



www.diakonia-inhouse.de



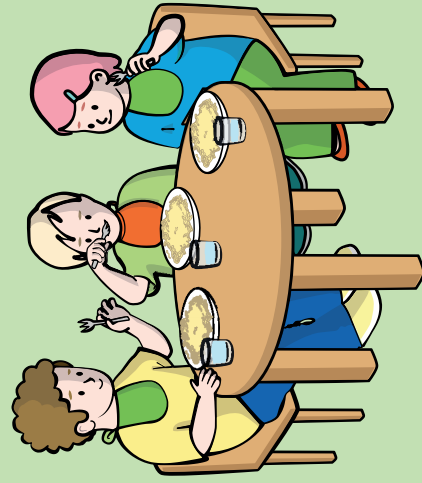
... wie alles begann

- mit der Eröffnung 2001 einer Kindertagesstätte ...
- mit der Chance die gesamte Hauswirtschaft dieser Kita zu übernehmen
- mit einem Konzept Beschäftigte am Arbeitsplatz zu qualifizieren
- mit der Bewirtschaftung der Kantine der Diakonie München Oberbayern
- mit zwei Handvoll engagierten, motivierten Mitarbeiter*innen die das Beste für die Kunden geben

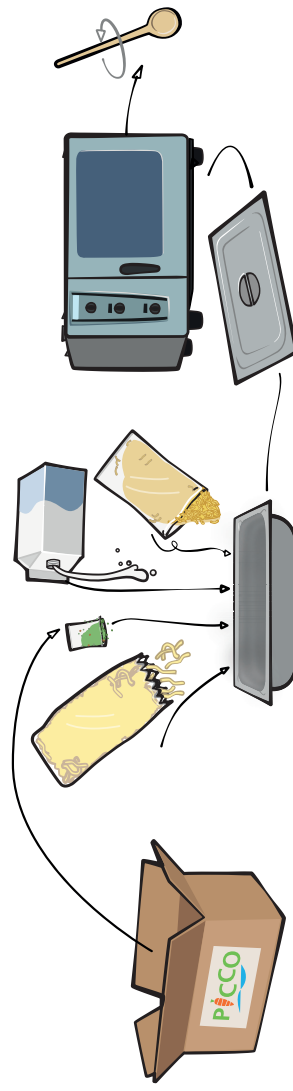
Hauswirtschaft in Kitas

Seit nunmehr 20 Jahren ...
... zählen mehr als 22 Kindertagesstätten unterschiedlichster Träger in München zu unseren Kunden

- führen wir auf Kundenwunsch die Komplettbewirtschaftung als auch die Teilversorgung der Kitas vor Ort durch
- kochen wir frisch, verpflegen wir mit PICCO oder arbeiten mit Caterern zusammen
- erledigen wir die Unterhaltsreinigung, Grundreinigungen und die Textilpflege
- stehen wir Pädagoginnen und Eltern in Fragen rund um Ernährung und Hygiene zur Verfügung

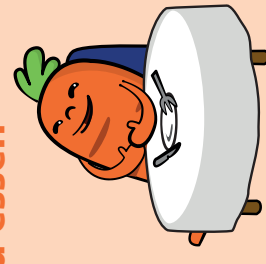


www.diakonia-inhouse.de

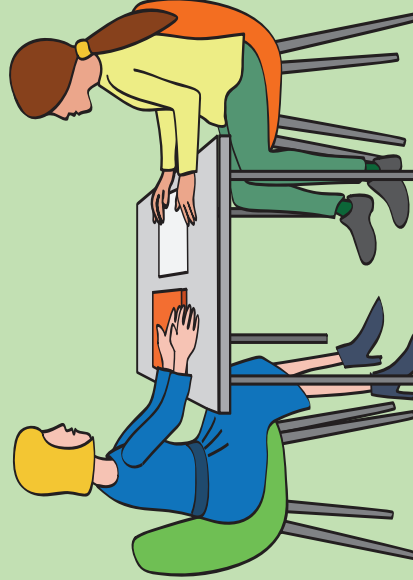


PICCO – die leckere Art, gesund zu essen

- die neue unkomplizierte Alternative zu frischgekochtem, tiefgefrorenem oder geliefertem Essen
- die Kita-Kochbox mit mengen- und rezeptgenau, frischen, geschnittenen und ungewürzten Gerichteckomponenten
- individuell, altersgemäß und nach unterschiedlichen Geschmacksrichtungen selber zu würzen
- ein hoher Anteil an Bio-Lebensmitteln
- handwerkliche Fertigung der Komponenten nach eigenen Rezepten



www.picco-mahlzeit.de

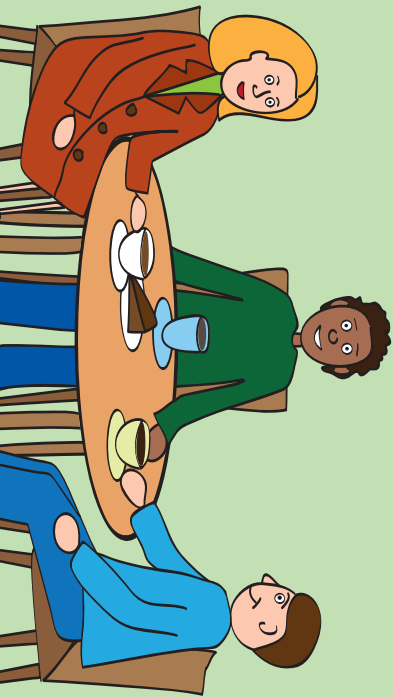


Regiestelle

das bieten wir alles

- Qualifizierung die Spaß macht, sich an Ihren Lernwünschen und Bedarfen orientiert
- Unterricht, der auf Ihre beruflichen Kenntnisse, Stärken und Lebenserfahrung eingeht
- Berufsbezogenes Deutsch on Top
- Umfassende Bildungsberatung, individuelle Unterstützung
- virtueller Unterricht sowie Präsenzunterricht
- Exkursionen und Aktionen

www.diakonia-regiestelle.de



Verpflegung

In zwei Tagescafés und einer Betriebskantine freuen wir uns auf unsere Gäste mit einem umfangreichen Angeboten an Kuchen, Snacks und Getränken. Saisonale Aktionen runden das Angebot ab.

Mitarbeit

Wollen Sie bei uns in der Hauswirtschaft oder in der Gastro mitarbeiten oder an einer Maßnahme teilnehmen, dann rufen Sie bei uns an.

Kontakt Ursula Winkler • Telefon: 089 12 15 95 -14 • uwinkler@diakonia.de

Nachhaltigkeit

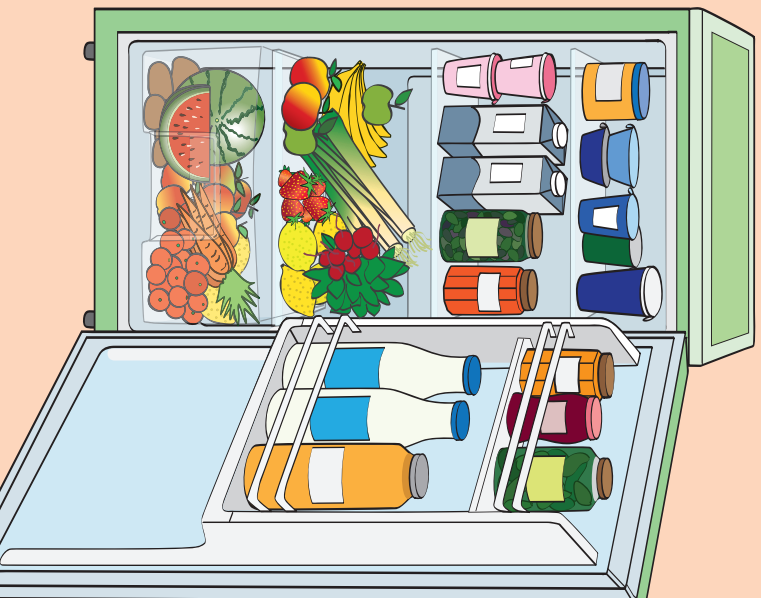
diakonia inhouse ist nach dem Umweltpakt Bayern zertifiziert. Wir engagieren uns gegen Lebensmittelverschwendung durch Fairteilerschränke und sind Mitglied im Münchner Ernährungsrat.

Veröffentlichungen

Unser Buch

Rahmenhygieneplan für die Kita erscheint 2022 in 3. Auflage im Carl Link Verlag.

www.diakonia-inhouse.de



Unsere Betriebe

- diakonia secondhand: Sammlung, Sortierung und Verkauf von Sachspenden
- diakonia inhouse: Kita-Bewirtschaftung
- diakonia Malerfachbetrieb
- TipTopBOX: Recycling von Toner & Kartuschen
- Kleiderkammern

Unsere Beratungsprojekte

- MALZ Münchner Arbeitslosenzentrum
- diakonia KASA: Sozialberatung
- diakonia Karla Start
- IBZ Beruf Seidestraße



diakonia Kooperationspartner

Gefördert durch das **MBG** Münchner Beschäftigungs- und Qualifizierungsprogramm



Landeshauptstadt München
Referat für Arbeit und Wirtschaft

diakonia gehört zu den Sozialen Betrieben, die durch das Münchner Beschäftigungs- und Qualifizierungsprogramm (MBQ) gefördert werden. Die insgesamt 35 Sozialen Betriebe beschäftigen über 1.200 langzeitarbeitslose Menschen und qualifizieren sie für den Arbeitsmarkt. Weitere Informationen unter www.muenchen.de/mbq



Evangelisch-Lutherische Kirche in Bayern



jobcenter München



bezirk  oberbayern

diakonia



diakonia inhouse
www.diakonia-inhouse.de



diakonia Regiestelle
www.diakonia-regiestelle.de



PICCO
www.picco-mahlzeit.de

diakonia

Dachauer Str. 192
80992 München
Tel.: 089 12 15 95 -18
Fax: 089 12 15 95 -49
E-Mail: diakonia@diakonia.de

www.diakonia.de



[diakonia.muenchen](https://www.facebook.com/diakonia.muenchen)

