



EINBLICKE

EVANGELISCHES GYMNASIUM BAD MARIENBERG

INTERVIEW MIT RENÉ ROOS

Geschäftsführer

Evangelisches Gymnasium Bad Marienberg gGmbH

Das evangelische Gymnasium Bad Marienberg/Westerwald betreut über 730 Schüler in den Klassen 7 bis 12. Rund 60 Prozent der Schüler nutzen das tägliche Speisenangebot in der Mensa.

Wie sah die Verpflegung vor der Zusammenarbeit mit Sander aus?

„Wir hatten in der Vergangenheit die Speiserversorgung unserer Schüler und Mitarbeiter über mehr als zehn Jahre fremdvergeben. Das hatte damals seine Vorteile.“

„Wir sind in höchstem Maße zufrieden. Und unsere Schüler auch!“

Wir mussten aber feststellen, dass wir nicht mehr flexibel sein konnten, oft keine gleichbleibende Qualität gewährleistet wurde und dass unsere Schüler das Speisenangebot schlichtweg nicht mehr akzeptiert haben. Zum Schluss hatten wir nur noch 280 Essen pro Tag.

Die Konsequenz war die Entwicklung eines neuen Konzeptes nach aktuellen Gesundheitsempfehlungen und vor allem mit pädagogischer Ausrichtung. Wir wollten keine Zwangsernährung mehr, sondern unseren Schülern eine geschmackvolle Essensvielfalt bieten – jeden Tag. Wir hatten von Sander gehört und am Ende war es eine reine Bauchentscheidung, die zur Zusammenarbeit mit Sander führte. Und wir sind in höchstem Maße zufrieden. Und unsere Schüler auch!“

Wie sieht das neue Konzept aus?

„Wir haben das Konzept gemeinsam mit dem Mensaausschuss und Sander entwickelt. Statt zwei Stellen für die Essensausgabe gibt es heute 13 Ausgaben. Wir bieten jeden Tag unterschiedliche Salate, Gemüse, warme Speisen wie Nudeln mit zwei unterschiedlichen Saucen, vegetarische Speisen sowie Nachtisch. Die Speisekarten setzen wir gemeinsam mit einem erfahrenen Koch auf. Dabei werden vor allem aber auch die Wünsche unserer Schüler berücksichtigt. Um die

verschiedenen Geschmäcker kennenzulernen nutzen wir neben regelmäßigen Umfragen unsere sechs ausgebildeten „Food-Scouts“ – Schüler, die sich auf freiwilliger Basis mit vielfältigen Aufgaben rund um die Speiserversorgung befassen. Aber: Das Konzept basiert grundsätzlich auf der Flexibilität und der Angebotsvielfalt von Sander Gourmet.“

„Von ehemals 280 Essen haben wir uns heute mehr als verdoppelt.“

Wie haben Ihre Schüler das neue Konzept angenommen?

„Das Konzept wurde während der Sommerferien entwickelt und implementiert. Das hat Zeit und Nerven gekostet. Es gab unzählige Verkostungen, Änderungen bei den Rezepturen und viele Abstimmungsphasen mit dem Sander-Team. Es war eine hervorragende Zusammenarbeit mit dem gesamten Team. Aber – der Erfolg heiligt die Mittel. Unsere Schüler

haben das Konzept mit Begeisterung angenommen. In Zahlen: Von ehemals 280 Essen haben wir uns heute mehr als verdoppelt. Über 60 Prozent unserer insgesamt 750 Schüler nutzen täglich das Speisenangebot in der Mensa. Tendenz steigend. Was für uns sehr wichtig ist: Auch die Eltern sind von der Speisenvielfalt und -auswahl überzeugt.“

Bietet das neue Konzept auch Möglichkeiten zur Kostenersparnis?

„Kosten zu sparen war nicht die Zielsetzung. Unser Anliegen war es, unseren



René Roos, Geschäftsführer, Evangelisches Gymnasium Bad Marienberg gGmbH

Schülern täglich eine gesunde, abwechslungsreiche Kost anzubieten. Mehr Qualität, mehr Frische. Bei uns wiederholt sich innerhalb der Speisekarten-Entwicklung kein einziges Gericht. Das schaffen wir nur, weil Sander eben genau diese Vielfalt an Produkten liefert.“

„Unser Anliegen war es, unseren Schülern täglich eine gesunde, abwechslungsreiche Kost anzubieten.“



Speisenausgabe im Evangelischen Gymnasium Bad Marienberg.