



Zentrum für  
Qualitätssicherung  
und -entwicklung



JOHANNES GUTENBERG  
UNIVERSITÄT MAINZ

Nicole Becker, M.A.

# Bewertung der hochschulgastronomischen Angebote: Auswertung der Kommentare

Erhebungszeitraum: 29.11.2017. bis 5.1.2018

Johannes-Gutenberg-Universität Mainz

April 2018

# Inhalt

1. Information zur Befragung .....	4
2. Methodisches.....	4
3. Rücklauf und Repräsentativität .....	4
4. Ergebnisse der Fragen mit offener Antwortmöglichkeit .....	4
5. „Nicht-Nutzer/innen“ der hochschulgastronomischen Betriebe .....	5
6. Nutzer/innen der hochschulgastronomischen Betriebe.....	8
7. Wünsche der Nutzer/innen und „Nicht-Nutzer/innen“ .....	10

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:Gründe für die Nichtnutzung.....	6
Tabelle 2: Veränderungswünsche der Nichtnutzer/innen.....	7
Tabelle 3: Sonstige Gründe für die Nutzung.....	9
Tabelle 4: Wünsche der Nutzer/innen und Nicht-Nutzer/innen .....	11

## **1. Information zur Befragung**

Im Auftrag des Studierendenwerks Mainz und in Kooperation mit der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz wurde eine Umfrage zur Bewertung der hochschulgastronomischen Betriebe auf dem Campusgelände der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz durchgeführt. Die technische Umsetzung der Befragung erfolgte durch das Zentrum für Qualitätssicherung und –entwicklung der JGU.

Die Ziele der Umfrage waren unter anderem die Ermittlung von Nutzungspräferenzen der Studierenden und Mitarbeiter/innen der JGU, die Bewertung der Qualität der hochschulgastronomischen Betriebe (z.B. in Hinblick auf Kundenservice, Sauberkeit, Angebote) sowie die Erfassung von Wünschen und Verbesserungsvorschlägen.

## **2. Methodisches**

Die Befragung wurde als Onlineumfrage konzipiert. Im Zeitraum vom 29.11.2017 bis zum 5.1.2018 wurden alle Studierenden und Mitarbeiter/innen per E-Mail durch die Hochschulleitung dazu eingeladen, das hochschulgastronomische Angebote an der JGU zu bewerten. Es handelte sich somit um eine Vollerhebung.

Der Fragebogen enthielt verschiedene Themenblöcke, welche Fragen nach Nutzungspräferenzen, Qualitätsbewertung bzgl. der Angebote, des Kundenservice, der Sauberkeit sowie Änderungswünschen usw. enthielten. Neben den hochschulgastronomischen Betrieben, die vom Studierendenwerk betrieben werden, wurden auch privatwirtschaftliche gastronomische Einrichtungen, die auf dem Unicampus ansässig sind, berücksichtigt.

## **3. Rücklauf und Repräsentativität**

An der Umfrage zur Bewertung der hochschulgastronomischen Betriebe beteiligten sich insgesamt 1168 Mitarbeiter/innen und 3238 Studierende. Die Berechnung einer Rücklaufquote konnte nicht vorgenommen werden, da genaue Kenntnisse darüber, wie viele Mitarbeiter/innen und Studierende insgesamt adressiert wurden, fehlen. Ebenso konnten keine Aussagen zur Repräsentativität der (quantitativen) Daten getroffen werden, da keine Aggregatstatistiken bezüglich verschiedener Parameter/Merkmale in der Grundgesamtheit (hier alle Studierenden und Mitarbeiter/innen der JGU) zur Verfügung standen.

## **4. Ergebnisse der Fragen mit offener Antwortmöglichkeit**

Nachfolgend werden die Ergebnisse der Auswertungen der Fragen mit offenen Antwortmöglichkeiten berichtet. Die Auswertung erfolgte über Kategoriensysteme, welche jeweils für die

hochschulgastronomischen Betriebe sowie die beiden Befragungsgruppen (Studierende, Mitarbeiter/innen) erstellt wurde. Ferner wurde - als weitere Differenzierung - eine Trennung zwischen „Nichtnutzer/innen“ (definiert als Personen, die angegeben haben die hochschulgastronomischen Betriebe nicht mehr so oft zu nutzen) und „Nutzer/innen“ der hochschulgastronomischen Betriebe vorgenommen.

## **5. „Nicht-Nutzer/innen“ der hochschulgastronomischen Betriebe**

Befragte, die angaben die hochschulgastronomischen Betriebe heute nicht mehr so oft zu nutzen, wurden nach den hierfür verantwortlichen Gründen gefragt. Insgesamt wurden hier von Studierenden 470 (davon auswertbar 460) und von Mitarbeiter/innen der JGU 226 (davon auswertbar 214) Kommentare abgegeben. Die nachfolgende Tabelle 1 gibt einen Überblick über Gründe, warum die hochschulgastronomischen Betriebe heute nicht mehr so oft genutzt werden. Hierbei nannten Studierende zeitliche Gründe (bspw. durch die Stundenplangestaltung und die damit zusammenhängende fehlende Anwesenheit an der Uni sowie die Öffnungszeiten der hochschulgastronomischen Betriebe), am häufigsten (192 Nennungen).

Auch die Auswahl an Angeboten (bspw. zu wenig vegetarisch belegte Brötchen, kein Frühstücksangebot mehr, kein Couscoussalat mehr, zu viele vegane Speisen, zu wenig Obstangebote) bzw. die fehlende Abwechslung der angebotenen Gerichte (82 Nennungen), die Qualität bzw. der Geschmack der Angebote/Speisen (bspw. zerkochte Speisen, fettige/ölige Speisen, fade/wenig gewürzte Speisen, Convenience Food, zu viele Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe, zu viel Panade bei Fleisch-/Fischgerichten) (74 Nennungen) oder auch das Preis-Leistungs-Verhältnis (71 Nennungen) waren Gründe für die Studierenden die hochschulgastronomischen Betriebe heute nicht mehr so oft aufzusuchen.

Mitarbeiter/innen nannten hingegen das Preis-Leistungs-Verhältnis am häufigsten (91), gefolgt vom Geschmack und der Qualität der Angebote und Speisen (bspw. zu viele Fertigprodukte, Geschmacksverstärker, matschige und trockene Aufläufe, trockene Schnitzel, fade Soßen, zerkochtes Gemüse, versalzene Gerichte) (71 Nennungen) und der Auswahl an Angeboten (bspw. zu viele Pizza, Pasta- und vegane Gerichte, zu wenige frische Angebote, zu wenig biologische Produkte) bzw. die fehlende Abwechslung der angebotenen Gerichte (41 Nennungen).

Ebenfalls noch vergleichsweise oft aufgeführt, wurden zeitlichen Gründe (bspw. Arbeitsrhythmus passt nicht zu den Öffnungszeiten, Mittagspause wird von Arbeitszeit abgezogen und muss dokumentiert werden (GISBO), kurze Pausenzeiten, Abwesenheit von der Uni, kürzere Arbeitszeiten und somit keine Mittagspause mehr) (40 Nennungen).

Tabelle 1:Gründe für die Nichtnutzung

<b>Studierende</b>	
<b>Grund</b>	<b>Nennungen</b>
Zeit	192
Angebot/Angebotsauswahl/fehlende Abwechslung	82
Qualität /Geschmack (Speisen, Angebote)	74
Preis-Leistung	71
Selbstverpflegung/Nähe Wohnort	54
gesundheitliche Gründe/geänderte Lebensführung/Ernährungsweise	46
Lage/Entfernung	41
Überfüllung/Andrang	27
Wartezeiten (Essensausgabe, Kasse, neues Pfandsystem)	20
Portionsgröße	18
Inhaltsstoffe/Zusammensetzung der Speisen	18
Atmosphäre	10
Sonstige Gründe	46
<b>Mitarbeiter/innen</b>	
<b>Grund</b>	<b>Nennungen</b>
Preis-Leistung	91
Qualität /Geschmack (Speisen, Angebote)	71
Angebot/Angebotsauswahl/fehlende Abwechslung	41
Zeit (z.B. Anwesenheit an der Uni, Öffnungszeiten)	40
Lage /Entfernung	31
Überfüllung/Andrang	25
Selbstverpflegung/Nähe Wohnort	18
Atmosphäre	18
gesundheitliche Gründe/geänderte Lebensführung/Ernährungsweise	21
Wartezeiten (Essensausgabe, Kasse, neues Pfandsystem)	11
Sonstige Gründe	30

Anmerkung: Die Gesamtzahl aller Nennungen entspricht nicht der Summe der ausgewerteten Kommentare.

Die Gruppe der „Nicht-Nutzer/innen“ der hochschulgastronomischen Betriebe wurde im Anschluss danach gefragt, was sich verändern müsste, damit sie die hochschulgastronomischen Betriebe wieder öfter nutzen.

Studierende haben hier 372 Kommentare abgegeben, wovon 352 ausgewertet werden konnten. Die Mitarbeiter/innen der JGU kommentierten 190 Mal, wobei eine Auswertung in 169 Fällen möglich war. Tabelle 2 zeigt, dass sich sowohl die Studierenden als auch die Mitarbeiter/innen der JGU am häufigsten Veränderungen in Bezug auf das Angebot bzw. die Angebotsauswahl wünschen würden (Studierende 188 Nennungen; Mitarbeiter/innen 76 Nennungen). Auch die Qualität der Angebote/Speisen (Studierende 113 Nennungen; Mitarbeiter/innen 61 Nennungen) und das Preis/Preis-Leistungsverhältnis (Studierende 59 Nennungen; Mitarbeiter/innen 61 Nennungen) wurde häufiger genannt.

In der Kategorie „Angebote/Angebotsauswahl“ spezifizierten die Studierenden bzw. Mitarbeiter/innen Aspekte wie bspw. mehr Abwechslung in Bezug auf den Speiseplan, die Gerichte, die Dressingauswahl, mehr vegetarische Gerichte, mehr Gemüse/Salat, mehr Obst, mehr Fleischgerichte, mehr laktosefreie, glutenfreie Angebote, mehr klassische und einfache Gerichte (Spaghetti Bolognese, Spaghetti mit Tomatensoße, Kartoffeln mit Quark, Spinat, Kartoffeln und Ei, Nudelaufläufe, Pizza, Burger, Pfannkuchen), mehr Dinkel- und Vollkornprodukte, mehr Getränke ohne Kohlensäurezusatz, mehr gesunde und kalorienarme Speisen (health food), mehr regionale und saisonale Küche, kleine gesunde Snacks (nicht nur Backwaren oder Süßigkeiten), verschiedene Varianten des Mensa-Vital-Angebotes, koschere und halal Angebote, hausgemachte Dressings, ein tägliches Kessel-Angebot, die Wiedereinführung des ReWi-Frühstücks, Aktionen wie den Food-Truck oder auch die Wiedereinführung des früheren Couscoussalates (Gertis Saftladen). Mit Blick auf die Qualität bzw. den Geschmack der Speisen wurden Aspekte wie keine verkochten Gerichte, weniger Fett/Öl in den Gerichten, mehr Würze in den Speisen, keine Verwendung von Geschmacksverstärkern, Zusatzstoffen oder Fertigprodukten, mehr Bio-Produkte, frische Zutaten oder auch regionale Produkte benannt.

Der Punkt Preis-Leistungsverhältnis umfasste hauptsächlich Meinungen dazu, dass Studierende und Mitarbeiter die Preise in Relation zur Qualität, dem Geschmack und den Portionsgrößen der Speisen als zu teuer empfinden. Darüber hinaus sprach sich die Mehrheit der Mitarbeiter/innen dafür aus ein 3-Kategorien-Preissystem (Studierende-Mitarbeiter/innen-externe Personen) einzuführen, da es unverständlich sei warum Mitarbeiter/innen das gleiche zahlen müssen wie externe Personen. An vierter Stelle nannten beide Statusgruppen „Öffnungszeiten, Betriebsabläufe, Regelungen“ (Studierende 38 Nennungen; Mitarbeiter/innen 16 Nennungen). Hierbei wurden Veränderungsvorschläge wie bspw. Karten- bzw. Barzahlung, flexiblere bzw. längere Öffnungszeiten, Kontrolle des Status (Mitarbeiter oder Studierender), längere Zeiten für die Essenausgabe oder Möglichkeiten für Mitarbeiter/innen schneller bezahlen zu können, da die Mittagspause begrenzt ist, gemacht.

Tabelle 2: Veränderungswünsche der „Nichtnutzer/innen“

<b>Studierende</b>	
<b>Veränderungen im Bereich...</b>	<b>Nennungen</b>
Angebot/Angebotsauswahl	188
Qualität /Geschmack (Speisen, Angebote)	113
Preise/Preis-Leistungsverhältnisse	59
Öffnungszeiten / Betriebsabläufe / Regelungen	38
Größe der Portionen	21
(Sitz-)Platzangebot	21
neue Mensa-Standorte/ Lage/Entfernungen	16
Kennzeichnung der Inhaltsstoffe / Nährwertangaben	11

Personal (Kundenfreundlichkeit)	7
Hygiene	4
Atmosphäre/ Ambiente / Ausstattung	3
Umweltschutz	3
Sonstiges	10
<b>Mitarbeiter/innen</b>	
<b>Veränderungen im Bereich...</b>	<b>Nennungen</b>
Angebot/Angebotsauswahl	76
Qualität /Geschmack (Speisen, Angebote)	61
Preise/Preis-Leistungsverhältnisse	61
Öffnungszeiten / Betriebsabläufe / Regelungen	16
persönliche Gründe (z.B. Arbeitszeiten, allg. Gewohnheiten)	14
Atmosphäre/ Ambiente / Ausstattung (z.B. auch Geschirr)	12
Lage/Entfernung/(neue) Standorte	9
Personal (Kundenfreundlichkeit)	6
Portionsgröße	4
Mensen nur für Gäste/Mitarbeiter/innen	4
Kennzeichnung der Inhaltsstoffe / Nährwertangaben	3
Hygiene	2
Sonstiges	5

## 6. Nutzer/innen der hochschulgastronomischen Betriebe

Die Nutzer/innen der hochschulgastronomischen Betriebe wurden nach den Gründen gefragt, warum sie am liebsten in einen bestimmten hochschulgastronomischen Betrieb gehen. Neben den aufgeführten Punkten bot die Angabe „sonstige Gründe“ den teilnehmenden Nutzer/innen der Betriebe die Möglichkeit zusätzliche Aspekte anzugeben.

In Tabelle 3 sind diese, getrennt nach hochschulgastronomischem Betrieb und Status des Befragten, abgebildet. Die Aufstellung verweist darauf, dass Studierende und Mitarbeiter/innen grundsätzlich nur wenige sonstige Gründe angaben, warum sie bestimmte hochschulgastronomischen Betriebe besonders gerne aufsuchen. So gaben bspw. 10 Studierende an, aus zeitlichen Gründen wie bspw. kürzeren Wartezeiten am liebsten in die Zentralmensa gehen, 7 hingegen wegen des dortigen freien Sitzplatzangebots. Mitarbeiter/innen der JGU gaben am häufigsten an aus zeitlichen (z.B. kürzere Wartezeiten) bzw. gesundheitlichen Gründen (Spaziergang nach dem Essen) (jeweils 4 Nennungen) am liebsten die Zentralmensa zu nutzen. Hinsichtlich der anderen hochschulgastronomischen Betriebe kristallisieren sich noch weitere Gründe heraus, warum einige Befragte diese präferiert aufsuchen. Dazu zählt u.a., dass diese Betriebe nicht so überfüllt sind, die Ausstattung (u.a. mit WLAN) oder aber auch aus Mangel an (hochschul-)gastronomischen Alternativen.

Tabelle 3: Sonstige Gründe für die Nutzung

<b>Studierende</b>		
	<b>Grund</b>	<b>Nennungen</b>
<i>Zentralmensa</i>	zeitliche Gründe (u.a. Wartezeiten)	10
	Sitzplatzangebot	7
	Ausstattung (Mikrowelle)	1
	fehlende Alternativen	1
	Portionsgrößen	1
	Personal	1
	entspannte Atmosphäre	1
<i>Mensa im Georg-Forster Gebäude</i>	Personal	2
	Größe	1
<i>Caféteria im Haus Recht und Wirtschaft (ReWi)</i>	weniger Andrang	7
	Ausstattung	4
	Personal	2
	Alternative zu anderen hochschulgastronomischen Betrieben	1
	Möglichkeit draußen zu sitzen	1
	Wartezeiten	1
	soziale Kontakte	1
<i>Mens@ria</i>	Alternative zu anderen hochschulgastronomischen Betrieben	2
	zeitliche Gründe (u.a. Wartezeiten)	2
	Ausstattung	1
<b>Mitarbeiter/innen</b>		
	<b>Grund</b>	<b>Nennungen</b>
<i>Zentralmensa</i>	gesundheitliche Gründe	4
	zeitliche Gründe (Wartezeiten)	4
	fehlende Alternativen	2
	weniger Andrang/freie Sitzplätze	2
<i>Mensa im Georg-Forster Gebäude</i>	fehlende Alternativen	3
	Personal	1
<i>Caféteria im Haus Recht und Wirtschaft (ReWi)</i>	weniger Andrang	2
	Alternative zu anderen hochschulgastronomischen Betrieben	1
	Wartezeiten	1
	Personal	1
<i>Mens@ria</i>	Alternative zu anderen hochschulgastronomischen Betrieben	3
	Barzahlung	1
	Lautstärke	1
	separate Kaffeebar	1
	Kinderspielplatz	1

Anmerkung: Das Philosophicum befindet sich z.Zt. im Umbau und wird daher in der Tabelle nicht ausgewiesen.

## **7. Wünsche der Nutzer/innen und „Nicht-Nutzer/innen“**

Die Frage nach Wünschen in Bezug auf die hochschulgastronomischen Betriebe konnte sowohl von den Nutzern/innen als auch „Nicht-Nutzer/innen“ beantwortet werden. Die Studierenden haben diesbezüglich 1090 Kommentare angegeben, von denen 1079 in die Auswertung eingeflossen sind. JGU-Mitarbeiter/innen äußerten sich in insgesamt 389 Kommentaren, von denen 384 berücksichtigt wurden. Die „Wunschliste“ der Studierenden und Mitarbeiter/innen unterscheidet sich dabei kaum. Die drei häufigsten Nennungen der Studierenden und Mitarbeiter/innen der JGU beziehen sich auf Wünsche bezüglich der Angebote/Angebotsauswahl/Angebotsabwechslung (Studierende 625 Nennungen; Mitarbeiter/innen 203 Nennungen), der Qualität bzw. des Geschmacks der Speisen/Angebote (Studierende 297 Nennungen; Mitarbeiter/innen 133 Nennungen) und dem Preis-Leistungsverhältnis (Studierende 146 Nennungen; Mitarbeiter/innen 131).

Studierende und Mitarbeiter/innen wünschen sich bspw. mehr Abwechslung im Speiseplan, in der Speisenauswahl, gesündere und leichte Speisen, gluten-/laktosefreie Angebote, mehr gesündere Angebote (auch bzgl. der Snacks zum Mitnehmen wie bspw. belegte Brötchen), mehr regionale/saisonale Küche, weniger „exotische“ Gerichte, dafür mehr „einfache“ Speisen (z.B. Nudeln mit Tomatensoße, Quark und Kartoffeln), weniger Süßspeisen als Hauptgericht, Menü-Angebote in anderen Mensen (nicht nur in der Zentralmensa), mehr Fleisch-/Fischgerichte, mehr vegane bzw. vegetarische Angebote, mehr Salatangebote an der Salatbar, mehr Beilagenauswahl, mehr Gemüse- und Obstauswahl, Wiedereinführung des ReWi-Frühstücks, gleiches Angebot in allen Mensen, breiteres Getränkeangebot (z.B. Coca Cola statt Sinalco, 500 ml Wasserflaschen, andere Wassermarken und nicht nur Selters, kostenloser Trinkwasserspender, normale Milch zum Kaffee, Fruchtschorlen, mehr Durstlöscher der Sorte „Eistee Pfirsich“).

Hinsichtlich der Qualität und des Geschmacks der Speisen würden sich die Befragten weniger verkochte Gerichte, weniger Salz und Öl, dafür mehr andere Gewürze in den Speisen, frische, biologische bzw. fair gehandelte Produkte anstatt Fertigprodukten (z.B. Soßen, Suppen), Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen wünschen. Zudem nannten die Befragten, dass die Gerichte besser abgeschmeckt werden sollten.

Mit Blick auf die „Wunschkatgorie“ Preise bzw. Preis-Leistung kristallisierte sich auch an dieser Stelle heraus, dass Studierende und Mitarbeiter/innen die Preise in Relation zum Angebot und dessen Qualität als zu teuer empfinden. Ergo würden sich die Befragten niedrigere Preise wünschen, gleichwohl die Befragten auch bereit wären mehr zu zahlen, unter der Voraussetzung, dass die Qualität der Speisen und Angebote zunimmt. Des Weiteren würden Mitarbeiter und Studierende es begrüßen, wenn die Preise in den verschiedenen hochschulgastronomischen Betrieben einheitlich wären. Mitarbeiter/innen der JGU fänden es ebenfalls wünschenswert, wenn ein dreistufiges Preissystem eingeführt werden würde, da sie es als unfair empfinden die gleichen Preise wie externe Personen zahlen zu müssen.

An vierter Stelle nannten die Studierenden Wünsche zu den Portionsgrößen, die zukünftig größer und in jedem hochschulgastronomischen Betrieb einheitlich sein sollten (143 Nennungen). Die Mitarbeiter/innen der JGU gaben an vierter Stelle hingegen an, sich Verbesserungen mit Blick auf die Ausstattung bzw. das Ambiente der hochschulgastronomischen Betriebe zu wünschen (34 Nennungen). Zu den Nennungen zählen bspw. der Wunsch nach Trennwänden o.Ä., um die Geräuschkulisse/den Lautstärkepegel etwas zu minimieren und die Atmosphäre ruhiger zu gestalten, die Einführung von Gläsern und Porzellantassen (mit Pfand) anstatt der Plastikbecher bzw. Becher aus Maisstärke, Suppenteller anstelle der Suppenschüsseln.

An fünfter und sechster Stelle nannten Studierende Wünsche zu den Öffnungszeiten (121 Nennungen) und dem Raum-/Platzangebot bzw. zur Entlastung der überfüllten hochschulgastronomischen Betriebe (103 Nennungen) z.B. die Mensa im Georg-Forster Gebäude. Mitarbeiter/innen hingegen gaben an fünfter Stelle Wünsche zum Raum-/Platzangebot bzw. zur Entlastung der Betriebe (28 Nennungen) und an sechster Stelle zu den Portionsgrößen (größer und einheitlich) (24 Nennungen) an.

Der Tenor der Studierenden sowie Mitarbeiter/innen in Bezug das Sitzplatz-/Raumangebot der hochschulgastronomischen Betriebe bezieht sich dabei in erster Linie auf die Entlastung überfüllter hochschulgastronomischer Betriebe. Hauptsächlich wurde hier die Mensa im Georg-Forster Gebäude genannt. Hier wünschen sich die Befragten Maßnahmen wie z.B. veränderte Öffnungszeiten und Zeiten der Essenausgabe, um Überfüllungen abzufedern und die Betriebe zu entlasten.

Tabelle 4: Wünsche der Nutzer/innen und „Nicht-Nutzer/innen“

<b>Studierende</b>	
<b>Wünsche</b>	<b>Nennungen</b>
(größere/spezielle) Angebote/ Angebotsauswahl) / Angebotsabwechslung	625
Qualitäts- und Geschmacksverbesserungen	297
(niedrigere) Preise/Preis-Leistung	146
Portionsgrößen (Einheitlichkeit, Größenauswahl)	143
veränderte Öffnungszeiten	121
Sitzplatz-/Raumangebot vergrößern/Entlastung der Betriebe durch Überfüllung	103
Ambiente/Ausstattung verbessern	73
Betriebsabläufe und Regelungen in den Mensen verbessern	62
Produktauswahl zur Speisenherstellung verändern	56
Kennzeichnung der Speisen und Inhaltsstoffe / Nährwertangaben / Herkunft von Produkten / Kennzeichnung der Preise	45
kürzere Wartezeiten	43
neue Mensenstandorte oder Ausweitung des Mensablitz-Angebotes / Philo-Mensa wiedereröffnen/Food-Truck beibehalten	26
Umweltaspekte/umweltfreundliche Verpackungen	24
längere Verfügbarkeit der Speisen/Angebote	18

Bezeichnung/Beschreibung der Speisen	15
freundlicheres Mensa-Personal	14
keine zukünftigen Preiserhöhungen	12
automatisches Pfandsystem/Abgabe ConCups	9
einheitliche Preise in allen Betrieben der Hoga	6
Soße getrennt ausgeben/Dressing selbst portionieren	6
Aktionswochen beibehalten / häufiger anbieten	5
Individuelle Zusammenstellung von Speisen	5
Technische Reparaturen/Bedürfnisse	5
Wasser-/Getränkspender einführen	4
Hygiene und Sauberkeit verbessern	4
Nachwürzen der Speisen	4
Transparenz bzgl. Preiserhöhungen	3
Optik des Speisenangebots	3
Menü-Preise auch im GFG, ReWi	2
Sonstiges	19
<b>Mitarbeiter/innen</b>	
<b>Wünsche</b>	<b>Nennungen</b>
(größere/spezielle) Angebote/ Angebotsauswahl) / Angebotsabwechslung	203
Qualitäts- und Geschmacksverbesserungen	133
(niedrigere/faire) Preise/Preis-Leistung	131
Ambiente/Ausstattung verbessern	34
Sitzplatz-/Raumangebot vergrößern/Entlastung der Betriebe durch Überfüllung	28
Portionsgrößen (Einheitlichkeit, Größenauswahl)	24
Betriebsabläufe und Regelungen in den Mensen verbessern	23
separate Mitarbeiterpreise/3-gliedriges Preissystem/Staffelpreise	23
Soße getrennt ausgeben/Dressing selbst portionieren	19
Produktauswahl zur Speisenherstellung verändern	15
neue Mensenstandorte oder Ausweitung des Mensablitz-Angebotes / Philo-Mensa wiedereröffnen/Food-Truck beibehalten	14
kürzere Wartezeiten	13
Kennzeichnung der Speisen und Inhaltsstoffe / Nährwertangaben	13
Öffnungszeiten anpassen	11
Hygiene und Sauberkeit verbessern	8
freundlicheres Mensa-Personal	7
Preis nach Einkommen/Status	7
Umweltaspekte/umweltfreundliche Verpackungen	6
längere Verfügbarkeit der Speisen/Angebote	4
Getränkeautomat immer in Betrieb/Instandhaltung	2
automatisches Pfandsystem/Abgabe ConCups	2
Sonstiges	19