



# SYDFALSTER **NYT**

## EFTER 25 ÅRS LEDIGHED FIK **EKSPONERING** I LANDSDÆKKENDE TV OG RADIO HANNE I JOB

Efter at have deltaget i et tv-program på DR og et radioprogram på Radio 24/7 fik lokale Hanne Keis Pommer tilbud om en jobsamtale. Det kom der en deltidsansættelse ud af - med øget selvtillid til følge

■ // For et halvt år siden sad Hanne Keis Pommer fast i udsigtsløs ledighed. I dag trives hun i sit nye job som multimedarbejder på Familiestedet Mosegaarden, som ligger lidt uden for Nykøbing F., og er tydeligt forandret.

"Selvtilliden er øget. Jeg bor ikke på en lyserød sky, men det er tæt på," fortæller Hanne Keis Pommer.

Jobbet på Mosegaarden, der er specialiseret i pædagogisk og familær omsorg for børn, som på grund af tvangsfjernelse eller frivillig anbringelse ikke kan bo hjemme, kom i stand på usædvanlig vis. Radio 24/7 fulgte op på udsendelsesrækken "Asger og de langtidsledige", som tidligere var blevet sendt på DR. Her havde Hanne deltaget, og nu ville Radio 24/7 høre,

hvordan det gik. Tilfældigvis lyttende forstanderen på Mosegaarden, Alex Kroha, med, da Hanne fortalte om sin umulige situation uden job. En situation hun ikke selv var i stand til at forklare, ej heller forstå, når hun igen og igen blev spurgt, hvorfor hun havde stået udenfor arbejdsmarkedet i så mange år.

"Mit eneste svar var, at det kunne jeg ikke forklare. Trods adskillige ansøgninger til forskellige typer job var der aldrig bid," fortæller hun.

Det blev der så nu. For Alex Kroha sendte en SMS til radioen med tilbud om et job, og Hanne tog straks imod det.

Læs mere side 18



Efter et halvt år som aktiv på arbejdsmarkedet ser Hanne Pommers fremtidsudsigst bedre ud, end den gjorde på en kold februardag for seks måneder siden.

Vi fejrer sommeren!

## Revy meny 2018

**Forret:** Rillette af hvidfisk serveret med syltet korn, hjemmerørt mayo samt hjemmebagt brød.

**Hovedret:** Vdskæring af okse med sauté af sommergrønt. Serveres med nye kartofler og bearnaise smør.

**2 retter:** Hovedret og forret. **229,-**

Pr. person

**Dessert:** Æbletrifli med caramel, crumble og luftig sherrycreme. Pr. person 50,-

Nyhed

**Frokost** Mandag - lørdag  
Klokken 11-15

**Klassisk Pariserbøf** på smørstegt hjemmebag, velkendt hjemmelavet tilbehør og æggeblomme.

**Clubsandwich** med ristet hjemmebag, plukket kylling, hjemmelavet karrydressing, syltede blommetomater, løg og Romainesalat.

**Cæsarsalat** med agurker, syltede tomater, hjemmelavet dressing, hovlet parmasan og sprøde croutons.

**Lækker Smørbrød:** Klassisk Æg & Rejer, Luksus Fiskefilet, Luksus Roastbeef, Stjerneskuud.

**Flamez luksusplatte:** Husets stegte sild, æg og rejer med hjemmelavet citrusmayo, lun smørstegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron, skiver af okse med surt og lækker brie. Serveres med et udvalg af hjemmebagt brød, smør og sprødt.

(Bestilles til minimum 2 personer)

**Happy Hour** Fredag og lørdag  
fra klokken 22-24

Besøg cocktailbaren  
Drinks kun kr. **50,-**

Bl.a. Cosmopolitan,  
White Russian  
Hot Lips...  
og alt det andet.

Fest med de  
friske bartendere  
Victor og Simon



Bordbestilling på [www.flamez.dk](http://www.flamez.dk) eller tlf. 29 79 82 23



# Flamez

Restaurant Flamez • Torvet 7 • 4800 Nykøbing Falster • mail: [restaurantflamez@gmail.com](mailto:restaurantflamez@gmail.com) • Tlf.: +45 2979 8223



**Forstoppelse?**

Septiktanke • Fedt- & olieudskillere  
Spuling af kloak og dræn

Sandspuling af huse, tanke og containere.

Højtryksspuling op til 2500 bar.

Ring til...



v/ Kim Nielsen - Gedser Landevej 58 - 4874 Gedser  
Mobil 40 26 60 34



Din tekniske servicepartner

## Aktiv·ELA's

**Vi hjælper dig**

med løsning og rådgivning af:

El/Automatik

VVS/Smed

IT-/Datainstallationer

Energioptimering

Alarm/Overvågning

Oliefyrservice

**SERVICEVAGT**  
- hele døgnet  
**54 17 75 01**

[www.aktivel.dk](http://www.aktivel.dk) Englandsvej 25 • 4800 Nykøbing F. • Tlf.: 54 17 75 01

## ANCHERS ANLÆGGSGARTNER

Vi udfører alle opgaver stort  
som småt på Sjælland og Øerne.  
Kontakt os for et uforpligtende tilbud

Kildebrønnevej 50 • 2670 Greve • 31 16 07 75  
[jesper@anchers.dk](mailto:jesper@anchers.dk) • [anchers.dk/anlaeg](http://anchers.dk/anlaeg)