

Bachelorarbeit zum Thema: Reduzierung von „Food Waste „ in der Gemeinschaftsverpflegung

Wir, die Küche des St. Josef-Stift in Sendenhorst, verpflegen täglich über 600 Patienten in unserem Krankenhaus und dem anliegendem Reha-Zentrum. Zusätzlich freuen sich die Bewohner und Gäste unserer Altenheime, Tagespflegen und Essen auf Rädern täglich auf unser Essen. Insgesamt verlassen also mehr als 1300 Essen täglich unsere Küche. Wollen Sie uns helfen mit diesem Thema mehr Nachhaltigkeit und weniger Lebensmittelverschwendung in unseren Betrieb zu etablieren? Dann sind Sie im St. Josef Stift genau richtig.

Darauf könne Sie sich freuen:

- Sie erarbeiten nach Ihren Wünschen, Vorstellungen und Fachwissen eine geeignete Methode für Ihre Bachelorarbeit und setzen diese mit unserer Unterstützung in die Tat um
- Auf Wunsch können Sie die Arbeit mit Ihrem berufspraktischen Projekt verbinden
- Sie erhalten für Ihre Arbeit einen eigenen Arbeitsplatz und Arbeitsmaterialien

Was bieten wir Ihnen?

- Freie Verpflegung
- Betreuung durch eine Ökotrophologin vor Ort
- Partnerschaftliches Umfeld in einem dynamischen und motiviertem Team mit kurzen Entscheidungswegen

Das bringen Sie mit:

- Sie studieren Ökotrophologie oder einen vergleichbaren Studiengang
- Sie arbeiten zuverlässig, gewissenhaft und genau und verfügen über einen guten Rundumblick
- Sie haben eine Affinität zur Arbeit in der Küche und können sich schnell einbringen

Dann senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail bis zum 20. 04. 2021 an:

kueche@st-josef-stift.de

Bei Fragen melden Sie sich gerne unter

Tel.: 02526 300 1223 Ansprechpartnerin ist Frau Eikenberg



ST. JOSEF-STIFT SENDENHORST