



12.05.2016

## Gekühlt und gebacken



Immer gut gekühlt: Das Deutsche Rote Kreuz in Rastede freut sich über einen neuen Kühltransporter.

Bild: Privat

### leute von heute

Gut gekühlt ans Ziel: Das Deutsche Rote Kreuz hat in Rastede ein neues Fahrzeug in Betrieb genommen. Der Mercedes Sprinter wird zum Transport von Lebensmitteln verwendet, die freitags in der Speisekammer an bedürftige Menschen ausgegeben werden.

„Drei Jahre habe ich nach einem geeigneten Fahrzeug gesucht“, so Jann Aden vom Roten Kreuz. Zum Start der neuen Imagekampagne „Zeichen setzen“ des DRK konnte der Kühlwagen nun offiziell seiner Bestimmung übergeben werden. Und das Logo der Speisekammer „Deutsche Rote Gabel“ zielt den Transporter obendrein.

Rund 17000 Euro kosteten das Fahrzeug und der Umbau. „Knapp 10000 Euro gibt das DRK, den Rest können wir über Sponsoren finanzieren“, freut sich Aden. Gelder gaben etwa Matthias Decker (Abalio-Unternehmensgruppe), Ralf Menke (Ellernapotheke) und die Firma Robert Kraemer aus Hahn-Lehmden.

Etwa 1000 Menschen werden zurzeit wöchentlich in der Speisekammer des DRK versorgt. Deshalb habe man inzwischen auch die Öffnungszeiten erweitert. Die Essensausgabe erfolgt nun von 10.30 bis 16.30 Uhr.

Rund 60 ehrenamtliche Helfer sind in der Speisekammer tätig. Sie helfen beim Abholen von Lebensmitteln im Ammerland oder in Oldenburg, beim Sortieren und natürlich bei der Ausgabe. Weitere helfende Hände seien dabei stets willkommen, sagt Aden.

Bereits zu früher Stunde unterwegs waren die Rasteder Sozialdemokraten. Ihr Ziel: die Bäckerei Müller & Egerer im Gewerbegebiet Leuchtenburg. Um 7 Uhr begann die Besichtigung in der Backstube, an der 15 Sozialdemokraten teilnahmen.

Betriebsleiter Michael Haase gab einen Einblick in die Arbeitsabläufe. Gezeigt wurde die Herstellung von Brötchen und Broten. Auch ein Blick in die Konditorei durfte nicht fehlen. Täglich werden bis zu 100 verschiedene Sorten Brot, Brötchen, Kuchen und Torten frisch gebacken. Das Filialnetz erstreckt sich von Wilhelmshaven über das Ammerland und Oldenburg bis nach Bremen.

Fraktionsvorsitzender Rüdiger Kramer und Ortsvereinsvorsitzender Wilhelm Janßen zeigten sich beeindruckt von der Vielfalt der Produktpalette und der gelungenen Erweiterung der Bäckerei. „Es ist spannend, zu beobachten, wie viel handwerkliches Geschick trotz der vielen elektronisch überwachten Arbeitsabläufe zum Gelingen der hochwertigen Produkte notwendig ist“, so Janßen. „Durch diesen Einblick in die Fertigung wird deutlich, dass die Bäckerei kein Industriebetrieb ist, sondern ein Handwerksbetrieb, der auf hohem Niveau nach traditionellen Rezepten arbeitet.“

Die Ratsherren Werner Skirde und Lars Krause verwiesen auf die große Zahl an Ausbildungsplätzen, die jährlich angeboten werden. Laut Haase beschäftigt Müller & Egerer mehr als 80 Auszubildende. Insgesamt sind 580 Mitarbeiter bei der Bäckerei beschäftigt, davon 110 am Standort Leuchtenburg.

© NWZonline [2014]

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Nordwest-Zeitung Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG