

PIA GRÜNBERG – ABTEILUNGSLEITERIN BEIM STUDIERENDENWERK BONN

Die Chefin der Mensen

POSITION: Sind Sie als Oecotrophologin auf der Position einer Abteilungsleiterin Gastronomie im Studierendenwerk Bonn eine Exotin?

Grünberg: Von der Qualifikation her betrachtet ist die Antwort eindeutig „nein“: Im Grunde mache ich genau das, wofür ich ausgebildet wurde. Als Oecotrophologin habe ich an der Universität in Gießen u. a. Wirtschaftslehre des Großhaushalts studiert. Die Inhalte dieses Faches bereiten exakt auf solche Positionen vor. Mit meinem Zweitstudium – der Technischen Betriebswirtschaft – ist das eine geradezu ideale Kombination. Ich arbeite also genau dort, wo ich fachlich hingehöre.

POSITION: Wie groß ist denn dieser „Haushalt“ im Rahmen der Hochschulgastronomie?

Grünberg: Wir bewirtschaften im Hochschulraum Bonn/Rhein-Sieg insgesamt 19 gastronomische Einrichtungen, darunter fünf Mensen. Mit rund 200 Mitarbeitern produzieren wir täglich mehr als 7.000 Essen und erwirtschaften einen Umsatz von jährlich gut 6,7 Mio. Euro. Die Zahlen machen deutlich: Die Leitung eines solchen Unternehmens ist im Kern eine betriebswirtschaftliche Aufgabe, bei der das Management und die Führung eines großen Teams im Mittelpunkt stehen, weniger die Ernährungswissenschaft.

POSITION: Was sind nach über acht Jahren leitender Tätigkeit im Bereich der Hochschulgastronomie die wichtigsten Veränderungen?

Grünberg: Das sind vor allem die qualitativen Verbesserungen im Speisenangebot für die Studierenden. Ein Meilenstein war sicher die Umstellung vom sogenannten Stammessen auf die Komponentenwahl im Jahr 2011. Früher gab es im Wesentlichen nur Essen I und Essen II als jeweils feststehende Menüs. Heute ist unser Credo „gesund, frisch und vielfältig“ mit vielen Produkten und Komponenten – z. B. mit täglich bis zu acht verschiedenen

Gerichten, Salatbuffets, täglich wechselnden Gemüsebeilagen, i. d. R. von Erzeugern aus der Region, begleitet von regelmäßigen Sonderaktionen. Jeder kann nach seinen Bedürfnissen auswählen. Über allem steht heute bei uns die Devise: Für mehr Qualität und Nachhaltigkeit.

POSITION: Was ist im Hinblick auf die Qualität geschehen?

Grünberg: Ich bin mit der Überzeugung hier angetreten, dass mehr auf Vollwerternährung und Ausgewogenheit geachtet werden muss. Das spiegelt sich heute in den Speiseplänen wider. Ein weiteres Highlight war 2011 die Einführung einer Linie, die konsequent auf vegetarische und vegane Speisen setzt. Insbesondere beim veganen Angebot gehören wir in der Gemeinschaftsgastronomie zu den Vor-

reitern in Deutschland. Vegetarische und vegane Speisen werden immer stärker nachgefragt: Angefangen haben wir mit 500 Essen auf pflanzlicher Basis täglich – inzwischen sind wir bei über 3.000.

POSITION: Und wie setzen Sie Nachhaltigkeit um?

Grünberg: Bereits im Jahr 2010 begann unsere Abteilung Schritte zum nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen zu erarbeiten und sie direkt umzusetzen. In der Gastronomie achten wir bspw. zunehmend auf fair gehandelte Produkte. So bieten wir fast ausschließlich fair gehandelten Tee und Kaffee an. Zudem verzichten wir auf den Verkauf von Thunfisch und setzen damit ein deutliches Zeichen gegen die Überfischung. Wir verarbeiten ausschließlich Eier aus Bodenhaltung. Schon im Jahr 2011 wurde das Studierendenwerk Bonn für seine erfolgreiche Umsetzung nachhaltiger Konzepte mit der Zertifizierung zum „Partner of Sustainable Bonn“ belohnt.

POSITION: Wo sehen Sie noch Herausforderungen für die Zukunft?

Grünberg: Einerseits leiden die Studierenden heute mehr und mehr unter Zeitmangel. Essen soll rund um die Uhr verfügbar sein. Mehr Snacks, mehr Angebote „to go“ und mehr kleine Speisen. Die Bedürfnisse verschieben sich. Unsere Aufgabe ist es, Angebote zu schaffen, die diesen veränderten Bedürfnissen gerecht werden, aber ernährungsphysiologisch noch ausgewogen sind. Andererseits sind unsere Mensen und Cafeterien Orte der Kommunikation und des Lernens. Hier geht es um Atmosphäre und Ambiente. Zum Dritten werden die Studierenden immer internationaler, haben geschmacklich andere Vorlieben. Um all dies drehen sich unsere kreativen Gedanken. Da muss auch Hochschulgastronomie flexibler und attraktiver werden. Das wird die Zukunft sein.

Das Interview führte
Dr. Friedhelm Mühleib

**Zur Person: Pia
Katharina Grünberg**



Foto: © privat

Position: Abteilungsleiterin Hochschulgastronomie
Arbeitgeber: Studierendenwerk Bonn AöR
Ausbildung: Dipl. oec. troph., Justus-Liebig-Universität Gießen; Technische Betriebswirtschaft, Abschluss Diplom, Europäische Akademie Köln
Kontakt/E-Mail: gastronomie@studierendenwerk-bonn.de
Mehr Infos: www.studierendenwerk-bonn.de/gastronomie