

Großküchenprojekt beim Richtfest „voll im Zeitplan“

Lebenshilfe baut auf dem NINO-Areal erstes Integrationsunternehmen der Grafschaft

rm **NORDHORN.** Bis zu 2500 Portionen Essen pro Tag können ab September auf dem NINO-Gelände frisch zubereitet werden. So leistungsfähig wird das Großküchenprojekt der Lebenshilfe, über dem am gestrigen Freitag der Richtkranz aufgezogen wurde. Die Großküche soll die Einrichtungen der Lebenshilfe, aber auch Schulen und weitere Abnehmer mit Essen versorgen – und ein Bistro für jedermann bieten.

Mit ihrem Neubau auf dem NINO-Areal betritt die Lebenshilfe Neuland: Sie schafft das erste Integrationsunternehmen in der Grafschaft – einen Wirtschaftsbetrieb, der sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze

des so genannten ersten Arbeitsmarkts für schwerbehinderte Menschen bietet, nicht nur aus den Werkstätten der Lebenshilfe. Die Lebenshilfe hat dafür eine eigene Firma gegründet, die in der Anlaufphase 16 bis 20 Arbeitsplätze bieten soll.

Nur fünf Monate nach dem ersten Spatenstich konnten Lebenshilfe-Vorsitzender Professor Dr. Joachim Pfefferkorn und Geschäftsführer Thomas Kolde am Freitagmittag zahlreiche Planer und Handwerker sowie Nachbarn zum Richtfest begrüßen. Dank zügiger Bauausführung und einem milden Winter liege das Projekt „voll im Zeitplan“, versicherten Kolde und Pfefferkorn. Einer ter-

mingerechten Eröffnung zu Beginn des neuen Schuljahres Anfang September stehe nichts im Wege.

Nach längeren Vorüberlegungen der Lebenshilfe sei seit 2011 dieses Großküchenprojekt konkret geplant worden, berichtete Thomas Kolde. Im Mai 2012 gaben die Gesellschafter grünes Licht für die Gründung der Betriebsgesellschaft. Im September 2013 erfolgte schließlich der erste Spatenstich auf einem 4800 Quadratmeter großen Grundstück im entstehenden NINO-Wirtschaftspark (die GN berichteten). Der Standort sei, so Kolde, für das Großküchenprojekt ideal.

Gebaut wird ein Betriebsgebäude mit rund 1050 Qua-

dratmetern Netto-Nutzfläche, das nach modernsten Gesichtspunkten konzipiert und ausgestattet wird. Es wird mit leistungsfähigen Koch-, Kühl- und Lagerausrüstungen ausgestattet, die den aktuellen strengen EU-Vorgaben entsprechen.

Ab September soll die Großküche zunächst die eigenen Einrichtungen der Lebenshilfe sowie mehrere Nordhorer Schulen mit Mittagessen versorgen. Das bedeutet pro Tag bereits 1100 Portionen Essen, die bisher in den Küchen der Lebenshilfe-Werkstatt an der Lindenallee sowie im Deegfeld-Schulzentrum zubereitet werden.

„Klassische Grafschafter Küche“ soll es dann auch im



Unterm Richtkranz stoßen Lebenshilfe-Geschäftsführer Thomas Kolde und Vorsitzender Professor Dr. Joachim Pfefferkorn auf das Großküchenprojekt an. Foto: Westdörp

Bistro „MahlZeit“ geben, das dem Großküchenkomplex angegliedert wird. Das war

anfangs gar nicht vorgesehen, wurde dann aber in die Planung eingebaut, weil es das Konzept sinnvoll ergänzt. Von Anfang an geplant war hingegen, in der Lebenshilfe-Großküche auch einen externen Catering-Service mit anzubieten.

Mittelfristig sieht die Lebenshilfe Marktpotenzial für eine deutliche Ausweitung der Produktion. Gerade wegen der strengen EU-Auflagen ständen viele Küchenbetreiber vor der Alternative, ihre Betriebsküchen mit hohem Aufwand zu modernisieren oder die Mittagsverpflegung künftig einzukaufen.



Im September soll die neue Großküche auf dem Nino-Areal ihren Betrieb aufnehmen. Sie ist die erste Ansiedlung im NINO-Wirtschaftspark. Foto: Westdörp