

Großküche Altshausen wurde am 14.09. eingeweiht

Die DORNAHOF Großküche ist seit dem 06. August in Betrieb. Seit dem Schuljahresbeginn werden hier täglich über 3200 Mittagessen gekocht für Schulen, Kindertagesstätten, Betriebe und Privathaushalte. Am Freitag, den 14.09. wurde die Großküche offiziell eingeweiht, zahlreiche Gäste wohnten dem feierlichen Ereignis bei.

„Wir feiern heute die Fertigstellung, Inbetriebnahme und Einweihung der größten Einzelbaumaßnahme in der Geschichte des DORNAHOFS“, freute sich Vorstand Volker Braun. Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin im Landesministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, zeigte sich sichtlich beeindruckt und betonte in ihrer Ansprache, „dass Essen und Inklusion ein wichtiges und starkes Thema sind“. Die Belegschaft der DORNAHOF Großküche setzt sich zu ungefähr der Hälfte aus Menschen mit Schwerbehinderung zusammen, die hier einer lukrativen Arbeit in einem äußerst modernen Umfeld nachgehen können. Ebenso sprach Gurr-Hirsch die Thematik Regionalität und Frische bei der Küche an. „Eine gesunde, frische, regional ausgerichtete Ernährung ist für Caterer die Möglichkeit, sich zu profilieren auf dem Markt, gleichzeitig bearbeiten Sie das Thema Inklusion. Das ist Ihnen vom DORNAHOF gelungen. Selbstverständlich soll auch alles wirtschaftlich bleiben, da braucht man Profis an allen Ecken und Enden. Sie gewährleisten Qualität und können das auch mit Zertifikaten nach außen tragen. Dass Sie zum Beispiel dieses Jahr mit herausragendem Ergebnis DGE-rezertifiziert wurden, darüber dürfen Sie stolz sein.“

Auch Bernhard Pflaum vom Kommunalverband für Jugend und Soziales (KVJS) war voll des Lobes für den DORNAHOF: „Ich stehe hier als Vertreter des Investors der öffentlichen Hand. Für uns war das Projekt das größte seiner Art. Wir hätten das Geld nicht in die Hand genommen, wenn wir nicht das Vertrauen gehabt hätten, dass sie es erfolgreich umsetzen können. Am DORNAHOF gibt es eine Grundhaltung, Menschen mit Integrationsbedarf oder Behinderung eine Arbeit zu geben. Und es gibt eine Grundhaltung zu wirtschaftlichem Denken. Wir wissen, dass man Mut für das Führen eines Inklusionsunternehmens und das Zusammenbringen von sozialem und betriebswirtschaftlichem Handeln braucht. Ein Punkt ist zum Beispiel, dass Inklusionsunternehmen personalintensiv arbeiten müssen, denn sonst kommen sie ihrem Auftrag, Arbeitsplätze zu schaffen, nicht nach. Der Erfolg des DORNAHOFS entsteht durch die Arbeit der Beschäftigten und durch das große Engagement der Menschen, die das wirtschaftlich in die Hand nehmen.“

Norbert Martin, stellvertretender Vorstandsvorsitzender der Kreissparkasse Ravensburg überreichte zur Freude der DORNAHOF Vorstände Volker Braun und Albrecht Weil einen Scheck in Höhe von 5.000 Euro zur Einweihung. Auch er wünschte dem Betrieb gutes Gelingen.

Der Verwaltungsratsvorsitzende des Einrichtungsverbundes DORNAHOF & ERLACHER HÖHE e. V. Prof. Hans-Ulrich Weth zeigte sich stark beeindruckt von der architektonischen und technischen Umsetzung der neuen Großküche: „Diese Großküche ist mehr als ein Gebäude. Sie ist ein Meilenstein in der Geschichte des DORNAHOFS auf dem Weg von der ehemaligen Arbeiterkolonie zu einem gut funktionierenden Sozialunternehmen. Der DORNAHOF hat sich mit der Speiserversorgung ein hohes Renommee erarbeitet, das passiert nicht von heute auf morgen. Der DORNAHOF ist wettbewerbsfähig und kann sich auf dem Markt behaupten, das ist keine Selbstverständlichkeit.“

Von der Gemeinde Altshausen war der stellvertretende Bürgermeister Robert Schweizer mit Glückwünschen im Gepäck gekommen. „Unsere Freude ist groß, denn der DORNAHOF bietet sowohl Bewohnern einen Platz und Mitarbeitern vielfältige interessante Arbeitsplätze. Das liegt auch im Interesse der Gemeinde Altshausen.“

Günther Laubheimer vom Ingenieurbüro GHL brachte als Generalunternehmer einen symbolischen Hefezopfschlüssel und einen goldenen Löffel mit zur Einweihung. Er zeigte sich überzeugt, dass die kurze Bauzeit von weniger als einem Jahr dank der guten Zusammenarbeit mit allen DORNAHOF Beteiligten so reibungslos geglückt sei: „Ich möchte den Planern aller Gewerke, allen beteiligten Firmen, Küchenleiter Reiner Hugger und Vorstand Volker Braun danken. Und darüber hinaus danke ich Ihrer technischen Leitung, die uns mit Egon Birkenmaier so hilfreich zur Seite stand.“

Ergreifend vor allem für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des DORNAHOFS war die Rede von Küchenleiter Reiner Hugger, der sich nach langer Krankheit nicht nehmen ließ, die Einweihung mitzufeiern und damit vor allem seiner Küchenmannschaft eine riesige Freude bereitere: „1989 kam ich zum DORNAHOF und kochte 150 Essen täglich für die Bewohner. 2001 waren es schon 800 Essen. Die Zahlen stiegen weiter und weiter, bis wir vor zwei Jahren zum Schluss kamen, dass es nun Zeit sei, eine neue Küche zu bauen. Die neue Küche steht und wir werden unser bestmögliches tun, unsere Kunden zufrieden zu stellen und wirtschaftlich zu arbeiten.“

Einen feierlichen Rahmen erhielt die Einweihung durch die Segensfeier, die die evangelische Pfarrerin Barbara Koch von Altshausen vornahm und durch das Blechbläsersextett des Studienkollegs St. Johann unter Leitung von Herbert Wenzel. Die Musiker trugen mit flotten Stücken beim Rahmenprogramm und mit feierlicher Musik bei der Segensfeier wesentlich zum Gelingen der Einweihung bei.

Was wäre eine Einweihung ohne Küchenbesichtigung? Die Gäste konnten sich in Gruppen durch die neue Großküche führen und den Ablauf erklären lassen, selbstverständlich gekleidet in Reinraumausstattung. Das Angebot wurde gerne angenommen.

Zum Abschluss gab es noch in gemütlicher Runde vom Küchenteam vorbereitete Häppchen und der Bereich Freizeit des DORNAHOFS unter Leitung von Andrea Linn bewirtete die Gäste.