

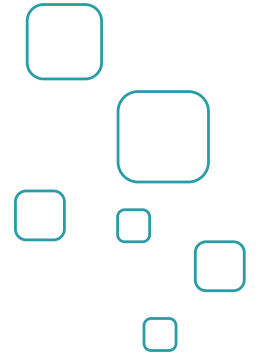


Studentische Vertretung
Technische Universität München
Referat für Umwelt

Umfrage Ergebnisse

— 2025

Inhaltsverzeichnis



Allgemeine Daten
zur Stichprobe

02

Öffnungszeiten

03

Wasserspender

03

Ernährungsweise

04

Zufriedenheit

05

Ernährungsweise
und Zufriedenheit

06

Motivation für
Fleisch- oder
Fischgericht

07

Motivation für veganes
oder vegetarisches
Gericht

08

CO2 Emmissionen

09

Kosten

10

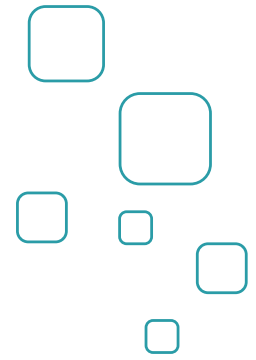
Wichtigkeit an
jedem Tag ein
Fleischgericht zu
essen

11

Empfehlung des
Umweltreferats

13

Allgemeine Daten zur Stichprobe



Teilnehmerzahl: 9107

Verhältnis zur Hochschule:

Studierende (90,6%),
Mitarbeitende (9,2%),
Gäste (0,3%)

**Nutzung des
gastronomischen Angebots:**

1-2 mal pro Woche: 31,3%
3-4 mal pro Woche: 41,3%
5 mal pro Woche: 14,8%
2-3 mal pro Monat: 12,6%

Am häufigsten in der Umfrage vertreten sind:

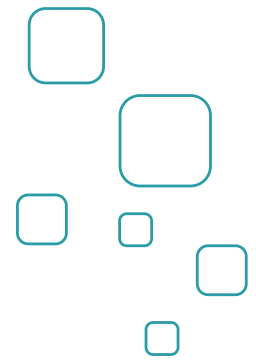
1. Mensa Garching

2. Mensa Arcisstraße

3. Mensa Leopoldstraße

4. Mensa Weihenstephan

Öffnungszeiten



Würden Sie in StuCafes oder StuBistros essen und trinken, wenn diese bis zum Abend offen hätten?

Zum Beispiel: Man würde die Öffnungszeiten eines Bistros, das von 9 bis 15 Uhr geöffnet ist, auf 12 bis 18 Uhr verschieben?



Wären Sie bereit, entsprechend mehr für Speisen und Getränke zu bezahlen, um längere Öffnungszeiten zu ermöglichen?



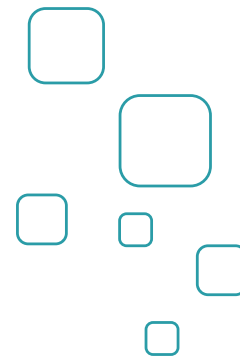
Wasserspender

Wie wichtig ist es für Sie, Wasserspender an Ihrem Campus oder in den Mensen / Cafes zu haben?

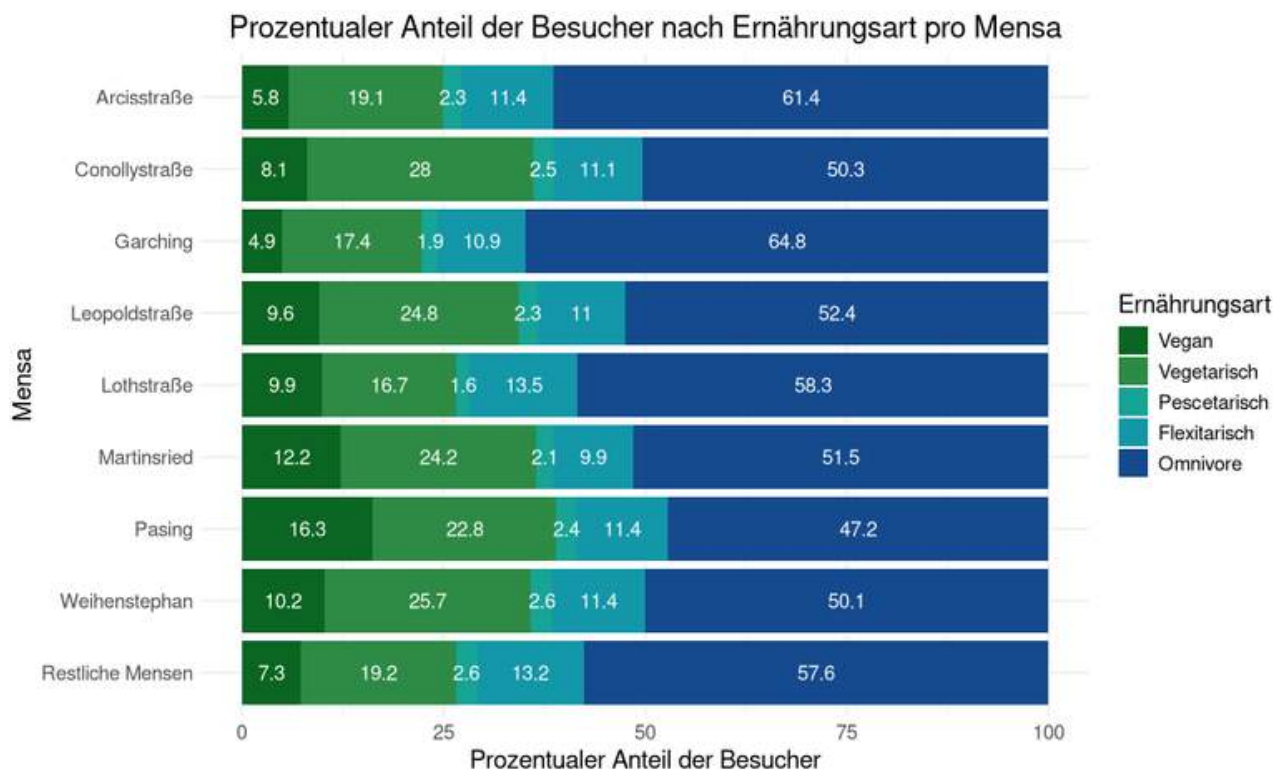


59,1% gaben an, dass es ihnen sehr wichtig ist einen Wasserspender zu haben. 19,7% war es wichtig, was insgesamt 78,8% ergibt, die hohen Wert darauf legen. Neutral (10,8%), Nicht wichtig (5,9%) und überhaupt nicht wichtig (4,5%) waren dagegen mit 21,2% in der Minderheit.

Ernährungsweise



Welche Ernährungsweise trifft auf Sie zu?

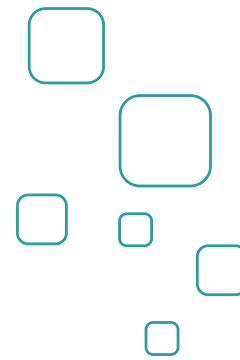


Für jede Ernährungsweise mindestens ein Gericht zur Verfügung

Etwa die Hälfte der Befragten achtet auf einen höheren Anteil pflanzlicher Ernährung. Häufig findet sich besonders für rein pflanzliche Ernährung jedoch kein vollwertiges oder überhaupt kein Gericht. In der letzten Frage nach Wünschen für Gerichte wurde mehrfach auf dieses Thema eingegangen, wie folgendes Zitat beispielhaft zeigt: „Bitte IMMER eine vegane Option anbieten (auch in den kleinen Mensen, z.B. Schellingstraße).“



Zufriedenheit



Wie zufrieden sind Sie mit dem Essensangebot (Bezogen auf Fleisch, Vegetarisch, Vegan, Fisch, Studiotopf, Salatbar, vegane Desserts)?

Die Antwortmöglichkeiten waren auf einer Skala von 1 als höchste Bewertung bis 5

Es ergaben sich folgende Mittelwerte:

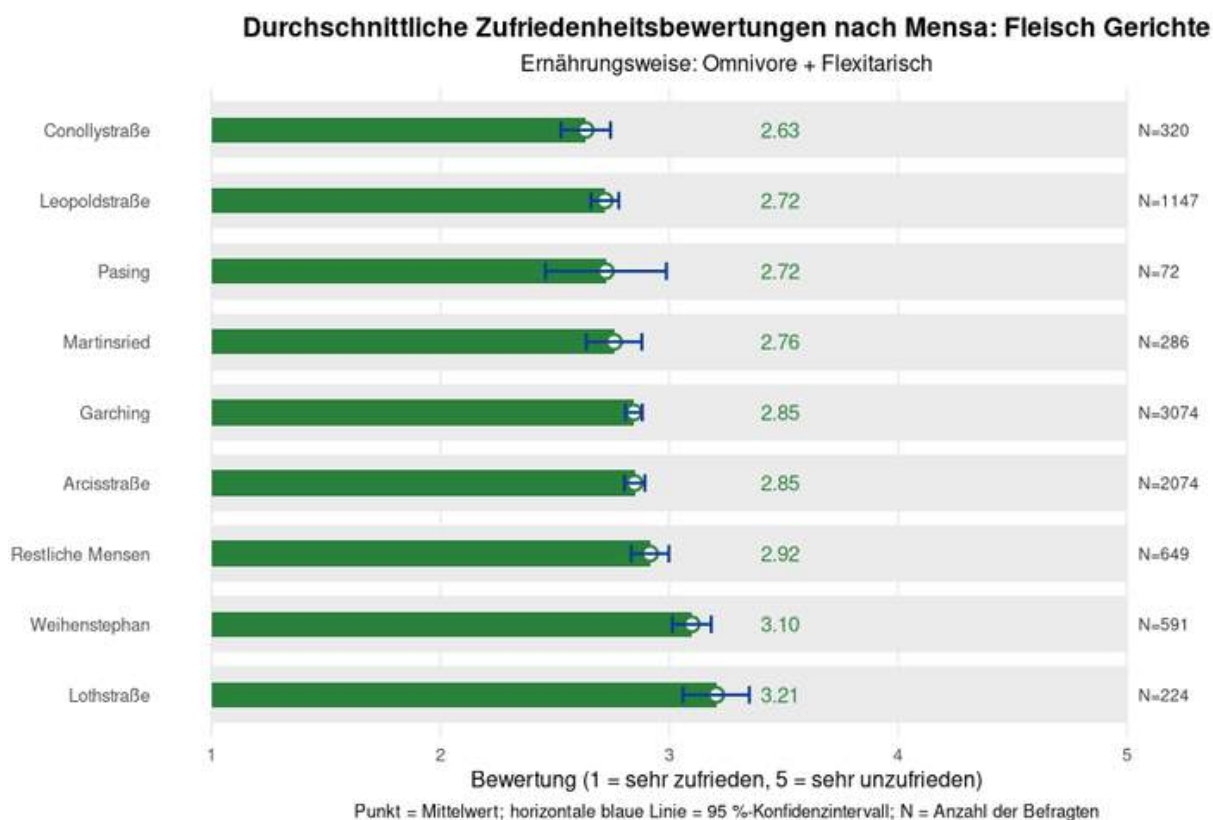
Fisch: 3,1

Studiotopf: 3,1,

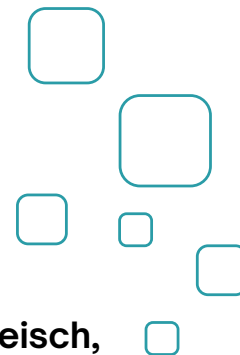
Salatbar: 2,2,

Vegane Desserts: 2,8

Folgende Kategorien wurden noch nach Kantinen aufgesplittet und nach Ernährungsweise gefiltert, um Biases zu vermeiden.



Ernährungsweise und Zufriedenheit

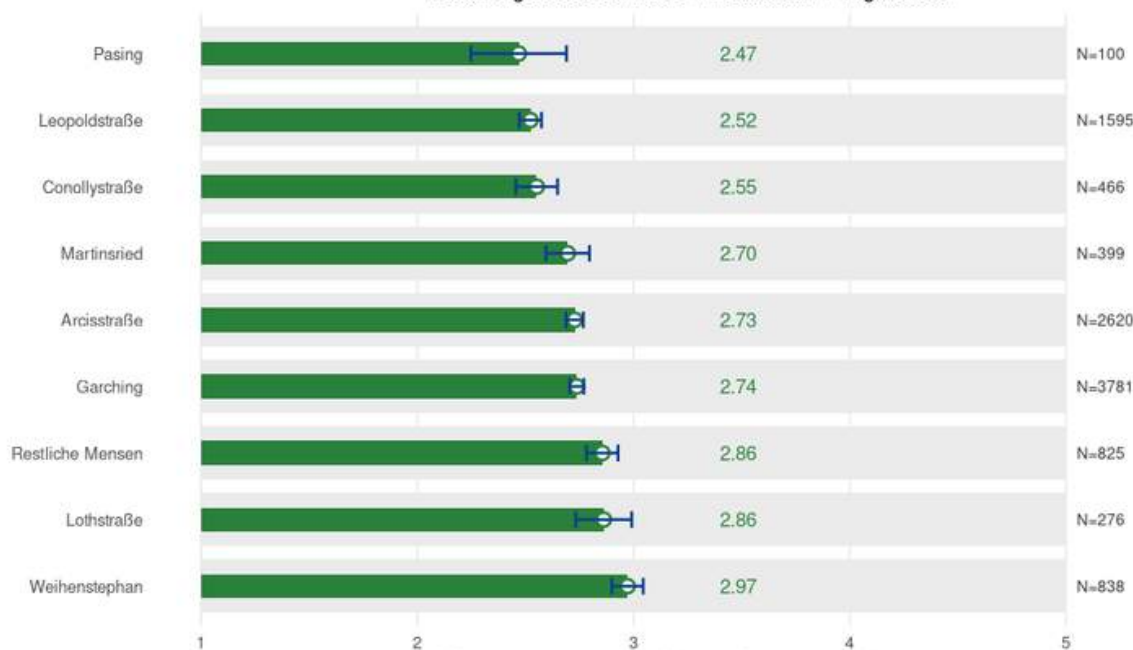


Wie zufrieden sind Sie mit dem Essensangebot (Bezogen auf Fleisch, Vegetarisch, Vegan, Fisch, Studitopf, Salatbar, vegane Desserts)?

Die Antwortmöglichkeiten waren auf einer Skala von 1 als höchste Bewertung bis 5

Durchschnittliche Zufriedenheitsbewertungen nach Mensa: Vegetarische Gerichte

Ernährungsweise: Omnivore + Flexitarisch + Vegetarisch

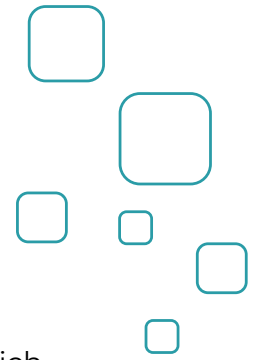


Durchschnittliche Zufriedenheitsbewertungen nach Mensa: Vegane Gerichte

Ernährungsweise: Alle

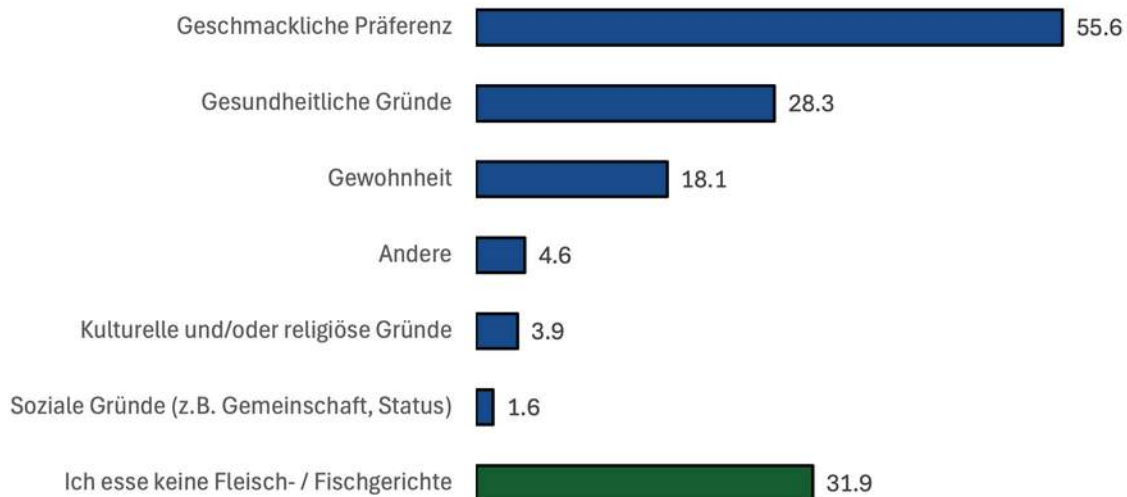


Motivation für Fleisch- oder Fischgerichte



Was motiviert Sie ein Fleisch- oder Fischgericht zu nehmen?

Die Antwortmöglichkeiten waren vorgegeben. Mehrfachauswahl war möglich.



Aufklärungskampagne zu Gesundheit

Etwa die Hälfte der Befragten wählt aus geschmacklichen Gründen ihr Gericht, unabhängig von dem tierischem oder pflanzlichem Anteil.

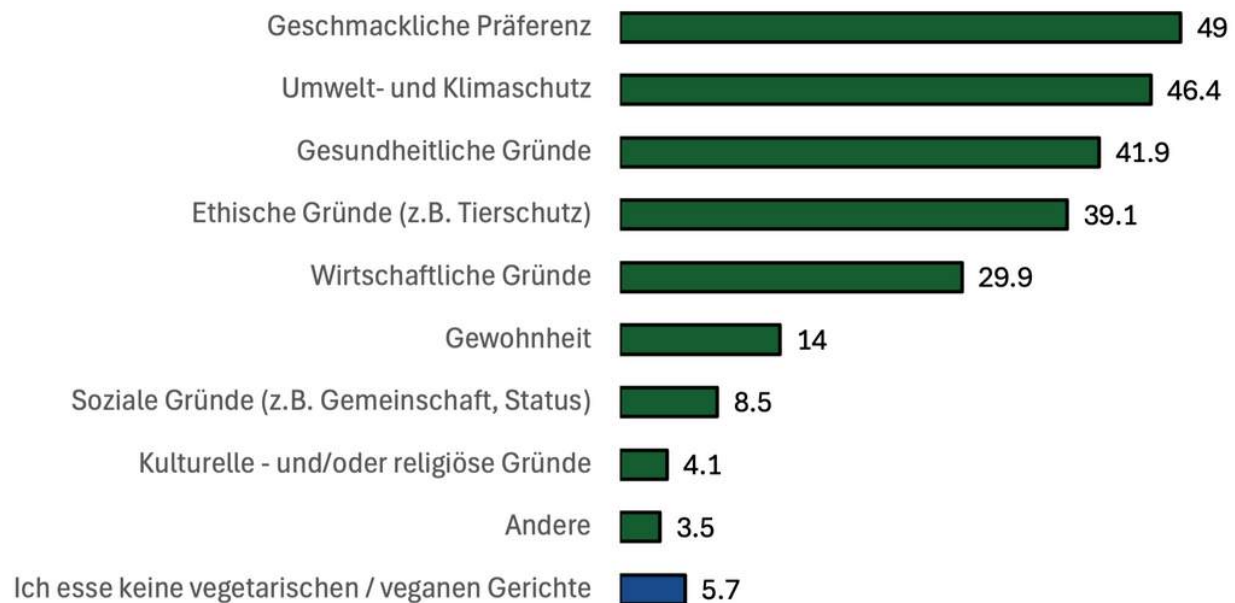
28,3% der Befragten gab an, aus gesundheitlichen Gründen Fleisch oder Fisch zu wählen. Hier wäre eine klare Kennzeichnung und Aufklärung hilfreich. Immer mehr Studien zeigen die gesundheitlichen Vorteile pflanzlicher Ernährung, sowie ihre deutlich geringe Umweltbelastung. 41,9% gaben Gesundheit bereits als Grund für die Wahl von veganen oder vegetarischen Gerichten an.

Der drittwichtigste Grund war Gewohnheit. Dies bietet hohes Potential für Nudging Strategien, wie beispielsweise die Reihenfolge der Gerichte sortiert nach Nachhaltigkeit zu präsentieren.

Motivation für vegane oder vegetarische Gerichte

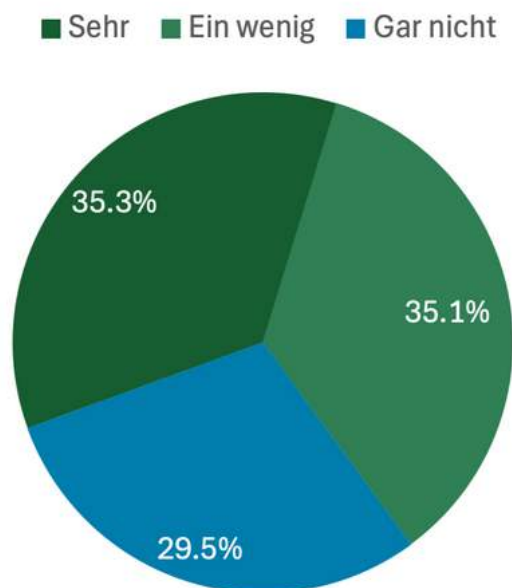
Was motiviert Sie ein vegetarisches oder veganes Gericht zu nehmen?

Die Antwortmöglichkeiten waren vorgegeben. Mehrfachauswahl war möglich.



In wie weit beeinflusst der Proteingehalt eines Gerichts ihre Wahl?

Die Antwortmöglichkeiten waren vorgegeben. Keine Mehrfachauswahl war möglich.



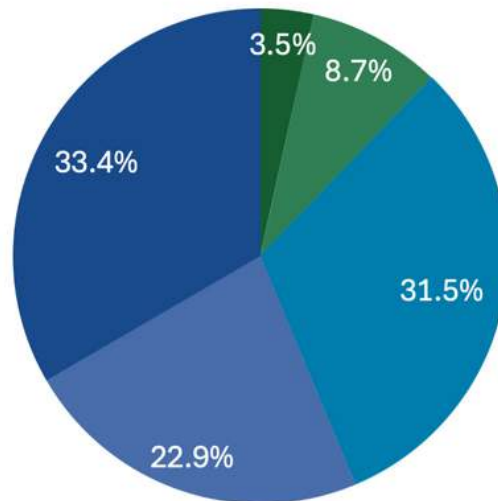
Erhöhung des Proteingehalts

Der Proteingehalt hat einen großen Einfluss auf die Wahl des Gerichts. Aus den Freitext-Antworten ergab sich mehrfach, dass sich v.a. für vegane Gerichte ein höherer Proteingehalt gewünscht wird, wie folgendes Zitat beispielhaft zeigt: „Bitte mehr Proteinquellen in vegetarische und vegane Gerichte mit einbeziehen (zum Beispiel Tofu, Seitan oder Sojaflocken). Oft gibt es nur Nudeln mit Soße ohne jegliches Protein.“

CO2-Emissionen

In wie weit beeinflussen die Angaben zu den CO2- Emissionen und dem Wasserverbrauch auf der Speisekarte der Mensa Ihre Entscheidung hinsichtlich der Essensauswahl?

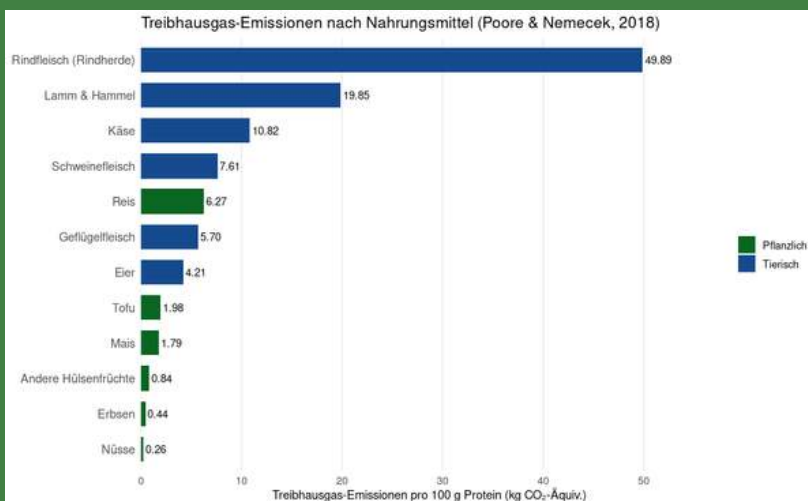
■ Sehr stark ■ Stark ■ Etwas ■ Nicht ■ Überhaupt nicht



Deutlichere Kennzeichnung

46,4% der Befragten gaben an, aus Umwelt- und Klimaschutzgründen pflanzliche Ernährung zu bevorzugen, was ein hohes Interesse für CO2-Emissionen verdeutlicht. Studien zeigen, dass durch erfolgreiche Kennzeichnung und Aufklärung die Wahl deutlich öfter auf pflanzliche Ernährung fällt und die Umweltbelastung durch beispielsweise CO2 deutlich verringert werden kann.

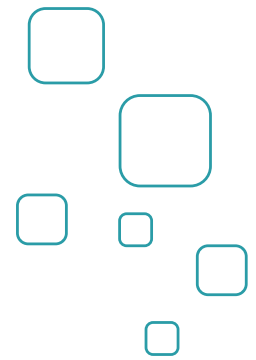
Dennis Hummel, Alexander Maedche, *How effective is nudging? A quantitative review on the effect sizes and limits of empirical nudging studies Journal of Behavioral and Experimental Economics*, Volume 80, 2019



<https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food> abgerufen am: 02.10.2025

Beispielsweise können Grafiken, wie die diese genutzt werden, um die deutlich geringere CO2 Belastung pro Protein von pflanzlichen Quellen zu veranschaulichen.

Kosten



Halten Sie die Preise in der Mensa im Allgemeinen für angemessen? Berücksichtigen Sie dabei das Preis-Leistungs-Verhältnis, die Vergleichbarkeit mit Alternativen und die Erschwinglichkeit für die Zielgruppe "Studierenden".



Wären Sie bereit einen Mehrbetrag für Fleischgerichte zu bezahlen, die die Haltungsform* 3 bis 5 erfüllen?

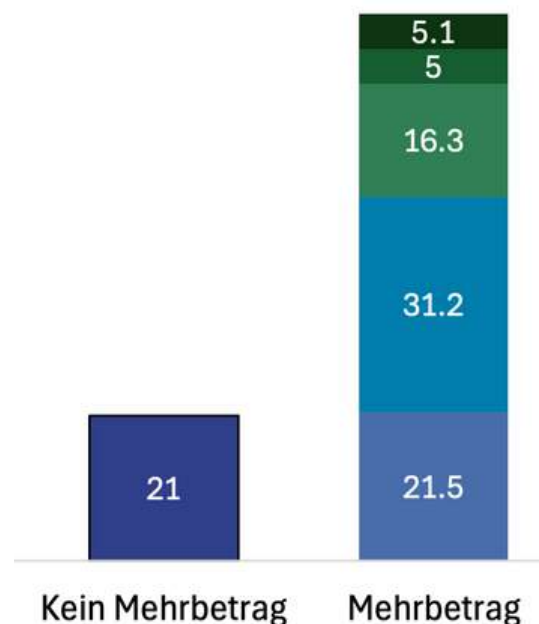
Nehmen Sie dazu an, dass das Gericht aktuell 6€ (500g * 8€/kg = 4€ + 2€ Festpreiskomponente) kostet. Welchen Mehrbetrag würden Sie Bezahlen?

Mehr Tierwohl

79,0% der Befragten sind bereit mehr für eine höhere Haltungsform zu bezahlen, wobei 57,6% sogar bereit sind mindestens 20% zusätzlich zu zahlen. So kann ein höheres Tierwohl, wie im Sinne der Masthuhninitiative erreicht werden. Als wichtigstes Kriterium für das Fleischangebot gaben bereits 2021 80,2% der Befragten artgerechte Haltung an. Auch der hohe Stellenwert von Gesundheit dürfte hierbei eine zentrale Rolle spielen, gerade im Hinblick auf die Qualitätsunterschiede zwischen verschiedenen Haltungsstufen und den Einfluss eines reduzierten Antibiotikaeinsatzes.

Beschränkt auf Gruppen, die auch Fleisch konsumieren, um einen Bias zu vermeiden (Omnivore, Pescetarisch, Flexetarisch)

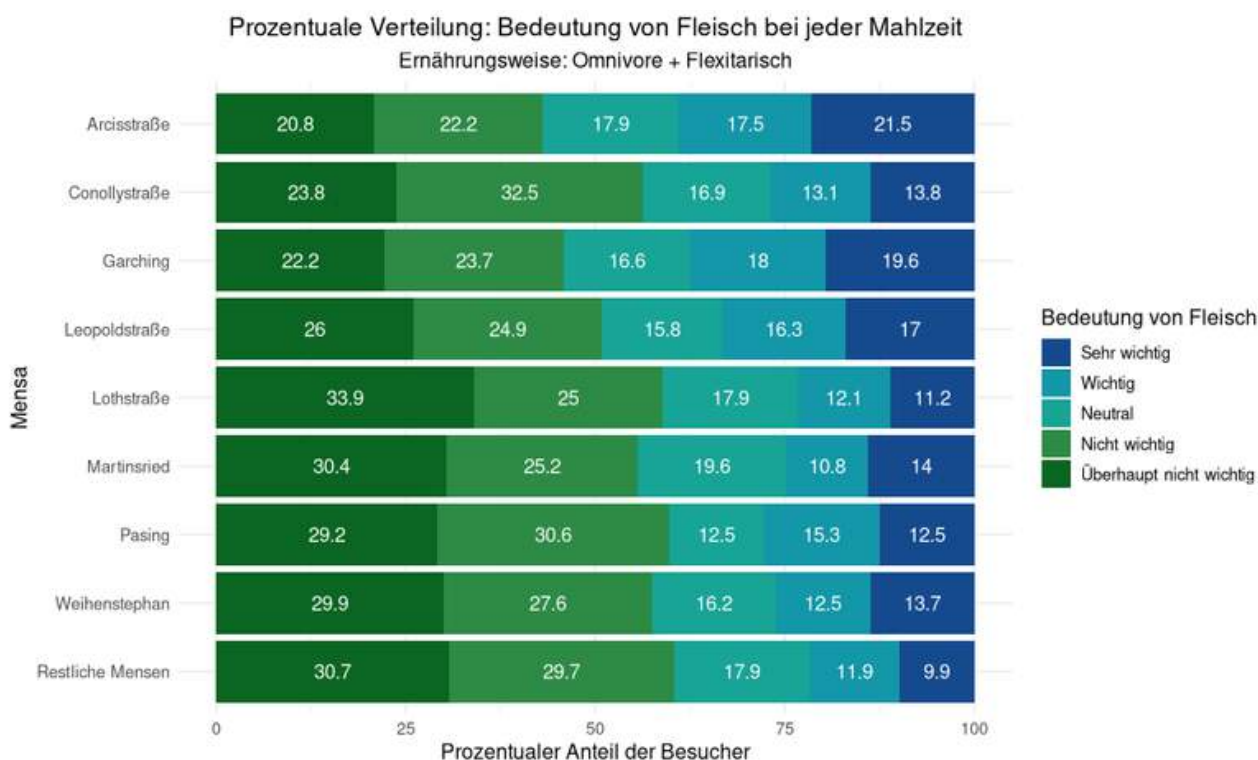
■ 10% ■ 20% ■ 40% ■ 60% ■ 80%



Wichtigkeit an jedem Tag ein Fleischgericht zu essen

Wie wichtig ist es für Sie, jeden Tag ein Fleischgericht zu essen?

Die Antwortmöglichkeiten waren vorgegeben. Keine Mehrfachauswahl war möglich. Wir beschränken uns nur auf Personen, die Fleisch essen (ca. 60-75% Omnivore und Flexitarisch je nach Mensa).

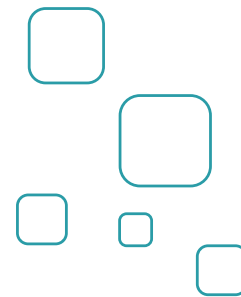


Mehr umweltfreundliche Gerichte

Wie aus der ersten Frage zu der eigenen Ernährungsform herausgeht, achtet bereits etwa die Hälfte aller Befragten auf einen höheren pflanzlichen Anteil in ihrer Ernährungsform.

Von dem Anteil an Fleisch konsumierenden Menschen, legen bis zu 80% keinen Wert darauf, jeden Tag Fleisch zur Wahl zu haben, wobei hier noch der Prozentsatz an Kunden dazu kommt, die sich rein pflanzlich oder vegetarisch ernähren. An diesen Standorten können Pilotprojekte zu einem umweltfreundlicherem, pflanzlichen Angebot ausprobiert werden

Empfehlung des Referats für Umwelt TUM



Diesen Sommer hatten wir 16.500 Hitzetote allein in Europa und so viele Brände wie nie zuvor. Der Klimawandel macht sich Jahr für Jahr deutlich bemerkbarer und auch unser Alltag wird zunehmend von Dürren und Überschwemmungen betroffen sein.

Unsere Ernährung trägt mit etwa einem Drittel aller Treibhausgasemissionen enorm zum Klimawandel bei. Nicht nur deshalb ist sie einer der Schlüsselbereiche zur Bekämpfung des Klimawandels. Eine nachhaltigere Ernährung kann auch weitere Vorteile bergen. So fördern pflanzenbasierte Gerichte die Gesundheit und regionale Lebensmittel stärken die lokale Wirtschaft.

Das Studierendenwerk steht, als eine der größten Gastronomien in München, vor einer großen Chance. Mit wenigen Umstellungen kann ein großer Teil zum Schutz des Klimas beigetragen werden. Die Umfrage verdeutlicht, dass die Studierenden dieses Handeln nicht nur unterstützten, sondern aktiv befürworten.



Studentische Vertretung
Technische Universität München
Referat für Umwelt

- **Für jede Ernährungsweise mindestens ein ausgewogenes Gericht zur Verfügung**
- **Aufklärungskampagne zu Gesundheit und Umwelt**
- **Erhöhung des Proteingehalts**
- **Mehr Tierwohl**
- **Mehr umweltfreundliche Gerichte**

Im Sinne der bereits vorhandenen Nachfrage sollte der Anteil der pflanzlichen Gerichte am Speiseplan erhöht werden und die hohe Wichtigkeit von Umweltschutz, Proteinen, Tierwohl sich in den Gerichten widerspiegeln.

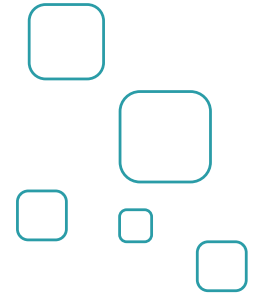
Im Angesicht der Klimakrise fordern viele Gutachten, Forscher und Umweltorganisationen jedoch einen deutlich höheren Anteil pflanzlicher Ernährung in Form der Planetary Health Diet. Mithilfe einfach durchführbarer Methoden wie Nudging oder einer Awareness Kampagne kann sich diesem Prozentsatz unkompliziert und schnell angenähert werden, während die Entscheidungsfreiheit beibehalten wird. Von staatlich geförderten Projekten bis zu Initiativen aus der Gesellschaft gibt es verschiedene kostenlose Kooperationspartner, mit denen zusammen gearbeitet werden kann. Wir haben im Folgenden drei davon beschrieben.

<https://www.imperial.ac.uk/grantham/publications/all-publications/climate-change-behind-16500-summer-heat-deaths-in-854-european-cities.php>
abgerufen am: 02.10.2025

<https://www.tagesschau.de/wissen/klima/waldbraende-klimaforschung-erderwaermung-100.html> bgerufen am: 02.10.2025

[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(25\)01201-2/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(25)01201-2/fulltext) 15.10.2025

Mögliche Kooperationspartner



**Re:think
München**

Neues Denken für unser Klima

Haus der Kost – Beratungszentrum der Stadt München

- Kostenlose Beratung & Coaching für Küchenteams der Außer-Haus-Verpflegung
- Workshops & Fortbildungen zur nachhaltigen Planung, Einkauf und Zubereitung
- Vernetzung & Austausch mit anderen Einrichtungen und Expert:innen
- Unterstützung bei der Umstellung auf bio-regionale und pflanzliche Gerichte

<https://rethink-muenchen.de/klimabewusst-leben/haus-der-kost/>

<https://stadt.muenchen.de/infos/nachhaltige-ernaehrung.html>

ernaerungswende.rku@muenchen.de



ProVeg Food Services

- Impulsvorträge für Mitarbeiter und Entscheidungsträger über Vorteile pflanzenbasierter Verpflegung
- Kochtrainings für Caterer (Theorie & Praxis inkl. Verkostung)
- Beratung zu Kommunikationsmaßnahmen
- Rezeptentwicklung und Speiseplangestaltung
- Vernetzung mit Herstellern pflanzenbasierter Produkte im Großgebäude

<https://proveg.org/de/institutionen>

stefanie.heutling@proveg.org



Plant-Based Universities Munich

- Studierenden Initiative für mehr nachhaltige und gerechte Ernährung an Münchens Universitäten
- Etabliertes Netzwerk und Erfahrung an anderen Universitäten
- Vertreten an TUM, LMU, HSWT und HM
- Erarbeiten derzeit eine Awareness Kampagne

pbumunich@gmail.com

Gewünschte Gerichte

Welche neuen Gerichte würden Sie sich in der Mensa wünschen?

Mehr internationale & authentische Küche

- Asiatisches Essen (besonders Chinesisch, Japanisch, Koreanisch, Thailändisch, Vietnamesisch) war mit Abstand die häufigste Nennung – Sushi, Ramen, Dumplings, Pad Thai, Bibimbap, authentisch gebratener Reis/Nudeln.
- Indische Currys (Dal, Chana Masala, Tikka Masala, Paneer-Gerichte) wurden sehr oft gewünscht.
- Mexikanische Gerichte (Burritos, Tacos, Nachos, Quesadillas) sind ebenfalls stark nachgefragt.
- Orientalisch/Türkisch: Falafel, Döner, Dürüm, Halloumi, Hummus, Pide, Linsensuppen.
- Wichtig: Viele wünschen sich authentische Zubereitung, nicht verwässerte „europäische Asia-Gerichte“.

Vegane & vegetarische Optionen

- Wunsch nach mehr Vielfalt bei veganen und vegetarischen Hauptgerichten – nicht nur Nudeln mit Tomatensoße.
- Starker Fokus auf eiweißreiche pflanzliche Gerichte (Tofu, Tempeh, Seitan, Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Cashews, veganes Schnitzel/Burger, vegane Lasagne).
- Vegane Desserts (Kuchen, Muffins, Pudding, Strudel, Kaiserschmarrn) wurden mehrfach gefordert.
- Bessere Kennzeichnung und konstante Verfügbarkeit von veganen Dressings und Beilagen an der Salatbar.

Klassiker & Wohlfühlgerichte

- Lasagne (vegan, vegetarisch, mit Fleisch) war eines der am häufigsten genannten Einzelgerichte.
- Weitere beliebte Klassiker: Pizza, Burger, Schnitzel, Currywurst, Aufläufe, Gratins, Risotto, Suppen, Pfannkuchen/Crêpes.
- Regionale Spezialitäten wie Käsespätzle, Linsen mit Spätzle, Knödelgerichte, Kaiserschmarrn, Kartoffelgerichte wurden oft genannt.

Salat- & Beilagenangebote

- Wunsch nach einer besseren Salatbar: mehr konstante Auswahl (Feta, Eier, frisches Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse), fairere Preise, klare Kennzeichnung vegan/nicht vegan.
- Häufiger gewünscht: einfache Beilagen wie Reis, Bulgur, Couscous, Ofenkartoffeln, die flexibel kombinierbar sind.

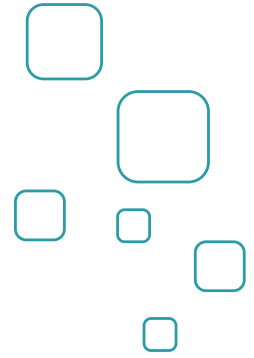
Qualität & Nährwert

- Kritik: Essen ist oft zu salzig, zu fettig oder fad.
- Wunsch nach frischerer Zubereitung, weniger Fertigsoßen, besserer Würzung.
- Viele betonen ausgewogenere Mahlzeiten mit ausreichend Protein, besonders beim Studiotopf (oft bemängelt: „wässriges Gemüse ohne Substanz“).
- Mehr saisonale, regionale und nachhaltige Zutaten.

Besondere Ernährungsbedürfnisse & Inklusivität

- Häufige Bitte nach Halal-Fleischoptionen, damit mehr Studierende Fleischgerichte essen können.
- Mehr glutenfreie Gerichte.
- Klare Allergen- und Zutatenkennzeichnung.

Beispiele für Nudging und Kommunikation



Standardoptionen verändern (Default Nudges)

- Veggie/Vegan als Standardmenü: Wenn das Standardgericht pflanzlich ist und Fleischgerichte aktiv gewählt werden müssen, steigt die Wahrscheinlichkeit, dass mehr Studierende die nachhaltigere Option wählen.
- Voreinstellung bei Online-Bestellung: Bei digitalen Vorbestellplattformen kann die pflanzliche Option als Vorauswahl eingestellt werden.

Positionierung und Sichtbarkeit

- Platzierung am Anfang der Auslage: Umweltfreundliche Gerichte zuerst präsentieren, da die Auswahl stark durch die Reihenfolge beeinflusst wird.
- Attraktive Präsentation: Farbenfrohe, ansprechend angerichtete vegane Gerichte mit kreativen Namen erhöhen die Attraktivität.

Awareness Kampagne

- CO₂-Ampel oder Nachhaltigkeitslabel: Transparente Kennzeichnung der Umweltwirkung deutlicher Positionieren - bisher geringe Wirkung trotz hohem Interesse
- Verschiedene Kanäle wie Aufsteller, Social Media und Displays nutzen, um über die Auswirkungen zu informieren

Belohnungssysteme und soziale Narrative fördern

- Bonuspunkte für nachhaltige Wahl: Studierende erhalten Punkte oder Rabatte, wenn sie sich für vegane/vegetarische Optionen entscheiden.
- Challenges und Wettbewerbe: Mensa-Challenges wie „Veggie Week“ mit kleinen Preisen oder Anerkennung für Teilnehmende.
- Hinweise auf beliebte pflanzliche Gerichte: „Dieses Gericht wurde gestern von 60% der Gäste gewählt“ fördern Nachahmung.

Emotionale und narrative Ansprache

- Storytelling über Herkunft und Wirkung: Kurze Geschichten zu Zutaten, Produzenten oder Umweltvorteilen direkt am Buffet oder auf digitalen Displays.
- Testimonials von Studierenden: Persönliche Statements („Warum ich mich für pflanzliches Essen entscheide“) schaffen Identifikation.