

Tischmanieren

Wer zu spät kommt, den bestraft das Buffet

Traditionell gibt es für die Gäste der Kantine zum Auftakt der Mittagsgespräche ein Thema: den Inhalt des Tablett. Was essen die anderen? Schmeckt es so gut wie es aussieht? Wurden meine Wünsche gehört? Wo steht das Salz? Nicht alle wissen, dass die Anregungen, die aus diesen kurzen Gesprächen entstehen, an die Kantinenkommission weitergeleitet werden können. Meistens fließen die Maßnahmen daraus kaum bemerkbar in die Mittagspause ein. Doch seit dem 1. April gibt es offensichtliche Veränderungen, zu denen wir die Vorsitzende der Kantinenkommission, Dr. Bettina Hörstrup, befragt haben.

Was ist die Kantinenkommission, und was ist Ihre Rolle darin?

Die Kantinenkommission existiert seit 1993 und wurde für die Nutzergemeinschaft des Telegrafenberg (NUGEM) als Mitbestimmungsorgan in Sachen Kantine eingerichtet. Ich bin im Jahr 2003 vom Vorstand zur Vorsitzenden ernannt worden. Neben mir ist Dr. Martin Pestke in seiner Funktion als Leiter der Verwaltungsabteilung „Allgemeine und technische Dienste V4“ Mitglied der Kommission, für den Personalrat sind Frau Gundrum und Frau Spengler dabei. Das Alfred Wegner-Institut (AWI) wird von der Verwaltungsleiterin Frau Litz vertreten. Es gibt für das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) immer wieder wechselnde Vertreter, aktuell ist es Frau Dr. Bohl. Die Kantine wird von Herrn Widynski, dem Chef der Betreiberfirma Widynski & Roick, und Herrn Albrecht, dem Küchenleiter, vertreten.

Wir tagen in loser Abfolge, also nach Bedarf. Es gibt keinen festen Rhythmus, wir treffen uns aber auf jeden Fall einmal im Jahr. Wenn sich genug Themen angesammelt haben, dann lade ich ein. Die letzte Sitzung war am 10. März. In diesen Sitzungen besprechen wir insbesondere die Anliegen aus der Mitarbeiterschaft. Wenn es Beschwerden gab, versuche ich sie dort zu platzieren. Es gibt aber auch übergeordnete Themen, wie aktuell der geplante Küchenumbau oder die Preiserhöhung. Diese Faktoren mussten dringend besprochen werden, deshalb habe ich die Sitzung einberufen.

Wie erhalten Sie das Feedback der Mitarbeiterschaft?

Es gibt eine E-Mail-Adresse, kantine@gfz-potsdam.de. Die Post landet bei mir. Beschwerden, Bedürfnisse und Anregungen sind gerne gesehen und kommen auch mit gewisser Regelmäßigkeit vor. Die Themen rangieren von matschigem Rotkohl bis zur Preisgestaltung. Für Empörung sorgte zum Beispiel einmal, dass das Gemüse, was üblicherweise zum Gericht dazugehört, zusätzlich gekauft werden musste, oder auch, dass Spuren von Nüssen in Speisen enthalten waren, die als nussfrei deklariert wurden. Diese Punkte sammle ich und leite sie gleich weiter an Herrn Albrecht, bespreche sie dann aber auch mit der Kommission.

Wie kam es zu der Preiserhöhung?

Es gab eine Initiative der Kantine selbst, die an Herrn Pestke als Vertreter der NUGEM heran-

getragen wurde, dass Preiserhöhungen anstehen müssen, aus zwei Gründen:

Zum einen sollen die Gehälter der dort tätigen Mitarbeiter das Tarifniveau endlich erreichen, und zwar vor der Einführung der Mindestlöhne. Mit den Preisen der Kantine können sie nicht abgedeckt werden. Zudem gibt es genug Kritik, dass nicht mit ausreichend frischen beziehungsweise qualitativ hochwertigen Zutaten gearbeitet wird, so dass der Wareneinsatz erhöht werden kann. Diese Gründe für die Preiserhöhung haben wir im Detail diskutiert – es ist auch so, dass die Kantine hier auf dem Telegrafenberg die niedrigsten Preise bei Widynski & Roick hat, obwohl deutschlandweit alle 40 Betriebsrestaurants ein ähnliches Essensangebot haben. Da ziehen wir jetzt ein bisschen nach. Vor allem den Mitgliedern des Personalrats war es ein dringendes Anliegen, den Beschäftigten der Kantine eine angemessene Bezahlung zuzusichern.

Wie verteilt sich die Preiserhöhung auf die Qualität des Essens und der Anpassung des Gehalts?

Ungefähr 50:50. Die Kantine ist auch gehalten, das nachzuweisen. Es wird eine unabhängige Prüfung geben, dass Gehaltsanhebungen stattgefunden haben und der Wareneinsatz erhöht wurde. Die Mitarbeiterschaft des Telegrafenberg wird es selbst merken, wenn die Qualität des Essens sich verbessert – so sollte es sein.

Gibt es noch weitere Veränderungen im Angebot der Kantine?

Das Besondere an unserer Kantine sind die Essensgäste. Mit bis zu 60% vegetarisch-veganem Essen gibt es hier eine ganz andere Verteilung der Bedarfe als an anderen Kantinen. Dem begegnet die Kantine schon sehr gut, indem sie fast jeden Tag ein veganes Essen anbietet. Auch zukünftig wird es jeden Tag zumindest ein vegetarisches Essen geben, das kann auch mal ein Milchreis sein, aber fleischlose Ernährung wird es weiterhin nicht nur von der Salatbar geben. Dazu kommen noch wie gehabt zwei Fleischgerichte oder ein Fleisch- und ein Fischgericht, die im Angebot sein sollen. Die Fraktionen der Gäste, die sich entweder fleischhaltig oder fleischlos ernähren, stehen im widerstreitenden Interesse. Beide Gruppen sollen aber weiterhin gleichermaßen gut bedient werden. Vor diesem Hintergrund



Die beliebte Salatbar bleibt unverändert. Bis zum großen Umbau jedenfalls – bis dahin gibt es mehr Auswahl und höhere Qualität beim Essen.

haben wir auch entschieden, die Essenschablone etwas umzustrukturieren, bislang gab es ja immer den Eintopf, dann Essen Eins, Zwei und Drei. Ab sofort gibt es Essen Eins bis Vier, eins davon ist ein Eintopf, der kann aber auch mal das hochwertige Essen sein, weil es sich beispielweise um eine edle Suppe mit Garnelen handelt. Die Küche hat auch deutlich gemacht, wie sehr sie sich freuen, mehr machen zu können, sobald sie finanziell etwas flexibler sind. Wir alle müssen jetzt aufpassen, dass es auch so sein wird.

Es gibt auch eine dritte Fraktion der Essensteilnehmer, der es wichtig ist, sehr hochwertig zu essen und die bereit ist, mehr Geld dafür auszugeben. Diese wird hoffentlich bei den Aktionsangeboten gut bedient werden. Dazu muss man sagen, dass diese Gruppe zwar wahrgenommen wird, aber doch recht klein ist. Wenn solche Essen angeboten werden, verkauft die Kantine davon vielleicht 20 Stück von 650. Es scheint in der Kantine eine Art Grenze zu geben – sobald der Preis über fünf Euro liegt, wird das Essen kaum noch gekauft. Das mag daran liegen, dass der Preisunterschied zu den restlichen Angeboten so hoch ist. Das wird man in Zukunft beobachten müssen, wenn dieser Unterschied durch die Preiserhöhung nicht mehr so deutlich ist.

INFO

Preiserhöhung in der Kantine ab 1. April (Kleine Portion in Klammern)

- Essen 1: 2,10 € + 0,60 € = 2,70 € (1,80€)
- Essen 2: 2,60 € + 0,70 € = 3,30 € (2,20€)
- Essen 3: 2,80 € + 0,90 € = 3,70 € (2,45€)
- Essen 4: 3,30 € + 0,80 € = 4,10 € (2,75€)
- Salat/Dessert: + 0,10 € = 0,80 €/100g

Von der Preiserhöhung sind...
57% Tarifbedingt
43% verbesserter Wareneinsatz

Das klingt, als müssten wir tief in die Tasche greifen...

Wir haben im Schnitt gut 70 Cent erhöht. Das ist zwar deutlich, aber trotzdem maßvoll. Darüber hinaus kann die Kantine ein Aktionsessen anbieten, bei der sie preisfrei ist. Dieses ist aber ein Zusatz zu den vier Essensangeboten, deren Qualität unter dem Aktionsessen natürlich nicht leiden darf. Mindestens zwei

der regulären Angebote müssen hochwertig bleiben und nicht, das war bis vor kurzem die Beobachtung, dass man das Gefühl hatte, ein normales Schnitzel, das es vorher für 3,30 € gab, sei jetzt nur noch als teures Sonderessen zu bekommen. Dazu muss man sagen, dass es seit sieben Jahren keine Preiserhöhung gab, während natürlich die Lebensmittelpreise angestiegen sind. Diese neue, geregelte Preiserhöhung führt also dazu, dass solche überraschenden Kalkulationen wie separat zu bezahlendes Gemüse in einem Gericht nicht mehr vorkommen darf.

Der Küchenumbau ist nicht Teil der Preiserhöhung. Warum ist er erforderlich?

Der Umbau soll vor allem den immer längeren Schlangen entgegenwirken. Im Rahmen dessen wird es voraussichtlich eine Wok-Station geben, vielleicht auch ein Büfett mit warmen Speisen, die nach Gewicht verkauft werden. Dazu ist erforderlich, das Grundkonzept zu ändern und ein völlig neues System zu entwickeln. Für jedes angebotene Essen wird es eine eigene Ausgabe geben. Man muss sich vorher entscheiden, was man haben möchte und sich dort anstellen – das führt auf jeden Fall zu verkürzten Wartezeiten und wird offener gestaltet sein. Das ermöglicht hoffentlich auch, dass mehr Sonderaktionen stattfinden können.

Was kommt bei den Umbauten auf die Mitarbeiter zu?

Die Küche und die Ausgabe werden umgebaut, der Speisesaal bleibt davon unbeeinträchtigt und der Kantinenbetrieb wird auf jeden Fall in dieser Phase aufrechterhalten. Der Baubeginn ist für den Sommer 2014 geplant, also in der Urlaubszeit. Im Moment sieht es so aus, dass wir eine Containerlösung erhalten. Während den Umbauten für die Ausgabe wird es wohl kurzfristig zu Einschränkungen kommen, aber die kann ich jetzt noch nicht genau vorhersehen.

Guten Appetit!

Gesprächspartnerin:
Dr. Bettina Hörstrup
Leiterin der Abteilung
Personal V1 und
Vorsitzende der Kantinen-
Kommission



Schwer erkranken, um schneller gesund zu werden

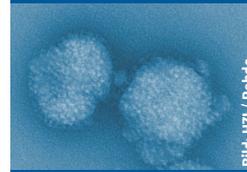


Bild: HZI / Rohde

An der Grippe erkranken besonders ältere Menschen häufig und leiden länger unter den Symptomen als Jün-

gere. Warum, war bisher unklar. Forscher am Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI) in Braunschweig haben nun einen möglichen Grund gefunden: Das Grippevirus vermehrt sich in älteren Menschen so langsam, dass ihr Immunsystem die Erkrankung zu spät erkennt. Ihre Ergebnisse veröffentlichte die Wissenschaftler in der Fachzeitschrift „Journal of Virology“. Das Bild zeigt Influenza-Viren in elektronenmikroskopischer Vergrößerung.

Warum „altern“ Lithium-Ionen Akkus?

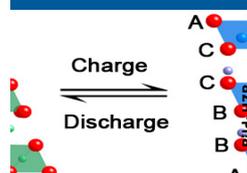


Bild: HZB

Selbst die besten Akkus werden mit der Zeit schlechter. Warum dies so ist, hat nun erstmals ein HZB-Team direkt an

BESSY II und DORIS beobachten können. Sie untersuchten dafür ein Kathodenmaterial für Lithium-Ionen-Akkus der nächsten Generation. Dabei zeigte sich, dass die elektrochemischen Prozesse beim Laden zu Scherungen in den Sauerstofflagern führen. Diese Scherungen werden beim Entladen nicht komplett rückgängig gemacht, so dass die ursprünglich regelmäßige, kristalline Struktur im Lauf mehrerer Zyklen immer ungeordneter wird. Dies ist ein Hauptgrund dafür, dass Lithium-Ionen-Akkus im Lauf der Zeit „altern“.

Sind Pflanzen intelligenter als gedacht?



Bild: UFZ

Auch Pflanzen können komplexe Entscheidungen treffen. Das schließen Wissenschaftler des Helmholtz-Zentrums

für Umweltforschung (UFZ) aus Untersuchungen an der Gemeinen Berberitze (*Berberis vulgaris*), die ihre eigenen Samen abtöten kann, um einen Befall mit Parasiten zu verhindern. Die Ergebnisse seien der erste ökologische Nachweis für ein komplexes Verhalten bei Pflanzen. Sie deuteten darauf hin, dass diese Art über ein strukturelles Gedächtnis verfüge, äußere und innere Einflüsse unterscheiden sowie künftige Risiken abschätzen könne, schreiben die Wissenschaftler im renommierten American Naturalist, dem führenden US-Wissenschaftsjournal für theoretische Ökologie.

