

Unternehmerin und soziale Projekte

Projektträger: cook up kitchen e.U.

Nach dem Gewinn der TV-Kochshow Kochgiganten 2018 habe ich eine Kochschule und Cateringunternehmen gegründet. Zeitgleich bin ich seit unzähligen Jahren ehrenamtliches Mitglied beim Roten Kreuz.

- Wir bieten Kochkurse für alle Altersgruppen an und engagieren uns auch für karikative Veranstaltungen.
- Neben den größeren Events, die wir regelmäßig planen (Charity-Weihnachtsmarkt 2019, Charity-Menü während der Pandemie, Charity-Kochshow 2022) veranstalten wir auch Kochkurse für Kinder und Jugendliche.
- Unser Ziel ist es den Kindern und Jugendlichen den Umgang mit Lebensmitteln und der Natur wieder näher zu bringen. Bei uns im Garten haben sie die Möglichkeit zu pflanzen, die Pflanzen zu pflegen zu naschen und zu ernten. Gemeinsam verkochen wir die geernteten Früchte. Wir sind bestrebt ihnen einen achtsamen Umgang mit Lebensmittel zu vermitteln und ihnen frische Lebensmittel schmackhaft zu machen.
- Wir organisieren regelmäßig Projekte / Events für den karikativen Zweck und stellen unsere überschüssigen eingekochten Produkte für Menschen in einer schwierigen Lebenssituation zur Verfügung.
- Zu unseren fixen Mitarbeiterinnen zählen 3 junge Mütter, die im Büro tätig sind. Neben einer freien Zeiteinteilung ist es ihnen auch möglich den überwiegenden Teil ihrer Arbeit im Homeoffice zu verbringen. So können sie die Zeit mit Familie und Arbeit ideal nutzen und planen. Durch unsere Flexibilität sind auch kurzfristige Ausfälle kein Problem.
- In der Cateringhochsaison (Sommer) haben wir bis zu 25 Mitarbeiter angestellt, der überwiegende Teil sind Frauen, die im Bereich Küche und Service tätig sind. Die Damen arbeiten Teilzeit oder auf Stundenbasis und können selbst entscheiden wann sie arbeiten können. Jeder hat die Möglichkeit sich für die notwendigen Dienste selbst zu melden und einzutragen. Mit diesem System haben wir sehr gute Erfahrungen gesammelt und unsere Mitarbeiterinnen schätzen dieses System sehr.
- Neben einer fairen Entlohnung und der gebotenen Flexibilität finden auch jährlich Mitarbeitererevents für die Mitarbeiter:innen und Familien statt.

Als Inhaberin, Köchin und Managerin im Unternehmen bin ich stolz darauf, dass wir durch unsere Flexibilität für unsere Mitarbeiter:innen ein ideales Arbeitsumfeld schaffen konnten. Neben meiner Unternehmensführung und den sozialen Projekten, die wir umsetzen engagiere ich mich in meiner Freizeit als ehrenamtliche Rettungssanitäterin und bin dort seit vielen Jahren regelmäßig im Dienst.

