

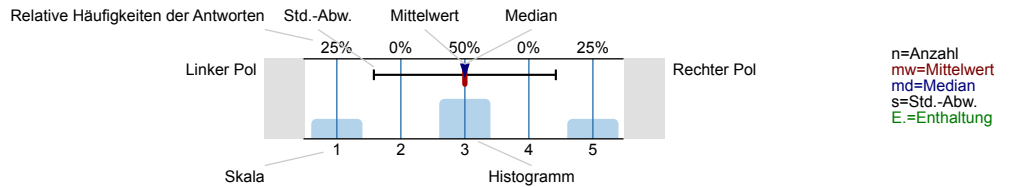


MensaUmfrageMHS (WS 20/21)  
Erfasste Fragebögen = 285

Auswertungsteil der geschlossenen Fragen

Legende

Frage**text**



Allgemeine Fragen

Liebe Studierende, liebe Angestellte der Hochschulen, liebe Gäste der Hochschulgastronomie,

wir, die Referate für Umwelt und Nachhaltigkeit der Studentischen Vertretungen der Hochschulen TUM, LMU, der Hochschule München, sowie der Hochschule für Musik und Theater, möchten mit dieser Umfrage erfahren, wie Sie das Speiseangebot der Hochschulgastronomie einschätzen und bewerten.

Die Umfrage ist in Zusammenarbeit mit dem Studentenwerk München entstanden und richtet sich nicht nur an Personen mit Erfahrungswerten in der Hochschulgastronomie, sondern auch an Erstsemester und andere Personen ohne Erfahrungswerte, deren Vorstellungen wir gerne berücksichtigen wollen.

Aufgrund der aktuellen Situation durch die Corona-Pandemie ist das Speiseangebot reduziert, daher bitten wir auch das **Angebot vor der Pandemie zu berücksichtigen**.

Sollte die Abstimmung ergeben, dass das Speiseangebot verändert werden soll, werden wir das Ergebnis dem Ministerium für Wissenschaft zur möglichen Finanzierung der Mehrkosten vorlegen.

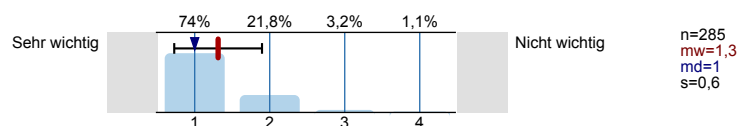
Wir danken Ihnen für Ihre Teilnahme!

Was passiert mit den Ergebnissen?

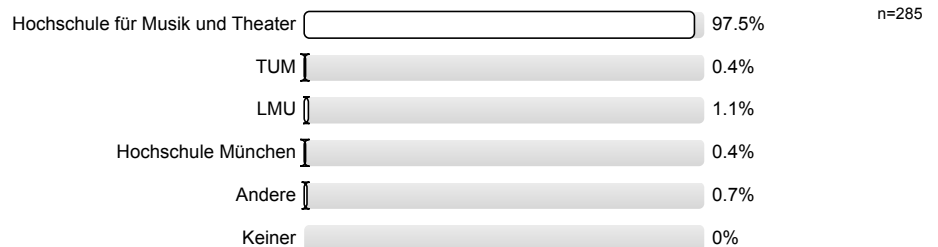
Die Durchführung der Umfrage findet federführend durch das Referat für Umwelt der Studentischen Vertretung der TUM statt. Die Angaben der Umfrage sind freiwillig und werden anonymisiert ausgewertet. In unserem Fragebogen erheben wir folgende personenbezogene Daten: Hochschulzugehörigkeit, Fachsemester und die in der Regel besuchte Hochschulgastronomie-Einrichtung. Ein Rückschluss auf Ihre Person ist dabei nicht möglich. Die Auswertung erfolgt nur durch das Referat für Umwelt der Studentischen Vertretung der TUM. Die Ergebnisse werden mit allen teilnehmenden Referaten anderer Hochschulen sowie dem Studentenwerk München geteilt und in jedem Fall auf der Website des Referates für Umwelt der TUM veröffentlicht.

Die Datenschutzverarbeitung beruht auf den allgemeinen Bestimmungen der Studentischen Vertretung der TUM, die unter <https://www.sv.tum.de/asta/datenschutz/> abgerufen werden können.

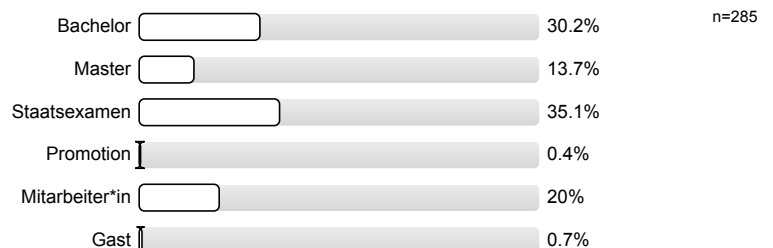
Wie wichtig ist Ihnen ein nachhaltiges Angebot (z. B. regional, saisonal, biologisch, artgerechte Haltung)?



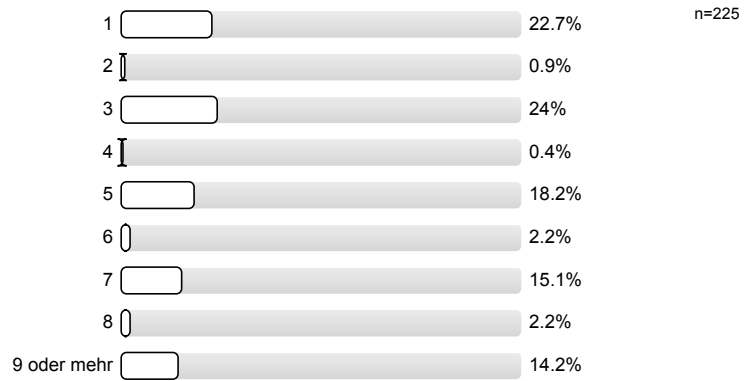
An welcher Hochschule sind Sie immatrikuliert / beschäftigt?



In welchem Verhältnis stehen Sie zu Ihrer Hochschule?

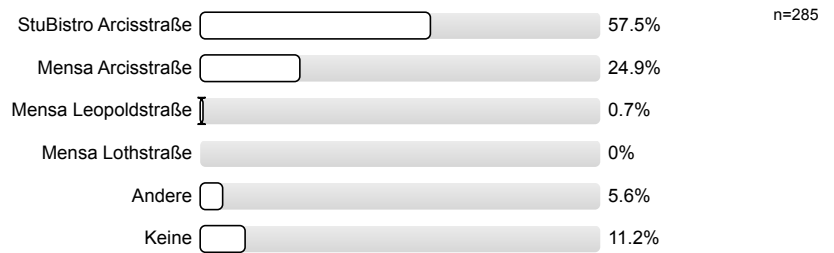


In welchem Fachsemester studieren Sie aktuell?



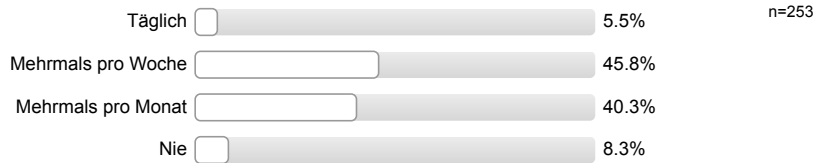
Welche dieser Einrichtung der Hochschulgastronomie besuchen Sie in der Regel am häufigsten?

*Hinweis: es gibt folgende Einrichtungen des StuWerks: Mensen, StuBistros, StuCafes und StuLounges. Pro Standort ist jeweils die größte Einrichtung aufgeführt.*

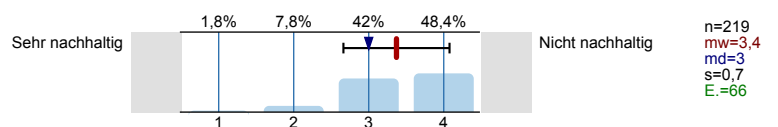


Fragen zur Nachhaltigkeit

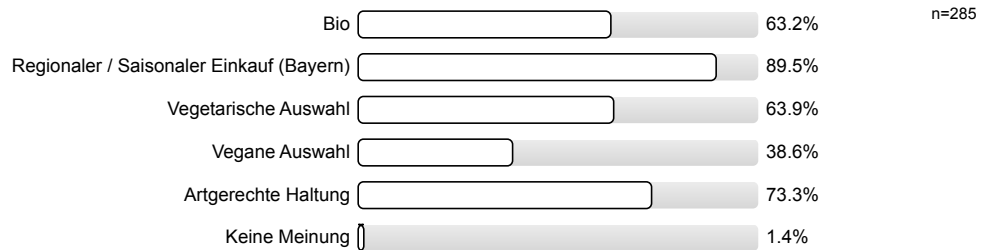
Wie häufig nutzen Sie das Speiseangebot der Hochschulgastronomie?



Wie empfinden Sie das derzeitige Angebot in der Hochschulgastronomie?



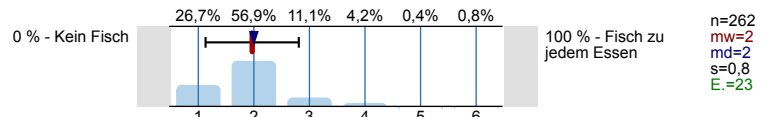
Welche Kriterien sollen für ein nachhaltiges Angebot maßgebend sein? (Mehrfachauswahl möglich)



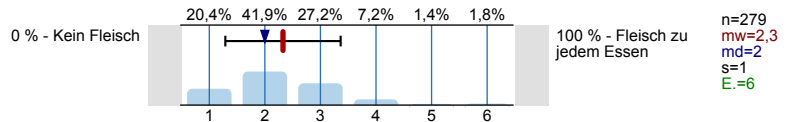
Wie wichtig ist Ihnen das Fischangebot?



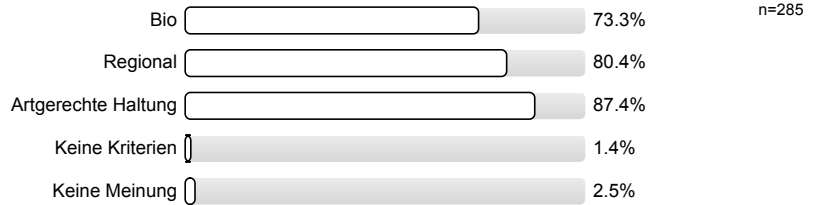
Angenommen, es stehen jeden Tag fünf verschiedene Gerichte zur Auswahl:  
Wie groß sollte das Angebot an Fisch sein?  
(Antwortoptionen in 20 % - Schritten)



Angenommen, es stehen jeden Tag fünf verschiedene Gerichte zur Auswahl:  
Wie groß sollte das Angebot an Fleisch sein?  
(Antwortoptionen in 20 % - Schritten)



Welche Kriterien sollten beim Fleischangebot berücksichtigt werden? (Mehrfachauswahl möglich)

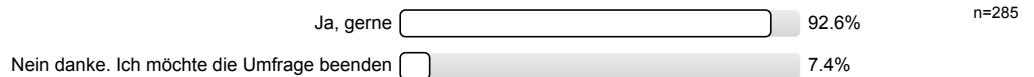


Wären Sie bereit einen Mehrbetrag für ein Gericht zu bezahlen, das die (von Ihnen gewählten) Kriterien aus den letzten Fragen (2.3 - 2.7) berücksichtigt?  
Dabei entspricht ein Mehrbetrag von 100 % dem doppelten Preis.



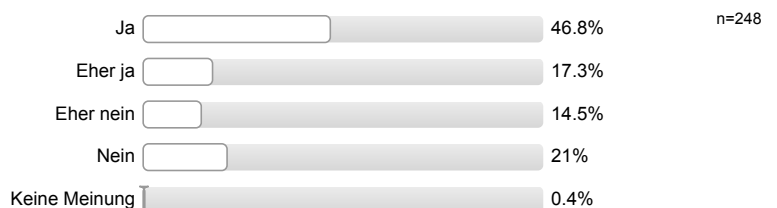
Vielen Dank für Ihre Teilnahme. Die Hauptumfrage ist damit beendet.

Im Folgenden hätten wir noch einige weitere Fragen zu To-Go-Alternativen und spezifische Fragen zur Hochschule für Musik und Theater

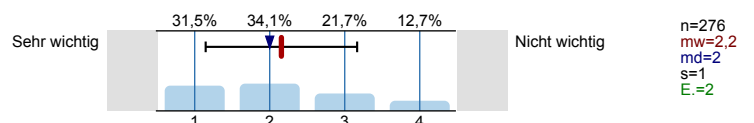


Zweiter Teil

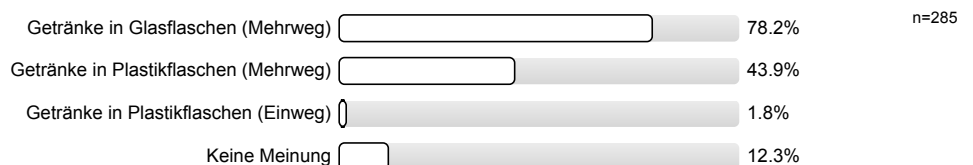
Wären Sie bereit im Sinne des Umweltschutzes an der Hochschule für Musik und Theater auf Gerichte mit tierischen Produkten zu verzichten, also rein vegane Gerichte zu wählen?



Wie wichtig wäre es Ihnen, Ihr eigen mitgebrachtes Essen in der Hochschule (für Musik und Theater) aufwärmen zu können?

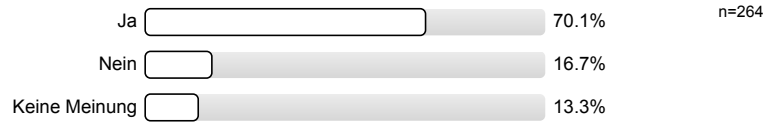


Welche Kriterien sind Ihnen bei der Getränkeauswahl wichtig? (Mehrfachauswahl möglich)

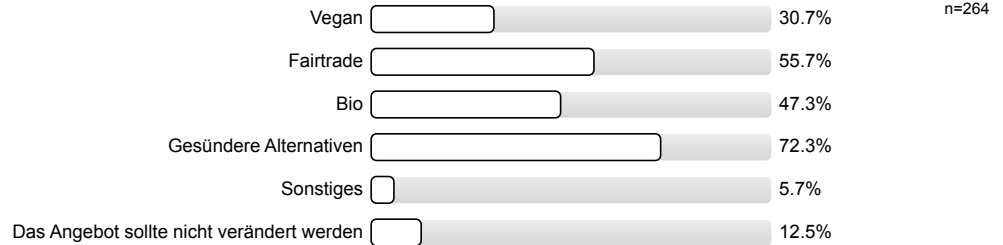


Würden Sie von diesem Angebot des Studentenwerks Gebrauch machen:

Kauf einer Mehrwegschale, die mit dem Kassensystem der Hochschulgastronomie kompatibel ist, um angebotene Speisen im eigenen Behältnis mitnehmen zu können?



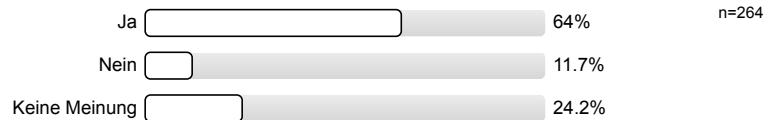
Welche Kriterien sollte das Snackangebot (in den Automaten und an den Theken der StuCafes) erfüllen?



Würden Sie Milchalternativen wie z. B. Hafermilch in Heißgetränken nutzen?



Wünschen Sie sich weitere Grünflächen an Ihrer Hochschule?



Ende der Umfrage

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

Eine Teilauswertung der Umfrage wird auf der Website des Referates für Umwelt der Studentischen Vertretung der TUM veröffentlicht und ggf. auch bei den jeweiligen Referaten der anderen teilnehmenden Hochschulen.

Studentische Vertretung  
Technische Universität München  
Referat für Umwelt  
Arcisstraße 21, 80333 München  
[asta-umweltreferat.fs.tum.de/](http://asta-umweltreferat.fs.tum.de/)

# Auswertungsteil der offenen Fragen

## Fragen zur Nachhaltigkeit

Haben Sie weitere Vorschläge, Wünsche, Kritik, Meinungen zum Thema?

- -
- Abwechslungsreichere Gerichte (weniger Nudelgerichte als vegetarische Variante), klare Kennzeichnung, was im Gericht enthalten ist (z.B. bei Allergien), keine Tomatensuppe, die parallel die Nudelsauce ist
- Am Standort Gasteig gibt es leider gar kein Angebot.
- Auch bei Fisch sollten Kriterien wie biologischer und artgerechter Haltung oder Regionalität berücksichtigt werden (s. 2.7)
- Bitte bieten Sie auch vegane Alternativen an!
- Bitte kein/wenig Fisch!!!  
Bezahlbarer Fisch kommt meistens aus ganz schlechten Umständen!  
  
Wenn die Haltung gut ist, sind die Preise oft bis zu dreimal so teuer!  
  
Toll dass etwas geändert wird! :)
- Da immer mehr Menschen vegan und vegetarisch leben, finde ich es unglaublich wichtig, dass in diesem Bereich mehr angeboten wird.
- Derzeit gibt es in der Mensa Arcisstraße meines Wissens keinerlei Auskünfte auf die Herkunft des Fleisches bzw. generell des Essens. Würde dort das von mir vermutete "Massentierhaltung" oder "aus Spanien" stehen, hätten wir Studierenden mehr Möglichkeit, uns bewusst für oder gegen Speisen zu entscheiden. So sitzt man nur mit dunklen Vermutungen beim Essen.
- Die Möglichkeit, eigene Boxen für den Transport des Essens zu verwenden, sollte gegeben sein. Das würde viel Abfall an benutzten Einweg-Boxen verhindern. Die eigenen Boxen müsste man natürlich vor dem Befüllen mit Essen aus der Mensa wiegen und das Gewicht mit einem kleinen Zettel/Aufkleber versehen bzw. digital auf der Mensakarte speichern, damit dieses Gewicht beim Bezahlen fairer Weise vom zu zahlenden Betrag abgezogen werden kann.
- Die Portionen waren unabhängig von den Fragen oben immer viel zu klein!! (StuBistro Arcisstraße)
- Die Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs trägt so stark zur Umweltverschmutzung bei, dass ich mir ein größtenteils veganes Angebot wünschen würde.
- Die Salatbar in der Mensa der Arcisstraße wird gerne angenommen, allerdings ist sie schnell gelehrt und wird von Studenten, die erst nach halb eins zum Mittagessen kommen, oft schon leer aufgefunden.  
Das gilt jedoch oft auch für die vegetarischen Gerichte, die wohl einfach in zu geringen Mengen geplant werden und dann nicht für alle Studenten ausreichen, sodass einem nach 13 Uhr nur noch Beilagen übrig bleiben.  
Manchmal hat man auch das Gefühl, das vegetarische Gericht ist nur eine Zusammenstellung von Beilagen (3 Frühlingsrollen und Reis) und sättigt nicht ausreichend.  
Generell finde ich es ein Problem, dass es abends nur Pizza als warme Mahlzeit im Verkauf gibt. Viele Studenten üben nachmittags/ abends und können einfach nicht vier oder fünfmal die Woche Pizza essen. Die Pizza, die jedoch mit frischen Zutaten belegt wird, ist eine nette Ergänzung.  
Vielen Dank für diese Umfrage! Nachhaltigkeit müsste eine viel größere Rolle im Mensaessen spielen.
- Die vegetarischen gefüllten Paprikaschoten sind sehr gut. Eine größere vegane Auswahl wäre schön.
- Eine Mensa an der HMTM am Gasteig wäre ein Anfang....
- Eine vegetarische Mensa
- Es gibt überhaupt kein veganes Snackangebot. Das höchste der Gefühle sind Bananen, alle Sandwiches sind leider mit Käse und/oder Wurst. Mittlerweile gibt es mehr als genug Alternativen ohne tierische Produkte und es ist ein Jammer, dass das Angebot in diesem Bereich so altbacken ist.
- Es sollte darauf geachtet werden, dass die bereits geltenden Maßstäbe auch tatsächlich überall umgesetzt werden. Im StuBistro der Musikhochschule gelten ganz andere Regelungen als in den größeren Mensen was das Angebot, die Kennzeichnung und das Snackangebot angeht. Es gibt zum Beispiel nicht einmal 1 veganes Angebot, was sehr schade ist und so nicht länger bleiben darf.
- Fleisch und Fisch sollte absolute Ausnahme sein oder am besten gar nicht angeboten werden. Grundsätzlich vegan, meinetwegen auch ein weiteres (teureres!) vegetarisches Gericht.
- Fokus auf gesunden Speisen, die nicht ‚schwer im Magen liegen‘
- Gerne mehr vegane, glutenfreie Auswahl
- I would love a more interesting salad-buffet. Cabagge of different sorts. Nuts as toppings, etc.
- Ich bin selbst Vegetarier und deshalb ist mir das Fleischangebot nicht wichtig. Ich finde aber, ohne irgendwem zum vegetarisch sein überzeugen zu wollen, dass gerade öffentliche Gastronomien die sich v.a. an junge Leute wendet nicht den Anspruch haben muss, Fleisch anbieten zu MÜSSEN. Wenn wer Fleisch essen will, kann er das ja zu Hause tun, aber die Male wo man in der Mensa ist, schadet es bestimmt nicht, kein Fleisch zu haben. Lieber kein Fleisch, als Billigfleisch. Ich finde, da kann die Mensa durchaus konsumregulierend eingreifen. Weil klar, Bio-Fleisch ist teuer und evtl. zu teuer für Studierende.
- Ich wünsche mir mehr Transparenz, woher mein Essen kommt, nicht nur von den tierischen Produkten, sondern auch vom Gemüse und

vor allem Obst, wenn wie auf einer Allergen Liste stehen könnte, wer das Essen ausliefert oder nur aus welcher Region es kommt hätte man schon ein anderes Gewissen beim Verzehr.

Manches Essen ist deshalb nicht Vegan oder Vegetarisch, weil tierische Produkte als Gewürz und nicht als Nahrungsbestandteil verwendet werden, wie Speck in Bratkartoffeln oder mit Käse überbackenes Gemüse. Man könnte auch einfach mal das weglassen, man muss nicht immer ein komplett neues Gericht für Veganer konzipieren.

Wenn man zwei Gerichte zur Auswahl hat (wie es im StuBistro der Fall ist) muss nicht täglich eins davon mit Fleisch sein, es können auch mal beide Fleischlos sein und ich würde gerne nicht nur Freitags Fisch essen, wenn ich dazu die Möglichkeit hätte.

- Ich würde mir wünschen, dass es immer mindestens ein veganes Gericht zur Auswahl gibt - v.a. auch an den kleinen Standorten (das vegane Angebot in den großen Mensen finde ich schon ziemlich gut).
- Keine Plastikverpackungen mehr in der Mensa für Joghurt, Nachtisch. Studierende sollen ihren eigenen Behälter mitbringen oder die Nachspeisen sollen auf normalen Porzellangeschirr verspeist werden.
- Kreatives, vielfältiges, veganes Essen wird nicht langweilig und ist auch nicht teurer als Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Eier. Und in Verbindung mit regionalem Einkauf (wo möglich - die Bananen müssen nicht auf Bayern kommen ;-)) und viel Bio-Angebot (vor allem auch bei den Produkten, die nicht aus der Region bezogen werden können) die nachhaltigste Alternative!
- Lieber günstiger als zu nachhaltig
- Man könnte bei Fleisch und Fisch eine zusätzliche Abgabe einführen, die die negativen Folgen des Konsums durch Kompensation ausgleicht. Durch den teureren Preis wird wahrscheinlich weniger Fleisch gegessen und wenn doch, kann man die zusätzliche an ein Kompensationsprojekt spenden. Das selbe kann man natürlich auch bei vegetarischen und Veganer Gerichten tun. Eine weitere Idee wäre es, am Preisschild zusätzlich den Ausstoß von CO2 Äquivalenten pro Gewicht zu kennzeichnen.
- Mehr gut zubereitetes Gemüse, Dinkelteigwaren statt Weizenteigwaren
- Nur Vollkornprodukte, Nudeln, Reis  
Gemüse Salat Bio  
Etwas weniger Salz
- Sandwich nicht in Plastikfolien verpacken, keine to go Becher, evtl. Nachweis wo das Gemüse herkommt!!!!  
  
Mittags: Viel mehr frisches Gemüse, weniger Soßen und Fertiggerichte, kein Glutamat. Mehr Grundnahrungsmittel (ist nicht teuer!)  
Kartoffel, Nudel, Reis, Bulgur o.ä. und dazu Gemüse. Fleisch nur 1 bis 2 x wöchentlich.  
  
Snacks: Angebot von ungezuckerter Ware: z.B. Yoghurt natur, oder Frucht/ Nuß/ Hanfriegel in Bioqualität. Nussmix, Studentenfutter in Bioqualität, Bananen, Äpfel - nicht so uferlos viele Wurstsemmeln, auch Frischkäse, Kräuterquark, Käse (gute Qualität ) 1 Kuchen in Konditorqualität bzw Florentiner o.ä.  
  
Nicht auf Quantität, sondern Qualität setzen. Die Conviva Kantine der HFF zeigt wie es geht. Selbst wenn nicht alles BIO ist, ist die Qualität unseres Kantinenangebotes um Lichtjahre übertroffen.
- Statt nur Weizen auch Dinkel, Roggen und Vollkorn-Angebote, die länger satt halten und besser für den Stoffwechsel sind. Angebot für glutenfreie Speisen.  
Fisch ist (im Einkauf in großen Mengen) problematisch da selbst das MSC Siegel seine Kriterien nicht einhalten kann (mehr Informationen gibt's bei der Organisation sea shepherd)
- To go Geschirr soll komplett abgeschafft werden.
- To-Go-Becher bitte nicht mehr anbieten! Ansonsten werden Leute es nicht lernen, ihre eigenen Becher mitzubringen.
- Trinkwasser zum Mittagessen sollte frei verfügbar sein. Ein Wassertank zum Beispiel, so wie es in der Schweiz in jedem COOP und MIGROS Restaurant der Fall ist
- Um Nachhaltigkeit zu erhöhen, das übrig gebliebene Essen bitte an Tafel spenden!
- Vegetarisch/ Veganes Angebot sollte immer überwiegen. So kann man verhindern, dass Leute aus Mangel an vegetarischer Auswahl Fleisch kaufen. Wenn Fleisch verkauft wird, dann teurer und dafür nachhaltigere Qualität. Jeder weiß, woher Billigfleisch kommt und welche Folgen es hat. Wenn es aber keine ökologischere Alternative gibt greifen viele trotzdem zu.
- Vegetarische Gerichte sollten nicht immer Nudeln beinhalten.  
Wenn man das Fleisch- Gericht nicht essen will, kann es schnell passieren, dass man drei Tage die Woche Nudeln mit Soße isst.
- Verzicht auf Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel
- Viel vegetarisches essen
- Weniger Schweinefleisch
- Wünsche: ausreichend vegetarisches Angebot  
Regionale Küche ist zur Förderung der Nachhaltigkeit maßgebend und meist nicht teurer als nicht regionale Angebote, außerdem wäre es wünschenswert, wenn so viel wie möglich unverpackt angeboten wird (im Rahmen der Coronaregeln)
- Zentral und zeitgemäß ist ebenfalls auf Allergien Rücksicht zu nehmen. Angebot eines glutenfreien Gerichts.
- nein
- vegane Auswahl vergrößern, in einer Großküche sind keinerlei tierische Produkte notwendig!

## Zweiter Teil

Können Sie das präzisieren: an welche Kriterien oder Produkte denken Sie?

- - gesündere Produkte (ungeröstete, ungesalzene Nüsse)
- an den Theken günstiges Obst und Rohgemüse (50ct für einen mittelmäßigen Apfel sind zu viel!)
- nur Fairtrade Schokolade (nichts von Nestle, Kraft etc)
- -z.B. Fairtrade/ GEPA Schokolade
- Keine Nestlé Produkte
- Regionale kleine Unternehmen/ Start-Ups mit Nachhaltigkeitskriterien unterstützen
- Am Standort der Musikhochschule Gasteig gibt es überhaupt keine gute EssensMöglichkeit.
- An Snackangebot wenig Interesse
- Automaten verursachen viel Verpackungsmüll, außerdem sind da fast nur Süßigkeiten drin. Dazu hat die Salatbar nur von 12 bis 14 uhr offen und ist für die letzte halbe Stunde fast leer geräumt. Vielleicht gibt es eine Möglichkeit länger "Snack Gemüse" oder "Snack Obst" anzubieten, wie Karotte, Gurke, Paprika zusätzlich zu den Äpfeln und Bananen. Zu den Automaten fällt mir keine richtige Lösung ein, außer Teile des Sortiments mit Bio und Fairtrade Produkten in nachhaltiger(rer) Verpackung anzubieten.
- Beispielsweise bei belegten Brötchen oder an der Salatbar; Trockenfrüchte oder Nussmischungen bei den Snackautomaten
- Belegte Semmeln
- Bio Nüsse, Gummibärchen ohne Gelatine, „gesunde“ Riegel (vegan, wenig raffinierten Zucker etc), Papierverpackungen, wenn irgendwie möglich keine Umverpackung, Auch kleinere Konzerne unterstützen (nicht nur ferrero, Mars etc)
- Die Semmeln im Stu Café sollten nicht extra in Plastik eingepackt sein.
- Eher schwer umsetzbar, aber eventuell Obst.
- Es muss ein Angebot auch für die Studenten, die auf Hefe/Zucker verzichten sind, sein. Ich kaufe deswegen kein Brot/Brötchen dort.
- Fair Trade Schokolade, Plant for the Planet Schokolade
- FairTrade-Bio-Kaffee!  
Schokolade/-Riegel  
Bio-Chips  
Lokale Getränke in Automaten und an der Theke, am besten noch Bio (Lammsbräu, Riedenburger, Seezüngle, Bionade, etc. statt CocaCola, etc.)
- Fairtrade Schokoloda (nicht milka)  
Haferkekse
- Fairtrade-Schokolade, Snacks mit wenig bis keinem Zuckergehalt, Sandwiches mit Salat / Gemüse / Streichcreme
- Falaffel, Curry, Früchte
- Fruchteriegel, Vollkornprodukte, keine Zuckerhaltigen Snacks.
- Gemüsechips wäre eine gesündere Alternative, Bio-Müsliriegel, deftige Kekse ohne Zucker, Maiswaffeln
- Gesunde Bio Müsliriegel
- Gute Müsliriegel, Trockenfrüchte/Nüsse, Donuts ohne Glasur, fettfreiere Hörnchen statt Croissants, Cookies statt Muffins
- High Protein Produkte
- Ich finde, dass wir die Landwirtschaft unterstützen sollten, die in der Nähe ist und evt. auch nach Bio-Kriterien anbaut. Außerdem sollten die Produkte gesund sein. Z.B. Nüsse enthalten, vegetarische Aufstriche, Flocken usw.
- Ich finde, die braucht's gar nicht.
- Ich kaufe nie an den Automaten, weil ich mir mein Essen, bis auf warme Mahlzeiten meist selbst von zu Hause mitnehme. Klingt aber gut, solche Aspekte auch da zu beachten. Was ja nicht heißt, das man um halb 10 kein Knoppers mehr essen kann.
- Ich kenne das bisherige Angebot nicht wirklich, aber folgendes fällt mir dazu ein: Nüsse, Trockenfrüchte, Studentenfutter, vegane Schokoriegel/Kekse o.ä., Cracker/Brotsticks (gibt es zum Beispiel von der Marke Sommer).
- Keine Bifi oder ähnliche abgepackte Wurstartkel bitte!!  
Powerriegel wären toll!
- Keine Nestle Produkte (KitKat,...)
- Kooperationen mit nachhaltigen Unternehmen wie nucao. Keine Riegel von Unternehmen wie Nestle, Kinder,...
- Mandelmilch oder Hafermilch für Kaffee, viel Obst, Dattelsnacks
- Mehr Obst, regional und Bio.  
Am besten unverpacktes.

- Müsliriegel  
Nüsse
- Müsliriegel (NICHT Corny oder ähnliches)  
Nüsse  
Getrocknete Früchte  
Fairtrade Schokolade etc.
- Müsliriegel, Obst, Müsli, Reiswaffeln
- Müsliriegel, naturbelassene Nüsse, getrocknetes Obst
- Müsluriegel, Dinkelprodukte
- Nachhaltige Produktion (Fairtrade, ggf. Bio) sollte selbstverständlich für alles Handeln sein.  
Artgerechte Haltung bzw. Bio für Würstel ebenso, natürlich zum erforderlichen Mehrpreis.  
Gesunde oder ungesunde Ernährung, ebenso vegane Ernährung ist dagegen Privatsache jedes Studenten.  
Angeboten werden sollte insofern das, was nachgefragt wird, auch schokoladige Snacks etc.
- Nussmischungen, Reiswaffeln,...
- Nußriegel, ungezuckerte Fruchtschnitten, Raw Chocklade bzw, Schokoriegel mit hohem Kakaoanteil, ungezuckerte und ungesalzene Nüsse,  
Kuchenangebot in Bioqualität, Sandwich mit Brotaufstrichen (keine Fertigprodukte!!)
- Nüsse und Früchte
- Nüsse, Riegel ohne Zucker, Fairgehandelte Schokolade, Fruchtschnitten
- Nüsse, Trockenfrüchte,  
keine Produkte von Nestlé, Coca Cola, ...  
auch hier gibt es regionalere Möglichkeiten!
- Nüsse, getrocknetes Obst
- Obst  
Müsli Riegel  
Schokolade
- Obst  
Vegane Schokoriegel  
Studentenfutter/nüsse etc.  
Maiswaffeln
- Obst, Gemüse, Vollkornsnacks
- Obstchips, Müsliriegel aus dem Bio-sortiment, Eiweißriegel, vegane Versionen, glutenfreie Produkte, Vollkorn
- Onigiri
- Riegel
- Rohkostriegel (z.B. LebePur)
- Sandwiches mit veganem Aufstrich und ggf.  
Veganem Wurst/Käse-Ersatz, abgepackte vegane Würstchen (wird z. B. auch im DM verkauft, muss nicht gekühlt werden), Fertigsalate ohne Eier oder andere tierische Produkte. Gibt es auch in "lange haltbar"
- Schokolade
- ShareBar, Charitea, Proviant Berlin
- Snacks that will make you full and are efficient.
- Studentenfutter
- Studentenfutter, Müsliriegel als gesunde Alternativen
- Vegan, auch Glutenfrei !!!  
Gesunde Alternativen - Obst etc
- Vegane Produkte ohne Zucker, ohne Weis Mehl
- Veganz Riegel
- Vor allem wäre mir wichtig, dass die Brote etc nicht in Plastik verpackt dort liegen. Also dass der Plastikkonsum verringert wird
- Weniger Zuckeranteile und/oder Fette
- Z.B. mehr Nüsse/getrocknete Früchte/getrocknetes Gemüse.  
Vor allem wäre mir dabei wichtig die Plastiklast zu minimieren.
- Zhaltbares Obst, wie Äpfel oder getrocknete Früchte



- Zum Beispiel vegane Sandwiches
- Zusätzlich z.B. Gemüsesticks, "die gute Schokolade", vegane Gummibärchen
- anstatt von Weizen Dinkel- oder Roggenbrot/Brötchen, gesündere Süßigkeiten mit weniger Zucker, eventuell glutenfreie Produkte
- besseren Kaffee, Schokoriegel mit z. B. weniger Zucker
- möglichst wenig, plastikfreie Verpackung
- vegane sandwiches OHNE plastikverpackung  
vegane fairtrade schokolade  
vegane joghurts  
vegane kekse  
obst  
obstsalat vegan  
bulgursalat vegan  
couscoussalat vegan
- weniger Kuchen, mehr Obst, Joghurt ohne Einweg-Plastik
- weniger in Plastik verpackt, weniger Billigfleisch, bessere Milchprodukte, mehr regionales Gemüse
- z.B. "gesunde" Riegel, Cashew-Cranberry-Mischung,...
- z.B. Fairtrade Schokolade(-nriegel) o.Ä.
- z.B. Schokolade, Nüsse, Müsliriegel

Haben Sie weitere Vorschläge, Wünsche, Kritik, Meinungen zum Thema?

- Am Standort Gasteig gibt es nichtmal Platz um mitgebrachtes zu essen.
- Auf dem Dach der HMTM eine Dachterasse einrichten.
- Begrünung von Flachdächern?
- Bessere Lüftung in der Kantine
- Buddha-Bowls sind ein tolles Angebot/müssen nicht warm sein/ gut zu transportieren (siehe Angebot HFF cantina) - gerne Kooperationen schließen mit Einrichtungen, die Behinderte beschäftigen(siehe HFF cantina)
- Das Dach der Musikhochschule begebar machen und dort im Sommer einen Biergarten öffnen. Oder auch nur Sitzgelegenheiten
- Einführung von Pfandbechern "recup"
- Erwerb von Mehrwegbesteck für den ToGo Betrieb; Austeilen des ToGo Essen durch Mitarbeiter, um Plastik bei Einweghandschuhen zu sparen
- Gemeinsamer Aufenthalt, Treffpunkt mit anderen Studenten(drinnen oder draußen)
- Ich plädiere nicht für eine rein vegane Mensa, jedoch könnte man das Fleisch Angebot deutlich zurückfahren. Ich selbst esse nur ganz selten Fleisch, und wenn, dann nicht aus den Studentenwerks Mensen. Vielleicht wäre es möglich, das Hauptangebot aus vegetarischen und veganen Gerichten zusammzusetzen, und so wie es freitags meistens Fisch und Süßes gibt, vielleicht dienstags und donnerstags mal Fleisch anzubieten.
- In unserer Musikhochschule besteht ein Mangel an Aufenthaltsräumen, vorallem zum Essen. Außer dem Stubistro gibt es keine richtigen Räume, und das ist zu Stoßzeiten voll. Alle anderen Räume sind zum Arbeiten oder Üben da und dort in Ruhe zu Essen oder sich zu unterhalten ist störend für alle die Arbeiten wollen. Ein weiterer Aufenthaltsraum wäre super, dann könnte der Stillarbeitsraum auch wirklich als "Still"arbeitsraum verwendet werden. Oder auch mal zum Schlafen, dazu haben wir auch keine Möglichkeit, außer einen Überaum dafür zu buchen.
- Siehe oben. Ich würde es auch begrüßen, wenn es für Cappuccino usw. keine Milch im Angebot gäbe, dafür aber mehrere pflanzliche Alternativen wie Hafermilch, Sojamilch, evtl Mandelmilch u.ä. So wie zb. im Cafe Lost Weekend, in dem größtenteils Studenten verkehren, der Fall ist. So kann man auch bei überzeugten tierische Milch- Fans ein Umdenken bewirken, indem sie mal was anderes probieren müssen und merken, dass es nicht immer nur tierische Milch braucht. Auch einen Aufpreis für tierische Milch, aber Bio, würde ich alternativ sehr begrüßen.
- Speisen Situation Verpflegung Situation am Gasteig muss dringend verbessert werden.
- Tees auch an den Heißgetränkeautomaten, bzw. die Möglichkeit, auch an den Automaten seine eigenen Becher zu befüllen
- Unbedingt bitte mehr veganes Angebot
- Vor der Luisenstraße mehr Sitzgelegenheiten und gute Fahrradständer. Die alten Fahrradständer und die unebenen Pflastersteine sind für wenig gut und der Platz würde trotz der Lage an der Straße mehr hergeben.
- die Dozenten (und auch Studenten!) sollten dazu angehalten werden, mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Viele fahren täglich mehrere hundert Kilometer mit dem Auto, andere nur von äußeren Stadtbezirken in die Innenstadt, ebenfalls mit dem Auto.  
Möglich wären zum Beispiel eingeschränkte Parkmöglichkeiten auf dem hochschulgelände, dafür mehr Grünflächen.

- mehr Sitzgelegenheiten im Freien auf dem Hochschulgelände für die Pausen, bzw im Gebäude der Musikhochschule
- mindestens ein Tag pro Woche, an dem kein Fleischgericht angeboten wird
- nein
- nur noch recyceltes Papier in Druckern/Kopierern, für Konzertprogramme etc.

# Profillinie

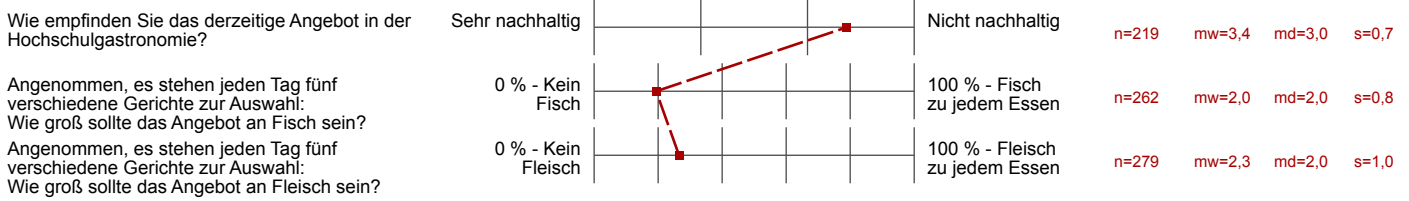
Teilbereich: Pool-aktiver-Dozenten  
 Name der/des Lehrenden: Julia Wiedholz Umweltreferat  
 Titel der Lehrveranstaltung: MensaUmfrageMHS  
 (Name der Umfrage)

Verwendete Werte in der Profillinie: Mittelwert

## Allgemeine Fragen



## Fragen zur Nachhaltigkeit



## Zweiter Teil

