



**GENUSS
UND VIELFALT
AN JEDEM
TAG**

UNSERE KÜCHEN: GESUND UND LECKER

**Mit Leib und Seele bereiten wir täglich
das Essen in unseren Küchen zu.**



IMPRESSUM:

Herausgeber: Josefs-Gesellschaft gGmbH

Bildnachweise und Abdruckgenehmigung bei Herausgeber

Gestaltung: Stefanie Schulz, www.brandElements.de

Druck: Josefs-Druckerei im Josefsheim, Bigge | Köln, Dezember 2022



**VON ANFANG
AN ACHTEN WIR
AUF QUALITÄT
UND GESCHMACK**



UNSER ANSPRUCH AN UNS:

Im Vordergrund steht für uns die Arbeit mit und für Menschen. Wir sind darauf bedacht, die nötige Hilfe, Begleitung und Assistenz zu bieten, um ein möglichst selbstbestimmtes, gesundes und aktives Leben zu ermöglichen.

So arbeiten in unseren Küchen Menschen mit und ohne Beeinträchtigung Hand in Hand und kreieren abwechslungsreiche und gesunde Speisen. Auch bilden wir in unseren Küchen neugierige (junge) Erwachsene und Quereinsteiger:innen aus, die später mit Leidenschaft Lebensmittel zubereiten.

So schaffen wir eine gute Arbeitsatmosphäre, in der sich nicht nur unsere Mitarbeitenden wohlfühlen, sondern auch unsere Gäste eine tolle Erfahrung in unseren Kantinen erleben. Denn das „richtige“ und leckere Essen trägt wesentlich zum Wohlbefinden eines Menschen bei.

IM MITTELPUNKT DER MENSCH



Freude an der Arbeit sowie Ausbildung und Inklusion zeichnen unsere Küchen aus.

UNSER ANSPRUCH AN ZUTATEN UND LEBENSMITTEL

Wir legen großen Wert auf hochwertige und frische Lebensmittel, um das bestmögliche Produkt in unseren Küchen herstellen zu können. Um unseren Einkäufer:innen in den Unternehmen und somit auch unseren Kund:innen faire Preise zu gewährleisten, arbeiten wir mit einem unabhängigen und zuverlässigen Dienstleister für Großverbraucher im Foodservice zusammen. Dies ermöglicht uns, unseren Unternehmen eine softwaregestützte und einheitliche Plattform zur Verfügung zu stellen.



„Die uns zur Verfügung stehende Einkaufsplattform und die dahinterstehenden zertifizierten und engagierten Lieferant:innen und deren Produktauswahl sind die Grundlage für einen perfekt abgestimmten Produktionsablauf in unserer Küche.

Diese Voraussetzungen und die damit verbundene Möglichkeit, nachhaltige, frische und gesunde Lebensmittel zu beschaffen, werden von meinen Kolleg:innen und mir mit Leidenschaft und viel Liebe zum Detail in einzigartige und leckere Gerichte verwandelt. Dabei weder das Budget noch die hygienischen Richtlinien aus den Augen zu verlieren, ist unser stetiger Antrieb.

Die Patient:innen, die Mitarbeitenden, der Mensch im Mittelpunkt unseres Handelns – das ist die Motivation, die uns mit Passion und Liebe täglich arbeiten lässt.“

Guido Butz, Küchenleiter
im St. Augustinus-Krankenhaus, Düren



REGIONALITÄT

Wir legen Wert auf regionale Produkte und haben direkten Kontakt zu unseren Zuliefer:innen.



SAISONAL UND FRISCH

Frische saisonale Produkte garantieren höchsten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Geschmack.



WIRTSCHAFTLICH

Aufgrund der Regionalität haben wir kurze Wege.



Der QR-Code führt Sie zu einem Rundgang hinter die Kulissen der Küche im St. Augustinus-Krankenhaus, Düren

A young woman with voluminous, curly dark hair is smiling broadly, showing her teeth. She is wearing a light blue t-shirt and a dark blue apron with white vertical stripes. She is holding a wooden crate filled with fresh vegetables, including leafy greens, tomatoes, and carrots. The background is a blurred green field, suggesting a farm or garden setting. In the top right corner, there is a green circular graphic containing white text.

**FRISCH
VOM FELD
HABEN WIR ES
AM LIEBSTEN**

UNSER ANSPRUCH AN MENÜ UND ZUBEREITUNG

Unsere Besucher:innen sollen sich in unseren Kantinen wohlfühlen. Dazu gehört für uns ganz selbstverständlich auch eine frische, abwechslungsreiche, leckere, gesunde und ansprechende Ernährung. In unseren hauseigenen Küchen werden alle Mahlzeiten täglich selbst zubereitet. Selbstverständlich bieten wir alle Kostformen und diätetische Lebensmittel nach den Bedürfnissen unserer Besucher:innen, Bewohner:innen und Patient:innen an. Hierfür stehen Ernährungsberater:innen und Diätassistent:innen zur Verfügung. Wir legen auch besonderen Wert auf die Einhaltung der hygienischen Richtlinien zur Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.



„Die Mittagsmahlzeit sollte einen kulinarischen Höhepunkt des Tages darstellen, möglichst frisch und klassisch zubereitet. Einen Mehrwert, der schmeckt!“

Oliver Behrendt, Küchenleiter
im Benediktushof, Maria Veen



„Wir arbeiten mit Freude in einem tollen Team. Diese Freude gepaart mit Respekt gegenüber Lebensmitteln und Liebe bei der Zubereitung kann man schmecken.“

Katharina Bergmann, stellvertretende Küchenleiterin
im Haus Elisabeth, Dillenburg



TRADITIONSREICHE UND REGIONALE KÜCHE

Damit sich unsere Besucher:innen, Bewohner:innen und Patient:innen heimisch fühlen, bieten wir unter anderem auch wechselnde regionale und saisonale Gerichte an.



ABWECHSLUNGSREICH UND VERTRÄGLICH

Wir entwickeln stets neue Rezepte und bieten spezielle Ernährungsformen wie Diät- oder Schonkost an. Allergen-Listen sind dank Softwareunterstützung immer aktuell.



NACHHALTIG

Wir achten unter anderem auf die Reduktion von Plastikverpackungen.



**SIE HABEN
LUST, BEI UNS
MITZUARBEITEN?**

Unsere aktuellen Stellenangebote
finden Sie online unter der Kategorie
Hauswirtschaft/Küche



JOSEFS-GESELLSCHAFT IN KÜRZE

Die Josefs-Gesellschaft gGmbH (JG-Gruppe) ist eines der großen katholischen Sozialunternehmen Deutschlands mit über 11.000 Mitarbeitenden und 39 Beteiligungsgesellschaften bundesweit. In unserer Trägerschaft befinden sich Einrichtungen für Menschen mit Behinderung, Krankenhäuser und Seniorenzentren. Im Vordergrund steht die Arbeit mit und für Menschen. Wir sind darauf bedacht, die nötige Hilfe, Begleitung und Assistenz zu bieten, um ein möglichst selbstbestimmtes, gesundes und aktives Leben zu ermöglichen.

Josefs-Gesellschaft gGmbH

Custodisstraße 19–21

50679 Köln

www.jg-gruppe.de

