

KONTAKT

Stefan Wienke

Geschäftsführer

Organisation – Verwaltung – Kommunikation

Fraunhoferstraße 7

53121 Bonn-Dransdorf

☎ 0228 909 055 540

✉ stefan.wienke@kjw-bonn.de



DIE KÜCHE

Aktuell arbeiten acht Voll- und Teilzeitkräfte mit den unterschiedlichsten Kompetenzen, Berufen, Erfahrungen, kulturellen Hintergründen und Identitäten in unserem Team.

Wir legen großen Wert auf die Qualität der Waren und der Zubereitung, die Abwechslung und die Geschmacksbildung und bewahren damit ein Stück Kulturgut. Unsere Ware beziehen wir bevorzugt regional.

Im alltäglichen Arbeiten achten wir auf das Klima und unsere Umwelt: Unser Fuhrpark fährt zu 50 % elektrisch (Renault Kangoo-ze) und unserer Strom ist 100 % regenerativ (Lichtblick).



KATHOLISCHE JUGENDWERKE GMBH
DIE KÜCHE

MITTAGESSEN IM OFFENEN GANZTAG



WERKstatt SCHULE

ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

2009 gründen die Katholischen Jugendwerke GmbH „Die Küche“ zur Versorgung der in ihrer Trägerschaft liegenden Offenen Ganztagschulen. Gleichzeitig dient „Die Küche“ als Beschäftigungsprojekt für arbeitslose Jugendliche. Die Ziele waren dabei folgende:

- Unbürokratische Hilfe für schulumüde Jugendliche entwickeln, sie zu begleiten und eine Zukunft zu gestalten
- Mittagessen für die Kinder der OGS lecker, gesund und kindgerecht anzubieten in einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit den Kolleg*innen in den Einrichtungen

Daraus entstanden ist das Projekt „WERKstattSchule“, dessen Angebot junge Menschen in ihrer Selbstwirksamkeit bestärken und dazu befähigen soll, ihre private sowie berufliche Laufbahn aktiv in die Hand zu nehmen.

„WERKstattSchule“ verfolgt den Grundsatz „Zeit geben; Zeit nehmen“. An erster Stelle stehen die Jugendlichen mit ihren Gedanken, Wünschen und Sorgen. Ganzheitlich wahrgenommen, im Blickfeld einer vertrauensvollen Pädagogik.



MITTAGESSEN IN DER OGS

Wir planen, organisieren und kochen rund 2.000 Essen täglich und beliefern damit aktuell elf Offene Ganztagschulen in der unmittelbaren Umgebung.

Die Speiseplangestaltung orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und dem regelmäßigen, partnerschaftlichen Austausch mit den Offenen Ganztagschulen. So vielfältig wie die kulturelle Herkunft der Kinder ist auch unsere Speisenauswahl.

Wir pflegen eine partnerschaftliche und wertschätzende Zusammenarbeit auf allen Ebenen. Der direkte Kontakt zu den Kindern ist uns dabei sehr wichtig. Küchenbesichtigungen, Einbindung in die Essenlieferung und -ausgabe und die tatkräftige Unterstützung beim Kochen bei Ferienaktionen gehören bei uns zum (alltäglichen) Arbeiten.

Sie wünschen sich weitere Informationen oder haben Fragen?

Gerne kommen wir zu Ihrem Elternabend und stellen uns und unser kleines Unternehmen persönlich vor. Sprechen Sie dafür die pädagogische Leitung der OGS Ihres Kindes an.