

Diakonische Servicegesellschaft Kästorf · Hauptstraße 51 · 38518 Gifhorn-Kästorf · Telefon 05371-721 623

„Jeder hat das Recht auf Ausbildung und Arbeit“ Qualifizierung und Ausbildung in der Diakonie Kästorf

Morgens um 6.30 Uhr im Restaurant zur Glocke in der Diakonie Kästorf: Der Frühstückstresen wird gedeckt, es gibt Kaffee und Tee, Marmelade, Wurst und Käse, Brot und Brötchen. Viele Bewohnerinnen und Bewohner kommen vor der Arbeit in den Diakonischen Betrieben und holen sich hier die Grundlage für ihren Arbeitstag.



Michael Appel

Foto: DD

Auch für Mohamad beginnt der Arbeitstag zu früher Stunde. „Ich fange um 6 Uhr morgens an, aber ich habe mich schon an das frühe Aufstehen gewöhnt“, berichtet der aus Afghanistan stammende 20-Jährige. Als unbegleiteter minderjähriger Flüchtling kam er vor drei Jahren nach einer einjährigen Flucht in Deutschland an. Den Ausbildungsplatz hat Mohamad der Initiative „Zukunft als Ziel“ zu verdanken. Dank dieser Initiative konnten für junge Flüchtlinge zusätzliche Ausbildungsplätze in den Betrieben der Diakonie Kästorf geschaffen werden. Mohamad ist schon im zweiten Lehrjahr und die Arbeit macht ihm immer noch Spaß: „Ich koche gern, auch für die Leute in meiner Wohngruppe. Ich esse gern scharf und deswegen wird das Essen auch ein bisschen schärfer als hier“, berichtet er schmunzelnd. Ein bisschen Schwierigkeiten bereitet ihm der Fachunterricht in der Berufsschule. „Manche Wörter sind so schwer – aber damit haben auch meine deutschen Mitschüler ihre Probleme. Insgesamt klappt es ganz gut.“ Auch Küchenchef Frank Ernst ist mit ihm zufrieden: „Er zeigt sehr großes Engagement, ist freundlich und höflich, das kommt gut an.“ Seit zwei Wochen hat der Küchenchef seinem Azubi besondere Verantwortung übertragen: „Ich bin jetzt für die Küche im Bistro verantwortlich“, freut sich Mohamad. Das Bistro, ein kleines Café auf dem Gelände der Diakonie Kästorf, ist beliebter Treffpunkt für Bewohnerinnen, Bewohner und Mitarbeitende. Neben Kaffee, Tee und Cappuccino gibt es dort kleine Snacks und täglich wechselnden Mittagstisch. „Ich darf selbständig planen, bestellen und kochen, das ist ganz toll“, sagt Mohamad. Auch Gäste sind im Bistro willkommen, vor allem am Wochenende und bei schönem Wetter



Mohamad mit Frank Ernst

Foto: DD

kehren Fahrradfahrer auf ihren Touren gern hier in dem Café der etwas anderen Art ein. „Jeder Mensch hat das Recht auf Ausbildung und Arbeit. Als Qualifizierungsbetrieb ist es unsere Aufgabe, sozial benachteiligte und andersbefähigte Menschen zu qualifizieren, auszubilden und ihnen so die Teilnahme an Arbeitsleben zu ermöglichen“, sagt Frank Ernst, Küchenchef in der Einrichtung. Zusammen mit seinem Team sorgt er für die Versorgung von Bewohnern in den Altenheimen und von Mitarbeitenden in den Betrieben. Gleichzeitig bietet er in der Großküche und im Partyservice aber auch wichtige Arbeitsplätze im Qualifizierungsbereich. „Aktuell beschäftigen wir 10 Frauen und Männer im Qualifizierungsbereich, dazu kommen noch mal 3 Auszubildende.“

Schon seit den 90er Jahren ist Michael Appel in Kästorf beschäftigt. Gelehrt hat er mal Fleisch, später dann bei Tevers gearbeitet. „Dann kam die Krise und die zuletzt gekommen waren, mussten als erste gehen. Ich leider auch“, erinnert sich der heute 59-Jährige. Eine ungünstige Zeit sei das für Arbeitssuchende gewesen. „Ich wollte

Schulessen:

Bei Salat darf es etwas mehr sein

Die einen mögen nicht mehr so viel essen, die anderen nehmen gerne einen Nachschlag (vor allem bei Nudeln). Die einen lieben Obstsalat, die anderen beißen lieber kräftig in den Apfel: Catering ist nicht gleich Catering. „Wir achten nach Möglichkeit darauf, dass wir die eine oder andere Vorliebe der Kunden berücksichtigen“, sagt Frank Ernst.

auch hier auf Qualität großer Wert gelegt. Das Schulessen der Diakonischen Servicegesellschaft Kästorf ist zertifiziert von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung!

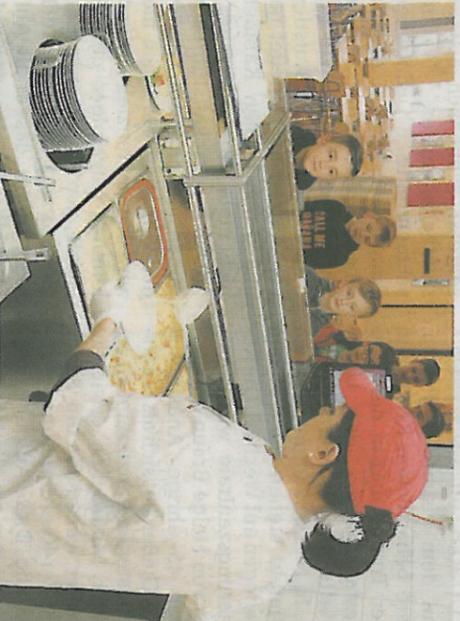


Foto: Photowik



Annegret Hage

in der Diakonie Kästorf tätig und die Spezialistin, wenn es um gutes Essen geht. „Ich versuche schon im Vorgespräch herauszufinden, was die Kunden wünschen und mache dann ganz gezielte Vorschläge, so dass Anlass und Essen auch tatsächlich zueinander passen. Das gefällt den meisten, weil sie sich verstanden fühlen“, erklärt die Hauswirtschaftsmeisterin. Der Bereich Partyservice und Catering hat sich in der Diakonischen Servicegesellschaft Kästorf langsam entwickelt. „Hier lernen die Auszubildenden neben der Großküche auch das in-

Gaumenschmaus für jeden Anlass

Leckere Snacks, für eine Gesichteröffnung, ein Kaltes Buffet für die Geburtstagsfeier oder das komplette Menü für die Weihnachtsfeier im Verein – der Partyservice der Diakonie Kästorf ist für jedes Event eine gute Adresse. Wer unter der Rufnummer 721 631 anruft, landet bei Annegret Hage. Sie ist seit

dividuelle Kochen und Anrichten der Speisen – und dafür brauchen wir Aufträge von außen“, betont Annegret Hage die Bedeutung des Partyservice auch für die Diakonie Kästorf. Die Aufgaben findet sie attraktiv: leckere Dinge zubereiten und den Kunden zu verheißenen Feiern oder Veranstaltung zu verhelfen. „Auch wenn ich angestellt bin, ich denke unternehmerisch, im Vordergrund steht der Kunde. Schon immer war die Ausbildung der jungen Menschen unsere Hauptaufgabe, die Veranstaltungen waren aber eher Mittel zum Zweck. Heute stellen wir im Partyservice die Kunden zutiefsten, damit wir in der Küche qualifizieren können. Insofern ist es wichtig, dass wir die Aufträge aus der Wirtschaft oder von Privatmenschen bekommen. Nur so können wir Menschen qualifizieren und ausbilden.“ Und so lernen die Auszubildenden bei der Hauswirtschaftsmeisterin eben auch, wie man Spargel schält, Erdbeeren putzt. Damit die Kunden zufriedener sind, lässt sich Annegret Hage immer wieder Neues einfalten: Im Frühsommer kommt dann der Spargelsalat mit Erdbeeren und Fucola auf das Buffet, im Herbst Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen oder im Winter Leckeres mit Chiconée. Und Tipps für die passende Deko je nach Anlass und Jahreszeit bekommen die Kunden auf Wunsch ebenfalls dazu.

Spargel und Kartoffeln aus Neubokel, Fleisch und Wurst aus Wilsche, Eier und Brot aus Kästorf: Aus der Region frisch auf den Tisch

Leckere Spargelgerichte im Frühjahr, Grünkohl mit Bregenwurst im Herbst oder deftige Eintöpfe im Winter – die Zentralküche der Diakonischen Servicegesellschaft Kästorf bereitet ganzjährig schmackhafte Speisen für ihre internen und externen Kunden zu.

Im Verlauf eines Jahres kommen dabei beachtliche Mengen zusammen: Rund 25 Tonnen geschälte Kartoffeln und 500 kg Spargel von Jürgen und Henning Kuhls aus Neubokel, mehr als 185.000 Brötchen vom hiesigen Bäckermeister Jörn Lüdde, Landwirt Heinrich Ramme aus Kästorf liefert über 35.000 Hühner Eier der Güteklasse A, die Metzgerei Ulrich Müller aus Wilsche ca. 13 Tonnen Frischfleisch und Würstwaren und rund 500 kg Erdbeeren und Heidelbeeren kommen vom Spargel- und Heidelbeerhof aus Larchandorf.



Küchenchef Frank Ernst (links) mit den regionalen Lieferanten, die mit ihren Produkten für Frische auf der Speisekarte im Restaurant zur Glocke sorgen. Foto: Jonas