

**Stellenausschreibung
vom 15.09.2023**



Integration ist, wenn man nicht mehr drüber reden muss.

Die gemeinnützige IN VIA Köln GmbH ist eine Tochter des katholischen Verbandes IN VIA Köln e.V. und führt ein Inklusionsunternehmen, IN VIA – Essen für Kinder, mit den Geschäftsbereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Wir arbeiten in einem motivierten Team, welches aus Menschen mit und ohne Handicap besteht.

Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung (Kita- und Schulessen) betreibt die IN VIA gGmbH eine hochmoderne Großküche im Schanzenviertel Köln-Mülheim. Dort werden zurzeit täglich über 6.000 Schulessen zubereitet und im Raum Köln an Kindertagesstätten, Grundschulen und weiterführende Schulen ausgeliefert.

Der Betrieb mit derzeit rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird als Inklusionsunternehmen geführt und zielt fortlaufend auf die Integration von rund 25 Menschen mit Handicap in das Arbeitsleben ab.

Für unseren Standort Köln-Mülheim (Schanzenviertel) suchen wir **ab sofort**

eine*n Fachpraktiker*in Küche, Beikoch (w/m/d) oder eine Küchenhilfe

mit einem Beschäftigungsumfang von 38,5 Std./Woche oder in Teilzeit nach Absprache.

Zu Ihren Aufgaben gehören insbesondere:

- Speisen vor- und zubereiten (unterstützend kochen, dünsten und braten)
- Speisen portionieren (messen, wiegen, zählen)
- Be- und Entladen der Cook & Chill-Geräte
- Speisen kommissionieren (versiegeln, etikettieren)
- Schulspeisen zur Auslieferung bereit stellen, logistische Arbeiten
- Küchen- und Materialpflege
- Spülarbeiten an der Bandspülmaschine, reinigen
- ggf. in der Logistik unterstützen: Wareneingangskontrolle, auspacken, sortieren, einlagern
- ggf. bei der Essensauslieferung unterstützen. Be- und Entladen der Fahrzeuge, Begleitfahrer für den Fuhrpark, Reinigung der Lieferfahrzeuge
- Einhalten der HACCP-Hygiene- und IN VIA-Qualitätsstandards
- weitere übertragene Aufgaben

Unsere Erwartungen:

- Abschluss: Ausbildung Fachpraktiker Küche (Beikoch), Fachpraktiker Hauswirtschaft (m/w/d) erwünscht, aber nicht erforderlich
- Körperliche und psychische Belastbarkeit (stehen, gehen, zeitweise bücken und heben)
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität

- Interesse und Freude an der Zusammenarbeit in einem gemischten Team
- Die Stelle ist besonders geeignet für Menschen mit Lernschwäche oder Autismusspektrum.
- Die Tätigkeiten finden ausschließlich im Stehen und Gehen statt. Deswegen ist die Stelle nur bedingt geeignet für Menschen mit Einschränkungen im Bewegungsapparat. Für Menschen mit einer Rückenproblematik ist die Stelle ungeeignet.
- Bewerber*innen anderer oder ohne Religionszugehörigkeit sind willkommen

Unser Angebot an Sie:

- Vergütung nach Tarif [AVR – Tarifrecht der Caritas](#)
- strukturierte Einarbeitung
- arbeiten in kleinen Teams mit erfahrenen Köchen und Köchinnen
- Jobcoaching für inklusive Mitarbeiter*innen
- keine Wochenend- und Feiertagsarbeit
- betriebliche Altersversorgung
- Jobticket und Jobbike
- Möglichkeit zur Mitarbeiterverpflegung
- Vergünstigte Mitgliedschaft bei Urban Sports Club

Sie erreichen uns gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln mit S-Bahn, Straßenbahn und Bus (Haltestelle Palladium Mülheim).

Haben Sie Interesse an einer Beschäftigung in einem modernen Arbeitsumfeld einer Großküche mit vielfältigen Tätigkeitsschwerpunkten? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail an:

margund.zetzmann@invia-koeln.de

oder schriftlich an:

IN VIA Köln gGmbH
 Frau Margund Zetzmann
 Schanzenstraße 40 / Gebäude 478
 51063 Köln

Bewerbungen von Menschen mit Behinderung sind ausdrücklich erwünscht.

Weitere Informationen zum Unternehmen finden Sie auch auf unserer Webseite www.invia-essenfuerkinder.de.

Bei Fragen steht Ihnen Frau Margund Zetzmann gerne telefonisch unter der Nummer 0221/670293-61 zur Verfügung. Bitte bewerben Sie sich vorzugsweise per E-Mail.