

Deine neuen Kolleginnen & Kollegen



v.l.n.r.: Andreas und Emely

Emely

„Der strahlende Gesichtsausdruck der Bewohnerinnen und Bewohner, wenn sie eine Geburtstagstorte bekommen macht den Tag gleich viel besser.“

Andreas

„Mir ist es wichtig, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Spaß an ihrer Arbeit haben.“

Emely, was gefällt die besonders gut an der Arbeit als Köchin bei den Johannitern?

„Ich schätze unser Team sehr, da sobald Probleme auftreten oder jemand Hilfe benötigt, einem immer jemand zur Seite steht. Die Arbeitszeiten sind ebenfalls so viel angenehmer, als in einem Gastro Betrieb. Die geregelten Arbeitszeiten sind für das Privatleben eine Entlastung. Mir gefällt es den an Geburtstagen, Veranstaltungen oder auch im Alltag mit den Bewohnern ihnen eine Freude machen zu können. Die Bewohner merken auch Kleinigkeiten wie z.B. eine niedliche Dekoration auf einem Salat und freuen sich sehr darüber. Das macht den Tag gleich viel besser.“

Andreas inwiefern unterscheidet sich der Job als Koch in einem Pflegeheim von einem Job als Koch in der „typischen“ Gastronomie?

„Der größte Unterschied ist das System wie jeweils gearbeitet wird. Im Pflegeheim arbeiten wir in der Systemgastronomie. Wir haben ein definiertes Konzept, arbeiten nach standardisierten Rezepten und bekommen von der Pflege, den Außenhäusern, den Kindergärten und vom Menümobil eine Wochenbestellung. Somit können wir den Einkauf, das Vorbereiten und das Personal bestens planen und wissen genau was auf uns zukommt. In der typischen Gastronomie arbeitet man im á la Carte Bereich. Bis auf Reservierungen weiß man nicht genau was auf einen zukommt und das Personal muss flexibler sein. Zudem haben wir im Pflegeheim feste Arbeitszeiten.“

Was ist euch beiden wichtig bei einem neuen Teamkollegen oder einer neuen Teamkollegin?

Andreas: „Mir persönlich ist es am wichtigsten, dass der Mitarbeiter/in Spaß an seiner Arbeit hat. Ein respektvoller Umgang mit den Kollegen und ein sauberes und nachhaltiges Arbeiten mit den Lebensmitteln ist das A & O.“

Emely: „In erster Linie muss ich mich auf meine Kollegen verlassen können. Respektvoller Umgang mit Kollegen, als auch mit den Lebensmitteln ist ein Muss. Sachen wie Pünktlichkeit, Hygiene und Sorgfalt sind Grundvoraussetzungen.“