



Neueröffnung

SPEICHER 77

RESTAURANT - LOUNGE - SAAL



Norden,
Neuer Weg 77

Engagierte Mitarbeiter aus den eigenen Reihen

Die Besonderheit, an dem neuen Restaurant Speicher77 ist seine Inklusivität. Hier arbeiten Arbeitskräfte mit Teilhabebeschränkungen und ohne Hand in Hand zusammen. Sowohl in der Küche als auch im Servicebereich. „Es gab bei uns eine interne Umfrage, wer sich die Arbeit vorstellen kann“, verrät Onno Sikken von der Behindertenhilfe Norden. Viele haben sich daraufhin gemeldet. Schließlich gab es schon lange den Wunsch, in einer Umgebung zu arbeiten, die stark frequentiert wird. „Daher sind alle begeistert von dem neuen Konzept.“ Da es aber eine durchaus fordernde Arbeit ist, im Restaurantbetrieb zu arbeiten und mit den Gästen zu interagieren, muss jeder Interessent erst ein anspruchsvolles Training absolvieren. Im Hauswirtschaftsbereich der Behindertenhilfe Norden gibt es eine zertifizierte Fortbildung, bei der die Kenntnisse für die Gastronomie vermittelt werden. „Zudem achten wir darauf, dass sich die Menschen bei der Arbeit wohlfühlen“, sagt Geschäftsführer Günther Gerdes. Denn erst wenn sich die Mitarbeiter selbst sicher sind und mit ihrer Arbeit zufrieden, geht es mit vollem Elan in die nächste Phase. Zwei, die sich dieser Herausforderung stellen, sind André Memenga und Andreas Wille. Memenga wird im

Servicebereich arbeiten und Wille hilft mit, das Essen für die Gäste zuzubereiten. „Es ist gut, dass es endlich losgeht“, sagt Memenga. Zuvor hat er in der Gärtnerei und der Hauswirtschaft der Behindertenhilfe gearbeitet. Jetzt freut er sich auf die neuen Herausforderungen und den Kontakt mit der Bevölkerung. „Denn es ist schon seit Langem ein großer Wunsch unserer Mitarbeiter, dass es einen Standort mitten im Leben von Norden geben soll“, sagt Gerdes. Dieser Wunsch ist mit dem neuen alten „Speicher77“ erfüllt worden. Auch das Küchenteam zeigt sich zuversichtlich: „Wir konnten beim Probessen noch einmal alle wichtigen Schritte durchgehen“, sagt Andreas Wille. Zusammen mit Küchenchef de Vries zeigt er sich gespannt auf den Eröffnungstag. „Eine gute Vorbereitung ist das A und O und wir sind gut gewappnet“, sagt de Vries zuversichtlich. In naher Zukunft hofft Günther Gerdes, sich noch mehr auf die eigenen Zweige stützen zu können. Denn die Dekorationen im „Speicher77“ kommen bereits aus der eigenen Werkstatt der Behindertenhilfe. „Langfristig wollen wir auch Kräuter und andere Produkte aus den Gärten verwenden. Sodass alles regional und preiswert an die Gäste weitergegeben werden kann.“ Er ist der Überzeugung, dass es seine Mitarbeiter freuen wird zu wissen, wo ihre Produkte direkt in Norden



André Memenga empfiehlt den passenden Wein zum Menü.



Dennis de Vries ist kreativ in der Küche.

Verwendung finden.

Speisen aus der Region

Zur Eröffnung wird das tagesaktuelle Gericht Waldpilzcremesuppe mit Schnittlauch, Kabeljau unter der Kürbiskruste gebraten, dazu körnige Senfsauce, Salzkartoffeln und ein gemischter Salat, Mousse vom Juister Nougat sein. Passend zur aktuellen Saison. Die anderen Hauptspeisen kommen ebenfalls aus der Region: Deichlamm oder Schnitzel vom Landschwein und auch verschiedene Nordsee-Fischgerichte sind auf der Speisekarte zu finden. Selbstverständlich wird mit hausgemachten Bandnudeln, einem Pilzrisotto oder auch einer Ostfriesischen Kartoffelsuppe an Vegetarier und Veganer gedacht. Genaueres hierzu kann man online der Speisekarte entnehmen oder vor Ort das hilfreiche Personal fragen, das einen gern bei der Auswahl unterstützt. Zudem

gibt es traditionell lokale Desserts, Speisen wie Ostfriesischer Klütje und den „Ostfriesenbecher“, der mit Brantweinrosinen an Kinnertön erinnert. Für Gäste mit weniger Appetit, gibt es ebenfalls eine extra Bestellmöglichkeit über das Rentnerangebot des Speichers. Das Team von „Speicher77“ empfiehlt, einen Platz zu reservieren, um unnötige Wartezeiten zu vermeiden. Aber auch für spontane Besucher sollte sich immer ein Platz finden lassen. Mehr Informationen gibt es auf der Webseite www.Speicher77.de oder unter der Telefonnummer 04931/8206621. *kli*



Das gemütliche Ambiente lädt zum Verweilen ein.

Viel Erfolg!

Uphoff

TISCHLEREI
Inh. Oliver Meindl

Negen Dimt 10e
26524 Hage

Telefon: 04931 - 168005
Fax: 04931 - 959878
Mobil: 01520 - 8981921

Gemeinsam neue Wege gehen - unsere herzlichen Glückwünsche zur Neueröffnung und viel Erfolg für die Zukunft!

Fritz Meyer

Elektro - Kälte - Klima
Westerstraße 17/18
26506 Norden
Tel. 0 49 31 / 29 13

Zur Geschäftseröffnung wünschen wir viel Erfolg und freuen uns auf die Zusammenarbeit!

Wir beliefern „Speicher 77“ mit frischem Bioland-Rindfleisch aus Südbrookmerland.

Bioland-Rindfleisch und Bioland-Eier direkt ab Hof - mit Lieferservice

MEEDEHOF

www.Bioland-Meedehof.de

Bioland-Meedehof
Ulterdyk 15 - Engerhufe
26624 Südbrookmerland
Telefon 04942-576220
info@bioland-meedehof.de

Wir gratulieren herzlich zur Eröffnung und wünschen für die Zukunft viel Erfolg!

Heiko's Büroladen

Service erfahren

HST Hartmann

Systemtechnik

Hartmann Systemtechnik GmbH
Teutonenstraße 3 - 26723 Emden
Fon: 0 49 21 / 58 44 - 11 - Fax: 0 49 21 / 58 44 - 59
E-Mail: info@hartmann-systemtechnik.de

www.hartmann-systemtechnik.de

Herzlichen Glückwunsch

und weiterhin viel Erfolg!

Partner für Energie und Wasser in der Region
(04931) 926-444

Stadtwerke NORDEN

Wir sagen Danke für die Glückwünsche und freuen uns auf Ihren Besuch.

SPEICHER 77

RESTAURANT - LOUNGE - SAAL

Neuer Weg 77 · 26506 Norden
Telefon 04931/8206621

www.speicher77.de
info@speicher77.de

Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung!

Römer Biotec

Innovation und Tradition seit 1907

Wilhelmshaven | Osnabrück
www.roemer-biotec.de

Schädlingsvorsorge
Holz- und Bauteilschutz
Taubenschutz