

BEZIRKS RUND SCHAU

ENNS

Nr. 01 – Do., 05.01.12, Gesamtauflage 522.371
Linz, Hafenstraße 1-3, Tel. 0732/9973
An einen Haushalt. RM 08A037889



Angela Orthner, Schwester Lydia Pardeller und backaldrin-Geschäftsführer Stefan Hutter engagieren sich aktiv gegen die Armut und das Elend in einem Slum in der kenianischen Stadt Nairobi. Foto: Privat

Brot backen gegen Armut

ASTEN. Das Astner Unternehmen „backaldrin“ unterstützt ein Projekt der Organisation „Hand of Care and Help“ in der kenianischen Hauptstadt Nairobi. Zwei Backstuben sind in Planung, im Jänner startet die erste Bäcker Ausbildung. Seite 12

Brot backen gegen Armut

Firma backaldrin sponsert Öfen und Wissen für Backstube in Kenia

Das Astner Unternehmen backaldrin unterstützt ein Projekt der Organisation „Hand of Care and Help“ in der kenianischen Hauptstadt.

ASTEN (red). Im Jänner startet die erste Bäcker Ausbildung mit österreichischer Unterstützung in einem Slum in Nairobi. Zu diesem Zweck wird die St. Clare's-Schule ausgebaut und um ein Ausbildungszentrum erweitert. Der heimische Backgrundstoffhersteller wird dabei die Ausstattung einer im Bau befindlichen Backstube beisteuern und stellt zudem sein fachliches Know-How zur Verfügung. „Der Bau der Backstube ist eine wichtige wirtschaftliche Grundlage für die Weiterführung dieses Hilfspro-

jekts“, erklärt backaldrin-Eigentümer Klaus Augendopler, für den diese Hilfsmaßnahme eine Herzensangelegenheit darstellt. Für die technischen Detailfragen vor Ort zeichnet sich der backaldrin-Geschäftsführer Stefan Hutter verantwortlich.

Zwei Backstuben in Planung

„Das Projekt sieht vor, dass langfristig zwei Backstuben entstehen sollen. Eine dient dabei der Ausbildung von Lehrlingen und die andere wird als Verkaufsproduktion geplant“, erklärt Hutter. „Ziel ist es, dass sich die Schule durch den Verkauf von eigenen Produkten eines Tages selbst finanzieren kann“, erzählt Hutter. Um diesem ambitionierten Ziel gerecht zu werden, bringen die Backexperten von backaldrin ihr fach-

liches Know-How beim Bau der Backstuben sowie bei der Produktion der Waren ein.

Im Jänner werden nun zehn Jugendliche ihre Lehrausbildung beginnen. „Zu diesem Zweck werden zwei Ausbilder bereitgestellt, die im Vorfeld von österreichischen Bäckern trainiert werden“, erklärt Stefan Hutter das weitere Vorgehen.

Spatenstich zum Ausbau erfolgte bereits im November

Im November 2011 begannen die Arbeiten an der Erweiterung der St. Clare's Schule sowie am Bau des Ausbildungszentrums. Getragen wird das Projekt von der Organisation „Hand of Care and Help“, welche 2006 von der Franziskanerschwester Lydia Pardeller gegründet wurde.