

Koch/Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung

Hermann Jülich Werkgemeinschaft e.V.

Über das Unternehmen

Die Hermann Jülich Werkgemeinschaft e.V. wurde 1977 als sozialtherapeutische Lebens- und Arbeitsgemeinschaft von Eltern und Lehrern einer heilpädagogischen Tagesstätte (Friedrich-Robbe-Institut, HH) gegründet. Zielsetzung war, seelenpflegebedürftigen jungen Menschen mit Behinderungen nach Ende ihrer Schulzeit einen beschützten, entwicklungsfördernden Lebensrahmen zu schaffen. Mittlerweile betreuen wir 136 Erwachsene mit seelischen und körperlichen Behinderungen an drei Lebens- und Arbeitsorten in Schleswig-Holstein: Hamfelde/Kreis Stormarn, Köthel/Kreis Herzogtum Lauenburg und Ahrensburg/OT Wulfsdorf. Einige von ihnen leben bereits seit Ende der Schulzeit bei uns. Sie finden hier ihren dauerhaften Lebensort und Arbeit in vielfältigen Tätigkeitsbereichen unter dem Dach einer nach § 225 SGB IX anerkannten Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM). Die Bewohner:innen sind in Tagesförderstätten sowie am LebensOrt Hamfelde/St. in Großküche, Papierwerkstatt, Brennholzwerkstatt und Garten- u. Kräuterwerkstatt mit Trockenobstherstellung, am LebensOrt Köthel/Lbg. in Holzwerkstatt und Demeter-Gärtnerei und am LebensOrt Ahrensburg/Wulfsdorf in Textilwerkstatt, Robben Café und Garten- u. Pferdewerkstatt tätig.



www.werkgemeinschaften.de

Einsatzort

Donnerblock 18, 22929 Köthel/Hzgt. Lauenburg

Stellenbeschreibung

An unseren Standorten Hamfelde und Köthel wird täglich für alle dort lebenden und arbeitenden Menschen ein schmackhaftes, vollwertiges Mittagsmenü bereitet, für das überwiegend Produkte aus Demeter- und biologischem Anbau verwendet werden.

Das Küchenteam mit und ohne Assistenzbedarf freut sich **zum nächstmöglichen Zeitpunkt** über Unterstützung **38,5 Std./ Woche** durch eine/n engagierte/n, teamorientierte/n

KOCH / KÖCHIN in der Gemeinschaftsverpflegung (m/w/d)

mit Berufserfahrung.

Deine Aufgaben

- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf des Küchenbetriebs in Zusammenarbeit mit der Köchin in Köthel
- Unterstützung Montag-Freitag bei der Herstellung und Ausgabe des Mittagessens (Salat, Hauptgang, Dessert) für ca. 90-120 Personen
- Menüplanung unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, saisonaler und wirtschaftlicher Aspekte in Absprache mit bzw. in Vertretung der Köchin in Köthel
- vollwertiges Kochen mit frischen, regionalen Zutaten und aus unserer eigenen Demeter-Gärtnerei
- Verarbeitung von Obst und Gemüse aus der eigenen Ernte zu Marmeladen und Einweckprodukten
- Herstellung der Speisen für betriebsinterne Tagungen/Schulungen
- Anleitung der Menschen mit Assistenzbedarf im Küchenbereich
- Warenbestellung, Warenannahme, Organisation der fachgerechten Warenlagerung an den zwei Standorten
- Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, Umsetzung und Kontrolle der HACCP-Vorgaben sowie der allgemeinen Hygienestandards
- Qualitätssicherung und kontinuierliche Optimierung der Arbeitsabläufe
- Pflege und Reinigung der Küchengeräte und -einrichtungen

Das wünschen wir uns

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- idealerweise Kenntnisse in der Vollwerternährung bzw. Zubereitung vegetarischer Vollwertkost, in der Gemeinschaftsverpflegung sowie im Einkauf
- eine kommunikative Persönlichkeit, kreativ, aufgeschlossen, herzlich
- Bereitschaft zur kollegialen Zusammenarbeit im Team
- Unbefangenheit und Wertschätzung im Umgang mit erwachsenen Menschen mit Assistenzbedarf

Das bieten wir

- ein angenehmes Arbeitsklima in einem sympathischen, humorvollen Team von Menschen mit und ohne Assistenzbedarf
- einen sicheren Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive
- eine faire Vergütung nach dem neuen PTG-Tarif, Paritätische Tarifgemeinschaft, E-TV Parität SH, Eingruppierung WD 6
- auf Wunsch eine betriebliche Altersvorsorge (VBLU) und Vermögenswirksame Leistungen
- 30 Tage Erholungsurlaub im Jahr zwei zusätzliche freie Tage an Heiligabend und Silvester
- Möglichkeit eines kostengünstigen E-Bike-Leasings (EURORAD)

Arbeitsort

Küche Köthel, Donnerblock 18, 22929 Köthel/Hzgt. Lauenburg

Neugierig geworden? Dann freut sich Nina Hirschbach auf Deine Kontaktaufnahme unter Tel. **0174 – 938 53 16** oder

per Mail an **hirschbach@werkgemeinschaften.de** .

Werde Teil unseres Teams, wir freuen uns auf Dich!

Interesse geweckt? Direkt online bewerben!

Eine Bewerbung auf diesen Job ist über den folgenden Link möglich:

<https://www.paritaet-sh.org/a/b2Hi>

Bewerbung & Kontakt

Kontakt

Nina Hirschbach, Vorstandsmitglied u. Leitung der Werkstätten

Dorfstraße 27, 22929 Hamfelde/St.

Tel. **0174 - 938 53 16**

hirschbach@werkgemeinschaften.de