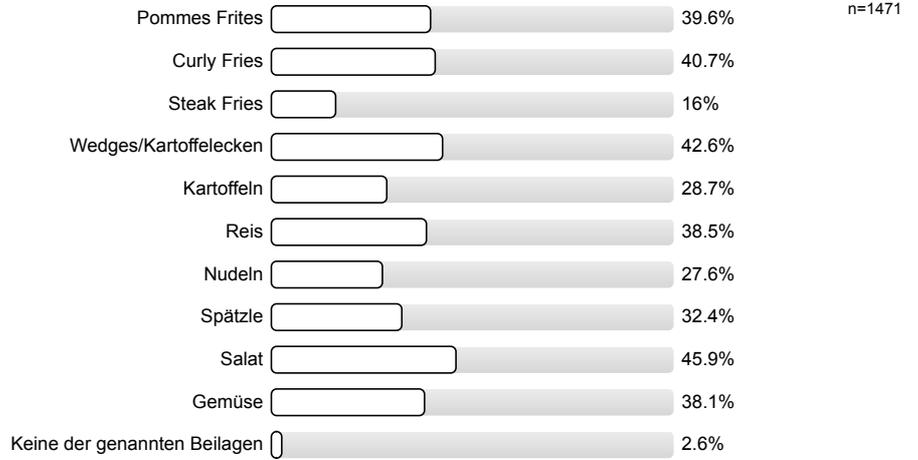
11. Spezifische Fragen zur Zentralmensa: *das Speiseangebot*

11.1) Welche der folgenden Gerichte essen Sie in der Zentralmensa am liebsten? (Mehrfachnennung möglich)

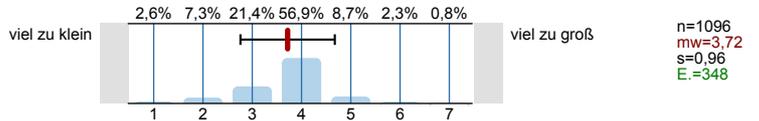




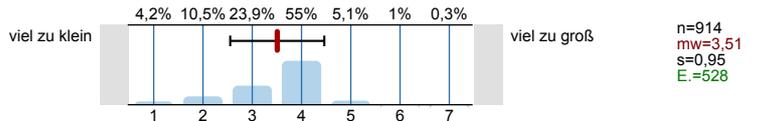
11.2) Welche der folgenden **Beilagen** essen Sie in der Zentralmensa **am liebsten?** (Mehrfachnennung möglich)



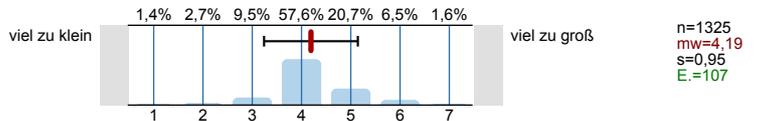
11.3) Fleisch



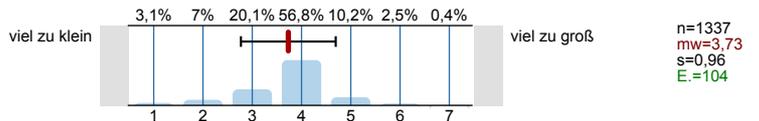
11.4) Fisch



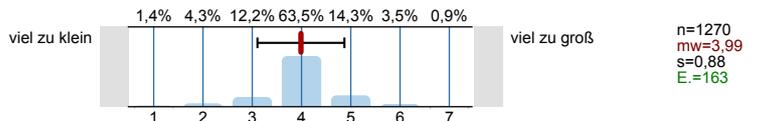
11.5) Reis



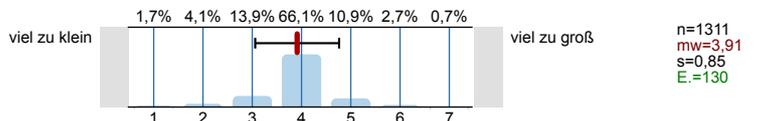
11.6) Nudeln



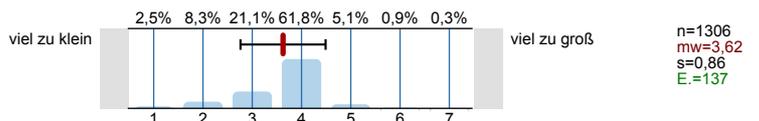
11.7) Kartoffeln



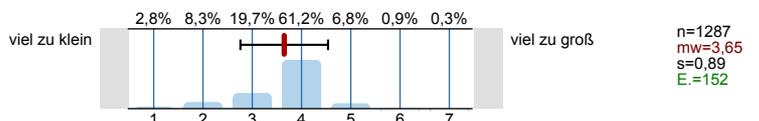
11.8) Pommes Frites

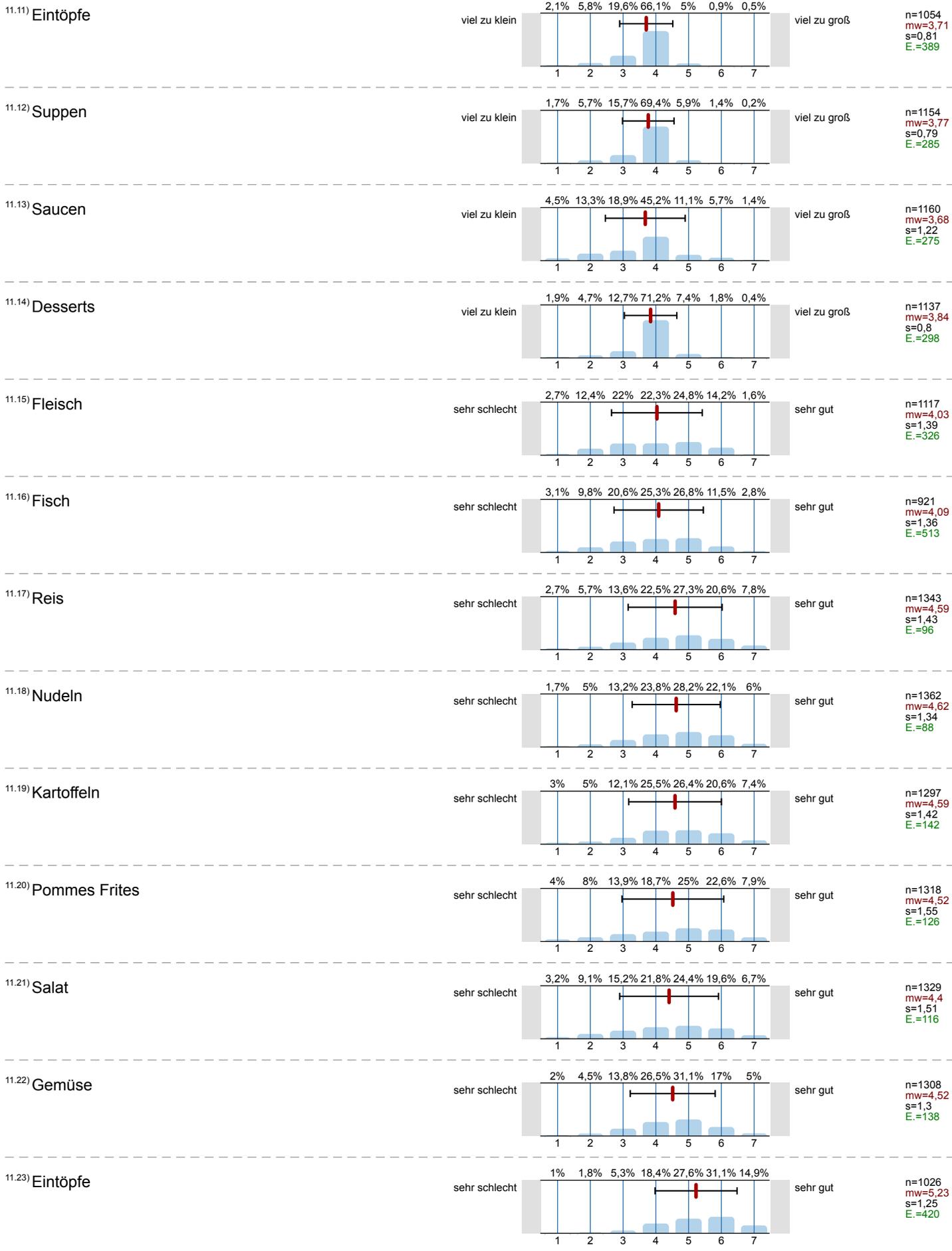


11.9) Salat

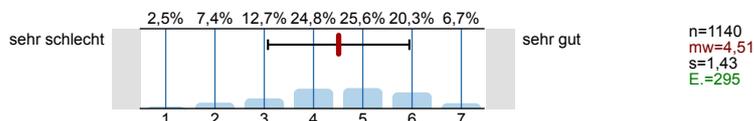


11.10) Gemüse

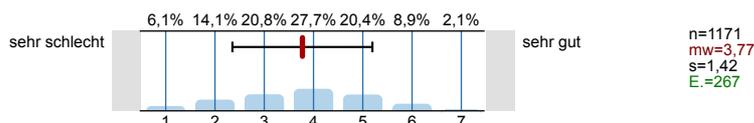




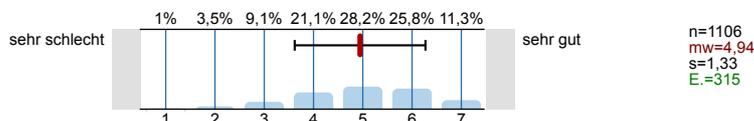
11.24) Suppen



11.25) Saucen



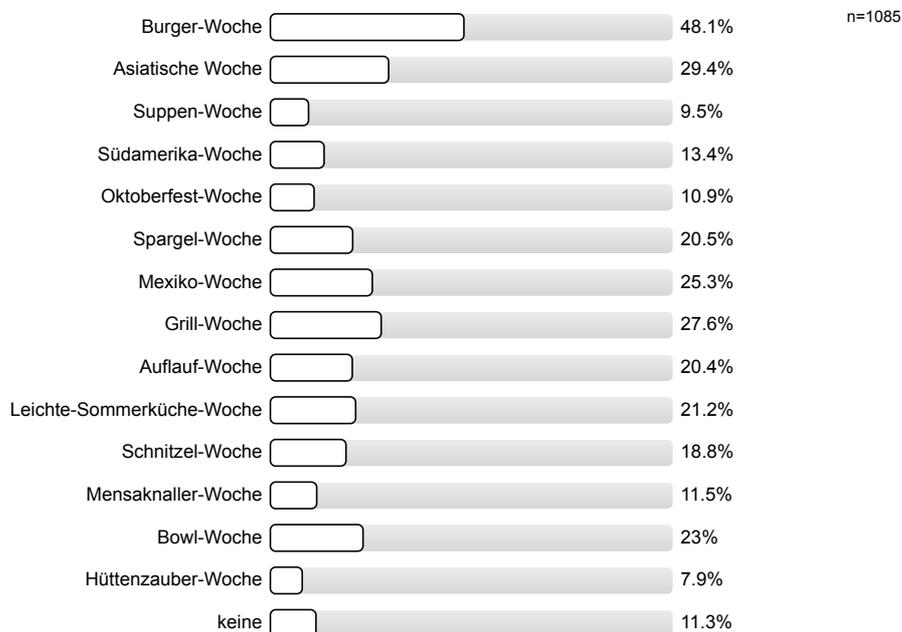
11.26) Desserts



11.27) Kennen Sie die themenspezifischen Wochen (z.B. Mexiko-Woche) in der Zentralmensa?

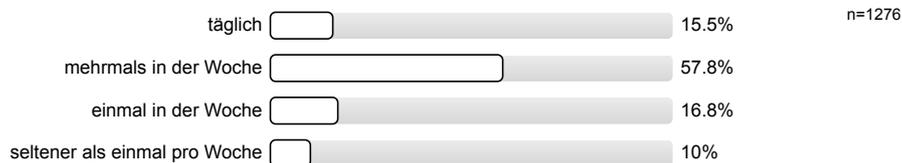


11.28) Welche themenspezifischen Wochen in der Zentralmensa mögen Sie am liebsten? (Mehrfachnennung möglich)

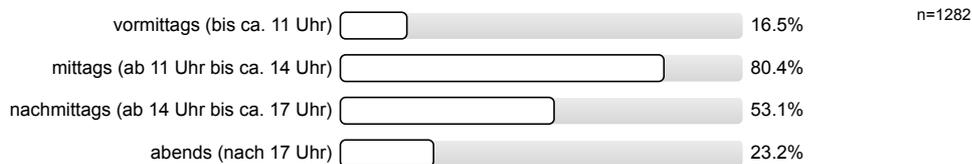


12. Allgemeine Fragen zur Mensa im Georg-Forster Gebäude

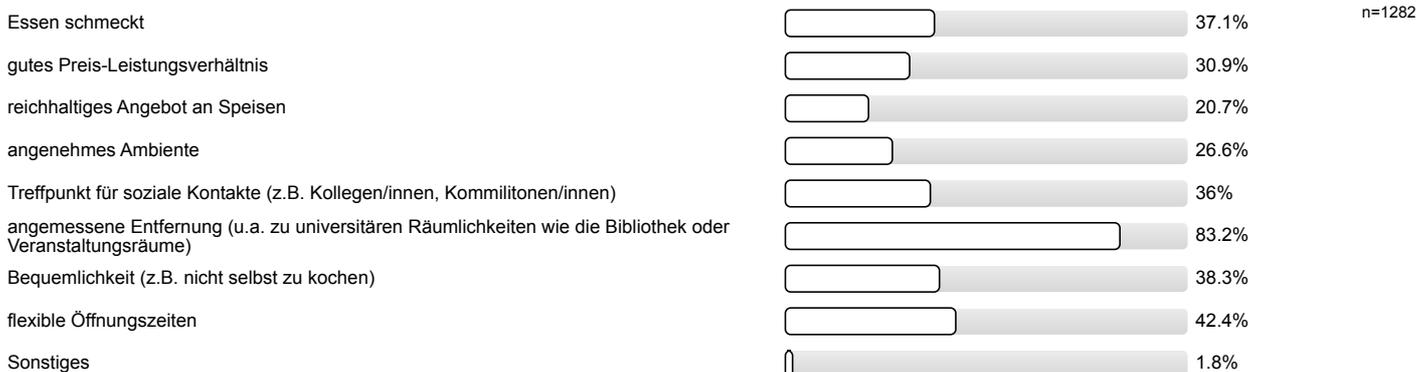
12.1) Wie oft gehen Sie in die Mensa im Georg-Forster Gebäude (z.B. um zu essen, um Getränke/Snacks zu kaufen)?



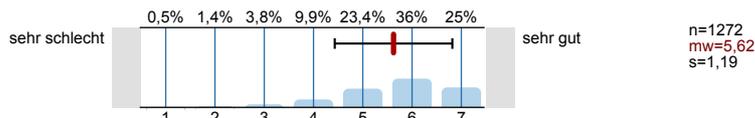
12.2) Zu welchen Zeiten gehen Sie in die Mensa im Georg-Forster Gebäude? (Mehrfachnennung möglich)



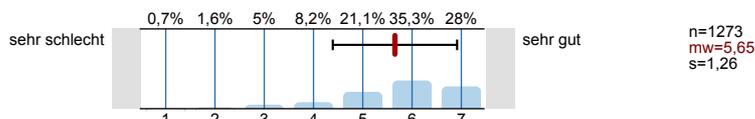
12.3) Warum gehen Sie **am liebsten** in die Mensa im Georg-Forster Gebäude? (Mehrfachnennungen möglich)



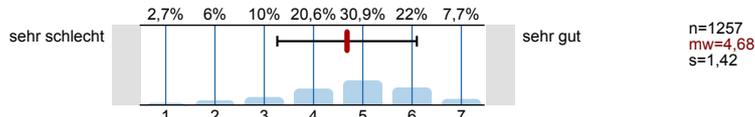
12.5) Service der Mitarbeiter/innen (z.B. an der Kasse, bei der Essensausgabe)



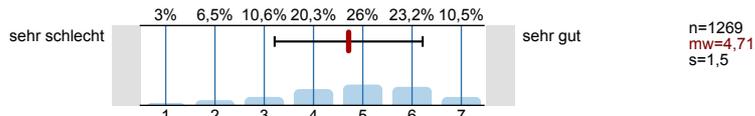
12.6) Freundlichkeit der Mitarbeiter/innen



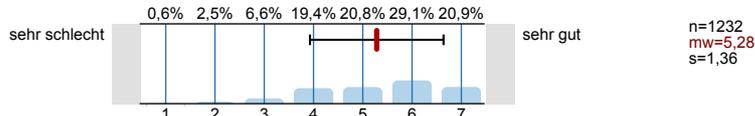
12.7) Ambiente



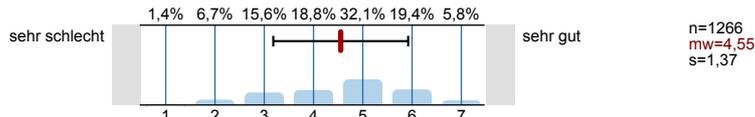
12.8) Preis-Leistungsverhältnis



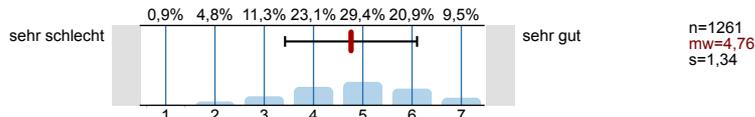
12.9) Getränkeangebot



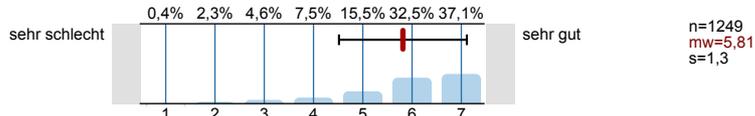
12.10) Speiseangebot



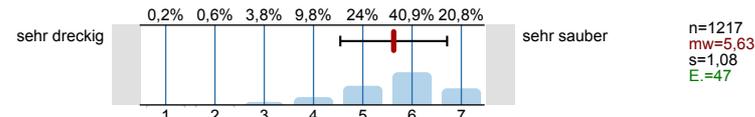
12.11) Präsentation der Speisen



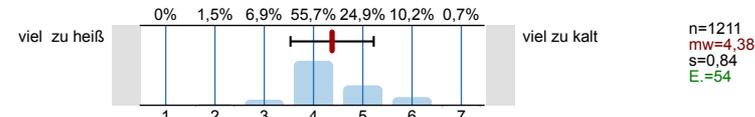
12.12) Öffnungszeiten



12.13) Sauberkeit (z.B. des Geschirrs, der Tische)



12.14) Temperatur warmer Speisen

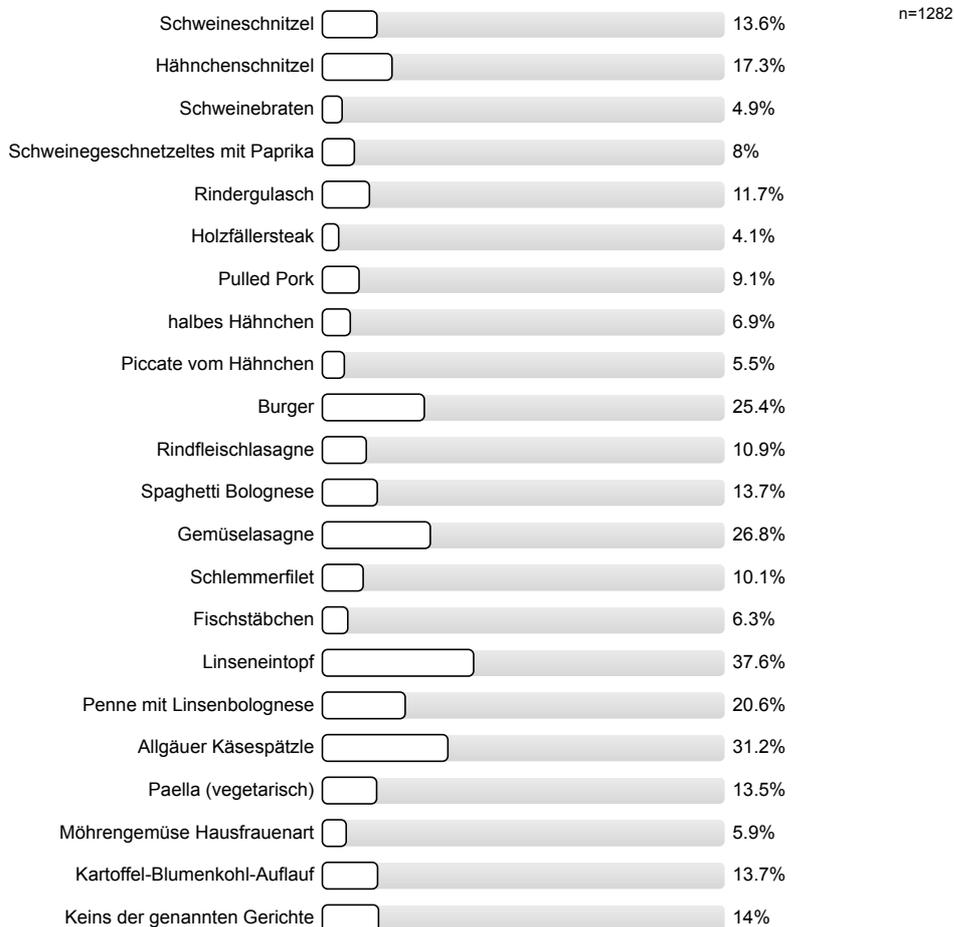


12.15) Ich würde die Mensa im Georg-Forster Gebäude weiterempfehlen.

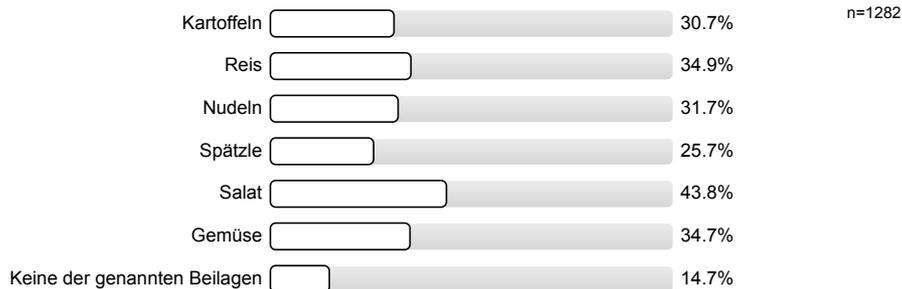


13. Spezifische Fragen zur Mensa im Georg-Forster Gebäude: *das Speiseangebot*

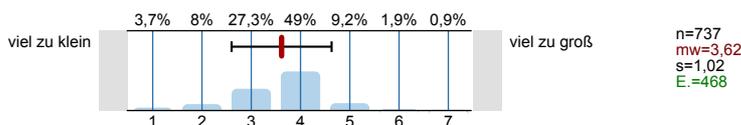
13.1) Welche der folgenden **Gerichte** essen Sie in der Mensa im Georg-Forster Gebäude **am liebsten**? (Mehrfachnennung möglich)



13.2) Welche der folgenden **Beilagen** essen Sie in der Mensa im Georg-Forster Gebäude **am liebsten**? (Mehrfachnennung möglich)



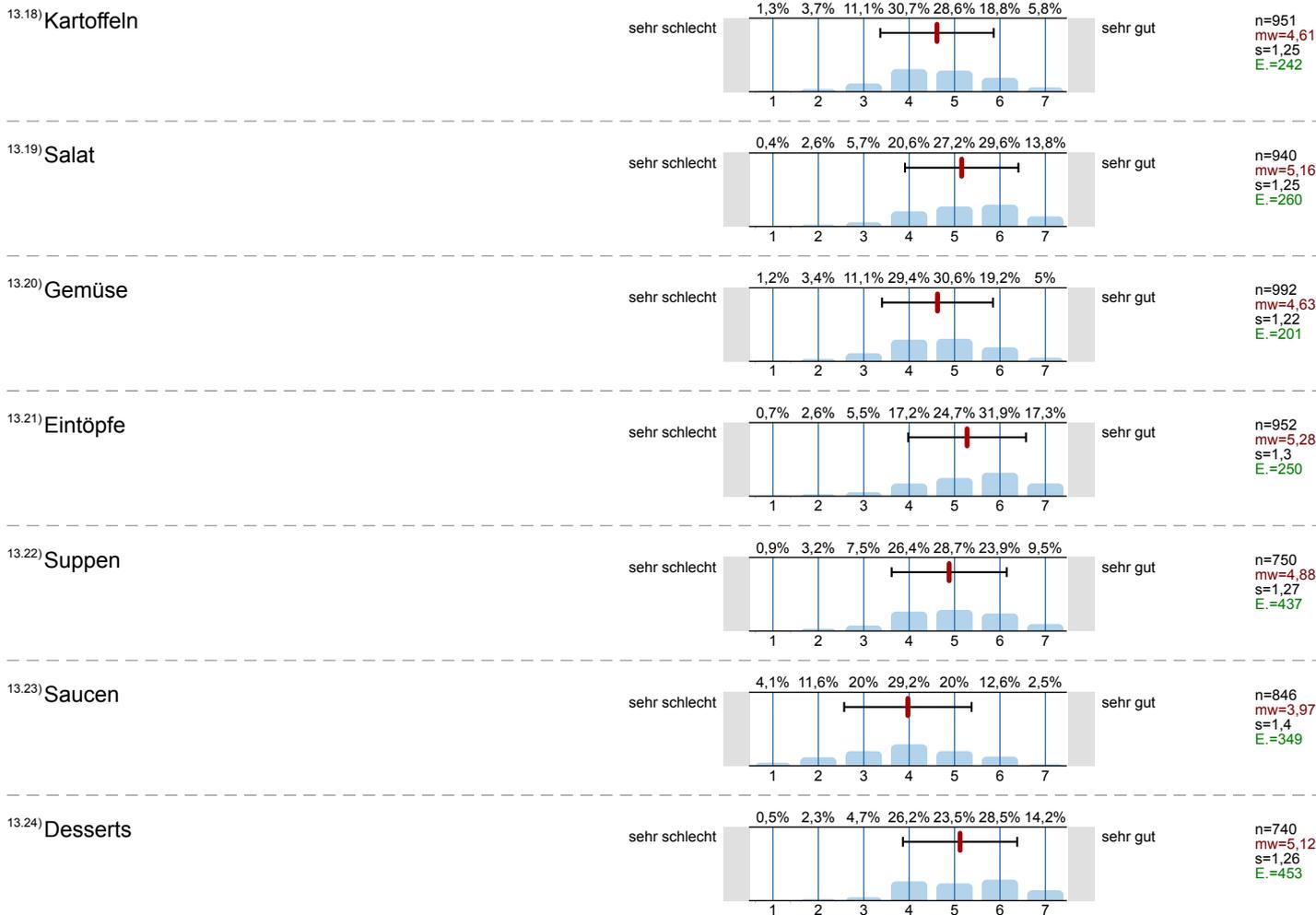
13.3) **Fleisch**



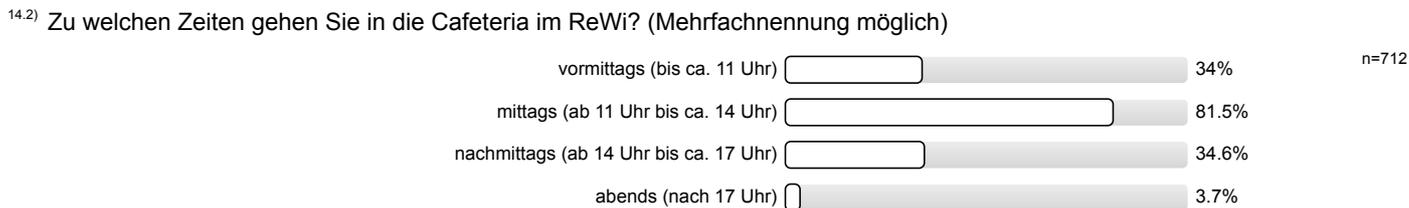
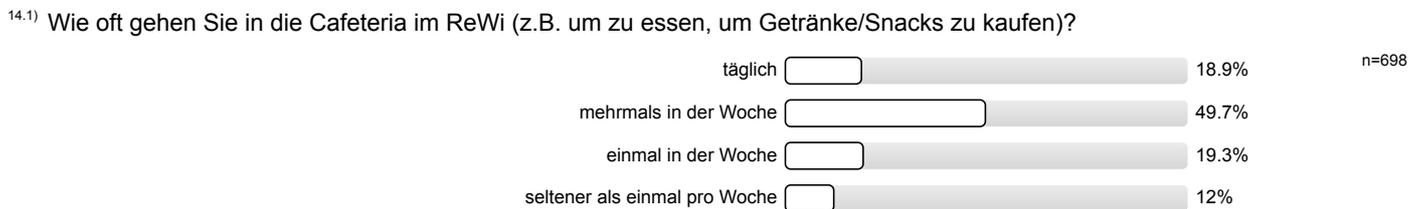
13.4) **Fisch**



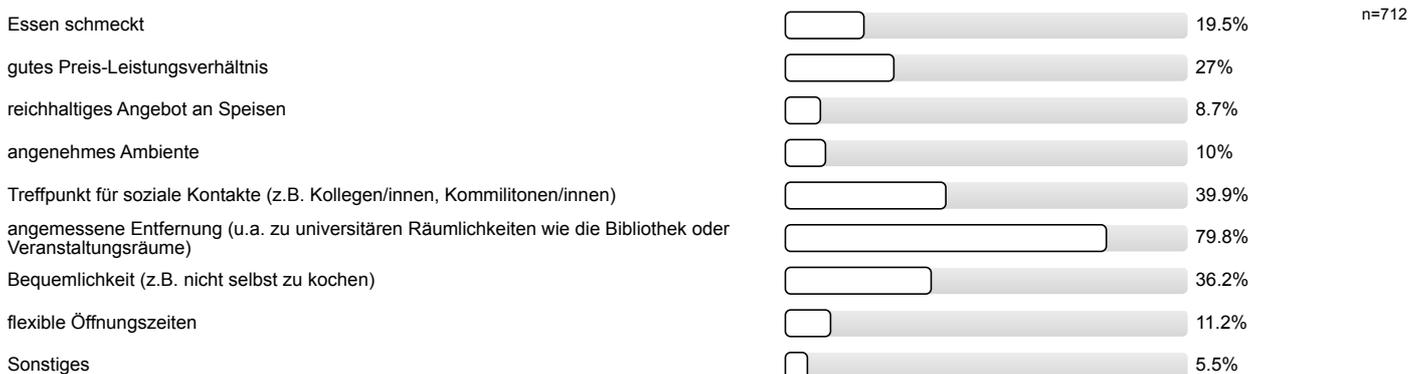
13.5)	Reis		<p>n=999 mw=4,01 s=1,08 E.=195</p>
13.6)	Nudeln		<p>n=1033 mw=3,63 s=1,05 E.=171</p>
13.7)	Kartoffeln		<p>n=931 mw=3,68 s=1,01 E.=265</p>
13.8)	Salat		<p>n=854 mw=3,4 s=1,02 E.=341</p>
13.9)	Gemüse		<p>n=976 mw=3,38 s=0,98 E.=218</p>
13.10)	Eintöpfe		<p>n=965 mw=3,66 s=0,93 E.=239</p>
13.11)	Suppen		<p>n=798 mw=3,64 s=0,94 E.=398</p>
13.12)	Saucen		<p>n=863 mw=3,65 s=1,2 E.=331</p>
13.13)	Desserts		<p>n=759 mw=3,82 s=0,83 E.=437</p>
13.14)	Fleisch		<p>n=748 mw=4,17 s=1,43 E.=452</p>
13.15)	Fisch		<p>n=604 mw=4,15 s=1,39 E.=594</p>
13.16)	Reis		<p>n=1016 mw=4,5 s=1,48 E.=168</p>
13.17)	Nudeln		<p>n=1046 mw=4,42 s=1,4 E.=153</p>



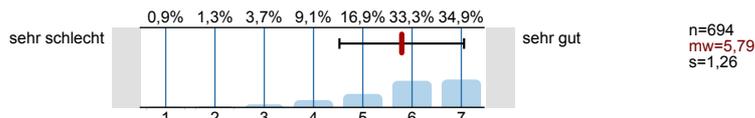
14. Allgemeine Fragen zur Cafeteria im ReWi



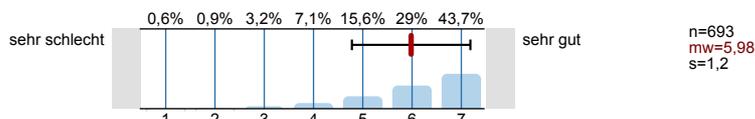
14.3) Warum gehen Sie **am liebsten** in die Cafeteria im ReWi? (Mehrfachnennungen möglich)



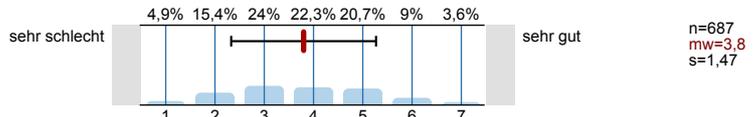
14.5) Service der Mitarbeiter/innen (z.B. an der Kasse, bei der Essensausgabe)



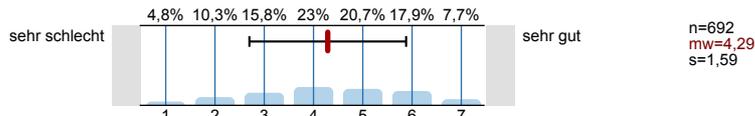
14.6) Freundlichkeit der Mitarbeiter/innen



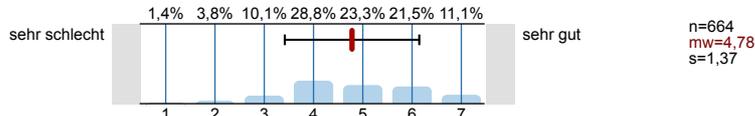
14.7) Ambiente



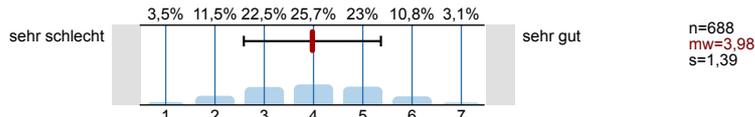
14.8) Preis-Leistungsverhältnis



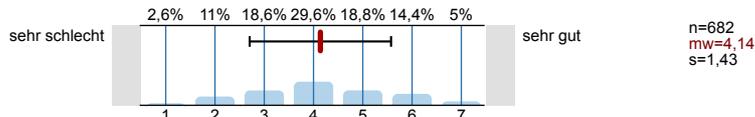
14.9) Getränkeangebot



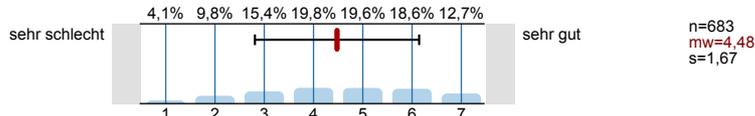
14.10) Speiseangebot



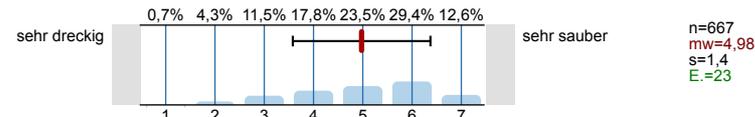
14.11) Präsentation der Speisen



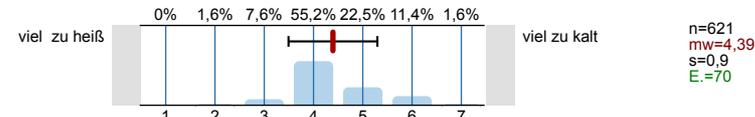
14.12) Öffnungszeiten



14.13) Sauberkeit (z.B. des Geschirrs, der Tische)



14.14) Temperatur warmer Speisen

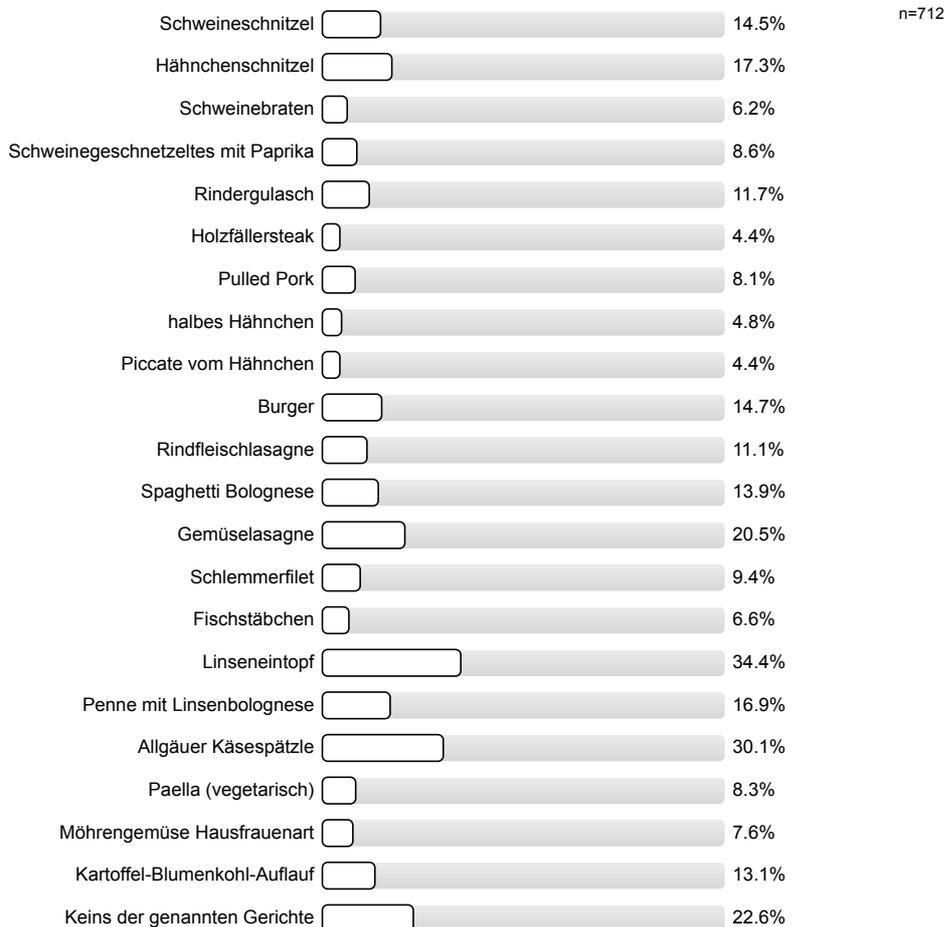


14.15) Ich würde die Cafeteria im ReWi weiterempfehlen.

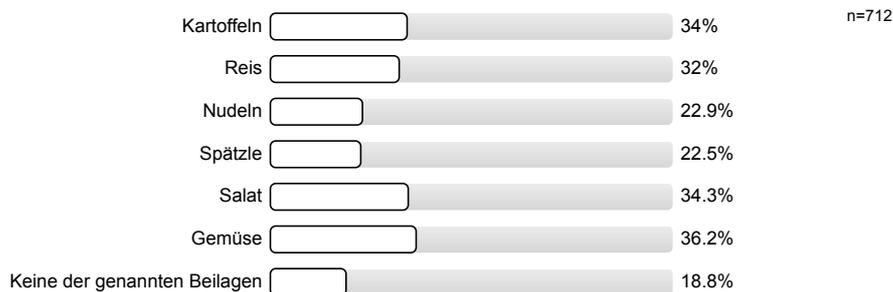


15. Spezifische Fragen zur Cafeteria im ReWi: *das Speiseangebot*

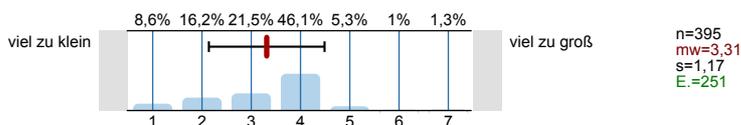
15.1) Welche der folgenden **Gerichte** essen Sie in der Cafeteria im ReWi **am liebsten?** (Mehrfachnennung möglich)



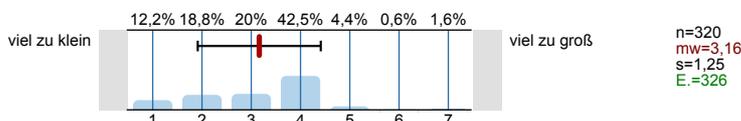
15.2) Welche der folgenden **Beilagen** essen Sie in der Cafeteria im ReWi **am liebsten?** (Mehrfachnennung möglich)

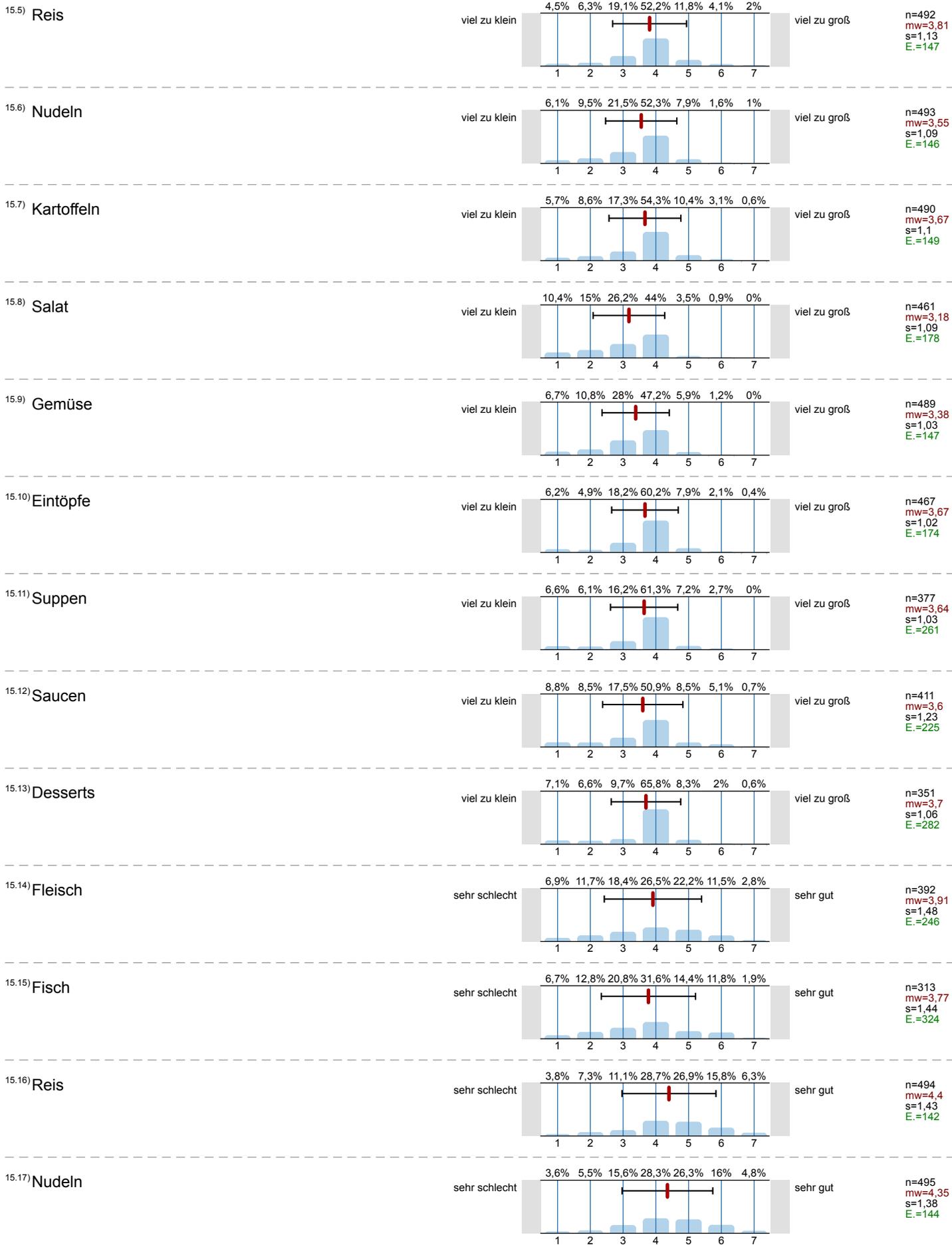


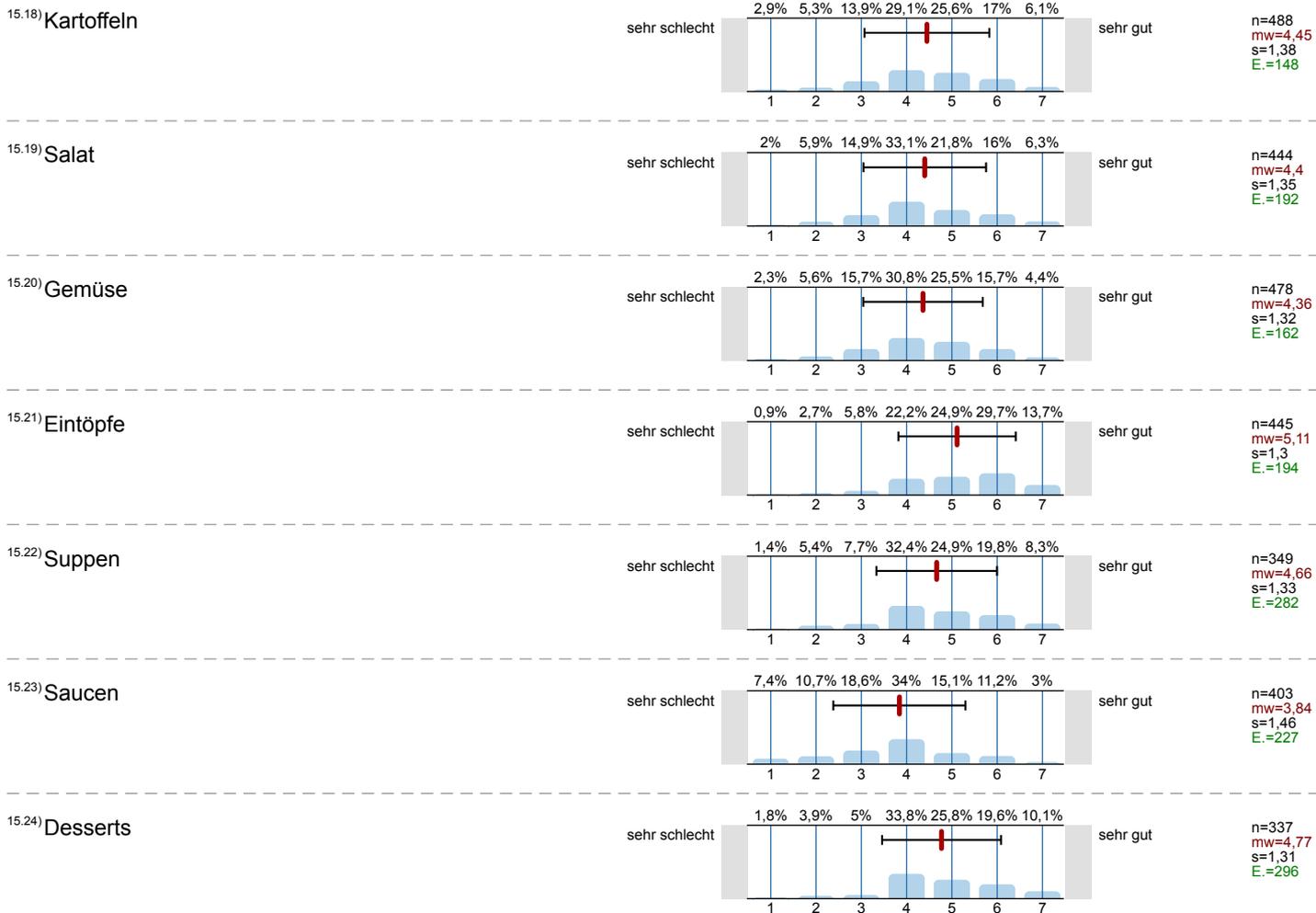
15.3) **Fleisch**



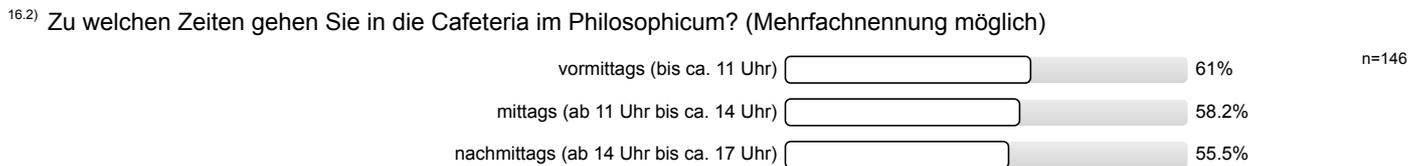
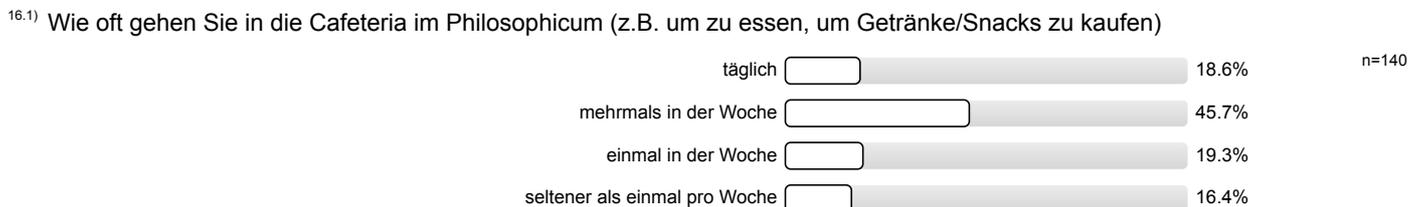
15.4) **Fisch**



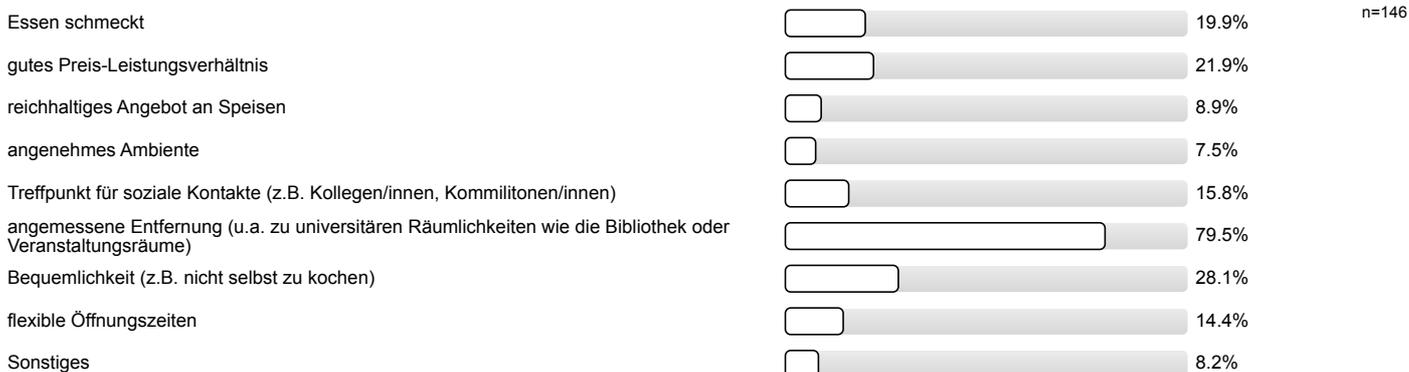




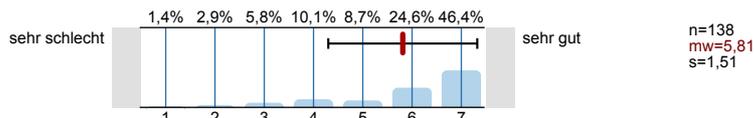
16. Allgemeine Fragen zur Cafeteria im Philosophicum



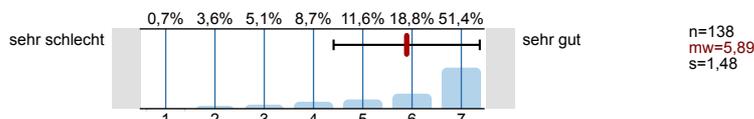
16.3) Warum gehen Sie **am liebsten** in die Cafeteria im Philosophicum (Mehrfachnennungen möglich)



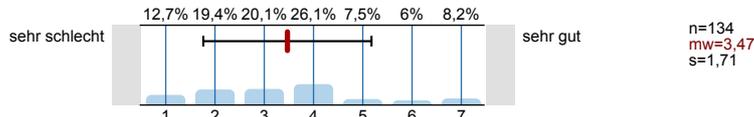
16.5) Service der Mitarbeiter/innen (z.B. an der Kasse, bei der Essensausgabe)



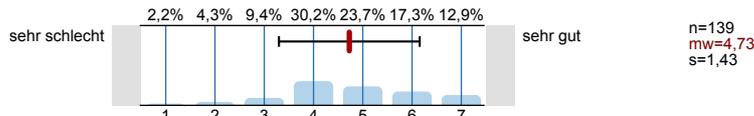
16.6) Freundlichkeit der Mitarbeiter/innen



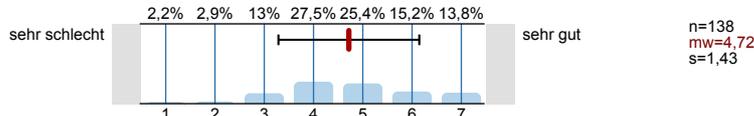
16.7) Ambiente



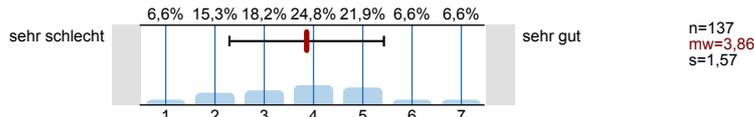
16.8) Preis-Leistungsverhältnis



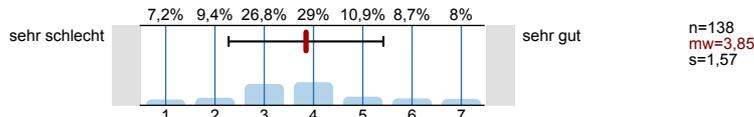
16.9) Getränkeangebot



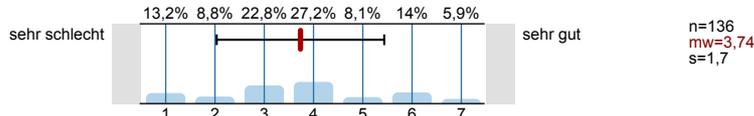
16.10) Speiseangebot



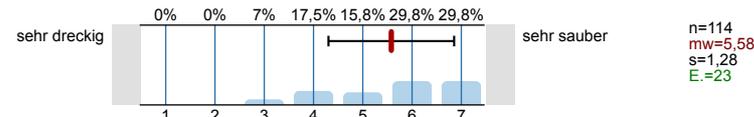
16.11) Präsentation der Speisen



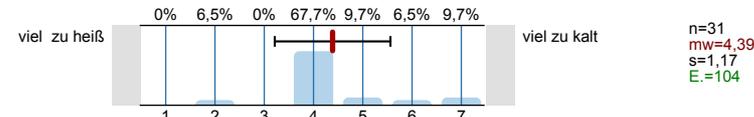
16.12) Öffnungszeiten



16.13) Sauberkeit (z.B. des Geschirrs, der Tische)



16.14) Temperatur warmer Speisen

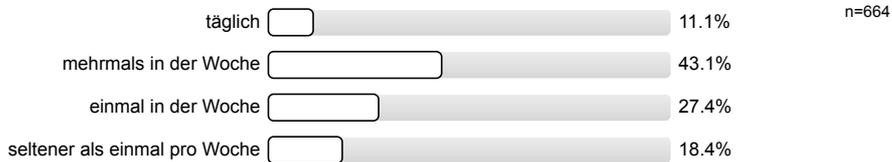


16.15) Ich würde die Cafeteria im Philosophicum weiterempfehlen.

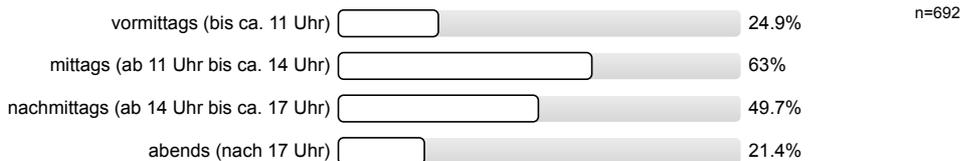


17. Allgemeine Fragen zur Mens@ria

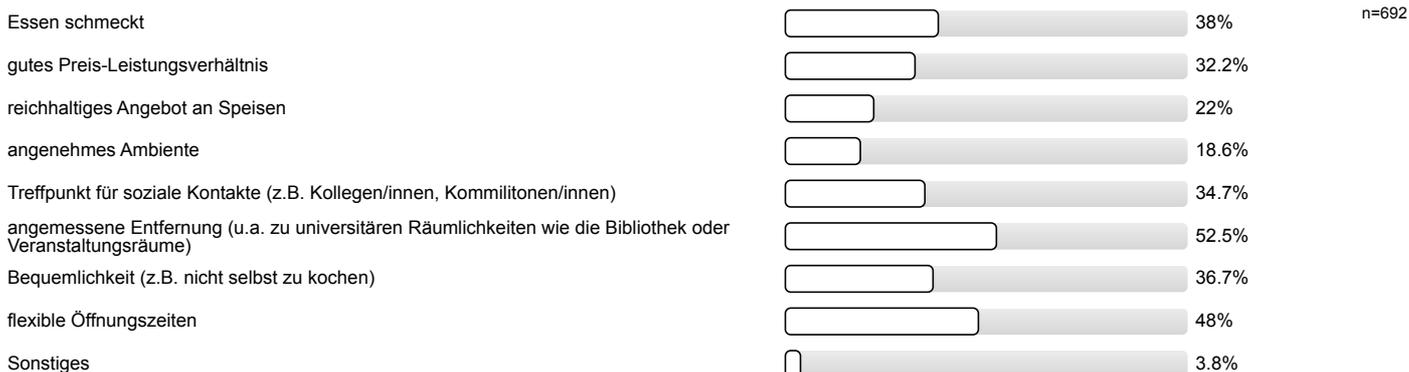
17.1) Wie oft gehen Sie in die Mens@ria (z.B. um zu essen, um Getränke/Snacks zu kaufen)



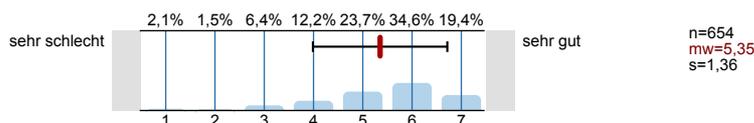
17.2) Zu welchen Zeiten gehen Sie in die Mens@ria? (Mehrfachnennung möglich)



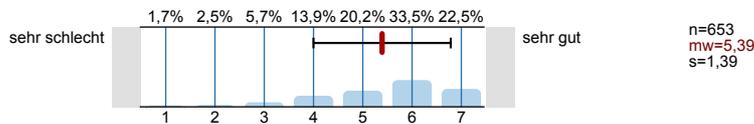
17.3) Warum gehen Sie **am liebsten** in die Mens@ria (Mehrfachnennungen möglich)



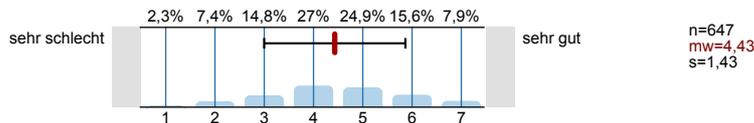
17.5) Service der Mitarbeiter/innen (z.B. an der Kasse, bei der Essensausgabe)



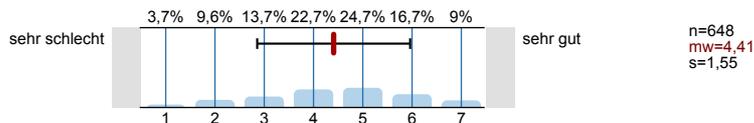
17.6) Freundlichkeit der Mitarbeiter/innen



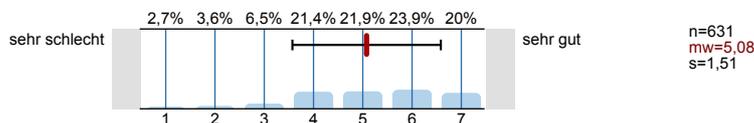
17.7) Ambiente



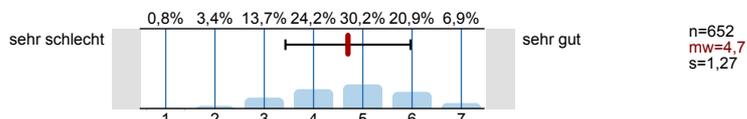
17.8) Preis-Leistungsverhältnis



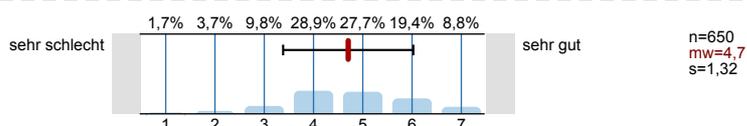
17.9) Getränkeangebot



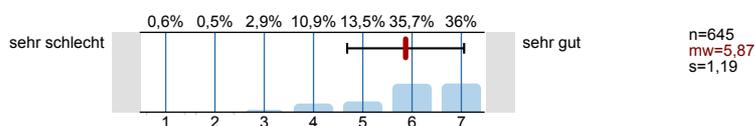
17.10) Speiseangebot



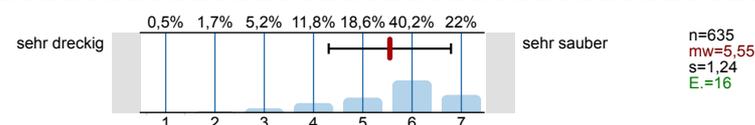
17.11) Präsentation der Speisen



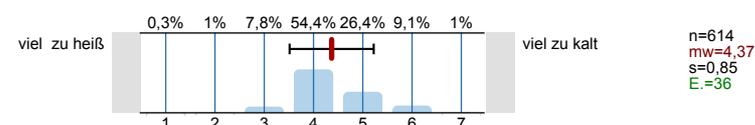
17.12) Öffnungszeiten



17.13) Sauberkeit (z.B. des Geschirrs, der Tische)



17.14) Temperatur warmer Speisen

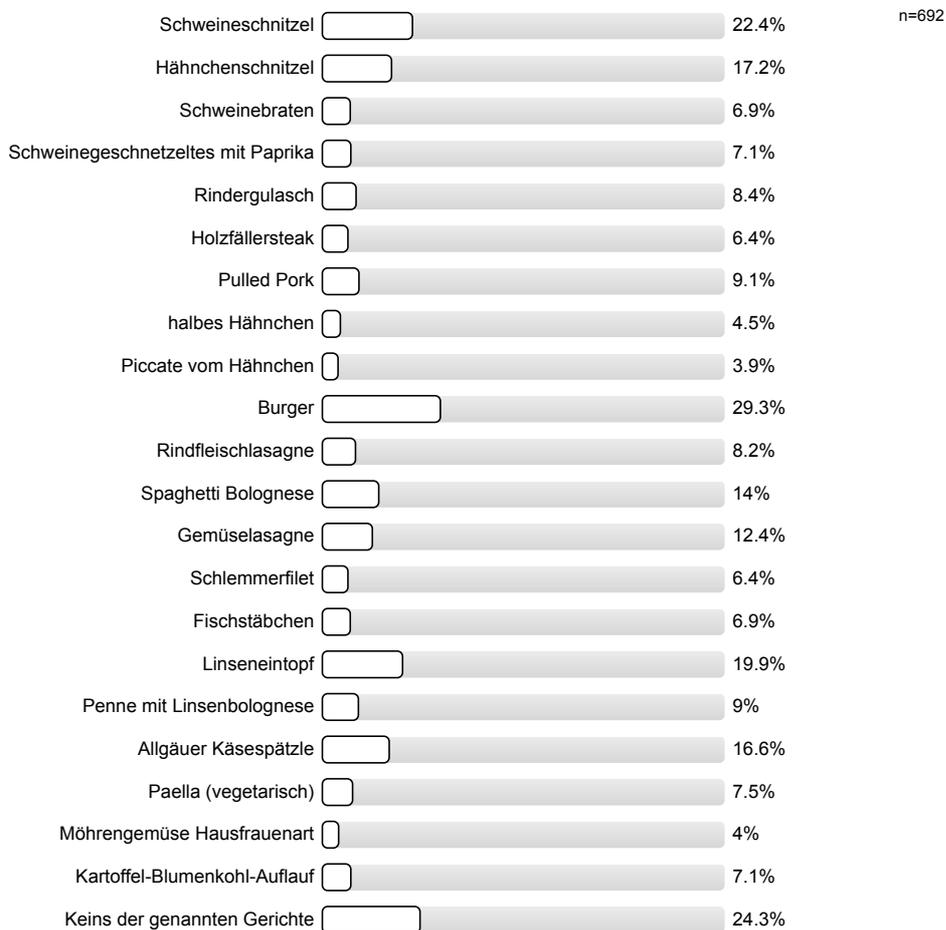


17.15) Ich würde die Mens@ria weiterempfehlen.

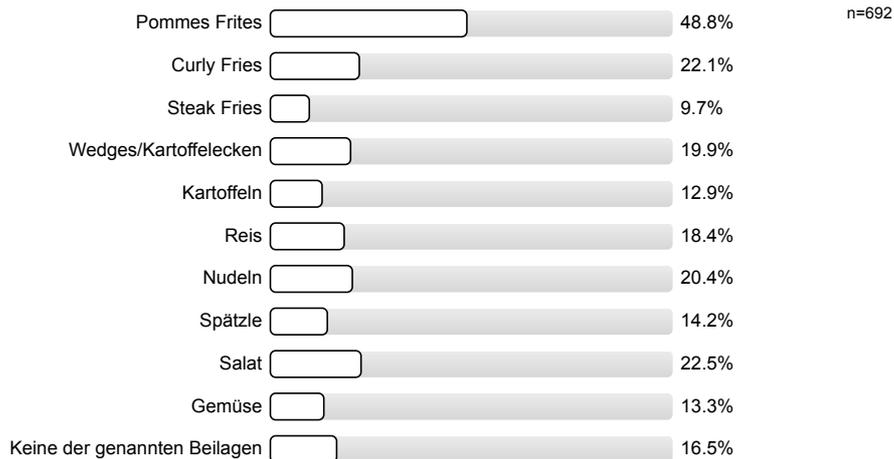


18. Spezifische Fragen zur Mens@ria: das Speiseangebot

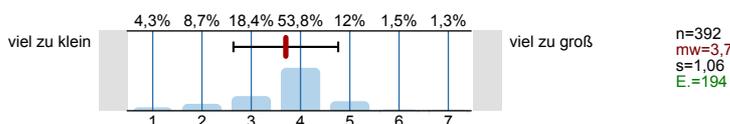
18.1) Welche der folgenden Gerichte essen Sie in der Mens@ria am liebsten? (Mehrfachnennung möglich)



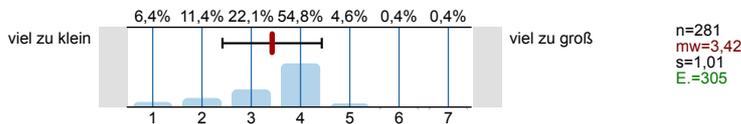
18.2) Welche der folgenden **Beilagen** essen Sie in der Mens@ria **am liebsten?** (Mehrfachnennung möglich)



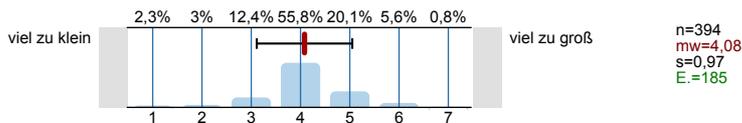
18.3) **Fleisch**



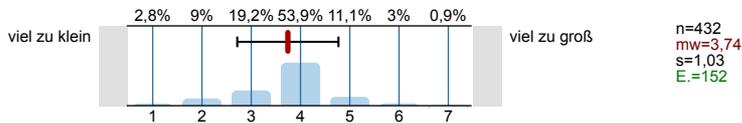
18.4) **Fisch**



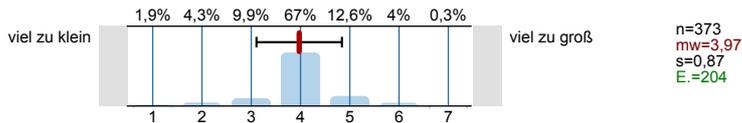
18.5) **Reis**



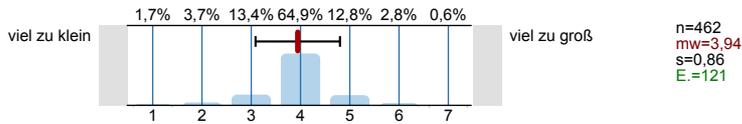
18.6) **Nudeln**



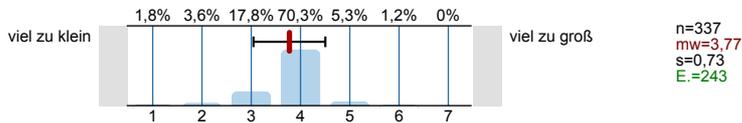
18.7) **Kartoffeln**



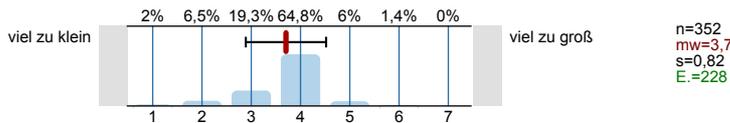
18.8) **Pommes Frites**



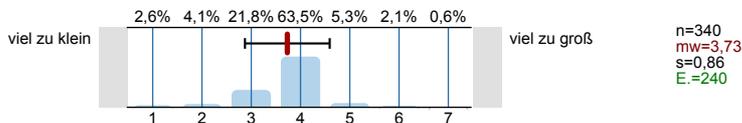
18.9) **Salat**

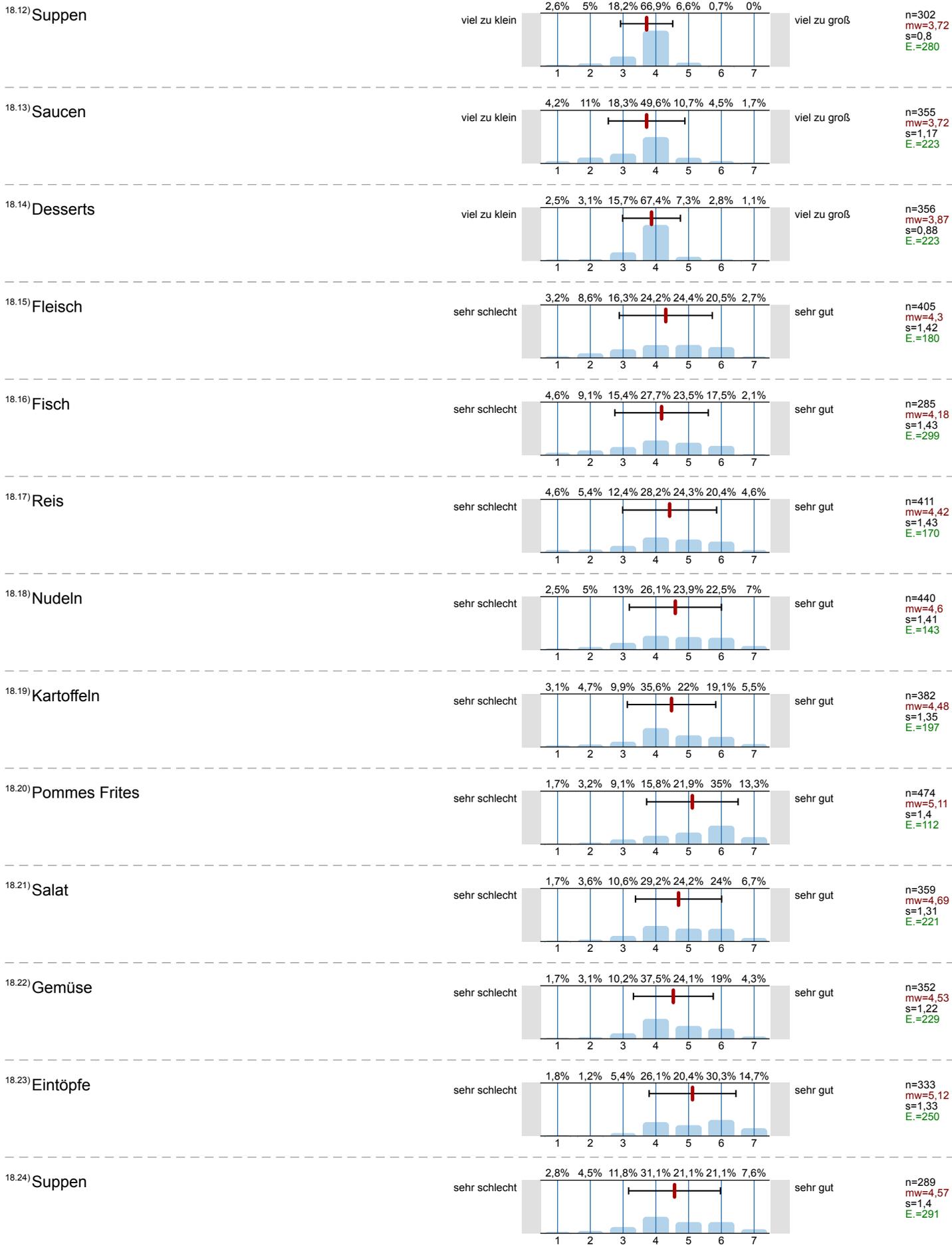


18.10) **Gemüse**

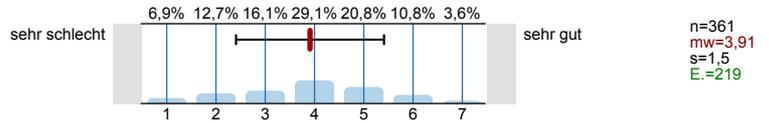


18.11) **Eintöpfe**

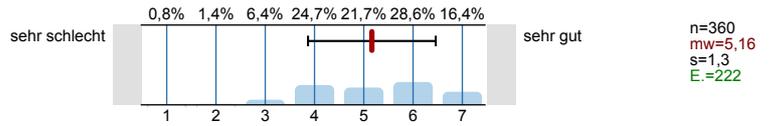




18.25) Saucen



18.26) Desserts

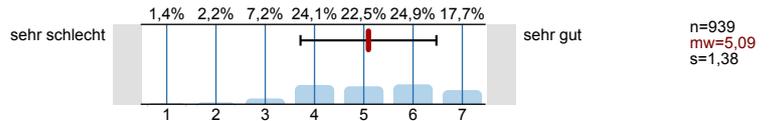


19. Fragen zu den Lebensmittelkennzeichnungen:

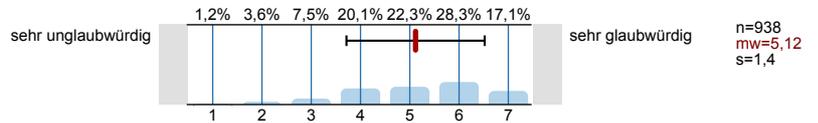
19.1) Wissen Sie, wo Sie die Lebensmittelkennzeichnungen der angebotenen Speisen nachschauen können?



19.2) Die Lebensmittelkennzeichnungen der angebotenen Speisen sind...

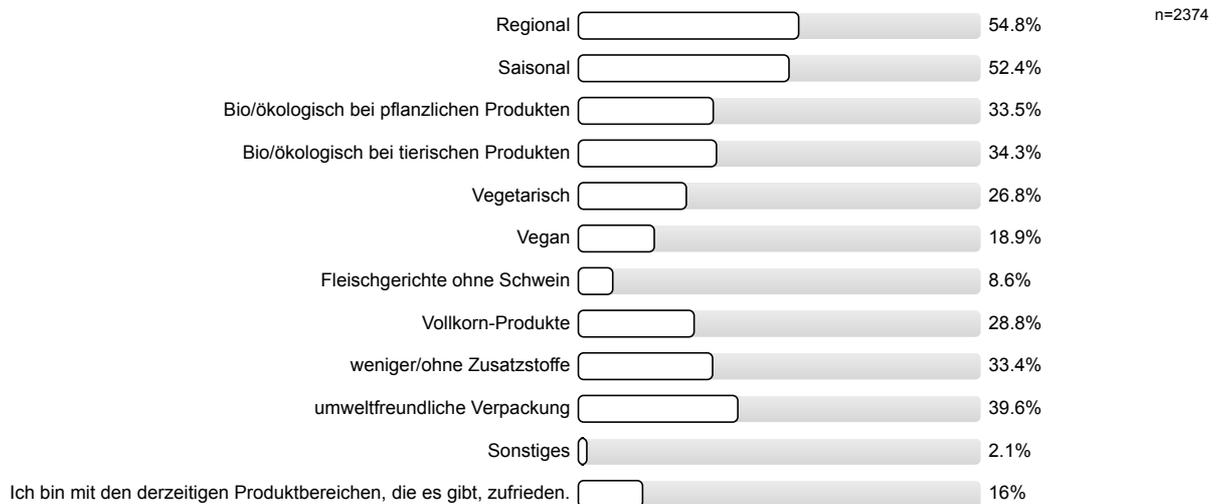


19.3) Die Lebensmittelkennzeichnungen der angebotenen Speisen (im Sinne "Es ist auch drin, was drauf steht") sind...

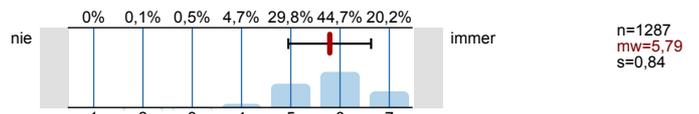


20. Fragen zu Wünschen/Veränderungen

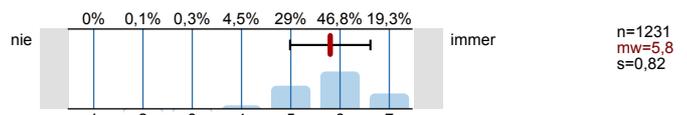
20.2) In welchen der folgenden Produktbereiche sollte das Angebot der Betriebe der Hochschulgastronomie ausgebaut werden? (Mehrfachnennung möglich)



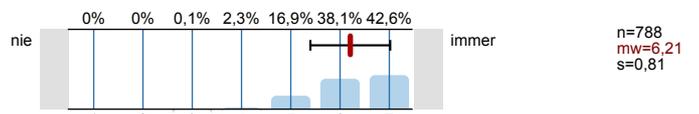
20.4) Wie oft würden Sie regionale Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



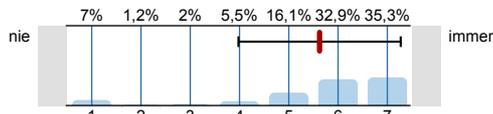
20.5) Wie oft würden Sie saisonale Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



20.6) Wie oft würden Sie biologische/ökologische pflanzliche Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?

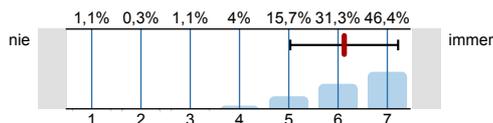


20.7) Wie oft würden Sie biologische/ökologische tierische Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



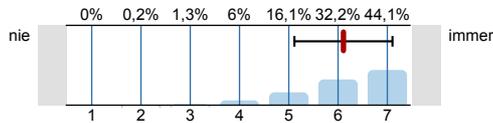
n=805
mw=5,62
s=1,65

20.8) Wie oft würden Sie vegetarische Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



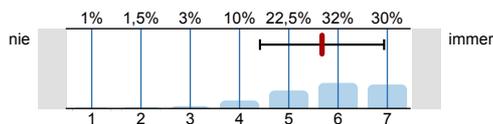
n=629
mw=6,13
s=1,09

20.9) Wie oft würden Sie vegane Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



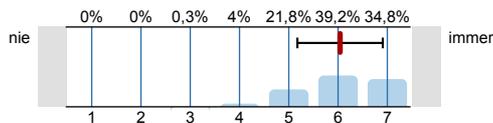
n=447
mw=6,11
s=1

20.10) Wie oft würden Sie Fleischgerichte ohne Schweinefleisch wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



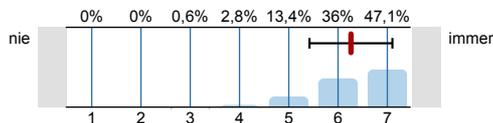
n=200
mw=5,68
s=1,26

20.11) Wie oft würden Sie Vollkorn-Produkte wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



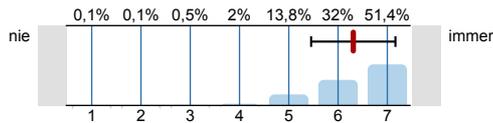
n=679
mw=6,04
s=0,87

20.12) Wie oft würden Sie Produkte mit weniger/ohne Zusatzstoffe/n wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



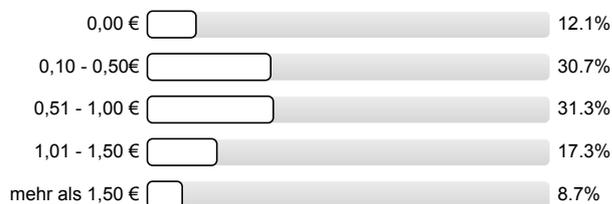
n=783
mw=6,26
s=0,84

20.13) Wie oft würden Sie Produkte mit umweltfreundlicher Verpackung wählen, wenn Sie die Betriebe der Hochschulgastronomie nutzen?



n=928
mw=6,31
s=0,86

20.14) Stellen Sie sich vor die Produktbereiche in den Betrieben der Hochschulgastronomie würden ausgebaut. Wie viel würden Sie für ein vollwertiges Hauptgericht (Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise) **mehr** bezahlen?



n=2332