

Kochwerk

<p>Charakteristik</p>	<p>Die Verpflegung gehört zu den Grundbedürfnissen des Menschen. Daher wird das Essen als einer der wichtigsten Bestandteile im Strafvollzug angesehen.</p> <p>Unter Berücksichtigung des Budgets ist es der JVA Hindelbank ein Anliegen die Menüplanung so saisonal, ausgewogen und gesund wie möglich zu gestalten.</p> <p>Der Küchenchef trifft alle notwendigen Massnahmen, um einen einwandfreien Betriebsablauf zu gewährleisten und stellt die Verpflegung an 365 Tage im Jahr sicher.</p> <p>Das Kochwerk beschäftigt maximal 8 Eingewiesene und begleitet diese nach arbeitsagogischen Grundsätzen. Es wird eine Tagesproduktionsplanung der anstehenden Arbeiten erstellt, diese werden von den Eingewiesenen unter Anleitung und Unterstützung des Arbeitsagogen ausgeführt.</p> <p>Laufend werden Optimierungsmöglichkeiten bei Einkauf, Entwicklung, Nachfragen und Bedarf überprüft.</p> <p>Das Kochwerk befindet sich im Ostflügel des Schlosses, die Küche, Abwaschküche, Pausenraum (Eingewiesene), Putzraum, Garderobe und Toilette (Eingewiesenen) befinden sich im Erdgeschoss.</p> <p>Garderobe, Toilette (Personal) und Büro im 1. OG. Die Trockenlagerräume befinden sich im 1. Obergeschoss.</p> <p>Die begehbaren Kühlschränke, Tiefkühlzelle und 2. Trockenlager befinden sich im 1. Untergeschoss und sind unterteilt in Fleisch- und Milchprodukte-Kühlschrank, Gemüse-/Früchte-Kühlschrank und Tiefkühlzelle sowie Trockenlager</p>
<p>Dienstleistung/ Produktion</p>	<p>Unter Einhaltung der Qualität und der Kosten, stellt das Kochwerk als Dienstleistungsbetrieb täglich 120 Mahlzeiten am Mittag und 110 Mahlzeiten am Abend für Eingewiesene und Personal her.</p> <p>Für das Personal wird dasselbe Menü wie für die Eingewiesenen angeboten, mit zusätzlich Salat und Dessert. Die Menüs werden im Hauswirtschaftsraum (Cafeteria) und auf den Wohngruppen in Buffetform in Gastro Normschalen serviert die Abgabe erfolgt durch die Betreuung im Beisein der Officeverantwortlichen.</p> <p>Für die Cafeteria werden in Selbstbedienung Brot, Gipfeli, Sandwichs, Gebäck und Kuchen angeboten.</p> <p>Zudem werden interne und externe Bewirtungen durchgeführt.</p>
<p>Kompetenzförderung resp. Lernchancen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsabläufe kennen lernen unter Einhaltung der Hygienevorschriften • Rezepturen und Kalkulationen • Warenbewirtschaftung • Arbeitsplanung – Einteilung (Termine einhalten) • Leistungsfähigkeit, Durchhaltewillen, Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität, Organisation, Eigenverantwortung, selbständiges Arbeiten, lösungsorientiertes Denken, Kreativität.
<p>Ausbildung</p>	<p>Eine 1 Jährige interne Anlehre wird angeboten.</p>
<p>Ziel Reintegration</p>	<p>Straf- und Deliktfrei den Lebensunterhalt bestreiten. Einer normalen Arbeit nachgehen. Gute Berufskennntnisse für eine allfällige Lehre im Gastronomiebereich bringen.</p>