

Interview mit Tobias Stiefel, Betriebsleiter Mensa Kantonsschule Obwalden

Juni 2019

1. In der Mensa werden täglich viele Leute zu einem günstigen Preis verpflegt. Was ist Ihr Rezept, dass Sie trotz der grossen Anzahl an Menüs und dem tiefen Preis auch gesundes und gutes Essen zubereiten können?



Wir kochen frisch vor Ort und verzichten wo immer möglich auf vorgefertigte Produkte. Rüsten, schneiden, zubereiten – alles geschieht bei uns vor Ort in der Mensa mit viel Handarbeit. So können wir Kosten sparen und erst noch auf die Bedürfnisse unserer Gäste eingehen. Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug. Mit qualitativ hochwertigen Zutaten können wir natürlich auch hochwertige Speisen herstellen.

2. Welchen Stellenwert hat eine ausgewogene Ernährung an der Mensa?

Eine ausgewogene Ernährung ist uns und unserem Unternehmen, den ZFV-Unternehmungen, sehr wichtig. Wir wollen unseren Gästen die Möglichkeit bieten, sich gesund zu ernähren und gleichzeitig ihr Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung fördern. Deshalb arbeiten wir mit einem Menüleitsystem mit entsprechenden Icons. Um den Bedürfnissen unserer Gäste auch in Zukunft gerecht zu werden, wurde in den vergangenen Monaten ein neues Leitsystem entwickelt, dass nebst Nährwerten auch die Allergene ausweist und noch mehr Transparenz schafft. Dieses wird im Verlauf der nächsten Monate auch bei uns in Sarnen umgesetzt.



3. Gibt es spezielle Herausforderungen, denen Sie begegnen müssen?

Wir wissen nie genau wie viele Menüs wir verkaufen und es kann grosse Schwankungen bei der Nachfrage geben. Es ist eine spannende Herausforderung, nicht zu wenig Menüs für unsere Gäste bereit zu haben und auf der anderen Seite den Foodwaste gering zu halten. Wir begegnen dem damit, indem wir nie die gesamte Menge von Beginn an bereitstellen und bei Bedarf à la Minute nachproduzieren. Die nicht verwendeten Lebensmittel planen wir dann beispielsweise im Freechoice-Buffer ein.

4. Welches sind die beliebtesten Menus aus der Mensa? Gibt es bestimmte Spezialitäten?

Häufig gelobt werden das vegane Gemüsethai-Curry und die Lasagne – beide von mir hergestellt. Chicken Nuggets mit Pommes oder Hamburger sind mit Abstand die beliebtesten Gerichte bei den Schülern.

Auch immer sehr beliebt ist Schnitzel, weshalb wir den «Schnitzel-Donnerstag» eingeführt haben. Wir variieren im Angebot mit verschiedenen Interpretationen und den Beilagen. Am beliebtesten ist auch hier die klassische Variante paniert mit Pommes.

