



https://biz.li/3040

IM REGIONSHAUS KOCHT AUCH IN ZUKUNFT PRO BERUF

Veröffentlicht am 27.06.2023 um 17:47 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Der gemeinnützige Inklusionsbetrieb Pro Beruf versorgt in der Regionskantine auch in den kommenden Jahren Speisen. Das ist das Ergebnis des Ausschreibungsverfahrens 2028. Vorgegeben war wie bei der Erstausschreibung vor allem die sozialversicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnisse und nicht nur die Arbeitsbedingungen. Auch unsere Mitarbeiter sollen Essen. Das Konzept wurde von Anfang an sehr gut angeordnet und weitergeleitet", sagt Gebäudedezernentin Cordula Drautz. Seit den Corona-Beschränkungen mehr als 336.000 Essen aus der Belegschaft besteht aus 14 Mitarbeitern - davon sechs Frauen und acht Männer, verschiedenen Nationalitäten, Gelernten und Ungelernten und Pro Beruf Geschäftsführerin Anja Holmer. "Viele der Kollegen sind hier aktuell ihre Ausbildung."



Der Betrieb legt zudem großen Wert auf Nachhaltigkeit: Wer eine Pfandgebühr zahlt, bekommt Mehrweggeschirr. Nudeln, Kartoffeln und Gemüse werden aus biologischem Anbau. Und auch die Lebensmittel aus konventioneller Landwirtschaft kommen überwiegend von Lieferanten aus der Region. "Wir verwenden frische und hochwertige Produkte und kochen weitgehend ohne Zusatzstoffe. Am wichtigsten ist uns aber, dass es den Gästen schmeckt", erklärt Betriebsstättenleiter Frank Helberg.

Hintergrund

Die Kantine der Region im Innenhof hat im September 2018 eröffnet. Der modern eingerichtete Glasbau ist barrierefrei zugänglich. Innen finden 178 Gäste Platz, im Außenbereich weitere 35. Auf der Speisekarte stehen neben einem reichhaltigen Frühstücksangebot täglich eine Suppe oder ein Eintopfgericht, zwei Tagesgerichte und zwei Aktionsgerichte. Derzeit ist mindestens eine der vier Hauptmahlzeiten vegetarisch, ab September sind es mindestens zwei. Dazu kommen ein Salatbuffet, Beilagen und Desserts. Externe Gäste können das Casino zum Frühstück sowie Montag bis Donnerstag ab 12.30 Uhr und freitags ab 11.45 Uhr zum Mittagessen besuchen. Die aktuelle Speisekarte ist unter www.pro-beruf.de/casino-im-regionshaus abrufbar. Die gemeinnützige Pro Beruf GmbH ist ein regionsweit tätiger Bildungsträger mit einem breit gefächerten Angebot zur schulischen, beruflichen und sozialen Integration von Menschen. Pro Beruf betreibt seit 15 Jahren das À-la-carte-Ausbildungsrestaurant im Haus der Jugend und beliefert seit 18 Jahren Schulen und Kindergärten mit Mittagessen. Das Casino wird im Rahmen eines gemeinnützigen Inklusionsbetriebes seit der Eröffnung vor knapp fünf Jahren bewirtschaftet. Der Inklusionsbetrieb ist ein rechtlich und wirtschaftlich selbständiges Unternehmen.