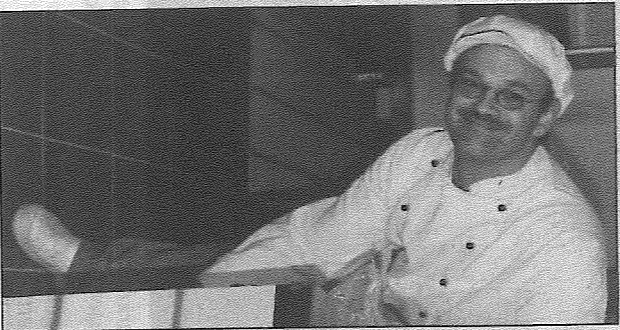


„LeCa-Mensa“ in den Startlöchern

Küchenteam richtete gestern neuen Arbeitsplatz ein

RAHDEN (kp) ▪ Kommenden Dienstag (10. Februar) soll die Mensa am Rahdener Schulzentrum eingeweiht werden. Bis alles fertig ist braucht es aber noch ein paar Handgriffe. Während auf dem Schulhof noch gebaggert wird, kümmern sich die Mitglieder des Küchenteams der Lebenshilfe Lübbecke gestern um die Einrichtung ihres neuen Arbeitsplatzes.



Jürgen Schmidt packt aus.

Hauswirtschaftsmeisterin Doris Stüdmeier betreut die Mensa des Schulzentrums, die fünf Beschäftigten aus der Lebenshilfe Lübbecke und drei Kassenskräften einen neuen Arbeitsplatz bietet und 150 Sitzplätze bereit hält.

Voller Tatendrang kamen die Mitglieder des Küchenteams Claudia Frewert, Martin Benker, Jürgen Schmidt und Sabine Schwarze in die Kantine, um ihren neuen Arbeitsplatz einzurichten. Salatbuffet, Tablettis und Servierwagen sollen schließlich an der richtigen Stelle stehen, wenn die ersten hungrigen Schüler kommen.

Doris Stüdmeier erklärte: „Für unsere Mitarbeiter ist es wieder eine neue Erfahrung. Sie haben vorher ein Praktikum gemacht, um zu sehen, ob ihnen die Arbeit Spaß macht und zu ihnen passt. Hier treffen sie auf ganz neue Bedingungen.“ Für die Kassenskräfte gab es bereits im Vorfeld eine Einführung in die Kassensysteme.

Zur Eröffnung der Mensa stehen die Gerichte „Hackbällchen mit Puztasosße“ und „Tortellini mit vegetarischer Bolognese“ auf dem

Menüplan der „LeCa-Mensa“ (Lebenshilfe Catering). Doch schon jetzt wird in der Zentralküche „Am Osterbruch“ in Lübbecke für die Rahdener Schüler gekocht. Für die pädagogische Mittagsbetreuung, die schon seit ein paar Tagen läuft, wurden bereits mehr als 120 Menüs aus der Betriebsstätte angeliefert.

Zwei komplette Gerichte, verschiedene Burgervarianten, eine Salatbar und vieles mehr wird es montags bis freitags für die Schüler der Rahdener Hauptschule, des Gymnasiums und der Realschule geben, wobei die Lebenshilfe auf hohe Qualität und die Verwendung von frischen Lebensmitteln achtet. Nach Möglichkeit werden Produkte aus heimischer Produktion verwendet.

Bezahlt wird mit der „Mensakarte“, eine Art Kreditkarte, mit der täglich nur Zahlungsvorgänge bis zu einem Höchstbetrag von zehn Euro möglich sind und die per Überweisung aufgeladen werden muss. Auf Wunsch der Eltern können Süßigkeiten und Limonade nicht mit der Karte bezahlt werden, dies geht nur in bar. „Es ist auch ein Sicherheitsaspekt.



Die neuen Mitarbeiter der „LeCa-Mensa“ Claudia Frewert, Martin Benker, Jürgen Schmidt, Sabine Schwarze und Hauswirtschaftsmeisterin Doris Stüdmeier (v.r.) richteten gestern ihren Arbeitsplatz in Rahden ein.

Wenn man die Karte verliert, verliert man „nur“ zehn Euro“, erklärte Bernd Wlotkowski, Geschäftsführer der Lebenshilfe Werkstätten.

300 Portionen sollen zunächst täglich in der Mensa am Schulzentrum zubereitet

und verkauft werden. Vorbereitungen gibt es keine. „Die Küche muss die Nahrungsmittel passend da haben“, erklärte Produktionsleiter Wilfried Mohrfeld. „Dass alles gut von der Hand gehen wird, da sind

Hauswirtschaftsmeisterin Doris Stüdmeier und ich Team sich sicher, schließlich kennen sie das Kochen na Maß schon aus der Zentralküche. Hungern werden Rahdener Schüler jedenfalls nicht müssen.