

# Pressemitteilung

Nr. 053 / 2018 – 05. Juni 2018

## Essen ist fertig! – Neueröffnung der Kantine in der Detmolder Arbeitsagentur

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 vom Tisch, auch durch den besonderen Einsatz des Personalrates, der einen Kantinenbetrieb immer auch als sozialen Raum für Mitarbeiter und Besucher ansieht.

Mit der Stiftung Eben-Ezer ist im Juni ein neuer Kantinenbetreiber an den Start gegangen, der nun wieder ein umfassendes Frühstücksangebot, abwechslungsreiche Mittagessen sowie Kaffee und Kuchen anbietet. Die Kantine ist auch für Kunden und Besucher ganztägig von 07.30 bis 15:30 Uhr, und donnerstags bis 16.30 Uhr, geöffnet. Heinz Thiele, Leiter der Agentur für Arbeit Detmold, und Michael Henke vom Jobcenter freuen sich über den neuen Kantinenbetrieb 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.“

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 1.250 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 ist ein Qualitätsversprechen, ein weiteres ist 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. Unsere amtliche Lebensmittelampel steht auf grün!“ – Na dann, guten Appetit!