

# Küche wächst mit ihren Aufgaben

Qualifizierung, Qualität und Quantität im Stader Altländer Viertel

Von Lars Strüning

**STADE.** Qualität und Quantität muss die Qualifizierungsküche im Altländer Viertel in Stade täglich garantieren, wenn sie allein für die Stader Schulen und Kindergärten 1200 Mittagessen anrichtet. Jetzt hat die Einrichtung des Berufsbildungswerks Cadenberge-Stade (BBW) dazu deutlich bessere Möglichkeiten.

In dieser Woche wurde ein 130 Quadratmeter großer Anbau in Betrieb genommen, der die bisherige 190 Quadratmeter große Nutzfläche großzügig ergänzt. Die Stadt Stade als Hauseigentümerin und Vermieterin hat sich das 375 000 Euro kosten lassen. Dass das Geld gut angelegt ist, davon zeigte sich Bürgermeisterin Silvia Nieber bei der kleinen Eröffnungsfeier überzeugt. Zwi-

schen Verbrauchern und Produzenten lägen kurze Wege, das sei von Vorteil. So habe sich das Berufsbildungswerk mit seiner Küche in Stade etabliert. 2008 war sie mit täglich 300 Essen an den Start gegangen, auch als ein Teil der Stadtteilsanierung im Altländer Viertel.

Die Quali-Küche bietet 70 Jobs – von der 450-Euro-Kraft bis hin zur Vollzeitstelle. Unter anderem

neun Auszubildende, die es auf dem normalen Arbeitsmarkt schwer hätten, eingestellt zu werden, werden hier fit gemacht für eine weitere Beschäftigung in der Gastronomie. Sie kümmern sich nicht nur um die Mittagessen für Stades Kinder, sondern auch um das Stadtteil-Bistro im Altländer Viertel, Essen auf Rädern, einen eigenen Catering-Service und die Mensa an der Hochschule in Ottenbeck. Kunden aus Kitas und Schulen kommen zudem aus dem gesamten Landkreis.

Der Beirat Mittagstisch berät dabei Fachbereichsleiter André Seckinger und seinen Chef Udo Heinsohn vom BBW der Kirche. Beim Speisenplan wird Wert auf eine ausgewogene Ernährung ge-



Der Anbau der Quali-Küche wird in Betrieb genommen.

Foto: Strüning

legt, möglichst viel frische Ware für die Küche kommt aus der Region. Zwei Menüs sind täglich im Angebot, davon ein vegetarisches.

Mit dem Anbau wird die Arbeit

erleichtert. So entstand ein großer Raum für die Thermoporte, mit denen das Essen warm zu den Kunden transportiert wird.

[www.qualifizierungsküche.de](http://www.qualifizierungsküche.de)