

MKN schenkt dem „Hospiz im Gutspark“ einen Profi-Kombidämpfer:

Wir servieren unseren Gästen sehr gern ihr Lieblingsessen

Wendessen. Corina Bornecke strahlt, als sie von „ihrer Küche“ erzählt. Sie ist Hauswirtschaftsleiterin im neu eröffneten „Hospiz im Gutspark“. Die Freude an ihrer Arbeit ist ihr anzumerken. Geradezu begeistert ist sie von dem Kombidämpfer, von ihr liebevoll und anerkennend „Hans Dampf“ genannt. Er ist als Spende von MKN ins Haus gekommen – dem weltweit agierenden Unternehmen für Profikochtechnik in Wolfenbüttel. Als Geschäftsführer Georg Weber von der Planung des Hospizes erfährt, steht für ihn fest: Die Hospizküche bekommt einen Kombidämpfer von uns.

Corina Bornecke ist „vom Fach“. Sie weiß dieses Gerät sehr zu schätzen.

„Wir sind fast immer voll belegt. Täglich kochen wir also für 10 Hospizgäste. Hinzu kommen oft die Angehörigen, die gegen eine kleine Spende hier essen können. Das gilt auch für alle, die hier tätig sind – sowie für die Ehrenamtlichen, die die Fachkräfte unterstützen. Da kommen schnell mal 20 Essen oder mehr zusam-

men.“ Aber auch vor größeren Gruppen schreckt die Hauswirtschaftsleiterin nicht zurück. Den „Härtetest“ bei der großen Einweihungsfeier hat sie bravours gemeistert. Besonders gefreut hat sie sich, dass sie das Beerdigungessen nach der Bestattung eines Hospizgastes übernehmen konnte.

mehr als überzeugend.“

Der Vorteil für die Hospizküche ist die große Flexibilität des Gerätes. Über das intuitive Bedienfeld kann es selbst auf kleinste Mengen eingestellt werden. „Das ist wichtig für uns, weil wir genau das anbieten wollen, was ein Gast essen möchte und darf. Gerade auch auf individuelle Es-

senswünsche können wir gut eingehen.“ So serviert das Hauswirtschaftsteam besonders gern das Essen, das für den Gast mit schönen Erinnerungen verbunden ist.



Hauswirtschaftsleiterin Corina Bornecke (2. v. links) möchte auf den MKN-Kombidämpfer nicht mehr verzichten. Gerade auf individuelle Essenswünsche kann sie damit gut eingehen. Mit ihr freuen sich über die moderne Küchentechnik (von links): Florian Cacalowski (Geschäftsführer), Ulrike Jürgens (im Vorstand des Hospizvereins) und Ralf Lentwojt (MKN).

Foto: privat

Ralf Lentwojt, verantwortlicher Leiter für nationale Projekte bei MKN, ist bei seinem Ortstermin

„In der Küche habe ich zwar einen großen Herd, einen Backofen und eine Mikrowelle. Aber große Mengen schaffe ich viel besser mit dem Kombidämpfer“, erläutert Corina Bornecke. „Das Gerät kann garen, schmoren, braten, backen und auch Speisen erwärmen... – in kurzer Zeit, genau auf den Punkt. Die Ergebnisse sind

insbesondere an den Arbeitsabläufen in einem Hospiz interessiert. Die Entscheidung von Geschäftsführer Georg Weber sieht er bestätigt: „Das Hospiz braucht einen Kombidämpfer. Wir freuen uns sehr, mit dieser Spende die Hauswirtschaft bei der individuellen Versorgung der Gäste unterstützen zu können.“

Schaufenster Wolfenbüttel, 11.08.2024