

¿Te gusta la comida?

### Más que solamente hamburguesas

por Daniela Kinder 20/01/2012

**Imagínate esta situación: Son las dos menos cuarto de la tarde, tienes hambre después de un curso soporífero en la universidad y como siempre no has tenido tiempo en la mañana para preparar algo para comer. ¿Qué haces?**

**En la universidad de Bielefeld hay varias posibilidades para comer, la más frecuente es el comedor universitario. Pero su reputación no es la mejor. ¿Por qué?**

Cada día varios miles de estudiantes reciben la posibilidad de escoger de cinco menús completos: dos menús con carne o pescado, un menú para los vegetarianos y un típico potaje de la cocina alemana.



Algunas veces también hay un menú para los veganos. Además hay una variedad de ensalada fresca en la "Salatbar". La oferta parece ser suficiente y variada.

Con respecto al precio se puede decir que saciar su hambre está posible con solo poco dinero. El monedero del estudiante está contento después de comer. Pero, ¿al estudiante también le gusta la comida?

*Vista al Comedor*

#### "¡Mi primera opción es la Cafetería!"

Una encuesta con estudiantes de Bielefeld dio como resultado que a muchas personas no les gusta la comida del comedor y por eso buscan otras posibilidades. Muchas respuestas son del tipo: "Voy a la cafetería o al comedor de la FH!", como también dice Thomas, un estudiante de filología alemana e historia. El problema es que la comida en la cafetería está un poco más cara, pero tiene las horas de apertura más largas. Aparte del horario la cafetería tiene una oferta más variada que el comedor. Hay pasteles, yogures diferentes, bocadillos variados, bebida variada y también menús completos.

El comedor de la escuela técnica superior de Bielefeld (sitio: Kurt- Schumacher- Straße) ocupa el tercer lugar en un concurso de diferentes comedores universitarios en Alemania, fundado por UNICUM (portal en el internet para los alumnos y estudiantes) y MISEREOR (una institución benéfica). Los gerentes del comedor de la escuela técnica superior podrán mostrar a los de la universidad de Bielefeld cómo se podrá hacer felices a más estudiantes.

#### Solamente aprobado

Una encuesta sobre la comida da como resultado la palabra "aprobado". A la mitad de los interrogados además no les gusta la variedad de menús. "¡Cada dos o tres semanas los menús se repiten!", se queja Elisabeth, otra estudiante de filología alemana y ciencias de la educación. Con respecto a la cantidad de estudiantes, las posibilidades de variar la comida son limitadas, en una cocina grande no se puede aceptar cada deseo. Sin embargo, se puede observar que la cola delante del comedor es más larga los días que el plan de menú presenta las hamburguesas. Estas son "aceptables" y algo como el menú favorito para la mayoría de los estudiantes.



“¡Me siento como si estuviera en un aeropuerto!”

Otro déficit lo representa el ambiente en el comedor universitario: Valerie (estudiante de filología alemana e historia) resume la opinión de muchos: “¡A mí no me gusta el ambiente como en un aeropuerto, mete mucho ruido, hay muchos papeles en las mesas y no siento algo como bienestar!” Claro, muchas personas tienen hambre, muchas veces no tienen mucho tiempo para comer o se encuentran con otros estudiantes en la pausa. Las razones del ambiente interno son obvias. ¿Pero cómo se podrá cambiar?

Los gerentes del comedor interrogaron a sus clientes a la oferta, al ambiente, a la comida y a la comunicación. La encuesta les mostró que deberán cambiar algunas cosas en el futuro para mejorar su aceptación entre los estudiantes.

Ya hay algunos cambios: hoy, por ejemplo, el comedor está abierto un cuarto de hora más y el equipo del comedor da información del origen de la comida. Entre el 5 – 6 % de la comida están de producción ecológica. Pero aquí hay otro problema: si hubiera más de producción ecológica, los precios subirían. En la página web del comedor se puede leer que la carne procede de la crianza controlada y casi el 15 % de la verdura está de cultivo biológico-controlado.

Esta transparencia puede ser el principio pero, como se puede ver, los gerentes tendrán que trabajar mucho para cambiar su reputación. Su lema para mejorar su nivel de reconocimiento debería consistir en “¡más que solamente hamburguesas!”.