



EINBLICKE

LEBENSHILFE PEINE-BURGDORF

INTERVIEW MIT ARMIN OBERMEIER

Bereichsleitung Finanzen und Verwaltung bei der Lebenshilfe Peine-Burgdorf GmbH

Die Lebenshilfe Peine-Burgdorf begleitet Menschen mit und ohne Behinderung in allen Lebensphasen und bietet vielfältige Unterstützungsangebote – von der Beratung und Frühförderung über Arbeit und Bildung bis hin zu Tagesförderstätten und weiteren Teilhabeleistungen. An den Standorten Peine und Berkhöpen werden täglich rund 220 Mahlzeiten über das Verpflegungskonzept von Sander angeboten. Im Interview gibt Armin Obermeier, Bereichsleitung Finanzen und Verwaltung, spannende Einblicke in die Umstellung auf Sander, die Bedeutung von Qualität und Abwechslung sowie die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Sander?

Wir waren auf der Suche nach einer zukunftsfähigen Verpflegungslösung für unsere Einrichtungen. Uns war wichtig, einen Partner zu finden, der nicht nur eine zuverlässige Versorgung sicherstellt, sondern auch unsere besonderen Anforderungen als Einrichtung der Eingliederungshilfe versteht. Über einen bestehenden Kontakt entstand der Austausch mit Sander. Bereits in den ersten Gesprächen hat uns überzeugt, dass hier nicht nur die Qualität der Speisen im Mittelpunkt steht, sondern auch die partnerschaftliche



Armin Obermeier, Lebenshilfe Peine-Burgdorf

Zusammenarbeit und die Bereitschaft, gemeinsam passende Lösungen für unsere Standorte zu entwickeln. Von der ersten Verkostung bis zur Umsetzung vor Ort wurden wir eng begleitet. Diese persönliche Unterstützung hat maßgeblich dazu beigetragen, dass die Umstellung reibungslos funktioniert hat.

Wie sieht das Speisenangebot in den Einrichtungen der Lebenshilfe aus?

Aktuell versorgt Sander unsere beiden Standorte in Peine und Berkhöpen. In der Lebenshilfe Peine werden montags bis freitags täglich rund 100 Mahlzeiten ausgegeben, in Berkhöpen etwa 120 Mahlzeiten pro Tag. Beide Einrichtungen nutzen denselben Speiseplan, der über einen Zeitraum von fünf Wochen läuft und jeweils als Sommer- und Winter-

speiseplan angeboten wird. Dabei stehen zwei Menülinien zur Auswahl: ein Menü mit Fisch oder Fleisch sowie eine vegane beziehungsweise vegetarische Variante. Wichtig ist uns vor allem, dass die Verpflegung abwechslungsreich ist und den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Beschäftigten und Klienten gerecht wird. Essen ist ein wichtiger Bestandteil des Tagesablaufs und trägt wesentlich zur Zufriedenheit und Lebensqualität bei.

Welche Anforderungen haben Sie an eine moderne Verpflegung für Menschen mit Unterstützungsbedarf?

Für uns stehen Qualität, Geschmack und Abwechslung an erster Stelle. Die Menschen, die wir begleiten, sollen gerne essen und sich mit dem Angebot identifizieren können. Es ist uns außerdem wichtig, dass wir flexibel auf Rückmeldungen reagieren können. Wir möchten wissen, was gut ankommt und wo wir noch nachjustieren müssen. Ein weiterer Punkt ist die individuelle Betreuung. Menschen mit Behinderung haben unterschiedliche Bedürfnisse, und auch die Verpflegung muss diesem Anspruch gerecht werden. Durch den Wechsel von einer klassischen Caterer-Lösung mit fertig angelieferten Speisen zu einem Konzept mit Sander-Komponenten, die bedarfsgerecht vor Ort regeneriert

werden, konnten wir die Qualität der Speisen sowie die Flexibilität des Angebots verbessern, gleichzeitig Überproduktion und Lebensmittelverschwendung reduzieren.

„Mit Sander konnten wir die Qualität der Speisen sowie die Flexibilität des Angebots verbessern.“

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit Sander im Alltag?

Die Zusammenarbeit war von Anfang an sehr verlässlich und partnerschaftlich. Gerade in der Anfangsphase einer Umstellung ist eine enge Begleitung entscheidend. Unsere persönlichen Sander-Ansprechpartner waren regelmäßig vor Ort, haben zugehört und gemeinsam mit uns Lösungen erarbeitet. Es geht nicht nur darum, einen Vertrag zu erfüllen. Die Ansprechpartner nehmen unsere Rückmeldungen ernst, kommen ins Gespräch und unterstützen uns bei der Umsetzung. Diese Unterstützung hat uns geholfen, die neuen Abläufe gut zu etablieren und auch die Akzeptanz bei unseren Mitarbeitenden zu schaffen.

„Unsere persönlichen Sander-Ansprechpartner waren regelmäßig vor Ort.“



Welche Vorteile sehen Sie durch das neue Verpflegungskonzept?

Ein großer Vorteil ist die Kombination aus Qualität und Wirtschaftlichkeit. Wir können hochwertige Speisen anbieten, ohne die gesamte Produktion selbst organisieren zu müssen. Durch die Regeneration der Speisen vor Ort über Konvektomaten haben wir gleichzeitig mehr Flexibilität in unseren Abläufen gewonnen. Wir haben uns bewusst für den Kauf der Geräte entschieden und können feststellen, dass sich diese Investition sehr schnell rechnet. Auch die digitalen Prozesse bringen Vorteile im Alltag. Über den Webshop und den Speisenkonfigurator können wir die Bestellungen unkompliziert steuern. Gleichzeitig bieten die vereinbarten Fixpreise eine verlässliche Grundlage für unsere Kalkulation und sorgen für Transparenz bei den Kosten. Durch die gemeinsame Anlieferung der Speisen mit anderen Waren unseres Tagesbedarfs entstehen zudem Synergien, die sich ebenfalls positiv auf die Abläufe und die Kosten auswirken.



Minimale Küchenausstattung dank Sander-Lösung.

„Über den Webshop und den Speisenkonfigurator können wir die Bestellungen unkompliziert steuern.“

Hat Sander Ihre Erwartungen erfüllt?

Ja, absolut. Vor der Umstellung gab es natürlich auch Herausforderungen, weil sich Abläufe verändert haben. Statt



Felix Peekhaus und Esteban Gonzalez Pedrero von Sander unterstützen vor Ort.

fertig angelieferter Speisen erfolgt nun die Regeneration vor Ort, wodurch sich auch Aufgaben in den Einrichtungen verändert haben. Diese Veränderung war aber bewusst gewählt. Wir haben den zusätzlichen Aufwand einkalkuliert und sehen heute, dass sich die Entscheidung gelohnt hat. Besonders wichtig ist: Die Vorurteile gegenüber Convenience-Produkten haben sich nicht bestätigt. Entscheidend ist die Qualität der Herstellung – und hier überzeugt Sander mit einem hohen Anspruch.

„Entscheidend ist die Qualität der Herstellung – und hier überzeugt Sander mit einem hohen Anspruch.“

Wie würden Sie die Partnerschaft abschließend beschreiben?

Für uns ist Sander ein verlässlicher Partner, der zuhört und flexibel reagiert. Am Ende steht und fällt eine Zusammenarbeit immer mit den Menschen, die sie gestalten. Unsere Ansprechpartner zeigen Präsenz, nehmen Themen auf und sind bereit, gemeinsam Verbesserungen umzusetzen. Das ist für uns ein entscheidender Erfolgsfaktor.

„Für uns ist Sander ein verlässlicher Partner, der zuhört und flexibel reagiert.“