

## Presseinformation

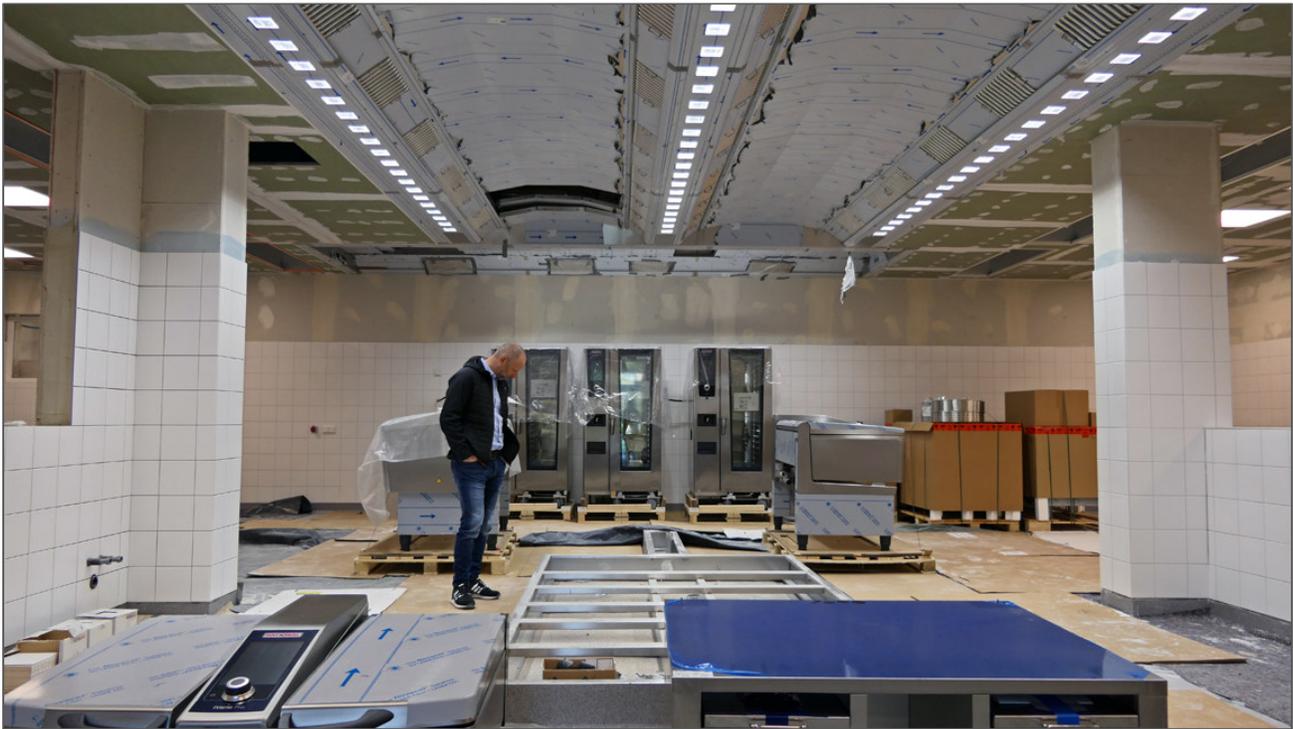
*Moderne Großküche in Oschersleben geht im Juli als Inklusionsbetrieb an den Start*

### **Großprojekt auf der Zielgeraden – Neue Küche ist auf täglich 4000 Portionen ausgerichtet - Gesunde Kost im Fokus**



Nach gut einem Jahr Bauzeit nimmt die neue Großküche der Claudius Catering GmbH in Oschersleben Mitte Juli ihren Betrieb auf. Darüber informierte Geschäftsführer Andreas Ahlhelm (Foto o.li.) am gestrigen Mittwoch unter anderen den Oscherslebener Bürgermeister Benjamin Kanngießler und Sachsen-Anhalts Landtagspräsidentin Gabriele Brakebusch. Der Küchenbetrieb wird zunächst mit täglich 1800 Essenportionen starten, ausgerichtet ist die hochmoderne Küche in der Friedrichstraße auf bis zu 4000 Portionen am Tag. Dank neuester Technik ist es Ahlhelm zufolge möglich, große Mengen in sehr guter Qualität zu kochen. „Schnell, gesund, fettfrei und schmackhaft“, sagte er. „Ich bin sicher, dass wir als lokaler Frischversorger und Caterer wachsen werden, schon allein wegen der kurzen Fahrzeiten.“ Regionalität und die Logistik überzeugen die Abnehmer, zu denen neben den Wohn- und Werkstätten der Matthias-Claudius-Haus-Stiftung auch viele Kindergärten und Schulen in Oschersleben und Umgebung gehören. Während der Bauarbeiten wurden die Bestandskunden durch andere Küchen versorgt, in etwa sechs Wochen sollen Frühstück, Mittagstisch und Vesper wieder aus Oschersleben kommen. „Es ist uns auch bereits gelungen, Verträge mit Neukunden abzuschließen“, freut sich Andreas Ahlhelm. Die Matthias-Claudius-Haus-Stiftung ist Bauherr und

Mehrheitsgesellschafter der Claudius Catering GmbH, die auch ihr Büro künftig am Standort Friedrichstraße 15c haben wird. „Ich freue mich, wenn es endlich losgehen kann.“ Als künftiger Betriebsleiter der neuen Großküche wird André Diezel (Foto u. im großen, offenen Küchenraum) eingesetzt. Er ist aktuell in der Kundenbetreuung und im Vertrieb der Claudius Catering GmbH tätig.



Die neue Küche ist kein Neubau, sondern ein Totalumbau der ehemaligen Großküche der Matthias-Claudius-Haus-Stiftung. „Wir mussten deren Betrieb am 31. Mai 2019 aus wirtschaftlichen und technischen Gründen einstellen“, weiß Claudius-Haus-Geschäftsführer Michael Lange. Es folgten Pläne eines Neubaus am Pfefferbach, die dann aus Kostengründen wieder verworfen wurden. Schlussendlich entschied man sich für die Revitalisierung des erst Ende der 1980er Jahre errichteten Baukörpers. Etwas mehr als 2 Millionen Euro hat das gekostet. Geld, das die Stiftung und die Claudius Catering GmbH gemeinsam aufgebracht haben. „Es war eine sehr kluge Entscheidung, in dieses Objekt zu investieren“, bilanziert Andreas Ahlhelm. Es sei „sehr massiv“ gebaut und die Substanz hervorragend. Eingebaut wurde nach Angaben von Großküchenspezialist Maik Milan ausschließlich kompakte Multifunktionsgeräte der neuesten Generation. Ein Großteil der Investitionen in die Technik entfiel auf die Lüftungsdecke. Alles sei leicht zu reinigen und die Wege innerhalb des offenen Küchenraums seien kurz.

An den Start geht die Großküche als Inklusionsbetrieb. Das heißt, Menschen mit Behinderungen werden das 25-köpfige Team unterstützen. „Das werden sieben oder acht sein“, bekräftigt Andreas Ahlhelm. Allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern müsse zunächst Zeit gegeben werden, Arbeitsschritte und Abläufe zu verinnerlichen, damit sich Routine einspielen kann. „Das ist ganz normal. Momentan ist die Stammmannschaft, die ausschließlich aus Oschersleben kommt, in anderen Küchen im Einsatz.“

Anders als in der ehemaligen, stiftungseigenen Großküche wird es keinen öffentlichen Mittagstisch mehr geben. Wer für Familien- oder Firmenfeiern einen Caterer benötigt, ist bei der Claudius Catering GmbH aber nach wie vor an der richtigen Adresse.