



EINBLICKE

THERMO FISHER SCIENTIFIC LANGENSELBOLD

INTERVIEW MIT GABRIELE SCHMAINTA

Facility Managerin

Thermo Fisher Scientific | Langenselbold

Seit 1. Januar 2018 werden Ihre Mitarbeiter in Ihrer Kantine von Sander betreut. Eine erste Bilanz?

„Wir hatten neun Jahre lang einen lokalen Caterer. Eine angekündigte signifikante Preiserhöhung und neun Jahre der gleiche Geschmack haben uns dazu bewogen, die Bewirtschaftung unserer Betriebskantine neu auszuschreiben. Bei Sander passte alles: Preis-Leistungs-Verhältnis, Nutzung des vorhandenen Küchenkonzeptes, Produktvielfalt und vor allem Qualität.“

„Bei Sander passte alles: Preis-Leistungs-Verhältnis, Nutzung des vorhandenen Küchenkonzeptes, Produktvielfalt und vor allem Qualität.“

Wir waren im Zuge der Vorbereitungen nicht in Wiebelsheim zum Verkosten, sondern haben das Angebot von Sander genutzt, die Verkostung im Betriebsrestaurant eines Sander-Kunden in Bad Homburg vorzunehmen. Das war ein voller Erfolg und hat uns überzeugt.

Die Bilanz? Wir würden uns wieder für Sander entscheiden! Sander bietet uns mehrere Dienstleistungen. Frühstück ab 6.00 Uhr, jeweils drei Menüs plus Suppe und Salatbar in der Mittagsverpflegung sowie Unterstützung im Veranstaltungs-Catering.

„Es werden Verbesserungsvorschläge, Anregungen und Wünsche der Mitarbeiter erörtert.“

Wir subventionieren die Menüs. Deshalb gibt es auch ein Thermo Fisher-Menü für drei Euro, das der Tatsache Rechnung trägt, dass Mitarbeiter aus allen Gehaltsstufen ein geschmacklich und qualitativ gutes Essen zum „kleinen“ Preis erwerben können. Wir haben einen Kantinenausschuss, der sich aus Mitarbeitern unterschiedlicher Abteilungen zusammensetzt und sich einmal im Monat gemeinsam mit dem Betriebsleiter von Sander vor Ort trifft. Im Gespräch werden Verbesserungsvorschläge, Anregungen und Wünsche der Mitarbeiter erörtert.

Gemeinsam werden dann die Speisepläne erstellt. Gerade am Anfang der Zusammenarbeit war es uns wichtig, von unseren Mitarbeitern ein Feedback über das Essen zu erhalten. Mehr regionale Angebote, mehr deftige Kost, wie kommt das vegetarische Speisenangebot an? So entwickeln wir uns ständig weiter. Täglich nutzen zwischen 130 und 150 Mitarbeiter die Möglichkeit, in unserer Kantine zu essen. Tendenz steigend.“



Die neue Sander-App: Speisekarte, Nährwerte, Allergene sowie Feedback.

Was schätzen Sie besonders an Sander?

„Ganz sicher die Kompetenz des Unternehmens, damit auch die Größe und Produktvielfalt. Die Qualität ist sehr hoch und wird von unseren Mitarbeitern sehr geschätzt. Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis rundet das Bild ab. Die Speisenfolge ist sehr

abwechslungsreich. Vor allem die vegetarischen Angebote haben einen hohen Zuspruch bekommen und werden hoch gelobt. Die Sander-Mitarbeiter zeichnen sich vor allem durch hohen Service und Freundlichkeit aus – immer mit einem Lächeln auf den Lippen. Auch das ist uns sehr wichtig!“

„Die Sander-Mitarbeiter zeichnen sich vor allem durch hohen Service und Freundlichkeit aus – immer mit einem Lächeln auf den Lippen. Auch das ist uns sehr wichtig!“

**VIelfALT UND INNOVATION:
IMPRESSIONEN AUS UNSERER SPEISEKARTE**



Bunter Gemüse Eintopf.



Lachsfilet vom Grill mit Spicy-Gurken-Fenchelsalat und gebratenen Kartoffelwürfeln.



Mediterrane One-Pot-Pasta.



Geschmorte Gans mit Rotkohl und geschmelzten Knödeln.