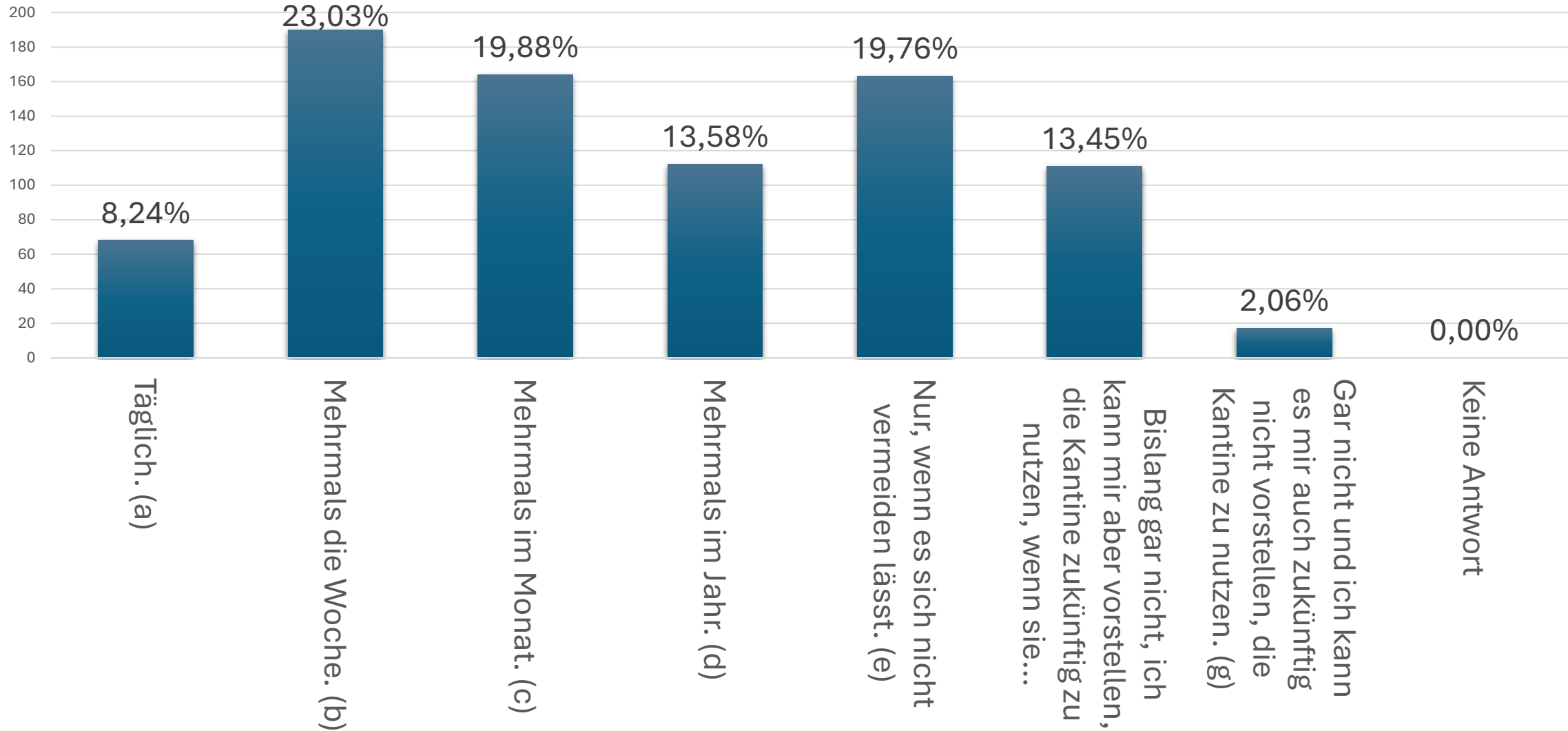


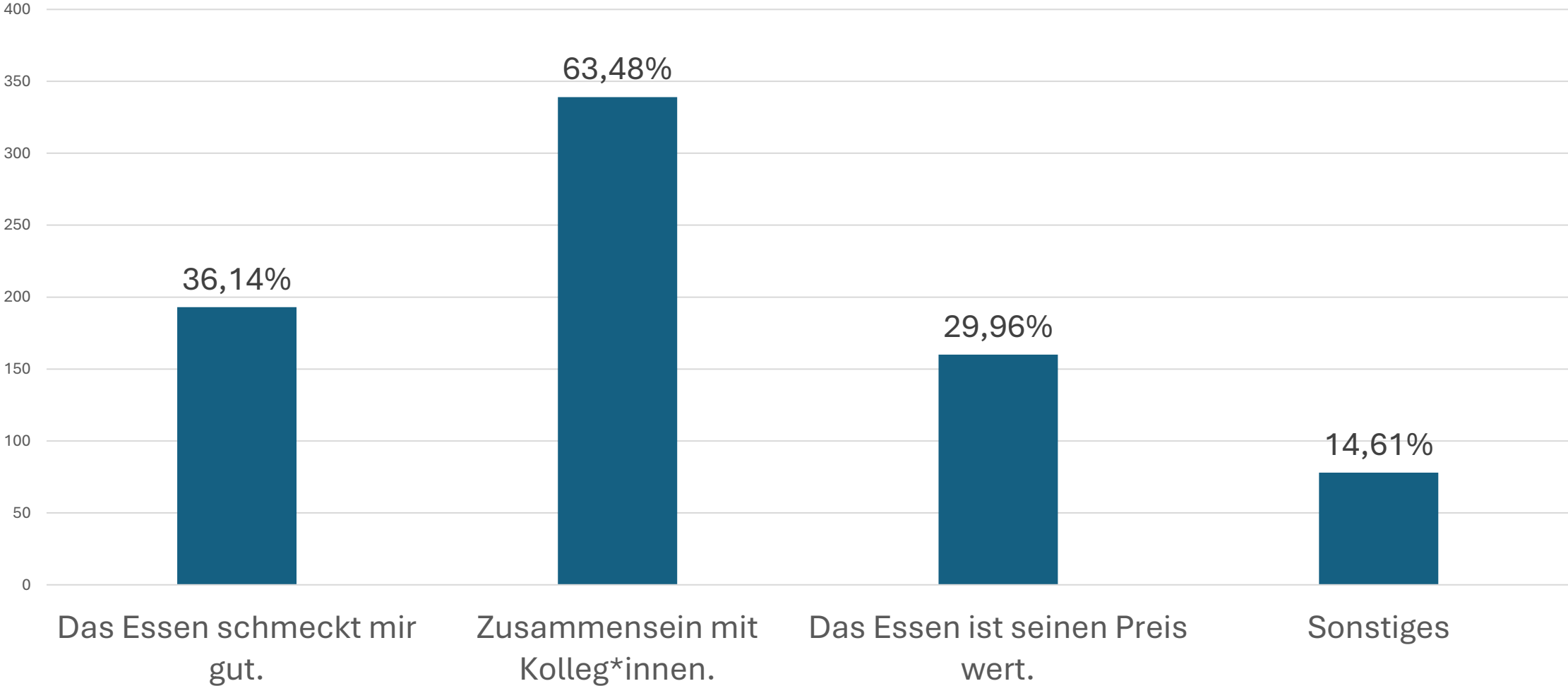
Auswertung Umfrage

Kantine PP

Wie oft nutzt du die Kantine im PP?



Was gefällt dir an der Kantine?



Was gefällt dir an der Kantine?

ID 186 - Es gibt in der Regel eine leckerere vegetarische Alternative.

ID 772 - Der Salat schmeckt gut!

ID 1073 - Brötchen (lose und belegt), Salat mit Dressing schmecken gut

ID 235 - Finde die Salateauswahl prima

ID 109 - Man kann sich die Dinge, die einem schmecken, individuell kombinieren

ID 432 - Die Auswahl an zwei Suppen finde ich gut.

ID 721 - Das Essen ist solide. Ich könnte mir aber auch noch z. B. Bowls o. ä. vorstellen.

ID 245 - Ich nutze die Kantine auch, wenn ich mir eigenes Essen mitgebracht habe, weil ich die Möglichkeit gut finde, sich auszutauschen

ID 531 - insbesondere die Salatauswahl

ID 497 - Ich kaufe jeden morgen mein Frühstück dort und freue mich über die Möglichkeit, mein Brötchen belegen zu lassen

ID 342 - die Preise sind in der Regel fair, aber Vegetarisch soll nicht mehr als Fleisch Gerichte kosten

ID 188 - Das Essen überzeugt nicht, es ist vielmehr das Zusammensein.

ID 260 - Das Essen ist für eine Kantine gut und ich finde es gut, dass man sich unterschiedliche Dinge zusammenstellen kann und nicht gezwungenermaßen ein Gericht nehmen muss

ID 406 - Ich hatte und habe keine Kritik an dem Essen in unserer Kantine. Das Essen ist für die Preisgestaltung angemessen, ich halte einen Wechsel für unangebracht.

ID 332 - Ein paar Gerichte (Schmorgerichte) sind gut. Man kann Beilagen frei kombinieren

ID 587 - Besonders gut gefällt mir das vegetarische Essen

ID 593 - vor allem Vielfalt der Salatbar

Was gefällt dir an der Kantine?

ID 515 - Die Beilagen können getauscht werden oder auch einzeln erworben werden

ID 631 - Ich möchte nicht jeden Tag alleine woanders essen, aber ich vermeide die Kantine zunehmend

ID 117 - Getränkeautomat. Die Reparatur hat zu lange gedauert...

ID 980 - Aufgrund von HomeOffice ist die Kantine der perfekte Ort um alle zu einem gleichen Zeitpunkt mal wieder zu sehen

ID 937 - Gut, um aus dem Büro zu kommen, bereichsübergreifend oder auch mal in Ruhe, Themen zu bewegen

ID 211 - Es ist praktisch, das Essen mitzunehmen und später (auch nach Schließung) das Geschirr wieder zurückzubringen.

ID 233 - Die Preise sind meistens bezahlbar im Vergleich zu Restaurantpreisen.

ID 96 - Man muss kein Essen zuhause zubereiten und ist zeitlich flexibler als wenn man draußen essen würde.

ID 908 - Es ist im Arbeitstrubel ganz angenehm, sich beim Mittagessen mit den Kolleg*innen auszutauschen.

ID 540 - Für das, was mir an frisch zubereiteten Gerichten geboten wird, könnte ich es nicht selber machen (Einkaufen, Zubereitung, Abwasch)

ID 307 - Kantine ist direkt im PP, das ist wichtig bei Termindruck. Häufig hat man keine Zeit um zu Penny oder zur Rewe zu laufen.

ID 1064 - Mal raus aus dem Büro und für ein paar Minuten die Arbeit vergessen

ID 830 - frisches Salatbuffet

ID 433 - Das Frühstücksangebot finde ich gut und preiswert.

Kritik

ID 452 - Die Räumlichkeiten dürften gerne noch ein bisschen gemütlicher sein, vielleicht auch so gestaltet, dass es nicht ganz so laut ist.

ID 479 - Leider ist das Essen in der angebotenen Qualität nicht den Preis wert. Ich bin bereit etwas mehr auszugeben, wenn es nicht mehr Fertigsaucen und Dosengemüse, etc. wären.

ID 834 - Preislich teilweise zu hoch und keine Möglichkeit unter 5€ (kleine Gerichte/Vorspeisen) nicht digital zu bezahlen

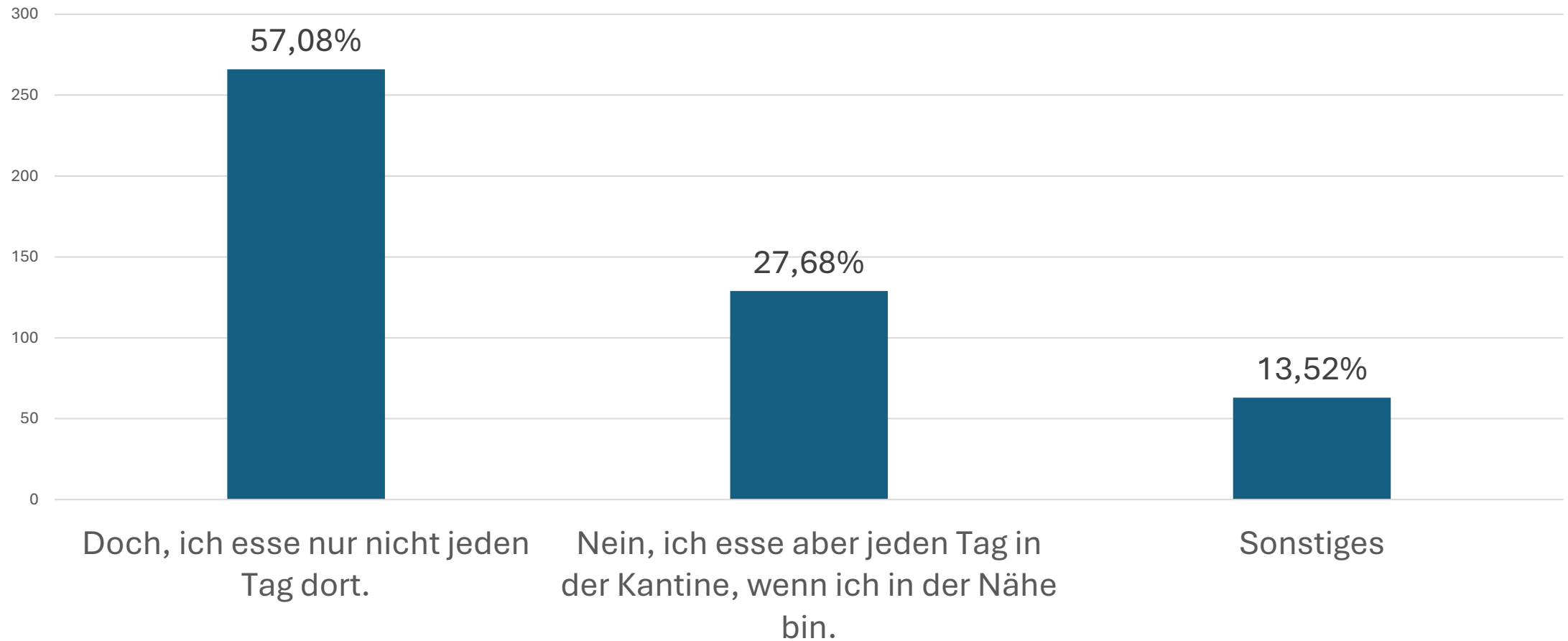
ID 271 - Auch hier fragt man sich häufig welche Preispolitik dahinter steckt - manchmal sehr teuer für den Wareneinsatz - mal günstig trotz Fleisch/Fisch - dann fragt man sich welche Qualität ist das.

ID 876 - einige Gericht sind zu teuer z.B. Salat

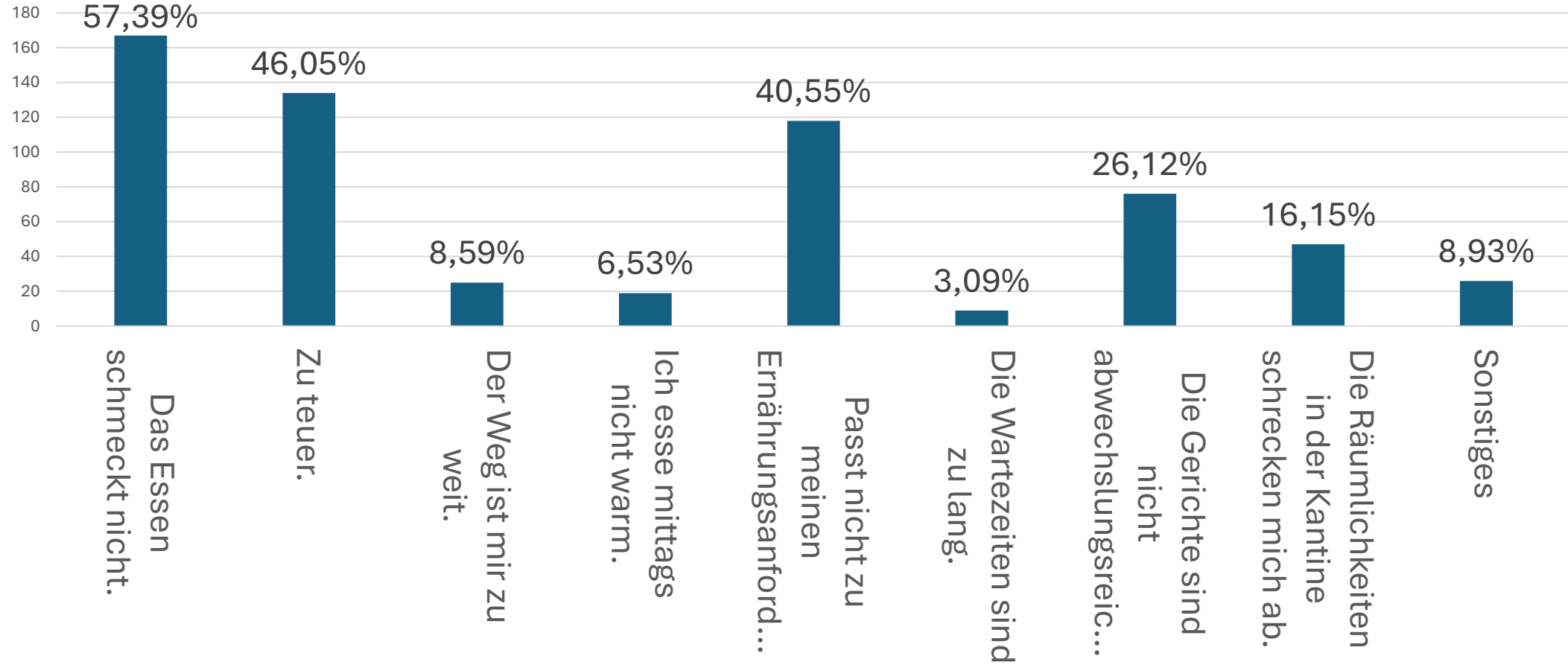
ID 235 - Da nerven nur die lauten Stuhlbeine, wenn man oder andere den Stuhl über den Boden zieht

ID 649 - Die Qualität des Essens hat leider nachgelassen, obwohl die Preise gestiegen sind.

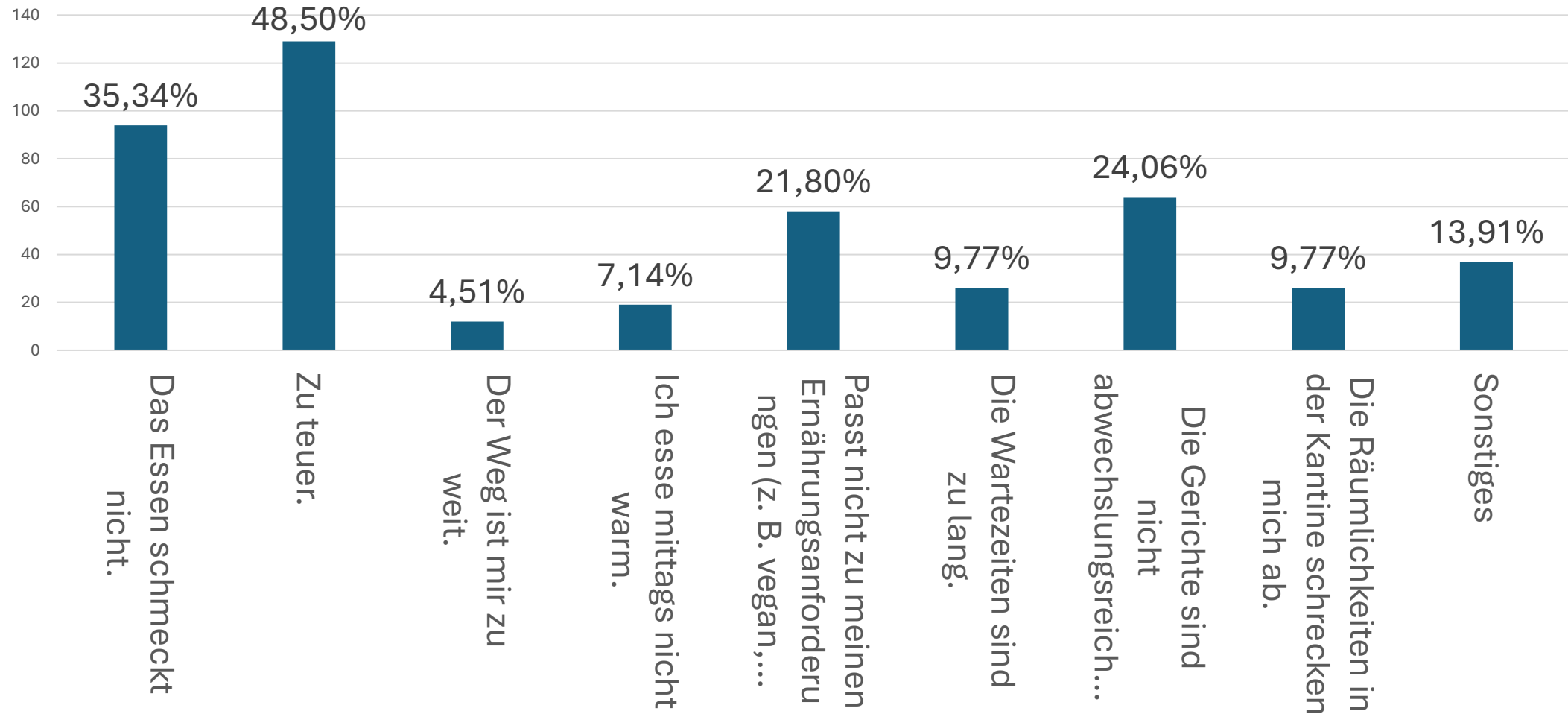
Bist du nicht jeden Tag in der Nähe der Kantine?



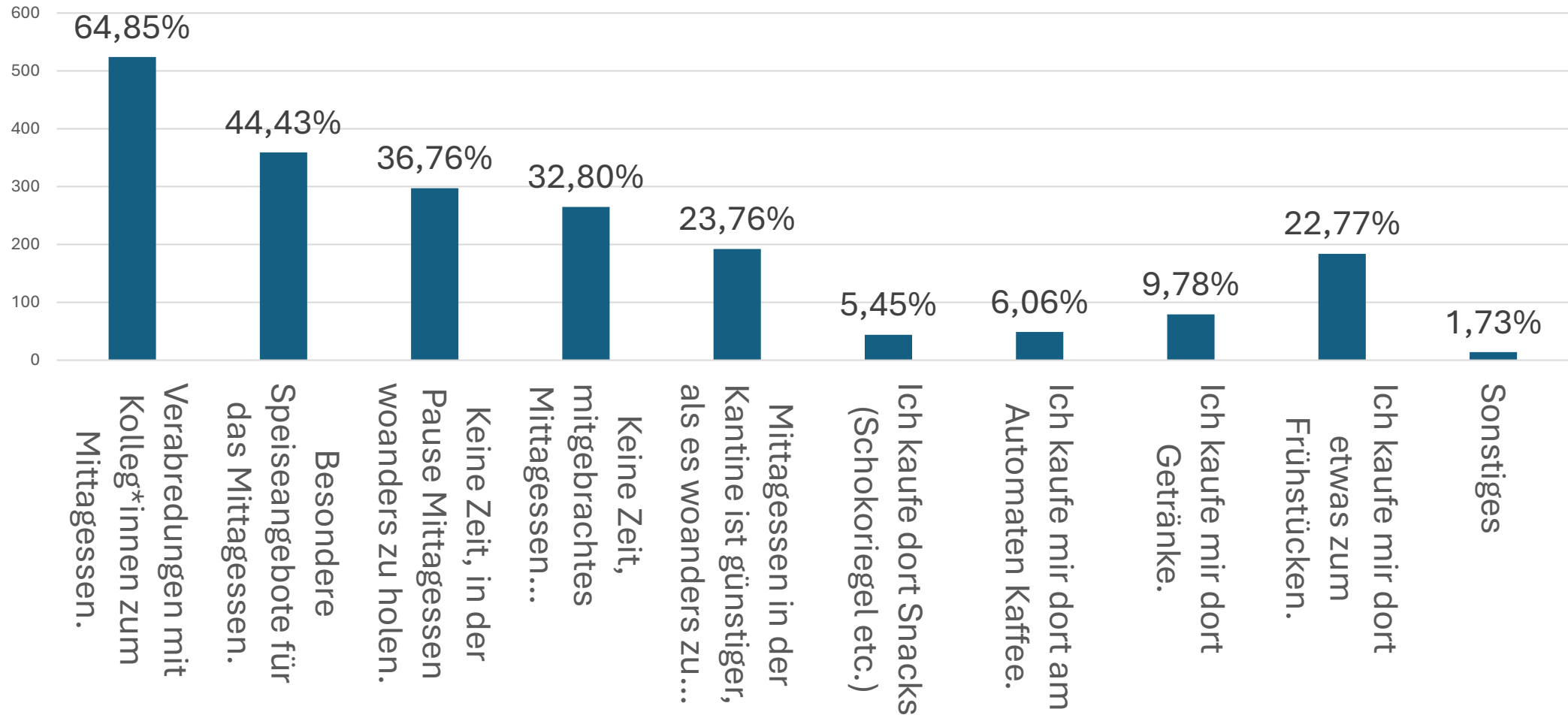
Was sind die Gründe, dass du die Kantine nicht nutzt?



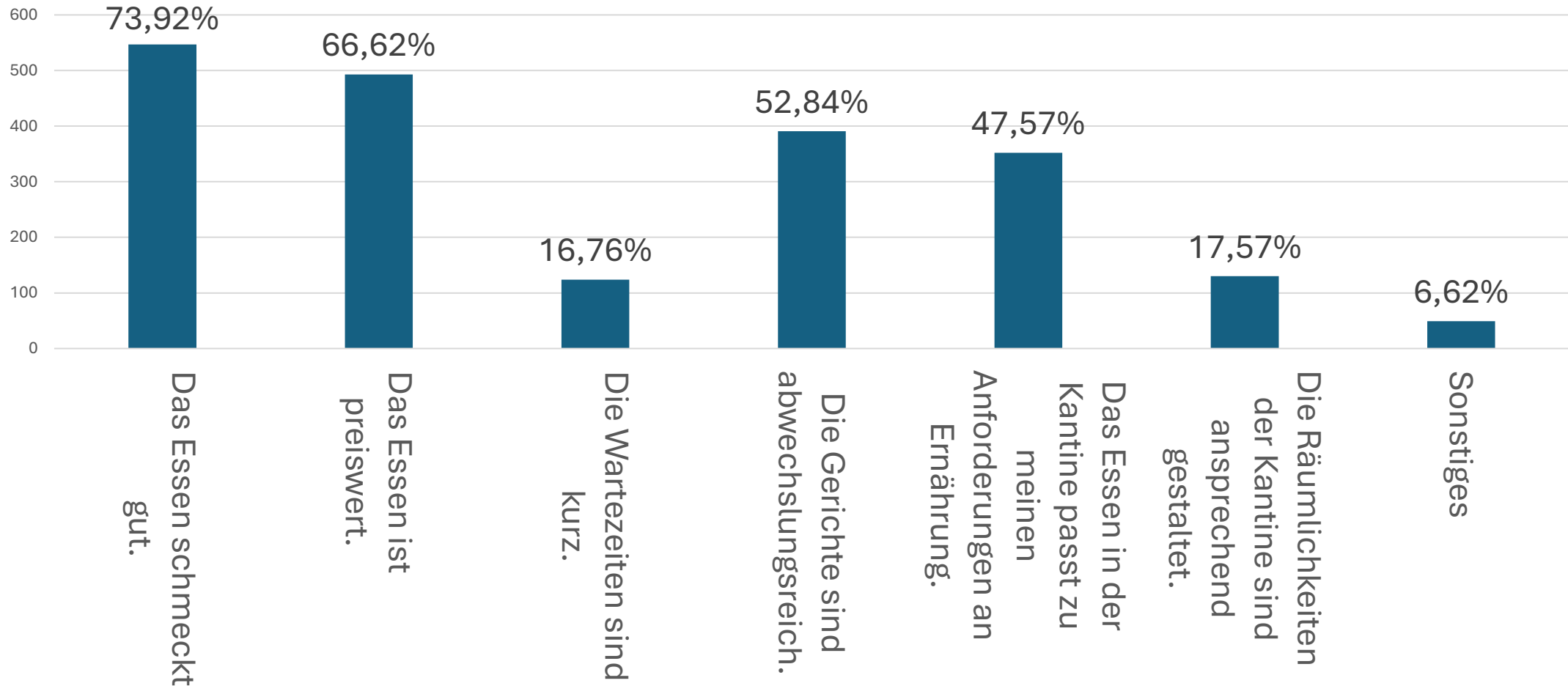
Was sind die Gründe, dass du die Kantine nicht jedes Mal nutzt?



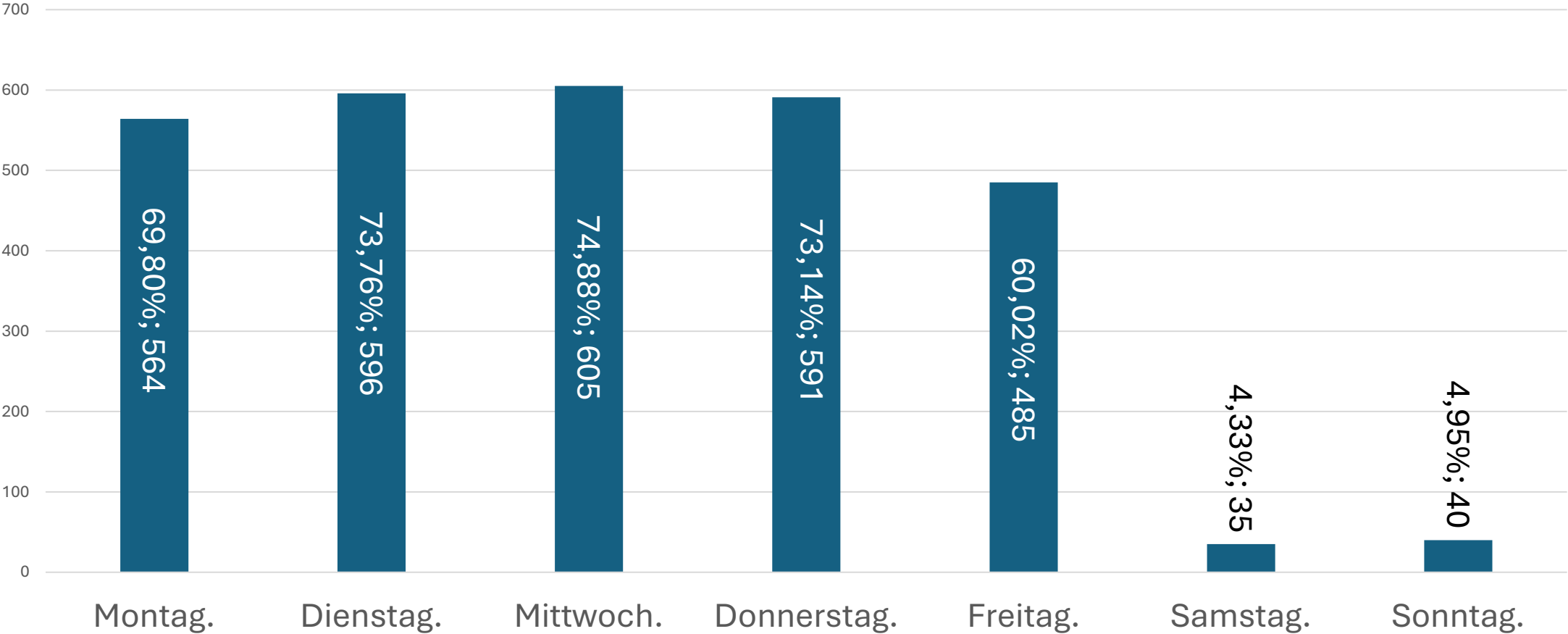
Wann nutzt du die Kantine im PP (zukünftig)? (Mehrfachauswahl)



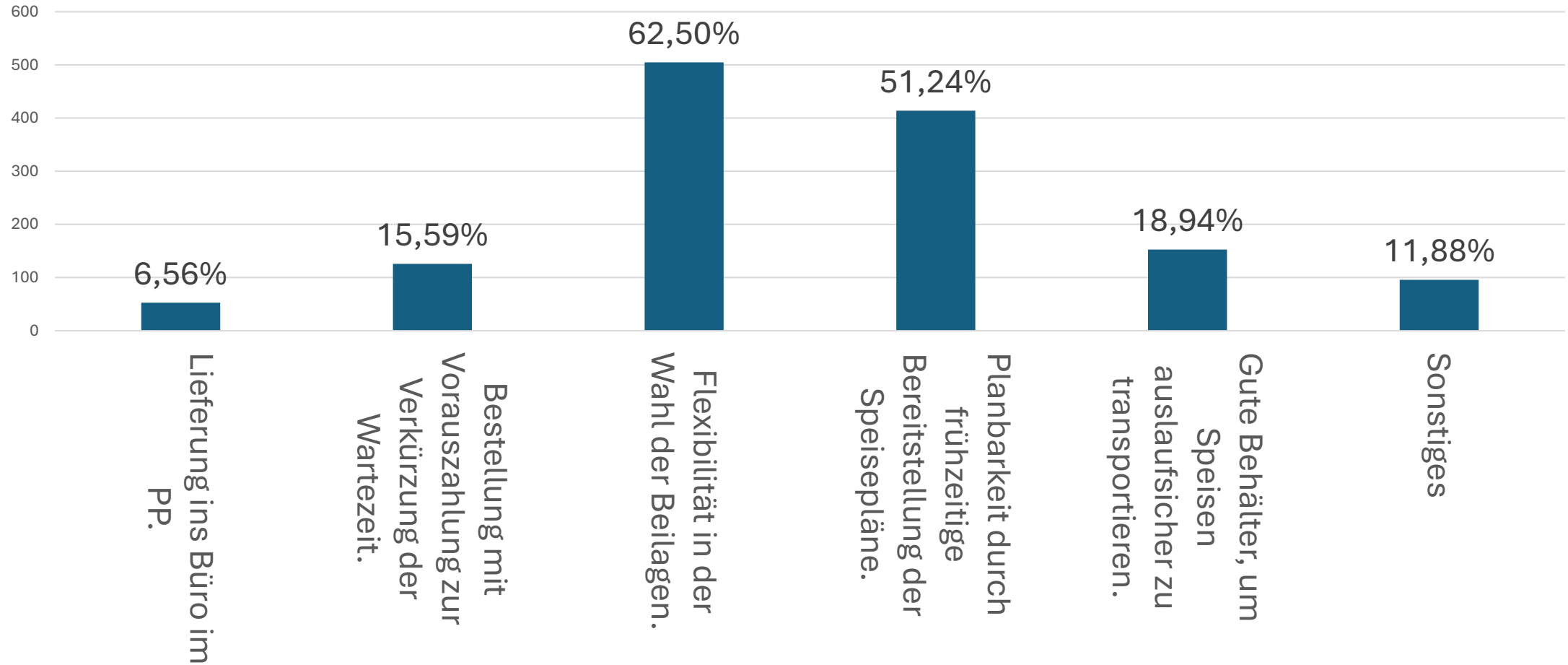
Unter welchen Umständen würdest du die Kantine öfter nutzen?



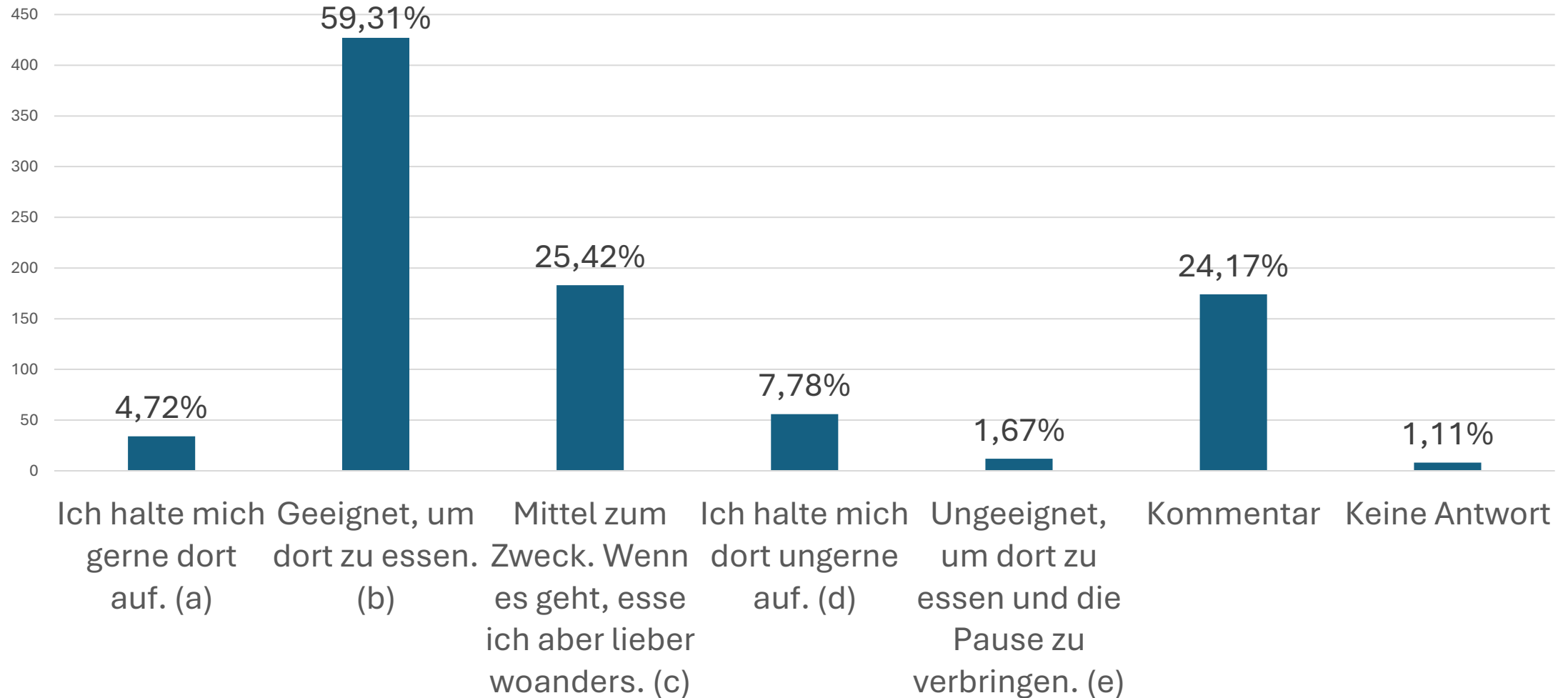
An welchen Tagen würdest du die Kantine zukünftig nutzen?



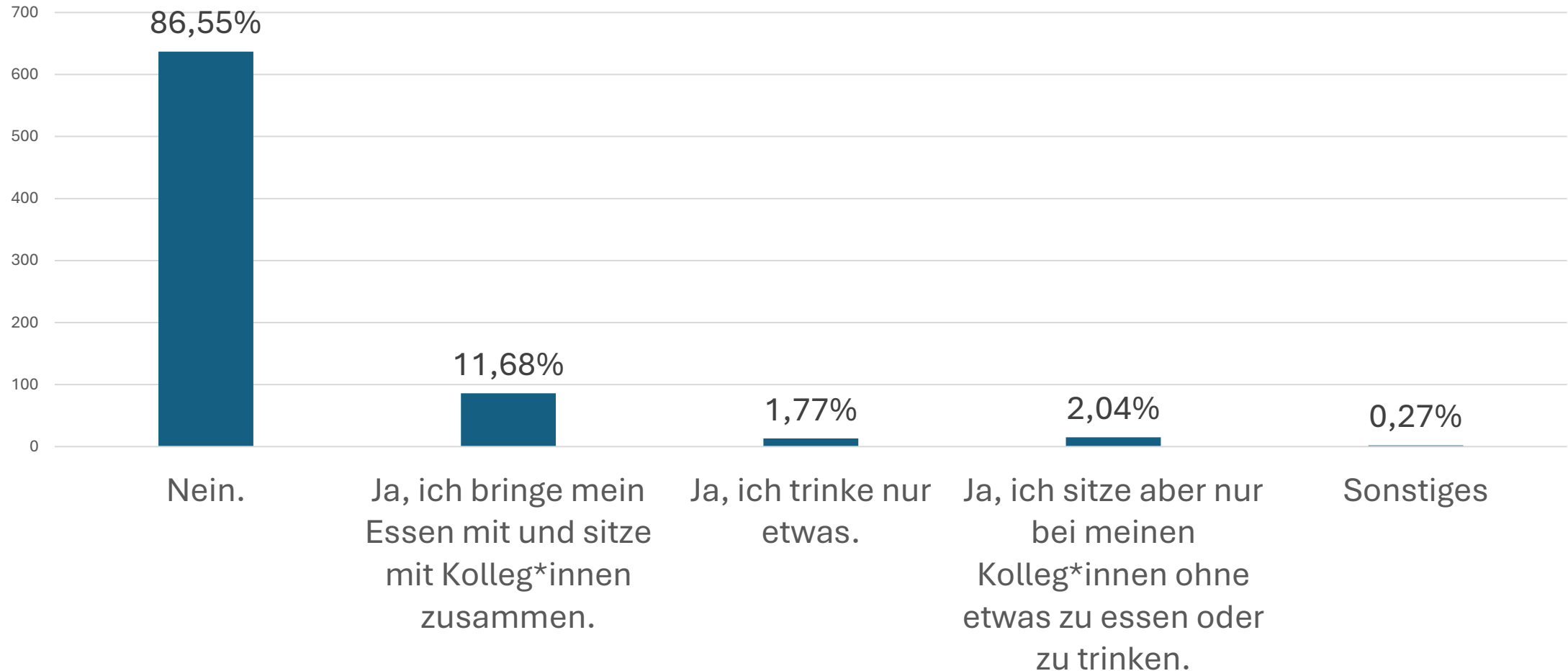
Welchen Service wünschst du dir von der Kantine?



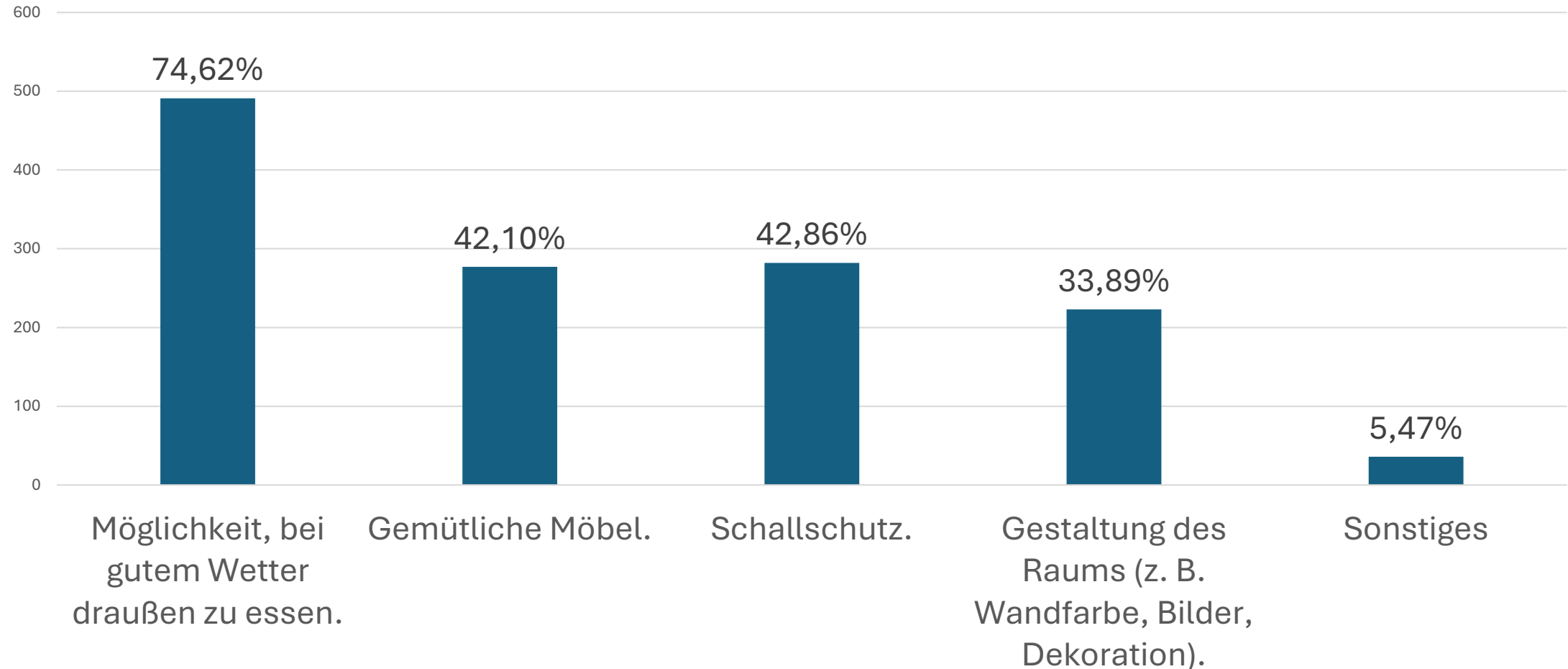
Wie bewertest du die Räumlichkeiten der Kantine im PP?



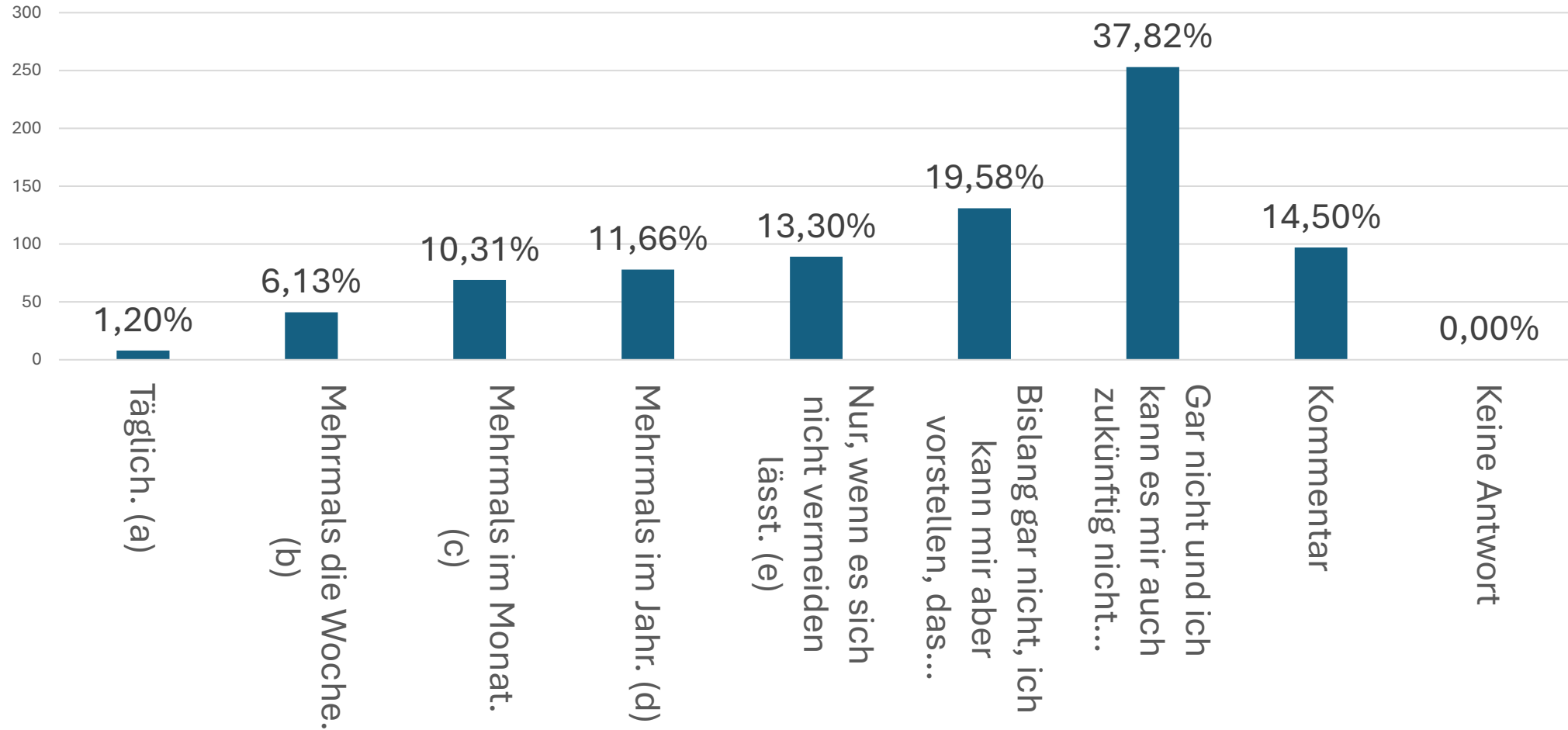
Hältst du dich in den Räumlichkeiten der Kantine im PP auf, ohne dort ein Mittagessen zu kaufen?



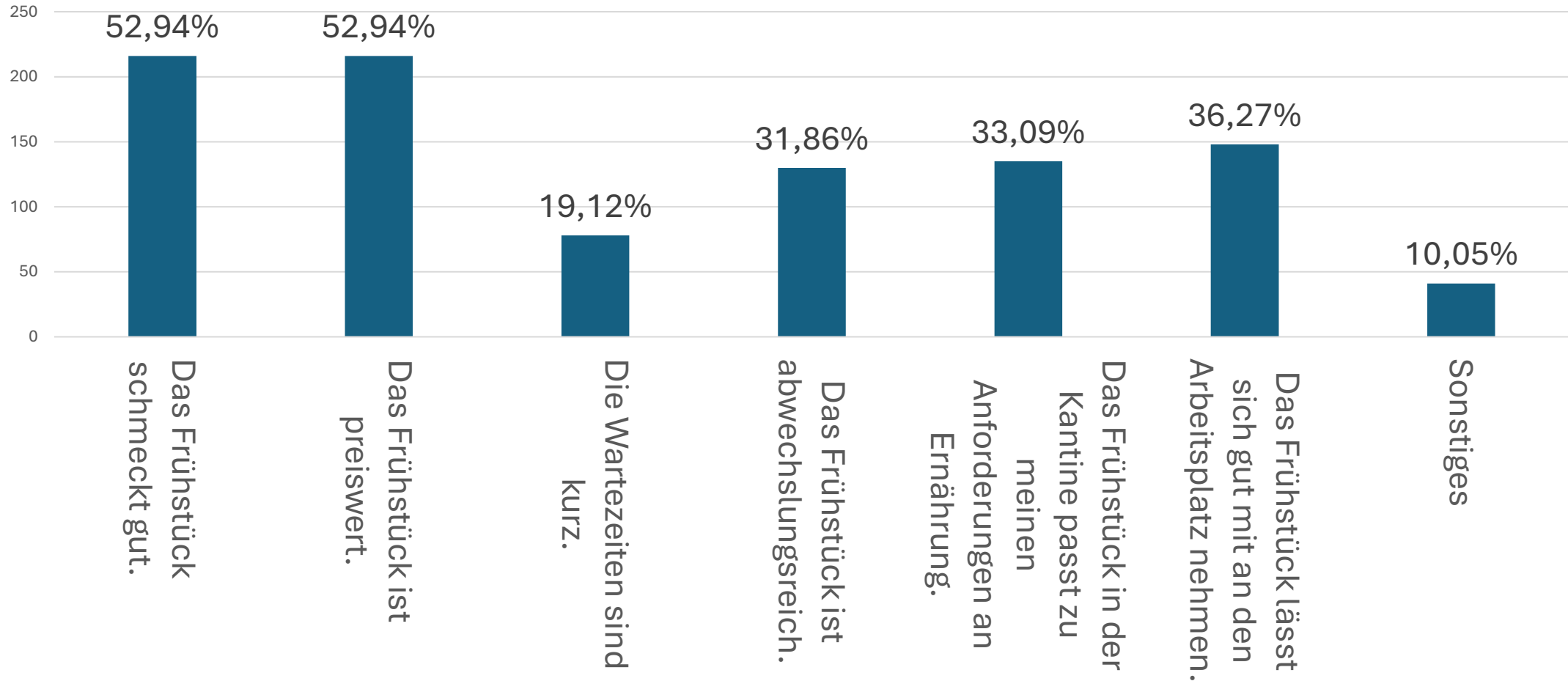
Was könnte in Bezug auf die Räumlichkeit dazu führen, dass du die Kantine im PP öfter nutzt?



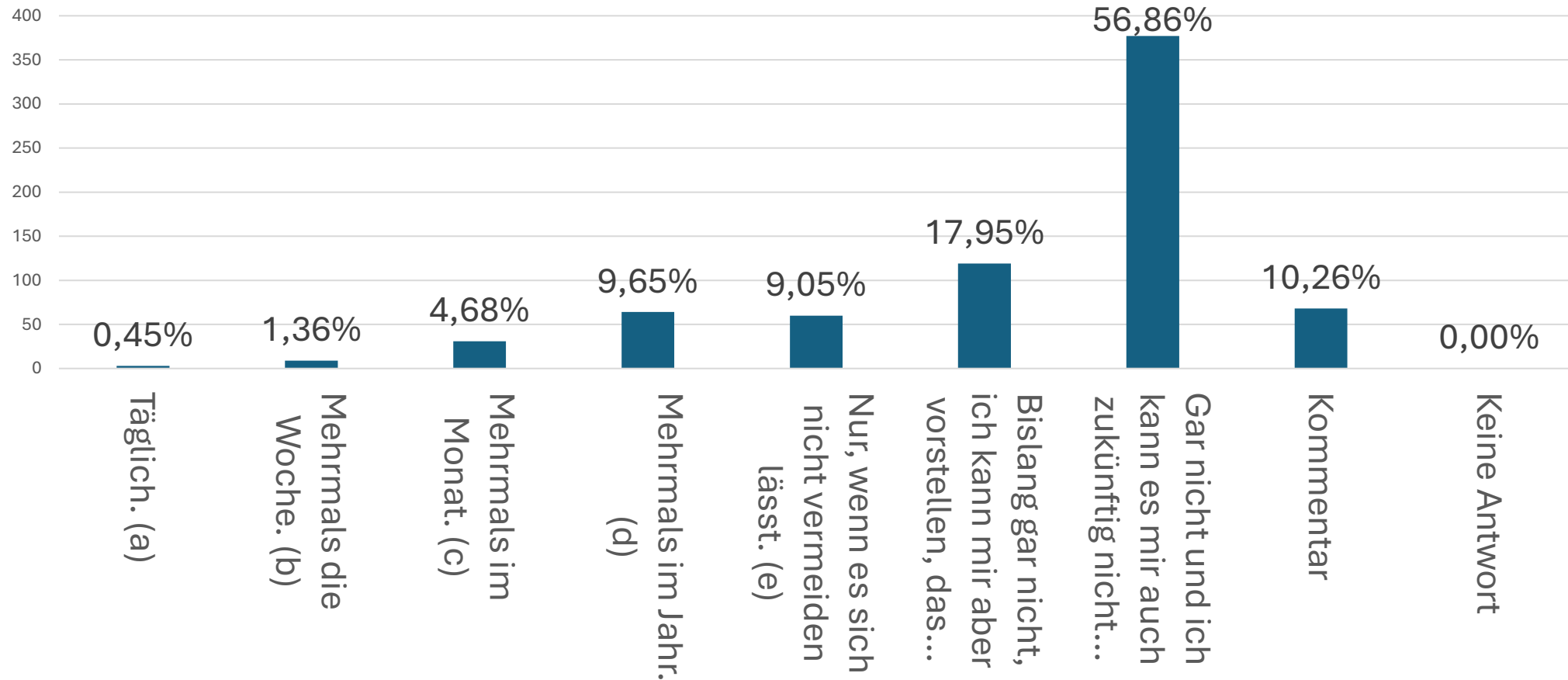
Wie oft nutzt du das Frühstücks-Angebot in der Kantine?



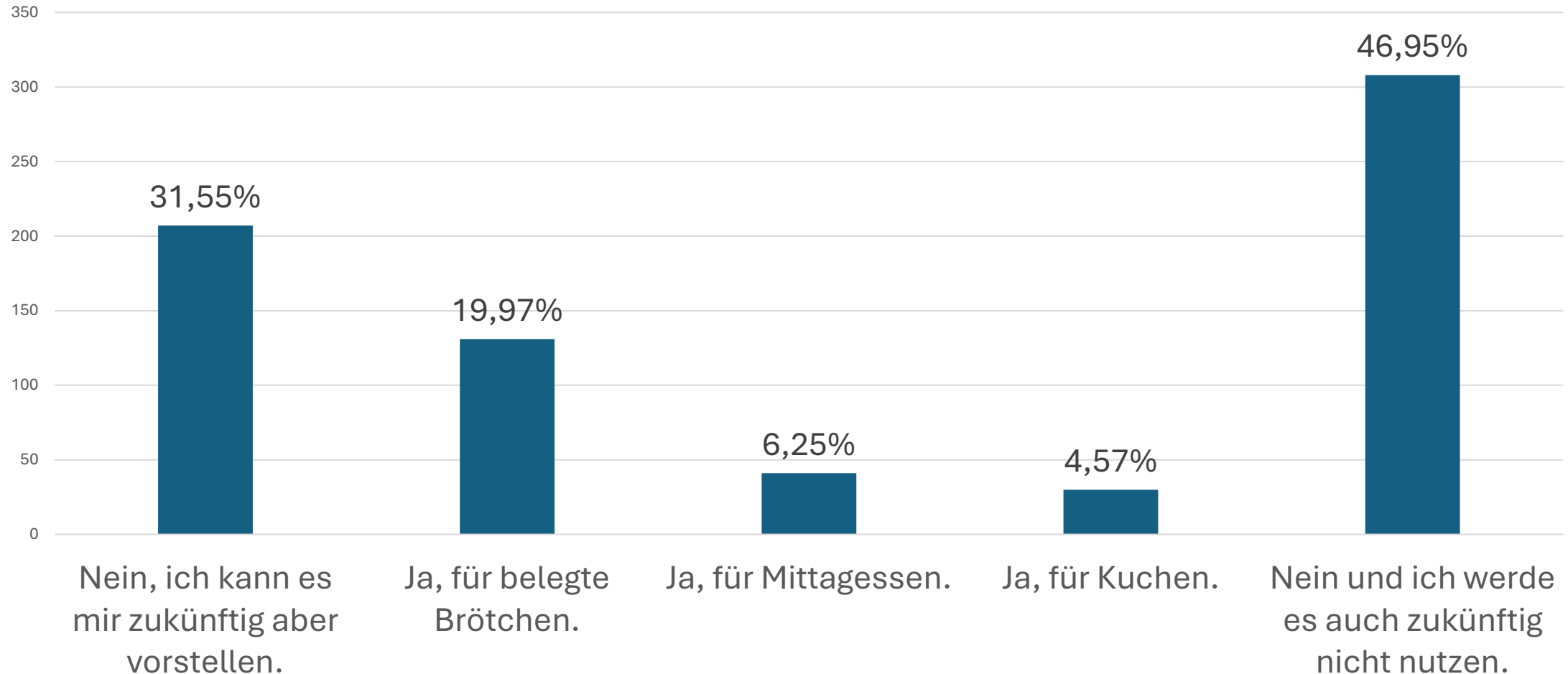
Unter welchen Umständen würdest du das Frühstücks-Angebot in der Kantine zukünftig (öfter) nutzen?



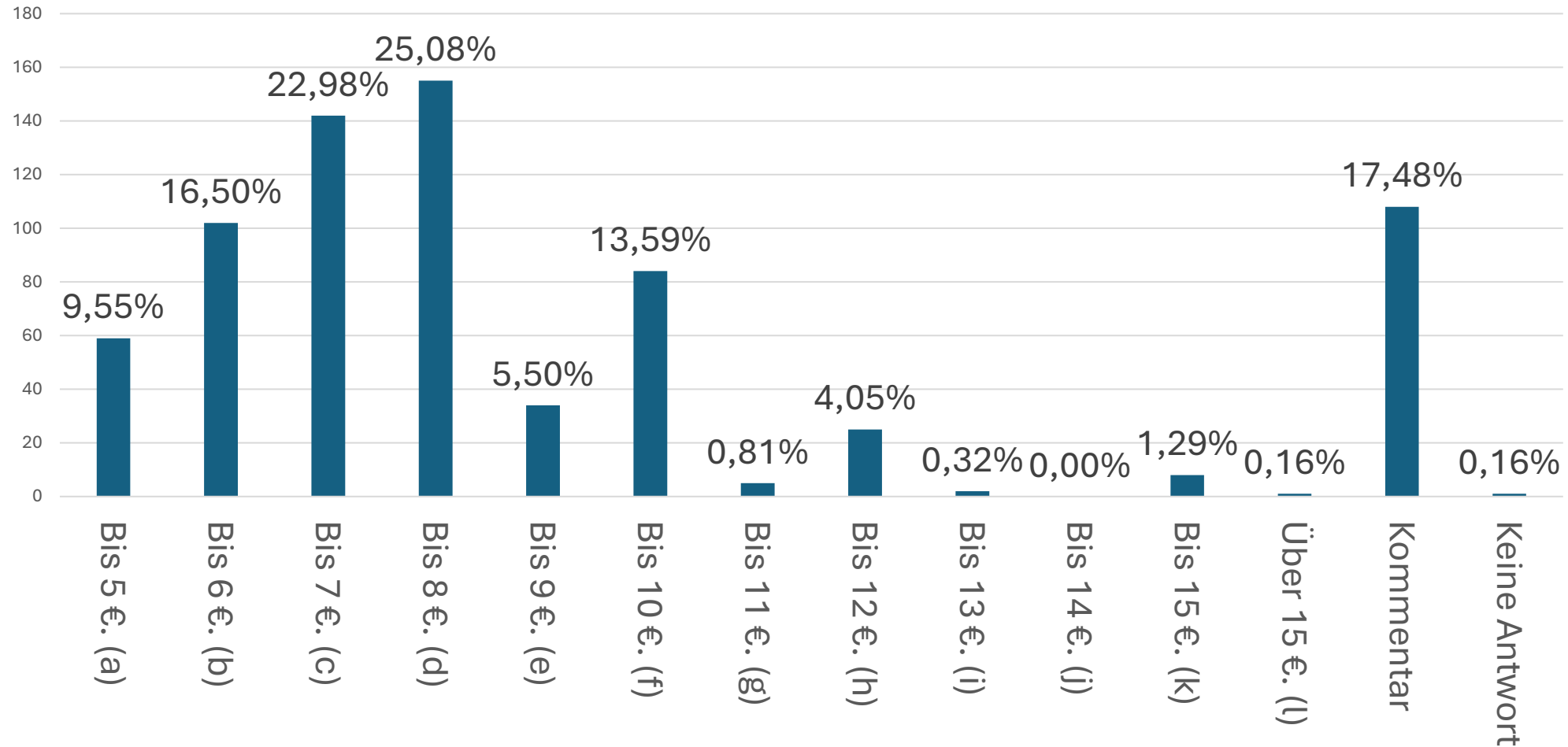
Wie oft nutzt du das Snack-Angebot (Schokoriegel, Eis, Obst etc.) in der Kantine?



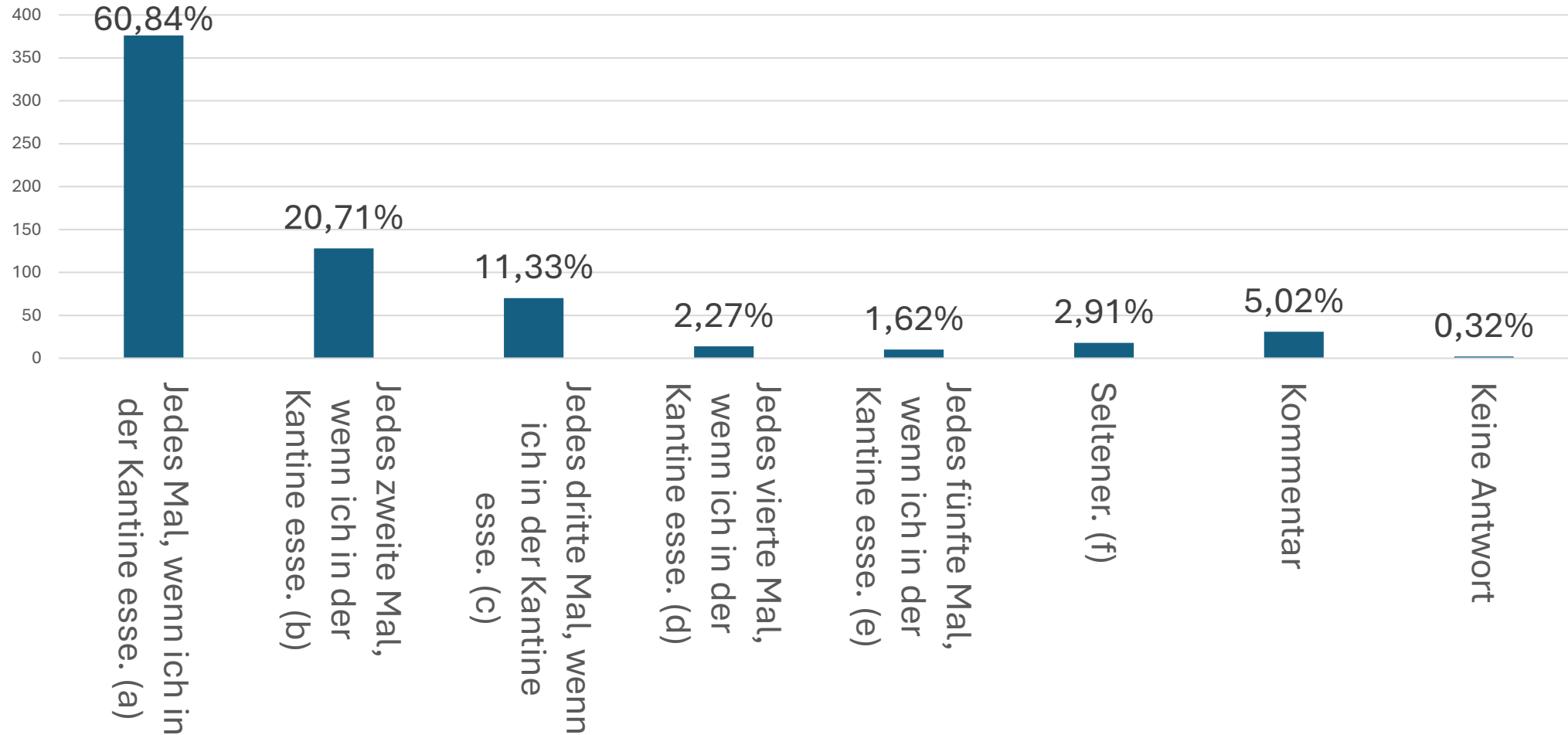
Hast du das Catering-Angebot (z. B. belegte Brötchen, Mittagessen oder Kuchen für Geburtstage, Dienstbesprechungen, Veranstaltungen etc.) der Kantine schon mal genutzt?



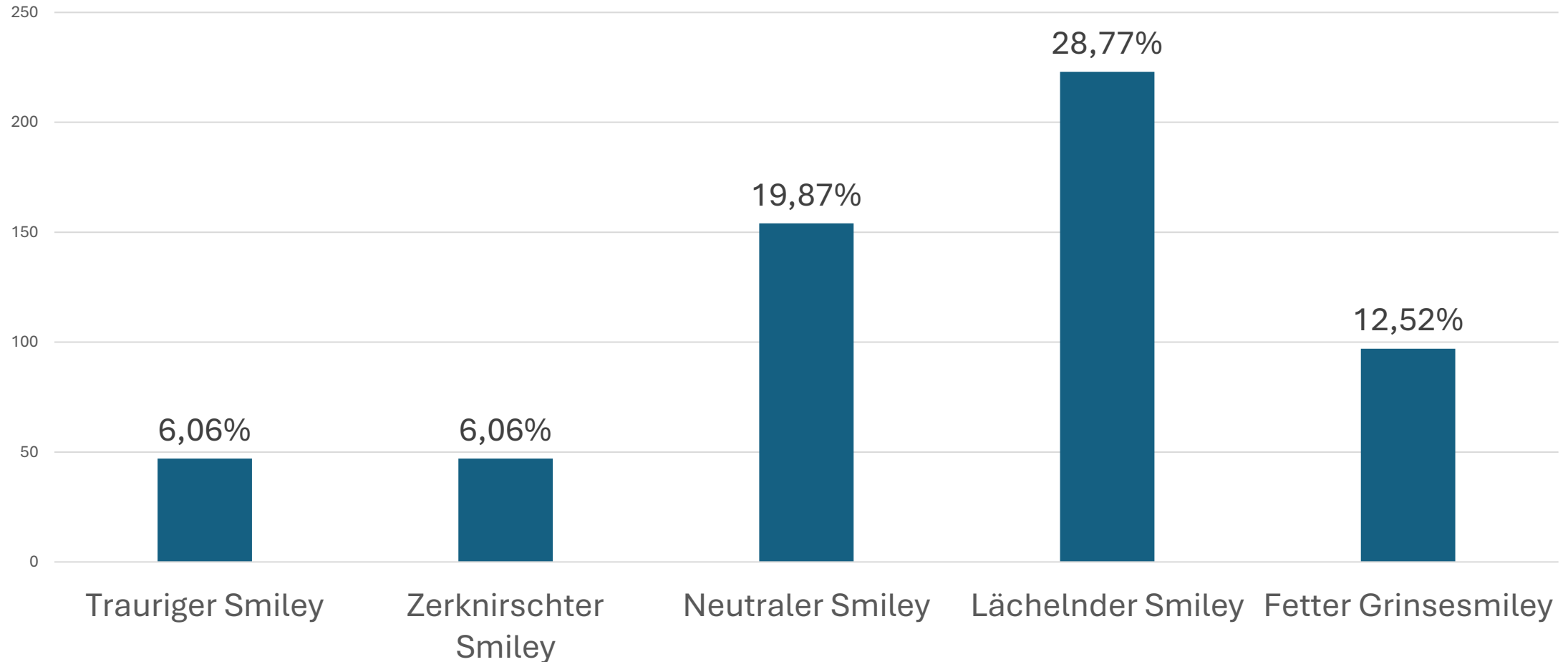
Wie viel bist du bereit, für ein Mittagessen zu zahlen, das deinen Anforderungen entspricht?



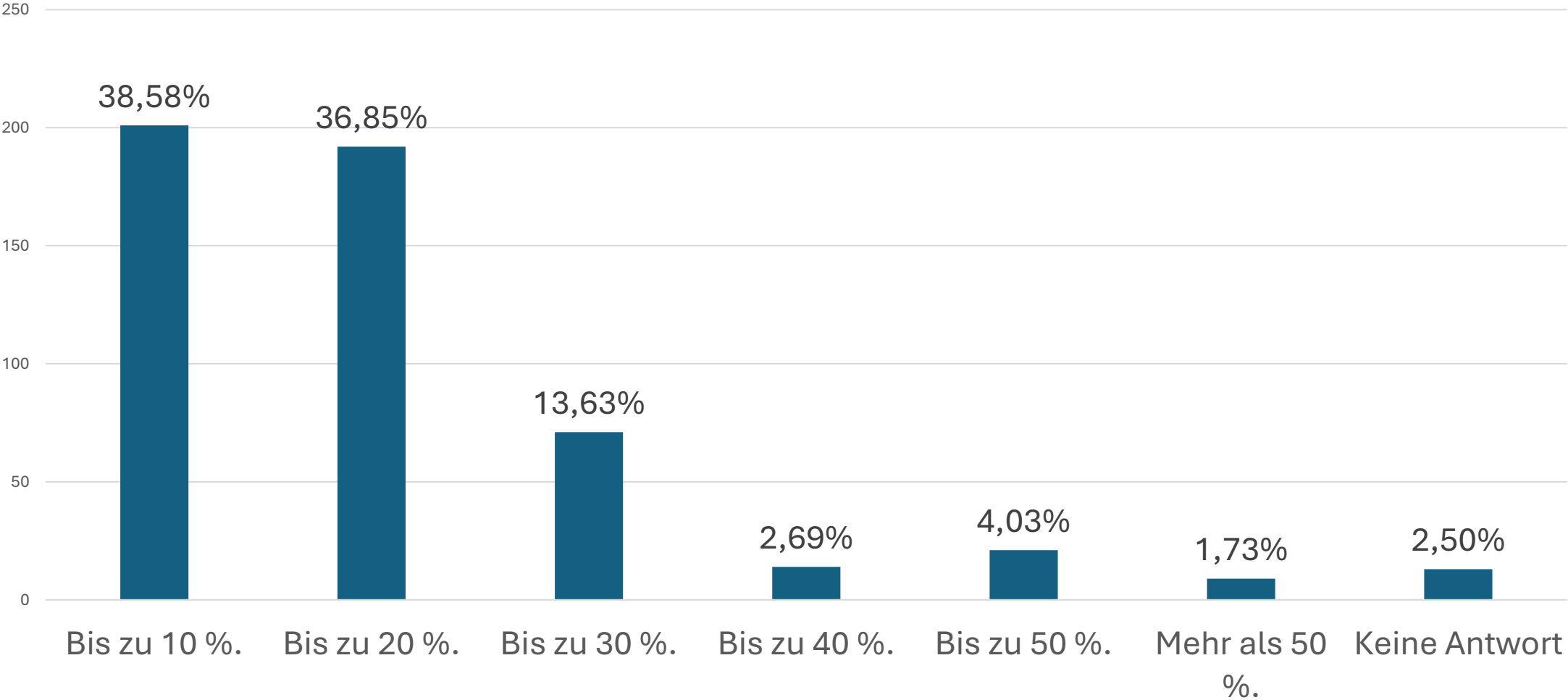
Wie oft bist du bereit, diesen Preis für ein Mittagessen zu zahlen?



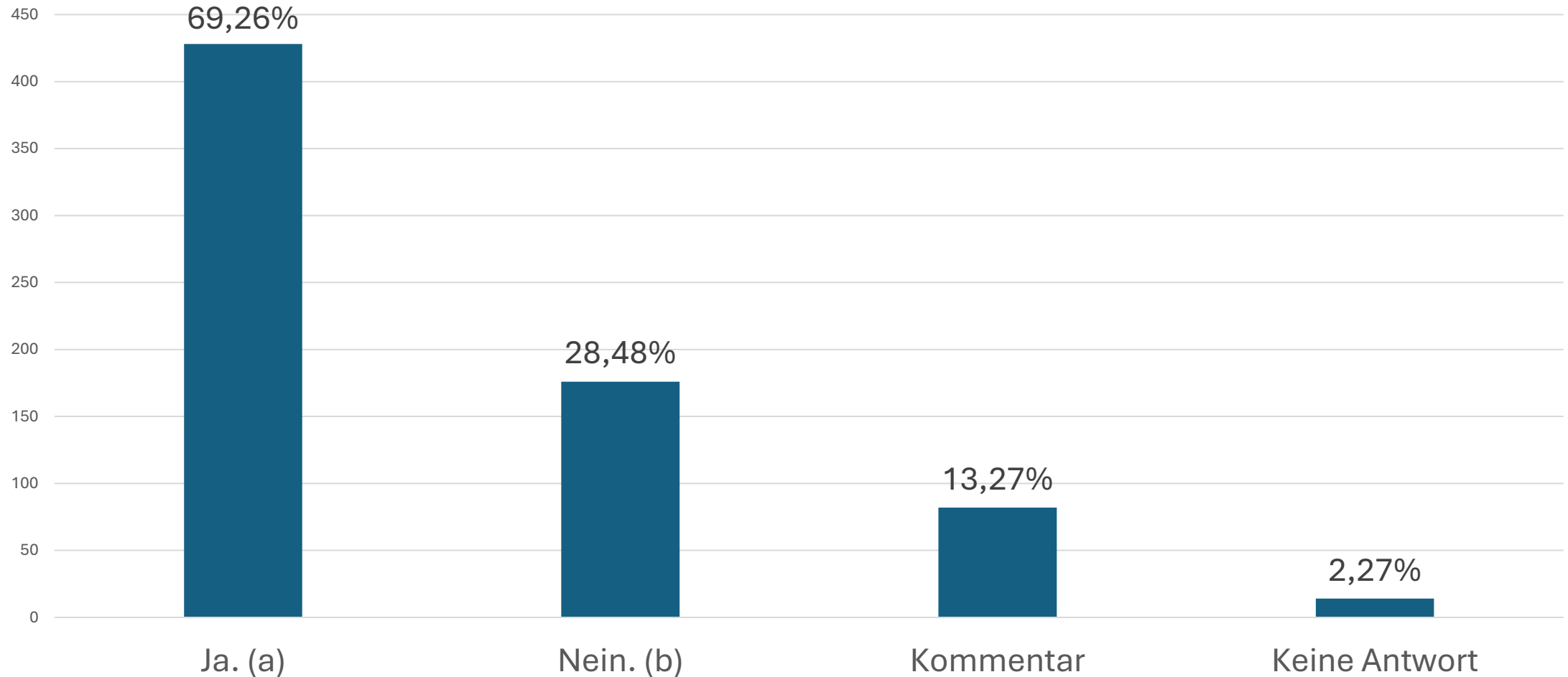
Bist du bereit, mehr für dein Essen zu zahlen, wenn es nachhaltig ist?



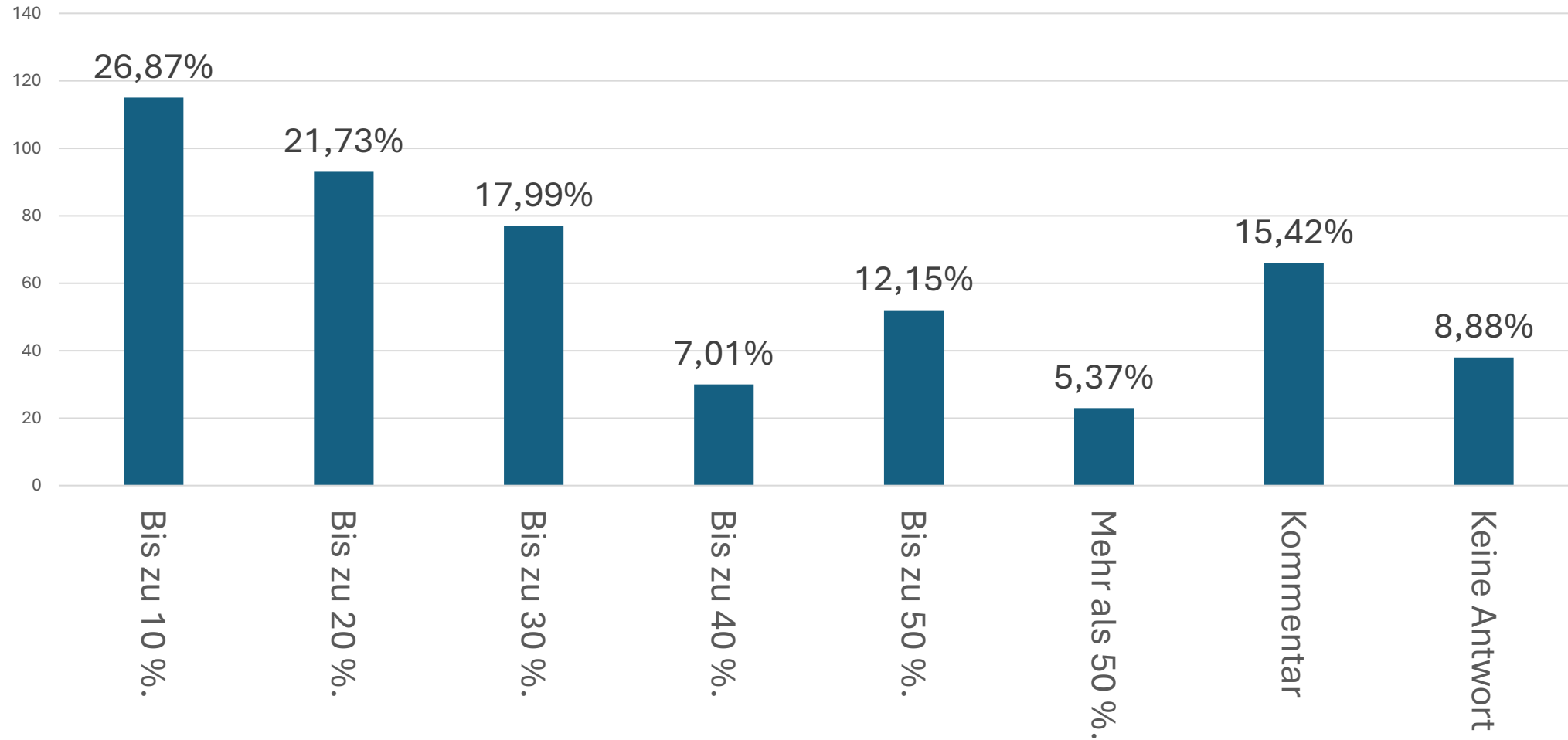
Wie viel bist du bereit, mehr für Nachhaltigkeit zu zahlen?



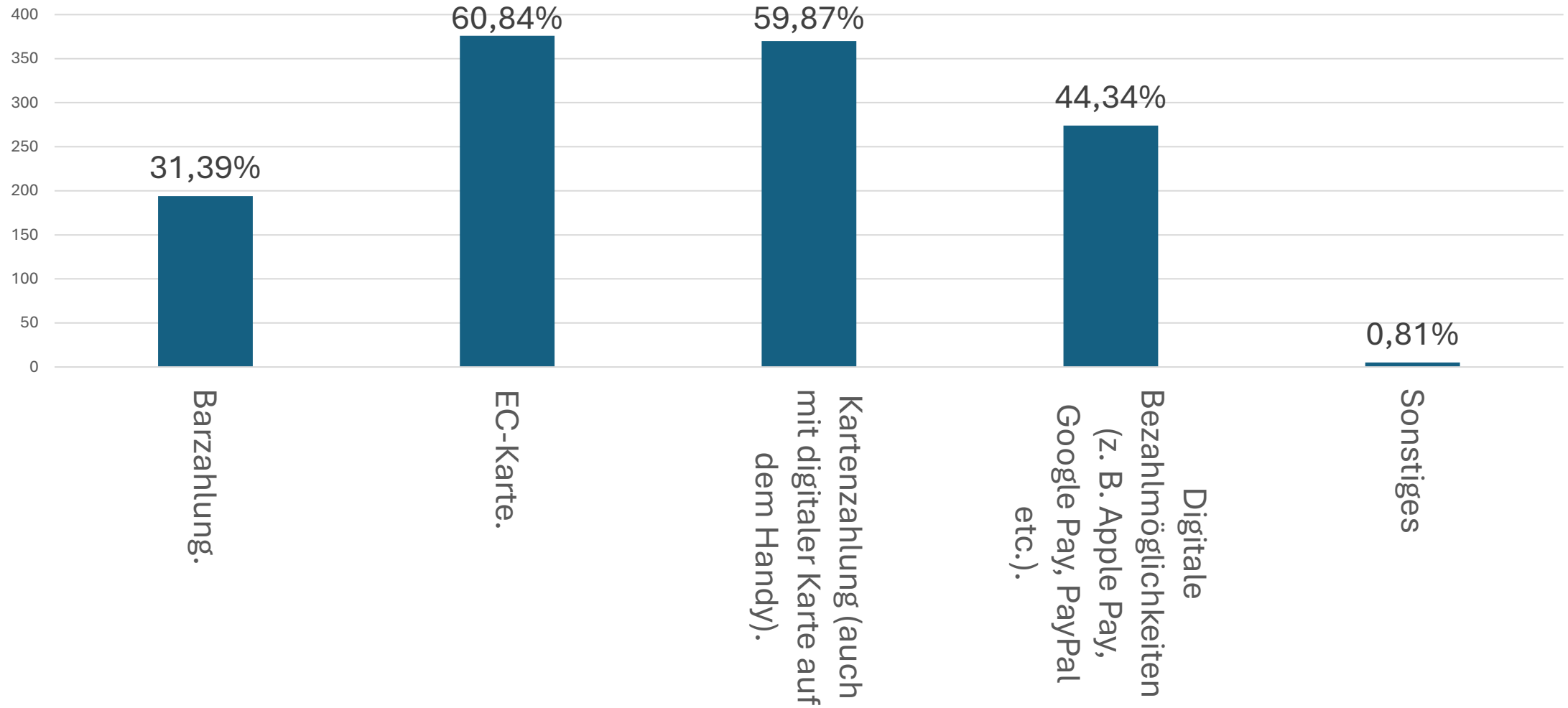
Bist du bereit, mehr für dein Essen zu zahlen, wenn es bessere Anforderungen an Tierwohl erfüllt?



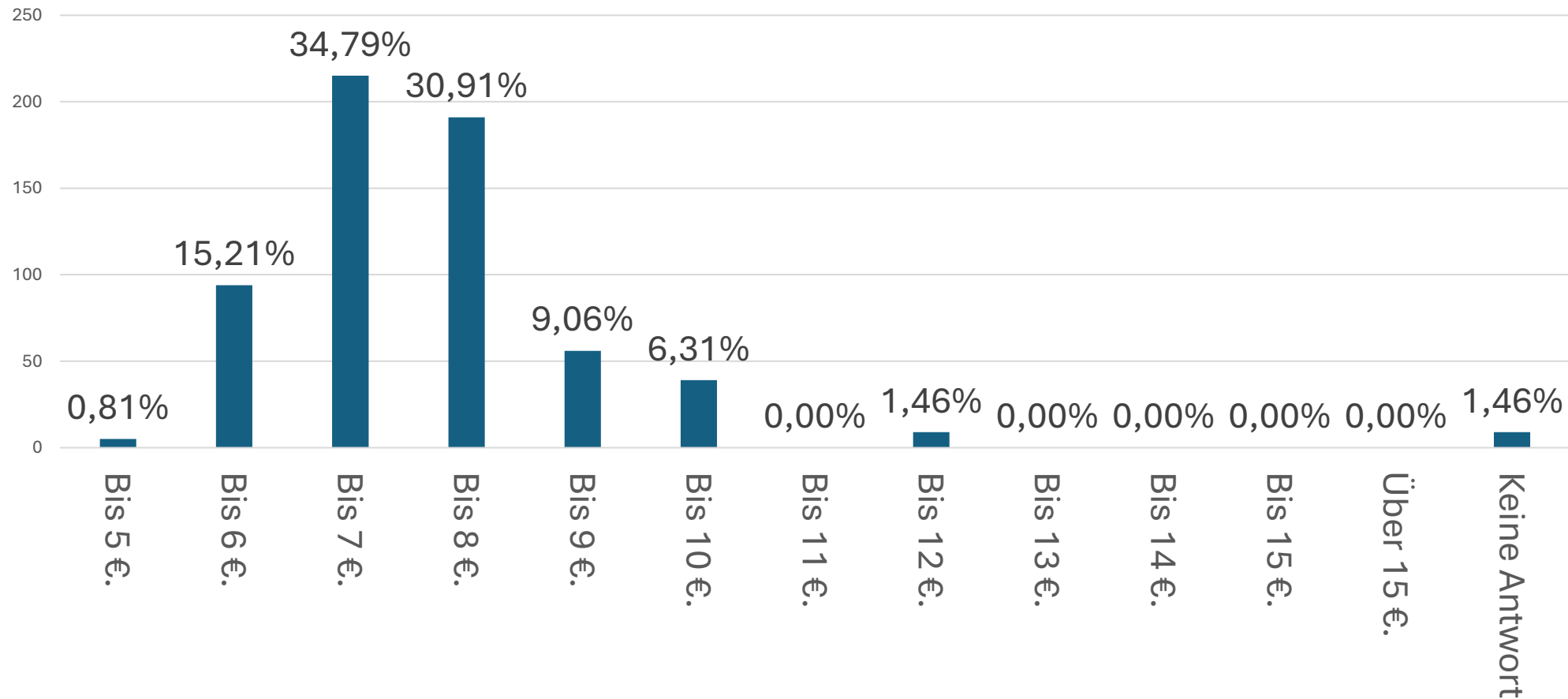
Wie viel bist du bereit, mehr für Tierwohl zu zahlen?



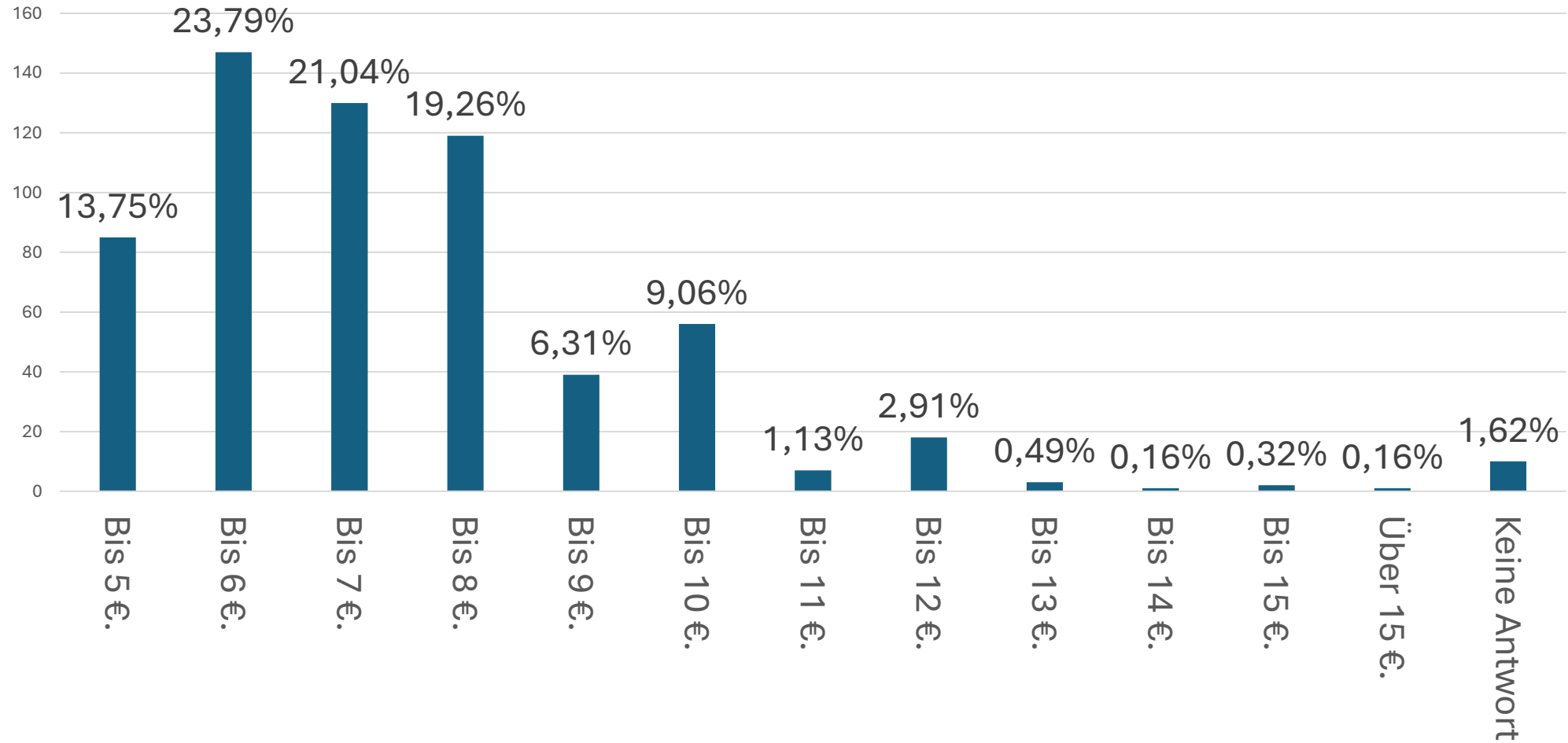
Welche Bezahlungsmöglichkeiten bevorzugst du?



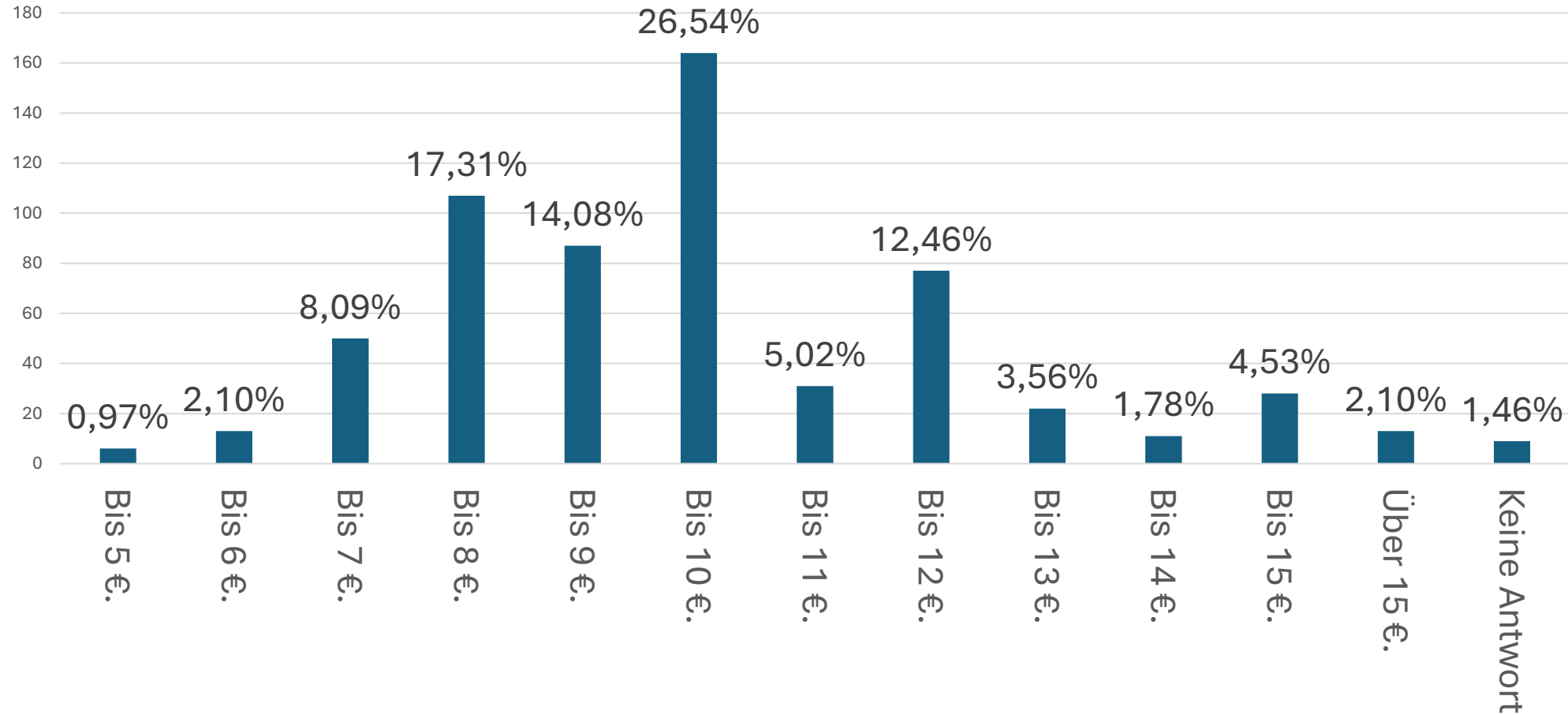
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen im Durchschnitt in der Kantine aktuell kostet?



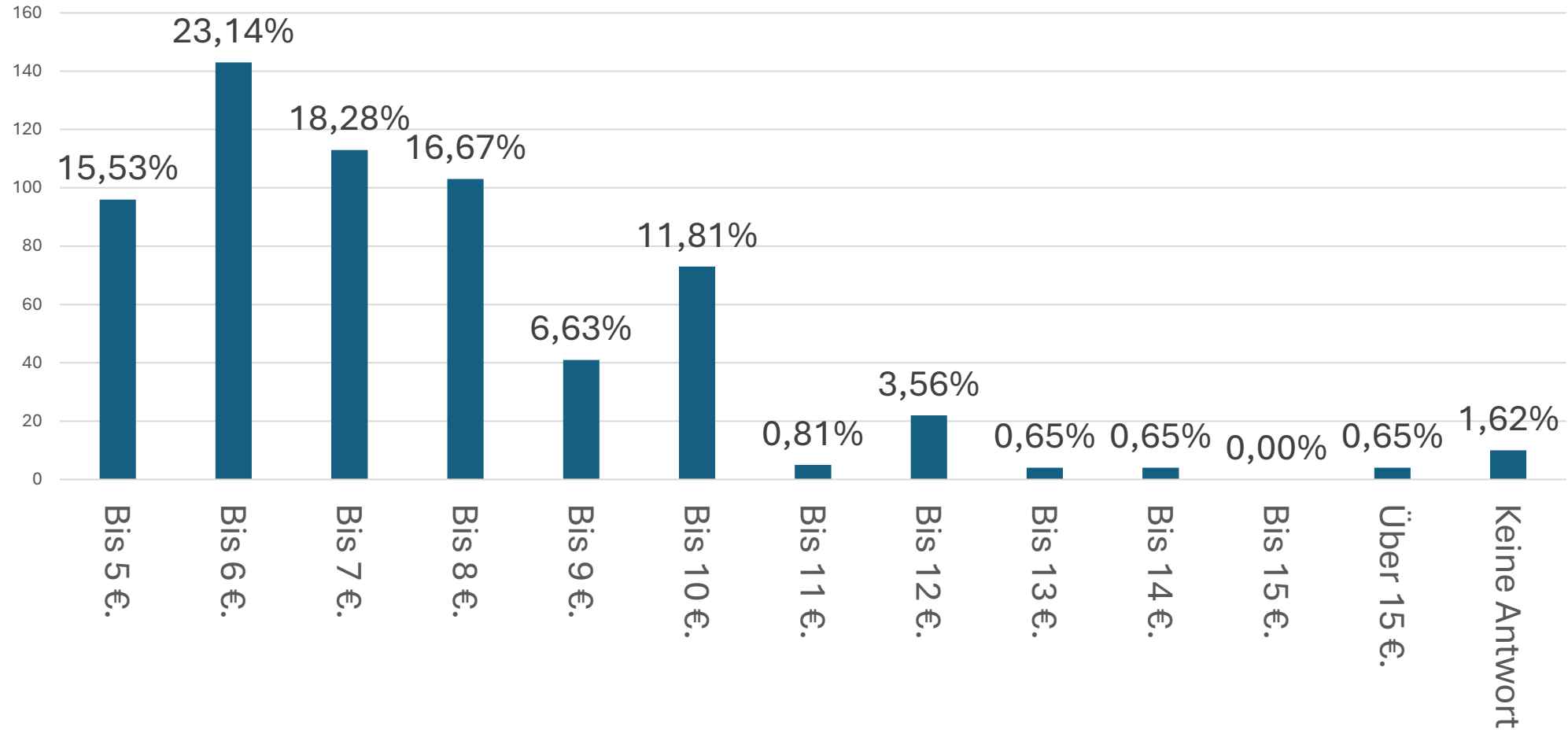
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen in anderen Kantinen im Durchschnitt aktuell kostet?



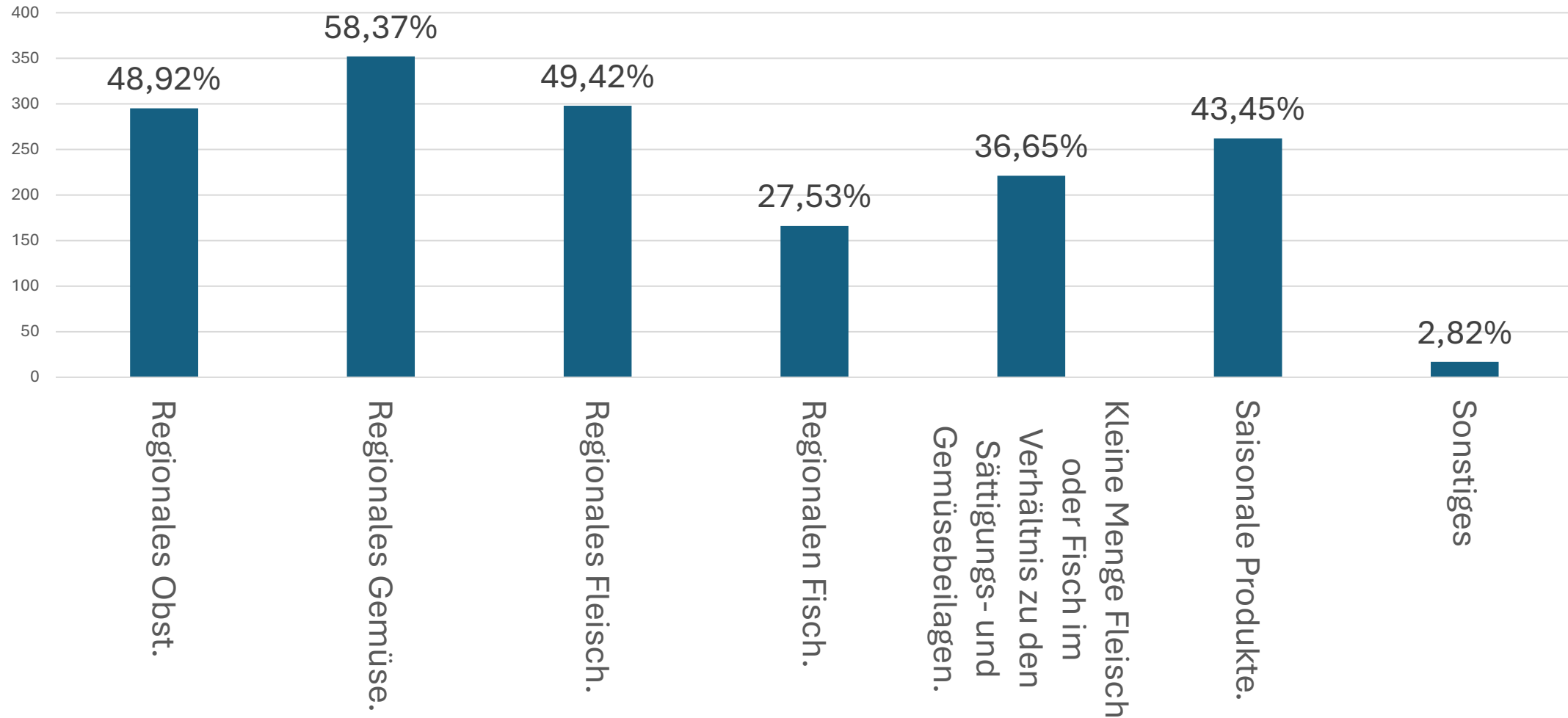
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen extern (z. B. Schweinske, Döner, Hähnchenwagen) im Durchschnitt aktuell kostet?



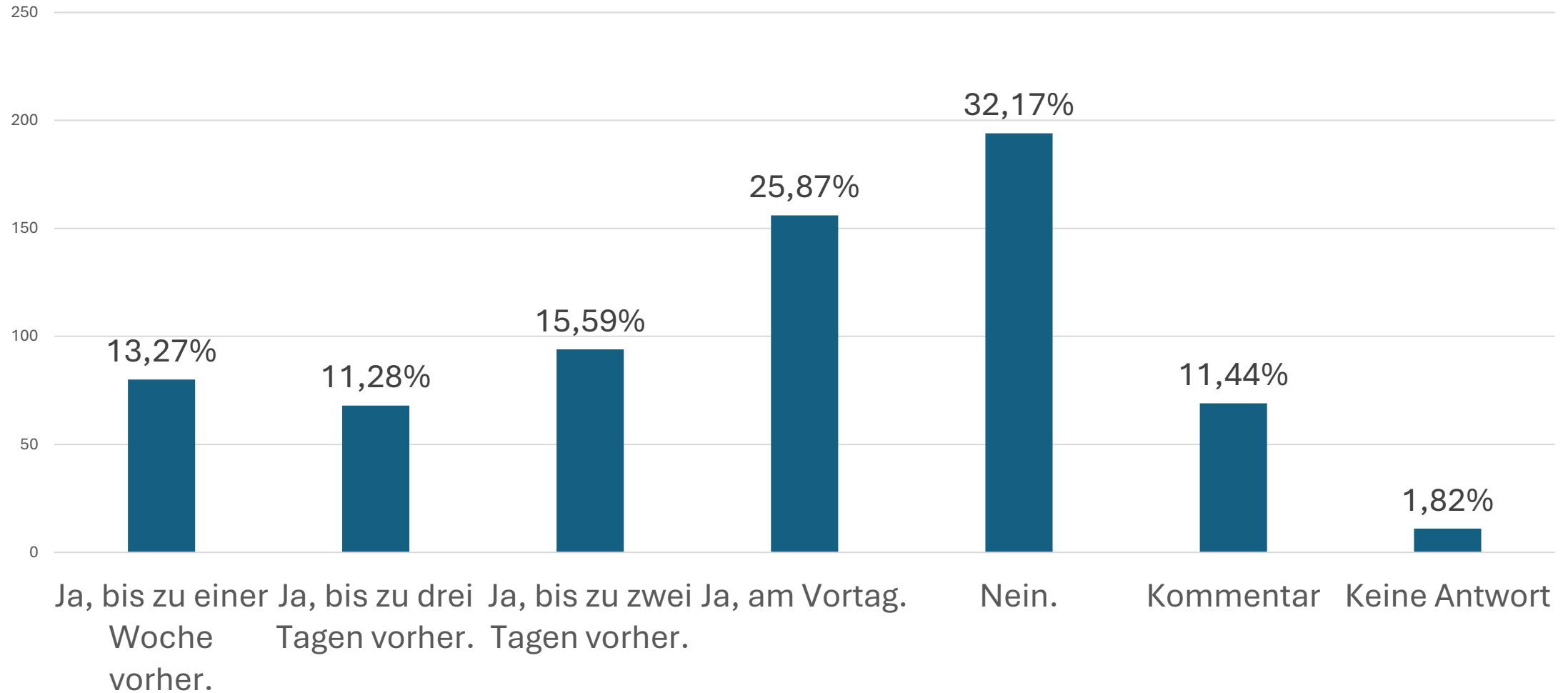
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen im Supermarkt (z. B. Salatbar bei Rewe) im Durchschnitt aktuell kostet?



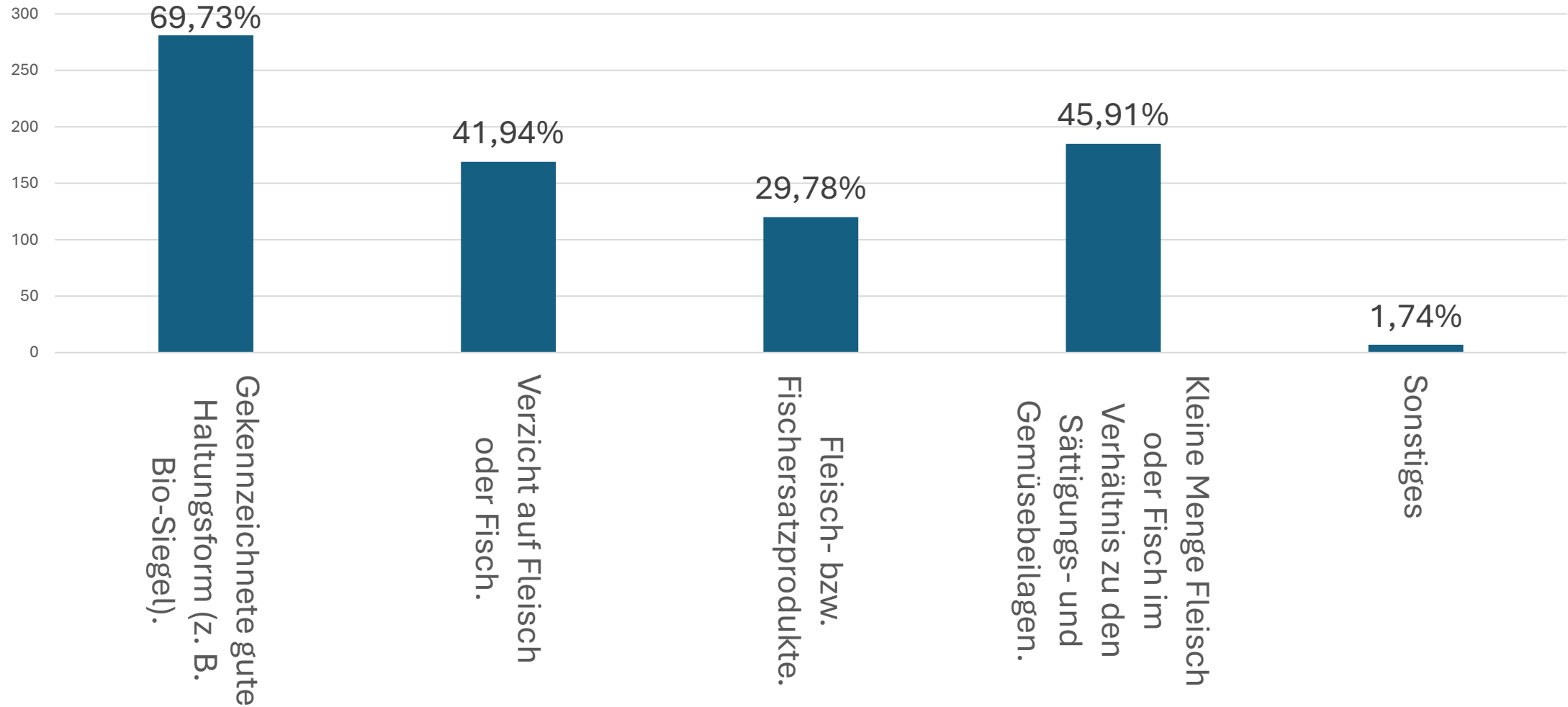
Welche Aspekte in Bezug auf Nachhaltigkeit würdest du in der Kantine durch Zahlen eines höheren Preises unterstützen?



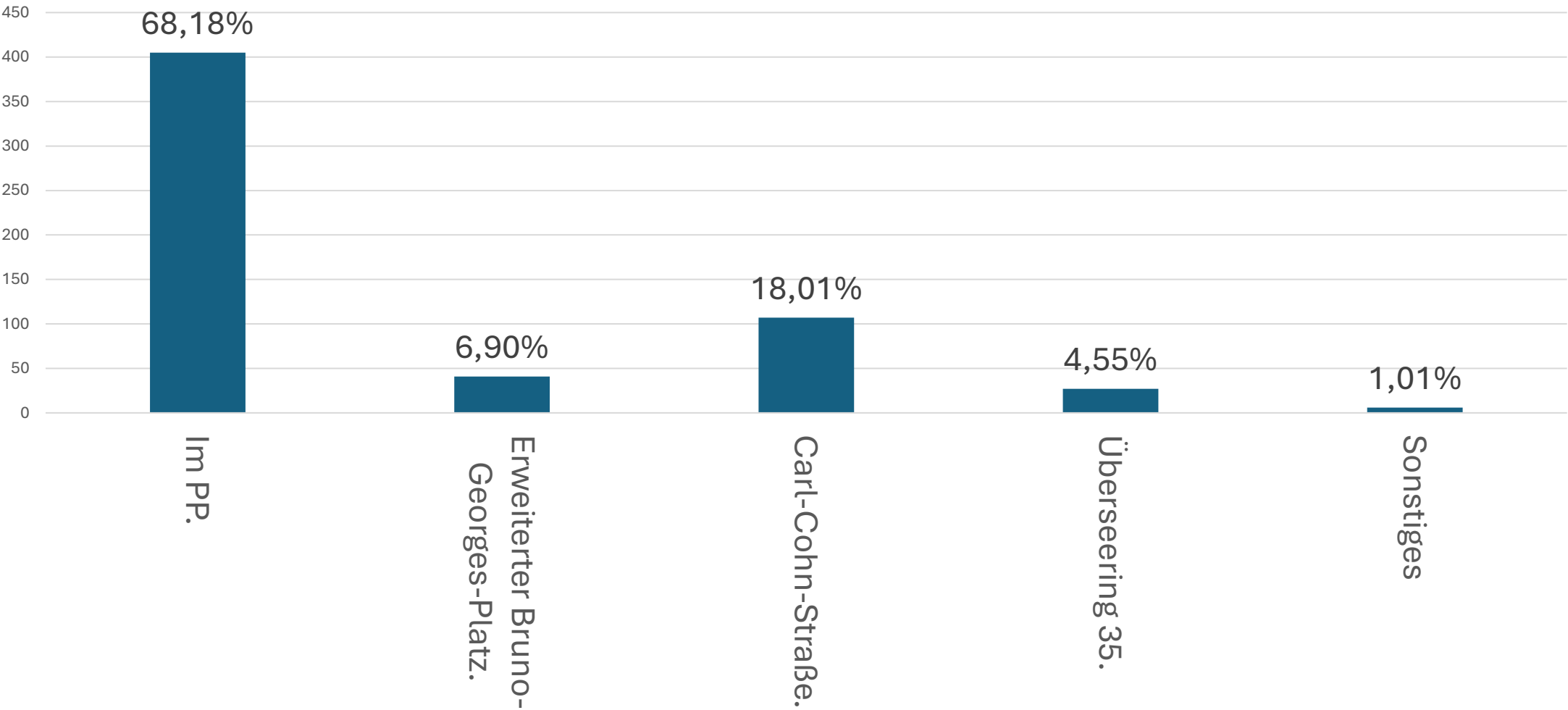
Wärst du bereit, dein Essen im Voraus zu bestellen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?



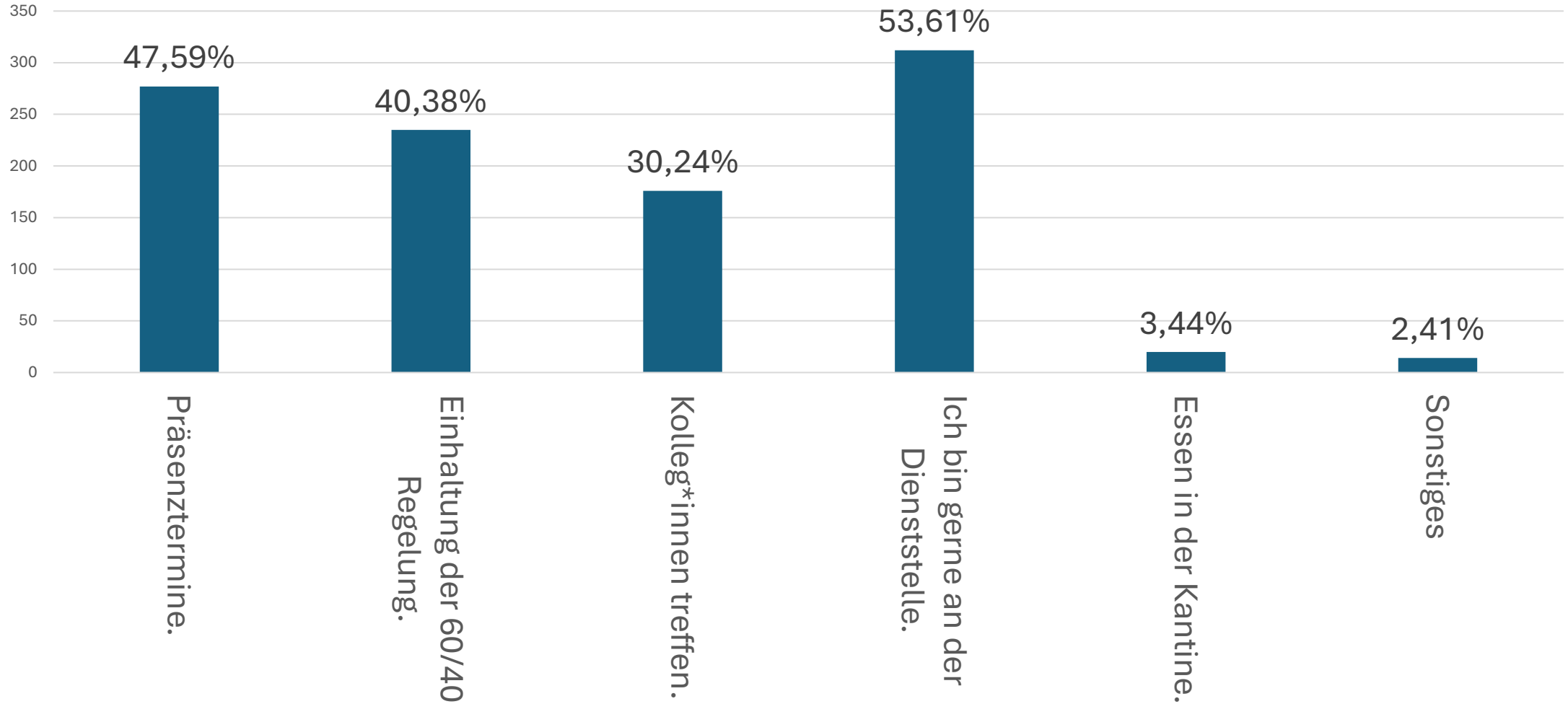
Welche Aspekte in Bezug auf Tierwohl würdest du in der Kantine durch Zahlen eines höheren Preises unterstützen?



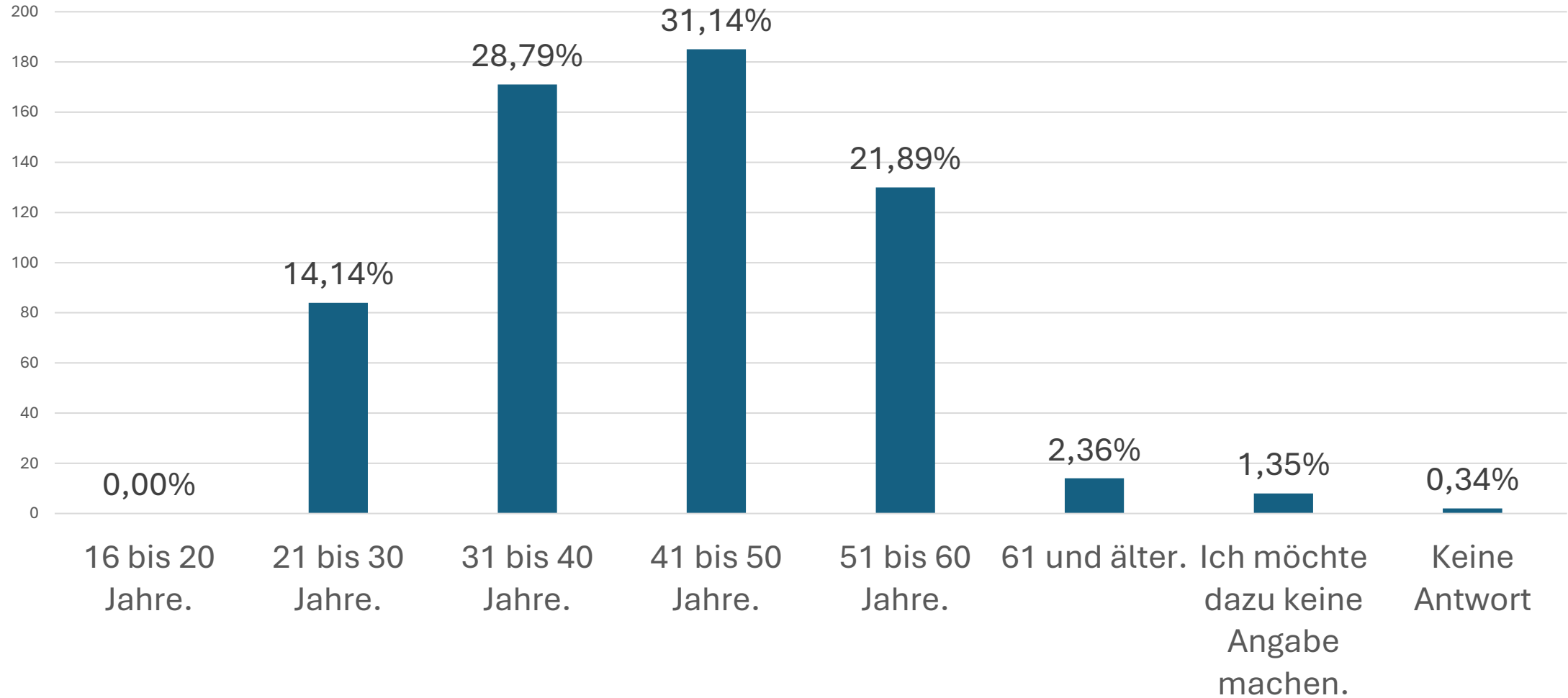
Wo befindet sich deine Dienststelle?



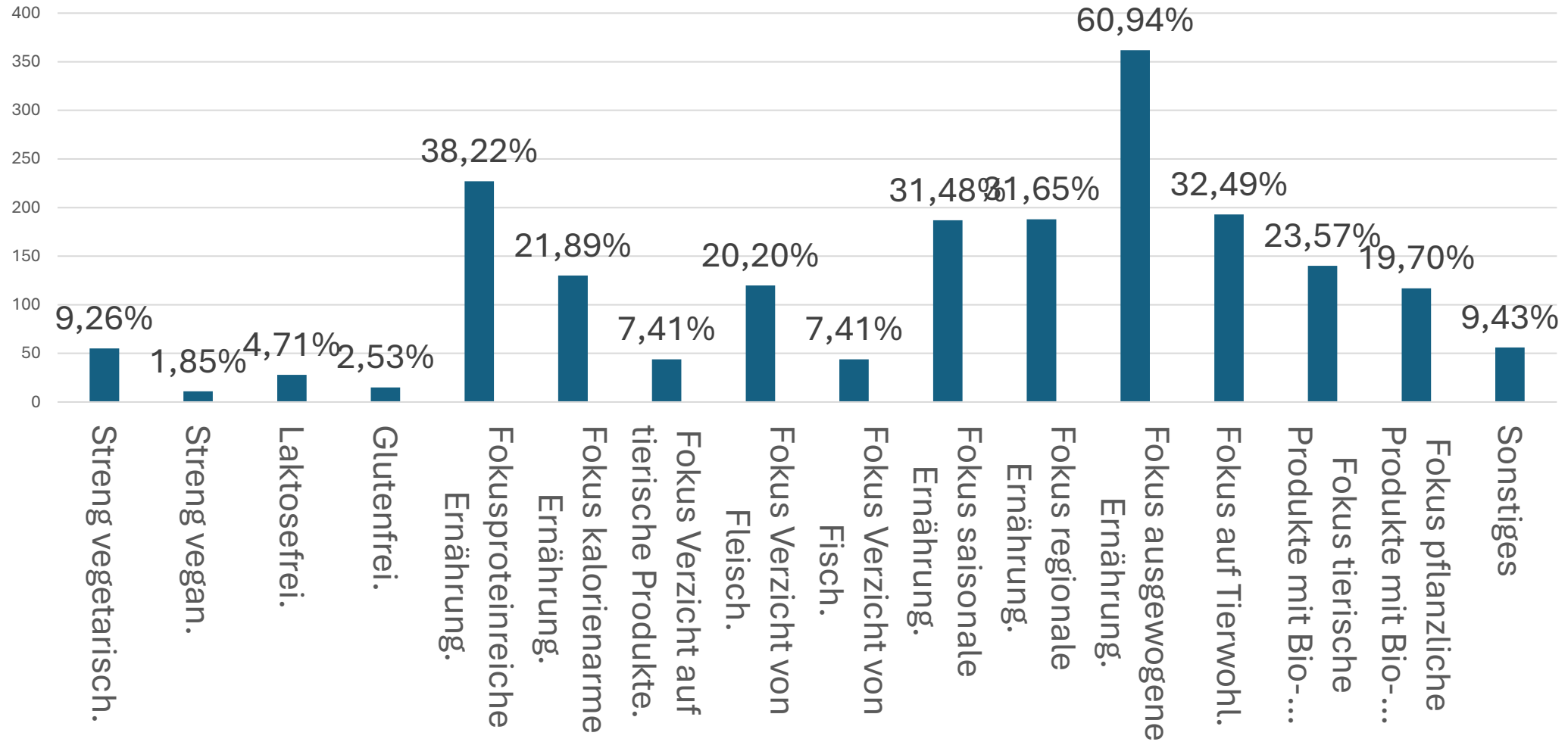
Unter welchen Umständen bist du in der Dienststelle?



Wie alt bist du?



Welche Anforderung an deine Ernährung lebst du privat?



Auswertung Umfrage Kantine PP

Inhaltsverzeichnis

G1 – Nutzung der Kantine	2
Die Kantine als wichtiger sozialer Treffpunkt.....	2
Mangelnde externe Alternativen und Pragmatismus	3
Hohe Frequenz an "Zweck-Essern"	3
G2 – Räumlichkeit der Kantine im PP.....	3
Allgemeines Ambiente und Kantinencharakter	3
Möblierung und Raumaufteilung	3
Akustik und Lärmbelastung.....	4
Sauberkeit und Hygiene.....	4
Pflanzen, Außenbereich und Raumklima	4
G3 – Speisen für die Mittagspause.....	4
Starker Trend zu Frische, Salatbars und Bowls	4
Klassiker als Dauerbrenner: Currywurst, Pommes und Hausmannskost.....	4
Mehr vegetarische und vegane Vielfalt (statt simpler Beilagen)	5
Kritik an Zubereitungsart (Convenience) und "Billigfleisch"	5
Wunsch nach Flexibilität (Baukastensystem) und wählbaren Portionsgrößen	5
G4 – Frühstücksangebot	5
Kaum Nutzung und starke Tendenz zur Selbstversorgung.....	5
Strukturelle und zeitliche Hürden	6
Wunsch nach modernen und gesunden Alternativen (Müsli, Porridge, Obst).....	6
Preisgestaltung und mangelnde Preis-Leistung	6
Vereinzelt Lob für das bestehende Angebot.....	7
G5 – Snack-Angebot	7
"Tankstellenpreise" und Konkurrenz durch Supermärkte	7
Dienststelleninterne Versorgung und Selbstversorgung	7
Starker Wunsch nach gesunden, modernen Snacks (Obst, Protein, zuckerfrei).....	7
Notwendigkeit von 24/7-Automaten (für Schichtdienst und Sondereinsätze).....	8
Eis als "Motivationspush" im Sommer	8
G6 – Catering-Angebot.....	8
Mangelnde Bekanntheit und Forderung nach mehr Transparenz.....	8
Kritik an der Preisgestaltung (insbesondere bei Getränken und Snacks)	9
Positives Feedback und großes Lob für bisherige Lieferungen	9
Konkrete Produkt- und Qualitätswünsche (Vielfalt, Präsentation, vegan).....	9
Fehlender Bedarf oder fehlendes Budget.....	9

G7 – Preisgestaltung	10
Preis-Leistungs-Verhältnis und tägliche Bezahlbarkeit.....	10
Forderung nach Bezuschussung durch die Behörde.....	10
Tierwohl: Transparenz und der fleischfreie Ansatz.....	10
Konstruktive Vorschläge zur Kalkulation (Mischkalkulation).....	11
Bezahlmethoden: Kartenzahlung ohne Mindestbetrag	11
G8 – Nachhaltigkeit	11
Vorab-Bestellung: In der Theorie gut, im Polizei-Alltag schwer umsetzbar.....	11
Unverständnis für den pauschalen "Nachhaltigkeits-Aufpreis"	12
Nachhaltigkeit durch Fleischreduzierung – aber als Sparfaktor	12
Soziale Realität vs. Vorbildfunktion der Behörde.....	12
G9 – Tierwohl.....	13
Unverständnis über höhere Preise bei Fleischverzicht.....	13
Klare Ablehnung von Massentierhaltung und die Rolle als Vorbild.....	13
Pragmatismus: Regionalität und echte Haltungsformen statt „Fake-Bio“	13
Vollwertige Alternativen bei Fleischverzicht	13
G10 – Angaben zu dir.....	14
Arbeitsort: Hohe Präsenz im Hauptgebäude, aber auch viele Pendler	14
Homeoffice und die Gründe für die Präsenz vor Ort.....	14
Private Ernährungsgewohnheiten (Tierwohl und Ausgewogenheit).....	14
G11 und G12 – Abschluss Kantinennutzung und keine Nutzung.....	15
Deutlicher Ruf nach einem gesunden, modernen Konzept (Abkehr von Kantinen- Klischees)	15
Mehr Qualität und Fairness bei vegetarischen/veganen Gerichten	15
Vergleiche mit Vorbild-Kantinen in der Nachbarschaft	15
Operative Aspekte: Hygiene, Service, Randzeiten und Automaten	16

G1 – Nutzung der Kantine

Die Kantine als wichtiger sozialer Treffpunkt

Wenn die Kantine von den Mitarbeiter*innen freiwillig und gerne genutzt wird, dann steht meist nicht das Essen im Vordergrund, sondern das Zusammenkommen mit Kolleg*innen. Die Kantine fungiert als zentraler Ort für das Teambuilding und den behördeninternen Austausch.

- Nutzungsgrund ist oft das gemeinsame Mittagessen, begründet durch: *"Gespräche über Vorgänge, persönliche Befindlichkeiten, Austausch über persönliches und berufliches"*. (ID 598)
- Die Wichtigkeit für das Team wird betont: *"Für das Gruppengefüge."* (ID 683) und schlicht für den *"Klönschnack in der Pause"* (ID 876)

- Zudem wird die abteilungsübergreifende Vernetzung geschätzt: *"Gelegentliche Verabredungen insbesondere andere Abteilungen oder OE."* (ID 355)

Mangelnde externe Alternativen und Pragmatismus

Ein starker Treiber für die Nutzung der Kantine im PP ist schlichtweg der Mangel an guten und schnell erreichbaren Alternativen in der direkten Umgebung. Oft siegt die Bequemlichkeit in kurzen Pausenzeiten.

- Ein Kommentar bringt dieses Problem der Infrastruktur auf den Punkt: *"Das Mittagsangebot in der Umgebung ist sehr beschränkt und fußläufig dann auch recht weit."* (ID 890)
- Andere nutzen die Kantine aus rein pragmatischen Gründen der reinen Anwesenheit im Gebäude: *"Bei Präsenz im PP"*. (ID 805)

Hohe Frequenz an "Zweck-Essern"

Obwohl die Kantine einen hohen sozialen Wert hat, zeigt sich bei der Frage nach der generellen Nutzungshäufigkeit (G1Q1) ein sehr deutliches Bild. Viele Teilnehmer*innen gehen nicht aus Überzeugung dorthin, sondern aus reinem Zweck.

- Eine sehr große Zahl der erfassten Datensätze wählt bei der Nutzungshäufigkeit explizit die eher resignierte Antwortoption: *"Nur, wenn es sich nicht vermeiden lässt."* (Dies geben unter anderem die Teilnehmer*innen mit den **IDs 145, 364, 468, 916, 952 und 1016** explizit so an).
- Lediglich vereinzelt finden sich in den Auszügen positivere Nutzungshäufigkeiten wie *"Mehrere Male im Monat"* (ID 988), *"Mehrere Male die Woche"* (ID 770) oder vereinzelt auch Stammgäste: So gibt **ID 958** an, die Kantine „Täglich.“ zu besuchen.

G2 – Räumlichkeit der Kantine im PP

Allgemeines Ambiente und Kantinencharakter

Die Räumlichkeiten der Kantine im Polizeipräsidium (PP) werden von der überwiegenden Mehrheit der Befragten als rein funktional betrachtet. Häufig wird als Standardbewertung vermerkt: *"Mittel zum Zweck. Wenn es geht, esse ich aber lieber woanders."* (u. a. ID 15, 57, 92). Viele Nutzer empfinden die Kantine als ungemütlich und wenig einladend, was zu einem reinen "Zweck-Aufenthalt" führt, da Alternativen fehlen: *"Da ich nirgends anders essen kann, muss ich hier essen"* (ID 820). Einzelne bezeichnen den Raum schlichtweg als *"Ungeeignet, um dort zu essen und die Pause zu verbringen"* (ID 494).

Eine Person fasst die visuelle und atmosphärische Kritik deutlich zusammen: *"zu laut & zu ungemütlich. Die Farben des Raums sind nicht schön und es lädt zu gar nichts ein. Im Vergleich zu vielen anderen Kantinen von Firmen ist das echt hässlich ehrlich gesagt."* (ID 280). Ebenfalls wird angemerkt: *"Die Kantine lädt nicht zum längeren verweilen ein. Sie wirkt sehr nüchtern und ungemütlich"* (ID 430). Nur einzelne Stimmen ordnen die Optik milder ein und finden, es *"ist ok so für eine Kantine"* (ID 525).

Möblierung und Raumaufteilung

Um dem großen Raum die Nüchternheit zu nehmen, wird mehrfach eine optische und physische Unterteilung gewünscht. Die Anordnung der Tische und das aktuelle Mobiliar gelten als wenig zeitgemäß. Es wird gefordert, Tische stärker zu trennen, da diese *"aktuell [...] wie im Brauhaus angeordnet"* sind (ID 430). Entsprechend lauten die architektonischen Wünsche: *"weniger Kantinencharakter, kleinere Sitzgruppen"* (ID 433) sowie der Einsatz für *"ordentliche Raumteiler"* (ID 411). Auch ganz pragmatische Verbesserungen am Bestand stehen auf der Liste: *"Dass die defekten Stühle aussortiert werden."* (ID 615).

Akustik und Lärmbelastung

Wie bei vielen großen Speisesälen üblich, ist auch hier der Schallschutz ein kritisches Thema. Der immense Lärmpegel beeinträchtigt die Erholungsqualität während der Pause stark. Ein Nutzer erklärt hierzu: *"Natürlich ist mir bewusst, dass es in einer Kantine hallt. Das macht das Essen dort meiner Meinung nach aber sehr ungemütlich."* (ID 149). Ähnliches berichtet ID 805: *"Lautstärke ist hoch, wenn die Kantine gut besucht ist..."*.

Sauberkeit und Hygiene

Für einige Kolleg*innen stehen nicht die Gemütlichkeit oder die Möbel im Vordergrund, sondern grundlegende Aspekte der Hygiene und Raumpflege. So wird als primärer Wunsch an die Räumlichkeiten formuliert: *"Sauberkeit und Raumpflege, alles andere ist eher zweitrangig"* (ID 606). Ein anderer Teilnehmer verlangt explizit die *"Einhaltung von, über die vorgeschriebenen Mindestrichtlinien hinausgehende Hygiene und Sauberkeit"* (ID 171).

Pflanzen, Außenbereich und Raumklima

Fehlende Dekorations- und Grün-Elemente sowie ein unvorteilhaftes Raumklima runden das Bild der Verbesserungsbedarfe ab. Der Zustand der Bepflanzung und des potenziellen Außenbereichs wird von Befragten sehr negativ wahrgenommen: *"Die wenigen Pflanzen sind in einem erbärmlichen Zustand, Zuwenig Farbe , zu laut. Die Terrasse seit Jahren geschlossen."* (ID 820). Ein weiteres ungemütliches Detail ist die fehlende Belüftung, da angemerkt wird: *"Zudem ist der Geruch sehr unangenehm."* (ID 149).

G3 – Speisen für die Mittagspause

Starker Trend zu Frische, Salatbars und Bowls

Ein dominierendes Thema ist der Wunsch nach zeitgemäßer, gesunder und vor allem frischer Ernährung. Viele Befragte fordern Bowls, proteinreiche Speisen und eine große Salatbar zum Selbstzusammenstellen als Alternative zu vorbereiteten Tellern.

- Gefordert wird sehr deutlich: *"MEHR FRISCHE! Weniger Dosen- und Fertigprodukte."* (ID 1).
- Als konkretes Vorbild wird extrem häufig eine *"Salatbar vgl. Rewe oder Edeka"* (ID 7) oder eine *"Salatbar wie in einem großen Supermarkt (Rewe)"* (ID 640) genannt.
- Der Wunsch nach zeitgemäßen Speisen zeigt sich in vielen Nennungen wie: *"Gemischte Salate, neumodische Bowls, Suppen"* (ID 6), *"Clean Eating - Gerichte"* (ID 974) und *"Gesunde, ausgewogene, proteinreiche Speisen"* (ID 1001).

Klassiker als Dauerbrenner: Currywurst, Pommes und Hausmannskost

Trotz des Gesundheitstrends bleibt die Nachfrage nach klassischem Fast Food und Hausmannskost als verlässliches, tägliches "Safe-Gericht" enorm hoch – spaltet aber auch die Meinungen.

- Für viele müssen diese Gerichte täglich verfügbar sein: *"Currywurst, Pommes, Schnitzel, Salat"* (ID 39). Ein Nutzer fordert diesbezüglich klar: *"Genau diese fettigen Gutelaunemacher sollte es jeden Tag geben."* (ID 289).
- Gleichzeitig formiert sich starker Gegenwind aus der gesundheitsbewussten Fraktion. Einige fordern, dass die Kantine *"Mahlzeiten, welche gesundheitlich eher bedenklich sind (Currywurst etc.)"* (ID 79) nicht anbieten sollte. Es wird zudem kritisiert: *"Jeden Tag Currywurst Pommes -- in der Kantine stinkt es nach Fritteusenfett"* (ID 214).

Mehr vegetarische und vegane Vielfalt (statt simpler Beilagen)

Das aktuelle fleischfreie Angebot wird oft als unzureichend, einfallslos oder unausgewogen empfunden. Die Nutzer*innen fordern vollwertige, ideenreiche pflanzliche Gerichte und nicht nur Beilagen.

- Kritisiert wird das Ungleichgewicht: *"Meiner Meinung nach sind fünf oder sechs Gerichte die Fleisch beinhalten überflüssig."* (ID 104). Gefordert wird stattdessen *"Eine gleiche Anzahl von vegetarischen, veganen und Speisen mit Fleisch/Fisch."* (ID 37).
- Dabei wird mehr Kreativität verlangt: *"vegetarisch bitte nicht immer nur Gemüsebratlinge"* (ID 610) und *"Manchmal sind die vegetarischen Gerichte zufällig vegan. Für mich wäre es wichtig, dass es jeden Tag ein veganes Gericht gibt."* (ID 1104).

Kritik an Zubereitungsart (Convenience) und "Billigfleisch"

Ein großer Fokus liegt auf der Verarbeitungs- und Produktqualität. Fertigprodukte, zerkochtes Gemüse und Fleisch aus fragwürdiger Haltung stoßen auf große Ablehnung.

- Zum Thema Fleisch wird von sehr vielen explizit *"Billigfleisch"* (z. B. ID 195, ID 246, ID 350, ID 802) oder *"Fleisch aus Produktionen, welchen das Tierwohl egal ist"* (ID 310) als absolutes No-Go für die Speisekarte genannt. Stattdessen wird auf *"Bio-Fleisch"* (ID 86) Wert gelegt.
- Bei der Zubereitung verlangt man mehr handwerkliches Geschick: Gewünscht wird *"Unzerkochtes Gemüse"* (ID 275) sowie *"Speisen, die geschmacklich und qualitativ gut sind ohne dabei maximal verkocht zu sein"* (ID 454). Zudem sollen *"weiße Fertigsoßen"* (ID 62) und *"Saucen aus der Tüte"* (ID 457) vom Speiseplan verschwinden.

Wunsch nach Flexibilität (Baukastensystem) und wählbaren Portionsgrößen

Die Gäste möchten nicht an starre Menüvorgaben gebunden sein. Sie wollen sich Beilagen individuell zusammenstellen und auch die Portionsgrößen (und damit den Preis) selbst bestimmen können.

- Die Forderung nach modularer Auswahl lautet: *"Es wäre praktischer, wenn Gerichte nicht vorgegeben sind, sondern man sich die Beilagen einzeln zusammenstellen könnte."* (ID 745) oder *"Flexibel wählbar (Fleisch, verschiedene Beilagen)"* (ID 39).
- Bezüglich der Mengen und Preise wird pragmatisch vorgeschlagen: *"ggf. unterschiedliche Portionsgrößen, klein und groß mit unterschiedlichen Preisen (weniger Abfall, günstigere Preis bei kleiner Portion...)"* (ID 109). Ein weiterer Nutzer ergänzt passend: *"mir sind die Portionen viel zu groß, eine "weibliche" oder "Kinder"-Portion z.B. 2/3 Portion zum 3/4-Preis wäre wünschenswert"* (ID 750).

G4 – Frühstücksangebot

Kaum Nutzung und starke Tendenz zur Selbstversorgung

Sehr auffällig in dieser Fragengruppe ist, dass eine große Mehrheit der Befragten die Umfrage-Option wählt, das Frühstücksangebot „Gar nicht und ich kann es mir auch zukünftig nicht vorstellen“ zu nutzen. Als Begründung wird oft schlicht angegeben, dass man ohnehin zu Hause isst, sein eigenes Frühstück mitbringt oder am Morgen gar keinen Hunger hat.

- *"Ich frühstücke überwiegend zuhause oder nehme von zuhause was mit"* (ID 844).

- *"Ich bringe mir selbst Frühstück mit."* (ID 946). Ein anderer Nutzer tut dies konkret, *"Um Kosten zu sparen"* (ID 908).
- Andere essen am Morgen schlichtweg nichts: *"ich frühstücke nicht"* (ID 648) oder geben an: *"Kein Frühstücks-Mensch."* (ID 980).

Strukturelle und zeitliche Hürden

Viele nutzen das Angebot nicht wegen der Qualität, sondern aus logistischen und organisatorischen Gründen. Der Schichtdienst oder der konkrete Arbeitsort lassen ein Kantinenfrühstück oft gar nicht zu.

- Ein Nutzer bemängelt: *"Zu weit weg und ich habe selten frühdienst Für mich ist das Mittag mit verlängerten Öffnungszeiten interessanter"* (ID 747).
- Ähnlich wird kommentiert: *"Passt leider mit meinen Schichtdienstzeiten nicht überein"* (ID 985) oder das Frühstück fällt flach *"aus Zeitgründen"* (ID 670).
- Zudem wird von einzelnen angemerkt, dass sie gar nicht im Hauptgebäude tätig sind: *"Ich bin im Ü35."* (ID 778) oder *"esse zu hause. arbeite nicht im präsidium"* (ID 512).

Wunsch nach modernen und gesunden Alternativen (Müsli, Porridge, Obst)

Ein zentraler Kritikpunkt derer, die potenziell in der Kantine frühstücken würden, ist das klassische und einseitige Angebot. Brötchen allein reichen nicht mehr aus. Ein großer Teil wünscht sich zeitgemäße, gesündere, proteinreiche sowie vegetarische/vegane Optionen, die idealerweise auch gut mit an den Platz genommen werden können.

- *"Brötchen entsprechen nicht meinem tägl. Frühstück. Porridge, Joghurt etc. wäre toll."* (ID 718).
- Konkret gefordert werden *"Müsli, Porridge etc."* (ID 709), *"Müsli und Joghurt mit Früchten"* (mit dem Zusatz *"gesund, Proteinreich"*) (ID 774) sowie *"Overnight-Oats mit Quark"* (ID 255).
- Zudem gibt es den Wunsch nach frischen und flexiblen Ergänzungen: *"frisches Obst / Zerialien zu einem fairen Preis"* (ID 1056) und *"Jogurt/Quark Auswahl to Go wäre schön"* (ID 640).
- Auch ein *"Vegetarisches Angebot (nicht nur Süßes)."* (ID 956) und explizit *"Vegan"* (ID 466) werden gewünscht.

Preisgestaltung und mangelnde Preis-Leistung

Das aktuelle Frühstück wird teilweise als zu teuer empfunden, insbesondere da es sich bei vielen Produkten scheinbar um Standardware handelt. Die Mitarbeitenden fordern fairere Preise oder clevere Kombi-Angebote.

- Die Kritik am Preis-Leistungs-Verhältnis lautet unter anderem: *"Es werden einfache Fertigprodukte für einen hohen Preis verkauft. Ich kaufe lieber beim Bäcker."* (ID 848).
- Entsprechend verlangt man *"bessere Preise, oder qualitativ bessere Brötchen"* (ID 236) bzw. *"Angemessene Preise"* (ID 641).
- Als konstruktive Vertriebsidee für die Zukunft wird vorgeschlagen: *"Kaffee + Brötchen Vorteilspreis, wenn man das zusammen kauft, statt einzelne Preise."* (ID 445).

Vereinzelt Lob für das bestehende Angebot

Trotz der überwiegenden Nicht-Nutzung und dem Wunsch nach Modernisierung gibt es auch zufriedene Stammgäste, die das klassische Brötchen-Angebot schätzen.

- Ein Teilnehmer freut sich: *"Die Brötchen sind gut und lecker belegt"* (ID 61).
- Auch andere finden: *"Das Frühstücksangebot ist gut."* (ID 1054) oder bestätigen *"Alles wie es soll, Auswahl und Qualität stimmen überein"* (ID 143). Ein kurzes *"weiter so"* wird ebenfalls geäußert (ID 404).

G5 – Snack-Angebot

"Tankstellenpreise" und Konkurrenz durch Supermärkte

Der mit Abstand häufigste Grund für die Nicht-Nutzung des Snack-Angebots ist die Preisgestaltung. Die aufgerufenen Preise werden oft als völlig überzogen wahrgenommen, weshalb die Mitarbeitenden lieber auf nahegelegene Supermärkte ausweichen.

- Es wird scharf kritisiert: *"VIEL ZU TEUER! Da macht man doch eher den Weg zu Penny, Netto, Rewe ..."* (ID 914) und *"Gibt günstigere Alternativen in den naheliegenden Supermärkten."* (ID 1002).
- Ein Nutzer formuliert den Anspruch klar: *"Keine Tankstellenpreise"* (ID 662).
- Ein konkretes Beispiel für den Unmut lautet: *"Utopische Preise. Z. B. Ein kleines Osterei (Lindt) wird für 1€ das Stk. angeboten."* (ID 945).
- Generell fordern die Mitarbeitenden *"Faire Preise, auch Studentenfutter, Müsliriegel, Eis etc."* (ID 716).

Dienststelleninterne Versorgung und Selbstversorgung

Viele Mitarbeitende benötigen das Angebot der Kantine schlichtweg nicht, da sie sich ihre Snacks selbst von zu Hause mitbringen oder die Abteilungen eigene, günstigere "Kioske" ("Schubladen") organisiert haben.

- Ein Nutzer stellt fest: *"Meist haben die Kollegen auch genug im Schrank."* (ID 1).
- Dies wird von anderen bestätigt: *"Die Dienststelle hält ein eigenes Snack-Angebot vor."* (ID 352) oder auch *"Snacks werden dienststellenintern und kostengünstiger koordiniert."* (ID 1107).
- Viele geben zudem an: *"Ich bringe mir meine Snacks von zu Hause mit"* (ID 734) oder *"Habe einen eigenen Vorrat :-)"* (ID 825).

Starker Wunsch nach gesunden, modernen Snacks (Obst, Protein, zuckerfrei)

Das klassische Sortiment an Schokoriegeln reicht nicht mehr aus. Ein enorm großer Teil der Belegschaft wünscht sich gesündere, proteinreiche, vollwertige und zuckerreduzierte Alternativen.

- Gewünscht werden *"Auch 'gesunde' Alternativen: Flapjack, Energy Balls, Proteinriegel, Obst."* (ID 1).
- Eine gesunde Snack-Auswahl sollte wie folgt aussehen: *"Gesunde Snacks (Banane, Apfel, Kiwi, Birne, Mandarinen, Nektarinen, Weintrauben), die ich in kleineren Mengen, aber nicht teureren Preisen im Vergleich mit Penny/Rewe kaufen kann."* (ID 1031) sowie *"Eiweißriegel, frisches Obst, Overnightoats"* (ID 371).

- Zudem werden auch herzhaftere Alternativen gefordert: *"Gesündere Snacks, z.B. belegte Sandwiches, Brote mit viel Gemüse und Aufschnitt"* (ID 140) oder allgemein *"Mehr herzhaftere Snacks"* (ID 624).
- Auch spezielle Bedarfe werden genannt, wie *"Laktosefreie Snacks"* (ID 506), *"vegane Snacks"* (ID 985) und *"glutenfreie Snacks"* (ID 1057).

Notwendigkeit von 24/7-Automaten (für Schichtdienst und Sondereinsätze)

Da die Polizeihauskantine oft nachmittags schließt, der Dienstbetrieb aber rund um die Uhr läuft, wird mehrfach dringend eine Automaten-Lösung für den Schichtdienst gefordert.

- Es wird eine *"Große Automatenvariation im Vorraum (Flur) zur jederzeit Verfügbar[keit]."* (ID 182) angeregt.
- Die Notwendigkeit wird klar begründet: *"Snack- und Getränkeautomaten vor der Kantine für 24/7! Normalerweise arbeitet man länger als 15:00 Uhr (Schließungszeit der Kantine), erst reicht bei besonderen Lagen und Einsätzen und Schichtdienst."* (ID 307).
- Ein weiterer Kollege ergänzt: *"Mir fehlt ein Getränkeautomat, welcher auch zur 'Unzeit' zur Verfügung steht. (nachts und am WE wegen Schichtdienst)"* (ID 842).

Eis als "Motivationspush" im Sommer

Trotz des Wunsches nach gesunden Optionen bleibt ein klassischer Snack unverhandelbar beliebt: Eiscreme.

- Gefordert wird ganz simpel *"Eine volle Eis Truhe!"* (ID 205) oder sogar *"ganzjährig eine volle Eistruhe"* (ID 701).
- Eis gilt hierbei nicht nur als Abkühlung, sondern erfüllt einen Zweck: *"Es ist ganz Bequem mal schnell ein Eis als Nervennahrung oder als kleinen Motivationspush zu holen."* (ID 870).

G6 – Catering-Angebot

Mangelnde Bekanntheit und Forderung nach mehr Transparenz

Ein sehr deutliches Muster in den Antworten ist, dass ein beträchtlicher Teil der Belegschaft gar nicht wusste, dass die Kantine einen Catering-Service anbietet. Es wird wiederholt der Wunsch nach aktiverer Kommunikation und öffentlich einsehbaren Preislisten geäußert.

- Es wird angemerkt: *"Mir war bei heute nicht bewusst, dass es so ein Angebot gibt. Ein entsprechende Info wäre offensichtlich sinnvoll, mit entsprechenden Ansprechpartnern und Preisvorstellungen."* (ID 569).
- Andere bestätigen dies knapp: *"Kannte ich gar nicht"* (ID 1011), *"Wusste nicht, dass es das gibt. Preise sind mir auch nicht bekannt."* (ID 947) oder geben an: *"Ich wusste nichts von dem Kuchen"* (ID 595).
- Daraus resultiert der explizite Wunsch nach: *"Angebote / Transparenz / kein Standard"* (ID 1056), *"transparente Infos"* (ID 995) sowie *"Listen zu Auswahl und Preisen"* (ID 667).

Kritik an der Preisgestaltung (insbesondere bei Getränken und Snacks)

Während einige das Preis-Leistungs-Verhältnis in Ordnung finden, empfinden viele die Catering-Preise als zu hoch. Besonders bei Kaffee und kleinen Snacks (Häppchen) gibt es Unmut.

- Ein Nutzer kritisiert konkret die Getränkepreise: *"Der Preis muss stimmen. Aktuell wird für einen Liter Kaffee bei Lieferung 8 Euro verlangt, was definitiv zu viel ist."* (ID 457). Auch andere empfinden den Kaffee als *"sehr teuer. Zu teuer."* (ID 1060).
- Ebenso wird bei den Speisen bemängelt: *"preislich ok - bis auf die exorbitant teuren Häppchen (Bruchteil eines Brötchens, dafür doppelt so teuer)"* (ID 542).
- Zusammenfassend fordern einige Nutzer: *"Das es günstiger ist als wenn man in der Metro einkaufen geht."* (ID 488) oder wünschen sich, dass es *"Preisgünstiger bei großen Mengen."* wird (ID 533).

Positives Feedback und großes Lob für bisherige Lieferungen

Den negativen Stimmen zu den Preisen stehen zahlreiche Nutzer*innen gegenüber, die den Service bereits in Anspruch genommen haben und voll des Lobes für den Geschmack und die Handhabung sind.

- Es gibt ausdrückliches Lob: *"Bei Sonderbestellungen – auch in größerem Umfang [...] kann ich den Kantinenpächter ausdrücklich loben. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist angemessen und die Speisen überzeugen durchweg durch sehr guten Geschmack."* (ID 641).
- Viele kommentieren schlicht: *"das war super!"* (ID 25), *"War super!"* (ID 540) oder *"Das lief komplikationsfrei!"* (ID 823).
- Es wird zudem festgehalten: *"War alles gut, schön belegte Brötchen/Brote, angemessener Preis."* (ID 648) und *"hier stimmte das Preis/Leistungs verhältnis"* (ID 585).

Konkrete Produkt- und Qualitätswünsche (Vielfalt, Präsentation, vegan)

Bezüglich des Angebots selbst wünscht sich die Belegschaft eine Abkehr von einfachem Standard-Catering hin zu etwas mehr Raffinesse, ansprechenderer Präsentation und der Berücksichtigung besonderer Ernährungsformen.

- Eine zentrale Forderung lautet: *"Eine vielfältige Auswahl - orientiert an Angeboten externer Unternehmen. Eine schöne Präsentation, wertiges und sauberes Geschirr."* (ID 433). Ebenfalls wichtig sind *"saubere Tassen und Gläser"* (ID 47).
- Beim Speisenangebot wünscht man sich *"Belegte Brötchen (auch Roggen- / Körner-, nicht nur Weizenbrötchen)"* (ID 109) und *"Bessere und geschmackvollere Aufstriche, ggf. Erweiterung auf Frischkäse, Quark, mit Gurken und Radieschen usw..."* (ID 946).
- Auch ein Appell zur Reduzierung von Fett ist dabei: *"Brötchen ohne 3kg Butter"* (ID 833).
- Zudem werden explizit *"Vegane Optionen"* (ID 877) nachgefragt.

Fehlender Bedarf oder fehlendes Budget

Zuletzt gibt es eine Gruppe von Befragten, die angeben, Catering grundsätzlich nicht zu nutzen, da in ihrem Arbeitsalltag oder ihrer Position schlicht keine Anlässe dafür existieren oder die finanziellen Mittel fehlen.

- Kommentiert wird dies mit: *"Dazu werde ich keine Gelegenheit haben"* (ID 890), *"weil: ich wüsste derzeit in meiner Funktion nicht, wieso"* (ID 71) oder *"Dieses Angebot ist für meine Person nicht nötig."* (ID 447).
- Ein weiterer pragmatischer Grund lautet schlicht: *"Kein Budget"* (ID 940) oder *"würde es aufgrund des Preises aber selbst machen"* (ID 63).

G7 – Preisgestaltung

Preis-Leistungs-Verhältnis und tägliche Bezahlbarkeit

Viele Mitarbeitende betonen, dass die Preise in Relation zur gebotenen Qualität und zur Häufigkeit der Nutzung stehen müssen. Einfache Kantinenklassiker dürfen nicht übersteuert sein, während für echte Qualität gerne mehr gezahlt wird.

- Es wird klar differenziert: *"Mir ist klar das z.B. Essen wie Ente oder Edelfisch schon im Einkauf teurer sind aber Currywurst Pommes sollte nicht teurer als 5,50 Euro sein."* (ID 175).
- Die Qualität muss den Preis rechtfertigen: *"Für eine bessere Qualität der Speisen bin ich bereit mehr zu zahlen. Allerdings sind die jetzigen Preise nicht angemessen für die Qualität. (gelber Brokkoli, vegetarisches Gericht (Bratling) aus Resten der Beilagen zuvor...)"* (ID 667). Ähnlich äußert sich ein Nutzer, der angibt, bis zu 12 € zu zahlen: *"Aber nicht für Fertiggerichte, die total verkocht und voll von Zusatzstoffen sind."* (ID 757).
- Zudem wird auf die Nutzergruppen hingewiesen: *"Für Kollegen die täglich das Angebot nutzen wollen/müssen, sollten die wöchentlichen Ausgaben im angemessenem Rahmen halten."* (ID 372), und es wird angemerkt, dass der Preis auch *"von der Entgeltgruppe ab[hängt]"* (ID 670).

Forderung nach Bezuschussung durch die Behörde

Ein deutliches Muster in den Antworten ist der Wunsch nach einer Subventionierung des Essens durch den Dienstherrn, ähnlich wie es in der freien Wirtschaft oder bei anderen großen Einrichtungen der Fall ist.

- Konkret wird gefordert: *"Gesunde Ernährung sollte durch die Behörde subventioniert werden. Stichwort Gesunderhaltung, Wertschätzung, Arbeitszufriedenheit, physische und psychische Gesundheit"* (ID 362).
- Ein anderer Nutzer zieht den Vergleich: *"Wie in der Wirtschaft sollte auch die Kantine in der Behörde bezuschusst werden. In diesem Fall halte ich sieben Euro für absolut angemessen."* (ID 885).
- Diesbezüglich fasst ein Teilnehmer pragmatisch zusammen: *"Eine Subvention der Kantine durch den Dienstherrn, wie in vielen Unternehmen üblich, wäre wünschenswert (man wird ja wohl noch träumen dürfen)..."* (ID 759).

Tierwohl: Transparenz und der fleischfreie Ansatz

Bei der Frage nach Aufpreisen für Tierwohl geben sehr viele Kommentierende an, aus Überzeugung generell kein Fleisch zu essen. Dennoch ist ihnen das Tierwohl bei tierischen Nebenprodukten (Eier, Milch) wichtig. Für das Fleisch, das angeboten wird, verlangt man Transparenz und Qualität.

- Eine sehr repräsentative Meinung lautet: *"Mein Beitrag zum Tierwohl besteht darin, keine Tiere zu essen. Bei Produkten von Tieren (Milch, Eier etc.) erhoffe ich mir grundsätzlich, dass die Polizei auf die Standards achtet bzw. bereits achtete."* (ID 745). Ähnlich äußern sich andere: *"Ich esse kein Fleisch, aber Bio-Eier wären mir viel wert."* (ID 621) und *"Bio Eier regional statt Legebatterie oder Discount/Großhändler"* (ID 476).
- Bezüglich des Fleischangebots gibt es klare Präferenzen: Ein Nutzer lehnt das Schweinesteak ab, meint aber: *"Dafür wäre ich bereit für ein gut gefertigtes Rinder-Steak 15€ zu zahlen."* (ID 717). Andere betonen schlicht: *"ich esse nur Bio-Fleisch."* (ID 757).
- Wichtig ist dabei die Nachvollziehbarkeit: Ein Aufpreis für Tierwohl ist in Ordnung, *"Aber bitte mit Nachweis"* (ID 888), beziehungsweise *"es sollte dann entsprechend gekennzeichnet sein"* (ID 396).

Konstruktive Vorschläge zur Kalkulation (Mischkalkulation)

Einige Mitarbeitende bringen konkrete Ideen ein, wie eine Kantine faire Preise für alle anbieten kann, und ziehen direkte Vergleiche zu anderen Betrieben.

- Es wird auf die Konkurrenz in der Nachbarschaft verwiesen: *"Bei der ERGO schaffen sie es für 5,50 EUR für eine große Portion. Daran orientiere ich mich und ich beziehe den Preis auf ein Hauptgericht."* (ID 480).
- Derselbe Nutzer rät dem zukünftigen Betreiber zu einer Mischkalkulation: *"Ich finde es muss nicht immer Fleisch sein. Als Pächter mache ich Mischkalkulationen, d.h. ein Gericht kostet mich mehr, dafür biete ich auch Gerichte an, die weniger kosten, z.B. 1x Fleischgericht für 11,42 EUR und gleichzeitig Kichererbsencurry für ca. 6 EUR. Die Mischung macht es."* (ID 480).

Bezahlmethoden: Kartenzahlung ohne Mindestbetrag

Zu den Bezahlmethoden gibt es in den Freitexten eine sehr spezifische, aber wichtige operative Forderung für den Alltag:

- *"Kartenzahlung sollte IMMER akzeptiert werden und nicht erst ab 5€!"* (ID 279). Zudem wird bei den digitalen Optionen wie Apple/Google Pay hervorgehoben, dass dies schlicht *"schneller"* sei (ID 239).

G8 – Nachhaltigkeit

Vorab-Bestellung: In der Theorie gut, im Polizei-Alltag schwer umsetzbar

Das mit Abstand meiste Feedback gab es zur Idee der Vorab-Bestellung. Während das Ziel (Vermeidung von Verschwendung) unterstützt wird, halten viele Befragte das System aufgrund von Einsatzlagen, Schichtdiensten und Homeoffice für nicht praktikabel.

- Eine Person fasst das behördenspezifische Problem prägnant zusammen: *"Wir sind immer noch die Polizei und hier eine Einsatzdienststelle. Eine längerfristige Vorplanung erscheint schwierig. Möglich wäre es, wenn es eine Stornierungsmöglichkeit gäbe."* (ID 352)
- Die Unberechenbarkeit wird oft betont: *"Mein beruf ist zu wechselhaft, als dass ich das genau planen kann. Wenn eine Einsatzlage kommt, muss ich los und kann dann mein bereits bezahltes Essen nicht essen."* (ID 1061). Eine weitere Person gibt an: *"Dienststelle erfordert Flexibilität (Einsatzlagen)."* (ID 691)

- Auch andere Faktoren wie Homeoffice und Familie stören die Planbarkeit: Das Bestellverhalten *"variiert sehr stark mit homeoffice, welches sich auch kurzfristig ändern kann"* (ID 455). Zudem sei der Alltag *"mit kleinen Kindern [...] oft schwierig planbar"*. (ID 976)
- **Bedingung für das System:** Eine Vorab-Bestellung wird nur akzeptiert, wenn es eine kurzfristige und kostenfreie Stornierung gibt: *"Gute Idee. Geht aber Meinung nach nur dann, wenn man dann nicht verpflichtet wird, das Essen zu bezahlen, wenn man es nicht abnimmt (z. B. weil man Erkrankt o. Ä.)"*. (ID 463)

Unverständnis für den pauschalen "Nachhaltigkeits-Aufpreis"

Einige Befragte stören sich massiv an der Logik der Fragestellung. Sie hinterfragen kritisch, warum regionale oder saisonale Produkte überhaupt einen Aufschlag kosten sollen, da hierbei schließlich teure Transportwege entfallen.

- *"Regionale Produkte sind i.d.R. preiswerter als Importe, ich verstehe deshalb das Argument 'Höherer Preis' nicht."* (ID 682)
- Ähnlich argumentiert ein anderer Teilnehmer: *"Warum sollten saisonale Produkte teurer sein? Das ist doch wohl eher andersrum."* (ID 831) sowie *"Saisonale Produkte müssen nicht unbedingt teurer sein."* (ID 734)

Nachhaltigkeit durch Fleischreduzierung – aber als Sparfaktor

Der Ansatz, den Anteil von Fleisch zugunsten von Sättigungs- und Gemüsebeilagen zu verkleinern, wird als pragmatische Lösung für mehr Nachhaltigkeit gesehen – allerdings wird auch hier gefordert, dass dies zu günstigeren Preisen führen muss.

- Der Lösungsansatz lautet: *"Nachhaltigkeit ganz einfach: Fleischreduzierung!"* (ID 682) und schlicht *"Lieber weniger Fleisch oder Fisch, dafür mehr Beilagen."* (ID 447)
- Zur Preisgestaltung bei Fleischverzicht wird angemerkt: *"Das müsste dann doch günstiger sein?"* (ID 772) und es wird die absolute Grundregel aufgestellt: *"Vegetarisch/Vegan sollte immer günstiger sein als Fleisch/Fisch"*. (ID 610)

Soziale Realität vs. Vorbildfunktion der Behörde

Während einige Teilnehmende das Präsidium in einer gesellschaftlichen Pflicht sehen, verweisen andere sehr deutlich auf ihre individuellen finanziellen Grenzen, die Aufpreise schlichtweg nicht zulassen.

- **Vorbildfunktion:** Ein Nutzer befürwortet die Unterstützung regionaler/saisonaler Produkte stark und kommentiert: *"gerade als Behörde erscheint mir dies unterstützenswert"* (ID 488). Ein weiterer betont: *"Ich finde gesunde Ernährung wichtig, die an die heutige Zeit in Bezug auf Tierwohl und Nachhaltigkeit angepasst ist. Minderwertiges, billiges Essen passt zu keinem dieser Grundsätze."* (ID 463)
- **Die finanzielle Schmerzgrenze:** Andere können diese Ideale nicht mittragen: *"Mein Einkommen ist gering und muss den ganzen Monat reichen"* (ID 226). Eine weitere Person meint harsch: *"Ich lese hier nur immer höherer Preis!? Der Preis ist bereits mehr als hoch genug."* (ID 848). Für eine Person zählt letztlich nur der Endpreis: *"Meinetwegen kann das Essen auch aus Australien kommen, wenn es günstiger und qualitativ gleichwertig ist"*. (ID 208)

G9 – Tierwohl

Unverständnis über höhere Preise bei Fleischverzicht

Der mit Abstand größte Kritikpunkt an der Fragestellung ist die Logik, dass der Verzicht auf Fleisch oder eine geringere Fleischmenge zu einem höheren Preis führen soll. Die Teilnehmenden erwarten hier eine finanzielle Entlastung, keinen Aufpreis.

- Ein Nutzer hinterfragt das Konzept direkt: *„aber warum sollte der Verzicht auf Fleisch und Fisch teurer sein? ...ist mir unverständlich...“* (ID 800).
- Ein weiterer Teilnehmer führt detailliert aus: *„Verzicht auf Fleisch oder kleinere Mengen machen den Preis ja nicht teurer und Ersatzprodukte kosten meist genauso viel, daher verstehe ich die Fragenkombi hier nicht“* (ID 777).
- Bezüglich kleinerer Fleischmengen auf dem Teller wird zudem klargestellt: *„Umsetzung bitte gerne! Aber mehr kosten muss das nicht. Eher im Gegenteil.“* (ID 218).

Klare Ablehnung von Massentierhaltung und die Rolle als Vorbild

Trotz der Preisdebatte ist das eigentliche Thema „Tierwohl“ der Belegschaft ein ernstes Anliegen. Massentierhaltung wird explizit abgelehnt und die Polizei wird dabei sogar in einer ethischen Vorbildfunktion gesehen.

- Ein sehr eindrücklicher Kommentar lautet: *„Es ist schändlich, was in der Massentierhaltung passiert und wir sollten als Polizei auch diesen Lebewesen ein erträgliches Leben ermöglichen.“* (ID 101).
- Gefordert wird schlicht: *„kein Fleisch und Fisch aus Massentierhaltung, keine Schadstoffe“* (ID 685).
- Einige unterstreichen die Wichtigkeit des Themas mit Kommentaren wie *„Wäre mir sehr wichtig!“* (ID 494) oder bezeichnen Aspekte des Tierwohls als *„in 2026 absolut zeitgemäß.“* (ID 441).

Pragmatismus: Regionalität und echte Haltungsformen statt „Fake-Bio“

Wenn es um tierische Produkte geht, fordern die Mitarbeitenden nicht zwingend das teuerste Bio-Siegel, sondern setzen auf pragmatische und nachvollziehbare Herkunft (Regionalität) und konkrete Verbesserungen der Haltungsform.

- Die Sorge vor Etikettenschwindel ist da: Gewarnt wird vor *„Fake-Bio aus China etc.“* (ID 648).
- Als pragmatischer Ansatz wird vorgeschlagen: *„Lieber weniger Fleisch aber dafür regional. Es muss kein Bio sein, das würde den Preis in einer Kantine vermutlich übersteigen.“* (ID 946).
- Konkretisiert wird dies auch bei tierischen Nebenerzeugnissen: *„Eier aus Freilandhaltung sind Eiern aus Legebatterien vorzuziehen.“* (ID 843).

Vollwertige Alternativen bei Fleischverzicht

Wenn Fleischmengen zugunsten von Beilagen reduziert werden, erwarten die Gäste, dass die fehlenden Proteine durch sinnvolle, pflanzliche Alternativen ausgeglichen werden.

- Gewünscht wird: *„bitte andere Proteinquellen alternativ anbieten wie Kichererbsen, Bohnen, Linsen, etc.“* (ID 791).

- Für einige stellt sich die Frage nach Fleisch gar nicht erst: „*Ich esse kein Fleisch, deshalb keine Antworten dazu.*“ (ID 621).

G10 – Angaben zu dir

Arbeitsort: Hohe Präsenz im Hauptgebäude, aber auch viele Pendler

Bei der Frage nach dem eigentlichen Dienstort gibt eine große Mehrheit der Teilnehmenden schlicht als Freitext an, direkt vor Ort zu sein.

- Sehr viele Befragte (unter anderem **ID 5, ID 414, ID 419, ID 431, ID 437, ID 455 und ID 709**) füllen das Feld zur Dienststelle identisch und kurz mit „*[Im PP.]*“ aus.
- Die Kantine im PP muss jedoch auch Mitarbeitende aus umliegenden Liegenschaften versorgen. So werden als abweichende Dienststellen unter anderem der „*[Erweiterter Bruno-Georges-Platz.]*“, die „*[Carl-Cohn-Straße.]*“ oder das „*[Überseering 35.]*“ als Standort angegeben.
- Wie beim Ü35 gibt es auch hier Personen, die nur temporär vor Ort sind, beispielsweise „*nur zu Lehrgängen Nähe PP*“.

Homeoffice und die Gründe für die Präsenz vor Ort

Das Homeoffice ist fest im Arbeitsalltag verankert und beeinflusst die Auslastung der Kantine maßgeblich. Wenn die Mitarbeitenden im Büro sind, dann meist aus beruflichen Verpflichtungen oder sozialen Gründen, nicht primär wegen des Essens.

- Das Homeoffice wird stark genutzt (eine Person merkt an: „*Ja drei Mal die Woche*“), auch wenn es Ausnahmen gibt, die bewusst angeben: „*Ich möchte kein Homeoffice machen.*“.
- Als Hauptgründe, überhaupt in die Dienststelle zu kommen, werden in den Umfrageoptionen vorrangig „*[Präsenztermine.]*“, „*[Einhaltung der 60/40 Regelung.]*“ oder „*[Kolleg*innen treffen.]*“ ausgewählt.
- Die reine Existenz der Kantine zieht die Leute kaum an: Die Option „*[Essen in der Kantine.]*“ als Grund für die Anwesenheit im Büro wird durchgehend mit „Nein“ beantwortet.

Private Ernährungsgewohnheiten (Tierwohl und Ausgewogenheit)

Bei den Fragen zu den privaten Ernährungsanforderungen (G10Q5) zeigt sich, dass extreme Diätformen seltener gelebt werden, der Fokus aber auf Gesundheit und Ethik liegt.

- Zwar werden Optionen wie strenge vegane Ernährung, laktose- oder glutenfreie Kost extrem häufig mit „Nein“ beantwortet, allerdings gibt es klare Zustimmungen (Ja) bei den Kategorien „*[Fokus auf ausgewogene Ernährung.]*“ und „*[Fokus auf Tierwohl.]*“.
- Auch der „*[Fokus auf proteinreiche Ernährung.]*“ wird von einigen privat umgesetzt.

G11 und G12 – Abschluss Kantinennutzung und keine Nutzung Deutlicher Ruf nach einem gesunden, modernen Konzept (Abkehr von Kantinen-Klischees)

Ein zentrales Anliegen der Belegschaft ist die spürbare Modernisierung des Speisenangebots hin zu mehr Frische, Ausgewogenheit und Qualität. Viele sind unzufrieden mit der derzeitigen Zubereitungsart und dem Einsatz von Fertigprodukten.

- Die Hoffnung auf Besserung ist groß: *"Vielen Dank für den Einsatz der Kantinenkommission und auch dafür, dass der Vertrag gekündigt wurde. Wir hoffen, dass jetzt endlich ein modernes Konzept Einzug halten kann!"* (ID 37).
- Kritisiert wird die bisherige Kost: *"Niemand, der hier in den Büros arbeitet, braucht diese Riesen Currywurst/Pommes Berge, die jedem Müllarbeiter den Schweiß ins Gesicht treiben würde."* (ID 275) und *"Die Speisen sind derzeit in der Regel überwürzt, sehr fettig und schwer verdaulich"* (ID 142).
- Auch mangelndes handwerkliches Niveau wird bemängelt, wie durch den Ausruf *"Kartoffelbrei aus Pulver euer ernst?"* (ID 585) oder die Forderung *"Kein Todkochen von Gemüse. Andere Kartoffeln!!!!!!!!!"* (ID 479).
- Zudem führen die Inhaltsstoffe bei einigen zu Problemen: *"Oft vertrage ich das Essen nicht, da sehr viel Fertigprodukte verwendet werden."* (ID 311).

Mehr Qualität und Fairness bei vegetarischen/veganen Gerichten

Der Wunsch nach zeitgemäßer Ernährung schließt ausdrücklich vegane und vegetarische Optionen ein, die jedoch fair bepreist und abwechslungsreich gestaltet sein müssen.

- Ein Nutzer fasst das Preis-Problem zusammen: *"Der Fokus sollte mehr auf Gesundheit gelegt werden. Die bisherige Mischkalkulation legt den Wert auf Fleischgerichte. Vegetarische Gerichte sind oftmals im Verhältnis den Preis nicht wert und eintönig."* (ID 667).
- Es fehlt an Kreativität bei der fleischlosen Kost: *"Schuh hatte schon oft gute vegetarische Gerichte, wie gebratenen Kürbis. Die gibt es dann aber selten oder nur einmalig. Stattdessen dreimal die Woche Bratling mit Salat."* (ID 820).
- Bei rein pflanzlicher Kost besteht massiver Nachholbedarf: *"Tierwohl und vegane Alternativen finde ich im Jahr 2026 mehr als zeitgemäß. Bisher habe ich die Kantine als eher rückständig empfunden"* (ID 441) sowie der Hinweis, dass vegane Gerichte teils unsinnig kombiniert werden, z.B. *"mit 'Honig-Senf'-Soße."* (ID 287).

Vergleiche mit Vorbild-Kantinen in der Nachbarschaft

Um dem zukünftigen Betreiber aufzuzeigen, was im Jahr 2026 als Standard erwartet wird, verweisen zahlreiche Kommentare auf konkret benannte, erfolgreich wirtschaftende Kantinen im direkten Umfeld.

- *"Bitte bei der Konzeption der Ausschreibung auch an anderen Angeboten (z.B. das Studierendenwerk der Uni Hamburg oder die Ergo im Überseering) inspirieren lassen"* (ID 419).
- Weitere genannte Vorbilder sind *"die Kantinen in der Nähe z.B. im 'Ipanema'-Bürokomplex und auch bei Tchibo im Überseering"* (ID 307) sowie die *"Alster Liebe Kantine (Alstercity)"* (ID 827).

- Für das Betriebsmodell wird angeregt: *"Beispielsweise wird das Bistro der ZPD von 'lokalgold' beliefert und erfüllt auf kleinstem Raum alles was eine Kantine bzgl. Essen erbringen sollte."* (ID 633).

Operative Aspekte: Hygiene, Service, Randzeiten und Automaten

Die Teilnehmenden äußern zudem sehr detaillierte Wünsche zum täglichen Ablauf und zur Infrastruktur in der Kantine.

- **Hygiene & Präsentation:** Gefordert werden unter anderem *"Kopfbedeckungen oder Haarnetze"* für das Personal (ID 55), *"Sauberes Besteck (das ist oft nicht der Fall)"* (ID 699) sowie eine *"digitale Anzeigentafel der Speisen"* (ID 502).
- **Öffnungszeiten & Schichtdienst:** Der Polizei-Alltag verlangt nach längeren Laufzeiten. Gewünscht wird, die Kantine *"z.B. Suppen und Salat-Bar bis 14:15 Uhr [zu] öffnen"* (ID 177). Für die Zeit danach fordert man *"Notfall-Essensmöglichkeiten nach den Öffnungszeiten [...] ZB im Rahmen von Kühlschränken/Tiefkühltruhen mit Gerichten zum Aufwärmen"* (ID 833).
- **Lob für das Personal:** Neben Kritik am Konzept gibt es explizit viel Lob für die Freundlichkeit der Mitarbeitenden: *"Ich möchte gern hervorheben, dass ich sowohl im PP als auch im Ü 35 immer auf sehr freundliche Mitarbeitende treffe."* (ID 625, ähnlich ID 396 und ID 912). Einige betonen sogar: *"Derzeit bin ich mit dem Pächter sehr zufrieden."* (ID 961).