



JUSTUS-LIEBIG-UNIVERSITÄT GIESSEN
FACHSCHAFT PHYSIK, RAUMFAHRT,
INFORMATIK UND MATHEMATIK

Verpflegungssituation am Campus Naturwissenschaften

Zusammenfassung der Nachbesprechung mit dem
Studentenwerk Gießen zur im Wintersemester 2022/23
durchgeführten Umfrage sowie deren Auswertung

Februar 2023

Kai Wedekind, Simon Spier, Ilija Scherer
Fachschaftsräte der Fachschaft PRIM

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	1
2	Zusammenfassung besprochenen Themen	2
2.1	Allgemeines zur Arbeit des Studentenwerks	2
2.2	Cafeteria CaRé (CaRé)	2
2.3	Interdisziplinäres Forschungszentrum (IFZ)	4
2.4	Perspektiven am Campus Naturwissenschaften sowie am Campus der Zukunft	4
2.5	Personalsituation	5
2.6	Zwischenverpflegung	5
2.7	Foodwaste	6
2.8	Unternehmenskommunikation	7
2.9	Kassensystem	7
2.10	Sonstiges	8
3	Abkürzungsverzeichnis	9
4	Auswertung der Umfrage	9

1 Vorwort

Zwischen November und Dezember 2022 haben wir, die Fachschaft Physik, Raumfahrt, Informatik und Mathematik (**FS PRIM**), in Kooperation mit den Fachschaften Chemie, Biologie, Humanmedizin und Veterinärmedizin eine Umfrage zur Verpflegungssituation am Campus Naturwissenschaften durchgeführt. Im Rahmen dieser Umfrage haben uns über 800 Studentinnen und Studenten von ihren Erfahrungen berichtet und Verbesserungsvorschläge eingereicht.

Das Folgende ist eine Zusammenfassung der Informationen, die wir aus unserem Gespräch über die Ergebnisse unserer Umfrage mit dem Studentenwerk gewinnen konnten. Dieses Gespräch fand am 10.01.2023 von 12 bis 14 Uhr statt zwischen den **FSRs** Simon Spier, Ilija Scherer und Kai Wedekind der **FS PRIM** sowie für das Studentenwerk Gießen Annabell Diehl (Stv. Leiterin Hochschulgastronomie), Franziska Enke (Unternehmenskommunikation) sowie Eva Mohr (Leitung Unternehmenskommunikation).

Außerdem ist die Auswertung der Umfrage, die auch die Grundlage für unser Gespräch war, diesem Dokument beigelegt.

2 Zusammenfassung besprochenen Themen

2.1 Allgemeines zur Arbeit des Studentenwerks

- Grundlage für die Arbeit des Studentenwerks ist das Gesetz über die Studierendenwerke bei den Hochschulen des Landes Hessen, das u. a. auch Festlegungen zur Wirtschaftsführung und zur Zusammenarbeit mit den Hochschulen und dem Land enthält.
- So erfolgt die Überlassung von Grundstücken, Grundstücksteilen, Gebäuden oder Gebäudeteilen des Landes oder seiner Hochschulen an die Studierendenwerke zum Zwecke der gesetzlichen Aufgabenerfüllung unentgeltlich. Das eigenständige Bauen von Mensen, Cafeterien und Kaffeebars aus eigenen Mitteln des Studentenwerks ist nicht vorgesehen.
- Das Studentenwerk bittet darum, gegebene Unterschiede bei den Einrichtungen zu berücksichtigen – nicht alle Einrichtungen sind Mensen, auch wenn sie im Sprachgebrauch von manchen Personen so bezeichnet werden. Der Unterschied zwischen einer Mensa und einer (warmverpflegten) Cafeteria ist, dass sich eine Mensa vollständig selbst versorgt und autonom betrieben werden kann. Sowohl Lagerung als auch die Speisenproduktion und das Abfallwesen sind eigenständig. Cafeterien können dies aufgrund ihrer Ausstattung häufig nicht abbilden. Sie werden sowohl aus einer Mensa als auch aus dem Zentrallager (aktuell beides in der Mensa **OBS** verortet) versorgt.
- Gemäß § 8 Abs. 1 des Studierendenwerksgesetzes hat die Betriebsführung so zu erfolgen, dass die Erlöse die Kosten, auch die kalkulatorischen Kosten, bei Gewinnverzicht decken.
- Das Studentenwerk ist an Feedback sehr interessiert und führt regelmäßig Kundenzufriedenheitsbefragungen in den Bereichen Gastronomie und studentisches Wohnen durch. Zu Beginn des Sommersemesters 2022 hat das Unternehmen selbst eine Umfrage kleineren Umfangs zur gastronomischen Situation durchgeführt und über 1.000 Rückmeldungen zu verschiedenen Einrichtungen erhalten.

2.2 Cafeteria CaRé (**CaRé**)

- Die Cafeteria CaRé (**CaRé**) ist keine Mensa, sondern eine (warmverpflegte) Cafeteria. Das **CaRé** wird mit warmem Essen zentral aus der Mensa Otto-Behaghel-Straße (**OBS**) beliefert, wie aktuell alle warmverpflegten Cafeterien am Standort Gießen.

- Durch die baulichen und infrastrukturellen Gegebenheiten ist eine Speisenzubereitung vor Ort nicht vorgesehen und realisierbar. Besonders das Wachstum des Standorts Naturwissenschaften und die damit einhergehende Erhöhung der Zahl der Studierenden und Beschäftigten am Campus sowie deren Nachfrage nach einer warmen Verpflegung lassen die Cafeteria CaRé (CaRé) an ihre Grenzen stoßen – sowohl bzgl. der Sitzplatzkapazität als auch der Vorhaltungsmöglichkeiten von warmen Speisen.
- Mehrweg: Aktuell wird seitens des Studentenwerks geprüft, wie ein Einsatz des Mehrwegsystems VYTAL im CaRé umsetzbar ist. In der Einrichtung, bzw. dem Küchenbereich ist kein ausreichender Mobilfunkempfang vorhanden. Das Netzwerk Eduroam ist eine internationale Initiative der Hochschulen, die es ausschließlich Studierenden und Wissenschaftlern ermöglicht, weltweit an allen teilnehmenden Hochschulen WLAN zu nutzen, weswegen dieses nicht so einfach durch das Studentenwerk genutzt werden kann. Eigenständige Alternativen werden daher geprüft. Alternativ gibt es bereits blaue Lunchboxen, die gegen 1 € Pfand ausgeliehen werden können, um Essen oder Essensreste mitzunehmen.
- Portionsgrößen & Verfügbarkeit: Prinzipiell sind die Portionen, die im CaRé ausgegeben werden, durch einen Kellenplan festgelegt. Wie bereits eingangs angesprochen, ist das Studentenwerk angehalten, kostendeckend zu arbeiten. Dies bedingt, dass natürlich auch die Preise an die kalkulierten Portionsgrößen angepasst sind. Ein kleiner kostenfreier Aufschlag der Sättigungsbeilage bei großem Hunger kann aber auf Anfrage möglich sein, aber nicht garantiert werden. Da das CaRé eben auf eine Warmanlieferung angewiesen ist, müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer schauen, dass ausreichend Beilagen für verbleibenden Hauptkomponenten (= das ganze Gericht) vorhanden sind.
- Da das CaRé immer auf eine Warmanlieferung angewiesen ist, kann die Cafeteria nicht so schnell und flexibel auf einen drohenden „Ausverkauf“ reagieren wie Mensen, die selbst produzieren. Um trotzdem auch dem letzten Gast ein warmes Essen anbieten zu können, hält das Studentenwerk aktuell ein stets veganes Gericht zu spontanen Regeneration in der Einrichtung vor. Aufgrund der vor Ort gegebenen technischen Voraussetzungen ist dieses an die gegebene Infrastruktur angepasst und weicht vom regulär geplanten Essen ab. Sofern es nicht benötigt wird, wird es in der OBS ausgegeben, um Foodwaste zu vermeiden.

2.3 Interdisziplinäres Forschungszentrum (iFZ)

- Der Cafeterienbereich im IFZ wurde ursprünglich als Automaten-Cafeteria geplant und auch als solche im Jahr 2000 an das Studentenwerk übergeben. Dies entspricht in etwa der Versorgung, die aktuell dort geboten wird. Da der Bedarf nach warmem Essen bereits früh erkannt wurde, wurde die zusätzliche Ausgabe eines Schöpfergerichts oder eines Salattellers als Übergangslösung bis zur Errichtung einer dauerhaften Mensa im Bereich Naturwissenschaften realisiert. Diese Übergangslösung entspricht nicht mehr aktuell geltenden Vorgaben des Arbeitsschutzes (z. B. hohe Temperaturen im Sommer für die dort eingesetzte Belegschaft) und der geltenden Hygienevorschriften, sodass eine Weiterführung mit den bekannten Defiziten nach den Pandemie-Lockdowns aus Sicht des Studentenwerks nicht mehr vertretbar war.

2.4 Perspektiven am Campus Naturwissenschaften sowie am Campus der Zukunft

- Aktuell ist das Studentenwerk in eine Machbarkeitsstudie für den Betrieb einer Verpflegungseinrichtung in der „Alten Chemie“ Heinrich-Bu -Ring 58 involviert. Hier wird gemeinsam mit der JLU als Auftraggeber und einem Küchenplaner geprüft, ob sich das früher als Büro- und Lehrgebäude genutzte Bestandsgebäude überhaupt in eine gastronomische Einrichtung umbauen lässt. Dieses Projekt ist allerdings noch in der Anfangsphase.
- Die Mensa OBS am Phil I ist ein Bau aus den 1960ern und soll im Rahmen der Neugestaltung des Campus der Zukunft durch einen Neubau zwischen Audimax und Hauptbibliothek (gerodete Fläche) abgelöst werden. Die Betriebserlaubnis der Mensa OBS läuft offiziell nur noch bis 2025. Es ist aber davon auszugehen, dass sie bestandsmäßig eine Übergangsbetriebserlaubnis erhält, bis die neue Zentralmensa „Neue Mitte“ fertiggestellt ist. Der Baubeginn ist aktuell für 2025 angedacht, das Studentenwerk geht derzeit von einer Inbetriebnahme im Jahr 2030 aus.
- Flächentechnisch wird die neue Mensa aber allein aufgrund der gegebenen Grundstücksgröße kleiner ausfallen als die Mensa OBS, was auch Auswirkungen auf die Belieferung der warmverpflegten Cafeterien haben kann. Auch aus diesem Grund wäre aus Sicht des Studentenwerks eine autonome Mensa am Campus Naturwissenschaften wünschenswert.

2.5 Personalsituation

- Die Corona-Pandemie hat das Studentenwerk u. a. im Bereich der Hochschulgastronomie hart getroffen. Es konnte abgesehen von den von der Regierung vorgegebenen Lockdowns zwar eine Basisversorgung aufrechterhalten, allerdings kamen im Schnitt in dieser Zeit 80% weniger Gäste, was auch zu massiven Umsatzverlusten geführt hat, die nicht ausgeglichen wurden. Zudem hat das Unternehmen rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in diesem Bereich verloren. Das Studentenwerk musste personelle Ressourcen zusammenfassen und Angebote kombinieren, um laufende Kosten so weit es nur ging zu reduzieren. Ein unmittelbares „Zurück zur Zeit vor Corona“ ist nicht oder nicht ad hoc möglich.
- Wie andere Unternehmen auch arbeitet das Studentenwerk mit einem Wirtschaftsplan. Bei der Erstellung des Wirtschaftsplans für das Jahr 2022 im Herbst 2021 war für das Studentenwerk angesichts der pandemischen Lage nicht absehbar, in welchem Maße eine Rückkehr zur Präsenz an den Hochschulen möglich sein würde. Aufgrund der fehlenden Planungssicherheit wurde daher aus kaufmännischer Sicht sehr vorsichtig kalkuliert. Kurzfristige Änderungen / Erweiterungen sind möglich – der Wirtschaftsplan gibt aber den Rahmen vor, innerhalb dessen das Studentenwerk agieren kann.
- Freie Stellen, die im Wirtschaftsplan vorgesehen sind, werden ausgeschrieben. Allerdings ist auch im Studentenwerk der aktuelle Fachkräftemangel spürbar, sodass es Ausschreibungen gibt, auf die keine Bewerbungen eingehen.

2.6 Zwischenverpflegung

- Mit dem aktuell verfügbaren Personal setzt das Studentenwerk derzeit vor allem auf die Warmverpflegung, da es hier für die Studierenden den größten wirtschaftlichen Mehrwert sieht (Vergleich: Belegtes Brötchen vs. Portion Nudeln mit veganer Soße für jeweils 2,20 €).
- Die Zwischenverpflegung auszuweiten, ohne die Warmverpflegung zu beschneiden, ist von den gegebenen personellen Kapazitäten aktuell nicht möglich. In enger Abstimmung mit dem Verwaltungsrat arbeitet das Unternehmen an einer bestmöglichen Lösung, da eine weitere finanzielle Belastung von Studierenden möglichst vermieden werden soll.
- In der Cafeteria Café Phil am Philosophikum I sowie am Pausen-CamBus wird seit dem Wintersemester 22/23 der Zu- und Weiterverkauf von be-

legten Brötchen von der Bäckerei Moos getestet. Eine Auswertung bzgl. Verkaufszahlen und Akzeptanz steht noch aus.

- ^ Das während der Coronapandemie etablierte FreiRäume-Konzept des Studentenwerks fokussiert sich auf die Bereitstellung der Gastronomieeinrichtungen als soziale Regenerations-, Lern-, Arbeits- und Verp egungsräume. Dank des Ausbaus von Automaten, die neben einem breiten Angebot an Getränken und Zwischenverp egung teilweise auch eigenproduzierte Lebensmittel enthalten, ist eine personelle Anwesenheit von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einrichtungsabhängig entweder nicht mehr erforderlich oder auf Kernzeiten reduziert. Dank dieses Konzept ist es möglich, die Mensen, Cafeterien und Ka eebars über die gesamte Ö nungszeit des jeweiligen Hochschulstandortes zum Aufenthalt anzubieten, um ein soziales Campusleben zu fördern.
- ^ Vor der Coronapandemie gab es innerhalb der Ö nungszeiten in einigen Einrichtungen Zeiträume, an denen Personal anwesend, aber keine oder kaum Kundschaft vor Ort war.
- ^ Das Studentenwerk ist sich bewusst, dass ein Automatenbrötchen ein frisch gebackenes und frisch belegtes Brötchen nicht ersetzen kann. Die Verkostung zeigt: Qualität ist in Ordnung. In Gesprächen stellt sich häu g heraus, dass sie gar nicht erst probiert, sondern von vornherein aus Prinzip abgelehnt werden

2.7 Foodwaste

- ^ Für das Studentenwerk ist nachhaltiges Handeln eines der zentralen Unternehmensziele. Es ist seit 2022 zerti ziert im Bereich Umweltmanagement (DIN EN ISO 14001:2015). Informationen zum Umweltengagement des Studentenwerks sind auch auf der Website unter itsgreenclock.de zu nden.
- ^ Aktuell führt die Mensa **OBS** ein Pilotprojekt mit DelciousData zur Dokumentation und Vermeidung der organischen Küchenabfälle durch.
- ^ Insgesamt wird bei der Produktion, wo immer möglich, auf eine chargenweise Regeneration gesetzt, um das Level der Lebensmittelverwerfung so gering wie möglich zu halten.
- ^ Warmverp egte Cafeterien wie das **CaRé** werden daher auch, aufgrund der gesetzlich vorgegebenen Standzeiten, zweimal täglich mit warmem Essen beliefert. Hier ndet eine enge Abstimmung mit der Mensaküche statt, um Verwerfungen zu vermeiden.

- ^ Der Nassmüll des Studentenwerks wird von der Firma ReFood in Biogasanlagen verwertet.
- ^ Durch die Bereitstellung von Lunchboxen und VYTAL in den Mensen ermöglicht das Studentenwerk seinen Gästen, Essensreste, die ggf. nicht aufgegessen wurden, mit nach Hause zu nehmen, statt sie zu entsorgen.
- ^ Durch gute Planung verfolgt das Studentenwerk das Ziel, am Ende der Ausgabezeit grundsätzlich so wenige Reste wie möglich zu haben. Im **CaRé** bleibt kaum etwas übrig. Warmes Essen, was ggf. nicht verkauft werden konnte, die Standzeit aber überschritten hat, muss gemäß Gesetzeslage verworfen werden und darf nicht an andere Organisationen abgegeben werden.
- ^ Als die Cafeterien lockdownbedingt schließen mussten, hat das Studentenwerk abgepackte Lebensmittel mit zeitnah ablaufendem MHD gespendet und diese in Absprache mit Foodsharing in die Fairteiler in Gießen gebracht.

2.8 Unternehmenskommunikation

- ^ Ziel des Studentenwerks ist es, offen und transparent zu kommunizieren. Es ist kontinuierlich auf der Suche nach neuen Wegen, die Studierende zu erreichen und über das Handeln des Unternehmens zu informieren.
- ^ Im Bereich der Gastronomie gibt es zum Beispiel regelmäßige Gesprächsrunden mit dem Ökologiereferat des **AStA** der **JLU**, die Teilnahme bei Studium 360 und dem MensaTalk an der **THM** und auch einen Runden Tisch an der Hochschule Fulda.
- ^ Ein guter Austausch mit Studierenden und Hochschulen ist dem Studentenwerk wichtig.
- ^ Aktuelle Idee: Weitere kleine spannende und informative Posts über die Arbeit der Gastronomie auf Social Media teilen, die gerne von Fachschaften weiter geteilt werden können.

2.9 Kassensystem

- ^ Das aktuell im Studentenwerk eingesetzte Kassensystem ist abgängig.
- ^ Bereits angestoßene Planungen zur Ablöse wurden zu Beginn der Coronapandemie allerdings erst einmal pausiert. Aktuell hat das Projekt wieder Fahrt aufgenommen, eine Entscheidung ist in 2023 vorgesehen.

- ^ Ziel ist, ein System mit Guthaben in Cloud einzuführen, um den Studierenden eine orts- und bargeldunabhängige Auszahlung über eine App oder eine Webanwendung am Laptop oder Smartphone zu ermöglichen.
- ^ In diesem Prozess wird auch die aktuelle Vielfalt an Bezahlungsmöglichkeiten an den Automaten und Kaffeemaschinen glatt gezogen. Alle eingesetzten Geräte und Kassen erhalten dann perspektivisch einen einheitlichen Kartenleser.

2.10 Sonstiges

- ^ Das Studentenwerk prüft die Anregung der Fachschaft, auch die Feel-good-Bowls vegan anzubieten, bzw. die nicht veganen Komponenten optional separat bereitzuhalten.
- ^ Nährwerte: Aktuell bietet die eingesetzte Warenwirtschaft keine Option zur standardisierten Bereitstellung von Nährwertangaben. Auch gibt es keine automatisierte Schnittstelle bzgl. Nährwerte zu Lieferanten, die nötig wäre, um Produktpassungen personalneutral zu erfassen. Solange dies nicht gegeben ist und eine Nährwertermittlung personalgebunden ist, können keine Nährwerte im Speiseplan abgebildet werden. Das Studentenwerk behält den Kundenwunsch im Auge und sucht weiter nach guten Lösungen.
- ^ Weitergabe von Rezepten: Da die Rezepturen und Zubereitungsanweisungen auf Geräte in der Großküche ausgelegt sind (Druck-Steamer und Kombi-Dampfofen), ist eine 1:1-Weitergabe von Rezepturen, für das Nachkochen zu Hause, nicht zielführend.
- ^ Allgemein ist das Studentenwerk dankbar für sachliche Kritik und ausführliches Feedback. Neben den regelmäßigen Umfragen, gibt es weitere Möglichkeiten, Feedback zu geben, wie z. B. über die ausliegenden Gästebücher in den Einrichtungen, das Feedbackformular auf der Website, die Möglichkeit, die Betriebsleiter oder die Leitung Hochschulgastronomie vor Ort anzusprechen oder die Nutzung der Social-Media-Kanäle.
- ^ Besonders bei Suppen war beobachtet worden, dass diese in der Suppenstation schnell einreduzieren (Flüssigkeit verdampft) und somit ggf. eine Überwürzung eintritt. Um eine gleichbleibende Speisenqualität zu gewährleisten, werden vor allem Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil daher regelmäßig kontrolliert.
- ^ Das Studentenwerk hat gelegentlich das Feedback erhalten, dass vegane Gerichte zu stark gewürzt oder zu salzig gewesen sein sollen, was bei der

Verkostung durch eine sich nicht-vegan ernährende Person nicht bestätigt werden konnte. Daher kamen wir auf die Idee, sich vegan ernährende Studierende bei neuen Rezepten oder Produkten mit ins Boot zu holen. Dabei zeigte sich, dass der vegane Gaumen beispielsweise auf Salz wesentlich empfindlicher reagiert als der von Flexitariern. Das war auch für das Studentenwerk eine neue Erkenntnis, die seitdem bei veganen Speisen beachtet wird.

- ^ Bedingt durch das engmaschige Qualitätsmanagement und die Einhaltung der HACCP-Vorgaben nimmt das Studentenwerk von allen Speisen Rückstellproben und lagert diese über den gesetzlich vorgegebenen Zeitraum. Dadurch kann eine einwandfreie Speisenqualität nachvollzogen werden.

3 Abkürzungsverzeichnis

FS PRIM	Fachschaft Physik, Raumfahrt, Informatik und Mathematik . . .	1
AStA	Allgemeiner Studierendenausschuss	7
CaRé	Cafeteria CaRé	2
FS	Fachschaft	1
FSR	Fachschaftsrat	1
iFZ	Interdisziplinäres Forschungszentrum	4
JLU	Justus-Liebig-Universität	4
JLU Gießen	Justus-Liebig-Universität Gießen	1
OBS	Mensa Otto-Behaghel-Sträße	2
THM	Technische Hochschule Mittelhessen	7
WiSe	Wintersemester	1

4 Auswertung der Umfrage

Anhängend die Auswertung der von uns durchgeführten Umfrage, die uns als Grundlage für das Gespräch mit dem Studentenwerk gedient hat.

Wie zufrieden bist du insgesamt mit der Verpflegungssituation am NaWi-Campus?

781 Antworten

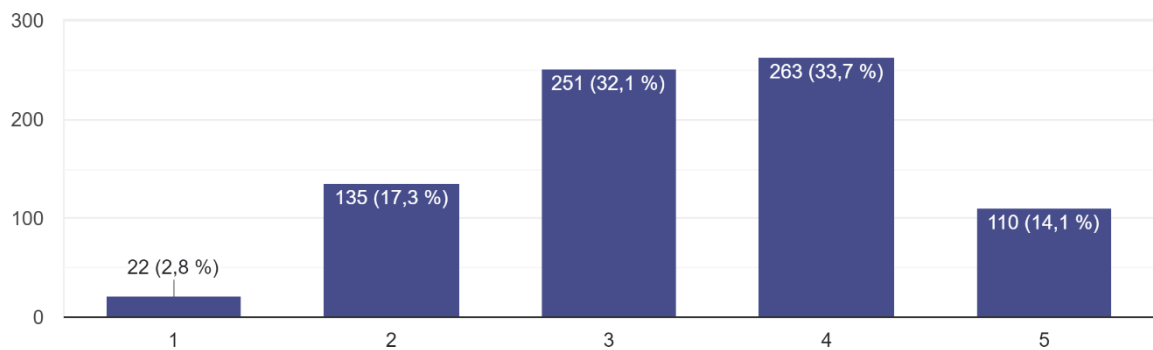


Abbildung14: 1=sehr zufrieden, 5=nicht zufrieden

Was stört dich besonders an der momentanen Situation im CaRé? (498 Antworten)

- x 149x zu wenig Platz (sowohl zum Arbeiten, als auch zum Essen)
- x 112x zu kurze Öffnungszeiten (sowohl Essensausgabe als auch generell)
- x 31x belegte Brötchen und ähnliches fehlend
- x 110x mehr Auswahl gewünscht (z.B. Nudeln, Pommes)
- x 14x zu viele Wiederholungen, zu monotones Angebot
- x 51x zu kleine Portionen
- x 37xmehr veganes Angebot
- x 10x schlechtes Angebot für Allergiker (Gluten, Karotten, Unterschiedlicher)
- x 16x nicht lecker
- x 31x zu teuer
- x 13x Automaten (kaputt)
- x 17x Essen geht zu früh aus (13 Uhr)
- x 5x IFZ vermissen
- x 20x lange Wartezeiten
- x Sonstiges:
 - o Nährwerttabelle (bzw für Diabetiker)
 - o Wasserspender
 - o Zigarettenrauch draußen
 - o Haare im Essen
 - o Steckdosen fehlen
 - o Lange Warteschlangen (im Eingang)

Was wünschst du dir, um die Situation im CaRé zu verbessern? (408 Antworten)

- x S. Störungen
- x MensaKarte mit EC aufladen, Automaten mit Studikarte bezahlen
- x Standardgericht (Nudeln, Pommes)
- x Snacks (in Automaten und an Kasse), Paninis, Brezel, Brötchen

- x Größere Portion gegen Aufpreis, Nachschlag, flexibler
- x Salatbar
- x Mikrowelle/Ofen
- x Frischer, Nährstoffreicher
- x Mehr Gewürze
- x Abendmensa
- x Neue Studis vorab über Zahlungssystem informieren, Anleitung für Mensa@Home Automat
- x Reste gratis oder vergünstigt verkaufen (No Waste)
- x Mehr fleisch (v.A. besseres), mehr vegetarisch, mehr vegan, mehr halal
- x Entkoffeinierter Kaffee, Tee, Milchschaum aus Hafermilch
- x Vytal Boxen anbieten
- x Bowl immer vegan (mit nichtveganelem Zusatz)

Wünsche/Bemerkungen für andere Mensen?

- x Allgemein:
 - o Mehr bio+frisch, Glutenfrei,
 - o Unbefriedigende Kommunikation bei Beschwerden
 - o Geräuschdämmung
 - o Lob des Personals, Mehr Personal (wirken oft gestresst)
 - o Gemüseanteil erhöhen, gesünderes Essen
 - o Veröffentlichung der Rezepte
- x Kaffeemaschine für das MLZ
- x Fish Haus:
 - o FishHaus als Vorbild für CaRé
 - o Bowls, Grilltheke
 - o Highlights fehlen (Pizza, Burger)
 - o Überfüllt → Extra Mensa für Medis?
 - o Beilagen selbst portionieren
 - o Salat überteuert
- x BioMedica/BFS:
 - o Wieder öffnen
- x OBS Mensa:
 - o Abendangebot gut, auch mittags anbieten
- x CuBar:
 - o Mehr Snacks (v.A. in Automaten)
- x THM Mensa:
 - o Kaffee und Tassenautomaten funktionieren nicht
 - o Geordnetere Schlange (mit Bändern), überfüllt (da gleichzeitigen)
 - o Abendmensa schlechte Qualität
- x VetMed Campus:
 - o Mensa einrichten, lange Wege (Auch für Tierbesitzer interessant)
- x CamBus:

- o Größere Portionen, mehr einplanen
- o Gute Idee für Vetis