

## Bio-Speisen seit 1992

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 sechs Mensen und Cafeterien auf. Die Küchen produzieren an drei Standorten täglich bis zu 10.000 Mittagessen. Bio-Produkte werden bereits seit 1992 eingekauft, der Anteil in Bio-Qualität liegt bei rund 40 Prozent am gesamten Wareneinsatz. Daneben runden vegetarische Gerichte, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Produkte aus fairem Handel das Angebot ab. Die Hochschulgastronomie wurde vielfach ausgezeichnet. Annelen Trost wechselte kürzlich in den Ruhestand.



## „Ich sehe noch Luft nach oben“

Annelen Trost war in den letzten zehn Jahren Leiterin der Hochschulgastronomie in Osnabrück und gilt als Vorreiterin für den Einkauf von Bio-Produkten in der Hochschulgastronomie. Wir sprachen über Ihre Erfahrungen.

**W**ie relevant schätzen Sie Bio-Produkte im Angebot zukünftig für die Branche ein?

**Annelen Trost:** 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 denn gelungen, den Mehrwert des Angebotes zu kommunizieren?**

**Trost:** 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 Bio-Mentorin haben Sie auch außerhalb Ihres Betriebes positive Impulse gesetzt. Wie haben Sie diese Arbeit erlebt?**

**Trost:** 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.

**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?**

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

*Die Fragen stellte Eva Schlüter.*