

Doris Senf

Doris Senf leitet seit 25 Jahren den Einkauf des Studentenwerks Oldenburg – mit sechs Mensen, drei Cafebars und einer Cafeteria an den Standorten Oldenburg, Wilhelmshaven, Emden und Elsfleth. Ihre Karriere begann dort 1982 als Wirtschaftlerin. Zuvor war die ausgebildete Hauswirtschaftsleiterin und Handelsfachwirtin als Küchenleiterin und Köchin tätig. Ihr Know-how in puncto Nachhaltigkeit gibt sie heute als Bio-Mentorin an Kollegen weiter (www.biomentoren.de).



Beharrliche Entwicklerin

Als Bio-Pionierin managt Doris Senf seit einem Vierteljahrhundert den Einkauf des Studentenwerks Oldenburg. Mit ihr und dem Küchenteam wurde die Campusgastronomie zum „Grünen Vorreiter“.

Es ist ein denkwürdiges Jahr – 1983, als sich das Studentenwerk Oldenburg dazu entschließt, das „Alternativ-Essen“ aus der Taufe zu heben: Die Grünen ziehen erstmals in den Bundestag ein, die Forstwirte verkünden das Waldsterben und hunderttausende Menschen demonstrieren für Frieden und Abrüstung. Die damals 27-jährige Doris Senf arbeitet zu diesem Zeitpunkt als Wirtschaftlerin in der Mensa Uhlhornsweg, als sie vom Geschäftsführer den Auftrag bekommt, dem neu lancierten Öko-Essen gemeinsam mit dem Küchenteam Leben einzuhauchen – und den Einkauf dafür zu managen. Doch was heißt Öko? Für die waschechte Oldenburgerin zunächst ein Buch mit sieben Siegeln. Schließlich weiß noch niemand so genau, was einen Bio-Bauern auszeichnet und wie man lecker und vollwertig auch ohne Fleisch kocht. Das Wort „Öko“ wird gerade erst geboren. Doris Senf schmunzelt, wenn sie an die

„Man findet für alles eine passende Lösung.“

Anfänge zurückdenkt. „Wir waren bundesweit die Ersten, die sich mit dem Thema beschäftigten“, sagt sie. Das Büro der Bio-Pionierin verrät wenig über ihr langjähriges Engagement für eine nachhaltige Einkaufspolitik. Stattdessen spürt man den Wind, die Wellen – kurzum die Nähe zum Meer. Ein großes Modell-Segelschiff thront auf ihrem Tisch. Als leidenschaftliche Seglerin weiß sie, wie man Kurs hält und sein Ziel erreicht – auch bei Gegenwind. Eigenschaften, die sie als Einkaufsleiterin auszeichnen und ihr in der damaligen Männerdomäne Respekt verschafften. Auch die Anfänge des Öko-Essens verlangten von ihr einen langen Atem. „Es war schwierig, die passenden Bio-Betriebe zu finden, die in der Lage waren, uns mit den entsprechenden Qualitäten zu beliefern“, erinnert sich die ausgebildete Hauswirtschaftsleiterin und Handelsfachwirtin. Unbedarf ist man gewesen. Die erste Lieferung vom Bio-Bauern ließ das Küchenteam verzweifeln. Von Mäusen angefressene

Rote Beete lugten neben krummen, erdverschmierten Möhren und Mini-Äpfeln aus den Kisten hervor. „Das war für uns alle ein Alptraum“, erzählt sie schmunzelnd. Da halfen nur Gespräche über Mögliches und Machbares und viel gegenseitiges Verständnis. In dieser Zeit wälzte Doris Senf viele Bücher über Vollwertkost und Öko-Essen und entwickelte sich selbst zu einer „beinharten“ Vegetarierin, wie sie sagt. Auf Geburtstagsfeiern kamen fortan weder Fri-

Fragebogen

● Lieblingsessen?

Ich esse gerne und ich esse vieles.

● Lieblingsrestaurant?

Ich gehe gerne bei uns zum Griechen, da er auch ein sehr gutes vegetarisches Angebot hat.

● Letzter Urlaub?

Segeln in Nordfriesland

● Hobbys? Segeln, Gartenarbeit,

Lesen, Freunde treffen

● Bester TV-Koch? Tim Mälzer,

unterhaltsam und bodenständig

● Rezept gegen Stress?

Sport (Fitnessgymnastik, Joggen, Fahrrad fahren), mit Freunden treffen, verreisen

● Berufliches Motto?

Geht nicht, gibt's nicht!

● Ziele im Job 2014?

Das Erreichte fortsetzen

kadellen noch Würstchen auf den Tisch – zum Leidwesen ihrer Freunde. Vier Jahre zog sie das durch. Das „Alternativ-Essen“ ist bis heute fleischlos – mitunter sogar vegan – und zum größten Teil Bio. In den 80er Jahren griff von den täglich bis zu 4.500 verkauften Essen nahezu jeder vierte, fünfte Student zu der Alternative – ein Riesenerfolg. Für Doris Senf war der Einkauf für das Alternativessen die Feuertaufe – nur vier Jahre später stieg sie auf zur Einkaufsleiterin des Studentenwerks Oldenburg. Heute laufen die täglichen Bestellungen aller sechs Mensen in Oldenburg, Wilhelmshaven, Emden und Elsfleth bei ihr zusammen. Auf 2,3 Millionen Euro beläuft sich ihr Budget für den Food & Beverage-Bereich. Insgesamt 24 Lieferanten – davon acht Bio-Betriebe – sind unter Vertrag. Verhandelt wird jedes Jahr neu, etwas, was die 57-Jährige liebt. Fairness spielt für sie dabei eine große Rolle. Schließlich spiegelt sich der Gedanke der Nachhaltigkeit seit vielen Jahren im gesamten Verpflegungsangebot wider, ist gelebte Philosophie des Hauses. Rind- und Schweinefleisch kommen beispielsweise schon seit 1997 komplett aus artgerechter Haltung von Neuland-Höfen und Gemüse und Salate stammen zu knapp 25 Prozent aus regionalem Bio-Anbau. Ein wesentliches Verdienst der grünen Einkaufsmanagerin, die nicht müde wird, nach alternativen Lieferpartnern zu suchen. Und sie ist stolz, auch heute noch bundesweiter Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit zu sein. Derweil gibt sie ihre Erfahrungen seit über acht Jahren als eine von 17 bundesweiten Bio-Mentoren an Kollegen weiter. Ihr wichtigstes Credo dabei: Geht nicht, gibt's nicht. „Für alles findet man eine Lösung“, so Senf, „wenn nicht beim ersten, dann doch beim zweiten oder dritten Anlauf.“ CZ

POSITIONEN

Organisationen



Der Verband „Vereinigung Gewerbliches Geschirrspülen“ (VGG) hat einen neuen Vorsitzenden: Anfang Dezember wurde **Dr. Stefan Scheringer**, Geschäftsführer der Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG in Offenburg, in dieses Amt gewählt. Der Verband versteht sich als Ansprechpartner in allen Fragen des gewerblichen Geschirrspülens, vor allem aber auf den Gebieten

Qualität, Hygiene sowie der elektro- und wassertechnischen Sicherheit.

Scheringer folgt seinem Meiko-Geschäftsführungskollegen **Burkhard Randel** im Amt als Verbandsvorsitzender nach. Randel hatte dieses Amt seit 1999 inne.

● **Dr. med. Andreas Weigand** wird ab 1. Januar 2014 neuer Geschäftsführender Vorstand des Deutschen Krankenhausinstituts e.V. (DKI). Mit dem 50-jährigen Mediziner besetzt das DKI die Vorstandsposition mit einem Krankenhausespezialisten, der über zehn Jahre Erfahrung im Management verfügt und vorher jahrelang als Arzt und in der Pflege arbeitete. Zuletzt war er Leiter des Bereichs Medizin der Rhön-Klinikum AG. Zuvor verantwortete er das zentrale Medizincontrolling der Malteserträgergesellschaft in Köln.

● Die Mitglieder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) haben auf



ihre Jahresversammlung **Prof. Dr. Helmut Hesecker** (Bild links), Universität Paderborn, für weitere drei Jahre als Präsident der DGE gewählt. Ebenfalls im Amt als Vizepräsident bestätigt wurde **Prof. Dr. Heiner Boeing** vom Deutschen Institut für Ernährungs-



forschung (DIfE), Nuthetal. Er wird unterstützt von **Prof. Ulrike Arens-Azevêdo** von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg, die in ihr neues Amt als zweite Vizepräsidentin des Wissenschaftlichen Präsidiums der DGE berufen wurde. Eine Satzungsänderung hatte die Wahl einer zweiten Vizepräsidentin ermöglicht. Dadurch soll die

Umsetzung der Aktivitäten der DGE in die Praxis gestärkt werden. Zudem setzt sich das Wissenschaftliche Präsidium aus weiteren acht Mitgliedern unterschiedlicher wissenschaftlicher Disziplinen und zwei Vertretern der Sektionsleiter zusammen.

Als Mitglieder gewählt wurden: **Dr. Dorle Grünewald-Funk**, **Prof. Dr. Ines Heindl**, **Prof. Dr. Michael Krawinkel**, **PD Dr. Jakob Linseisen**, **Prof. Dr. Stefan Lorkowski**, **Prof. Dr. Jörg Meier**, **Prof. Dr. Peter Stehle**, **Prof. Dr. Bernhard Watzl** und für die Sektionen **Prof. Dr. Christiane Bode** und **PD Dr. Thomas Ellrott**.

Technik



Die Winterhalter Deutschland GmbH hat **Thomas Pfeiffer** zum Geschäftsführer berufen. Er kommt von einer gleichfalls familiengeführten, mittelständischen Unternehmensgruppe und war dort in verschiedenen Führungsfunktionen tätig. Die Winterhalter Deutschland GmbH wurde zu Beginn des Jahres 2013 gegründet, um noch fokussierter auf die Wünsche der inländischen Kunden eingehen zu können und die Serviceangebote weiter zu verbessern.

Handel

Die Lekkerland Deutschland GmbH & Co. KG bestellte zum 1. Januar 2014 **Peter Spiltbauer**, 48, zum kaufmännischen Geschäftsführer. Sprecher der Geschäftsführung bleibt **Frank Fleck**. Beide Geschäftsführer berichten an den CEO der Lekkerland Gruppe, **Michael Hoffmann**. Zugleich schafft Lekkerland Deutschland eine Geschäftsleitung, in der künftig auch die verantwortlichen Leiter von Einkauf, Logistik, Marketing und Vertrieb vertreten sind.