

InCa InklusionCatering GmbH Mainfranken

Wir - kurz vorgestellt

Einleitung

1 Wer wir sind

- 1.1 Die Mainfränkische Werkstätten GmbH**
- 1.2 Die InCa InklusionCatering GmbH Mainfranken**
- 1.3 Standorte und Betriebsteile der InCa**

2 Wofür wir stehen

- 2.1 Der Mensch im Mittelpunkt**
- 2.2 Personelle Struktur und soziale Verantwortung**
- 2.3 Gastronomisches Selbstverständnis**

3 Was wir können und leisten

- 3.1 Betriebsstruktur und Betriebsablauf**
- 3.2 Kompetenz und Qualifikation**
- 3.3 Entwicklung und Adaption von Betriebskonzepten**
- 3.4 Leistung und Ressourcen im Unternehmensverbund**

Einleitung

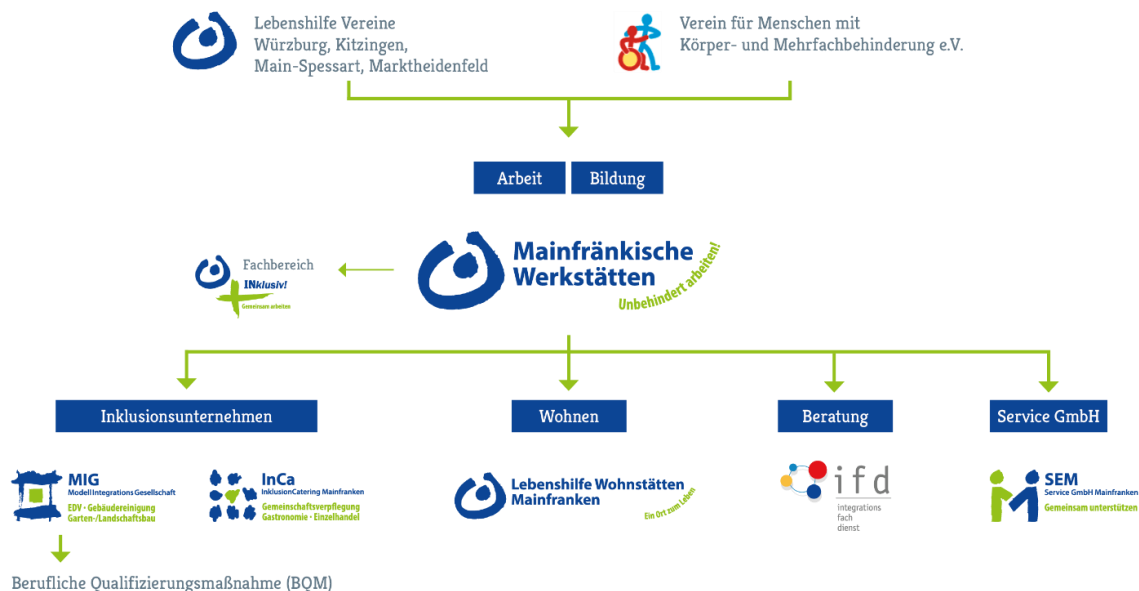
Die nachstehende Kurzbewerbung soll Ihnen schon vorab einen Ein- und auch Ausblick auf unser wirtschaftliches und gesellschaftliches Wirken als attraktiver Marktteilnehmer vermitteln. Weiterführende Informationen und detaillierte Planungen können bei einer Besichtigung vor Ort erfolgen.

1 Wer wir sind

1.1 Die Mainfränkische Werkstätten GmbH

Wir, die Mainfränkische Werkstätten GmbH, sind eine gemeinnützige Einrichtung der Lebenshilfe-Vereine Main-Spessart, Marktheidenfeld, Kitzingen, Würzburg und des Vereins für Menschen mit Körper- und Mehrfachbehinderung Würzburg-Heuchelhof.

Unsere Aufgabe ist die Integration bzw. Inklusion erwachsener Menschen, insbesondere mit geistiger, körperlicher oder Mehrfachbehinderung, in die Arbeitswelt und allgemein in die Gesellschaft. Unser Ziel ist es grundsätzlich, dass unsere Mitarbeiter ein erfülltes Leben in der von ihnen gewählten Weise führen können.



1.2 Die InCa InklusionCatering GmbH Mainfranken

Die InCa, eine 100%ige Tochter der Mainfränkische Werkstätten GmbH, wurde Ende 2013 als Inklusionsfirma ausgegründet. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier seither **zusammen, professionell** und **gleichberechtigt** in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Catering und Einzelhandel.

1.3 Standorte und Betriebsteile der InCa

In unserer **Zentralküche** (Kitzingen), **3 Verteilerküchen** und **7 Ausgabeküchen**

kochen wir im Cook & Chill-Verfahren täglich rund 3500 gesunde und vielseitige Mittagessen die derzeit an rund 180

Kindertagesstätten / **Kindergärten**
Schulen und **Heimen**
Kantinen / **Mensen** im Raum Mainfranken

ausgeliefert und verzehrt werden.

Im **Tierpark** Sommerhausen

sorgen wir mit Imbiss, Kaffee und Kuchen, Eis und Getränken für das leibliche Wohl der Besucher.

Im **„tegut... Lädchen für alles“** Oberdürrbach

erhalten wir durch den Betrieb des Lädchens (mit anspruchsvollen Arbeitsplätzen für Menschen mit und ohne Behinderung) die Nahversorgung im Stadtteil.

Zusätzlich betrieben wir:

- **eine professionelle Groß-Spülküche**
- **eine gewerbliche Betriebskantine**
- **eine behördliche Betriebskantine**
- **mehrere Kioskbereiche**
- **einen Veranstaltungs- und Catering-Service** für private und gewerbliche Kunden

2 Wofür wir stehen

2.1 Der Mensch im Mittelpunkt

Ausgehend vom Willen des Mitarbeiters mit Behinderung schaffen wir wohnortnahe, maßgeschneiderte Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung in den Betrieben der Region und begleiten und unterstützen so den Menschen mit Behinderung auf seinem Weg in die Arbeitswelt.

Unsere Vision ist, dass die Idee der Werkstätten, Menschen mit Behinderung in einem beschützten Arbeitsrahmen zu beschäftigen, nicht mehr standortgebunden ist, sondern frei, in jeder Region und jedem Betrieb angewandt werden kann. Das bedeutet für uns, dass sich die Beschäftigung an dem Willen des Einzelnen ausrichtet. Wir suchen einen individuellen betrieblichen Arbeitsplatz im Lebensraum und der Region des einzelnen Menschen. Unser Ziel ist, dass behinderte Menschen wählen können, ob sie in einer Werkstatt für behinderte Menschen arbeiten wollen oder in Betrieben der Region: Dort arbeiten, wo andere auch arbeiten.

2.2 Personelle Struktur und soziale Verantwortung

Mit den rund 80 Mitarbeitern der InCa InklusionCatering GmbH können wir stets notwendiges Fachwissen und fachliche Fertigkeiten zielgerichtet abrufen und einsetzen.

Unsere Teams bestehen immer in der Mehrzahl an aus in Gastronomieberufen ausgebildetem Fachpersonal und einem zuträglichen Anteil Personal entsprechend unserer Zielgruppen.

In diesem Zusammenhang erachten wir den wirtschaftlichen Erfolg zwar als notwendig aber im Wesentlichen der Sicherung der Arbeitsplätze und der Zufriedenheit der Kunden / Gäste und Auftraggeber untergeordnet.

Ausgeprägtes Gewinnstreben bzw. -maximierung entspricht daher nicht unserer Intension.

2.3 Gastronomisches Selbstverständnis

Unsere Frischwaren, wie z. B. Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse beziehen wir vorzugsweise von regionalen Lieferanten und wo immer möglich direkt von Erzeugerbetrieben.

Dabei orientieren uns natürlich an der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel.

Fleischwaren lassen wir überwiegend von einem regionalen Metzgereifachbetrieb nach eigenen Rezepturen für uns zubereiten.

Auf unsere Vorgabe hin wird ausdrücklich auf Phosphate und Nitrit-Pökelsalz verzichtet.

Örtliche Bäcker und Konditoren gehören in ihrem Bereich ebenso zu unseren Hauptlieferanten wie die in Kürnach und Kitzingen ansässigen Vollsortimenter.

Weiter achten wir darauf, dass in den von uns verarbeiteten Produkten möglichst keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe zugesetzt wurden.

Das systematische Arbeiten nach geltenden HACCP Richtlinien und erweiterten Verfahren ist ein wesentlicher Bestandteil unserer festgelegten Prozessabläufe.

Hierzu halten wir tägliche Rückstellproben vor und fertigen eine entsprechend umfangreiche Dokumentation.

Unsere Küchen werden strengen Kontrollen unterzogen.

Mit zusätzlichen Inspektionen, der innerbetrieblichen Aufsicht sowie freiwillig beauftragten, unabhängigen und zugelassenen Stellen und nicht zuletzt den der Aufsichtsbehörden, überwachen wir so die gebotene Lebensmittelsicherheit in zuverlässig hoher Qualität

3 Was wir können und leisten

3.1 Betriebsstruktur und Betriebsablauf

Zum Einen fertigen in unserer Zentralküche in Kitzingen ca. 3500 Mittagessen täglich regelkonform nach dem „Cook & Chill Verfahren. Dazu werden die Speisen vorgegart, portioniert und dann in kürzester Zeit in Schockkühlern auf +3°C abgekühlt.

Die einzelnen Komponenten werden anschließend (längstens 3 Tage) bei unter +3°C gelagert, transportiert und bedarfsgerecht vor Ort oder in einer Verteilerküche regeneriert.

Für den Transport setzen wir 2 voll ausgestattete, unternehmenseigene Kühlfahrzeuge ein.

Eine ausschließlich bestimmungsgemäße Verwendung, die regelmäßige Reinigung mit anschließender Desinfektion und Fahrten mit Beifahrer sind InCa – Standard.

Zum Anderen bereiten wir zusätzliche (auch warme) Speisen direkt in verschiedenen Einrichtungen im „cook & serve“ – Verfahren (also eher traditionell) zu

Auch Frühstück-, Zwischenverpflegung und „to Go“ kann täglich Montag bis Samstag frisch vor Ort zubereitet und von unseren Mitarbeitern angeboten werden.

Neben der Verköstigung unserer eigenen Mitarbeiter beliefern wir Schulen, Kindergärten, Tagesstätten, Heime und gewerbliche Betriebe. Die ausgewogenen Speisepläne bieten neben Fleisch- auch regelmäßig Fischgerichte und vegetarische Speisen, sowie deftige Suppen oder Diabetikerspeisen.

Die Gerichte werden weitgehend nach saisonalen der Verfügbarkeit der Produkte zusammengestellt. Dabei kommen neben unseren ausgebildeten Küchenkräften sowohl bei der Fertigstellung als auch bei der Ausgabe der Essen etliche Mitarbeiter mit Behinderung zum Einsatz.

3.2 Kompetenz und Qualifikation

Als in den Jahren seit Gründung gewachsenes Unternehmen können wir auf breite Erfahrungen in den Bereichen Organisation und betrieblicher Führung auch dezentraler Teams zugreifen. Da auch in unseren bereits betriebenen, vergleichbaren Unternehmensteilen die personelle Zusammensetzung der Teams einen großen Beitrag leistet um den fachlichen Hintergrund der zur Verrichtung der Aufgaben notwendig ist, sicherzustellen, sehen wir dies als bewährt und als Nachweis unserer Kompetenz an.

Die besondere Motivation und Flexibilität unserer Mitarbeiter, welche auch stets den betrieblichen Gedanken tragen, gibt uns im Hinblick auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit die notwendige Sicherheit.

3.3 Entwicklung und Adaption von Betriebskonzepten

Traditionen bewahren, Bewährtes erhalten, Zukunft gestalten.

Gerne greifen wir auch vorhandene Konzepte auf, bringen uns aktiv zu deren Weiterentwicklung ein und unterstützen Sie auf dem Weg gemeinschaftliche Ziele zu erreichen.

Die gemachten Erfahrungen im Arbeiten mit anderen Ansätzen verschiedener Unternehmen können wir hier zielgerichtet, beidseitig vorteilhaft, einbringen.

3.4 Leistung und Ressourcen im Unternehmensverbund

Durch den Unternehmensverbund der Mainfränkischen Werkstätten GmbH ergibt sich der Ausblick auf:

eine stabile, langfristig ausgelegte, gleichbleibend starke und verlässliche Zusammenarbeit

die Nutzung zusätzlicher Synergien

Nutzung / Abruf weiter Produktionsmittel und Investitionsgüter

Öffentlich wirksame Außendarstellung