

Gelebte Inklusion zwischen Apfeltasche und Zucchini-auflauf



Die **Markthalle Reichenau** ist ein Inklusionsbetrieb von Indigo. In unserer Inklusionsfirma Indigo bieten wir seit 2005 Menschen mit größeren und kleineren Beeinträchtigungen erfüllende Arbeitsplätze. Bei uns finden Sie Obst und Gemüse von der Insel Reichenau, Biobackwaren, regionale Produkte, ein Bistro mit Mittagstisch, Kaffee & Kuchen ... **und ein Lächeln.**

Wir sind aktuell in allen Betrieben etwa 30 Mitarbeitende, die gemeinsam Spaß an der Arbeit haben. Gegenseitigen Respekt, Toleranz und Wertschätzung schreiben wir groß und sehen sowohl den Menschen als Individuum als auch die Arbeit, in die er sich einbringt. Gemeinsam mit Herz und Hand – das ist unser Motto!

Bereichern auch Sie unser einmaliges Team:

Koch als Bistro-Leiter – Inklusion & Markthalle (m/w/d)

in Reichenau bei Konstanz

ab 15.11./1.12.2023; 75–100 %



Hier fahren Sie schon bald die Ernte ein

- Mit viel Herz und Kreativität leiten Sie unser Bistro und sorgen im Rahmen unserer Tagesgastronomie für einen reibungslosen Ablauf und glückliche Gäste.
- Natürlich kümmern Sie sich täglich um die Einhaltung unserer Hygiene-Vorschriften.
- Mit flammender Leidenschaft bereiten Sie abwechslungsreiche Gerichte einer modernen, vitalen Küche zu und übernehmen die fachliche Leitung unseres tollen Küchen- und Serviceteams.
- Konzeptionell bringen Sie sich in die Weiterentwicklung des Bistros ein und tragen damit im großen Stil zum Erfolg der Markthalle bei.
- Darüber hinaus beweisen Sie stets ein fähiges Händchen in unserem Bestellwesen und kalkulieren sowohl unseren Wareneinsatz als auch unsere Preise.
- Bei Bedarf übernehmen Sie die Vertretung für die Leitung Markthalle Handel & Orga, sodass jederzeit eine autorisierte Ansprechperson vor Ort ist.



Aus diesen Zutaten sind Sie gemixt

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin oder eine äquivalente Ausbildung sowie Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, bestenfalls mit Führungserfahrung
- Guter Umgang mit einer modernen, vitalen Küche mit großem Gewicht auf vegetarischen und veganen Gerichten
- Freude an der Mitarbeit in einem Inklusionsbetrieb sowie Verantwortungsbewusstsein und Interesse daran, in der Welt etwas zu bewegen und einen jungen Betrieb mitzugestalten
- Als zuverlässiges Organisationstalent kombinieren Sie den Spaß am Kochen mit ausgeprägtem Service- und Dienstleistungsdenken und integrieren sich mit Ihren empathischen und zielorientierten Kommunikations-Skills bestens in unser Team.



Das haben wir schon für Sie angerichtet

- Interessante und kurzweilige Aufgaben mit viel Gestaltungsspielraum
- Eine neue, moderne und gut ausgestattete Küche
- Geregelt Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, teilweise Samstag (ausschließlich tagsüber)
- Mitarbeiter Rabatte auf unsere Produkte
- Arbeitgeberzuschlag zu Kindergartenbeiträgen und zu Gesundheitskursen
- Jobrad
- Arbeitsplatz in einer der schönsten Regionen Deutschlands
- Zentrale, super angebundene Lage (direkt am Bahnhof Reichenau)



Sie wollen liebend gerne mit uns die Ärmel hochkrepeln?

Dann freut sich **Astrid Holzborn** schon jetzt auf Ihre Bewerbung (am besten als eine PDF-Datei) an holzborn@indigo-konstanz.de. Für Rückfragen ist sie gerne unter der Nummer 07531-1228051 für Sie ansprechbar.

Na, schnippeln Sie bald mit? Wir freuen uns schon auf Sie!

Indigo gGmbH
Am Wollmatinger Ried 18
78479 Reichenau

Geschäftsführung & Verwaltung:
Am Wollmatinger Ried 1
78479 Reichenau