**„Bei proviel bekommt man jeden Tag positives Feedback.“**

Stephanie Noe

Küche Milchstraße

## Frühstück und Salate

Stephanie Noe steckt gerne ihr Herzblut in die Arbeit. Etwa, als sie für ein großes Industrieunternehmen die Leitung der Kantine übernahm. Damals kochte sie mit nur einer weiteren Mitarbeiterin jeden Tag 100 Essen, kümmerte sich um Einkauf und Bestellungen, hielt Kantine und Küche sauber. Sie begleitete die Modernisierung der Küche und plante die gesamte Aufteilung. Doch dann entschied die Firmenleitung, dass die Küche ausgegliedert werden sollte (Outsourcing). Stephanie Noe hätte in das neue Unternehmen wechseln können – jedoch zu schlechteren Konditionen. Das kam für sie nicht in Frage. Zudem war sie inzwischen aus privaten Gründen nach Velbert umgezogen und der Arbeitsweg war weit.

Also wechselte sie in die Cafeteria am Campus Freudenberg der Universität Wuppertal. „Das war richtig stressig. Und ich konnte nur in den Semesterferien Urlaub nehmen“, erzählt die 57-Jährige. Als sie eher zufällig die Stellenanzeige von proviel sah, bewarb sie sich. „Die Zusage kam wirklich unerwartet, weil ich gar nicht allen Anforderungen genügte“, erinnert sich Stephanie Noe. Damals hatte sie noch nicht die sonderpädagogische Zusatzausbildung, die sie erst bei proviel absolvierte. Dafür brachte sie viel Erfahrung aus unterschiedlichen Arbeitsplätzen mit: Ihre Ausbildung als Hauswirtschafterin hatte sie in einem Internat gemacht. Dann arbeitete sie in der Küche einer Reha-Klinik und spezialisierte sich dort auf Diätküche. Nach der Geburt ihrer Zwillinge kochte sie für deren Kindergarten und später für ein Altenheim.

Seit 2015 gehört Stephanie Noe jetzt zum Küchenteam bei proviel und genießt ihre Tätigkeit: „Hier bekommt man jeden Tag positives Feedback, denn die Mitarbeiter freuen sich immer über das leckere Essen in der Kantine und auch mal über ein offenes Ohr.“ Auch wenn jeder im Team alles abdeckt, so bereitet sie besonders gerne mit den Küchenmitarbeiter*innen die Salattheke und das Frühstück vor. Außerdem kümmert sie sich um die Hygienedokumentation: Alles muss genau notiert und von jedem Essen Proben aufbewahrt werden, falls das Gesungheitsamt einmal nachfragt.

Stephanie Noe mag die Arbeit mit den Menschen und versucht, jeden Tag für jeden und jede einen Lieblingsplatz zu finden – manche schnibbeln besonders gerne die Salate, andere mögen den Kontakt bei der Essensausgabe oder die ruhige Arbeit in der Spülküche. „Ich finde es schön, dazu beizutragen, dass die Menschen gerne ein Teil unseres Küchenteams sind und auch in stressigen Momenten nicht den Spaß an der Arbeit verlieren“, schätzt die Köchin das Arbeitsklima bei proviel.