



DIE MENSA DEN STUDIERENDEN!

Für leistbare und demokratische Mensen

„Habt’s schon Mittag gegessen?“ Diese Frage stellte einst Sebastian Kurz. Wir wollen sie wieder stellen – dieses Mal jedoch den Studierenden in Österreich. Noch entscheidender als die Frage selbst sind jedoch die Antworten darauf: Was haben Studierende gegessen? Wo? Und vor allem: Wie viel mussten sie für ihre Mahlzeit bezahlen?

Im vorliegenden Konzept sammeln wir unsere Vorschläge dazu, wie sich Mensen in Österreich wieder für Studierende rentieren können – und vor allem, wie eine Mensa der Zukunft aus Sicht von uns Studierenden gestaltet sein muss. Eine Mensa darf kein Luxus sein, sondern muss leistbares, qualitativ hochwertiges und nachhaltiges Essen für alle Studierenden gewährleisten.

Um den Bedarf nach nachhaltiger und kostengünstiger Verpflegung sichtbar zu machen, haben wir auf Basis unseres Mensa-Aktionstages konkrete Ableitungen getroffen. Diese möchten wir im Folgenden darlegen. Dafür skizzieren wir zunächst die aktuelle Situation sowie deren Hintergründe, bevor wir anschließend unsere Forderungen und Empfehlungen präsentieren.

1. Ziele des Projektes

Die meisten Mensen in Österreich werden von der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) betrieben. Diese ist Eigentum der Republik Österreich und untersteht dem Bundesministerium für Frauen, Wissenschaft und Forschung. Die ÖMBG befindet sich derzeit in einer angespannten finanziellen Lage. Im Juli wurden alle vier Mensen an der Universität Innsbruck geschlossen, im September folgten zwei Standorte in Graz. Als Ursache für diese Entwicklung nennt die ÖMBG einen rückläufigen Umsatz.

Obwohl die ÖMBG nicht gewinnorientiert, sondern kostendeckend wirtschaften soll, verfügt das Wissenschaftsministerium derzeit über nur begrenzte Möglichkeiten, direkt in die Preisgestaltung der Mensen einzugreifen.

Ziel dieses Konzeptes ist es, sicherzustellen, dass jede studierende Person täglich Zugang zu einer nachhaltigen, gesunden und leistbaren Mahlzeit hat. Konkret soll es möglich sein, ein Hauptgericht zu einem Preis von 2,50 bis 3,50 Euro anzubieten. Ein österreichweit einheitlicher Mindeststandard, der gleichzeitig lokale Gestaltungsspielräume zulässt, soll dabei eine angemessene Qualität garantieren.

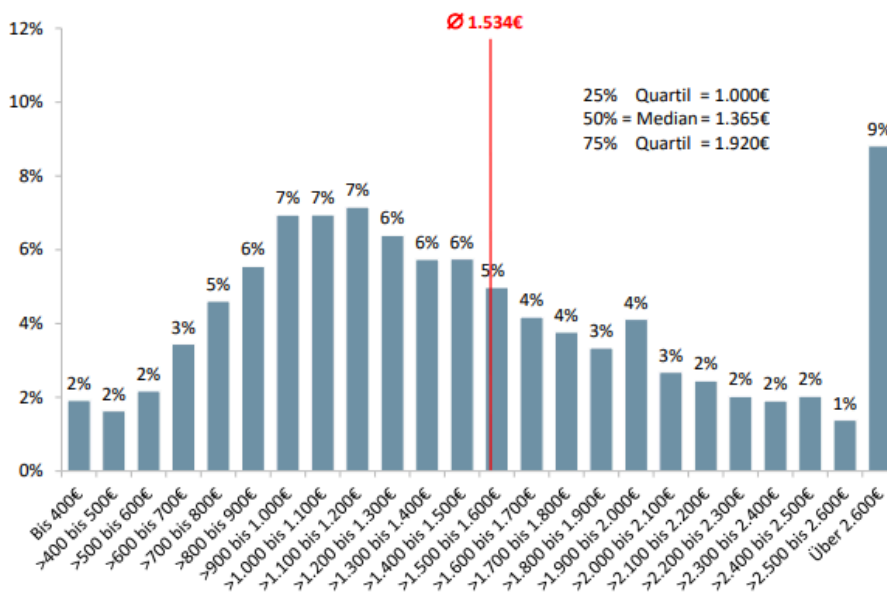
Mit diesem Konzept legt die Österreichische Hochschüler_innenschaft dem Ministerium für Frauen, Wissenschaft und Forschung einen konkreten Vorschlag zur Weiterentwicklung der Mensen vor und formuliert zugleich ihre Forderungen nach einer verbindlichen Einbindung von Studierenden in Entscheidungsprozesse, auch an den lokalen Standorten.

Die zentrale Forderung bleibt allerdings bestehen, das Bundesministerium für Frauen, Wissenschaft und Forschung muss einen umfassenden Reformprozess einleiten. Dieser soll unter Einbindung der Österreichischen Hochschüler_innenschaft, der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft sowie Expert_innen aus dem internationalen Hochschul- und Mensabereich ein zukunftsfähiges Gesamtkonzept für die österreichischen Mensen erarbeiten.

2. Finanzielle Situation von Studierenden in Österreich

Nach Ergebnissen der Studierenden-Sozialerhebung 2023 standen den Studierenden in Österreich monatlich im Median 1.356 Euro zur Verfügung.¹

Grafik 76: Verteilung des monatlichen Gesamtbudgets (inkl. Naturalleistungen)
(Achsenausschnitt bis 12%)



Daten siehe Tabelle 136 im Anhang.
Quelle: Studierenden-Sozialerhebung 2023.

¹ Studierenden-Sozialerhebung:
<https://www.sozialerhebung.at/images/Berichte/Sola23/Studierenden-Sozialerhebung-2023---Kernbericht.pdf>
(Juni 2023)



Wagen wir ein kurzes Gedankenexperiment

Gehen wir davon aus, dass ein Monat durchschnittlich 30 Tage umfasst – das entspricht rund 4,3 Wochen. Ist eine studierende Person im Schnitt an 3,5 Tagen pro Woche an der Universität und konsumiert an diesen Tagen jeweils ein Hauptgericht in der Mensa, ergibt das etwa 15 Mensa-Mahlzeiten pro Monat (3,5 Tage × 4,3 Wochen ≈ 15 Tage).

Bei einem sozial verträglichen Mensapreis von 3 Euro pro Hauptgericht würden sich die monatlichen Kosten für die Mittagsverpflegung somit auf rund 45 Euro belaufen. Ein Betrag, der für die meisten Studierenden realistisch und leistbar wäre.

Die Realität sieht jedoch anders aus

Derzeit liegt der durchschnittliche Preis eines Mensa-Hauptgerichts bei etwa 7 Euro. Damit steigen die monatlichen Kosten auf rund 105 Euro pro Person – mehr als doppelt so viel.² Anzumerken ist zudem, dass in diesem Preis oft weder eine Suppe noch ein Beilagensalat inkludiert sind. Diese müssen zusätzlich bezahlt werden, wodurch die tatsächlichen Kosten für ein vollwertiges Mittagessen weiter steigen. Leistbare Verpflegung sieht anders aus.

Derzeit geben Studierende in Österreich laut der Studierenden-Sozialerhebung 2023 (SOLA) durchschnittlich 229 Euro pro Monat für Lebensmittel aus.³ Bei einem Medianeinkommen von 1.356 Euro entspricht dies rund 17 Prozent des gesamten monatlichen Budgets, die allein für Lebensmittel aufgewendet werden müssen. Ernährung stellt damit einen der größten laufenden Kostenfaktoren im Studienalltag dar.

Für viele Studierende bedeutet das: Die Mensa, die eigentlich ein Ort leistbarer Ort sein sollte, ist längst kein niederschwelliges Angebot mehr, sondern eine zusätzliche finanzielle Belastung. Wer sich das tägliche Mensaessen nicht leisten kann, wird faktisch vom Angebot ausgeschlossen. Eine solche Entwicklung steht im klaren Widerspruch zum sozialen Auftrag öffentlicher Hochschulen und ihrer Mensen.

² Studie zur Rolle von Mensen an Hochschulen in Österreich:
file:///C:/Users/lenhe/Downloads/Endbericht_Studie_zur_Rolle_von_Mensen_an_Hochschulen_in_%C3%96sterreich_(barrierefrei)%20(2).pdf (Juli 2023)

³ Studierenden-Sozialerhebung: <https://www.sozialerhebung.at/images/Berichte/Sola23/Studierenden-Sozialerhebung-2023---Kernbericht.pdf> (Juni 2023)

Tabelle 51: Übersicht über einzelne Kostenpunkte

Kostenpunkt	Studierende mit entsprechenden Kosten						Alle Studierende		
	Ø Ausgaben	Anteil an allen Studierenden	Ø Naturalleistungen	Anteil an allen Studierenden	Ø Kosten gesamt	Anteil an allen Studierenden	Ø Ausgaben	Ø Naturalleistungen	Ø Kosten
Lebenshaltungskosten (pro Monat)									
Wohnen	506€	73%	357€	28%	507€	92%	368€	100€	468€
Ernährung	229€	100%	143€	19%	257€	100%	229€	27€	257€
Kleidung, Schuhe	62€	81%	51€	8%	65€	84%	50€	4€	55€
Mobilität	82€	83%	81€	14%	88€	91%	68€	11€	80€
Kommunikation, Medien	33€	77%	31€	23%	35€	92%	25€	7€	33€
Gesundheit	72€	52%	79€	12%	77€	61%	37€	10€	47€
Kinderbetreuung	197€	3%	212€	0,6%	215€	3%	6€	1€	7€
Kreditrückzahlungen	227€	4%	338€	0,5%	245€	4%	9€	2€	11€
Freizeit	108€	94%	73€	7%	113€	95%	102€	5€	107€
Sonstiges	111€	78%	98€	7%	117€	80%	87€	7€	94€
Summe der Lebenshaltungskosten							982€	175€	1.157€
Studienkosten (pro Monat)									
ÖH-Beitrag	4€	93%	4€	7%	4€	100%	3€	0,3€	4€
Studienbeitrag	71€	16%	75€	0,5%	71€	17%	11€	0,8€	12€
Studienbeitrag FH	61€	10%	61€	4%	62€	14%	6€	2€	9€
Sonstige Gebühr FH	10€	3%	12€	0,5%	10€	4%	0,3€	0,1€	0,4€
Studiengebühr Privatuniversität	549€	1,9%	1.044€	1,9%	826€	4%	10€	20€	31€
Sonstige Kosten für das Studium	18€	54%	21€	6%	19€	58%	10€	1€	11€
Summe der Studienkosten							42€	25€	67€
Gesamtkosten							1.024€	200€	1.224€

Quelle: Studierenden-Sozialerhebung 2023.

Vor diesem Hintergrund wird deutlich, dass leistbare Mensen keine freiwillige Zusatzleistung darstellen, sondern ein zentrales Instrument sozialer Hochschulpolitik sind. Ein flächendeckendes 3-Euro-Mensa-Menü ist eine spürbare finanzielle Entlastung und stellt eine leistbare Ernährung im Studienalltag sicher. Bereits geringfügig höhere Menüpreise würden die monatlichen Kosten deutlich erhöhen und damit insbesondere Studierende mit geringerem Einkommen belasten.

Ein flächendeckendes 3-Euro-Mensa-Menü wirkt unmittelbar sozialer Durchlässigkeit entgegen, entlastet Studierende mit niedrigem Einkommen und leistet einen konkreten Beitrag zur Chancengerechtigkeit im Hochschulsystem.

3. Momentane Lage der Mensenstandorte

Gerade die Universitätsstandorte in Wien sind derzeit vergleichsweise gut mit Mensen versorgt. Dennoch ist zu beobachten, dass zunehmend private Unternehmen Einfluss gewinnen und Standorte der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft ersetzen. Ein prominentes Beispiel dafür ist der Mensa-Standort an der Wirtschaftsuniversität Wien.

Gleichzeitig zeigt sich an anderen Universitätsstandorten ein gegenteiliger Trend: An der Universität Innsbruck ebenso wie in Graz fehlen nach den Schließungen wieder zentrale

Mensa-Standorte. Es ist daher dringend erforderlich, sowohl in Innsbruck als auch in Graz erneut Mensen der öffentlichen Betriebsgesellschaft einzurichten.

Insgesamt muss ein flächendeckendes, öffentlich verantwortetes Mensaanangebot an allen Universitäten in Österreich sichergestellt werden, um allen Studierenden unabhängig vom Studienort einen gleichberechtigten Zugang zu leistbarer Verpflegung zu ermöglichen.

3.1. Mensenstandorte (Betrieb offen)

Betrieb	Universität	Adresse
M-Cafe Juridicum	Jurid. Fakultät der Univ. Wien	1010 Wien, Schottenbastei 16
M-Buffer Zwovierzehn	Techn. Universität Wien	1030 Wien, Franz-Grill-Straße 9 (Arsenal)
Mensa TU-Wien	Techn. Universität Wien	1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 8-10
M-Cafe Schrödinger	Techn. Universität Wien	1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 8-10
M-Cafe im UZA2	Universität Wien	1090 Wien, Josef-Holaubek-Platz 2 (UZA II)
Mensa + Buffet PH Wien	Pädagogische Hochschule Wien	1100 Wien, Grenzackerstraße 18
M-Cafe Mendel	Universität für Bodenkultur	1180 Wien, Gregor-Mendel-Straße 33
Mensa Boku's	Universität für Bodenkultur	1190 Wien, Peter Jordan Straße 76
M-Cafe BOK's	Universität für Bodenkultur	1190 Wien, Peter Jordan Straße 82
Mensa + M-Cafe Vet.Med.	Vet.Med. Universität	1210 Wien, Veterinärplatz 1
PH-Baden	Pädagogische Hochschule NÖ	2500 Baden, Mühlgasse 67
Mensa Kolingasse	Universität Wien	1090 Wien, Kolingasse 14-16
Mensa Campus Krems	Donau Universität Krems	3500 Krems, Dr.-Karl-Dorrek-Str.30
M-Cafe Virginier	Donau Universität Krems	3500 Krems, Dr.-Karl-Dorrek-Str.30
Mensa NAWI	Universität Salzburg	5020 Salzburg, Hellbrunner Straße 32a
M-Cafe Toskana	ReWi Fakultät der Univ. Salzburg	5020 Salzburg, Churfürststraße 1
Mensa Mozarteum	Universität Mozarteum Salzburg	5020 Salzburg, Mirabellplatz 1
M-Cafe Techno-Z Urstein	Fachhochschule Salzburg	5412 Puch, Techno-Z Urstein S 15
M-Cafe Ch@t Cafe Linz	Universität Linz	4040 Linz, Altenberger Straße 69
Mensa Linz	Universität Linz	4040 Linz, Altenberger Straße 69
Science Cafe Linz	Universität Linz	4040 Linz, Altenberger Straße 69
Mensa PÄDAK Linz	Priv.Päd.Hochschule d.Diözese Linz	4020 Linz, Salesianumweg 3
Mensa PH Tirol	Päd. Hochschule Tirol	6010 Innsbruck, Pastorstraße 7
KUG	Kunstuniversität Graz	8010 Graz, Brandhofgasse 21
Mensa Inffeldgasse	Technische Universität Graz	8010 Graz, Inffeldgasse 10
Mensa Stremayrgasse	Technische Universität Graz	8010 Graz, Stremayrgasse 16
Mensa MedUni	Medizinische Universität Graz	8010 Graz, Neue Stiftingtalstraße 6
Mensa FHS Kapfenberg	Fachhochschule Joanneum Graz	8605 Kapfenberg, Werk VI-Straße 46
Mensa Leoben	Montanuniversität Leoben	8700 Leoben, Franz Josef Straße 18
M-Cafe Klagenfurt	Universität Klagenfurt	9020 Klagenfurt, Universitätsstr. 65-67
Mensa Klagenfurt	Universität Klagenfurt	9020 Klagenfurt, Universitätsstraße 90

3.2. Mensenstandorte (Betrieb geschlossen)

Betrieb	Uni	Adresse
UBI CHAT	Universität Innsbruck	6020 Innsbruck, Innrain 52f
MENSA TU INNSBRUCK	Technische Fakultät der Univ.Innsbruck	6020 Innsbruck, Technikerstraße 13
MENSA + M-CAFE SOWI	SoWi Fakultät der Univ.Innsbruck	6020 Innsbruck, Universitätsstraße 15
CAFE 80/82 IBK	Biozentrum der Universität Innsbruck	6020 Innsbruck, Innrain 80-82
Mensa Graz	Universität Graz	8010 Graz, Sonnenfelsplatz 1

4. Aktuelles Gerichte-Angebot:

Die Österreichische Mensenbetriebgesellschaft bietet in ihren Mensen momentan drei Kategorien an Mittagsgerichten an:

- a) Angebot „Veggie & Vegan“ mit vegetarischen und veganen Gerichten,
- b) Angebot „herzhaft“ mit Fleischgerichten und Hausmannskost und
- c) diverse Tages- und Wochengerichte (z.B. Burger, Lachsfilet, Riesenbratwurst, Gegrilltes)⁴

Tabelle 3: Preisspannen der Mittagsgerichte in den Mensen der ÖMBG

Kategorie	Preisspanne
Angebote „Veggie & Vegan“	5,30 € – 5,70 €
Angebote „herzhaft“	6,40 € – 8,50 €
Tages- und Wochenangebote	5,30 € – 10,90 €

Quelle: Daten von Kalenderwoche 11/12 2023 (Österreichische Mensenbetriebgesellschaft, 2023).

Für die Darstellung werden hier die Zahlen aus einer Erhebung aus dem Jahr 2023 verwendet. Für 2025 liegt der ÖH keine so detaillierte Aufschlüsselung vor. Nach Anfrage beim BMFWF wurde der ÖH jedoch mitgeteilt, dass sich im Jahr 2025 der Durchschnittspreis eines Mensagerichts auf 6,99 Euro belaufen hat.

Wir fordern, dass es sich bei den Tages- und Wochengerichten künftig ausschließlich um vegetarische und vegane Speisen handelt. Diese Forderung gründet sich insbesondere darauf, dass fleischlose Gerichte in der Regel kostengünstiger in der Herstellung sind und somit einen wichtigen Beitrag zu einer leistbaren Verpflegung für alle Studierenden leisten. Gerade angesichts steigender Lebenshaltungs- und Lebensmittelpreise muss der Zugang zu warmen Mahlzeiten unabhängig von der finanziellen Situation gewährleistet sein. Zentral ist

⁴ Studie zur Rolle von Mensen an Hochschulen in Österreich:
 file:///C:/Users/lenhe/Downloads/Endbericht_Studie_zur_Rolle_von_Mensen_an_Hochschulen_in_%C3%96sterr
 eich_(barrierefrei)%20(2).pdf (Juli 2023)



zudem, dass nur 2% der befragten Beschäftigten ein Fleischgericht bevorzugen würden in der Studie zur Rollen der Mensen an den Hochschulen, an dieser Befragung nahm allerdings nur die Hochschulleitung, Personalvertretung und die Beschäftigten teil.⁵

Darüber hinaus tragen vegetarische und insbesondere vegane Gerichte maßgeblich zu einer nachhaltigeren und klimafreundlichen Verpflegung bei, da sie im Vergleich zu Fleischgerichten deutlich geringere ökologische Auswirkungen haben. Gleichzeitig stellen sie sicher, dass möglichst viele Studierende unabhängig von individuellen Ernährungsweisen, religiösen Vorgaben oder gesundheitlichen Bedürfnissen vom erweiterten Angebot der Tages- und Wochengerichte profitieren können.

5. Die Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG)

In Österreich werden die meisten Mensen an Hochschulen von der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) betrieben. Die ÖMBG ist seit 1974 eine eigenständige Betriebsgesellschaft und steht im Eigentum der Republik Österreich, vertreten durch das Bundesministerium für Frauen, Wissenschaft und Forschung (BMFWF).⁶

Die ÖMBG betreibt Mensen an zahlreichen Standorten, insbesondere an Hochschulen und Bildungseinrichtungen, darüber hinaus aber auch an Gerichten, Unternehmensstandorten sowie Polizeidienststellen. Damit erfüllt sie eine zentrale öffentliche Versorgungsfunktion – insbesondere für Studierende.

Trotz dieses öffentlichen Auftrags sind Studierende und ihre gewählten Vertretungen derzeit weitgehend von zentralen Entscheidungsprozessen ausgeschlossen. Fragen der Preisgestaltung, Angebotsstruktur, Nachhaltigkeit oder sozialer Ausrichtung werden primär betriebswirtschaftlich entschieden, ohne demokratische Mitsprache jener Gruppe, für die Mensen ursprünglich geschaffen wurden.

5.1. Demokratisierung der Mensen

Wir fordern eine demokratische Umstrukturierung der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft (ÖMBG), die Studierenden und Mitarbeiter_innen verbindliche Mitbestimmung ermöglicht und Mensen als das begreift, was sie sind: öffentliche Infrastruktur zur sozialen Absicherung von Studierenden.

⁵ Studie zur Rolle von Mensen an Hochschulen in Österreich:
file:///C:/Users/lenhe/Downloads/Endbericht_Studie_zur_Rolle_von_Mensen_an_Hochschulen_in_%C3%96sterreich_(barrierefrei)%20(2).pdf (Juli 2023)

⁶ Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG): <https://www.mensen.at/>



Die Umwandlung der ÖMBG in einen Betrieb mit demokratischem und öffentlichem Interesse soll schrittweise und ohne Unterbrechung des laufenden Betriebs erfolgen. Dabei müssen alle arbeits- und betriebsverfassungsrechtlichen Rahmenbedingungen – insbesondere bestehende Kollektivverträge, Betriebsräte und Mitbestimmungsrechte der

Arbeitnehmer_innen- vollständig gewahrt bleiben. Die ÖMBG bleibt dabei als GmbH bestehen, soweit nicht anders bestimmt, gelten weiterhin die Bestimmungen des GmbHG. Oberstes Ziel des Unternehmens ist die soziale Absicherung der Studierenden durch die Bereitstellung günstiger, qualitativ hochwertiger und nachhaltiger Nahrungsmittel.

Der erste notwendige Schritt ist eine politische Grundsatzentscheidung des BMFWF, Mensen langfristig als demokratisch organisierte öffentliche Versorgungseinrichtungen zu führen. Um diese Demokratisierung dauerhaft sicherzustellen, soll ein entsprechender "Mensaparagraf" im Hochschüler_innenschaftsgesetz (HSG) verankert werden, in diesem sollen die entsprechenden Organe und Aufgabenbereiche festgeschrieben werden:

5.2. Organe der Demokratisierung:

A) Generalversammlung (höchstes Organ)

In die Generalversammlung entsenden das BMFWF, der Betriebsrat sowie die Österreichische Hochschüler_innenschaft jeweils drei Personen. Diese agieren weisungsfrei und haben sowohl die Interessen des Unternehmens als auch die soziale Absicherung der Studierenden zu wahren.

Die Generalversammlung ist das höchste Organ der ÖMBG. Jedes Mitglied verfügt über eine Stimme. Sie beschließt insbesondere über Budget, Preispolitik, Nachhaltigkeitsstrategie sowie die strategische Ausrichtung des Unternehmens. Außerdem wird hier die Geschäftsführung gewählt.

B) Aufsichtsrat

Der Aufsichtsrat besteht aus sechs Kapitalvertreter_innen sowie einer entsprechenden Anzahl an Vertreter_innen der Arbeitnehmer_innen nach Maßgabe des ArbVG. Er stellt die demokratische Kontrolle, Transparenz und die langfristige soziale Zielsetzung des Unternehmens sicher. Zudem steht der Österreichischen Hochschüler_innenschaft eine entsprechende Anzahl an Entsendungen zu.

C) Geschäftsführung

Die Geschäftsführung besteht aus drei Geschäftsführer_innen:

- Geschäftsführer_in Finanzen



- Geschäftsführer_in Betrieb und Personal
- Geschäftsführer_in Qualität und Nachhaltigkeit

Die Geschäftsführung ist für den laufenden Betrieb verantwortlich und an die Beschlüsse der demokratischen Organe gebunden.

Die Geschäftsführung wird durch die der Generalversammlung gewählt und ist an dessen Beschlüsse gebunden.

Lokale Mitbestimmung - Mensenräte pro Standort

An jedem Standort besteht ein Mensenrat. In diesen entsenden die lokalen Hochschulvertretungen, die lokalen Mitarbeiter_innen sowie die jeweiligen Hochschulen jeweils drei Vertreter_innen. Die Leitung der jeweiligen Mensa kann mit beratender Stimme teilnehmen.

Bestehen an einem Standort mehrere Hochschulen, haben die Hochschulen, sofern eingerichtet - die Betriebsräte sowie die Hochschulvertretungen ihre Vertreter_innen im Einvernehmen zu entsenden. Kommt kein Einvernehmen zustande, entsendet das BMFWF die Vertreter_innen der Hochschulen und die Bundesvertretung der Österreichischen Hochschüler_innenschaft die Vertreter_innen der Studierenden. Die Generalversammlung hat eine Geschäftsordnung für die Mensenräte zu erlassen.

Die Kompetenz der Mensenräte liegt insbesondere an der Gestaltung der Speisepläne mit, bearbeiten gemeinsam Wünsche und Beschwerden von Studierenden und Mitarbeiter_innen und entwickeln lokale Pilotprojekte, etwa im Bereich veganer Angebote oder regionaler Lieferketten. Darüber hinaus sollen sie zur besseren Vereinbarkeit mit dem Studienalltag Anpassungen der Öffnungszeiten mitgestalten sowie eine laufende Qualitätskontrolle der Angebote sicherstellen.

Sofern die Geschäftsführung Beschlüsse der Mensenräte aus wirtschaftlichen Gründen im Hinblick auf die kurz- und mittelfristige Lebensfähigkeit des Unternehmens nicht umsetzen möchte, hat sie den betreffenden Mensenrat darüber zu informieren. Dieser muss die Angelegenheit zur finalen Entscheidung der Generalversammlung vorlegen.

Die bestehenden Mensen-Standorte der ÖMBG werden regional gebündelt dieser entsprechenden Demokratisierung unterzogen. Zu Beginn soll die Demokratisierung an einem Universitätsstandort pilotiert werden. Die dort gewonnenen Erfahrungen dienen als Grundlage für eine schrittweise Ausweitung auf weitere Standorte.



5.3. Auswirkungen einer demokratische und öffentlich getragenen Organisationsform

Eine demokratisch und öffentlich verantwortete Organisationsform stellt eine strukturelle Antwort auf das bestehende Preisproblem der österreichischen Mensen dar, da sie die derzeit vorherrschende marktwirtschaftliche Logik durch eine sozialpolitische Steuerung ersetzt. Im aktuellen System ist die Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft gezwungen, auf steigende Kosten primär mit Preiserhöhungen oder Standortschließungen zu reagieren, da weder eine ausreichende Grundfinanzierung noch eine demokratisch legitimierte Preisfestlegung bestehen. Die wirtschaftlichen Risiken werden dadurch unmittelbar auf Studierende abgewälzt.

Durch eine Neuorganisation der Mensen in einer nicht profitorientierten, demokratisch kontrollierten Trägerschaft entfällt der strukturelle Druck. Der Betrieb der Mensen ist ausschließlich auf Kostendeckung ausgerichtet und verfolgt einen klar definierten sozialen Auftrag. Einnahmen fließen unmittelbar in den laufenden Betrieb, die Qualität der Speisen sowie in die Sicherstellung leistbarer Preise zurück.

Ein wesentlicher Unterschied zur bestehenden Praxis liegt in der demokratischen Festlegung der Preise. Künftig werden Menüpreise in gemeinsam verantworteten Gremien (Generalversammlung und Mensenräte) beschlossen, in denen Studierende, Mitarbeiter_innen und öffentliche Vertreter_innen eine Stimme finden. Da Studierende als Hauptnutzer_innen der Mensen über eine maßgebliche Stimme verfügen, wird gewährleistet, dass Preisentscheidungen sozial ausgewogen, transparent und politisch legitimiert erfolgen. Preiserhöhungen müssen begründet und gemeinschaftlich beschlossen werden und können nicht mehr einfach so auf dem Rücken der Studierenden umgewälzt setzt werden. So wird die öffentliche Finanzierung und Preisgestaltung der Mensen für Studierende transparent.

Einnahmen von externen Nutzer_innen können gezielt zur Finanzierung günstiger Standardmenüs herangezogen werden. Diese Form der Quersubventionierung erfolgt transparent, demokratisch kontrolliert und mit klarer sozialer Zielsetzung. Leistbare Menüs werden nicht verdrängt, sondern ausdrücklich priorisiert und abgesichert.

Auch auf der Kostenseite trägt eine gemeinsame, öffentlich koordinierte Organisation zur Preisstabilität bei. Zwar stellt der hohe Personaleinsatz derzeit eine der größten Kostenpositionen der Mensen GmbH dar, die kaum vermeidbar ist, jedoch muss vor allem dem veränderten Gästeverhalten seit der Corona-Pandemie sowie dem dadurch entstandenen Distance Learning und vermehrten Homeoffice aktiv entgegengewirkt



werden. Um die aktuellen strukturellen Defizite aufzufangen, ist es einerseits entscheidend, durch ein attraktives Angebot – sowohl preislich als auch als Ort der Vernetzung für

Studierende – sowie durch breite öffentliche Aufmerksamkeit die Frequenz an den Standorten wieder nachhaltig zu steigern und Studierende zurück in die Mensen zu bringen. Andererseits können durch gebündelte Beschaffung, abgestimmte Lieferketten und langfristige Vertragsmodelle Kosten gesenkt und Preisschwankungen abgefedert werden. Diese Einsparungen wirken sich unmittelbar auf die Menüpreise aus und stärken zugleich die finanzielle Stabilität der Mensen insgesamt.

Insgesamt wird die Frage der Mensapreise damit von einer rein marktwirtschaftlichen auf eine sozial- und bildungspolitische Ebene verlagert. Leistbare Mensen werden nicht länger als wirtschaftliches Risiko betrachtet, sondern als Bestandteil einer sozialen Hochschulpolitik verstanden. Auf diese Weise werden die strukturellen Voraussetzungen geschaffen, um dauerhaft ein qualitativ hochwertiges und gleichzeitig leistbares Mensaangebot – insbesondere ein flächendeckendes 3-Euro-Menü – sicherzustellen.

6. Finanzierung Mensabons

Der ÖH-Mensabonus gilt als eine wichtige finanzielle Erleichterung für Studierende, die in den Mensen konsumieren. Dieser Bonus beträgt aktuell 2 €. Allerdings ist festzuhalten, dass dieser 2 €-ÖH-Bonus Studierenden nicht an allen Hochschulen zur Verfügung gestellt wird. Unabhängig davon wurde auch ein allgemeiner Mensa-Bonus für Mitarbeitende an einigen Hochschulen gewährt, mit dem die Personalvertretungen weitgehend zufrieden waren. Trotz dieser finanziellen Erleichterungen sehen wir die Senkung der Preise insgesamt als das zentralste Anliegen, da sich viele Studierende ein tägliches warmes, gesundes und nachhaltiges Mittagessen in der Mensa zu den aktuellen Preisen kaum leisten können.

Solange aber keine Umstrukturierung der Mensen Betriebsgesellschaft stattfindet und ein 3-Euro Mensamenü Realität wird, muss weiterhin ein entsprechender Zuschuss des BMFWF erfolgen. Dieser muss es vor allem Studierenden garantieren, welche von sozialer Durchlässigkeit betroffen sind, mindestens eine günstige, warme und nachhaltige Mahlzeit pro Tag in Anspruch nehmen zu können. Unser Forderungen für den Mensabon:

- Der Mensabon *soll zukünftig einfach über den Studierendenausweis abgewickelt werden können und digital möglich sein.*
- Der Mensabon muss sich dem Bedarf anpassen und soll so vom BMFWF entsprechend ausfinanziert werden. Der Betrag, der durch das BMFWF ausgezahlt wird, ergründet sich vor allem am Bedarf und der Nutzung durch die Studierenden!

- Der Mensabon darf nur noch bei Betrieben angewendet werden, welche nicht profitorientiert sondern kostendeckend und im Sinne der Studierenden verpflegen. (Außer es bestehen an dem entsprechenden Hochschulstandort keine anderen Möglichkeiten).
- Die Richtlinien für den Mensabonus sollen in Zusammenarbeit mit den Hochschulvertretungen so abgestimmt werden, dass vorrangig die soziale Bedürftigkeit der Studierenden einen Grund für die zusätzliche Vergabe des Mensabonus darstellt.
- Die Mensabonus Förderungen werden entsprechend durch die Hochschulvertretungen vergeben und entsprechend an die Betreiber_innen ausgezahlt.

5 Euro Mensa Menü

Für das Wintersemester 2026/27 soll das 5 Euro Mensa Menü mit dem Mensa Projekt 2030 an alle Universitäten kommen und entsprechend eingeführt werden. Das genaue Konzept dazu muss in Abstimmung mit der Österreichischen Hochschüler_innenschaft erarbeitet werden. Die Grundidee des Konzepts ist es, ein Mittagessen von maximal 5 Euro an allen Hochschulstandorten anzubieten. Dies erfolgt anhand von Preisreduktionen basierend auf den Ursprungspreisen je Standort. Dabei ist unter anderem dieses entsprechende Mensa-Konzept genauer zu berücksichtigen. Dabei sollen entsprechende Förderungen an die Mensenbetreiber_innen gehen, diese müssen in diesem Zusammenhang allerdings einen bestimmten Qualitätsstandard nachkommen und garantieren, damit diese Förderung in Anspruch genommen werden kann. Betriebe sollen also die Mehrkosten ersetzt bekommen, insofern sie entsprechende Vorgaben erfüllen nach den Förderrichtlinien der ÖH in Kooperation mit dem Ministerium. Die entsprechenden Förderungen werden dabei direkt an die Unternehmen ausgezahlt.

7. Vergleich mit anderen Mensasystemen:

Ein Blick auf internationale Beispiele zeigt, dass ein flächendeckendes und leistbares Mensasystem kein Sonderweg, sondern europäischer Standard ist. Besonders deutlich wird dies am Beispiel Frankreichs, wo Mensen als zentraler Bestandteil staatlicher Studierendenpolitik verstanden werden. Dort werden Hochschulmensen überwiegend öffentlich finanziert und sozial gesteuert. Studierende zahlen für ein vollwertiges Menü derzeit rund 3 bis 4 Euro, einkommensschwache Studierende teils deutlich weniger. Der entscheidende Unterschied zum österreichischen System liegt darin, dass diese Preise politisch gewollt und dauerhaft abgesichert sind und nicht von betriebswirtschaftlichen Schwankungen abhängen.

Auch in Deutschland werden Mensen größtenteils von öffentlich-rechtlichen Studierendenwerken betrieben, die keinen Gewinn erzielen dürfen. Die Preise für ein Hauptgericht liegen je nach Standort meist zwischen 2,50 und 4 Euro. Möglich wird dies durch eine Kombination aus öffentlicher Grundfinanzierung der Studierendenwerke, Quersubventionierung innerhalb der Mensen sowie demokratischer Mitbestimmung der Studierenden. Steigende Kosten führen dort nicht automatisch zu drastischen Preiserhöhungen.⁷

Im Vergleich dazu ist die Situation in Österreich widersprüchlich. Obwohl die Mensen mit der ÖMBG formal in staatlicher Hand sind, fehlen klare sozialpolitische Vorgaben zur Preisgestaltung und eine ausreichende Grundfinanzierung. Dies führt dazu, dass Preissteigerungen und Standortschließungen zur zentralen Krisenbewältigungsstrategie werden, während andere Länder gezielt in leistbare Mensen investieren.

Ein demokratisch organisiertes Mensasystem mit öffentlicher Absicherung das Studierende, Angestellte sowie das Ministerium gleichwertig in die Entscheidungsgremien einbindet, würde Österreich näher an diese internationalen Vorbilder heranführen. Es würde ermöglichen, Preise politisch mitzugestalten, soziale Ausgleichsmechanismen einzubauen und Mensen als festen Bestandteil der Hochschulinfrastruktur zu begreifen. Der internationale Vergleich zeigt damit klar: Ein flächendeckendes 3-Euro-Mensa-Menü ist keine unrealistische Forderung, sondern eine Frage politischer Prioritätensetzung.

8. Mensa als Vorbild

Hochschulen sind nicht nur Orte der Wissensvermittlung, sondern auch Lebensräume, in denen Alltagsgewohnheiten geprägt werden. Gerade Mensen kommt daher eine besondere Verantwortung zu: Sie können aktiv vorleben, wie eine gesunde, nachhaltige und zukunftsfähige Ernährung aussehen kann. Die derzeit vorherrschende Ernährungsweise in Österreich ist aus ökologischer und sozialer Perspektive in vielerlei Hinsicht problematisch. Ein hoher Konsum tierischer Produkte geht mit enormen Flächen- und Ressourcenverbrauch einher, trägt maßgeblich zum Verlust der Biodiversität bei und verursacht einen überproportional hohen Wasserverbrauch. Hinzu kommen klimaschädliche Emissionen entlang der gesamten Produktionskette. Gleichzeitig zeigen sich auch gesundheitliche Folgen: Ein Übermaß an Fleisch, stark verarbeiteten Lebensmitteln und Zucker steht unter anderem in Zusammenhang mit steigenden Risiken für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht und anderen ernährungsbedingten Krankheiten.

⁷ Deutsches Studentenwerk (2023). Hochschulgastronomie: Mensa & Co. Berlin, Deutschland. <https://www.studentenwerke.de/de/node/1758>



Deshalb ist es umso wichtiger, stärker auf eine ausgewogene, pflanzenbasierte und umweltfreundliche Ernährung zu setzen. Eine solche Verpflegung in Mensen könnte sich durch einen deutlich höheren Anteil an regionalen, saisonalen und pflanzlichen Lebensmitteln hervorheben. Nachhaltige Optionen sollen als selbstverständlicher Standard gelten! Des Weiteren ist ein transparenter Umgang mit Herkunft und Produktionsstandards der verwendeten Lebensmittel essentiell, um eine bewusste Entscheidung zu ermöglichen.

Eine pflanzenbasierte und nachhaltige Mensa kann Studierende an gesunde Ernährungsweisen heranführen und damit langfristig Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit stärken. Gleichzeitig können Hochschulen so ihrer gesellschaftlichen Vorbildfunktion gerecht werden und zu einer gesellschaftlichen Transformation beitragen.

9. Forderungen der ÖH zu leistbaren Mensen:

Leistbare Mensaangebote:

- *Wir fordern die Einführung eines preiswerten Standardmenüs zu 3 Euro an jedem Standort.*
- *Anpassungen der Vereinbarung eines nachfrage deckenden Mensabons für 2 Euro mit dem Bundesministerium für Frauen, Wissenschaft und Forschung (BMFWF). Diese muss entsprechend der Nachfrage erhöht werden und darf nur noch im Zusammenhang mit kostendeckenden, nicht profitorientierten Betrieben zum Einsatz kommen.*
- *Jede Hochschule darf nur noch Betriebe in den Räumlichkeiten beherbergen, welche kostendeckend und nicht gewinnorientiert im Sinne der Studierenden Arbeiten: Mensaessen muss sozial gestaltet werden.*

Demokratische Mitbestimmung:

- *Studierende und Mitarbeiter_innen werden aktiv in die Gestaltung von Speiseplänen und Preisentscheidungen an den Hochschulstandorten einbezogen.*
- *Mensaangelegenheiten werden transparent diskutiert und Entscheidungen in Abstimmung mit der jeweiligen Hochschulvertretungen getroffen.*

Nachhaltigkeit und Ernährung:

- *Ausbau des veganen und vegetarischen Angebots, um den hohen Bedarf an pflanzlicher, gesunder Ernährung zu decken, es muss an jedem Mensastandort mindestens ein veganes und vegetarisches Angebot pro Tag zur Verfügung gestellt werden.*



- *Die Priorität in der Beschaffung der Zutaten und deren Zubereitung liegt auf regionalen, saisonalen und nachhaltig produzierten Zutaten.*
- *Entwicklung und Umsetzung einer Müllvermeidungs- und Nachhaltigkeitsstrategie (z. B. Zero-Waste-Initiativen, nachhaltige Verpackungen), sollen ebenfalls gefördert werden.*

Kapazität und Infrastruktur:

- *Wir fordern zudem eine Prüfung und Umsetzung von Kapazitätserweiterungen, inklusive verlängerter Öffnungszeiten und zusätzlicher Standorte an den Hochschulen.*
- *Sicherstellung von zentral gelegenen Mensen mit attraktiver Ausstattung und angenehmer Atmosphäre als sozialer Treffpunkt.*
- *Integration von Lernplätzen in Mensaräumen, um Studierende stärker an das Angebot zu binden.*
- *Sicherstellung der Räumlichkeiten und kein zusätzliches Anfallen von Kosten für staatliche finanzierte Mensen.*
- *Hochschulen müssen in die Verantwortung gezogen werden, Studierenden ein(en) Mensamenü und -standort zu garantieren und deswegen für die anfallenden Mietkosten der gemeinnützigen Betreiber_innen aufkommen.*

Qualität und Individualisierung:

- *Hoher Qualitätsstandard der Speisen, die frisch zubereitet und frei von Fertigprodukten sind.*
- *Flexibilität bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten: Wahl der Beilagen, Portionsgrößen und individuelle Anpassungsmöglichkeiten.*
- *Zusätzlich soll es für Studierende möglich sein, nachdem die Mensa am jeweiligen Tag geschlossen hat, die übrig gebliebenen Nahrungsmittel noch günstiger zu kaufen.*

Transparente Kommunikation:

- *Intensivierung des Informationsaustausches zwischen Mensen, Hochschulleitungen, Personal- und Studierendenvertretungen, durch die Ausgestaltung und Sicherung der Demokratisierung.*
- *Einbindung der Studierenden in Evaluationen und Umfragen zur kontinuierlichen Verbesserung der Mensaangebote, durch die Schaffung einer Partizipationskampagne.*
- *Einbeziehung der Mensenevaluierung in die Studierenden-Sozialerhebung (SOLA) in 2027.*
- *Mensa als Missionsinstrument der Hochschulen, eingebunden in bestehende Nachhaltigkeitsstrategien und -konzepte.*



Keine Einschränkung für Studierende:

- *Kein Konsumzwang, Angebote sollen frei wählbar und zugänglich für alle sein.*
- *Sicherstellung, dass Mensen nicht durch Schließungen, Preiserhöhungen oder unzureichende Angebote Studierende ausschließen.*