

## Deutsches Rotes Kreuz

### Kreisverband Gifhorn e. V.

Dachstiftung Diakonie  
Unternehmenskommunikation  
Tel.: 05371 721 224  
[kommunikation@dachstiftung-diakonie.de](mailto:kommunikation@dachstiftung-diakonie.de)  
Hauptstraße 51  
38518 Gifhorn

Deutsches Rotes Kreuz  
Unternehmenskommunikation  
Tel. 05371 804-860  
steffenhagen@drk-gifhorn.de  
Am Wasserturm 5  
38518 Gifhorn

### **Kooperation zwischen zwei sozialen Partnern der Region: „Essen auf Rädern“ des DRK wird zukünftig in der Kästorfer Küche gekocht**

Zwei starke soziale Partner in der Region gehen eine neue Kooperation ein: Die Mittagsmenüs für das beliebte Angebot „Essen auf Rädern“ des DRK Gifhorn werden ab April in der Küche der Diakonischen Servicegesellschaft Kästorf (DSK) zubereitet – mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln und täglich frisch. Die DSK hat bereits langjährige Erfahrungen in der Verpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner vor Ort, beliefert Schulmensen und Kindergärten und ist damit ein kompetenter Ansprechpartner für Versorgungsfragen aller Art. Aus genau diesem Grund hat sich das DRK dazu entschlossen, bei dem Mittagsangebot Essen auf Rädern zukünftig auf das Team der bewährten Kästorfer Küche zurückzugreifen. „Wir sind sehr glücklich darüber, dass wir mit der DSK einen zuverlässigen Partner für die Essensversorgung unserer Kundinnen und Kunden an unserer Seite haben. So können wir Synergien nutzen und unsere Mittagsmenüs in bester Qualität wie gewohnt direkt nach Hause liefern“, freut sich André Neumann, Fachbereichsleitung Finanzen und Personal beim DRK Gifhorn. Auch Christian Grösche, Geschäftsführer der DSK, ist begeistert: „Ich begrüße es sehr, dass wir hier zusammengefunden haben. Die Zusammenarbeit mit dem DRK ist sehr angenehm und professionell. Das Ganze ist ein gutes Beispiel dafür, wie Fähigkeiten gebündelt und gemeinsam gut genutzt werden können. Das ist, finde ich, auch eine wichtige Botschaft.“

Neu ist dabei der „Zero Waste“-Ansatz beim Anrichten des Essens: „Wir verzichten beim Bereitstellen der Mahlzeiten komplett auf Wegwerf-Geschirr“, erzählt Frank Ernst, Küchenchef in der Diakonie Kästorf. Stattdessen kommt qualitatives und umweltfreundliches Porzellangeschirr zum Einsatz. „Auf diese Weise schonen wir Ressourcen und das Essen bekommt den Stellenwert, den es verdient. Es ist viel appetitlicher, wenn die Mahlzeiten auf Porzellan serviert werden“, betont Ernst. Verschlossen werden die nachhaltigen Schalen mit Silikondeckeln, anschließend werden sie für die Auslieferung in stabilen, langlebigen Styroporboxen verstaut – so bleibt das Essen heiß, bis es auf den Tisch kommt.

Die Kund\*innen erhalten weiterhin wie gewohnt ihr Menü durch das verlässliche DRK-Team vom Essen auf Rädern, das von Marlis Goldscheidt geleitet wird. „Die neue Kooperation mit der DSK ermöglicht uns die Erweiterung des Angebotes um Speisen, die bisher nicht Bestandteil der Menüs waren. Unsere Fahrerinnen und Fahrer erhalten die befüllten Mahlzeitenboxen dann täglich direkt aus der Kästorfer Küche und transportieren sie umgehend zu den Menschen nach Hause. Es ist toll, dass wir die Müllproduktion zukünftig reduzieren können und keine Verpackungsmaterialien mehr entsorgt werden müssen. Außerdem steigen die Frische und Qualität des Essens, das alles kommt unseren Kundinnen und Kunden zugute – gesund und lecker, so muss es sein“, so Goldscheidt.