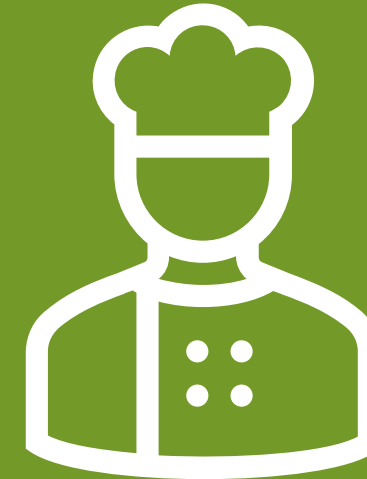


MENSA-UMFRAGE 2020/21

„FALAFEL FOR FUTURE?“



Thema:

Möglicher Ausbau des pflanzenbasierten Angebots in den Mensen der Universität Mannheim

Autor*innen:

Ira Herwig, AStA-Beauftragte

Philipp Kadel, Scientists for Future Mannheim

Beide tätig am Lehrstuhl für Gesundheitspsychologie

ZIELE DER UMFRAGE



- Meinungsbild der (potentiellen) Kund:innen der Mensa zu einem möglichen Ausbau des pflanzenbasierten Angebots abbilden
- Studierenden und Mitarbeitenden Möglichkeit zur Mitgestaltung und Meinungsäußerung geben
- Dadurch entsprechende Planung für Mensaleitung erleichtern und Angebot noch besser auf Nachfrage abstimmen zu können

ZITATE DER TEILNEHMENDEN

„Die bisherigen Angebote an rein pflanzlichem Essen waren alle sehr lecker ... weiter so! [...]“

„Toll, dass hier zukunftsorientiert nachgedacht wird und man sich daran beteiligen kann!“

„Essen ist deutlich besser geworden und vor allem Ma(h)l was anderes ist sehr gut (Wunsch: Hier mehr Veganer oder vegetarische Angebote)“

„Wichtiges Thema! Es freut mich sehr zu hören und zu sehen, dass dies an der Uni Mannheim angegangen wird! Danke.“

Insgesamt sehr positive Resonanz zu Umfrage und bisherigen Entwicklungen!

„Vielen Dank für die Umfrage! Ich bin insgesamt mit dem Mensa-Angebot sehr zufrieden, aber eine Aufwertung der vegetarischen und veganen Gerichte wäre toll!“

„Ich finde es großartig, dass die Mensa selbst während dieser schweren Zeit geöffnet hat. Danke dafür! <3“

Die Umfrage hatte auch viele Möglichkeiten für offene Antworten. Die Teilnehmenden haben hierbei mehrere hundert offene Kommentare geschrieben. Ein Dokument mit einer vollständiger Sammlung aller Kommentare ist auf Anfrage erhältlich (ira.herwig@gmx.de).

ÜBERSICHT ERGEBNIS-PRÄSENTATION

- Stichprobe: Wer hat teilgenommen?
- Ergebnisse in 2 Blöcken:

1. WIE VIEL Angebots-Umstellung ist gewünscht?

→ Wie hoch ist die Nachfrage für mehr pflanzliches Angebot in Zielgruppe?

2. WAS wird bei der Umstellung gewünscht?

→ Präferenzen und Meinungsbilder der Zielgruppe zu Details bei der Umsetzung

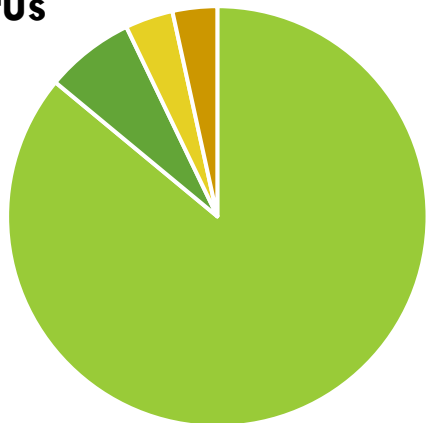
- Fazit
- Anhang

STICHPROBE – DEMOGRAPHIE

1165 Personen haben teilgenommen, davon haben 983 bis zur letzten Seite ausgefüllt (üblicher Drop-out).

Freiwillige Umfrage: Kann keine genaue Repräsentativität gewährleisten, aber jede:r hatte Möglichkeit teilzunehmen (breit beworben).

Status



1002 Studierende

80 wissenschaftliche Mitarbeitende

43 administrative / leitende Mitarbeitende

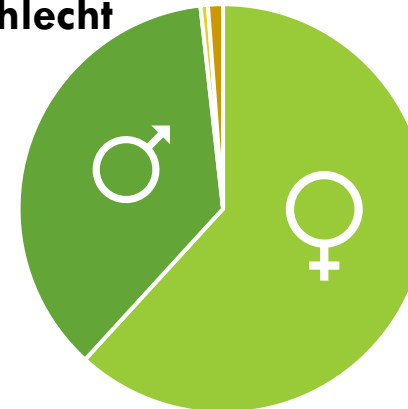
40 Sonstiges / k.A.

Zum Vergleich: Die Universität Mannheim hat circa 12.000 Studierende

840 wissenschaftliche Mitarbeitende

570 nicht-wissenschaftliche Mitarbeitende

Geschlecht



62.74% weiblich

35.45% männlich

0.6% divers

1.2% keine Angabe

Zum Vergleich: Bei den Studierenden der Universität Mannheim sind 56% weiblich

56% weiblich

44% männlich

Siehe Anhang für gewichtete Ergebnisse

Altersverteilung



20 oder jünger

21-25

26-30

31-40

41-50

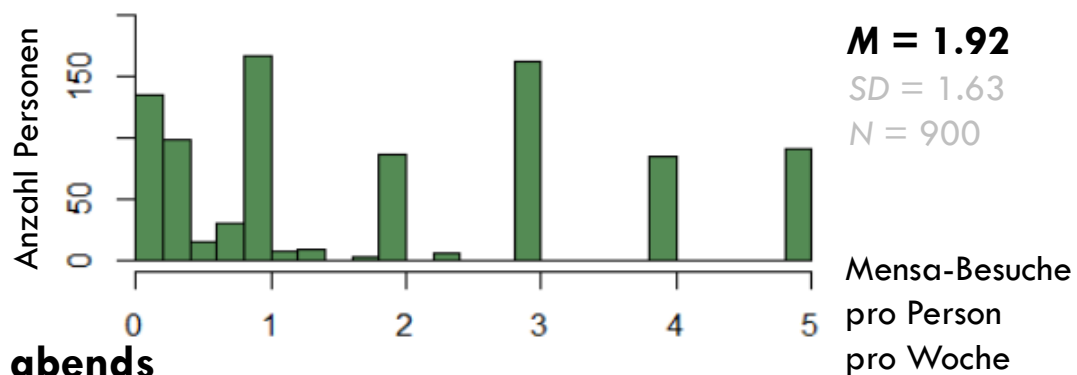
51 oder älter

STICHPROBE – MENSA UND ERNÄHRUNG

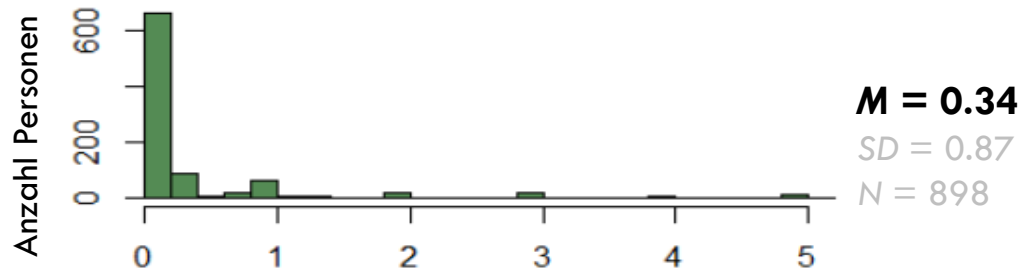
Häufigkeit Mensa-Besuche (vor Covid-19):

13.55% sind noch neu an der Universität Mannheim und haben daher den normalen Mensa-Betrieb noch nicht miterlebt. Beim Rest verteilen sich die Besuchs-Häufigkeiten so:

mittags

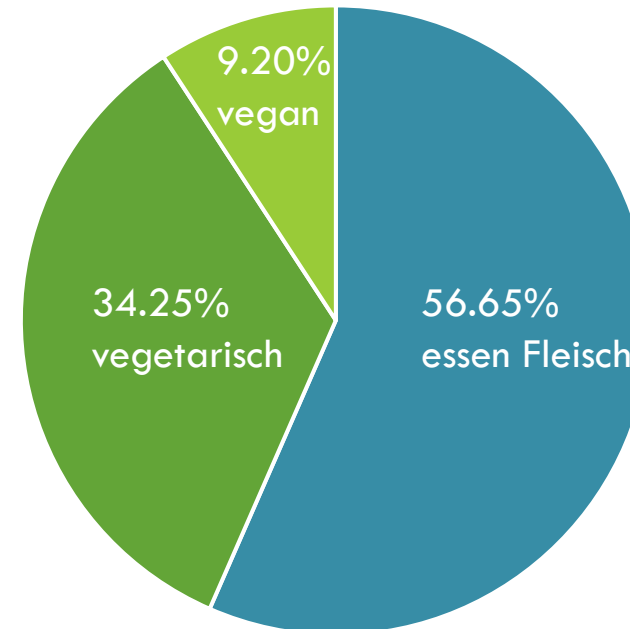


abends



Ernährungskategorien:

Bestimmt aus Angaben was Person unter der Woche (Mo-Fr) isst + der Selbstaussage kein Fleisch (→ vegetarisch) und ggf. zusätzlich keine Milch-/Eiprodukte zu essen (→ vegan). *N* = 978



Zum Vergleich:
Höhere Anteile von veganen/vegetarischen Personen als in bevölkerungsweiten Studien, aber sehr ähnlich zu Ergebnissen aus Umfragen in anderen Universitäten (z.B. Berlin, Freiburg), siehe Anhang



1. ERGEBNISBLOCK: **WIE VIEL ANGEBOOTS- UMSTELLUNG IST GEWÜNSCHT?**

→ Wie hoch ist die Nachfrage für mehr pflanzliches Angebot in der Zielgruppe?

ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN IM ALLTAG

Diejenigen, die unter der Woche Fleisch/Fisch essen machen das durchschnittlich

- 2.11 mal mittags ($SD = 1.20$)
- 2.08 mal abends ($SD = 1.17$)

Unter der Woche (5 Tage Montag bis Freitag) essen die Teilnehmenden durchschnittlich...

0.85 mal Gerichte mit Fleisch/Fisch
 $SD = 1.29$

2.39 mal vegetarisch
 $SD = 1.46$

1.64 mal rein pflanzlich
 $SD = 1.65$

0.12 mal keine Mahlzeit
/

mittags



$N = 975$

0.75 mal Gerichte mit Fleisch/Fisch
 $SD = 1.22$

2.37 mal vegetarisch
 $SD = 1.60$

1.58 mal rein pflanzlich
 $SD = 1.70$

0.29 mal keine Mahlzeit
/

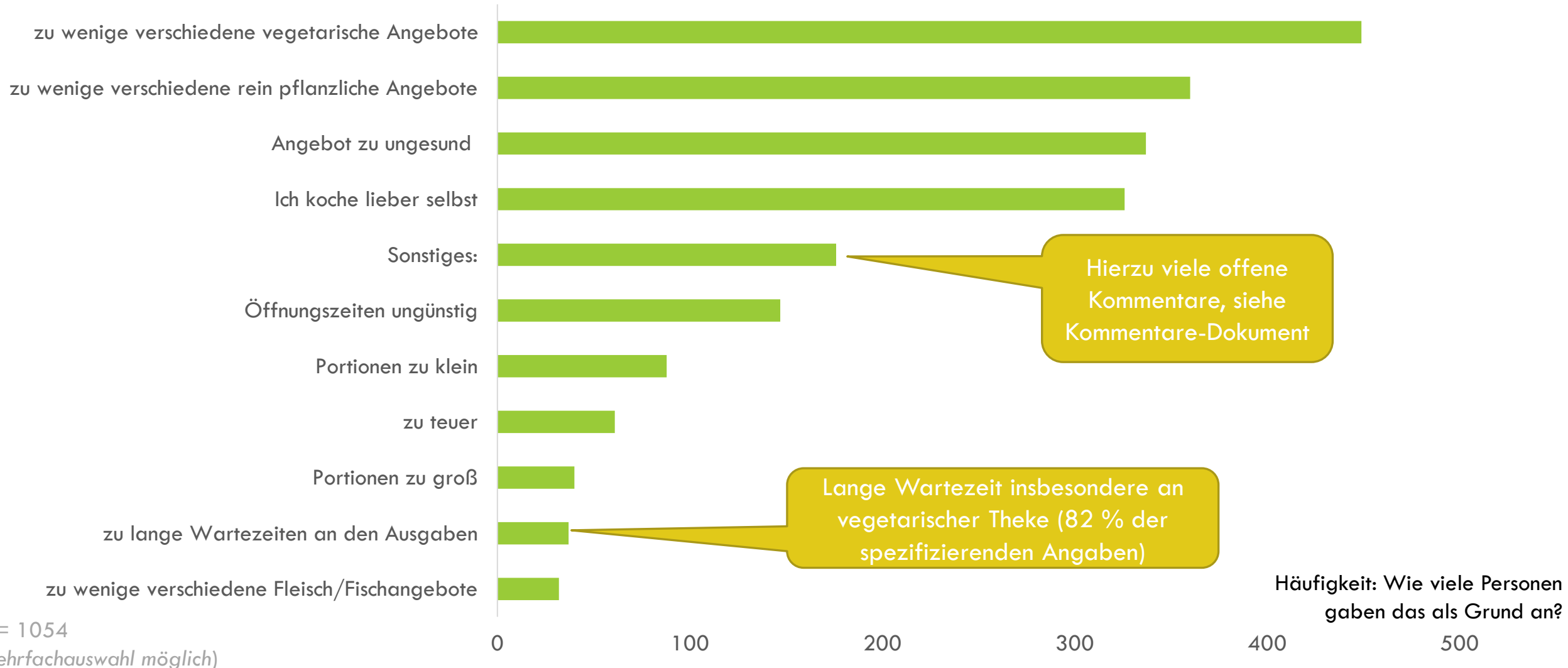
abends



$N = 976$

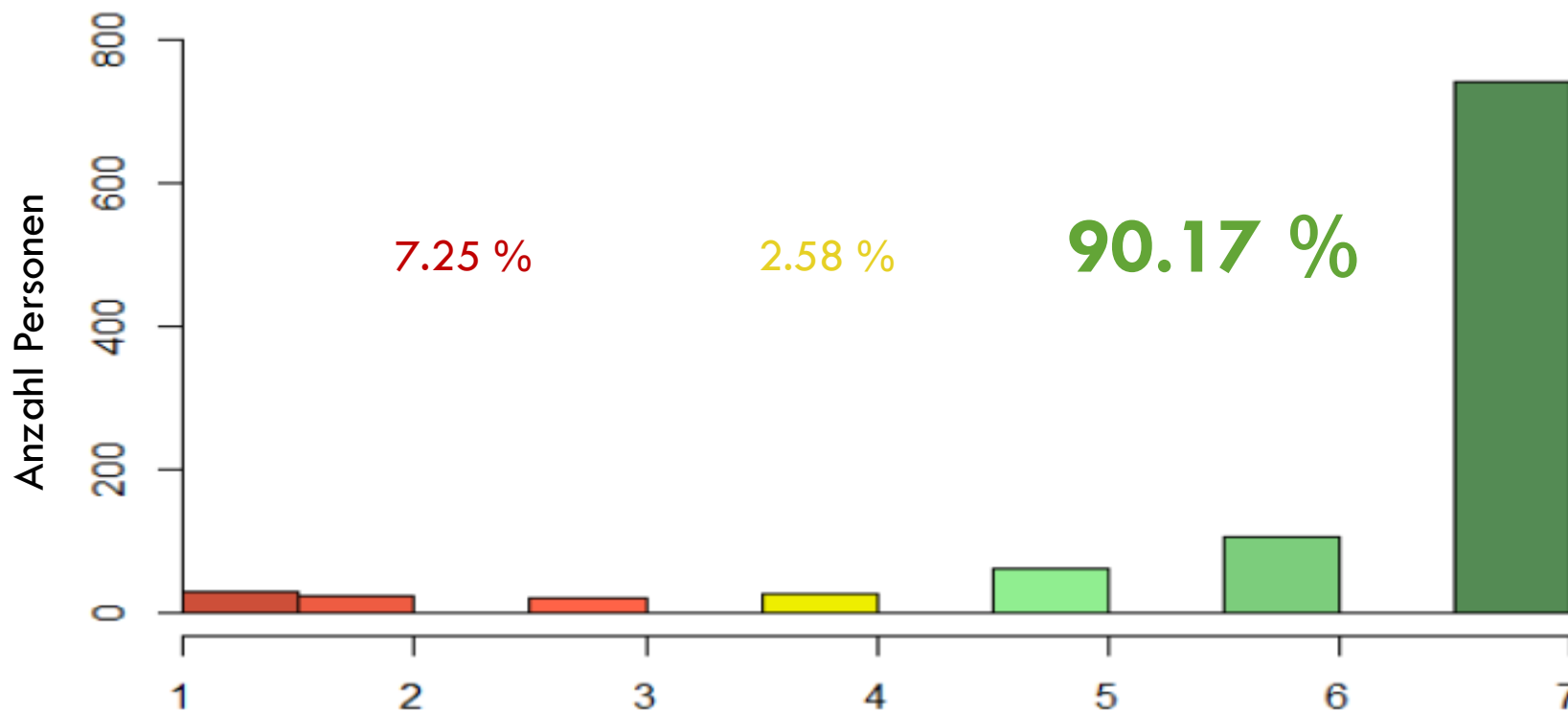
Hinweis: Personen, die in der Summe jeweils mehr als 5 Mahlzeiten angegeben haben wurden hier exkludiert, um die Ergebnisse nicht zu verzerren.

WAS SIND GRÜNDE WESHALB SIE VOR DEN EINSCHRÄNKUNGEN AUFGRUND VON COVID-19 NICHT (NOCH) HÄUFIGER IN DER MENSA GEGESSEN HABEN?



BEFUERWORTUNG MEHR PFLANZLICHES ANGEBOT

Wie fänden Sie es , wenn langfristig (...) in der Mensa mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte angeboten werden würden? *(im Vergleich zum Angebot vor Covid-19, siehe Anhang)*



Siehe Anhang für gewichtete/ gruppenspezifische Auswertung

M = 6.32
SD = 1.45
N = 1007

Das würde ich stark ablehnen

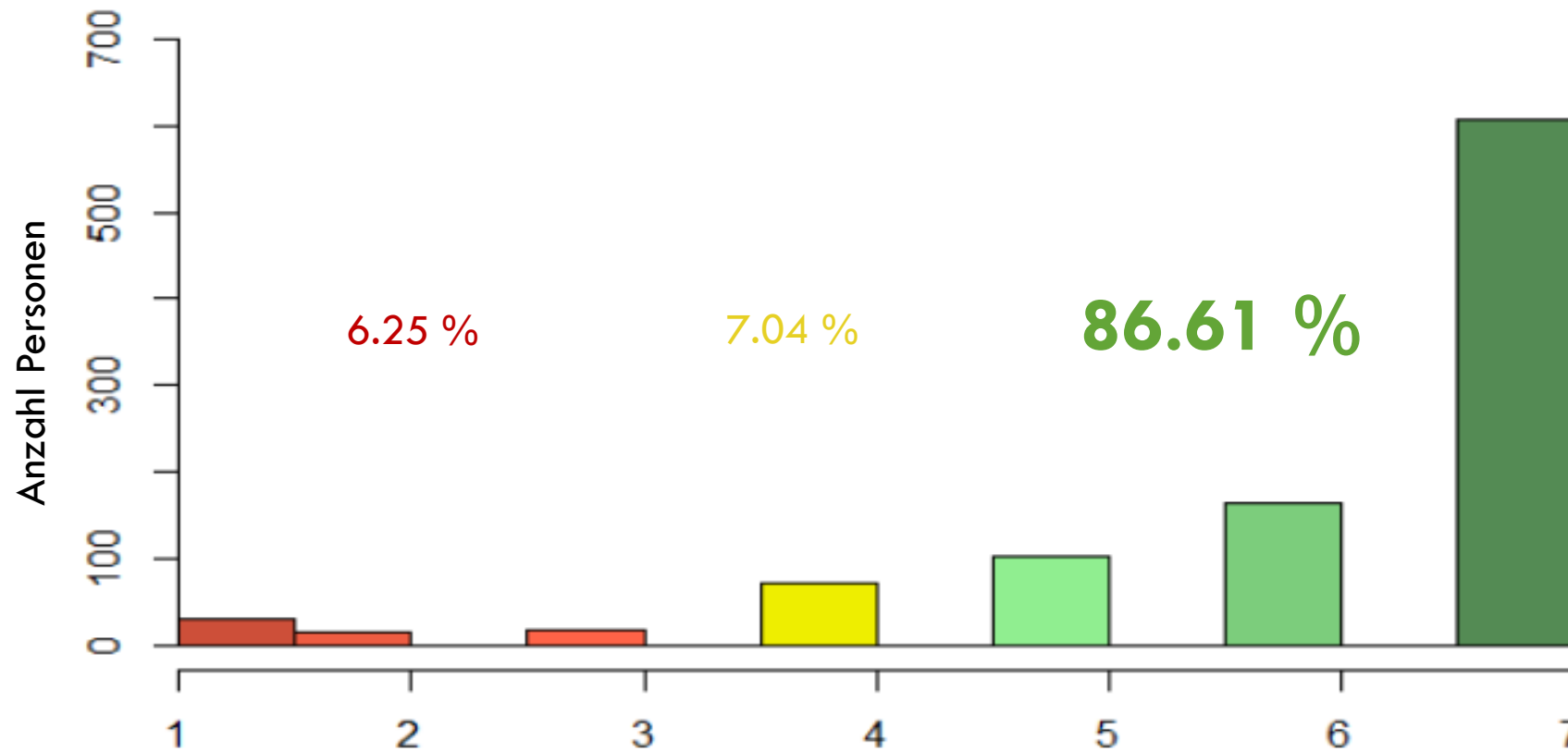
Das wäre mir egal

Das würde ich stark befürworten

ATTRAKTIVITÄTSSTEIGERUNG DER MENSA

In der Mensa zu essen würde für mich durch ein größeres Angebot pflanzlicher Gerichte...

(im Vergleich zum Angebot vor Covid-19, siehe Anhang)



Siehe Anhang für gewichtete/
gruppenspezifische
Auswertung

M = 6.10
SD = 1.45
N = 1008

...deutlich unattraktiver werden

...unverändert attraktiv bleiben

...deutlich attraktiver werden

MÖGLICHER ZUWACHS AN MENSA-BESUCHEN DURCH MEHR PFLANZLICHES ANGEBOT

Gelbe Balken: Vor Lockdown

Wie häufig haben Sie **vor** den Einschränkungen aufgrund von Covid-19 während der Vorlesungszeit durchschnittlich in der Mensa gegessen? (mittags/abends)

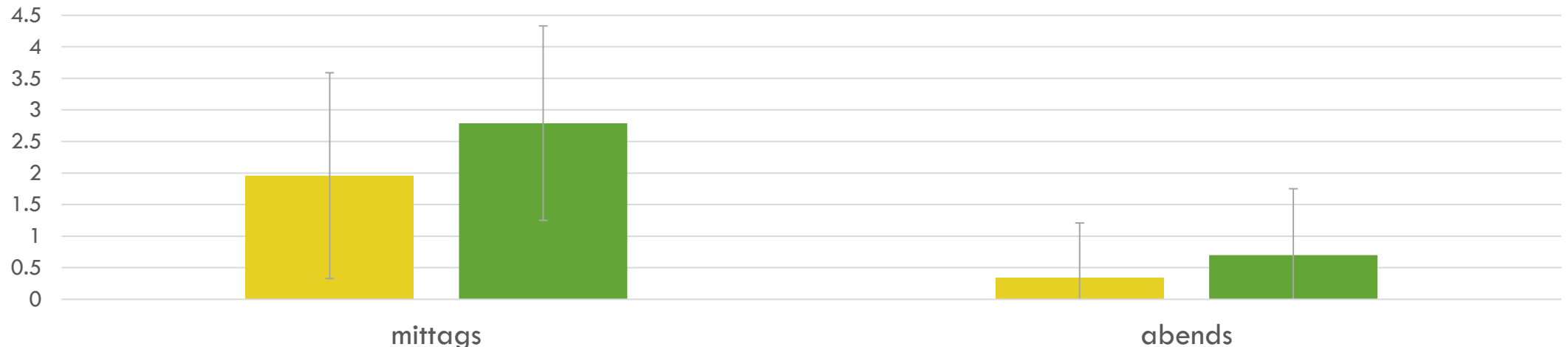
+ 0.85 mal pro Woche ($SD = 1.36$);
entspricht einem Anstieg von vorher auf
nachher um + 44.27 %

Grüne Balken: Nach Lockdown + mehr pflanzlich

Wie häufig würden Sie dann voraussichtlich in der Mensa essen, **wenn es ein größeres Angebot vegetarischer/rein pflanzlicher Gerichte gäbe?** (mittags/abends)

+ 0.32 mal pro Woche ($SD = 0.99$);
entspricht einem Anstieg von vorher auf
nachher um + 94.11 %

Mensa-
Besuche
pro Woche
pro Person



Vorher-N = 900
Change-N = 943
bzw. 942
Nachher-N = 982

GEWÜNSCHTE AUFTEILUNG DER ESSENSAUSGABEN

Wenn die Präsenzlehre wieder größtenteils stattfinden kann, wird die Mensa am Schloss **fünf Ausgaben mit täglich wechselnden Gerichten** haben (...).

Wie sollte die Verteilung der fünf wechselnden Ausgaben Ihrer Meinung nach gestaltet werden?

Durchschnittlich ist die gewünschte Aufteilung:

1.48 Fleisch-/Fischausgaben

SD = 0.86



1.96 vegetarische Ausgaben

SD = 0.71



1.56 rein pflanzenbasierte Ausgaben

SD = 0.90



AUFTEILUNG BEI 10 MENSABESUCHEN

Angenommen, es gäbe von allen Optionen (mit Fleisch/Fisch, vegetarisch, rein pflanzenbasiert) wechselnde, attraktive und preisähnliche Angebote.

Von 10 Besuchen in der Mensa, wie oft würden Sie dann voraussichtlich circa die jeweilige Menüoption wählen?

Durchschnittlich würden die Teilnehmenden dann so essen:

1.50 mal Fleisch/Fisch

SD = 2.33



4.26 mal vegetarisch

SD = 2.48



4.24 mal rein pflanzenbasiert

SD = 3.07





2. ERGEBNISBLOCK: WAS WIRD BEI DER UMSTELLUNG GEWÜNSCHT?

→ Präferenzen und
Meinungsbilder der
Zielgruppe zu Details
bei der Umsetzung

UMSETZUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR MEHR PFLANZENBASIERTES ANGEBOT: VERGLEICH

Möglichkeit 1: Eine Fleisch-Ausgabe durch kombinierte Ausgabe ersetzen

$M = 5.54, SD = 1.45$

Möglichkeit 2: Eine Fleisch-Ausgabe komplett durch eine rein pflanzliche ersetzen

$M = 5.91, SD = 1.73$

Möglichkeit 3: Auf Wunsch an kombinierter Ausgabe 50/50 Fleisch und pflanzl. Protein bekommen

$M = 3.90, SD = 1.86$

Möglichkeit 4: An bestimmten Wochentagen mehr pflanzliche Gerichte

$M = 3.98, SD = 1.95$



„Es genügt auch langfristig, ein Fleischgericht anzubieten und die anderen Gerichte vegetarisch/vegan zu gestalten. Viele meiner ehemaligen Kommilitonen oder derzeitigen Kollegen würden gerne eine vegetarische/vegane Option essen. Die beschränkte Auswahl hindert sie jedoch daran“

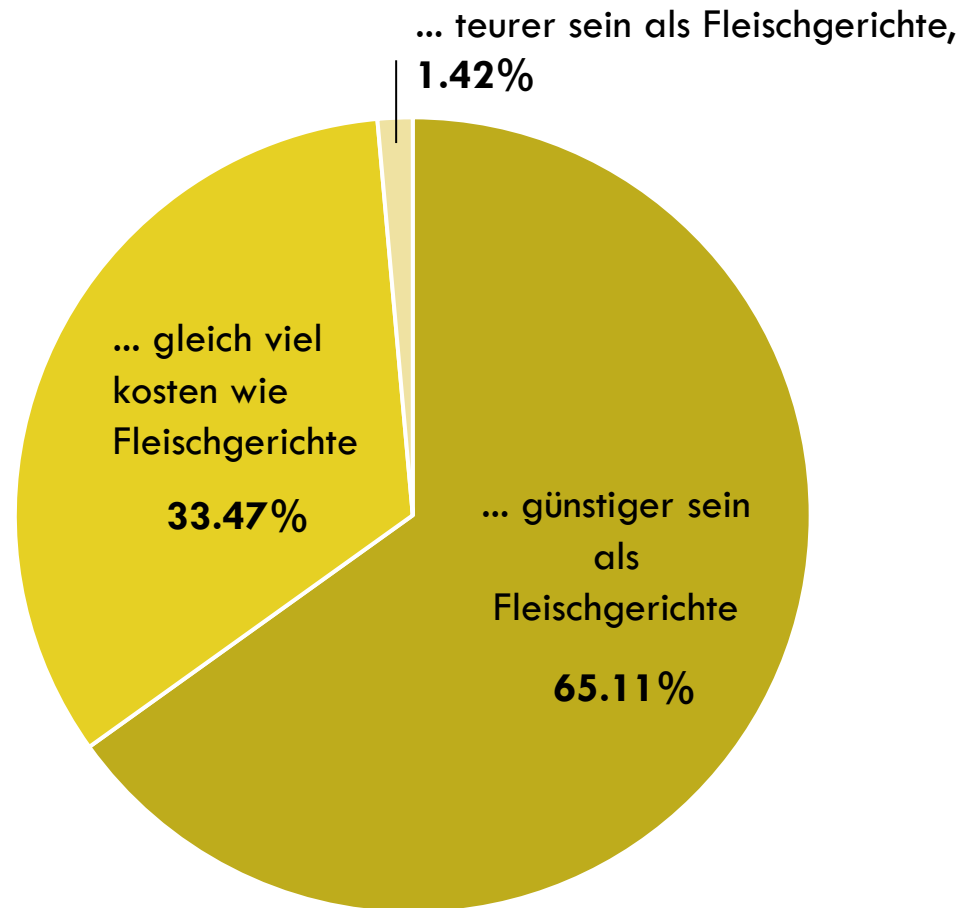
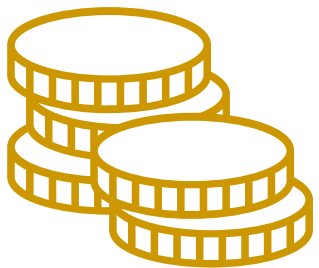
Hierzu viele offene Kommentare, siehe Kommentare-Dokument

„Definitiv sollte man Möglichkeit 1 & 2 in Betracht ziehen, die anderen Möglichkeiten könnten zusätzlich angewandt werden. V.a. Punkt 4.“

„Möglichkeit 4 mag ich nicht da ich nicht an einem bestimmten Tag in die Mensa gehen möchte, sondern mir wünsche, immer etwas passendes zu finden“

PREISSTRUKTUR

Durchschnittlich sollten vegetarische / rein pflanzenbasierte Gerichte ...



„Fleischgerichte sollten teurer werden. Bisher hat man oft das Gefühl, durch die vegetarische Variante die Fleischgerichte mit zu finanzieren. Das sollte nicht der Fall sein.“

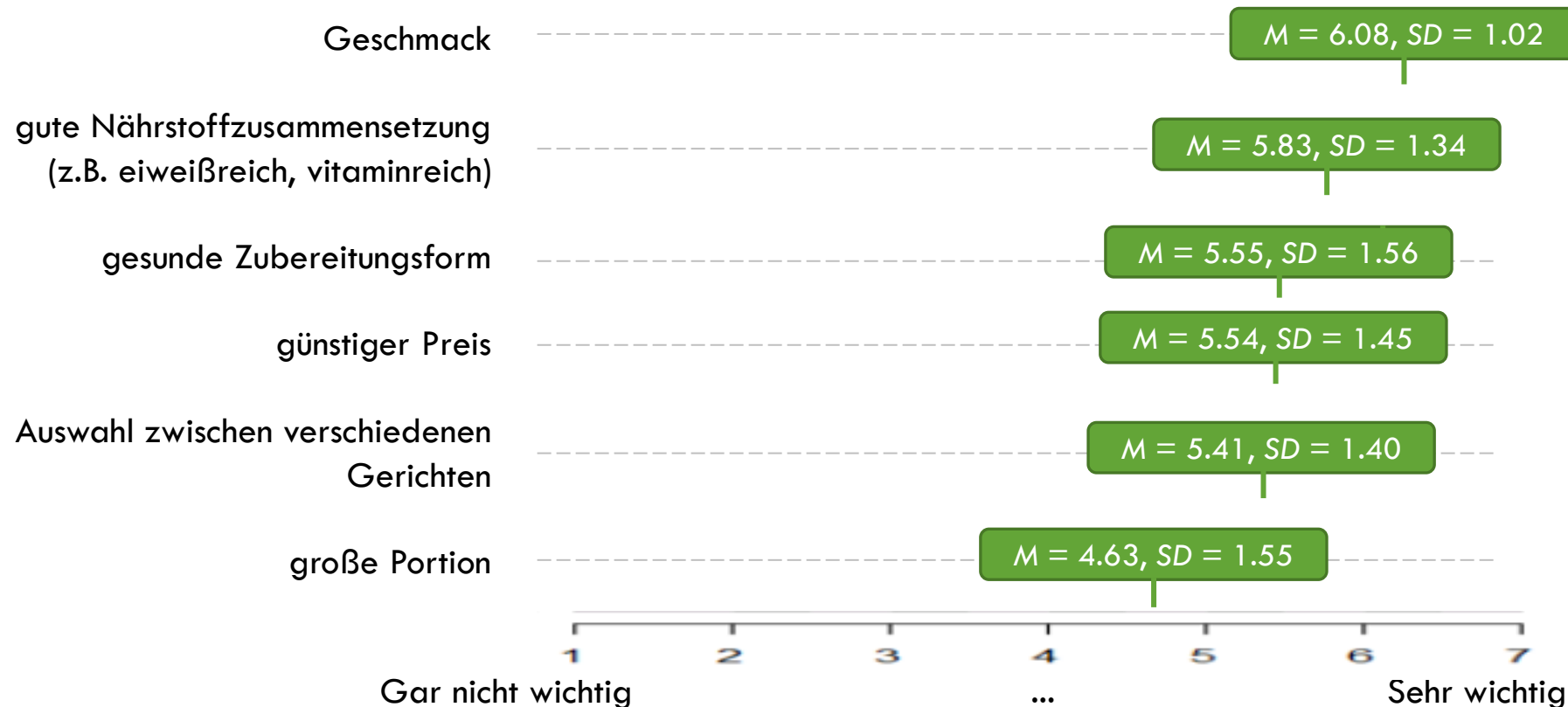
„Gerichte sollten soviel kosten, wie sie kosten ABER eingerechnet der "echten Kosten" also auch den Kosten, die Fleischproduktion für die Umwelt etc. verursacht, [...]“

„Die Qualität der pflanzenbasierten Gerichte sollte auf keinen Fall darunter leiden [...]“

Hierzu viele offene Kommentare, siehe Kommentare-Dokument

KRITERIEN FÜR ATTRAKTIVES PFLANZLICHES ANGEBOT

Wie wichtig sind Ihnen die folgenden Kriterien für die Attraktivität des vegetarischen/rein pflanzlichen Angebots?



„Nicht auf Ersatzprodukte fokussieren, sondern mehr natürlich pflanzliche Gerichte anbieten. zB Falafel, Bananen-Pancakes, Reispfanne,... (wird dann auch billiger)“

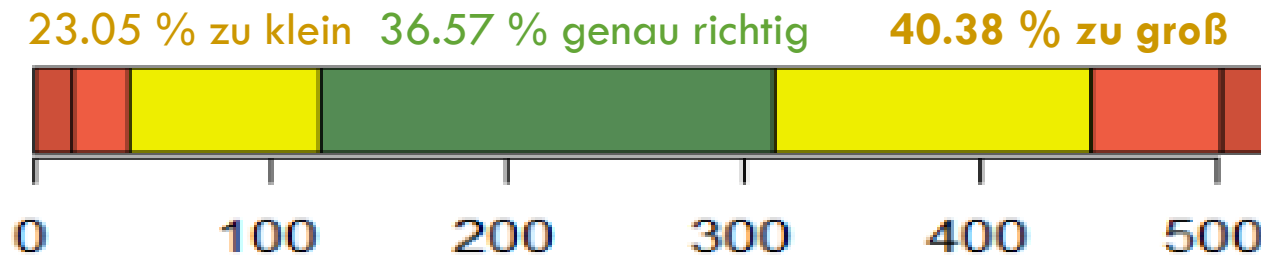
„Ausreichender Gemüseanteil; frische Zutaten“

„Regionale/Saisonale Produkte, wenn möglich bio“

PORTIONSGRÖßEN

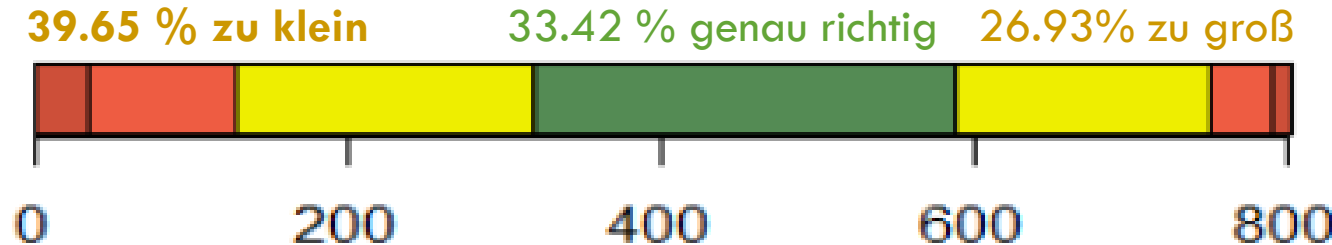
Wie finden Sie die durchschnittlichen Portionsgrößen in der Mensa...

...bei den Fleisch- und Fischgerichten



N = 502
M = 4.26
SD = 1.26

... bei den vegetarischen und pflanzenbasierten Gerichten



N = 802
M = 3.76
SD = 1.25

1 = Viel zu klein... 4 = ..genau richtig.. 7 = Viel zu groß

„Portionen müssen nicht standardmäßig größer werden, aber bitte die Möglichkeit auf eine größere Portion eröffnen. Momentan ist das Essen für einige zu viel (--> Abfall) und für andere zu wenig, sodass sie 2 Portionen essen müssen um satt zu werden. Bei einer Anpassung der *Beilagen*menge an die Wünsche der Kunden könnte dieses Problem behoben werden.“

Bei offenen Kommentaren kam mehrfach der Wunsch nach verschiedenen Portionsgrößen und/oder Nachschlag

GERICHTWÜNSCHE UND WEITERE KOMMENTARE

„Die Universität in Heidelberg hat zB ein sehr **beliebtes Angebot veganer Gerichte als Buffet** in ihrer Mensa. Ich denke rein pflanzlichen Optionen sind die wohl am meisten inklusiven, dh. alle (Fleisesser, Vegetarier, Veganer) können diese Optionen wahrnehmen. [...]“

„Es gibt sehr leckere **Curry Gerichte** mit Tofu und Kokosmilch, also auch vegan. Grillgemüse, Ofenkartoffel etc.“

„Ich finde, dass das Essen in letzter Zeit **DEUTLICH besser** ist als vor Corona. Ich wünsche mir, dass diese Qualität mindestens so beibehalten wird.“

„Die **Salatbowl** ist ein gutes Angebot. Ich fände es gut, wenn es den **Wok** wieder regelmäßig geben würde. Manchmal sind die **vegetarischen Portionen etwas klein.**“

Hier ein paar Beispiele, vollständige Sammlung siehe Kommentare-Dokument
(Hervorhebungen nachträglich hinzugefügt):

„Ich fände es schön, wenn man nicht so viele Alternativen anbietet (z.B. veganes Schnitzel) sondern **wenig verarbeitete Gerichte** anbietet (Ratatouille, vegane Lasagne,...) Dadurch kosten die Gerichte auch **DEUTLICH** weniger“

„Eine **Auswahl** an zwei oder mehr vegetarischen Gerichten wäre gut, weil das verfügbare Gericht manchmal Komponenten enthält, die nicht vertragen oder nicht gemocht werden (z.B. Pilze) und man dann auf ein anderes Gericht ausweichen könnte“

WUNSCH NACH MEHR INFORMATIONEN

Wie gerne würden Sie zu den folgenden Themen mehr erfahren?

(beispielsweise über Medienberichte oder über Informationen direkt auf den Produkten/Gerichten)

Umweltauswirkungen
von Fleisch und anderen
Tierprodukten

$M = 5.46, SD = 1.72$

Tier-
Haltungsbedingungen

$M = 5.66, SD = 1.67$

1 2 3 4 5 6 7

Gar nicht gerne

...

Sehr gerne

„Ich fände eine Information zum CO₂-Ausstoß des jeweiligen Gerichts hilfreich, um entscheiden zu können, welches Gericht am klimafreundlichsten ist. Dieses würde ich dann wählen.“

„Herkunft der Lebensmittel und gegebenenfalls Haltung mit angeben.“

„An meiner alten Uni (Potsdam) hat man versucht, Angaben über den CO₂ Aufwand bei der Herstellung der Gerichte zu machen. Das fand ich einen super Ansatz.“

ABSCHÄTZUNG DES ZUKUNFTSTRENDS: PERSÖNLICHE RELEVANZ UND INTENTION ZUR REDUKTION

Wie wichtig sind für Sie persönlich die folgenden Aspekte bei der Auswahl Ihres Essens?

1 = gar nicht wichtig ... 7 = sehr wichtig

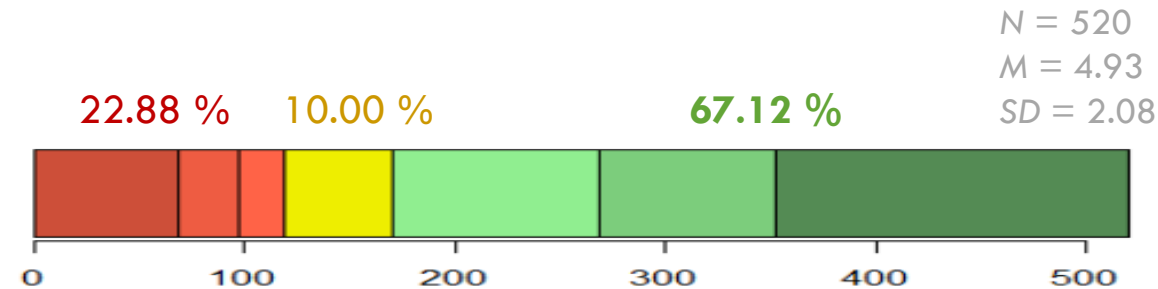
Umwelt / Klimaschutz	M = 5.72 SD = 1.41
Tierwohl	M = 5.95 SD = 1.34
Ihre persönliche Gesundheit	M = 6.08 SD = 1.17
Globale / Öffentliche Gesundheit (Antibiotikaresistenz, zoonotische Pandemien, etc.)	M = 5.25 SD = 1.61

N = 983

Ich habe vor, in den nächsten 6 Monaten...

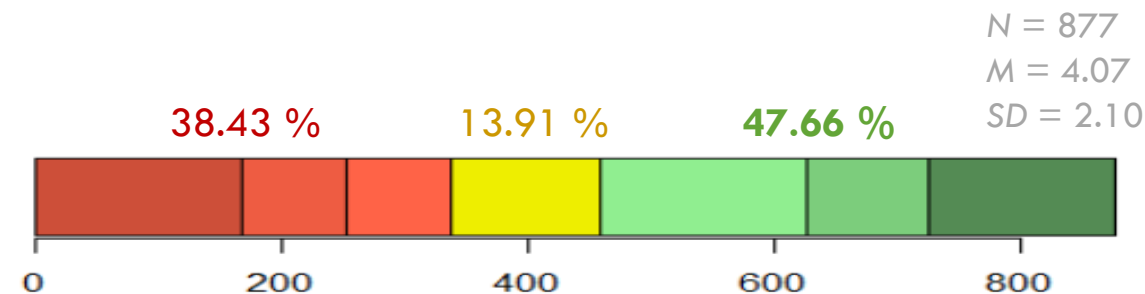
...meinen **Fleischkonsum** zu reduzieren.

Wurde nur von Personen beantwortet, die aktuell Fleisch konsumieren



...meinen Konsum von **Milch- und / oder Eiprodukten** zu reduzieren.

Wurde nur von Personen beantwortet, die aktuell Milch- und/oder Eiprodukte konsumieren



1 = stimme gar nicht zu ... 7 = stimme voll und ganz zu

FAZIT

Starke Zustimmung in Zielgruppe:

- 90% befürworten es, mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte anzubieten
- für 87% würde ein Mensa-Besuch dadurch attraktiver werden

Gesamtkonsum betrachten statt „Essens-Kategorien“:

- Auch Personen, die Fleisch/andere Tierprodukte essen, machen dies (durchschnittlich) nicht jeden Tag.
- Zukunftstrend könnte noch weiter in Richtung Fleisch-Reduktion gehen

Vorschlag für Aufteilung von 5 Essensausgaben: (Abilden der aktuellen Nachfrage)

1 Fleisch-/Fischausgabe



1 kombinierte Ausgabe

Fleisch + rein pflanzlich



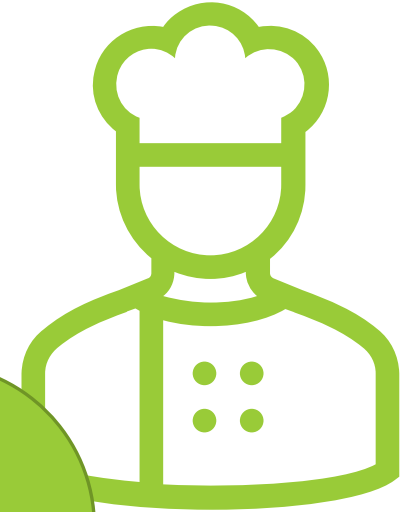
1 rein pflanzliche Ausgabe



2 vegetarische Ausgaben



FEEDBACK DER MENSALEITUNG ZU UMFRAGEERGEBNISSEN



Als Erstes möchte sich die Abteilung Hochschulgastronomie für die Zusammenarbeit mit dem AStA, den Scientists for Future und dem Lehrstuhl für Gesundheitspsychologie der Universität Mannheim bedanken. Die **konstante Kommunikation** mit Vertreterinnen und Vertretern der Studierenden und Mitarbeitenden ist dem Studierendenwerk Mannheim **sehr wichtig** und es hat uns sehr gefreut zu sehen, wie gut das vonstattengeht und welche Ergebnisse dabei zu sehen sind.

Aus den Ergebnissen der Umfrage ist für uns zu erkennen, wie **wichtig** das Thema **nachhaltiges Essen und pflanzenbasierte Ernährung** den Studierenden und Mitarbeitenden tatsächlich ist. Als Hochschulgastronomie selbst konnten wir feststellen, auf dem **richtigen Weg** zu sein und mit unseren Schritten in Richtung **höherem Anteil an pflanzenbasierten Gerichten** fortfahren zu können. Die Kommentare der Studierenden und Mitarbeitenden der Universität haben wir **ernst genommen** und zum Teil **direkt umsetzen können**. Hierfür bekommen wir jetzt schon **viele positive Rückmeldungen**. Wir sind auch weiterhin **offen für solche Projekte** und auf die weitere Zusammenarbeit **sehr gespannt**.

Freundliche Grüße,

Ulrich Opatz, Leiter Hochschulgastronomie und

Peter Dolan stellv. Leiter Hochschulgastronomie, Trend-Innovationsmanagement, Catering

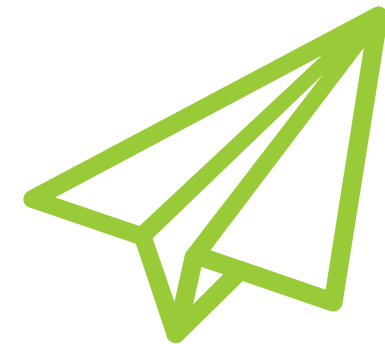
BETEILIGTE PERSONEN UND KONTAKT

Verantwortliche und Kontakt:

- Ira Herwig, ira.herwig@gmx.de, AStA-Beauftragte, Scientists for Future Mannheim und Lehrstuhl für Gesundheitspsychologie
 - gerne auch bei Interesse ähnliche Umfragen woanders durchzuführen kontaktieren
- Philipp Kadel, kadel@uni-mannheim.de, Scientists for Future Mannheim und Lehrstuhl für Gesundheitspsychologie

Weitere beteiligte Personen/Gruppen

- Mensaleitung des Studierendenwerks: Ulrich Opatz und Peter Dolan
- Scientists for Future Mannheim
- AStA Mannheim – Campus- und Nachhaltigkeitsreferat



Vielen herzlichen Dank

an die Studierenden und Mitarbeitenden der Universität Mannheim, die diese Umfrage ausgefüllt haben und auch so zahlreich offene Kommentare geschrieben haben! Ihr Feedback ist sehr interessant und wertvoll!

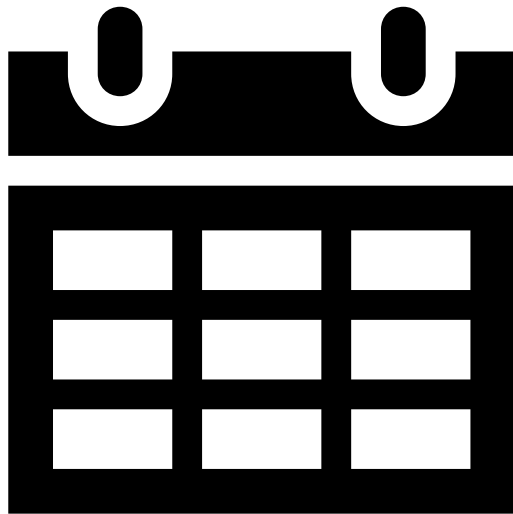
ANHANG

Zusätzliche Informationen zu Methodik und weitere Analysen

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

Abkürzung	Erklärung
N	Anzahl der Personen, die diese Frage (gültig) beantwortet haben und in Berechnung eingeflossen sind
M	Mittelwert
SD	Standard deviation = Standardabweichung (ist ein Maß für die Streuung der einzelnen Messwerte um den Mittelwert)
k.A.	Keine Angabe

REKRUTIERUNG DER STICHPROBE



- Teilnahme war möglich vom 02.12.2020 bis zum 23.02.21
- **Rekrutierung lief über:**
 - Portal2 News (einmal im Dezember, einmal im Februar)
 - verschiedene Socialmedia-Kanäle (AStA, Universität Mannheim, Uni Mannheim (Studierendenfacebookseite), gahg, wurde teils noch von einzelnen Fachschaften oder anderen Seiten eigenständig geteilt)
 - Newsletter an Mitarbeitende im Februar

→ breite Werbung, jede:r hatte Möglichkeit teilzunehmen

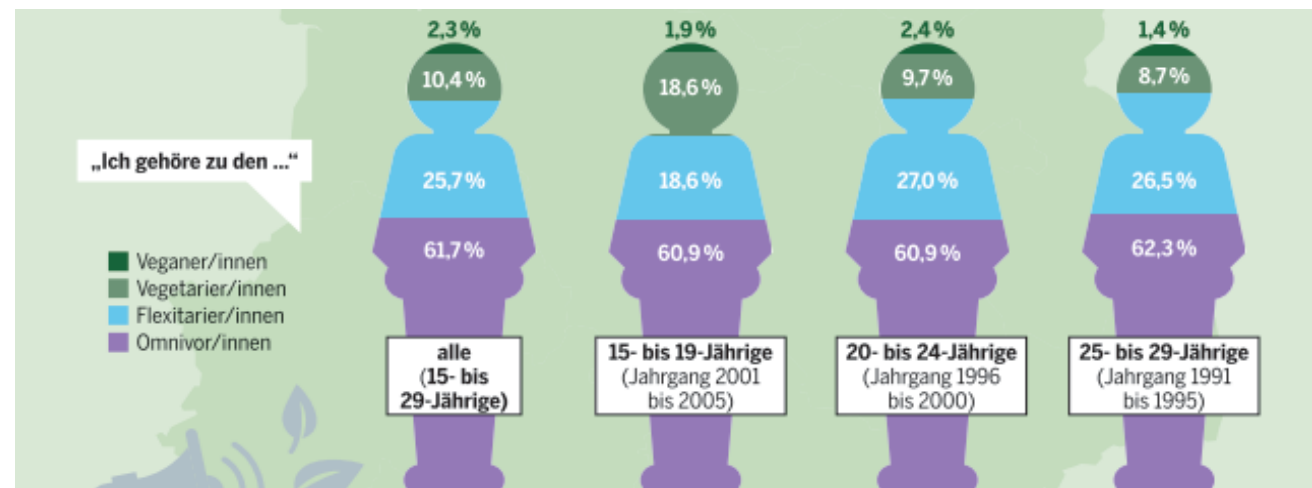
VERGLEICH MIT ANTEILEN VON VEGETARIER:INNEN/VEGANER:INNEN IN ANDEREN UMFRAGEN

Umfragen an anderen Universitäten (Beispiele):

- **Freiburg:**
 - Quelle: Persönlicher Kontakt mit Studierenden-Gruppe in Freiburg, bei Fragen: ira.herwig@gmx.de
 - Methode: Personen wurden zufällig ausgewählt direkt vor Mensa angesprochen (Dezember 2019)
 - Ergebnisse: Die Studierenden gaben folgende Ernährungsformen an: 10 % der Studierenden vegan, 37% vegetarisch, 3%laktosefrei, 0.75 % glutenfrei, 45% keins
- **Berlin:**
 - Quellen: <https://taz.de/Vegane-Mensa-in-Berlin/!5586354/> UND <https://www.theguardian.com/world/2019/apr/25/the-need-was-there-berlins-first-vegan-canteen-for-students-opens>
 - Ergebnis: 13.5% von 14.000 befragten Studierenden ernähren sich vegan

Bevölkerungsweite Jugend-Umfrage (s. Bild)

- Quelle: Fleischatlas, 2021: <https://www.boell.de/de/fleischatlas>
- Repräsentativ für die Altersgruppe der 15-29 Jährigen, aber in allen Bildungsgruppen
- Studierende hatten etwas höhere Werte (diese wurden leider nicht spezifisch berichtet)
- Hier sind FlexitariertInnen noch einmal getrennt dargestellt. Bei der aktuellen Kategorisierung in der Umfrage an der Universität Mannheim sind diese möglicherweise auf Omnivore und VegetariertInnen aufgeteilt.



BEFÜRWORDUNG MEHR PFLANZLICHES ANGEBOT: GESCHLECHTS-REPRÄSENTATIVE GEWICHTUNG

Wir konnten nur für Studierende und die beiden Geschlechter männlich und weiblich verlässliche Angaben über die tatsächliche Verteilung in der Zielpopulation finden. Für andere Berufsgruppen (wissenschaftliche/administrative/leitende Mitarbeitende) sowie für andere Geschlechter (divers oder keine Angabe) konnten wir keine solchen Angaben finden, wodurch eine Gewichtung hier nicht sinnvoll möglich ist.

Da männliche und weibliche Studierende auch den Großteil der Stichprobe ausmachen, sind auf dieser Folie die Ergebnisse nur dieser Subgruppe ungewichtet und gewichtet (nach Geschlechtsverteilung in Population) dargestellt. In allen Darstellungen im Hauptteil der Präsentation sind die Ergebnisse aller Berufs- und Geschlechtsgruppen ungewichtet dargestellt.

Wie fänden Sie es, wenn langfristig (...) in der Mensa mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte angeboten werden würden?

1 = Das würde ich stark ablehnen, ... 4 = Das wäre mir egal, ... 7 = Das würde ich stark befürworten

Studierende, die diese Frage beantwortet haben	Werte	Prozent in Stichprobe nur Studierende männlich+ weiblich	Prozent in Population nur Studierende männlich+ weiblich	Gewichtung: Population/Sa- mple Anteil
Geschlecht				
weiblich	M = 6.63 SD = 1.00 N = 568	65.74%	56%	0.56/0.6574 = 0.8518
männlich	M = 5.73 SD = 1.95 N = 296	34.26%	44%	0.44/0.3426 = 1.2843

Nur Studierende weiblich und männlich, die diese Frage beantwortet haben: N = 864

ungewichtete
Ergebnisse:
M = 6.32
SD = 1.46

nach Geschlecht
gewichtete Ergebnisse:
M = 6.24
SD = 1.81

ATTRAKTIVITÄTSSTEIGERUNG DER MENSA: GESCHLECHTS-REPRÄSENTATIVE GEWICHTUNG

Wir konnten nur für Studierende und die beiden Geschlechter männlich und weiblich verlässliche Angaben über die tatsächliche Verteilung in der Zielpopulation finden. Für andere Berufsgruppen (wissenschaftliche/administrative/leitende Mitarbeitende) sowie für andere Geschlechter (divers oder keine Angabe) konnten wir keine solchen Angaben finden, wodurch eine Gewichtung hier nicht sinnvoll möglich ist.

Da männliche und weibliche Studierende auch den Großteil der Stichprobe ausmachen, sind auf dieser Folie die Ergebnisse nur dieser Subgruppe ungewichtet und gewichtet (nach Geschlechtsverteilung in Population) dargestellt. In allen Darstellungen im Hauptteil der Präsentation sind die Ergebnisse aller Berufs- und Geschlechtsgruppen ungewichtet dargestellt.

In der Mensa zu essen würde für mich durch ein größeres Angebot pflanzlicher Gerichte...

1 = ...deutlich unattraktiver werden, ... 4 =...unverändert attraktiv bleiben, ... 7 = ...deutlich attraktiver werden

Studierende, die diese Frage beantwortet haben	Werte	Prozent in Stichprobe nur Studierende männlich+ weiblich	Prozent in Population nur Studierende männlich+ weiblich	Gewichtung: Population/Sa- mple Anteil
Geschlecht				
weiblich	M = 6.40 SD = 1.09 N = 568	65.74%	56%	0.56/0.6574 = 0.8518
männlich	M = 5.49 SD = 1.89 N = 296	34.26%	44%	0.44/0.3426 = 1.2843

Nur Studierende weiblich und männlich, die diese Frage beantwortet haben: N = 864

ungewichtete
Ergebnisse:
M = 6.09
SD = 1.48

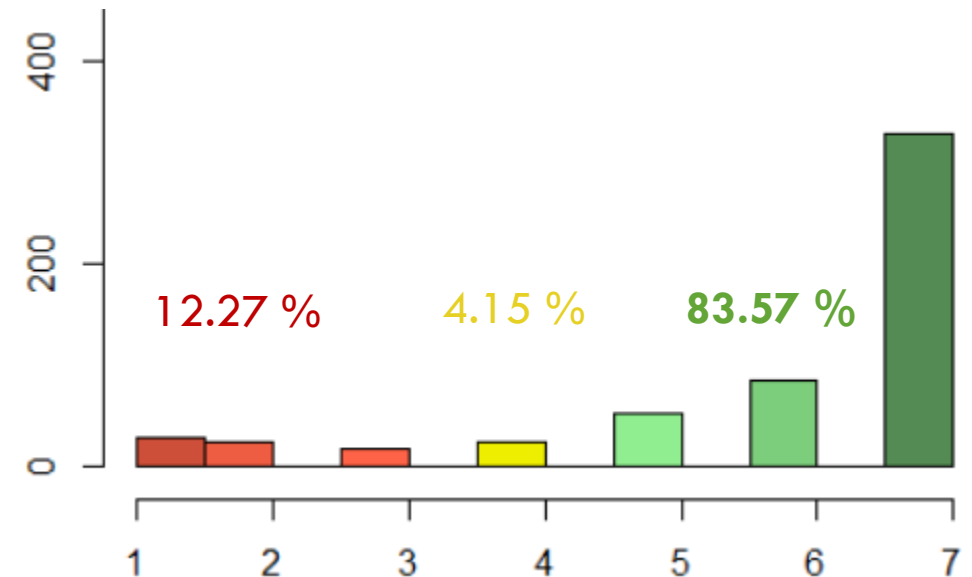
nach Geschlecht
gewichtete Ergebnisse:
M = 6.00
SD = 1.78

BEFÜRWORDUNG MEHR PFLANZLICHES ANGEBOT (BEISPIEL FÜR ZUSTIMMUNG NACH ERNÄHRUNGSKATEGORIE)

Wie fänden Sie es, wenn langfristig (...) in der Mensa mehr pflanzliche und weniger tierische Produkte angeboten werden würden?

Ernährungs-kategorie	Ergebnis
omnivor	M = 5.90 , SD = 1.75 N = 554
vegetarisch	M = 6.89, SD = 0.47 N = 334
vegan	M = 6.93, SD = 0.63, N = 90

Verteilung bei Personen, die sich omnivor ernähren:



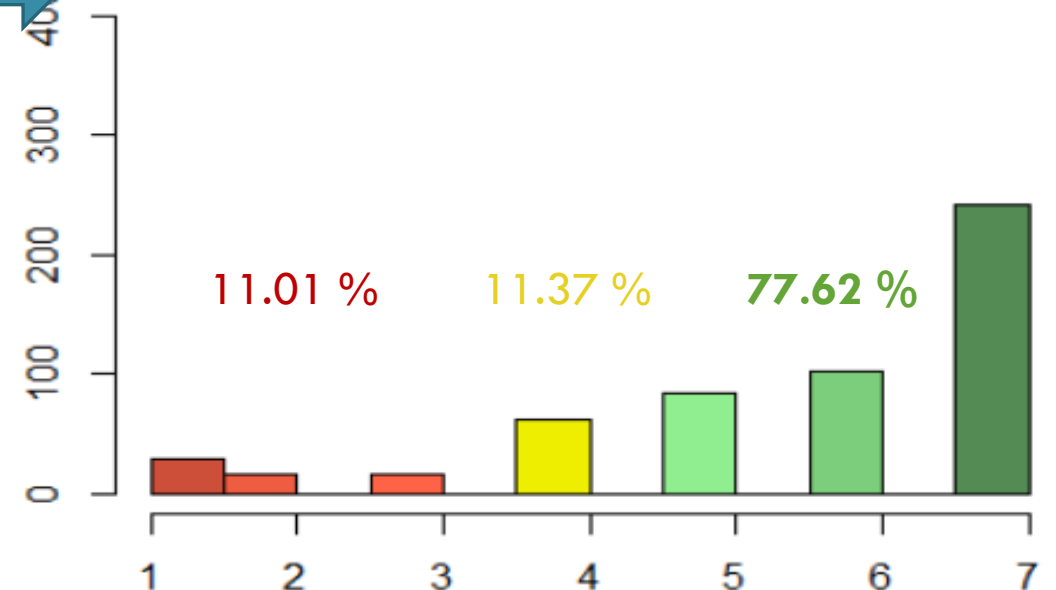
1=Das würde ich stark ablehnen ... 4= Das wäre mir egal .. 7= Das würde ich stark befürworten

ATTRAKTIVITÄTSSTEIGERUNG (BEISPIEL2 FÜR ZUSTIMMUNG NACH ERNÄHRUNGSKATEGORIE)

In der Mensa zu essen würde für mich durch ein größeres Angebot pflanzlicher Gerichte...

Ernährungs-kategorie	Ergebnis
omnivor	M = 5.59 SD = 1.71 N = 554
vegetarisch	M = 6.72, SD = 0.58 N = 334
vegan	M = 6.96, SD = 0.26, N = 90

Verteilung bei Personen, die sich omnivor ernähren:



1 = ...deutlich unattraktiver werden, ... 4 =...unverändert attraktiv bleiben, ... 7 = ...deutlich attraktiver werden

DETAILS ZU SPEZIFISCHEN UMSETZUNGSMÖGLICHKEITEN

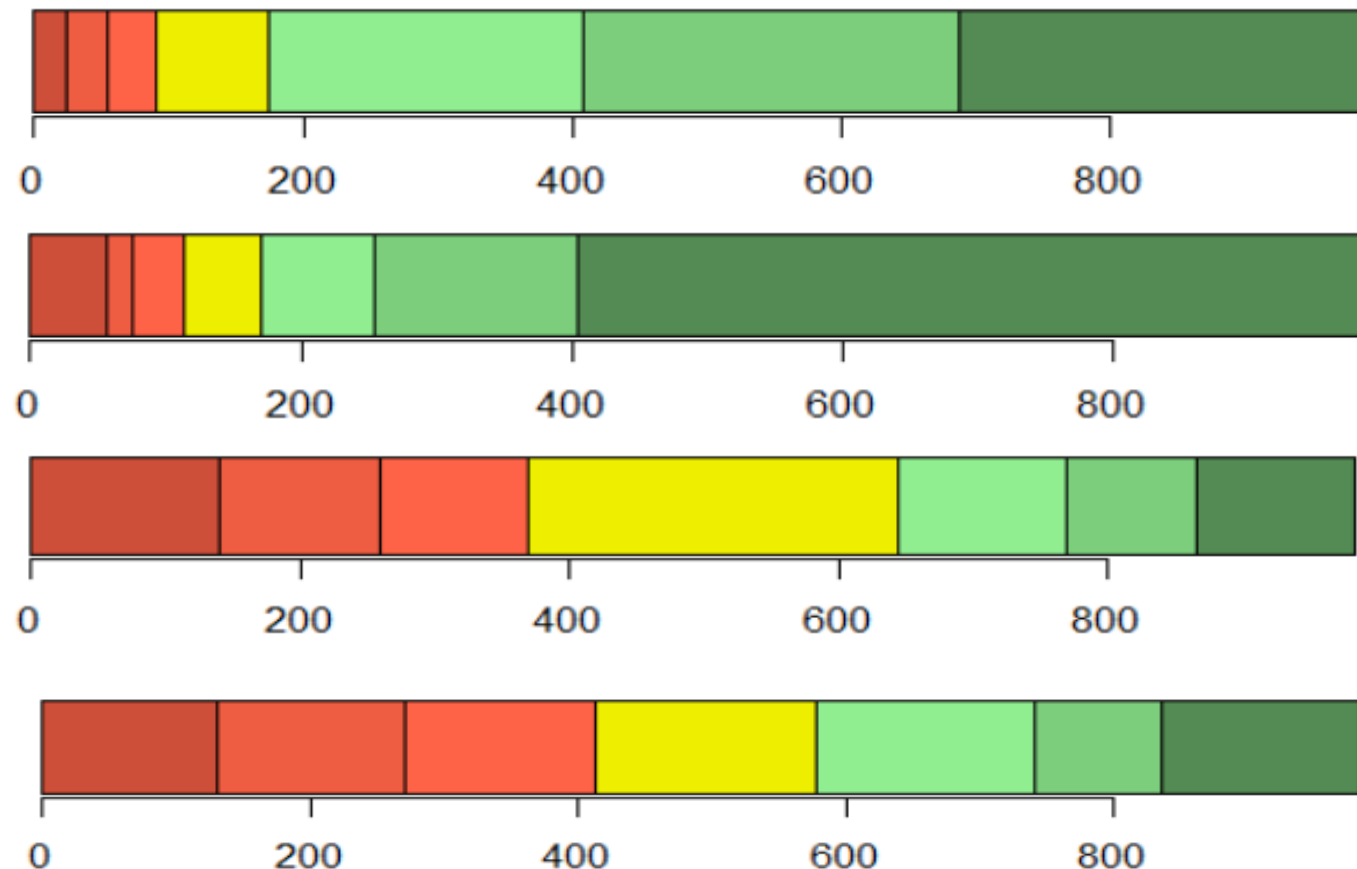
- Vollständige Beschreibungen der Möglichkeiten und Verteilung der Antworten hier
- M und SDs siehe Folie in Hauptteil
- viele verschiedene offene Kommentare hierzu, siehe Kommentare-Dokument

1. Möglichkeit: Eine der bisherigen Fleisch-Ausgaben/Grill in eine **kombinierte Ausgabe** umfunktionieren (ein Fleisch- UND ein rein pflanzenbasiertes Angebot an einer gemeinsamen Ausgabe): Zueinem rein pflanzenbasierten Grundgericht kann man wahlweise (a) ein Stück Fleisch oder (b) eine pflanzliche Proteinquelle (z.B.: Falafel, Räuchertofu) bestellen

2. Möglichkeit: Eine der bisherigen Fleischausgaben/Grill **komplett** durch eine rein pflanzenbasierte Ausgabe ersetzen. Vorteil gegenüber der kombinierten Ausgabe wäre eine **größere Auswahl** an möglichen pflanzenbasierten Gerichten, da man sich nicht auf „Komponentengerichte“ beschränken müsste, sondern auch Aufläufe, Currys, etc. anbieten könnte.

3. Möglichkeit: An einer kombinierten Ausgabe (siehe Möglichkeit 1), **auf individuellem Wunsch** einen Teil der tierischen Proteinkomponente durch eine pflanzliche Proteinkomponente ersetzen können (also beispielsweise **50/50**: ein halbes Schweine-Schnitzel und eine halbe Portion Falafel).

4. Möglichkeit: An einem **bestimmten Wochentag** mehr pflanzenbasierte Gerichte anbieten als an den restlichen Wochentagen (sprich ein Verschieben der Verhältnisse zugunsten pflanzenbasierter Gerichte, mindestens ein Fleischgericht würde es trotzdem auch an diesem Wochentag noch geben).



Das würde ich stark ablehnen...

Das wäre mir egal...

Das würde ich stark befürworten

MENSA-MENÜ VOR COVID-19

Bei den Fragen „Befürwortung mehr pflanzliches Angebot“ und „Attraktivitätssteigerung der Mensa“ wurde den Teilnehmenden als Vergleichspunkt für ihre Meinung das Mensa-Menü **vor den Covid-19 Einschränkungen** beschrieben. (siehe unten). Grund dafür ist, dass das Angebot während der aktuellen Beschränkungen nicht repräsentativ für das Angebot im Normalbetrieb ist und die Umfrage hauptsächlich der langfristigen Planung dienen sollte.

Zur Information und als Vergleichspunkt:

Die Aufteilung der Essens-Ausgaben in der Mensa am Schloss **vor den Covid-19 Einschränkungen** war wie folgt:

Täglich wechselnde Angebote:

2 Fleisch- / Fischausgaben,

1 Grill (meist Fleischgerichte)

1 vegetarische Ausgabe

Immer gleichbleibende Angebote

1 Schnitzeltheke (Fleisch: Schnitzel/Bratwurst, ein rein pflanzenbasiertes Schnitzel)

1 Wok (Fleisch/rein pflanzenbasiert)