

Essen ist fertig

Eröffnung: In der Kantine der Detmolder Arbeitsagentur kocht ab sofort Eben-Ezer. Auch Kunden und Besucher der Einrichtung können das Angebot nutzen

Detmold (sk). Mit der Stiftung Eben-Ezer ist im Juni ein neuer Kantinenbetreiber in der Detmolder Arbeitsagentur an den Start gegangen, der nun wieder ein umfassendes Frühstücksangebot, abwechslungsreiche Mittagessen sowie Kaffee und Kuchen anbietet. Das teilt die Behörde mit.

Nach dem Ausscheiden des letzten Pächters sah es Anfang des Jahres zunächst danach aus, dass den Besuchern und Mitarbeitern der Arbeitsagentur sowie des Jobcenters in der bisherigen Kantine zukünftig nur noch ein Kaffee- und ein Brötchenautomat zur Verfügung stehen würden. Inzwischen ist diese Idee laut Pressemitteilung vom Tisch, auch durch den besonderen Einsatz der internen Verwaltung sowie des Personalrates, der einen Kantinenbetrieb immer auch als sozialen Raum für Mitarbeiter und Besucher ansieht.

„Die Kantine ist auch für Kunden und Besucher ganztägig von 7.30 bis 15.30 Uhr und donnerstags bis 16.30 Uhr geöffnet“, informiert die Arbeitsagentur. Ihr Leiter Heinz Thiele und Michael Henke, Vertreter des Vorstands beim Jobcenter Lippe, freuen sich über den neuen Kantinenbetrieb



Freuen sich: Service-Mitarbeiterinnen mit (von links) Michael Henke (Jobcenter Lippe), Heinz Thiele, Leiter der Arbeitsagentur, Pastor Dr. Bartolt Haase (Eben-Ezer), Udo Zippel (Eben-Ezer), Thorsten Schomacher (Agentur für Arbeit), Bereichsleiter Christopher Heine (Eben-Ezer) und Konrad Copei (Küchenleiter).

FOTO: AGENTUR FÜR ARBEIT DETMOLD

und loben den Betreiber Eben-Ezer: „Eine Kantine ist immer auch ein Treffpunkt für Begegnungen und Gespräche für Besucher und Mitarbeiter gleichermaßen. Dass ein integrativer Betrieb die Bewirtung übernimmt, ist für uns ein wichtiges soziales Signal in Hinblick auch auf die berufliche Teilhabe von Menschen mit Handicap.“ Udo Zippel, Eben-Ezer-Vorstand, ergänzt: „Es freut uns, Speisen und Getränke, hergestellt auch von Menschen mit Handicap, für

Mitarbeitende und Gäste anzubieten, statt wie üblich die Dienstleistungen von Agentur und Jobcenter in Anspruch zu nehmen.“

Konrad Copei, Eben-Ezer-Küchenleiter, präsentiert das neue Angebot durchaus geschmackvoll: „In der integrativen Bäckerei, die der Zentralküche angeschlossen ist, werden täglich frische Bio-, Brot- und Backwaren produziert. Unsere Küche liefert täglich rund 1250 Mittagessen, die unmittelbar vor dem Verzehr

oder Versand gekocht werden. Die Essen werden mit unserem eigenen Fahrdienst an die Kantine angeliefert.“ Das Prinzip des „gerade-rechtzeitig-Anlieferns“ sei ein Qualitätsversprechen, ein weiteres die Hygiene: „Da unsere Küche auch für Kinder unter drei Jahren und ältere, geschwächte Erwachsene kocht, ist unsere Küche EU-zertifiziert. Das heißt, es werden sehr hohe hygienische Kriterien an Produktion, Lagerhaltung, Hygiene und Dokumentation gestellt.“