

Motivierte Köchin / motivierter Koch für das Projekt VinziRast am Land

Die VinziRast ist eine unabhängige, offene Gemeinschaft. Uns verbindet die Aufgabe, obdachlosen Menschen ein Zuhause, Wärme und Geborgenheit in Gemeinschaft zu bieten. Unseren Bewohner:innen und Gästen begegnen wir mit Respekt und nehmen sie an wie sie sind. Wir bieten ihnen Obdach, Zeit und Zuwendung. Die Qualität der Beziehung stellen wir in den Vordergrund. Das Wirken der VinziRast baut auf ehrenamtliche Mitarbeit, die bei uns im Zentrum steht.

VinziRast am Land ist ein Ort, an dem ehemals obdachlose Menschen ein Zuhause in Gemeinschaft und sinnvolle Arbeit finden. Mit den eigenen Händen Boden zu bearbeiten, Samen zu säen, Pflanzen zu setzen, die Ernte einzuholen und zu erleben, wie etwas wächst und gedeiht, stärkt das Selbstwertgefühl. Längst vergessene Fähigkeiten werden wiederentdeckt. Die Gemeinschaft bietet Halt. Dieser Prozess wird von haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen begleitet.

In der Gemeinde Alland (NÖ) bietet ein ehemaliges Hotel die ideale Infrastruktur für dieses Vorhaben: großzügige Anbauflächen, Wiesen und Wald, Gemeinschaftsräume, kleine Wohneinheiten, Werk- und Seminarräume, Gästezimmer. Das Projekt soll sich langfristig durch den Verkauf von Eiern, Gemüse, Obst und anderen landwirtschaftlichen Produkten, Caterings, veredelten angebaute Produkten, sowie die Raum- und Zimmervermietung selbst tragen.

Zur Umsetzung des Konzepts suchen wir ab sofort eineN motivierteN Koch/Köchin im Ausmaß von 25 Wochenstunden

Ziel unseres Gastronomiebetriebes ist neben dem oben angeführten sozialen Konzept auch einen ökonomischen Beitrag zur Erhaltung des Hauses und des Projekts zu erwirtschaften. Unser Haus befindet sich in der Eröffnungsphase, der Umbau wurde Ende 2022 fertiggestellt. *Je nach Bedarf und so sich das Projekt gut und stabil entwickelt, ist zukünftig definitiv eine Stundenaufstockung vorgesehen.*

Ihr Aufgabengebiet

- Leitung der Küche inklusive Bereitschaft zur, in der Zusammenarbeit mit unseren Bewohner:innen notwendigen, sozialen Begleitung
- Kreative Einbindung des am Hof angebauten, saisonalen Gemüses und unserer Freiland Eier und deren weitere Verarbeitung / Veredelung gemeinsam mit der Leitung unserer Landwirtschaft
- Kalkulation des gesamten Speise- und Getränkeangebotes, gerne in Abstimmung mit der Projektleitung oder selbstständig
- Verpflegung unserer Nächtigungs-, Veranstaltungs- und Seminargäste sowie Gäste unserer Jausenstation, die geplant von Ende April bis Oktober betrieben wird
- Einhaltung der geltenden Hygienebestimmungen, HACCP- und Qualitätsstandards
- Implementieren von Abläufen und deren Umsetzung & Kontrolle
- Wareneinkauf (saisonal, regional) und Warenwirtschaft

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung Koch / Köchin
- Erfahrung in der Arbeit mit Sozialprojekten von Vorteil
- Bereitschaft zu Feiertags- und Wochenendarbeiten, je nach Geschäftsaufkommen
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Kreativität und Innovation sind Ihre Stärke
- Sie praktizieren einen kooperativen und teamorientierten Umgang, Kommunikationsfähigkeit und Freude an der Wissensvermittlung

Wir bieten Ihnen

- Ein abwechslungsreiches und herausforderndes Aufgabengebiet
- Mitwirken am Aufbau unseres Gastronomiebetriebes mit Raum für Entfaltung und Entwicklung
- Flache Hierarchien und ein motiviertes Team
- Personalzimmer bei Bedarf
- Das monatliche Mindestentgelt liegt bei € 2.075,00 Brutto auf Basis Vollzeit. Je nach Qualifikation und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich.

Wenn Sie gerne in einem engagierten Team arbeiten, dann schicken Sie uns Ihren Lebenslauf und Motivations schreiben an Sandra Grill, BA: s.grill@vinzirast.at