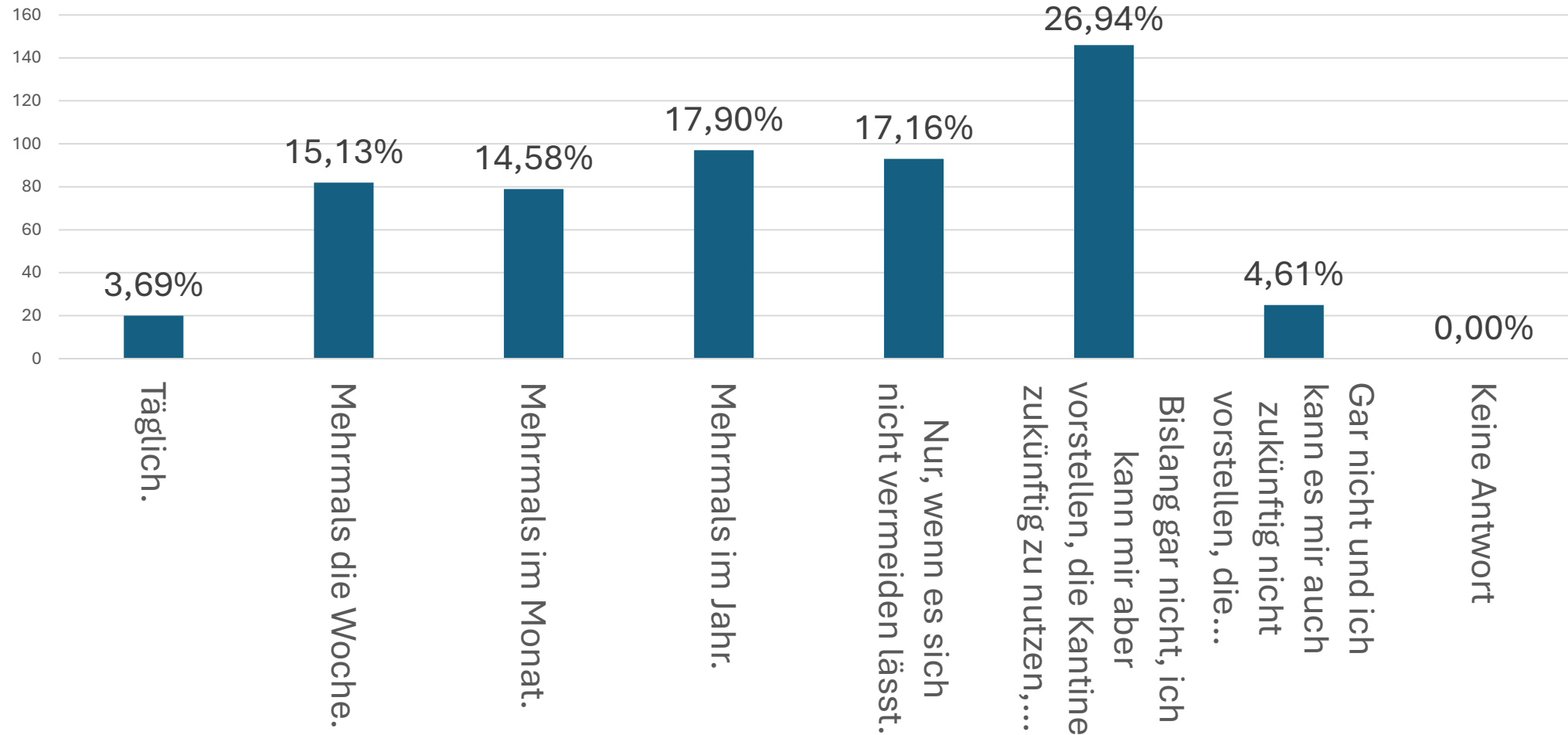


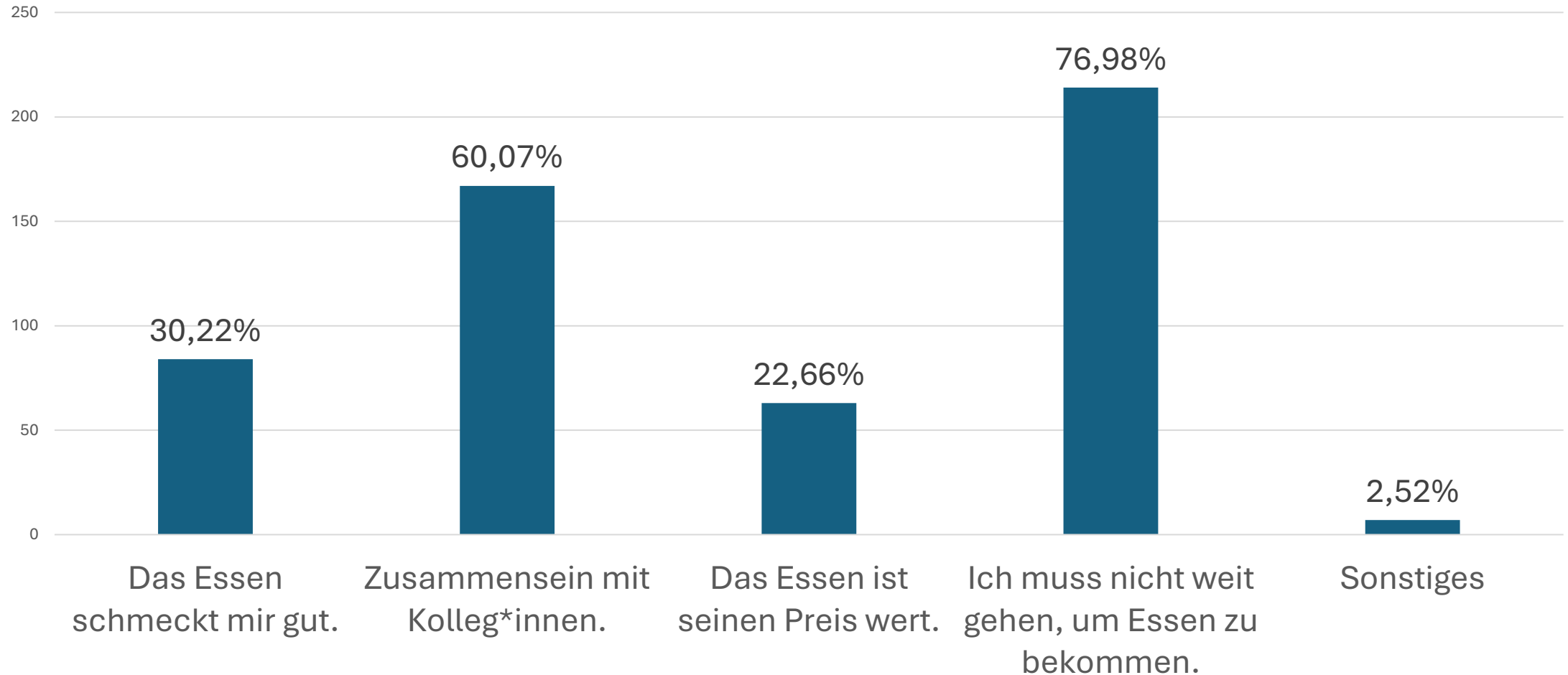
Auswertung Umfrage

Kantine Ü35

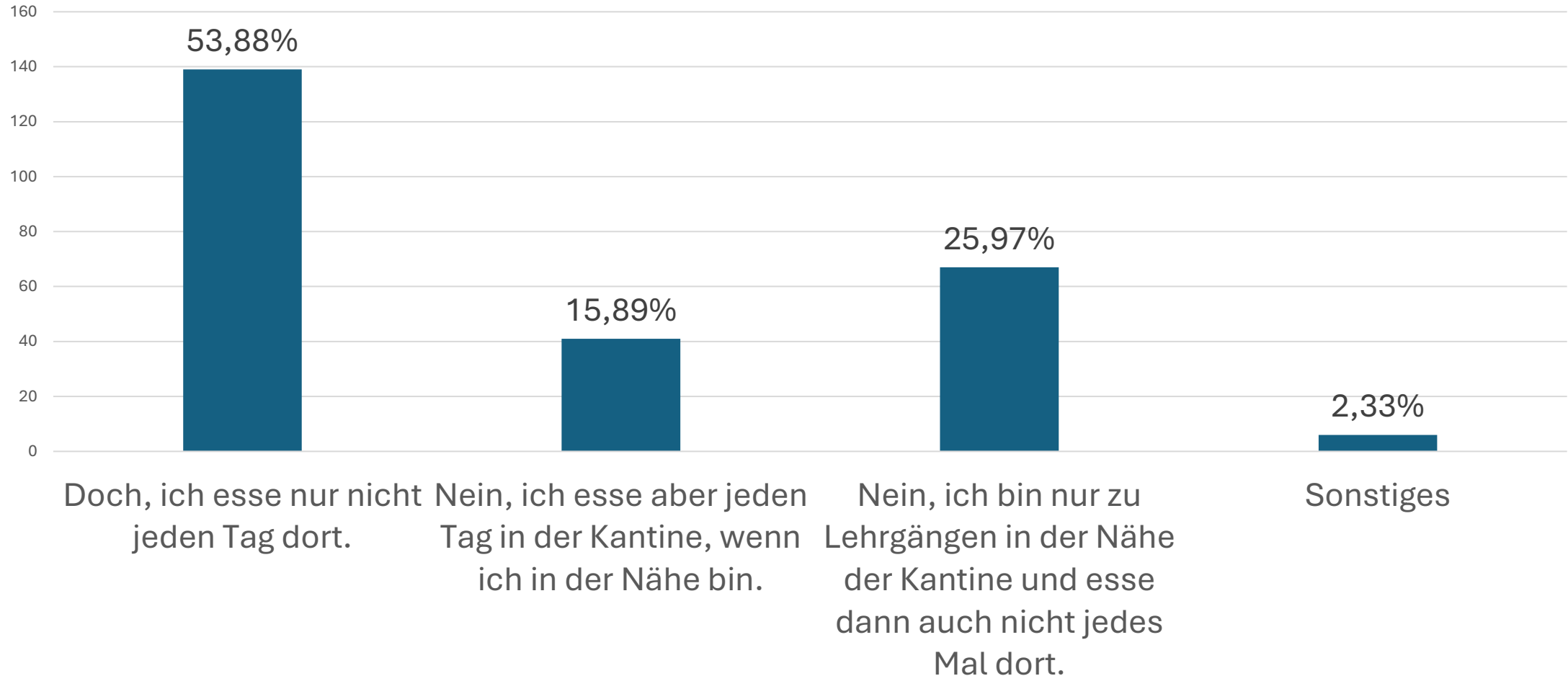
Wie oft nutzt du die Kantine im Ü35?



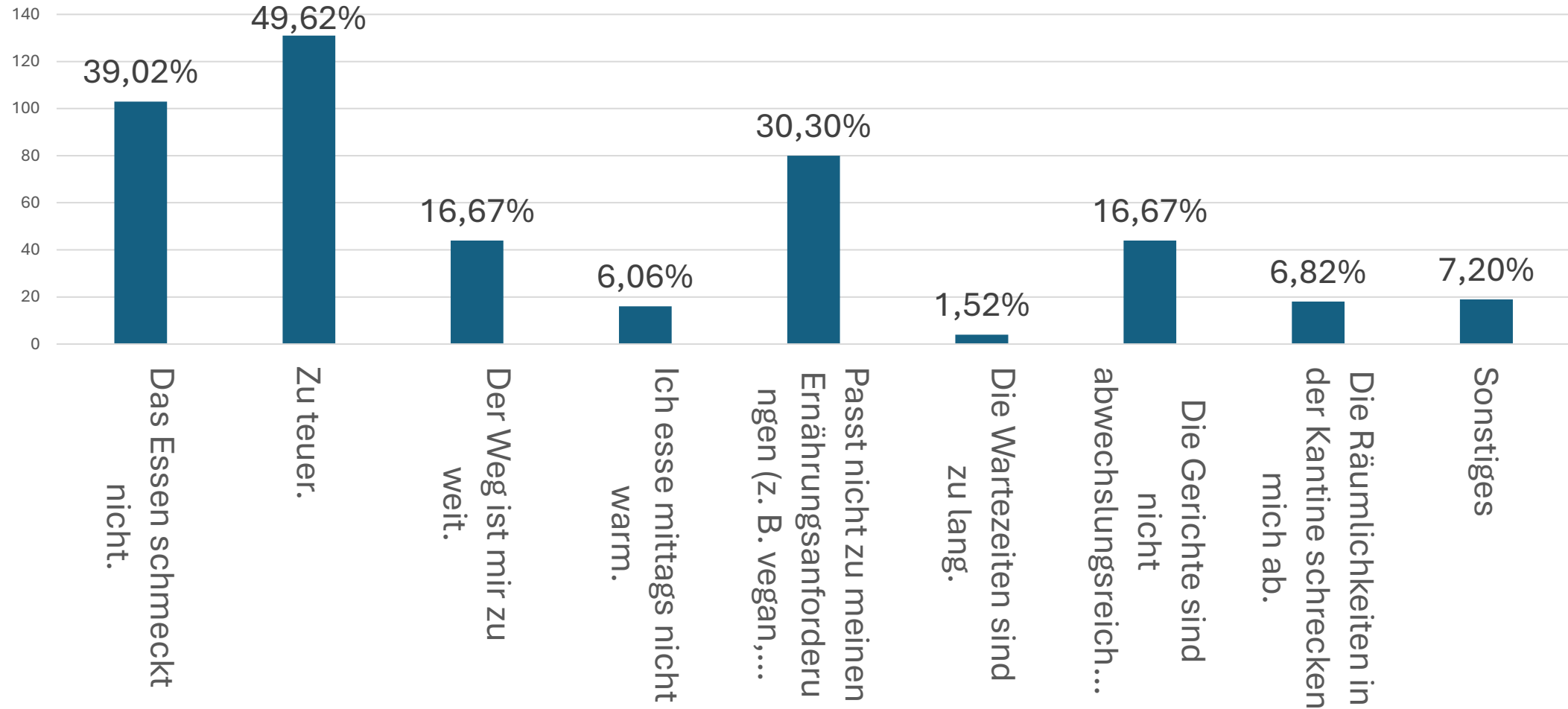
Was gefällt dir an der Kantine?



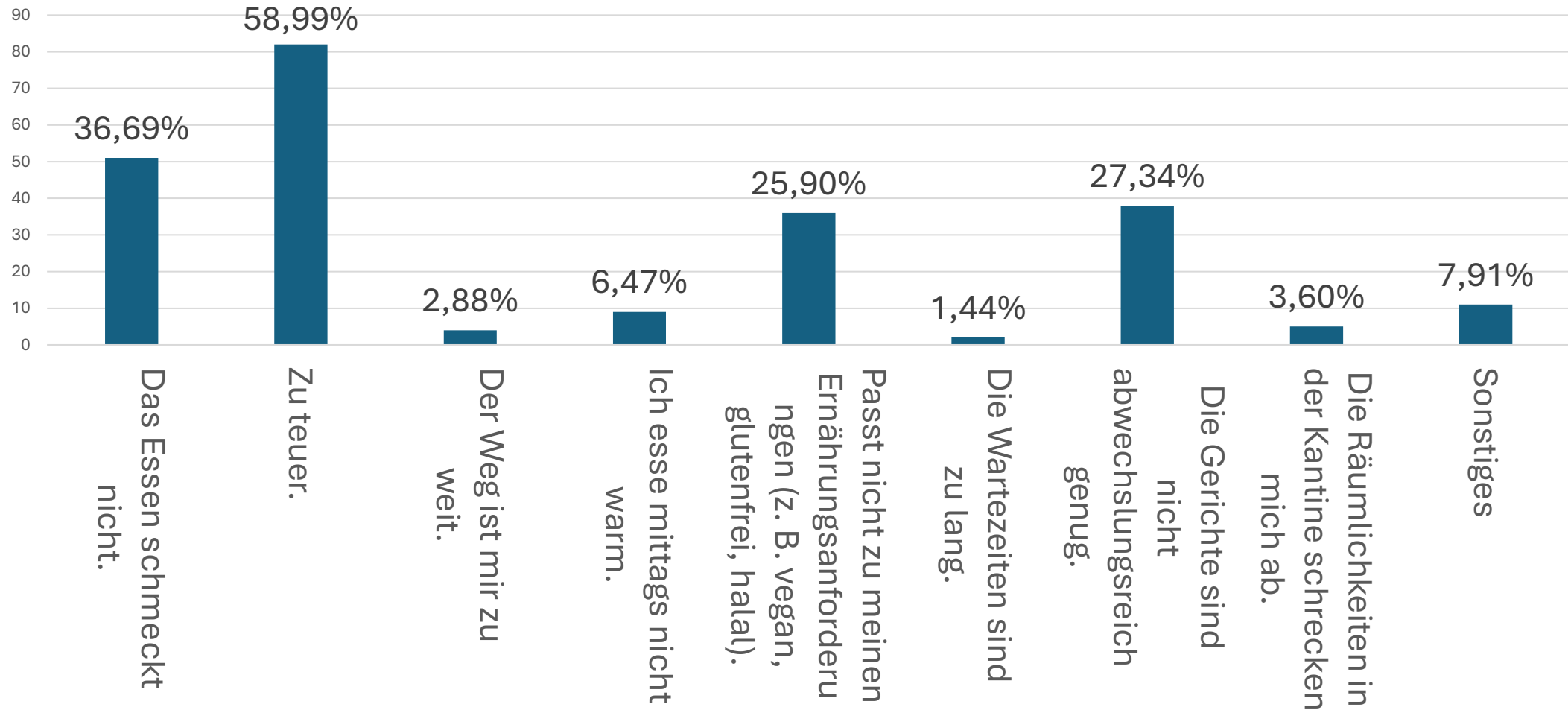
Bist du nicht jeden Tag in der Nähe der Kantine?



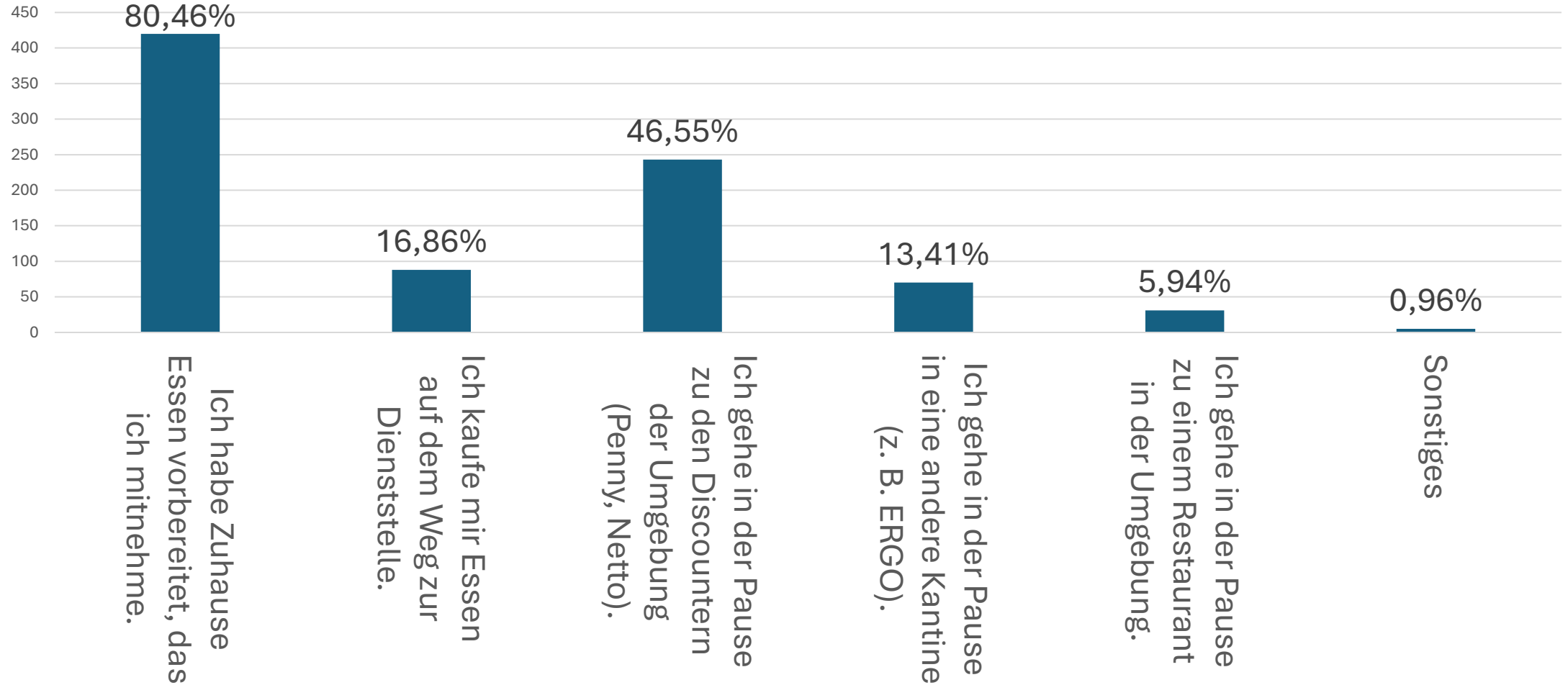
Was sind die Gründe, dass du die Kantine nicht nutzt?



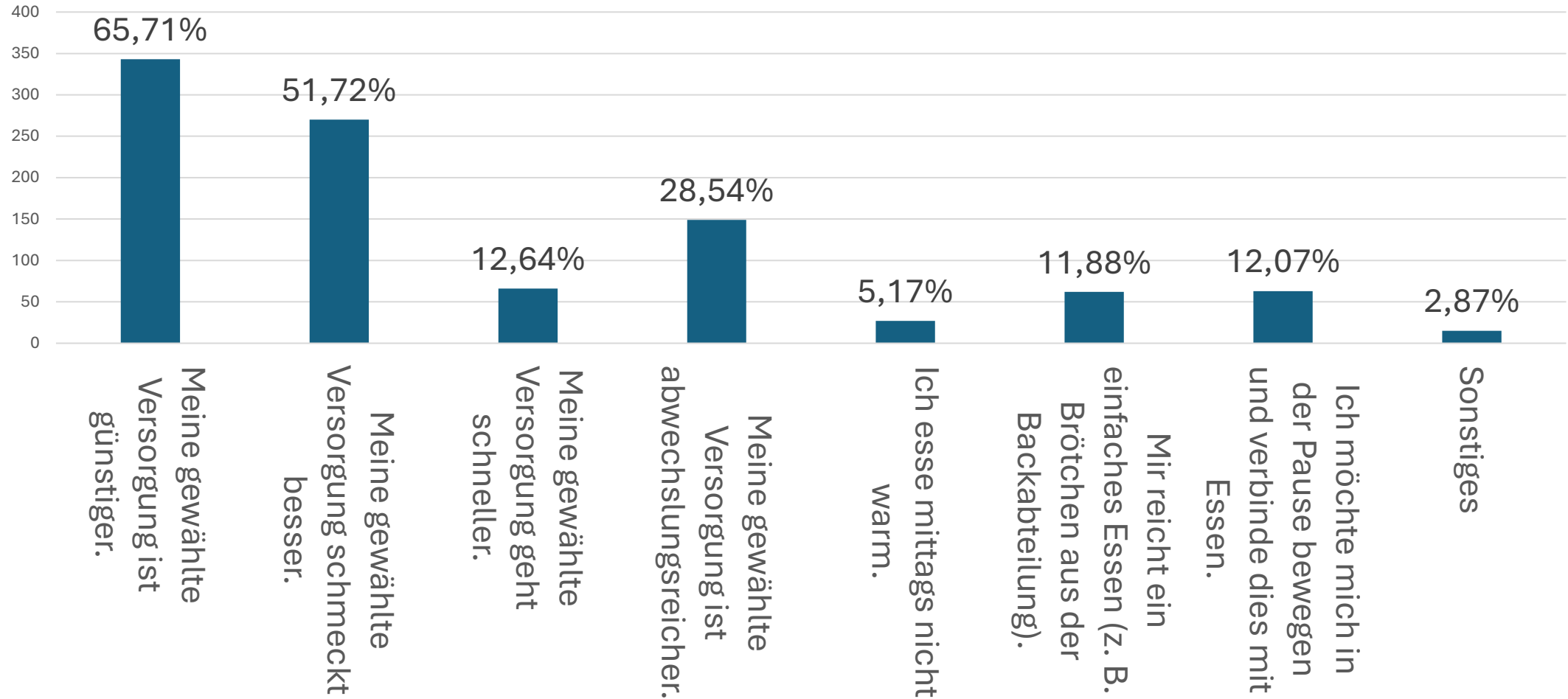
Was sind die Gründe, dass du die Kantine nicht jedes Mal nutzt?



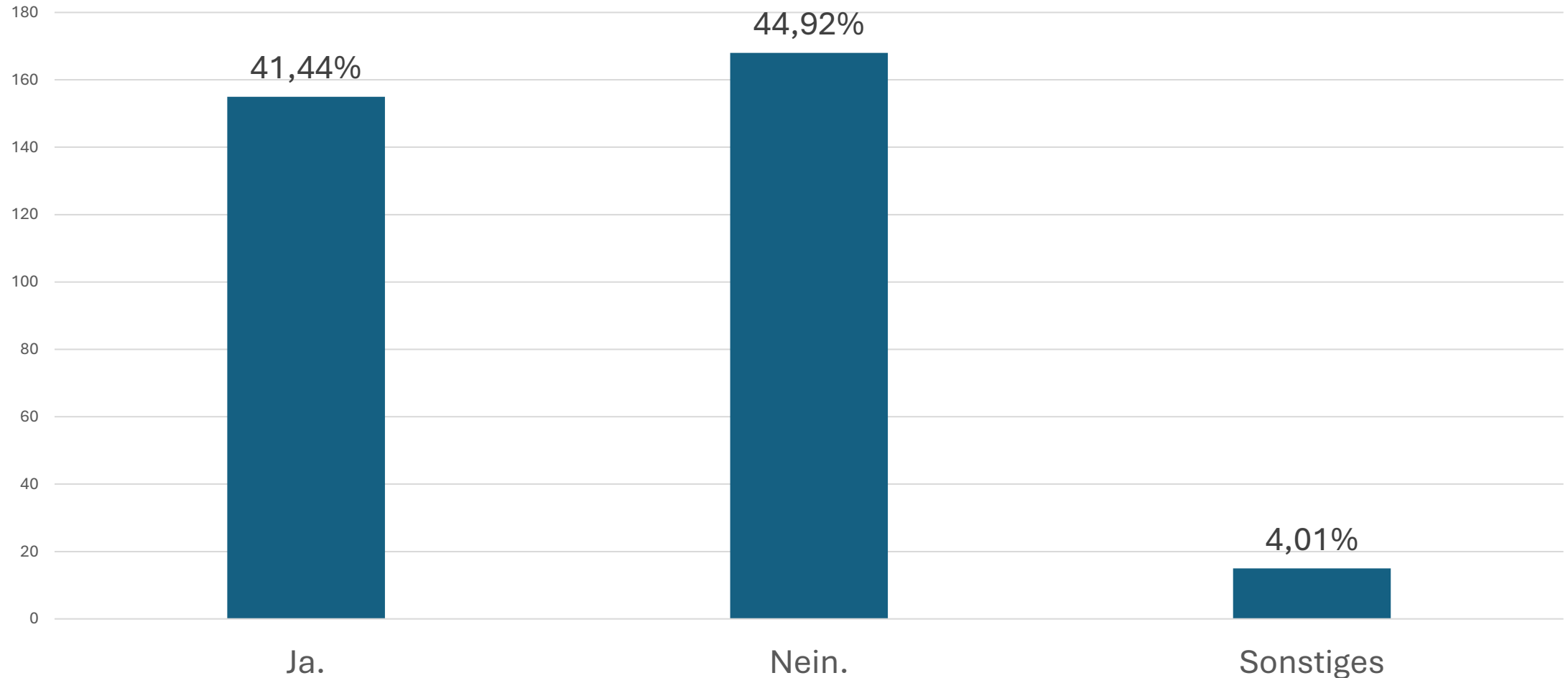
Wenn du die Kantine nicht nutzt, wie versorgst du dich?



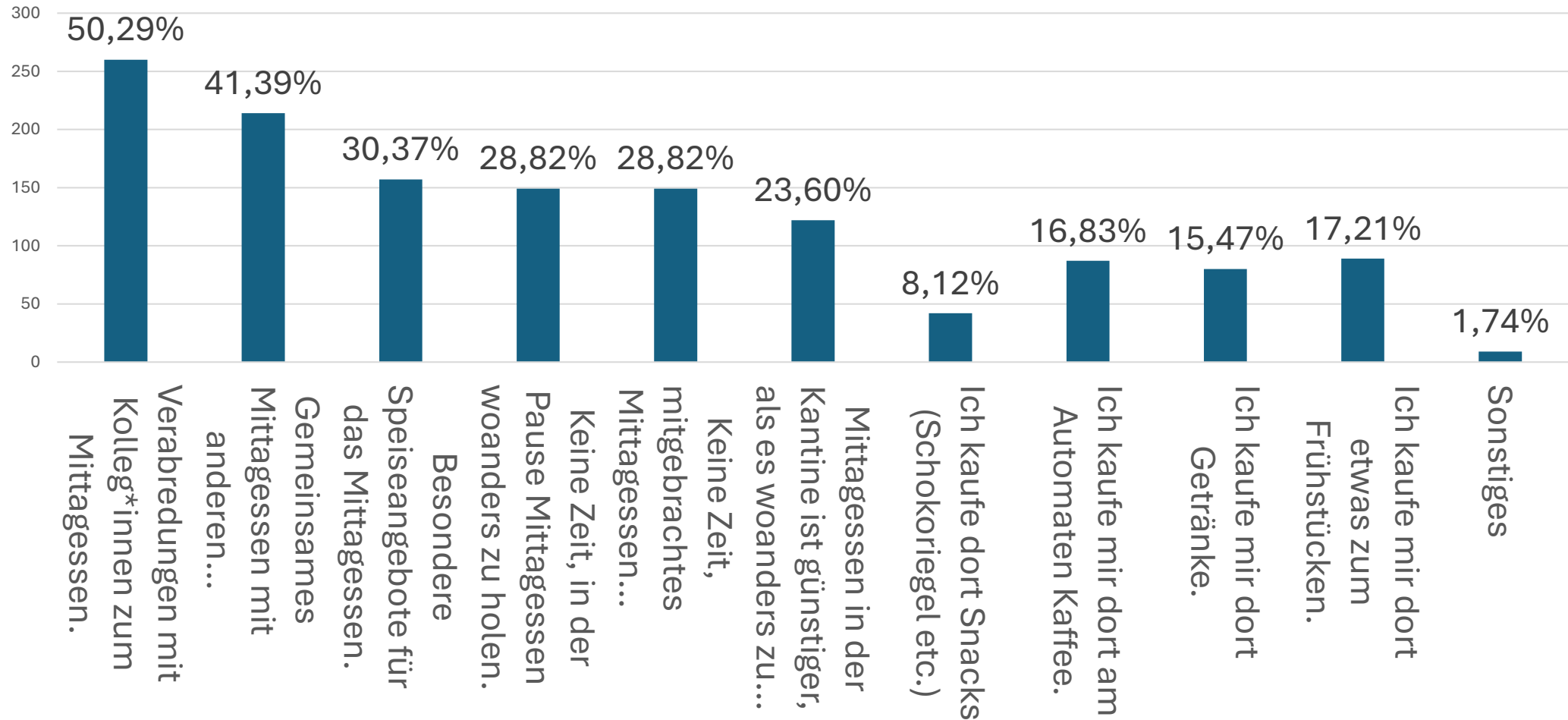
Aus welchen Gründen ziehst du die zuvor genannte Versorgung der Nutzung der Kantine vor?



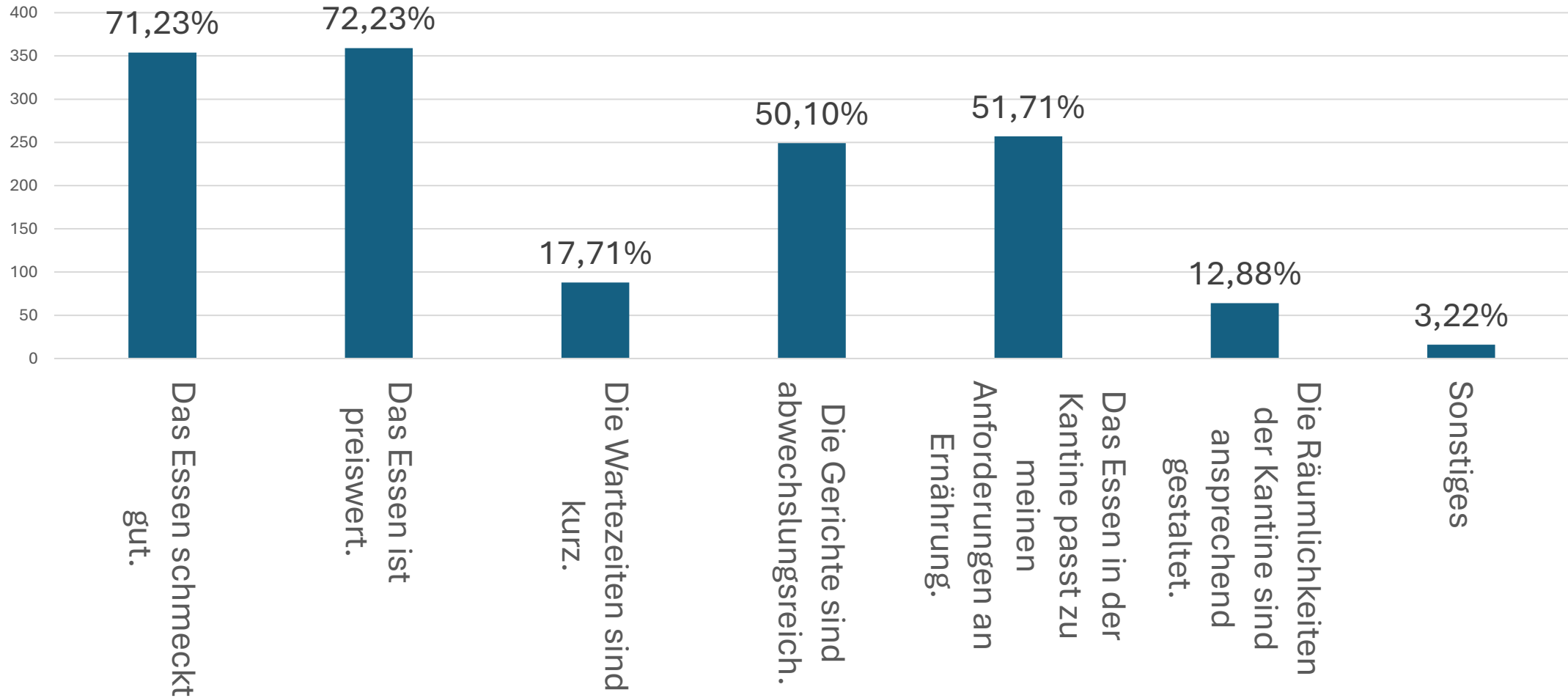
Wenn du dich in der Kantine aus einer Backabteilung bedienen könntest, würdest du die Kantine dann deiner bisher gewählten Versorgung vorziehen?



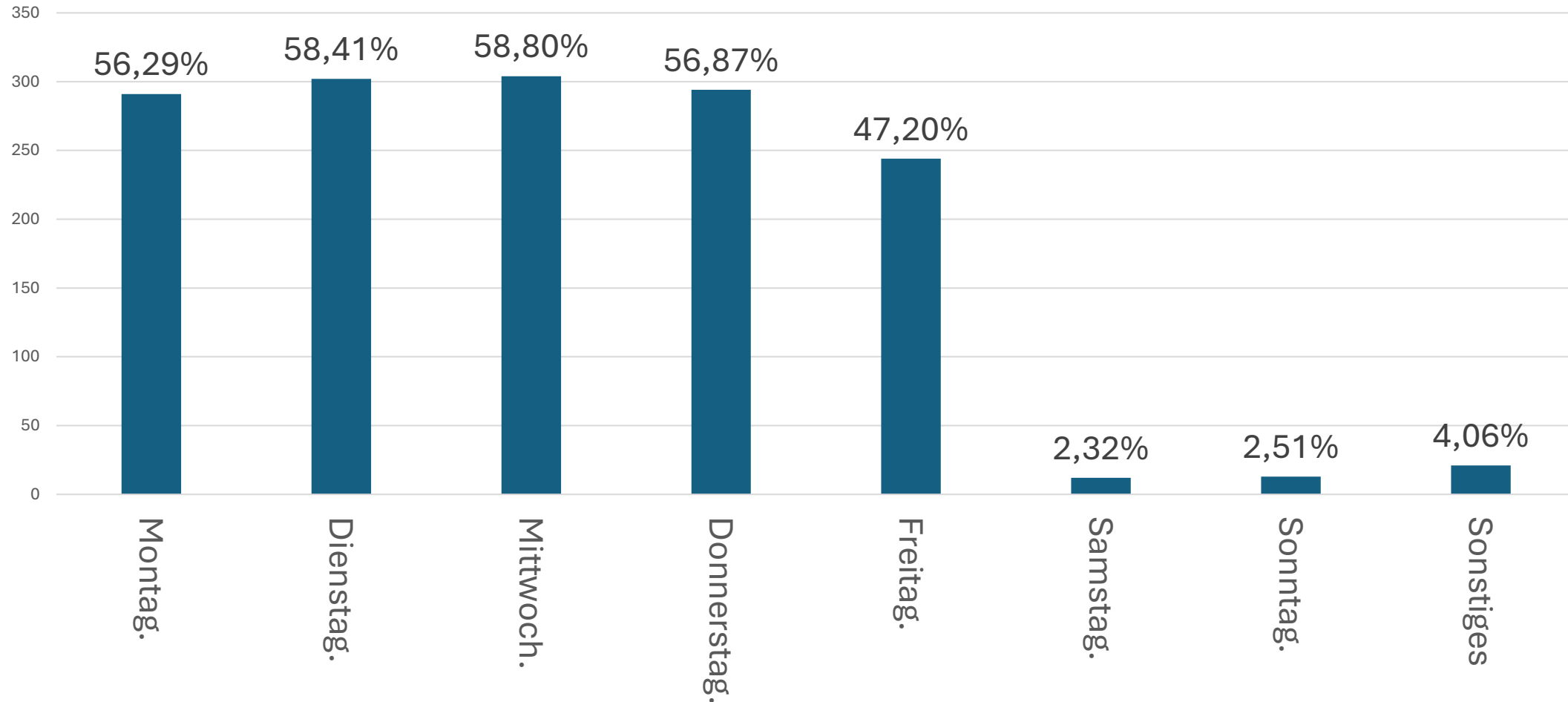
Wann nutzt du die Kantine im Ü35 (zukünftig)?



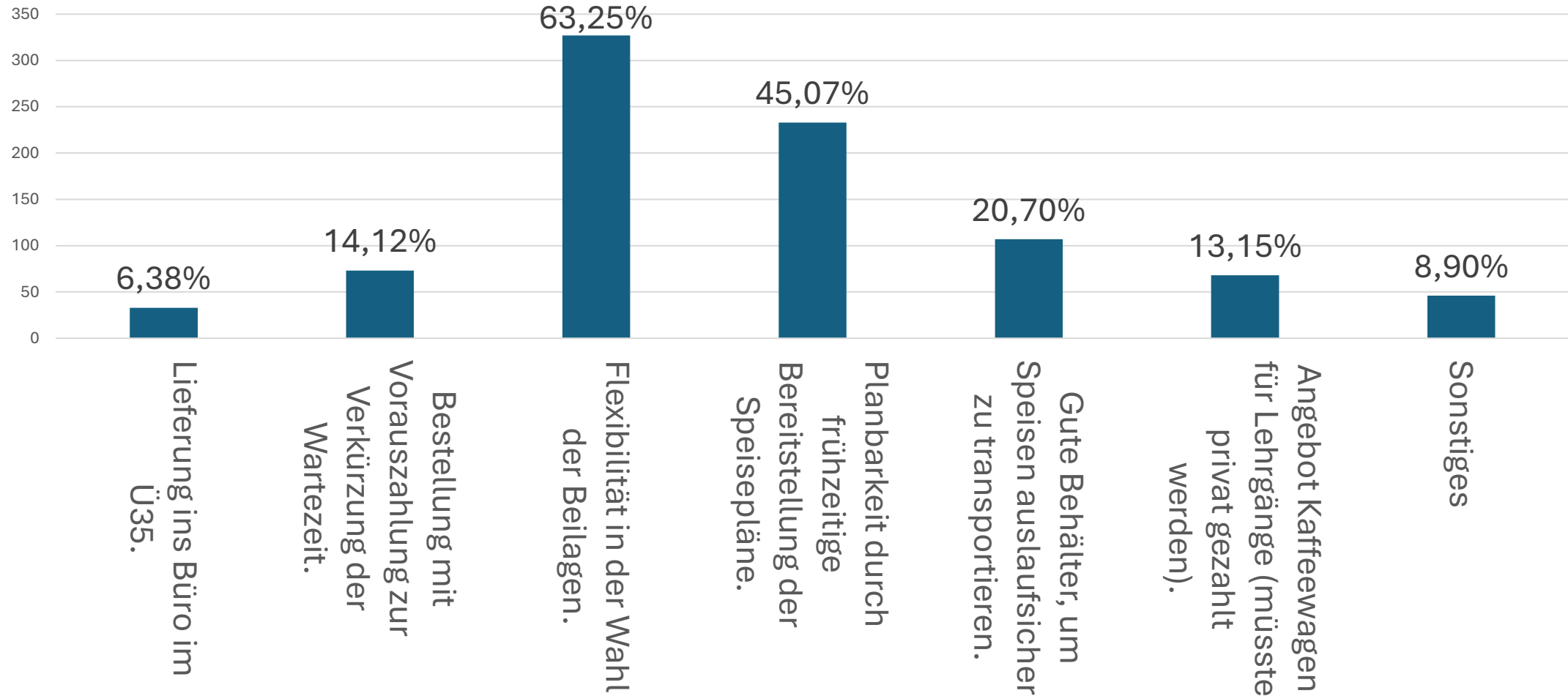
Unter welchen Umständen würdest du die Kantine öfter nutzen?



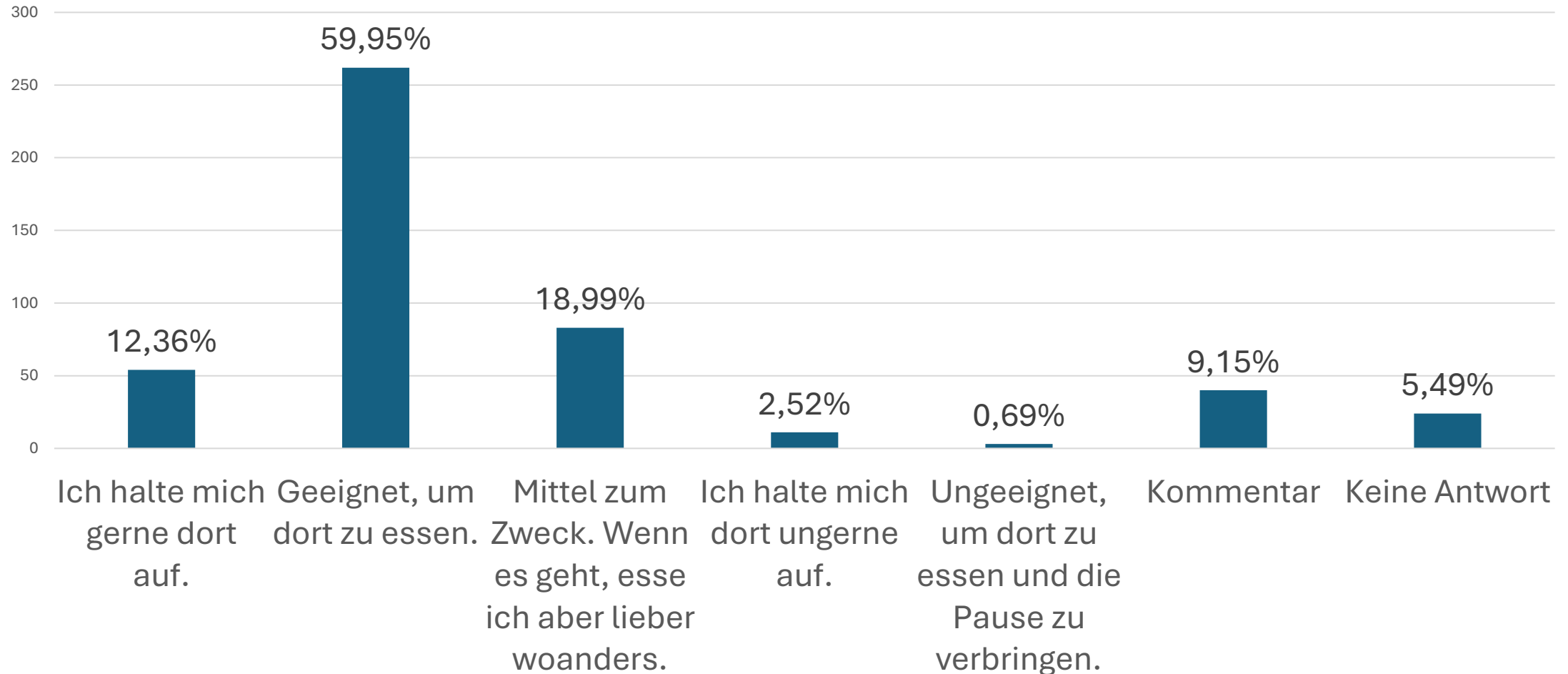
An welchen Tagen würdest du die Kantine zukünftig nutzen?



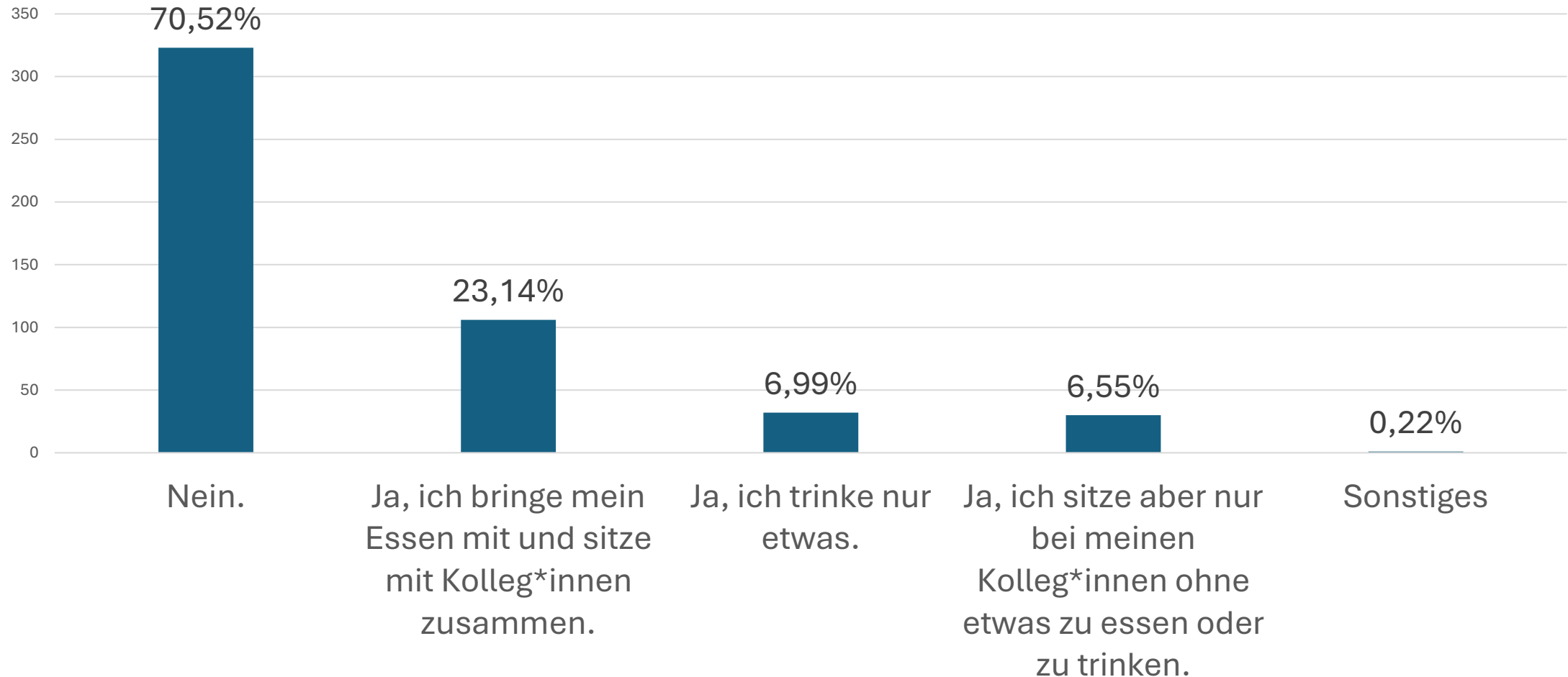
Welchen Service wünschst du dir von der Kantine?



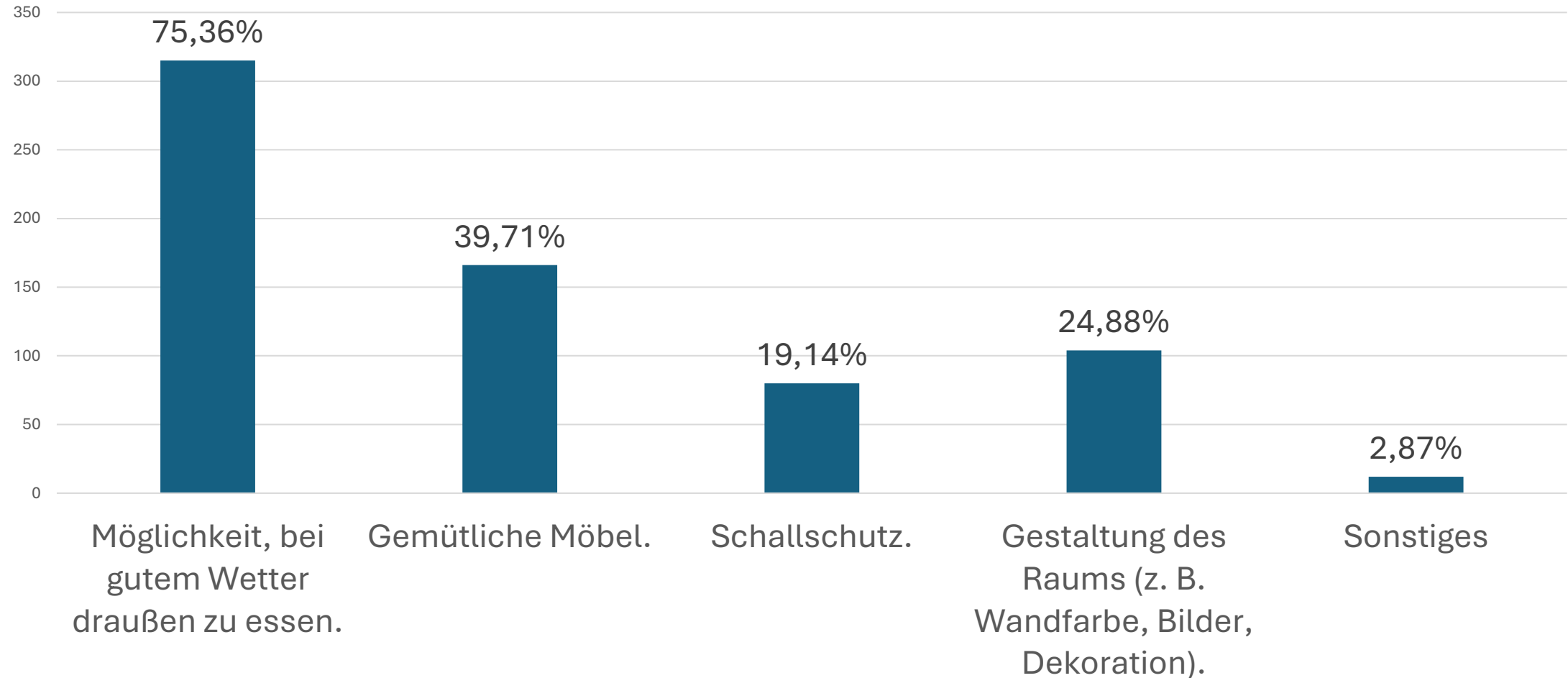
Wie bewertest du die Räumlichkeiten der Kantine im Ü35?



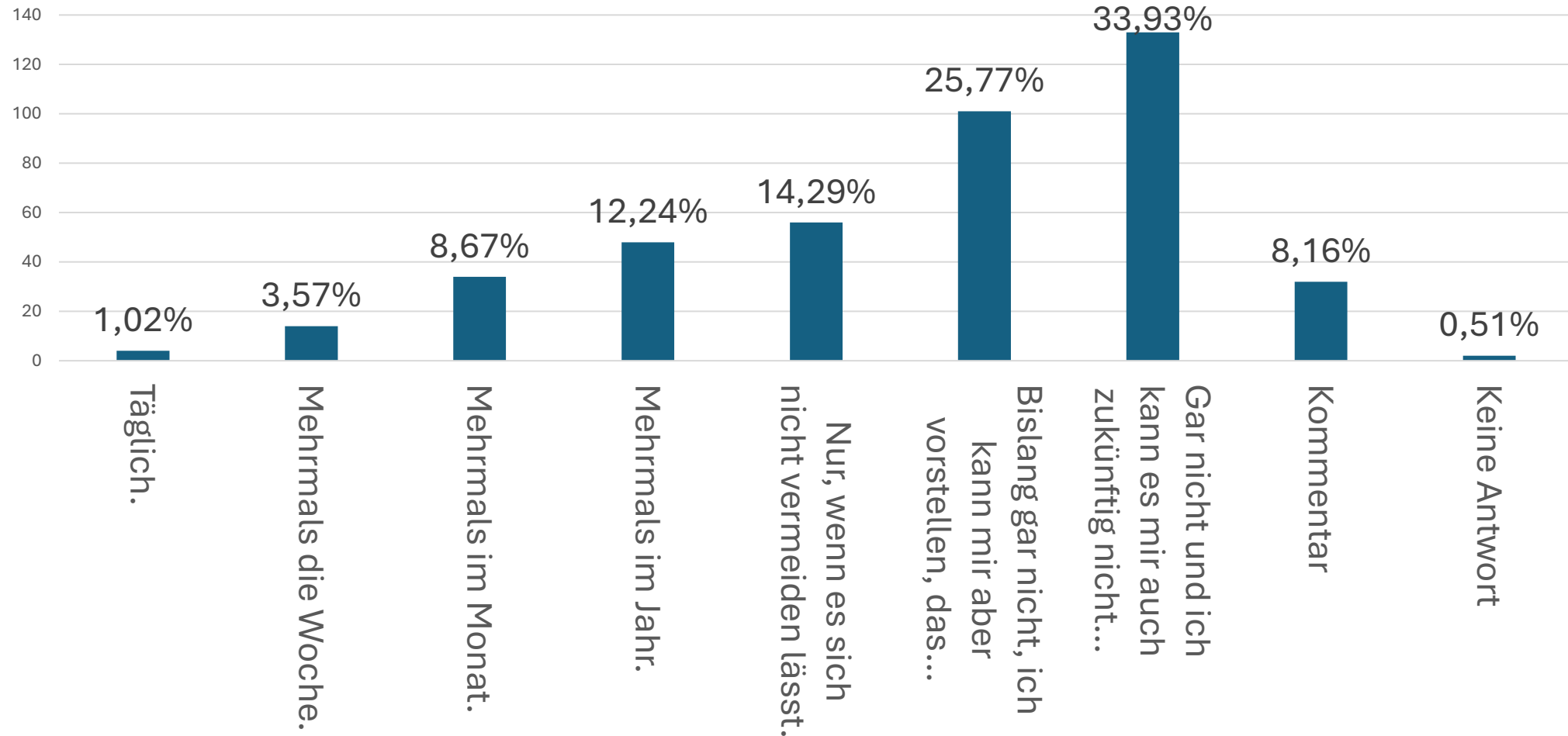
Hältst du dich in den Räumlichkeiten der Kantine im Ü35 auf, ohne dort ein Mittagessen zu kaufen?



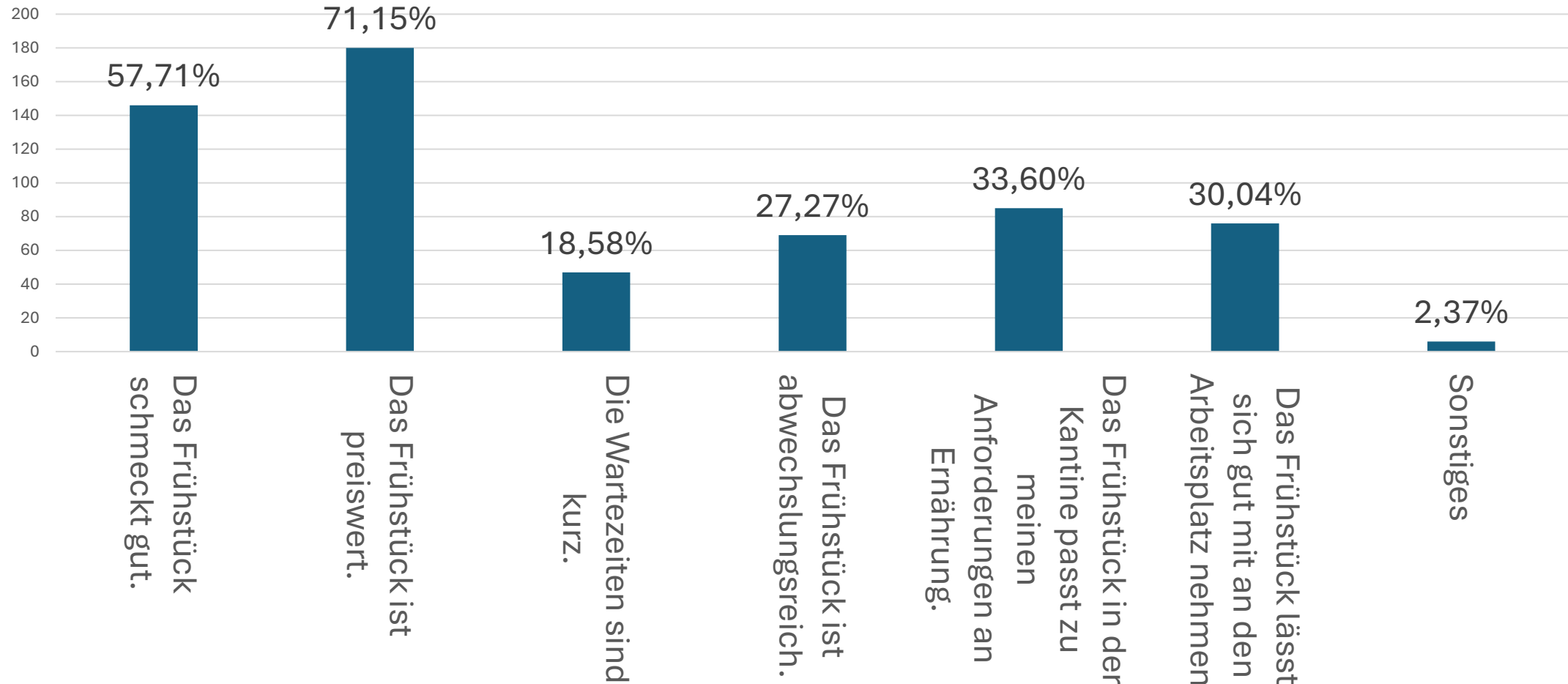
Was könnte in Bezug auf die Räumlichkeit dazu führen, dass du die Kantine im Ü35 öfter nutzt?



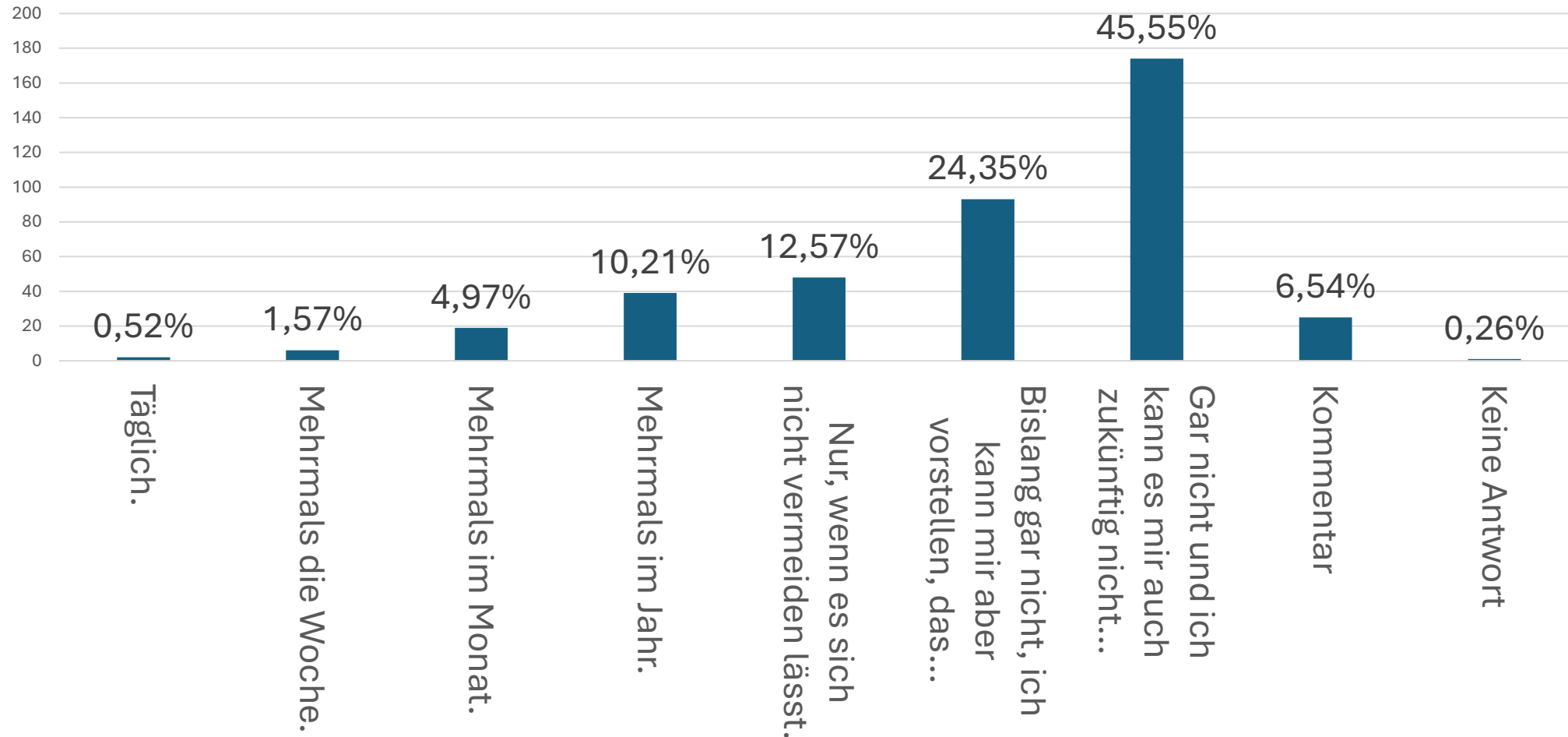
Wie oft nutzt du das Frühstücks-Angebot in der Kantine?



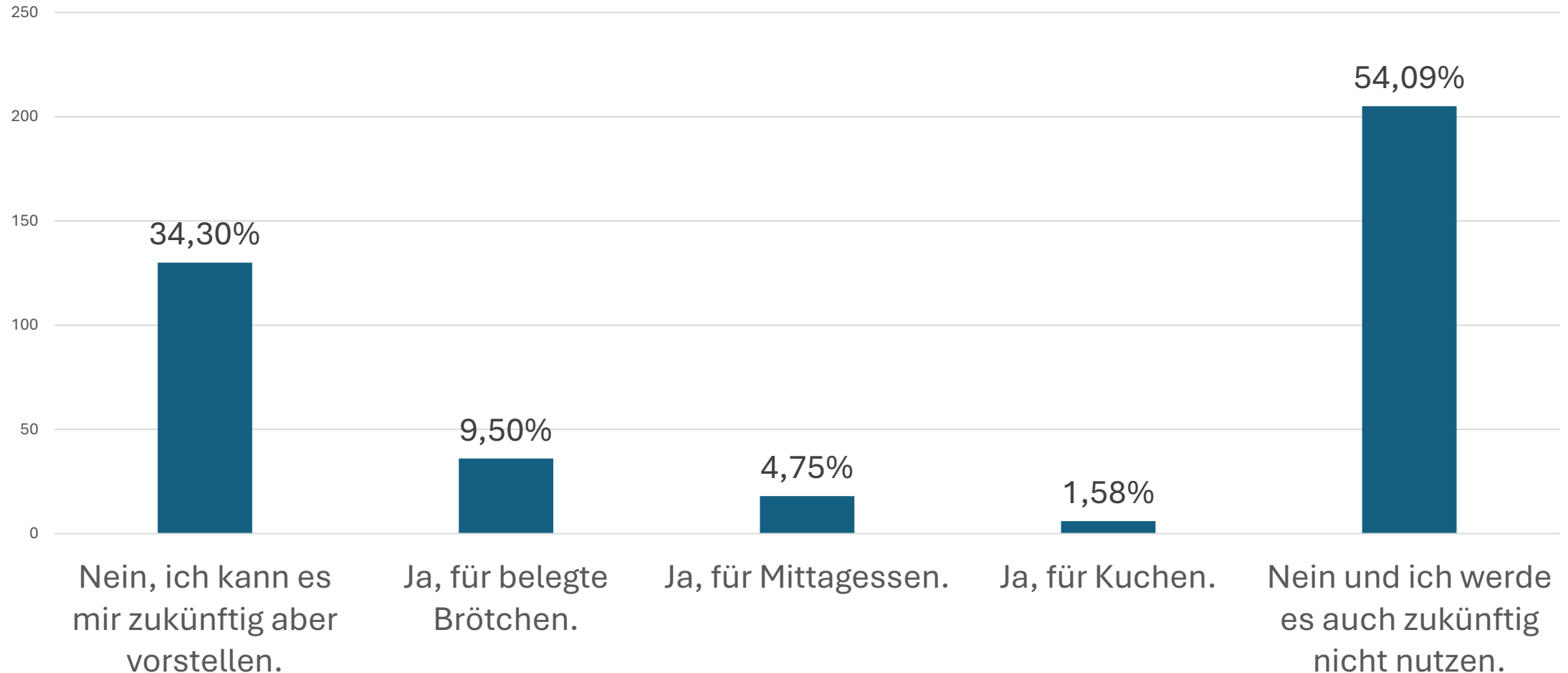
Unter welchen Umständen würdest du das Frühstücks-Angebot in der Kantine zukünftig (öfter) nutzen?



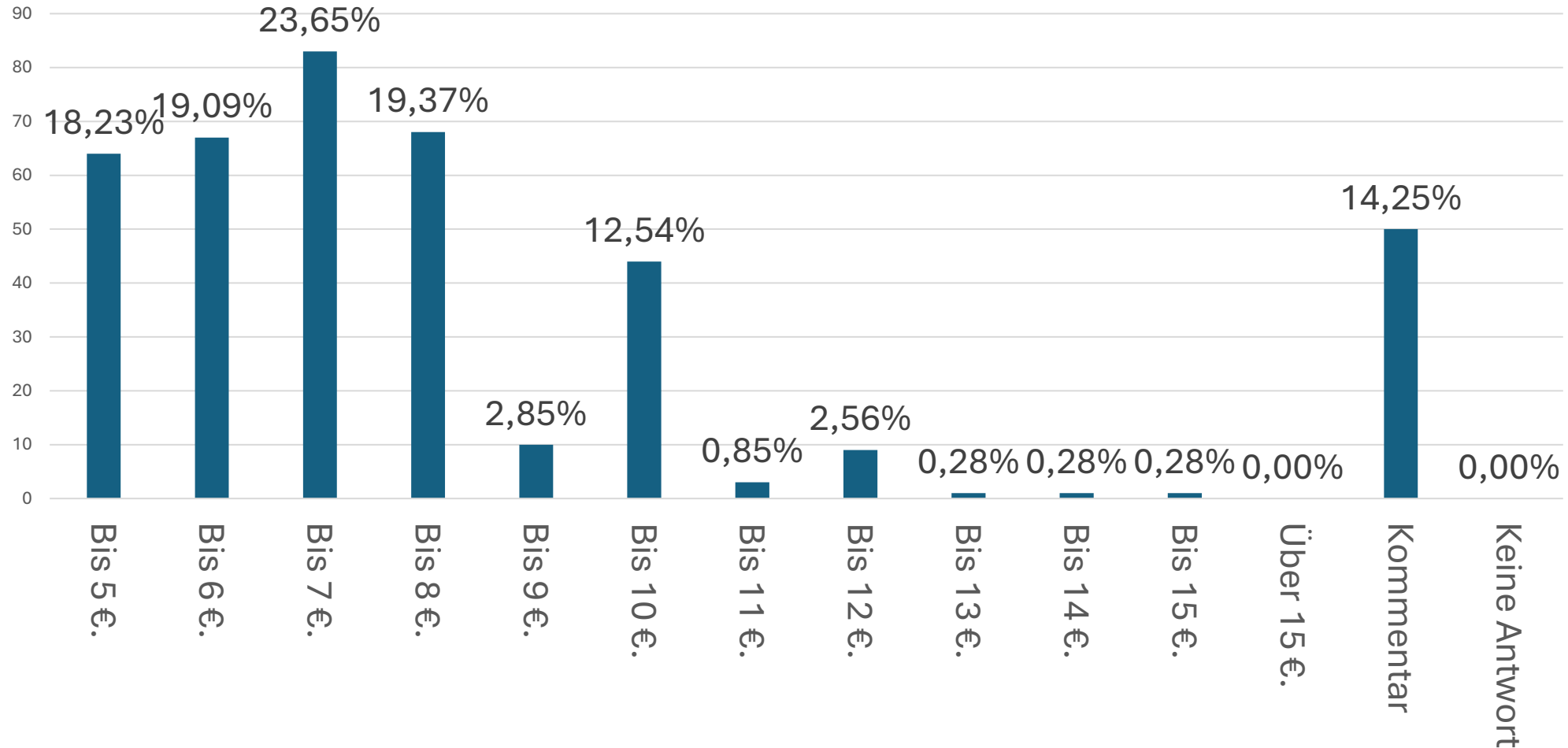
Wie oft nutzt du das Snack-Angebot (Schokoriegel, Eis, Obst etc.) in der Kantine?



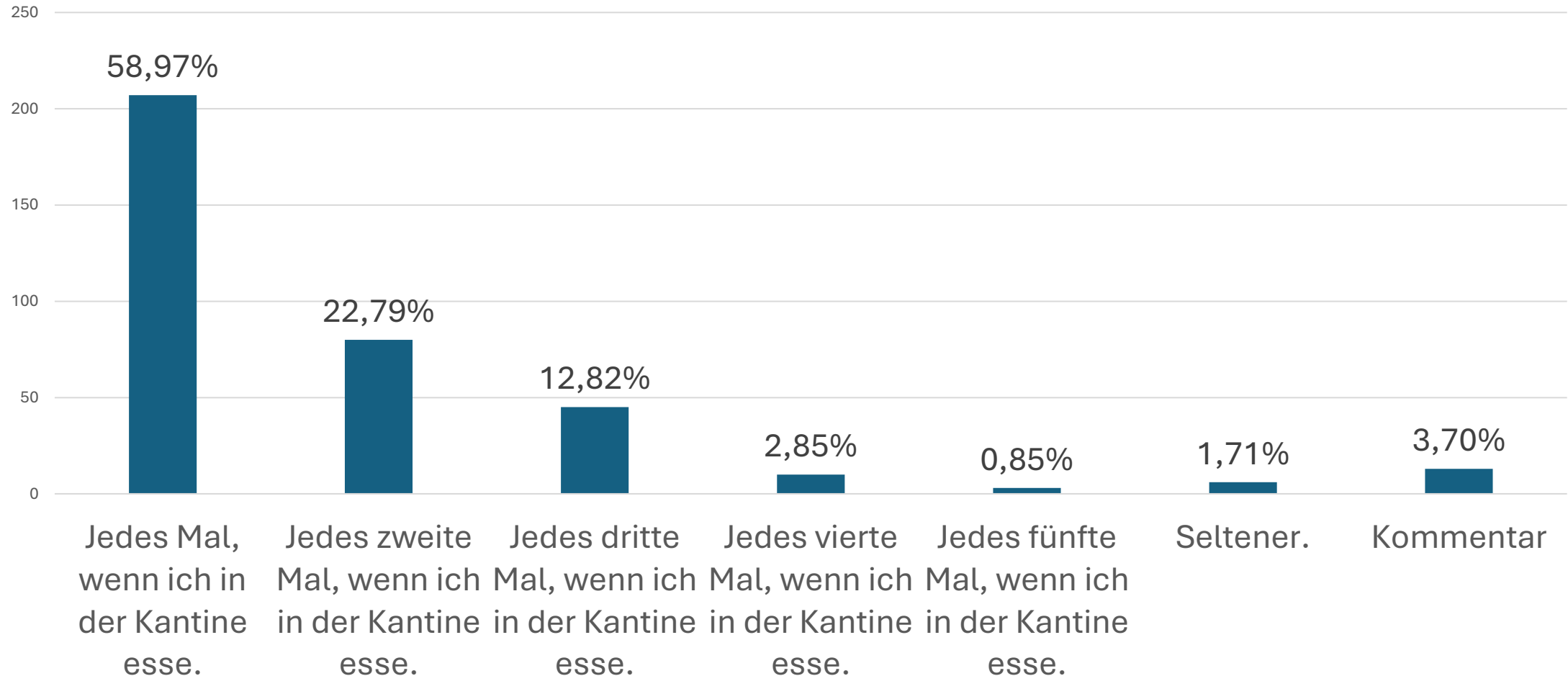
Hast du das Catering-Angebot (z. B. belegte Brötchen, Mittagessen oder Kuchen für Geburtstage, Dienstbesprechungen, Veranstaltungen etc.) der Kantine schon mal genutzt?



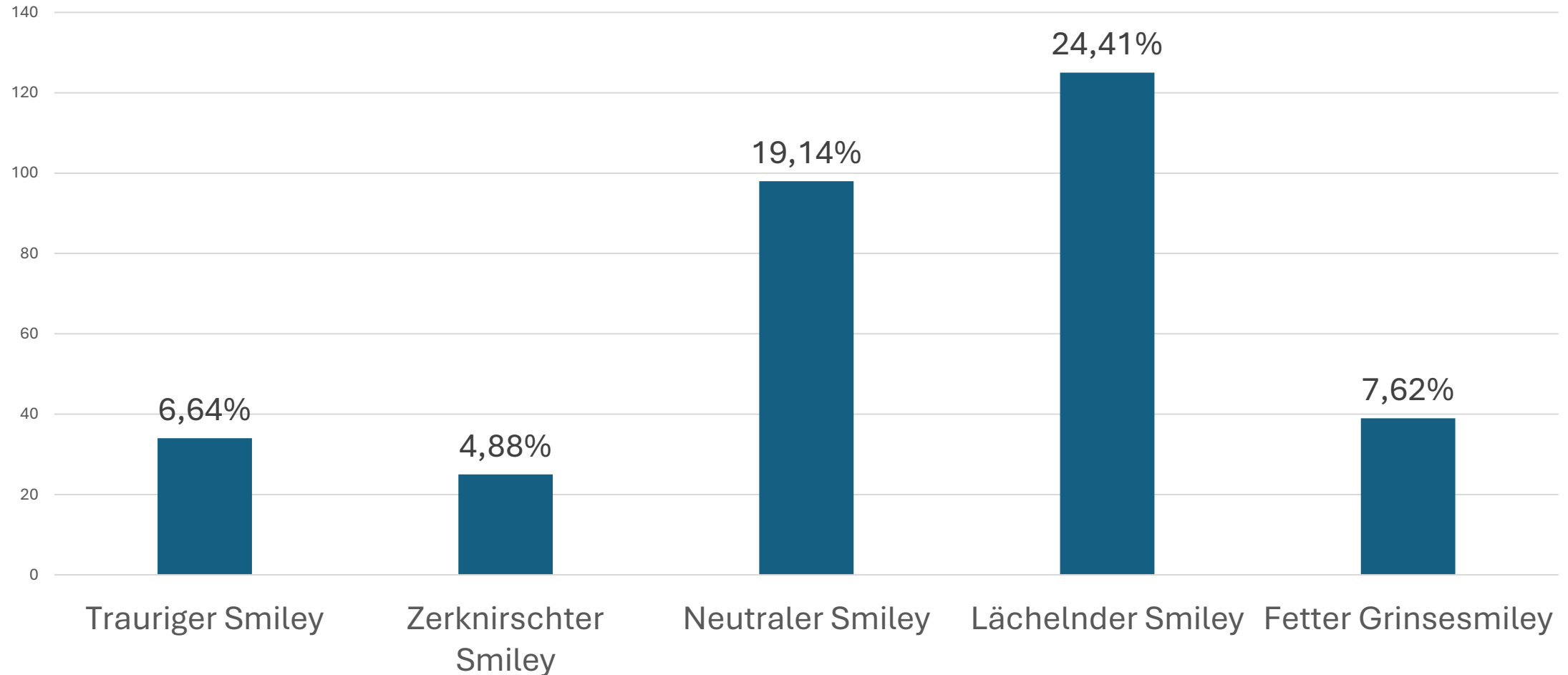
Wie viel bist du bereit, für ein Mittagessen zu zahlen, das deinen Anforderungen entspricht?



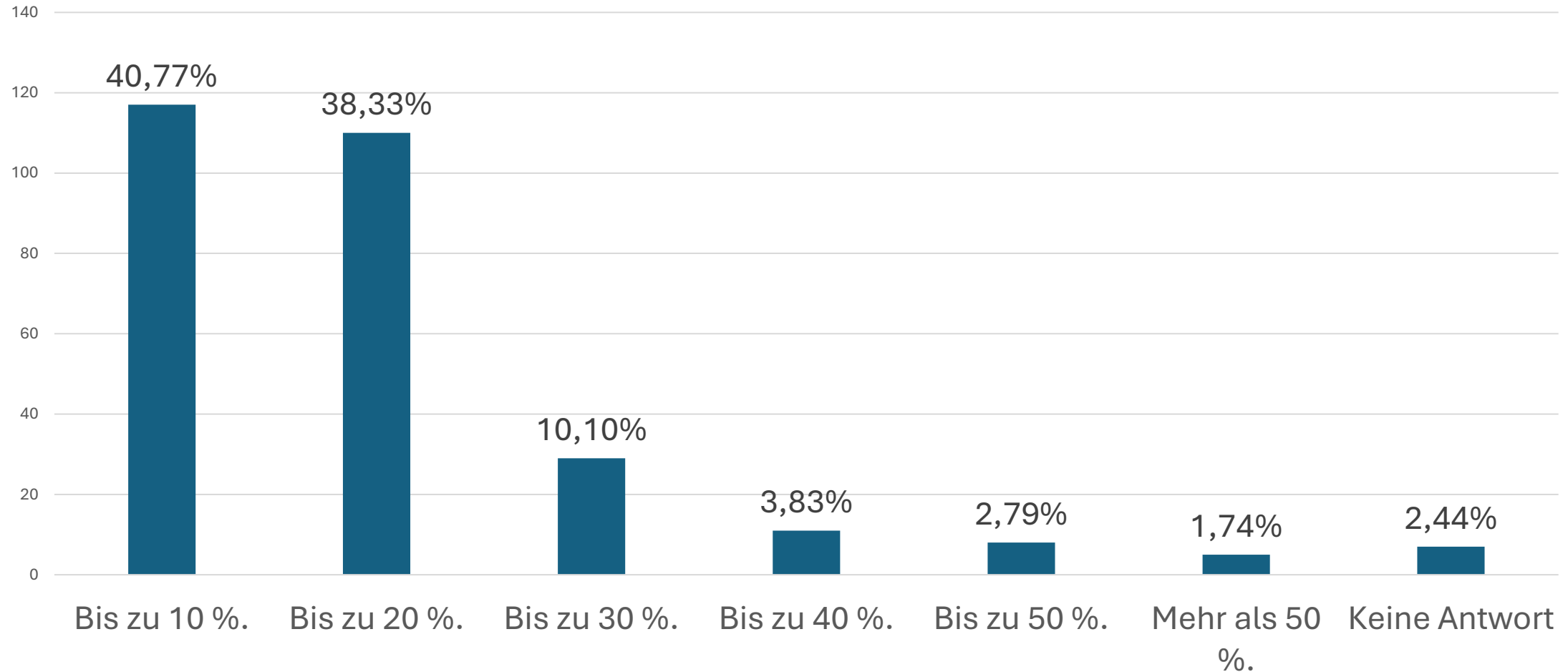
Wie oft bist du bereit, diesen Preis für ein Mittagessen zu zahlen?



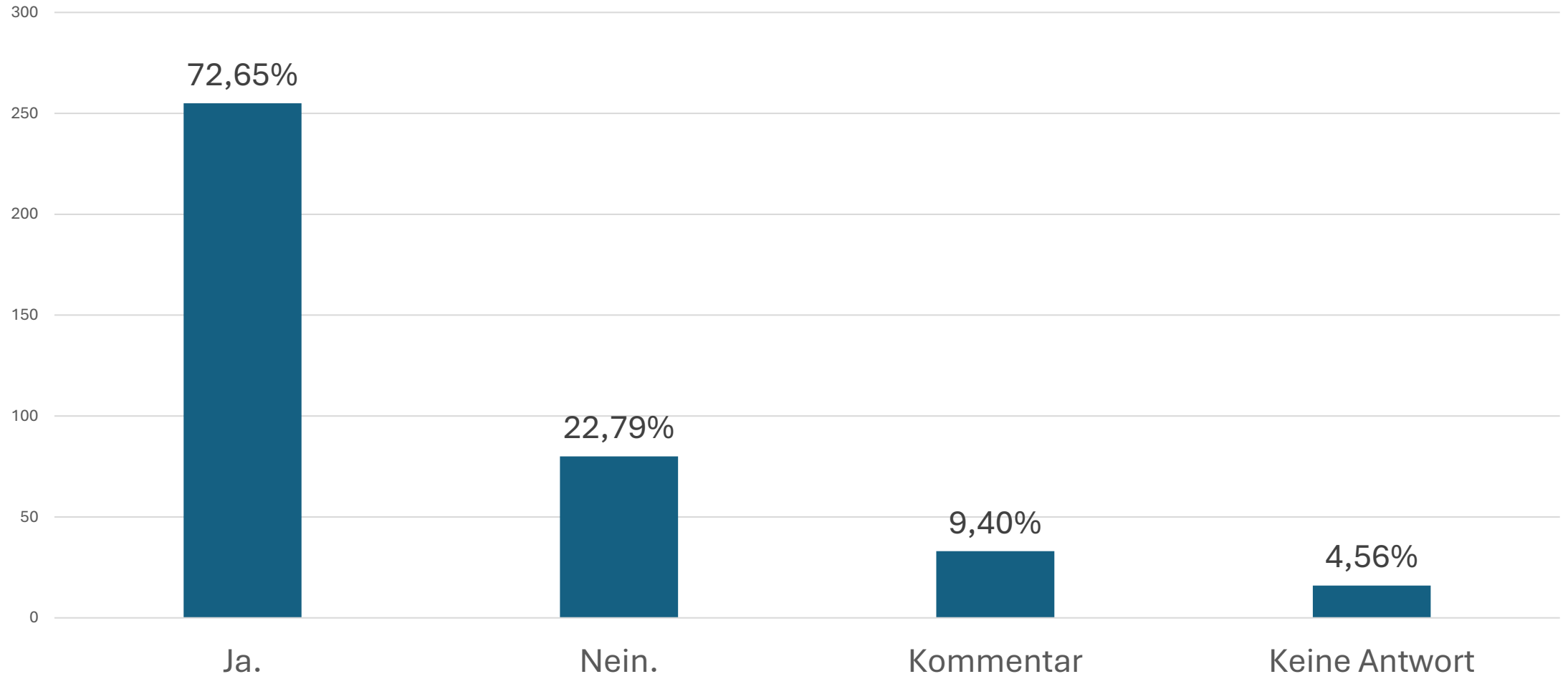
Bist du bereit, mehr für dein Essen zu zahlen, wenn es nachhaltig ist?



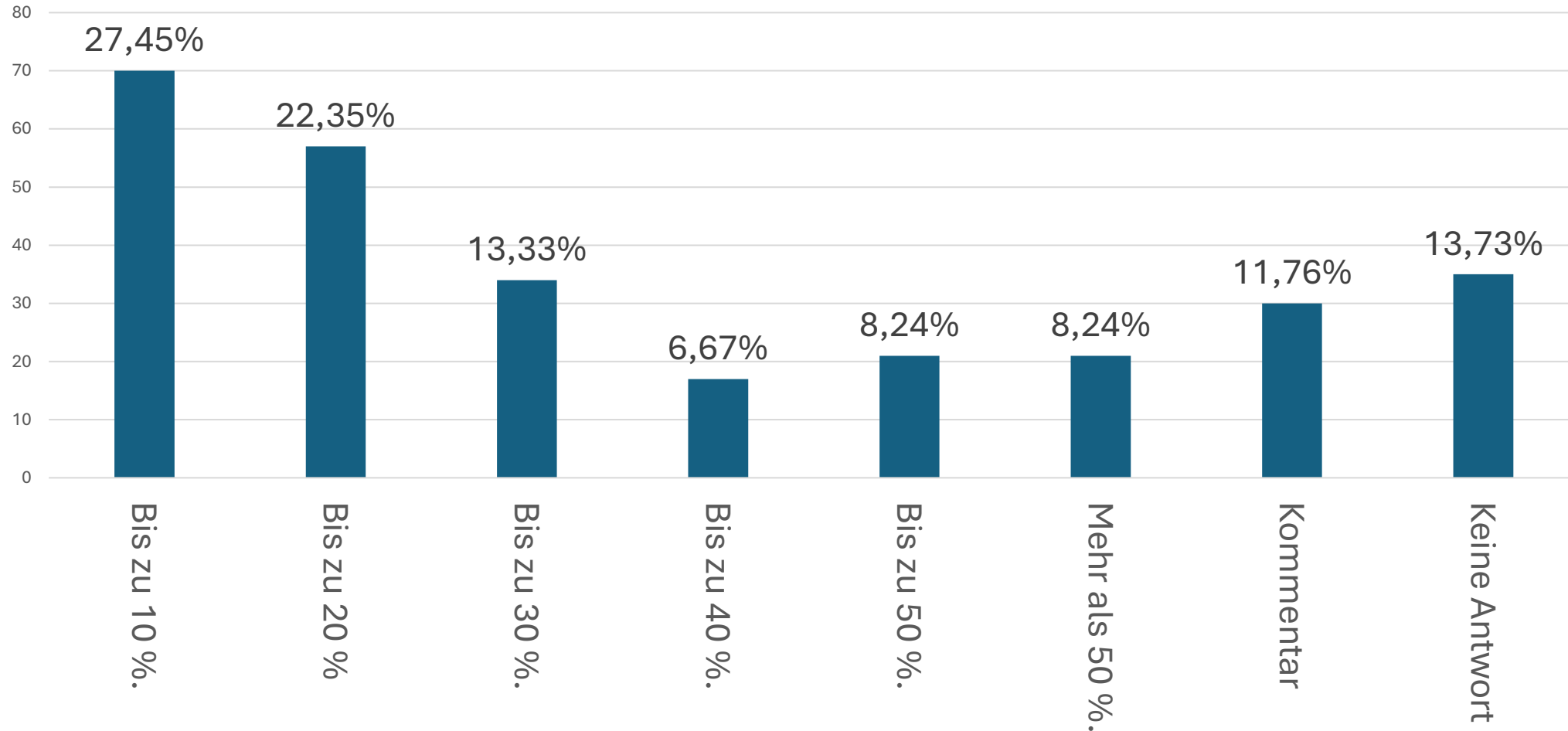
Wie viel bist du bereit, mehr für Nachhaltigkeit zu zahlen?



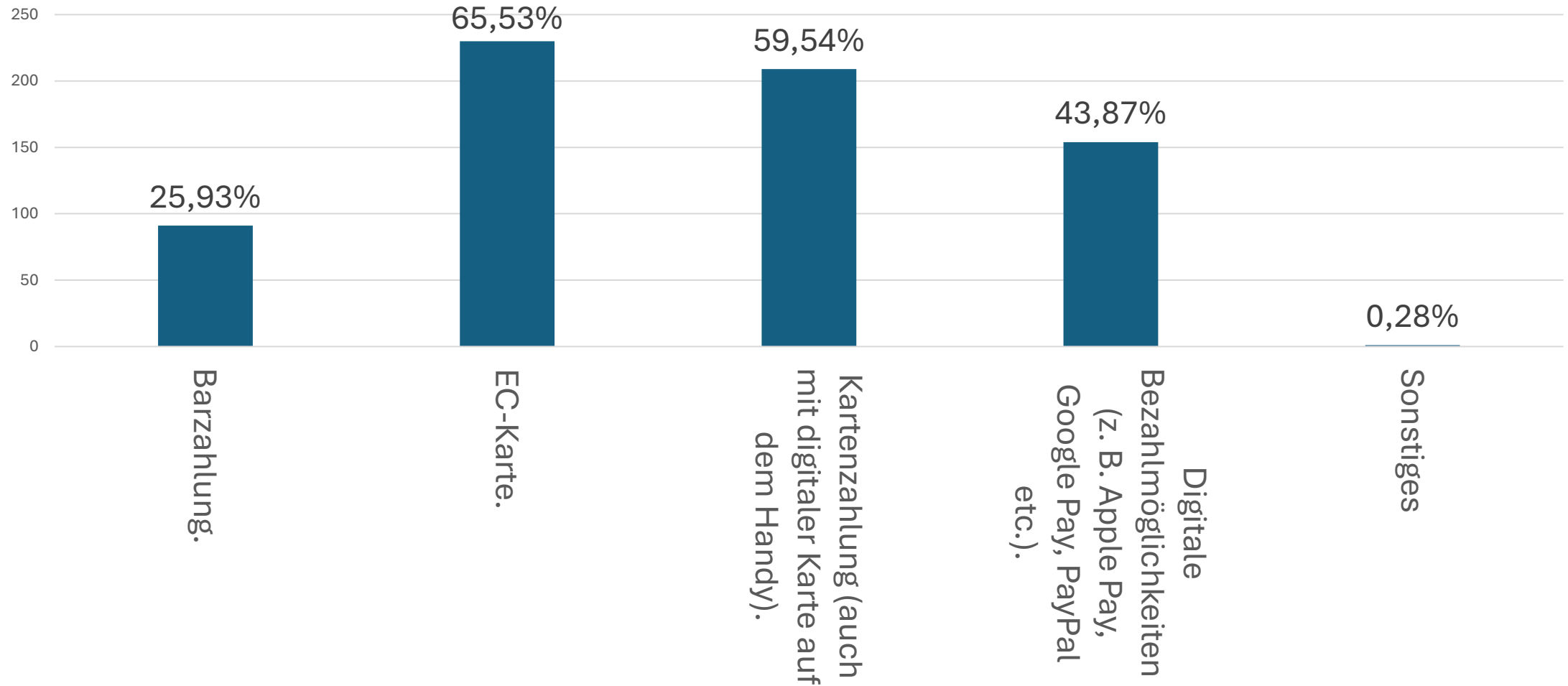
Bist du bereit, mehr für dein Essen zu zahlen, wenn es bessere Anforderungen an Tierwohl erfüllt?



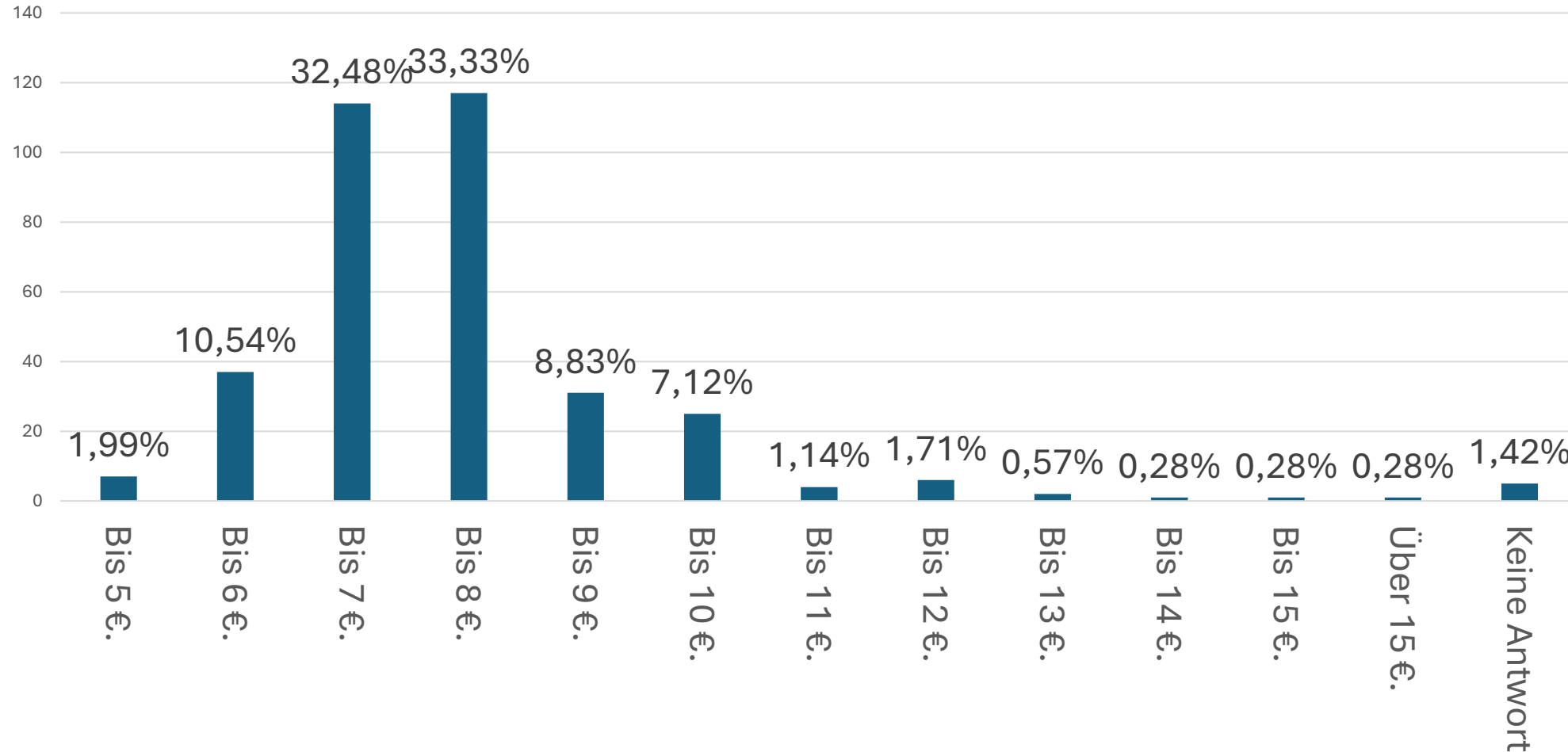
Wie viel bist du bereit, mehr für Tierwohl zu zahlen?



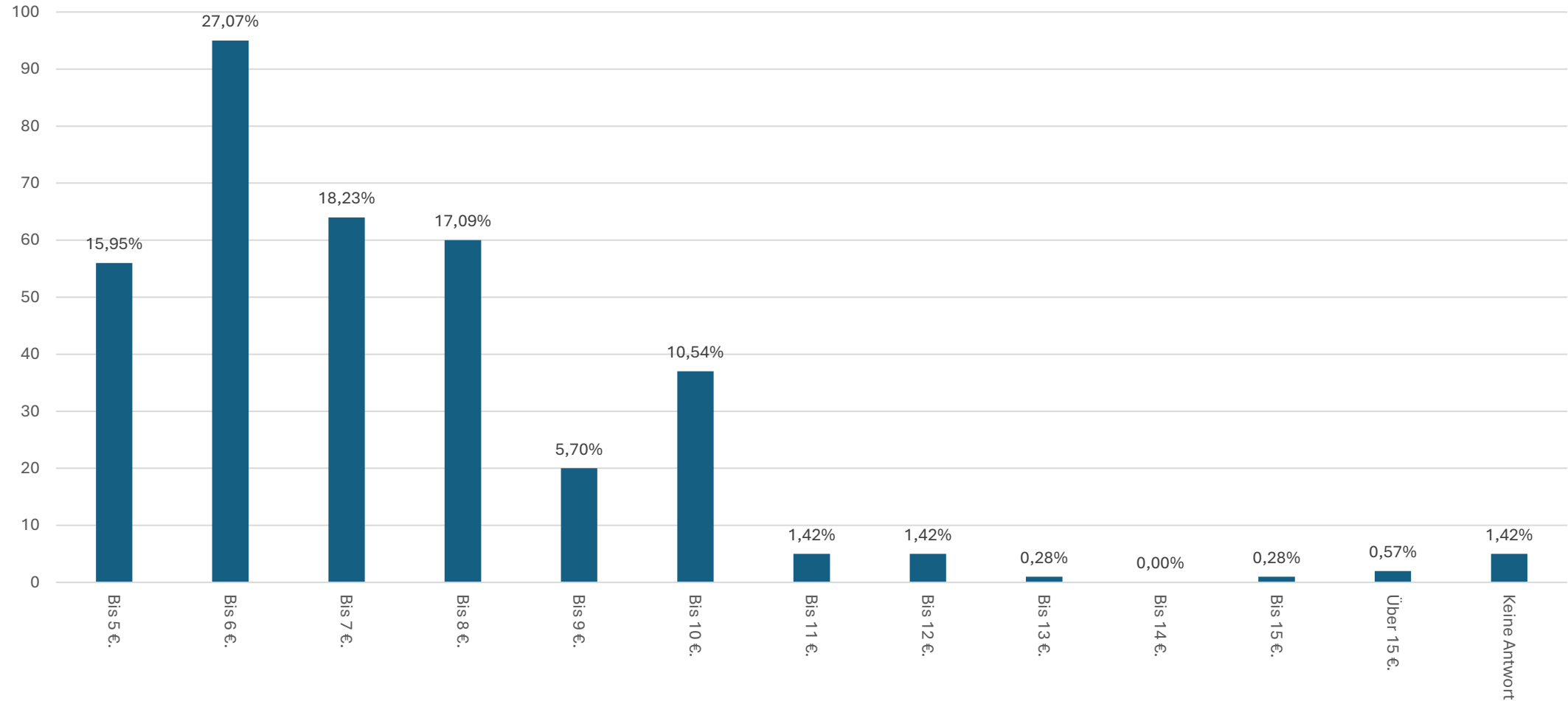
Welche Bezahlungsmöglichkeiten bevorzugst du?



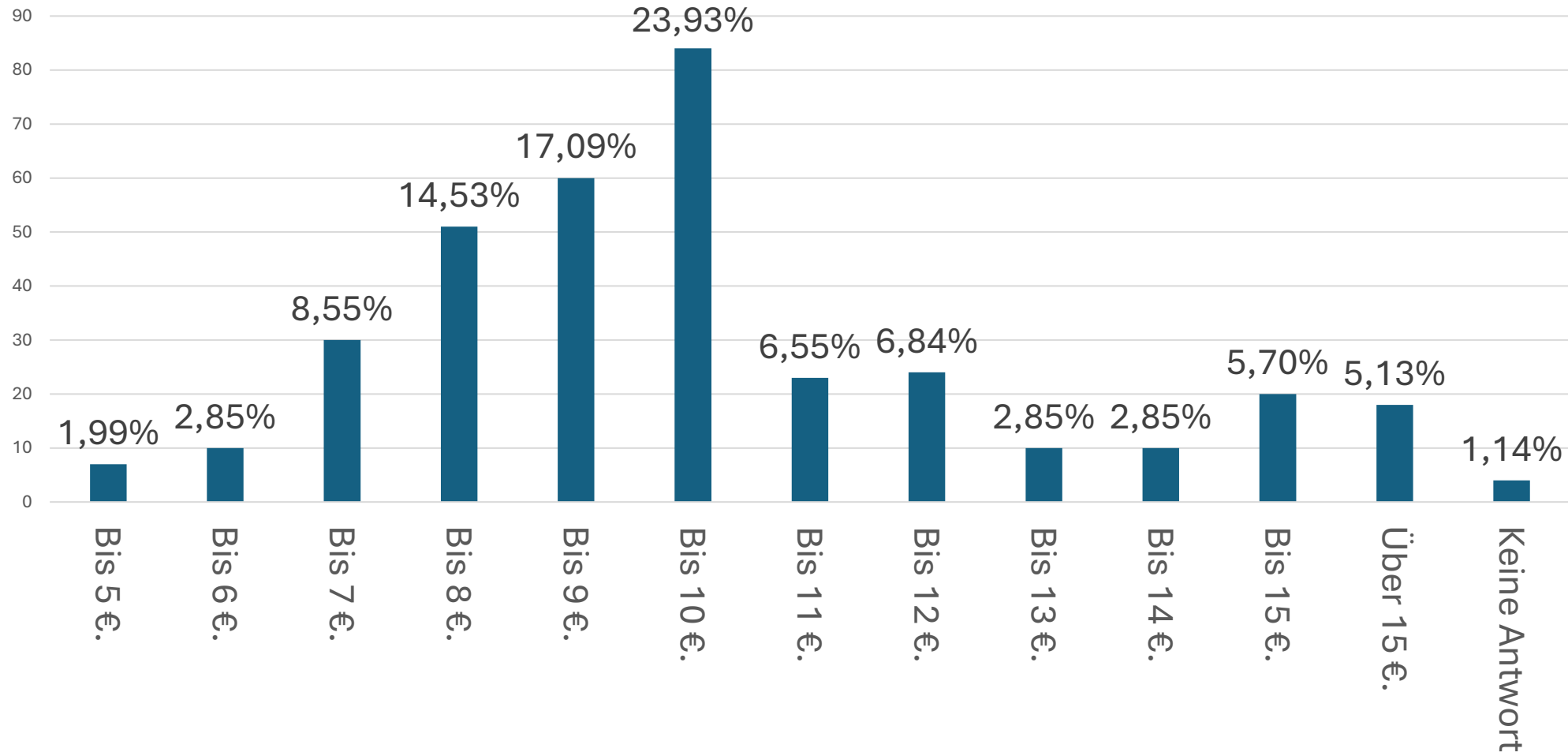
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen im Durchschnitt in der Kantine aktuell kostet?



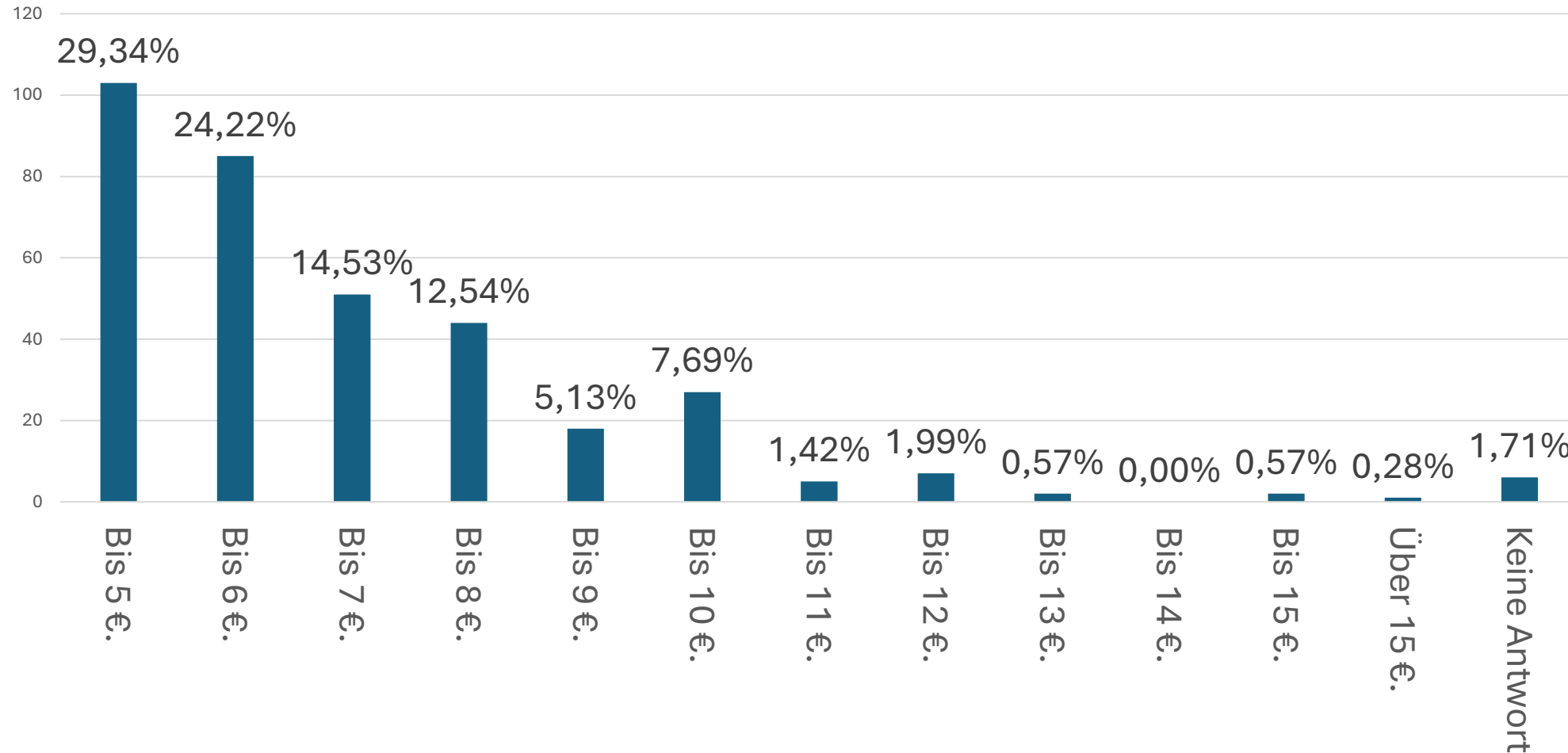
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen in anderen Kantinen im Durchschnitt aktuell kostet?



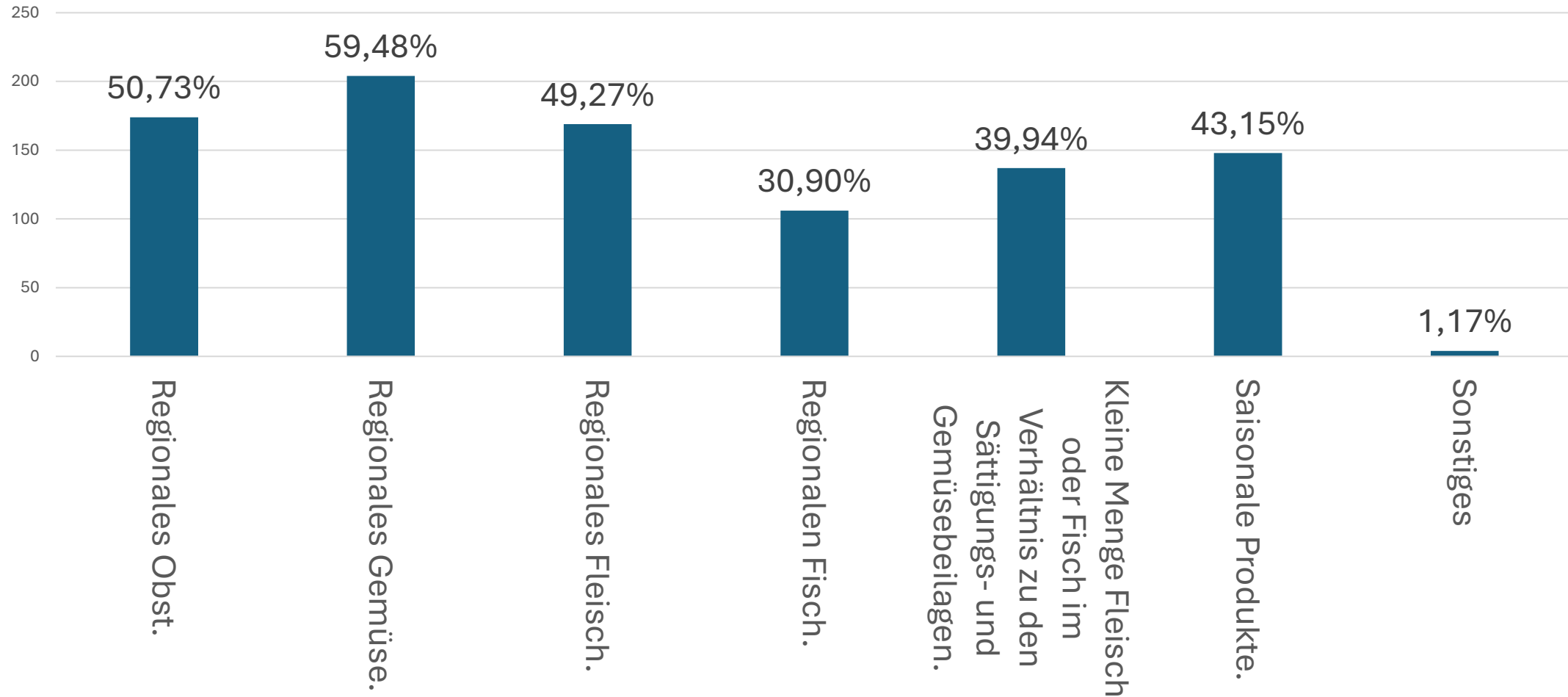
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen extern (z. B. Schweinske, Döner, Hähnchenwagen) im Durchschnitt aktuell kostet?



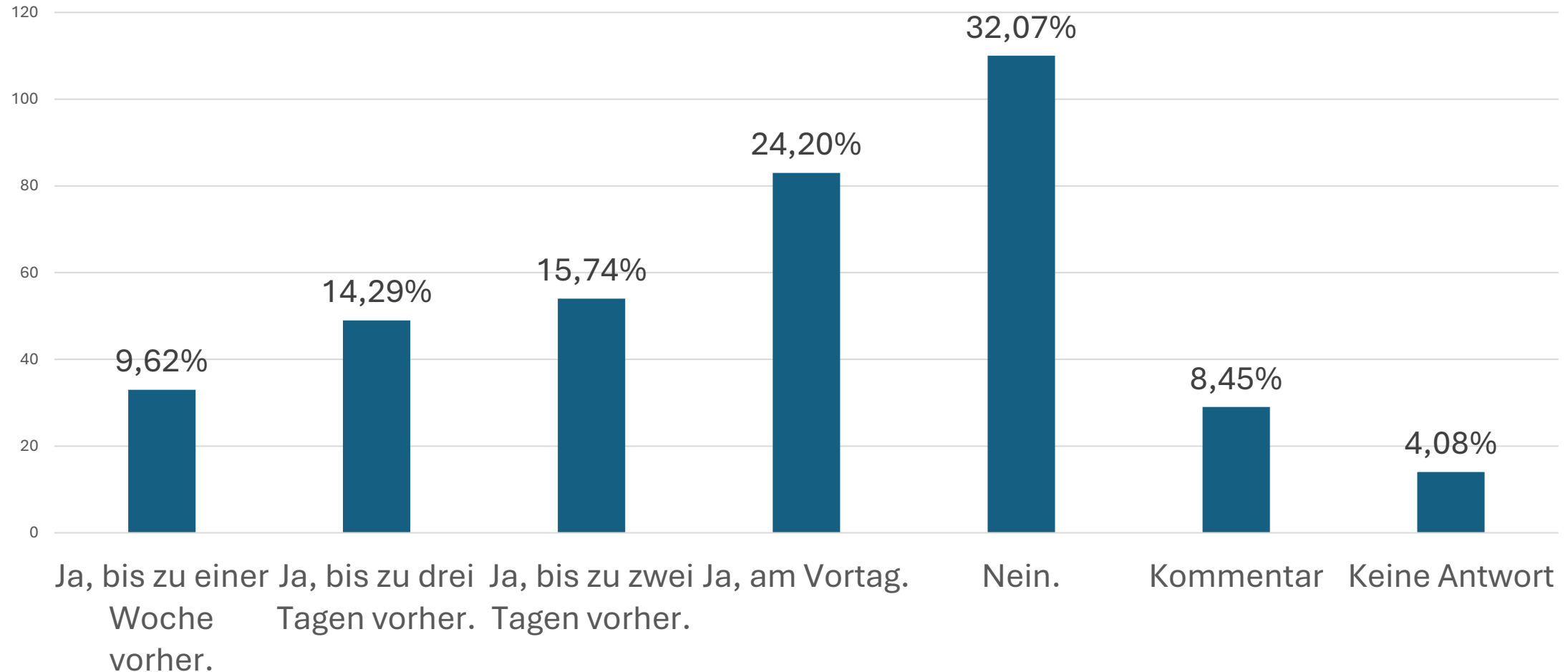
Was ist dein Gefühl dazu, wie viel ein Mittagessen im Supermarkt (z. B. Salatbar bei Rewe) im Durchschnitt aktuell kostet?



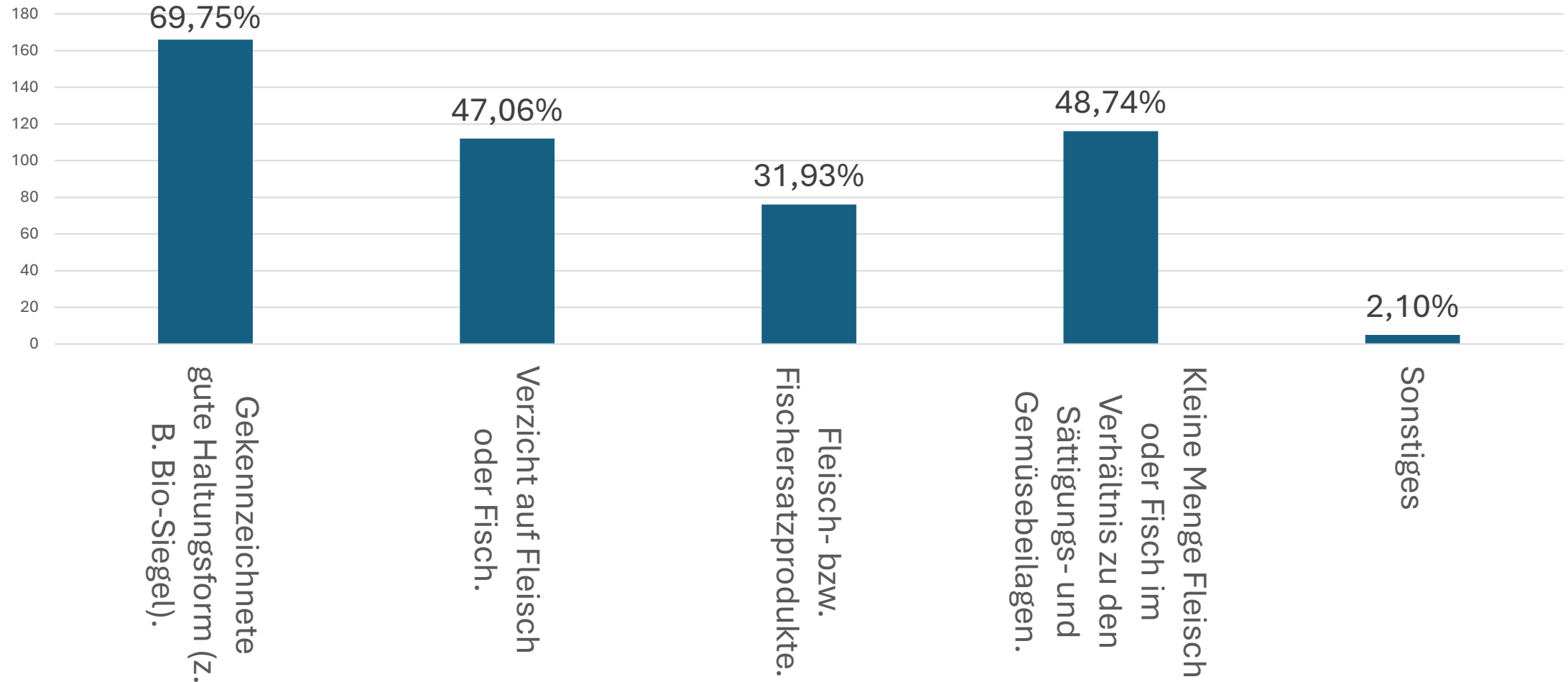
Welche Aspekte in Bezug auf Nachhaltigkeit würdest du in der Kantine durch Zahlen eines höheren Preises unterstützen?



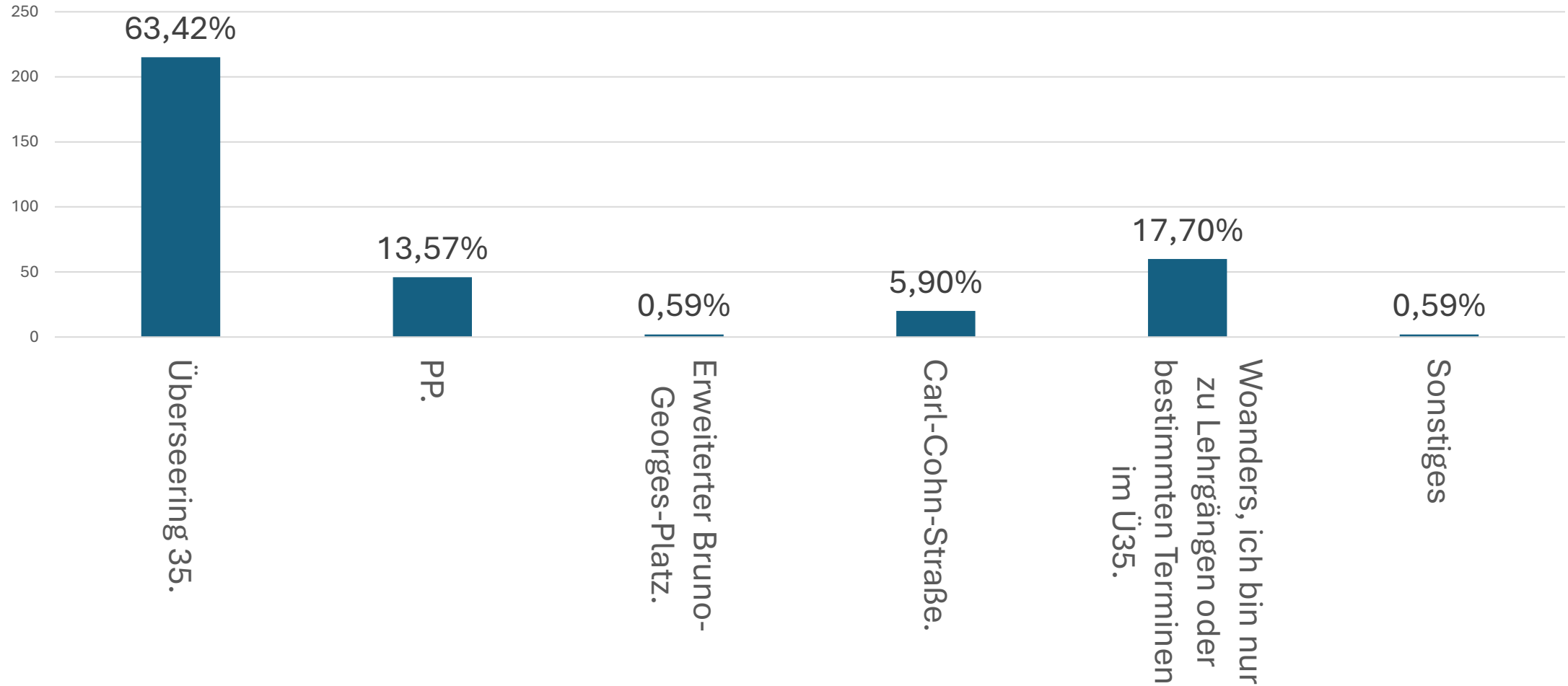
Wärst du bereit, dein Essen im Voraus zu bestellen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?



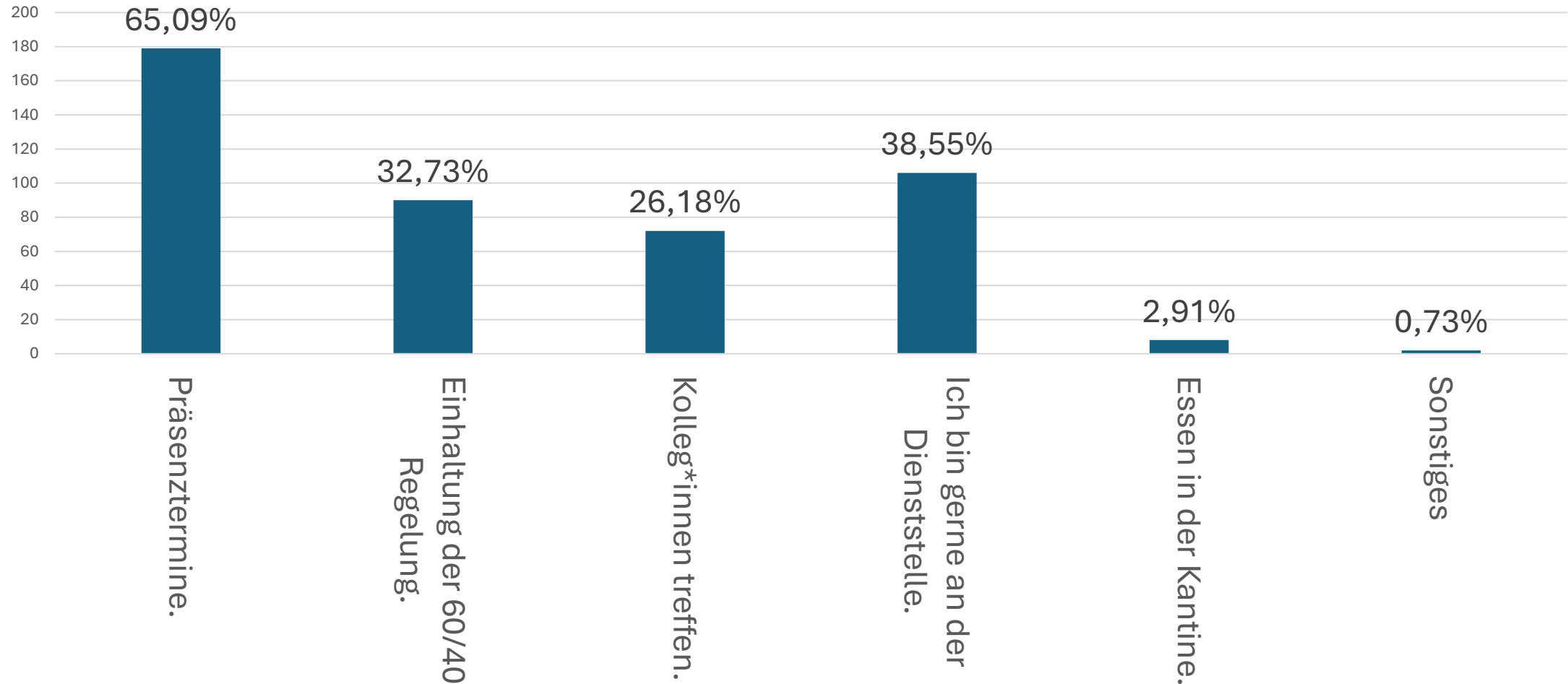
Welche Aspekte in Bezug auf Tierwohl würdest du in der Kantine durch Zahlen eines höheren Preises unterstützen?



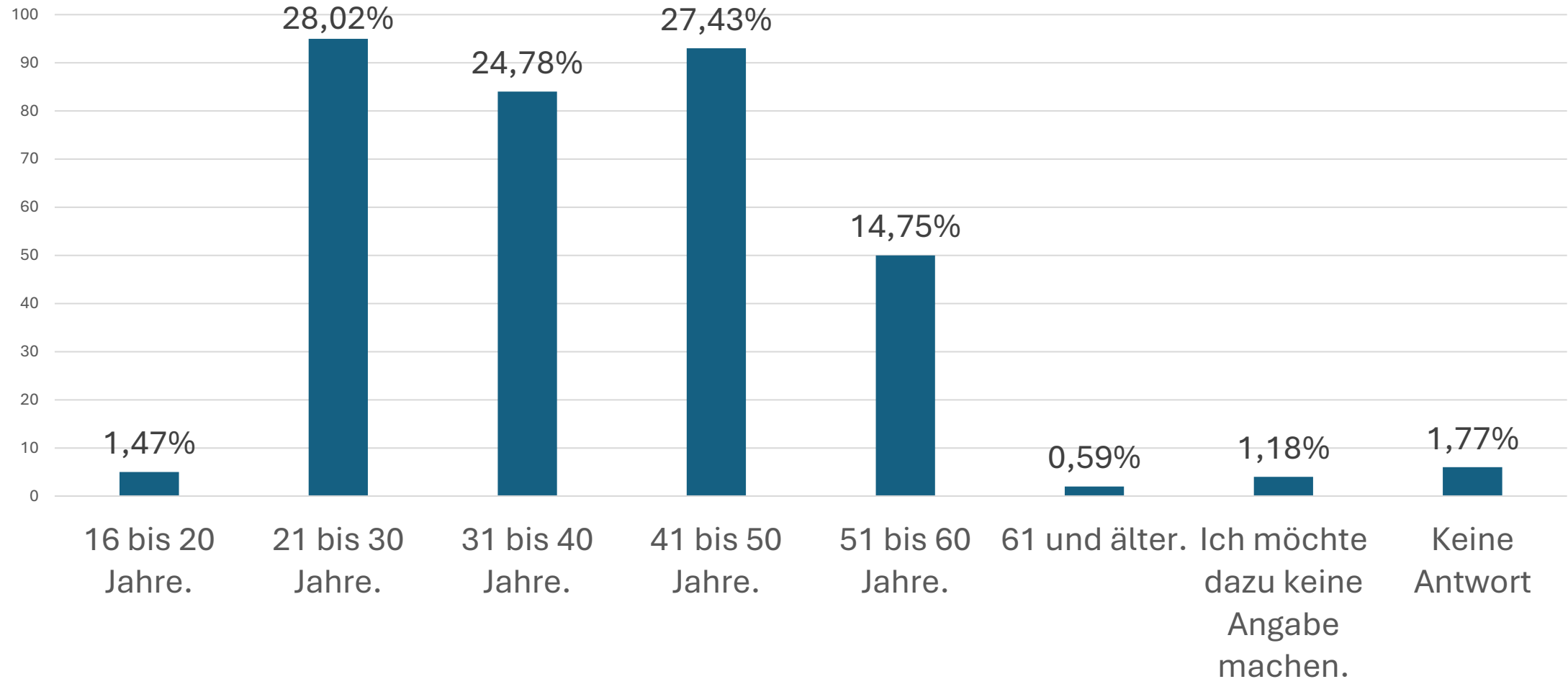
Wo befindet sich deine Dienststelle?



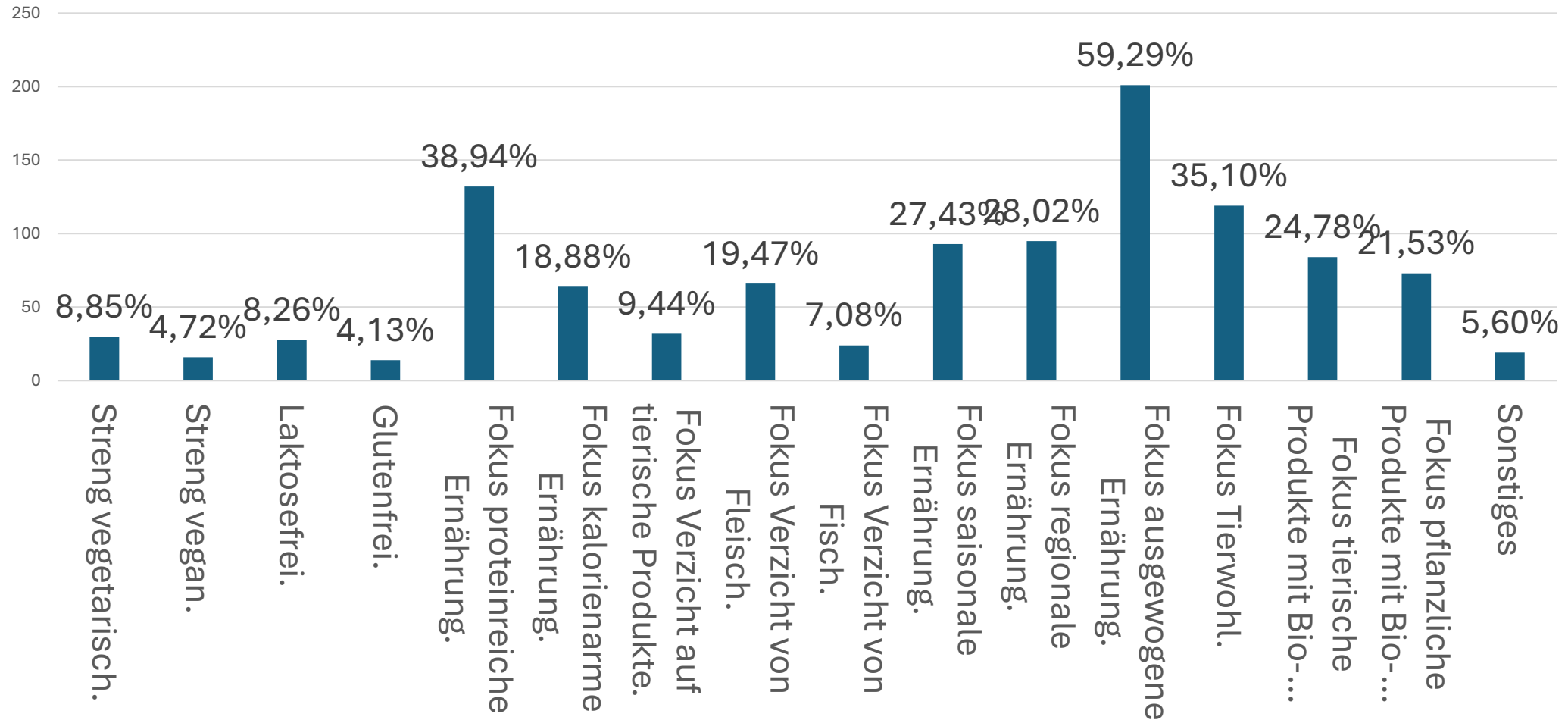
Unter welchen Umständen bist du in der Dienststelle?



Wie alt bist du?



Welche Anforderung an deine Ernährung lebst du privat?



Auswertung Umfrage Kantine Überseering 35

Inhaltsverzeichnis

G1 – Nutzung der Kantine	2
Qualität, Geschmack und Zubereitung der Speisen	2
Ernährungsformen, Gesundheit und Vegetarisches/Veganes Angebot	3
Preis-Leistungs-Verhältnis und Portionsgrößen	3
Flexibilität, Service und Kantinen-Infrastruktur	4
G2 – Räumlichkeit der Kantine im Ü35	4
Allgemeine Atmosphäre und Raumgestaltung	4
Starker Wunsch nach einem Außenbereich	5
Möblierung und Erweiterung zum "Café/Lounge-Konzept"	5
Akustik und Lärmschutz	5
Aktuelles Nutzungsverhalten (Aufenthalt ohne Kauf)	5
G3 – Speisen für die Mittagspause	6
Starker Wunsch nach gesunder, frischer und moderner Ernährung	6
Mehr und bessere vegetarische/vegane Alternativen	6
Tierwohl, Fleischqualität und Nachhaltigkeit	6
Die "Klassiker": Currywurst und Pommes (Pro und Contra)	7
Wunsch nach Flexibilität (Baukastensystem)	7
Preisgestaltung	7
G4 – Frühstücksangebot	7
Starker Wunsch nach gesunden und modernen Alternativen	7
Das klassische Brötchen-Angebot und Sonderwünsche	8
Preisgestaltung und Bezahlbarkeit	8
Persönliche und strukturelle Hürden für die Nutzung	8
G5 – Snack-Angebot	8
Zu hohe Preise und Konkurrenz durch Supermärkte	8
Großer Bedarf an gesunden Snacks und Fitness-Produkten	9
Frisches Obst und "Convenience"	9
Berücksichtigung von Unverträglichkeiten und speziellen Diäten	9
Klassiker, Eis und Automaten-Lösungen	9
G6 – Catering-Angebot	10
Mangelnde Bekanntheit des Angebots	10
Preisgestaltung und mangelnde Preistransparenz	10

Konkrete Produkt- und Service-Wünsche	10
Kein Bedarf oder Selbstversorgung	11
Lob und Kritik an bisherigen Leistungen	11
G7 – Preisgestaltung	11
Fehlende Subventionierung und Wunsch nach Sozialtarifen (z. B. für Studierende)	11
Preis-Leistungs-Verhältnis, Menü-Preise und Portionsgrößen	12
Tierwohl und Nachhaltigkeit vs. Vegetarisch/Vegan	12
Bezahlmöglichkeiten: Mix aus Bargeld und modernen digitalen Karten.....	12
G8 – Nachhaltigkeit	13
Vorab-Bestellung des Essens: Gute Idee, aber oft praktisch nicht umsetzbar	13
Aufpreise für Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl	13
G9 – Tierwohl.....	14
Grundsätzliche Bereitschaft für Bio-Qualität – mit Forderung nach Transparenz	14
Vegetarische/Vegane Ernährung und weniger Fleisch dürfen nicht teurer sein.....	14
Skepsis gegenüber hochverarbeiteten Fleischersatzprodukten	14
Starke Stimmen für eine rein fleischfreie Kantine	15
Qualität, Regionalität und Vorbildfunktion	15
G10 – Angaben zu dir.....	15
Präsenz aufgrund von Aus- und Fortbildungsbetrieb.....	15
G11 und G12 – Abschluss Kantinennutzung und keine Nutzung.....	15
Generationenwechsel: Fokus auf Fitness, Gesundheit und moderne Ernährung	15
Vergleiche mit Vorbild-Kantinen (z. B. Universität Hamburg)	16
Preis-Leistung und die besondere Situation der Studierenden.....	16
Praktisches, Lob und Kritik an aktuellen Zuständen	16
Feedback zur Umfrage selbst	17

G1 – Nutzung der Kantine

Qualität, Geschmack und Zubereitung der Speisen

Ein zentraler Kritikpunkt vieler Kolleg*innen ist die schwankende bis unzureichende Qualität der Mahlzeiten. Es wird bemängelt, dass das Essen oft nicht den Erwartungen entspricht, teilweise zerkocht oder unzureichend gewürzt ist. Auch der Einsatz von Fertigprodukten wird negativ hervorgehoben.

- *„Die geschmackliche Qualität der Gerichte schwankt stark zwischen okay bis gut und kaum genießbar.“ (ID 26)*
- *„Schon im PAZ hatte das Essen das absolute Minimum an Qualität. Es ist erschreckend, wie viel schlechter PAZ und Ü35 sind als das PP. Fleisch und Gemüse sind teilweise noch roh, Soßen sind meistens sehr dick. Essen im allgemeinen mild gewürzt. Als Nachtisch gibt es immer nur komischen Pudding.“ (ID 484)*

- „Das Essen im Ü35 schmeckt viel schlechter als im PP. Die Nudeln sind ungenießbar und auch sonst merkt man einen gravierenden Unterschied - leider negativ.“ (ID 612)
- „merkwürdige Zusammensetzungen, Kräuterquark mit Oliven, es fehlen generell Gewürze oder es ist zerkocht, teilweise Gemüse in anderer Zusammenstellung vom Vortag“ (ID 109)
- „zu viele Fertigprodukte, sogar der Kartoffelbrei kam schließlich aus der Tüte...nachlassende Qualität“ (ID 736)

Ernährungsformen, Gesundheit und Vegetarisches/Veganes Angebot

Die Kommentare zeigen einen sehr starken Wunsch nach einer moderneren, gesünderen und leichteren Küche. Die aktuelle Kantine wird oft als zu traditionell („Hausmannskost“), fleischlastig und zu fettig wahrgenommen. Vor allem für sportlich aktive Personen, Vegetarier*innen und Veganer*innen ist das Angebot aktuell oft nicht ausreichend oder zu eintönig.

- „Das allgemeine Angebot richtet sich, meiner Meinung nach, sehr an traditionelle Allesesser, für die ein Stück Fleisch das Herzstück ist. Das vegetarische Gericht ist häufig fantasielos und wirkt wie eine "gesunde" Alternative, wenn man mal einen Tag kein Fleisch essen möchte (z. B. Gemüsebratlinge mit Rohkostsalat)“ (ID 189)
- „Ich würde mir ein stärker auf sportlich aktive Personen ausgerichtetes Angebot wünschen: proteinreiche Hauptgerichte (z. B. mageres Fleisch, Fisch, pflanzliche Proteinquellen), flexible Beilagen (Reis, Kartoffeln), sowie die Möglichkeit, Portionsgrößen individuell anzupassen (insb. Protein/Carbs).“ (ID 723)
- „Die meisten Menschen hier gehen eher einer sitzenden Tätigkeit nach. Das Essen hat eine viel zu hohe energetische Dichte, zu buttrig, zu fettig, Das Essen ist unmodern. viel zu wenig Angebot für Vegetarier und Veganer.“ (ID 671)
- „Bitte orientiert euch an den Empfehlungen der DGE zur gesunden Ernährung. [...] Gemüse und Hülsenfrüchte sollten den Hauptbestandteil ausmachen, pflanzliche Öle bevorzugen, Vollkorn- statt Weißmehl, kein zuckerreicher Nachtisch etc.“ (ID 89).
- „90% der Gerichte sind hochkalorisch oder völlig ungesund (Currywurst/Pommes)“ (ID 345)
- „Ich wünsche mir, dass es möglich ist, mittags vegan zu essen. [...] Oder zumindest eine vegane Alternative.“ (ID 162).

Preis-Leistungs-Verhältnis und Portionsgrößen

Das Preis-Leistungs-Verhältnis wird von zahlreichen Befragten kritisiert. Einerseits werden die absoluten Preise (insbesondere für Auszubildende und Studierende) als zu hoch empfunden, andererseits wird kritisiert, dass die Portionsgrößen für den verlangten Preis zu klein sind.

- „Die Portionen sind mir zu klein, ich werde häufig nicht satt. Die Preise sind über die Jahre gestiegen und die Portionen wirken kleiner. Mehr Beilage, gerne auch zu einem angemessenen Mehrpreis, wäre wünschenswert. [...] Die Kosten von aktuell 2,50euro sind zu hoch im Verhältnis.“ (ID 76).
- „Die Preisgestaltung ist sehr hoch (vor allem für junge Studenten/Auszubildende). Niedrigere Preise (ggf. durch Subvention der Stadt?) wären eine Möglichkeit, um mehr Gäste zu haben.“ (ID 311).
- „Jeden Tag 8/9€ auszugeben, Ist bei unserem Gehalt nicht möglich“ (ID 345)

- „Hauptgericht kostet mind. 6-7€ und bis zu 10€. Bei einem Ausbildungsgehalt, hochgerechnet auf 4 Wochen (jeden Tag Mittagessen) würde das mindestens 120€/Monat. Beinahe 10% des Gehalts. Eine Unterstützung wie bei Uni-Mensen wäre vorteilhaft.“ (ID 72)
- „die Portionsgröße schwankte stark, Gulasch mit Schwein (drei!) Stückchen mit fieser Tomatensoße 7,50€“ (ID 736)
- „Häufig enttäuschend, manchmal ganz lecker. Vor allem beim Blick auf den Preis.“ (ID 253)

Flexibilität, Service und Kantinen-Infrastruktur

Im Bereich Service wünschen sich die Kolleg*innen mehr Individualität und Planbarkeit. Eine Salatbar, flexibel wählbare Beilagenkomponenten und digitale Vorbestellsysteme zur Vermeidung von Wartezeiten stehen hoch im Kurs. Zudem gibt es Anmerkungen zur Raumlufth und zur Atmosphäre vor Ort, die als unangenehm empfunden werden.

- „Sich das Essen zusammenstellen zu können, ist auch schön. Wie an einem Buffet“ (ID 746)
- Eine gewünschte Serviceleistung ist die „Beilagenauswahl (Nudeln/Reis/Kartoffel oder auch Salatbuffet)“ (ID 395) sowie „eine Salatbar, bei der sich der Preis nach der Masse richtet.“ (ID 572)
- „Eine Möglichkeit des vorabbestellen inkl. Bezahlung würde die Wartezeit sicherlich verkürzen“ (ID 492)
- „Die Raumlufth im Ü35 verursacht Kopfschmerzen. Die Kantine bietet leider nicht die Möglichkeit draußen zu essen.“ (ID 550)
- Um Mitgebrachtes besser nutzen zu können, lautet ein Vorschlag: „Eventuell Mikrowellen vor Ort zur Verfügung stellen, damit man Essen warm machen kann, um mit Kollegen zusammen zu essen, die dort essen holen.“ (ID 311).

G2 – Räumlichkeit der Kantine im Ü35

Allgemeine Atmosphäre und Raumgestaltung

Aktuell wird die Kantine von vielen Nutzer*innen lediglich als funktionaler Raum wahrgenommen. Häufig wird die Option "Mittel zum Zweck. Wenn es geht, esse ich aber lieber woanders." als Bewertung gewählt. Die Atmosphäre wird oft als ungemütlich, kühl oder veraltet beschrieben. Zukünftige Betreiber sollten daher großen Wert auf ein modernes, helles und einladendes Raumkonzept legen.

- "Etwas nüchtern eingerichtet, das haben Kantinen aber so an sich." (ID 49)
- "Es fehlt an einer hellen, freundlichen, einladenden Atmosphäre. Vielleicht liegt es auch an dem Terrakottafarbenen Boden." (ID 72)
- "Große Halle ohne besondere Dekoration" (ID 484)
- Bemängelt werden "alte Möbel, ungemütliche Raumgestaltung und Atmosphäre" und gewünscht wird sich eine "frische, moderne, einladende Einrichtung (Boden, Wandgestaltung, Möbel)" (ID 417).
- Die Räume werden teils als "Kühl und ungemütlich" empfunden (ID 844), und es wird festgestellt: "es geht, besonders schön ist es nicht" (ID 124).

Starker Wunsch nach einem Außenbereich

Ein sehr prominentes Bedürfnis der Belegschaft ist die Nutzung von Außenplätzen bei gutem Wetter. Die Möglichkeit, die Pause im Freien zu verbringen, würde die Attraktivität der Kantine erheblich steigern.

- *"Die Möglichkeit im Sommer draußen sitzen zu können, wäre schön (analog zum PP)!"* (ID 241)
- Diesbezüglich wird angemerkt: *"Das würde die Aufenthaltsqualität steigern."* (ID 608) und es würde ermöglichen, *"Sonne tanken beim Essen"* (ID 746).
- Konkret gewünscht wird: *"Terrasse sollte zu nutzen sein. Entspannte Sitzinseln"* (ID 448).
- Ein Nutzer freut sich dabei schon auf Optionen wie: *"Oh ja, dann einen Lecker Eisbecher im Sommer z.B."* (ID 740).

Möblierung und Erweiterung zum "Café/Lounge-Konzept"

Um die Aufenthaltsqualität zu verbessern, wird von einer rein zweckmäßigen Bestuhlung abgeraten. Vielmehr wird eine Mischung aus verschiedenen Sitzgelegenheiten (Lounge, Stehtische) und ein integriertes Café-Angebot mit längeren Öffnungszeiten gefordert.

- Nutzer wünschen sich *"Gemütliche Möbel, wie bspw. Sessel und Sofas. Unterschiedlich große Tische und höhen (stehtisch/ normale Sitzhöhe)... Mehr räumliche Unterteilungen. Pflanzen..."* (ID 72) sowie generell *"Mehr als nur Stühle und Tische"* (ID 285).
- Der Wunsch nach einer *"Café-Ecke (Sessel, Kaffeebar ...)"* (ID 44) und einem *"mehr Café-Lounge - Effekt"* bzw. *"Sitzgruppen (wie im Haus A) in einem Bereich"* (ID 650) ist groß.
- Es wird vorgeschlagen: *"Könnte als Cafeteria erweitert werden (Teilbereich mit längeren Öffnungszeiten)."* (ID 618), passend dazu die Anmerkung: *"Kaffee sollte 24/7 zugänglich sein. Aktuell wird die Kantine irgendwann mittags geschlossen, sodass man nicht mehr an Kaffeespezialitäten ran kommt."* (ID 844).

Akustik und Lärmschutz

Ein weiterer wichtiger Punkt für Interessenten ist die Lautstärke in den Räumlichkeiten. Die aktuelle Schallreflexion stört die Pausenruhe, weshalb Schallschutzmaßnahmen und geräuschärmeres Mobiliar eingeplant werden sollten.

- *"Es ist sehr laut in der Kantine, wenn dort viele Personen Mittag essen."* Daher bedarf es *"Bessere[r] Lärmverhütung, dass der Schall nicht so von den Wänden reflektiert wird."* (ID 81).
- Zudem wird angemerkt, dass auch die Möbel ein Störfaktor sind: *"Leisere Möbel. Das Rücken der Stühle ist sehr laut."* (ID 844).

Aktuelles Nutzungsverhalten (Aufenthalt ohne Kauf)

Gegenwärtig wird die Kantine kaum als reiner Aufenthalts- oder Pausenraum (ohne Verzehr) genutzt. Wenn Mitarbeiter*innen ihr eigenes Essen mitbringen, tun sie dies vor allem aus sozialen Gründen. Eine attraktivere Raumgestaltung könnte die Kantine künftig stärker zu einem zentralen, belebten Treffpunkt machen.

- Auf die Frage, ob man sich ohne Essenskauf dort aufhält: *"Warum sollte ich in die Kantine gehen, wenn ich nichts esse?"* (ID 608).

- Eigene Speisen werden meist nur mitgebracht, *"wenn es sich ergibt"* (ID 4) oder *"nur in Ausnahmefällen und nur dann, wenn die anderen Kollegen dort Essen aus der Kantine erworben haben"* (ID 241).

G3 – Speisen für die Mittagspause

Starker Wunsch nach gesunder, frischer und moderner Ernährung

Ein zentrales Thema vieler Rückmeldungen ist die Abkehr von schwerer, fettiger Kost hin zu gesünderen Alternativen. Sehr häufig werden moderne Konzepte wie „Bowls“ und eine große, frische Salatbar gefordert.

- Gewünscht wird unter anderem *"Clean Eating, reichhaltigere, abwechslungsreiche Beilagensauswahl ohne Zusatzstoffe"* (ID 515).
- Die Nachfrage nach frischen Salaten ist enorm: *"Salatbar nach Gewicht zum selber zusammenstellen"* (ID 231) oder auch *"Ein selbst zusammenstellbares Salatbuffet"* (ID 39).
- Auch spezielle Ernährungsbedürfnisse werden genannt: *"Antientzündlich / leberkonform, mediterran, wenig Fett - gesund"* (ID 577) sowie *"Low-Carb-Gerichte"* (ID 49) und *"Proteinreiche, Kalorienarme Optionen"* (ID 67).

Mehr und bessere vegetarische/vegane Alternativen

Das aktuelle Angebot an fleischoffenen Gerichten wird oft als unzureichend, einfallslos oder zu stark verarbeitet empfunden. Es wird deutlich mehr Abwechslung und ein Fokus auf vollwertige pflanzliche Proteine gewünscht.

- Ein Teilnehmer fordert: *"Ein vollwertiges veganes Gericht (eben nicht nur Pommes oder Salat!)"* (ID 159).
- Ein weiterer Wunsch lautet: *"mehr Abwechslung bei vegetarischen Gerichten, deutlich weniger Schweinefleisch"* (ID 617) und *"frische, gemüselastige und eiweißreiche vegane Kost"* (ID 564).
- Kritisiert wird zudem die Art der bisherigen vegetarischen Küche: *"Gemüsebratlinge - die gab es viel zu oft"* (ID 189) oder Mahlzeiten, *"welche nicht durch Käse oder Sahnensauce versucht worden sind zu ertränken"* (ID 745).

Tierwohl, Fleischqualität und Nachhaltigkeit

Viele Befragte lehnen Billigfleisch und Massentierhaltung strikt ab und wünschen sich stattdessen nachhaltigere und qualitativ hochwertigere tierische Produkte, selbst wenn dies weniger Fleisch bedeutet.

- Auf die Frage, was nicht angeboten werden sollte, wird sehr oft *"Fleisch aus Massentierhaltung"* (ID 14, 368) oder *"Tierische Produkte aus schlechter Haltung"* (ID 94) geantwortet.
- Es gibt klare Statements wie: *"Fleisch von gequälten Tieren aus normaler Nutztierhaltung, somit auf jeden Fall kein Schweinefleisch"* (ID 39).
- Stattdessen heißt es: *"Bio sollte das neue normal sein/werden. Regionale (Hamburg und Umgebung) Produkte sollen bevorzugt werden."* (ID 56).

Die "Klassiker": Currywurst und Pommes (Pro und Contra)

Das Thema Fast Food spaltet die Belegschaft. Für viele gehören Kantinen-Klassiker täglich auf den Speiseplan, während andere sie komplett verbannen möchten.

- **Pro Klassiker:** Viele fordern als tägliches Angebot *"Currywurst & Pommes"* (ID 432), denn *"Pommes gehen immer :)"* (ID 33). *"Die Currywurst sollte dauerhaft im Speiseplan enthalten bleiben!"* (ID 408).
- **Contra Fast Food:** Andere Nutzer kritisieren das Angebot scharf: *"Currywurst Pommes ist das perfekte Beispiel für ungesunde Ernährung. Würde euch die Gesundheit der Mitarbeiter am Herzen liegen, würde es so einen Mist überhaupt nicht geben."* (ID 89). Ein anderer Appell lautet: *"Hört auf mit dem Fastfood!!!!!"* (ID 402).

Wunsch nach Flexibilität (Baukastensystem)

Ein wichtiger operativer Hinweis für zukünftige Betreiber*innen ist der Wunsch nach mehr Individualität bei der Zusammenstellung der Gerichte, um Unverträglichkeiten oder Diäten (z. B. für Sportler*innen) besser abbilden zu können.

- Vorgeschlagen wird ein *"Baukasten System: Protein (Hähnchen, Rind, Fisch), Gemüse, Kohlenhydrate (Kartoffeln, Reis, Nudeln). Innerhalb dieser „Bauteile“ kann dann frei variiert werden [...] So kann man sich sein Gericht selbst nach seinen Bedürfnissen (Geschmacklich/Nährwerte) [zusammenstellen]"* (ID 345).
- Ebenso wird gefordert: *"Ich möchte die Möglichkeit haben die Beilage zu tauschen. Beispiel: Keine Nudeln, dafür Salat"* (ID 716) sowie generelle *"Flexibilität in der Zusammenstellung der Speisen, Einzelkomponenten, Tausch von Komponenten"* (ID 811).

Preisgestaltung

Auch wenn Qualität und Bio-Produkte gewünscht werden, darf das Essen für jüngere Kolleg*innen und Auszubildende nicht zu teuer werden.

- Es wird eine *"Preisgestaltung angepasst an Ausbildungsgehälter"* (ID 342) gefordert.
- Zudem wird angemerkt: *"Die Benutzung der Kantine lohnt sich nur dann, wenn die Preise unter dem Wert eines Einkaufs beim gegenüberliegenden Netto liegen würden."* (ID 539).

G4 – Frühstücksangebot

Starker Wunsch nach gesunden und modernen Alternativen

Viele Mitarbeiter*innen wünschen sich ein zeitgemäßeres Frühstück, das insbesondere auf sportliche und gesundheitsbewusste Zielgruppen zugeschnitten ist.

- Die Forderung lautet: *"weg vom typischen beamten essen-3 weiße brötchen mit käse, wurst und nutella"* und stattdessen hin zu *"proteinhaltige gesunde sachen und ggf smoothies, shakes, bowls mit obst"* (ID 70).
- Vielfach werden *"verschiedenes Müsli, Obst, alternative Milch"* (ID 104) oder *"Porridge mit Früchten zum Beispiel"* (ID 570) genannt.
- Zudem werden eine *"frische Auswahl an Obst, Cafébar, Auswahl frischer Tee´s"* sowie gesunde Snacks vorgeschlagen (ID 664).

- Auch spezielle Ernährungsbedürfnisse und -werte spielen eine Rolle: Gewünscht wird ein Angebot, das *"Proteinreich und Kalorienarm"* (ID 67), *"glutenfrei, laktosefrei"* (ID 606) ist, sowie Aspekte wie *"Bio, Tierwohl, und so weiter..."* (ID 535) berücksichtigt.

Das klassische Brötchen-Angebot und Sonderwünsche

Obwohl gesunde Optionen gefragt sind, bleiben klassische Backwaren ein wichtiges Thema, bei dem jedoch Nachbesserungsbedarf gesehen wird.

- Es werden *"Günstige unterschiedlich belegte Brötchen"* (ID 229) gefordert, da die aktuelle Auswahl der Brötchenarten *"eher bedingt gehaltvoll"* sei (ID 155).
- Ein besonders begehrter Klassiker sind Eierspeisen: Ein Nutzer fordert *"Mehr rühreibrötchen. Sind oft früh ausverkauft."* (ID 407). Ein anderer merkt an, dass *"klassisch Ei, Bacon oder Pancakes"* cool wären (ID 484).
- Bei den süßen Aufstrichen gibt es klare Prioritäten: *"Nutella ist ein muss"* (ID 122).

Preisgestaltung und Bezahlbarkeit

Ein zentraler Kritikpunkt ist die Preisgestaltung des aktuellen Angebots, die von einigen als zu hoch empfunden wird.

- Ein Nutzer kritisiert: *"für hungrige Menschen bezahlbar - 2 Brötchen für 10+€ sind viel zu teuer"* und wünscht sich stattdessen *"halbe belegte Brötchen (max. 1,50€)"* (ID 395).
- Die Wahrnehmung ist, dass *"Die Preise [...] auch deutlich gestiegen"* sind (ID 771) und das Angebot *"sonst ist es woanders günstiger"* (ID 797).
- Das Frühstück in der Kantine würde öfter genutzt werden, *"wenn preiswerter als bei der ergo"* (ID 469).

Persönliche und strukturelle Hürden für die Nutzung

Viele Kommentare erklären, warum das Frühstücksangebot unabhängig von der Qualität nicht genutzt wird – oft fehlen schlichtweg die Zeit oder die passenden Rahmenbedingungen.

- Oft wird das Argument der fehlenden Zeit genannt: *"Keine Zeit für eine extra Frühstückspause"* (ID 491) oder *"dazu [sind] unsere Frühstückspausen nichy ausgelegt"* (ID 324). Viele frühstücken einfach direkt zu Hause (z.B. ID 428, ID 600).
- Einige bringen sich ihr Frühstück selbst mit, wie etwa einen *"Proteinshake, den ich von zuhause mitbringe"* (ID 683).
- Auch Ernährungsgewohnheiten spielen eine Rolle: *"Ich frühstücke nicht aufgrund von Intervallfasten 16/8"* (ID 179).

G5 – Snack-Angebot

Zu hohe Preise und Konkurrenz durch Supermärkte

Der wohl größte Hinderungsgrund für die Nutzung des aktuellen Snack-Angebots ist die Preisgestaltung. Viele Mitarbeiter*innen weichen auf den nahegelegenen Supermarkt (Netto) aus, weil die Kantinenpreise für Snacks als unverhältnismäßig hoch empfunden werden.

- *"zu teuer. Supermärkte in der Nähe sind günstiger, sofern ich Snacks kaufen sollte"* (ID 76).

- Ein Nutzer formuliert es als klare Anforderung: *"Es dürfte maximal sehr geringfügig teurer als bei Netto etc. sein."* (ID 24).
- Auch andere bestätigen: *"War bisher einfach zu teuer, da ist es im Discounter deutlich günstiger"* (ID 480) und bemängeln allgemein: *"PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS AKTUELL ZU HOCH"* (ID 485).

Großer Bedarf an gesunden Snacks und Fitness-Produkten

Der Ruf nach einer Abkehr von reinen Zuckerbomben hin zu funktionaler, proteinreicher und zuckerfreier Nervennahrung ist enorm laut. Die Belegschaft wünscht sich moderne Snacks, die in einen gesundheitsbewussten Alltag passen.

- Gewünscht werden *"Frisches Obst, Obstsalate, Proteinriegel, Frische Säfte/Smoothies"* (ID 87).
- Viele fordern explizit *"Gesunde snacks, wie zb protein riegel, Müsli riegel ohne Zucker"* (ID 624) oder verlangen *"mehr obst und gesunde snacks ohne zucker, weil ich die zuckergeschichten nicht mag."* (ID 469).
- Auch moderne Markenprodukte und Ergänzungen aus dem Fitnessbereich werden nachgefragt, wie etwa *"So etwas wie Proteinriegel oder Shakes"* (ID 256) oder konkret *"ESN Produkte"* (ID 570) und allgemein *"Gerne mal kreativer werden: Trinkmahlzeiten, trendige Riegel, nicht nur das 'Standardsortiment'."* (ID 844).

Frisches Obst und "Convenience"

Zwar wird Obst gewünscht, allerdings nicht nur in Form des klassischen, ganzen Apfels. Mitarbeiter*innen sind durchaus bereit, Geld für Convenience-Produkte in Form von aufbereitetem Obst auszugeben.

- Gewünscht wird *"Geschnittenes Obst, das ich mir nicht kaufen uns selbst schneiden würde, weil es mir zu aufwendig ist und wofür ich dann auch bereit bin, etwas mehr zu zahlen (z. B. Melone, Mango, Kiwi)"* (ID 844).
- Ein anderer Nutzer schlägt *"Diversität am Obst das man dann auch mit hochnehmen kann als Snackteller."* vor (ID 740).
- Zudem werden *"Obstsalate, nicht nur eine Banane oder Apfel"* (ID 711) gefordert.

Berücksichtigung von Unverträglichkeiten und speziellen Diäten

Ebenso wie bei den Hauptmahlzeiten wird auch bei den Snacks eine stärkere Berücksichtigung von Ernährungsformen (vegan) und Allergien/Unverträglichkeiten erwartet.

- Gefordert wird *"mehr vegane Auswahl"* (ID 159).
- Es gibt den klaren Hinweis: *"Da ich Unverträglichkeiten habe, müsste das Angebot entsprechen sein (weizen-, lactose-, sojafrei). Obst wäre toll, wenn es Bioqualität hätte."* (ID 517).
- Ein weiterer Wunsch lautet: *"Glutenfreie Gerichte und Snacks, Gerichte ohne Milchprodukte, größtmöglicher Verzicht auf Zucker."* (ID 539) sowie *"Gesunde Riegel oder glutenfreie Riegel"* (ID 290).

Klassiker, Eis und Automaten-Lösungen

Trotz des Trends zur gesunden Ernährung sollen die "Klassiker" nicht gänzlich verschwinden. Ein weiterer großer Wunsch ist die Verfügbarkeit von Eis im Sommer sowie flexiblere Zugangszeiten zu Snacks.

- Für die kleine Sünde zwischendurch: *"Klassiker sollten dabei sein (Snickers, Twix, Mars und vielleicht eine Sorte Proteinriegel, falls man trotz des kleinen Hungers 'besser' sündigen möchte"* (ID 620).
- Das Thema Eis zieht sich durch die Antworten: *"Kann mir vorstellen, im Sommer auf einer Terrasse ein Eis zu essen"* (ID 768). Als Idee wird eingebracht: *"in Skandinavien gibt es Eisautomaten, aus denen man frisches Eis in einen Becher ziehen kann"* (ID 498).
- Um flexibel zu bleiben, wird ein *"Snack Automat, der auch außerhalb der Öffnungszeiten der Kantine benutzt werden kann"* (ID 416) angeregt. Zudem gibt es den Wunsch, den *"kleinen Kiosk wieder öffnen - dort Backwaren anbieten - und alternativ Würstchen."* (ID 434).

G6 – Catering-Angebot

Mangelnde Bekanntheit des Angebots

Ein sehr auffälliges Ergebnis ist, dass viele Mitarbeitende gar nicht wussten, dass die Kantine überhaupt ein Catering anbietet. Es besteht ein klarer Wunsch nach besserer Kommunikation und Werbung für diesen Service.

- *"Ich kenne das Angebot bisher noch nicht, daher würde ich mir mehr Informationen wünschen."* (ID 14)
- Sehr häufig wird schlicht geantwortet: *"Wusste ich nichts von"* (ID 405) oder *"kannte ich bisher nicht"* (ID 756).
- Auch wird direkt angemerkt: *"Ich wusste nicht, dass es ein Catering-Angebot gibt. Belegte Brötchen könnte ich mir vorstellen."* (ID 546).
- Daraus resultiert die konkrete Forderung: *"Mehr Transparenz, Ich wusste nicht, das Catering angeboten wird."* (ID 438) und *"Bessere Kommunikation, was möglich ist"* (ID 189).

Preisgestaltung und mangelnde Preistransparenz

Diejenigen, die das Angebot kennen oder nutzen würden, äußern Bedenken bezüglich der Kosten. Die aktuellen Catering-Preise werden teils als zu hoch empfunden und die Preisgestaltung ist nicht transparent genug.

- Ein Nutzer gibt an, er würde es nutzen, *"Sofern es preislich und qualitativ mit anderen Caterern vergleichbar ist / bleibt."* (ID 26).
- Kritisiert wird konkret: *"die Angebote fürs Catering sind zu teuer (z.B. für gekochte Eier oder eine Kanne Kaffee) - Auswahl an Catering begrenzt"* (ID 754) sowie *"inkl. Kaffee, die Preise sind nochmals teurer gewesen als normal"* (ID 270).
- Ein Lösungsansatz aus der Belegschaft lautet: *"öffentlich ausgehängte Preislisten"* (ID 225).

Konkrete Produkt- und Service-Wünsche

Für die künftige Gestaltung des Caterings haben die Befragten klare logistische und inhaltliche Vorstellungen. Es werden vor allem praktische Lösungen für Meetings und Rücksichtnahme auf besondere Ernährungsbedürfnisse gewünscht.

- **Service & Logistik:** Gefordert wird eine unkomplizierte Handhabung, wie etwa *"Kaffeeverorgung per Bestellkanne"* (ID 771), ein *"Lieferservice in den Tagungsraum"* (ID 807) oder ein *"Kaffeewagen für Lehrgänge"* (ID 766).
- Ein Nutzer fasst das ideale Service-Paket gut zusammen: *"Frühstück - Getränkeangebot für Veranstaltungen inkl. Geschirrverleih (weil man nicht immer die Möglichkeit hat, etwas selbst vorzubereiten) - Individuelle Absprache für Snacks- oder Mittagsangebot"* (ID 612).
- **Produkte:** Bei den Speisen gibt es Wünsche nach *"halbe[n] belegte[n] Brötchen und Obst"* (ID 650) sowie Alternativen wie *"Glutenfreie Brötchen/kuchen"* (ID 290) und *"Auch hier mehr Vollkornprodukte."* (ID 832).

Kein Bedarf oder Selbstversorgung

Ein Teil der Belegschaft gibt an, schlicht keinen Bedarf an diesem Service zu haben oder sich aus diversen Gründen lieber selbst zu versorgen.

- Gründe dafür sind pragmatisch: *"Ich kümmere mich selber darum"* (ID 88) oder *"Kann es mir selber holen & verbinde es mit etwas Bewegung"* (ID 329).
- Andere haben schlichtweg keine passenden Anlässe: *"Ich habe keinen großen bedarf an einem catering aus der Kantine."* (ID 608).

Lob und Kritik an bisherigen Leistungen

Vereinzelt finden sich in den Kommentaren auch Bewertungen zu bereits genutzten Catering-Diensten (meist bei Fortbildungen oder Geburtstagen).

- Positiv hervorgehoben wird: *"das hat toll funktioniert."* (ID 49) und *"Die Brötchen waren lecker."* (ID 517).
- Eine inhaltliche Kritik zur bisherigen Auswahl lautet jedoch: *"zu besonderen Anlässen. Es war mir allerdings zu wurstlastig."* (ID 608).

G7 – Preisgestaltung

Fehlende Subventionierung und Wunsch nach Sozialtarifen (z. B. für Studierende)

Ein massiver Kritikpunkt ist das generelle Preisniveau, das oft im Vergleich zu anderen, subventionierten Kantinen (wie z. B. bei der Ergo oder der Uni Hamburg) als zu hoch empfunden wird. Es wird mehrfach gefordert, einkommensschwächere Gruppen wie Studierende zu entlasten oder ein günstiges Basis-Essen anzubieten.

- Es wird angemerkt: *"Andere Kantinen sind subventioniert und deshalb ist das Essen von besserer Qualität und bezahlbar. In unserer Kantine ist es aus meiner Sicht teuer"* (ID 181). Ein anderer Nutzer fragt direkt: *"Wieso gibt es keinen Zuschuss wie in anderen Firmen"* (ID 570) und verweist auf die Bundeswehr: *"Ein Beispiel an der Bundeswehr nehmen. Wir arbeiten hier ja auch für den Staat."* (ID 716).
- Zur sozialen Komponente heißt es: *"Die Preise haben nichts mit den typischen Kantinenpreisen zutun, insbesondere unter dem Aspekt, dass viele Studenten dort essen. [...] Evtl. Können Preise für Studenten rabattiert werden."* (ID 169) sowie *"Es wäre schön, wenn Studenten im Vergleich weniger bezahlen müssten."* (ID 173).

- Ein Lösungsansatz aus der Belegschaft: *"Wichtig wäre es, ein 5€-Menü zu haben. Dann ist es auch vertretbar eines für 8-12€ zu haben."* (ID 157). Andere meiden die Kantine aufgrund der Preise komplett: *"Ich koche aus Kostengründen für die ganze Familie zu Hause vor."* (ID 749) oder geben beim Tierwohl-Aufpreis an: *"Kann ich mir nicht leisten"* (ID 705).

Preis-Leistungs-Verhältnis, Menü-Preise und Portionsgrößen

Auch wenn 7 bis 8 Euro für ein Mittagessen oft als akzeptabel angekreuzt werden, erwarten die Mitarbeiter*innen für diesen Preis entsprechende Qualität, faire Portionsgrößen (Fokus auf die Hauptkomponente) und durchdachte Menü-Konzepte.

- Kritisiert wird das Verhältnis der Komponenten auf dem Teller: *"dann auch noch wenig 'Hauptgericht' dafür viel Beilage wie Reis oder Kartoffeln. Ich möchte aber Hauptgericht und Gemüse, wenn ich schon 8,50€ bezahle."* (ID 181).
- Ein Nutzer zieht einen direkten Konkurrenzvergleich und wünscht sich Kombi-Angebote: *"Bei der Ergo gibt es deutlich bessere Qualität zu einem ähnlichen Preis [...], aber es ist ein Menüpreis inkl. Nachtisch, Wasser, Salat - versch. große Menüpreise zu einem festen Preis sind interessant für Planbarkeit auf beiden Seiten"* (ID 270).

Tierwohl und Nachhaltigkeit vs. Vegetarisch/Vegan

Die Bereitschaft, für Tierwohl und Nachhaltigkeit tiefer in die Tasche zu greifen, ist bei einem Teil der Belegschaft durchaus vorhanden. Allerdings merkt eine große Gruppe an, dass sie dieses Problem ohnehin umgeht, indem sie vegetarisch oder vegan isst – was wiederum zwingend günstiger sein müsse als Fleisch.

- **Für Tierwohl zahlen:** Für einige gilt der Grundsatz: *"Nachhaltigkeit und Tierwohl stehen für mich über dem günstigen Preis."* (ID 148). Ein anderer Nutzer ist beim Fleisch bereit, mehr zu zahlen: *"ja, aber dann muss es auch prüfbar sein. Vor allem beim Fleisch... Schwein würde ich gar nicht essen. Aber bei Hähnchen und Ei würde ich mehr bezahlen"* (ID 570). Auch für Gesundheit wird gerne gezahlt: *"Für gesundes Essen würde ich mehr zahlen"* (ID 735).
- **Verzicht als Lösung:** Sehr viele Nutzer beantworten die Frage nach dem Aufpreis für Fleisch mit dem Hinweis auf ihre fleischfreie Ernährung: *"Ich esse gar kein Fleisch."* (ID 78), *"ich esse kein Fleisch, nur Fisch"* (ID 166), oder *"Ich bin vegetarisch"* (ID 520).
- **Vegetarisch muss günstiger sein:** Daraus resultiert die klare Forderung an die Preisgestaltung: *"Vegetarisch bzw. vegan erfüllt alle Anforderungen an Tierwohl, kann lokal, nachhaltig und günstig sein"* (ID 283) und konkret: *"Preisgestaltung vegetarisch zu Fleischgerichten kann nicht sein (vegetarisch muss günstiger sein! Auch wenn das angeblich mit 'günstigerem' Einkauf wegargumentiert wird. Das passt nicht.)"* (ID 189).

Bezahlungsmöglichkeiten: Mix aus Bargeld und modernen digitalen Karten

Bei den Kommentaren zu den Bezahlungsmethoden zeigt sich, dass Flexibilität am wichtigsten ist. Während viele digitale und schnelle Methoden bevorzugen, gibt es gute Argumente für den Erhalt der Barzahlung.

- Für die **Barzahlung** wird als Argument vorgebracht: *"besser nachvollziehbar - wenn Geld alle, dann alle"* (ID 166) und schlicht *"Ich zahle lieber bar."* (ID 547). Bei einem Nutzer heißt es nur: *"Der Haken spricht ja wohl für sich..."* (ID 39).

- Auf der anderen Seite wird bei **Kartenzahlung** angemerkt, dies sei *"einfacher"* (ID 172). Auch spezifische Dienste wie *"Visa-Karte"* (ID 696) oder *"Google Pay"* (ID 746) werden gewünscht. Zusammenfassend wünscht man sich schlicht *"vielfalt"* (ID 797).

G8 – Nachhaltigkeit

Vorab-Bestellung des Essens: Gute Idee, aber oft praktisch nicht umsetzbar

Die Frage, ob das Essen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Voraus bestellt werden könnte, erzeugt das meiste Feedback. Grundsätzlich wird der Ansatz gelobt, jedoch scheitert er für sehr viele an der benötigten Flexibilität im Alltag.

- **Zustimmung:** Einige finden den Ansatz hervorragend: *"Sehr gute Idee"* (ID 402) oder *"Ja, das ist eine gute Idee!"* (ID 159). Bedingung für die Nutzung ist jedoch: *"Nicht, wenn die Bestellung technisch aufwändig wird"* (ID 600).
- **Hürde "Spontanität & Dienstpläne":** Ein Großteil der Befragten lehnt die Vorab-Bestellung ab, da sie sich als *"Spontanesser"* (ID 106) bezeichnen. Es wird argumentiert: *"Dazu sind Pausenplanungen zu spontan"* (ID 324) und *"theoretisch ja, praktisch nicht umsetzbar wegen unklarer Termin-/Auftrags-/Tätigkeitslage"* (ID 831).
- **Hürde "Studium":** Auch Studierende haben Probleme mit festen Planungen: *"Im Studium schwer planbar, da der Stundenplan nicht sehr zuverlässig ist. Es wird oft was verschoben oder fällt aus"* (ID 368, ähnlich ID 340).
- **Finanzielle Bedenken:** Ein Nutzer fragt berechtigterweise bezüglich unvorhersehbarer Dienständerungen: *"Was ist dann mit dem bezahlten Betrag?"* (ID 516).
- **Lösungsvorschlag (Kontingent):** Mehrere Nutzer schlagen einen Kompromiss vor. Man solle Vorab-Bestellungen ermöglichen, aber: *"Sinnvoll wäre dann ein zusätzliches kleines Kontingent für Kurzentschlossene"* (ID 618) und *"Aber es muss auch spontan bestellbare Essen geben"* (ID 302, ähnlich ID 692).

Aufpreise für Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl

Die Bereitschaft, für nachhaltigere Produkte mehr zu bezahlen, ist differenziert. Besonders der Bezug aus der Region und eine Reduzierung des Fleischanteils zugunsten der Beilagen werden befürwortet.

- **Regionalität:** Der Wunsch nach lokalen Produkten ist stark: *"Support the Locals"* (ID 746) wird als Kommentar für regionales Obst, Gemüse und Fleisch genannt. Auch *"Bio"* wird explizit als Maßstab gefordert (z.B. ID 449). Bei tierischen Produkten wird konkretisiert: *"Milch, Sahne, Eier und co. gerne aus Bio-Haltung"* (ID 718) und *"Für den Tierschutz"* (ID 547).
- **Weniger Fleisch, mehr Gemüse:** Die Option, die Fleischportion zugunsten von Sättigungs- und Gemüsebeilagen zu verkleinern, trifft auf viel Gegenliebe: *"Mehr Gemüse ist gesund (und damit weniger Fisch oder Fleisch, auch siehe Auswirkungen auf das Klima)"* (ID 608) und *"ist auch gesund"* (ID 797). Zudem wird angemerkt: *"aus Kostengründen nicht zu viel Fleisch"* (ID 575) und generell *"Weniger Fleisch und Wurst wäre besser"* (ID 735).
- **Preis-Grenzen:** Dennoch gibt es bei Aufpreisen Bedenken. Ein Nutzer kommentiert: *"Essen ist bereits teuer genug"* (ID 518). Ein anderer ist jedoch optimistisch: *"Ich"*

denke, dass es gute Möglichkeiten gibt, bei regionalen Anbietern vernünftige Preise zu bekommen, mit denen Beide gut leben können" (ID 692).

G9 – Tierwohl

Grundsätzliche Bereitschaft für Bio-Qualität – mit Forderung nach Transparenz

Viele Mitarbeiter*innen sind bereit, für gekennzeichnete gute Haltungsformen (wie ein Bio-Siegel) mehr zu bezahlen, da dies oft auch den privaten Gewohnheiten entspricht. Allerdings herrscht Misstrauen gegenüber reinen Marketing-Siegeln. Es wird echte Transparenz gefordert.

- *"ich kaufe privat auch überwiegend Bio-Produkte" (ID 49) und "Ich esse lediglich Biofleisch" (ID 76).*
- *Zudem heißt es: "Wenn ich wüsste das es BIO Fleisch ist, würde ich es essen" (ID 711).*
- *Auf der anderen Seite wird gemahnt: "Schwierig, da Bio nicht immer gleich Bio" (ID 428).*
- *Ein Nutzer fordert klare Nachweise: "Jeder kann sich solche Siegel überall hinkleben, da braucht es schon auch einen Beweis das es so ist. Es wird zu oft geschummelt dabei." (ID 740). Ähnlich auch ID 570: "muss für mich prüfbar sein".*

Vegetarische/Vegane Ernährung und weniger Fleisch dürfen nicht teurer sein

Ein massiver Kritikpunkt, der sich durch viele Antworten zieht, ist die Logik der Fragestellung. Sehr viele Teilnehmer*innen betonen, dass der Verzicht auf Fleisch oder die Reduzierung der Fleischmenge aus rein wirtschaftlichen Gründen zu einem günstigeren, nicht zu einem teureren Preis führen muss.

- *"Macht keinen Sinn für weniger Fleisch mehr zu zahlen, hä? Und vegetarische und vegane Alternativen sollten eher günstiger sein als Fleisch" (ID 368).*
- *Ähnlich wird argumentiert: "Der Verzicht auf Fleisch/Fisch sollte nicht mehr kosten..." (ID 26) und "Ersatzprodukte für Fisch und Fleisch sollten nicht teurer als tierische Alternativen sein." (ID 572).*
- *Auch bei einer kleineren Fleischmenge wird angemerkt: "Dann kann der Preis auch entsprechend angepasst werden" (ID 692).*

Skepsis gegenüber hochverarbeiteten Fleischersatzprodukten

Während der generelle Verzicht auf Fleisch oft begrüßt wird, spalten Ersatzprodukte die Meinungen. Viele bevorzugen natürliche Lebensmittel statt "Fake-Wurst".

- *Ein Nutzer erklärt detailliert: "Fleisch- oder Fischalternativen sind meistens hochverarbeitete Lebensmittel. Soja ist ein starkes Allergen. Eher also wenig / kein Fleisch und Fisch anstatt 'fake' Würstchen oder Ähnliches." (ID 729).*
- *Passend dazu die Meinung: "gute vegetarische Gerichte sind nicht teurer - einfach Fleischersatzprodukte meiden" (ID 270) und der Wunsch nach "ausschließlich natürliche[n] Zutaten" (ID 498).*
- *Es gibt aber auch Befürworter: "Das fände ich gut. Insbesondere Fleischersatz-Wurstprodukte auf Brötchen würde ich gern essen." (ID 535).*

Starke Stimmen für eine rein fleischfreie Kantine

Für einen nicht unerheblichen Teil der Kolleg*innen ist das Thema Tierwohl untrennbar mit einer komplett fleischfreien Ernährung verbunden. Sie sehen eine rein vegane oder vegetarische Ausrichtung als den besten Weg an.

- *"Die einzige Möglichkeit für echtes Tierwohl ist eine vegane Ernährung."* (ID 173).
- *"Ich bin Vegetarier. Für mein Dafürhalten kann die Kantine auch komplett fleischfrei werden!"* (ID 553).
- *"Mir ist das Tierwohl sehr wichtig, deshalb esse ich vegan und würde mich freuen, in der Kantine essen zu können."* (ID 159).
- *"Es wäre absolut wünschenswert, wenn die Kantine komplett auf Tierprodukte verzichten würde - The green Oasis :-)"* (ID 632).

Qualität, Regionalität und Vorbildfunktion

Neben dem reinen Tierwohl wird auch die Herkunft der Produkte betont. Zudem wird auf die gesellschaftliche Rolle der Institution hingewiesen.

- *"Die Polizei hat eine Vorbildfunktion, das sollte sich auch in unserer Verpflegung zeigen."* (ID 844).
- Es wird zudem vorgeschlagen: *"Herkunft wäre gut; Fleisch + Fisch müssen nicht zwangsläufig BIO sein, aber regionale Produkte wären gut."* (ID 572).

G10 – Angaben zu dir

Präsenz aufgrund von Aus- und Fortbildungsbetrieb

Die Kommentare verdeutlichen, dass sich ein großer Teil der Kolleg*innen in einem stark akademisch oder durch Lehre geprägten Umfeld bewegt. Die Gründe für die Anwesenheit in der Dienststelle und die Flexibilität (wie z. B. Homeoffice) richten sich hier streng nach den Vorgaben des Lehrbetriebs.

- Auf die Frage, unter welchen Umständen Präsenztermine in der Dienststelle stattfinden, lautet der Kommentar kurz: „*Uní*“. (ID 144)
- Bezüglich der Möglichkeit, im Homeoffice zu arbeiten, wird angegeben: „*Je nach Stundenplan*“. (ID 405)

G11 und G12 – Abschluss Kantinennutzung und keine Nutzung Generationenwechsel: Fokus auf Fitness, Gesundheit und moderne Ernährung

Mehrere Kommentare betonen, dass sich die Polizei im Wandel befindet und insbesondere die jüngeren Beamt*innen und Nachwuchskräfte großen Wert auf eine sportgerechte, cleane Ernährung legen. Die traditionelle Hausmannskost wird zwar als gelegentliches "Gönnen" akzeptiert, taugt aber für viele nicht als tägliches Angebot.

- Ein Nutzer bringt dies sehr ausführlich auf den Punkt: *"Ich habe das Gefühl, dass insbesondere durch die nachkommenden, jüngeren Generationen immer mehr Menschen bei der Polizei arbeiten, die auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung achten. [...] Gerade bei der Polizei, wo wir körperlich fit und leistungsfähig sein sollten und viele Kollegen viel Sport treiben, muss die Ernährung passen. Um*

eine Kantine zukunftsfähig aufzustellen, muss diese meiner Meinung nach mindestens ein cleanes, hochwertiges Gericht pro Tag anbieten [...]." (ID 499).

- Passend dazu wird gefordert: *"Gerne mehr Proteine"* (ID 755) sowie *"Gerne mehr proteinreiche, vegetarische Angebote"* (ID 804).
- Zudem wird um mehr Flexibilität bei den Beilagen gebeten: *"Ich esse lieber mehr Gemüse zum Gericht und verzichte auf die Sättigungsbeilagen."* (ID 49).
- Spezifische moderne Wünsche werden ebenfalls als abschließende Bitte geäußert, wie etwa: *"Bitte regelmäßig eine vegane Option anbieten <3"* (ID 703) und *"Bitte an die Hafermilch denken 🙏🥺"* (ID 329).

Vergleiche mit Vorbild-Kantinen (z. B. Universität Hamburg)

Als Maßstab für eine gelungene Gastronomie ziehen einige Befragte externe Kantinen heran, insbesondere die der Universität Hamburg (UHH).

- Eine Person empfiehlt dem zukünftigen Betreiber dringend eine Hospitation: *"Wir fahren häufig nach der ak zur kantine blattwerk der uni hamburg. dort solltet ihr euch mal das konzept anschauen. [...] dort gibt es meist ein pasta gericht, ein anderes gericht, salat bar, gute snacks, nachtisch und getränke. der preis ist dort super und die qualität für das was man bekommt auch. zudem gibt es auch studenten preise"* (ID 70).
- Ein anderer Nutzer zeigt sich bezüglich des aktuellen Standes enttäuscht: *"Nach der Kenntnis über die Vielfältigkeit und dem Qualitätsniveau der UHH Kantinen bin ich durchaus erstaunt über die niedrigen Standards einer Kantine für u.a. den künftigen Nachwuchs der PolHH."* (ID 702).

Preis-Leistung und die besondere Situation der Studierenden

Die Bezahlbarkeit wird erneut als kritischer Faktor für den Erfolg hervorgehoben. Besonders für Studierende ist die Kantine oft alternativlos, da sie das Gelände während der Dienstzeit teilweise nicht verlassen dürfen.

- Eine Person erklärt die Problematik: *"Gerade für Studenten ist die Preisleistung das unverhandelbar wichtigste Gut. Durch die Uniformpflicht und dem damit verbotenen Verlassen des Geländes wird es nahezu unmöglich günstig bei Discountern einzukaufen. Die Kantine muss deshalb ein kostengünstiges Angebot für die Studenten bieten. Möglicherweise sogar mit einem Rabatt."* (ID 837).
- Eine weitere Stimme merkt an, das aktuelle Essen sei *"im vergleich zur ergo aber zu teuer."* (ID 469).

Praktisches, Lob und Kritik an aktuellen Zuständen

Es gibt abschließend sowohl explizites Lob für den aktuellen Betreiber als auch Kritik an den operativen Abläufen und der Ausstattung.

- **Lob:** *"Ich bin sehr zufrieden mit Schuh Foods :-)"* (ID 84) und *"Ich bin mit dem bisherigen Speisenangebot des aktuellen Betreibers zufrieden. Generell bin ich sehr dankbar darüber, eine Kantine für das Mittagessen nutzen zu können."* (ID 546).
- **Kritik & Gesundheit:** Ein Nutzer berichtet von negativen physischen Erfahrungen: *"man wird es nie allen recht machen können, aber ich hatte nach dem Essen oft Magen-Darm Probleme. Leider ging es es nicht nur mir so."* (ID 736).

- **Logistik (Tabletts):** Ein sehr praxisnaher Hinweis aus der Belegschaft betrifft die Tabletts: *"Tabletts mit derartig rutschiger Oberfläche, wie in den meisten Kantinen, sind eine Katastrophe. [...] habe in Kantinen aber wirklich Schwierigkeiten, so etwas wie eine (!) aufrecht stehende Brauseflasche auf dem Tablett an den Tisch zu kriegen, ohne dass sie ins Rutschen gerät..."* (ID 535).
- **Transparenz & Alternativen:** Es wird um gekennzeichnete Inhaltsstoffe (ID 517) und die Zulassung von Foodtrucks auf dem Gelände als Abwechslung (ID 181) gebeten. Zudem wird angeregt, ein *"Cafe um sich mit den Kollegen zu treffen"* einzurichten (ID 735).

Feedback zur Umfrage selbst

Zuletzt nutzten viele das Feld, um sich für die Möglichkeit der Mitbestimmung zu bedanken (*"Vielen Dank, dass sich um dieses wichtige Thema gekümmert wird!!!!"* - ID 608; *"Danke für diese Beteiligungsmöglichkeit!"* - ID 844), während andere lediglich feststellten: *"Die Umfrage ist zu lang!"* (ID 550).