

Dienste. Wenn man bedenkt, daß die Zugangsmöglichkeit zu diesen sehr privaten Daten noch recht unklar ist, nimmt das Problem "Datenschutz" doch größere Dimensionen an, als es die bloße Weitergabe von Adressen für Werbesendungen darstellt.

Inwieweit der Boom des "elektronischen" Spielzeuges eine Gefahr für Kinder und sonstige Verspielte darstellt, mögen Berufene entscheiden - das Wissen um "fernsehsüchtige" Kinder jedenfalls gehört zum allgemeinen Gedankengut. Daß man nicht mehr in Ruhe eine Partie Billard spielen kann, ohne vom Bim-bim-bim eines Bildschirmspiels dem Wahnsinn entgegengetrieben zu werden, mag für andere belangloser scheinen. Manche sehen aber darin schon ein

bedenkliches Symptom: Heute ersetzen ein paar "Chips" (Fachchinesisch für Mikroprozessoren) uns den Mitmenschen lediglich als Spielkameraden, morgen vielleicht überhaupt. Will sagen: Verlieren wir über den ständigen Umgang mit nur allzu willigen elektronischen Apparaten nicht womöglich die Fähigkeit zur direkten Kommunikation mit anderen Menschen?

Es geht nicht darum, Computer und deren elektronische Ableger schlecht zu machen. Ihr Einsatz ist sicher notwendig und nutzbringend, sofern sie einer kritischen Betrachtung unterliegen. Undifferenziertes Gutheißen dieser Spielart des Fortschritts aber könnte uns allen noch einmal auf den Kopf fallen.

Betrifft: Mensa



Ich habe versucht, eine Stellungnahme unserer Mensaleiterin zum Leserbrief des Kollegen Handstanger (TU-Info 10/79) und auch zu einigen anderen, die Mensa betreffenden Fragen zu erhalten. Zunächst einiges zur Organisation der Mensa: Die Österreichische Mensenbetriebsgesellschaft (ÖMBG) stellt die Betriebsmittel (Großkücheneinrichtung, Einrichtung der Speiseräume) zur Verfügung. Allein für diese Investitionen und für größere Reparaturen sind Subventionsmittel des Bundes vorgesehen.

Die Preise der angebotenen Speisen

und Getränke werden von der ÖMBG kalkuliert. Die Menüpreise müssen von der "Kommission für studentische Sozialfragen" beim Wissenschaftsministerium genehmigt werden. Die Mensaleiterin hat nun einen Speiseplan zusammenzustellen, der gewährleistet, daß bei Einhaltung der vorgeschriebenen Preise die laufenden Kosten gedeckt werden können. Weiters sind verschiedene Auflagen zu berücksichtigen, z.B. wie oft Fleisch oder frisches Gemüse angeboten werden muß. Die Buchführung und die Qualität des Essens wird von einer Prüfungskommission kontrolliert.

Der Betrieb der TU-Mensa ist zur Zeit gerade kostendeckend. Mehreinnahmen, die eine Verbesserung (Verbilligung) des Mensaessens ermöglichen, wären zu erzielen durch

- erhöhte Auslastung (von ca. 220 Menüs täglich auf maximal 350),
- Ausgabe von mehr Menüs a la carte, die gewinnträglicher sind (wie sich an der TU-Mensa in Innsbruck gezeigt hat),
- Einführung von Mensabons, die die Kalkulation erleichtern,
- Subventionen für den laufenden Betrieb.

Bezüglich der Öffnungszeit der Mensa war zu erfahren, daß es nicht möglich sei, Grillspeisen bis 16 h anzubieten, weil der Koch ab 15 h frei hat. Es werde jedoch dafür gesorgt, daß Speisen, die man leicht warmhalten kann, bis 16 h bereit sind. Wartezeiten bei größerem Andrang seien leider unvermeidlich, könnten aber durch die Mensabesucher selbst etwas reduziert werden, da einige erst bei der Essensausgabe auf die Idee kämen, sich zu erkundigen, was es überhaupt gibt.

Daß im Speiseplan Parmesan mit S 2.-- getrennt angeführt wurde, mag vielleicht kleinkariert erscheinen. Es sei jedoch nur beabsichtigt gewesen, denen, die nicht auf Parmesan "stehen", diese Ausgabe zu ersparen.

Abschließend stellt die Mensaleiterin fest, daß sie gerne bereit sei, nach ihren Möglichkeiten auf



Verbesserungsvorschläge seitens der Studenten einzugehen. Nach meiner Meinung kann allerdings bei den Wartezeiten, die schon jetzt auftreten, die angestrebte Vollauslastung mit 350 Menüs nie erreicht werden. Es müssen Subventionsmittel für eine zweite Kasse und die nötigen Umbauten bereitgestellt werden. In einem Bericht über die TU-Mensa in Innsbruck fällt auf, daß dort 9 größere und 5 kleinere Gerichte a la carte sowie mehrere Sorten Gebäck und belegte Brote mit großem Erfolg (1/3 der Menüs sind a la carte) angeboten werden. Hier könnte man in Graz noch einiges nachholen.

Leider sind die Räume unserer Mensa durch die baulichen Gegebenheiten recht düster. Es fragt sich, ob dieser Mangel durch die Innenausstattung schon optimal ausgeglichen wurde. Diesbezüglich könnten von Architekturstudenten sicher Anregungen gegeben werden. Über den Parmesan will ich mich hier nicht weiter auslassen. Optisch wäre es sicher besser gewesen, das ganze Gericht um S 20.-- anzubieten.

Daß die Hochschülerschaft an der ÖMBG beteiligt ist, hat seinen Grund im ÖH-Gesetz, das vorsieht, daß die ÖH auch Mensen betreibt. Eine Minderheitsbeteiligung an der ÖMBG scheint tatsächlich nicht sinnvoll. Wenn jedoch die ÖH-Vertreter mit etwas Feingefühl vorgehen, müßte eine Zusammenarbeit mit den Betriebsratsvertretern und damit eine Mehrheit im Aufsichtsrat durchaus möglich sein.

Wolfgang Rauh
(Sozialreferent)