

Presseinformation

„Es war eine schöne, bunte und interessante Zeit.“

Annelen Trost, BioMentorin und Impulsgeberin der Branche, war in den letzten 10 Jahren Leiterin der Hochschulgastronomie in Osnabrück.

Münster, 01.08.2017. Annelen Trost ist Quereinsteigerin und kam ohne gastronomische Erfahrung vor über 40 Jahren zum Studentenwerk Osnabrück. Sie stieg von der Sachbearbeiterin in der Hochschulgastronomie zur Leiterin von 6 Mensen und Cafeterien auf. Das Studentenwerk Osnabrück gehört zu den größten Gemeinschaftsverpflegern der Region. An drei Standorten werden täglich bis zu 10.000 Mittagessen ausgegeben, jährlich sind das bis zu 1,5 Millionen Gerichte.

Als BioMentorin liegen Annelen Trost besonders die Bio-Produkte am Herzen, die im Studentenwerk Osnabrück bereits seit 1992 eingesetzt werden. Heute sind rund 40 Prozent des gesamten Wareneinsatzes in Bio-Qualität. Daneben runden vegetarische Gerichte, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Produkte aus fairem Handel das Angebot der Hochschulgastronomie ab. Dass diese Aspekte nicht im Widerspruch zu einer hohen Attraktivität stehen, zeigen dutzende Auszeichnungen der Mensa. Darunter als „Mensa des Jahres“ sowie „Bio Mensa des Jahres“ und viele „goldene Tablettts“. Zudem bekam Annelen Trost den Branchen-Oskar und war „GV-Managerin des Jahres“. Besonders wichtig sind ihr Transparenz und eine gute Kommunikation mit den Gästen.

Fünf Fragen an Annelen Trost

Sie waren über 40 Jahre ein Teil des Studentenwerks Osnabrück, haben mit Ihrer außergewöhnlichen Verpflegungsphilosophie viel geleistet und erreicht. Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Hochschulgastronomie am meisten?

„Es wäre ein großer Gewinn, wenn es gelingen würde, den Gästen den unschätzbaren Wert von Lebensmitteln nahe zu bringen und den Blick auf die Auswirkung der Ernährung in Bezug auf Umwelt und natürlich auch für die eigene Gesundheit zu lenken.“

Bio-Produkte standen schon lange im Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit. Wie relevant schätzen Sie diesen Bereich zukünftig für die Branche ein?

„Ich sehe da noch Luft nach oben und wünsche mir, dass die Aktivitäten und die Nachhaltigkeit hierzu nicht nachlassen.“

Eine ehrliche Information der Gäste und Mitarbeiter war Ihnen besonders wichtig. Wie ist es Ihnen gelungen, den Mehrwert ihres Angebotes zu kommunizieren?

„Hier gibt es eine Vielzahl an Aktivitäten: Ich habe immer wieder das Gespräch mit den Gästen selbst gesucht, Aktionstage und -wochen initiiert. Wir haben Flyer auf die Mensatische gelegt, durch Plakate informiert. Ich war auf Erstsemesterveranstaltungen präsent und habe persönlich über unser Konzept, unsere Philosophie und unser Angebot informiert. Schön war auch, dass ich von der Universität und Hochschule Einladungen bekommen habe und in diversen Vorlesungen über unsere Arbeit berichten konnte.“

Mit Ihrem Ehrenamt als BioMentorin haben Sie auch außerhalb Ihres Betriebes positive Impulse gesetzt. Wie haben Sie diese Arbeit erlebt?

„Es war eine schöne, bunte und interessante Zeit, die reich an Erfahrungen und Erlebnissen ist und die mein Berufsleben enorm bereichert haben. Besonders die zwischenmenschlichen Begegnungen und die große Wertschätzung, die mir entgegengebracht wurde, werden für mich unvergesslich bleiben.“

Nun gehen Sie in den Ruhestand. Wie wird es mit Bio in der Verpflegung des Studentenwerks Osnabrück ohne Sie weitergehen?

„Es gibt kein Zurück, es geht nur voran. Ich bin zuversichtlich, dass der Weg weiter beschritten wird.“



Annelen Trost (Foto: Studentenwerk Osnabrück)

3.433 Zeichen (mit Leerzeichen), Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen:

Rainer Roehl – a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR
Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster
Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229
rainer.roehl@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com