

Küchenleitung (m/w/d)

für unser Hospiz St. Wendel in Bad Salzungen

Mit guter Verpflegung und Gastfreundschaft Lebensqualität fördern – und ein neues Hospiz mitgestalten

Das **Hospiz St. Wendel** in Bad Salzungen befindet sich derzeit im Bau und wird voraussichtlich zum **1. September 2027** eröffnet. Es entsteht ein besonderer Ort für schwerstkranke und sterbende Menschen und ihre Angehörigen – ein Ort, an dem menschliche Zuwendung, fachliche Kompetenz und hospizliche Haltung miteinander verbunden sind.

Für unser zukünftiges Team suchen wir eine **Küchenleitung (m/w/d)**, die kulinarische Kompetenz mit Gastfreundschaft, Kreativität und Organisationstalent verbindet. Denn Essen im Hospiz ist weit mehr als Nahrungsaufnahme: Es bedeutet Genuss, Lebensqualität, Erinnerung, Trost und oft ein Stück Normalität.

Mit einer individuellen, bedarfsgerechten und frisch zubereiteten Verpflegung tragen Sie wesentlich dazu bei, dass sich unsere Gäste und ihre Angehörigen willkommen und gut umsorgt fühlen.

Ihre Aufgaben

Als Küchenleitung übernehmen Sie die fachliche, organisatorische und personelle Verantwortung für den Küchenbereich und gestalten gemeinsam mit Ihrem Team ein Verpflegungsangebot, das sich an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Gäste orientiert.

Führung und Organisation

- Fachliches und organisatorisches Leiten des Küchenbereichs
- Führen, Anleiten und Unterstützen der Mitarbeitenden im Küchenteam
- Erstellen von Dienst- und Einsatzplänen
- Fördern einer wertschätzenden, kooperativen und leistungsfähigen Teamkultur
- Organisieren und Sicherstellen eines reibungslosen Küchenbetriebs
- Sicherstellen der Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene-, Arbeits- und Sicherheitsstandards

Speisenplanung und Gastorientierung

- Erfragen und Berücksichtigen der individuellen Wünsche, Bedürfnisse und Ernährungsgewohnheiten unserer Gäste
- Planen und Gestalten einer abwechslungsreichen, ausgewogenen und bedarfsgerechten Verpflegung
- Erstellen von Wochenmenüplänen sowie Veranlassen der Erstellung von Speisekarten
- Berücksichtigen besonderer Ernährungssituationen, Diäten und Sonderkostformen

- Planen von Mahlzeiten für besondere Anlässe, Feierlichkeiten und Veranstaltungen
- Abstimmen des Verpflegungsangebots mit Pflege und weiteren beteiligten Berufsgruppen

Einkauf, Lagerhaltung und Warenwirtschaft

- Planen und Kalkulieren des Bedarfs an Lebensmitteln, Getränken und Verbrauchsmaterialien
- eigenverantwortliches Beschaffen von Waren im Rahmen der Budgetvorgaben
- Kontrollieren der gelieferten Waren hinsichtlich Qualität, Menge und Preis
- Sicherstellen einer sachgerechten Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln
- Überwachen von Lagerbeständen, Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdaten
- Führen der erforderlichen Dokumentationen

Zubereitung und Versorgung

- Aktives Mitwirken im Tagesgeschäft der Küche
- Vor- und Zubereiten von Frühstück, Mittagessen, Nachmittagsangeboten und Abendessen
- Frische und bedarfsgerechte Zubereitung der Speisen für Gäste, Angehörige und Mitarbeitende
- Ansprechendes und wertschätzendes Anrichten sowie Bereitstellen der Mahlzeiten
- Mitwirken an besonderen kulinarischen Angeboten und individuellen Wünschen unserer Gäste

Hygiene, Qualität und Sicherheit

- Sicherstellen und Dokumentieren der HACCP-Hygienestandards
- Verantworten der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben
- Überwachen der Qualitäts- und Dokumentationsstandards
- Reinigen und Pflegen von Küche, Geräten und Arbeitsmitteln
- Veranlassen von Wartungen sowie Melden technischer Mängel
- Sicherstellen der Einhaltung von Unfallverhütungs- und Arbeitsschutzvorschriften

Nachhaltigkeit und Weiterentwicklung

- Sicherstellen eines wirtschaftlichen und nachhaltigen Ressourceneinsatzes
- Organisieren einer sachgerechten Abfalltrennung und Entsorgung
- Einbringen von Ideen zur Weiterentwicklung des Verpflegungsangebots und der Küchenabläufe
- Mitwirken an Konzeptentwicklungen und Qualitätsverbesserungen
- Teilnehmen an Teamgesprächen, Supervisionen sowie Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen
- Mitwirken an der Umsetzung des Leitbildes und der hospizlichen Grundsätze unseres Hauses

Das bringen Sie mit

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung im Küchen- oder Verpflegungsbereich, idealerweise mit Leitungsverantwortung
- Kenntnisse in Ernährungslehre, Diätetik und Sonderkostformen
- Erfahrung in Speiseplanung, Einkauf, Lagerhaltung und Warenwirtschaft
- Fundierte Kenntnisse der Lebensmittelhygiene und der HACCP-Richtlinien
- Organisationsvermögen sowie Erfahrung im Anleiten und Führen von Mitarbeitenden
- Wirtschaftliches Denken und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen
- Einen sicheren Umgang mit Qualitäts- und Dokumentationsanforderungen

Neben Ihren fachlichen Qualifikationen legen wir besonderen Wert auf Ihre **Haltung** und Ihre persönlichen Kompetenzen:

- Sie begegnen Gästen, Angehörigen und Kolleg*innen achtsam, respektvoll und wertschätzend.
- Sie haben Freude daran, Menschen mit gutem Essen Lebensqualität und Genuss zu schenken.
- Sie nehmen individuelle Wünsche und Bedürfnisse ernst und berücksichtigen diese mit Kreativität und Flexibilität.
- Sie verbinden Gastorientierung mit Organisationsgeschick und Verantwortungsbewusstsein.
- Sie fördern eine kooperative und unterstützende Zusammenarbeit im Team.
- Sie kommunizieren offen und konstruktiv und behalten auch in arbeitsintensiven Situationen den Überblick.
- Sie wissen um die Bedeutung von Selbstfürsorge und Resilienz.
- Sie achten die Privatsphäre unserer Gäste und gehen mit persönlichen Informationen diskret und verantwortungsvoll um.

Was wir Ihnen bieten

Mit dem Hospiz St. Wendel entsteht ein besonderer Ort für Menschen am Ende ihres Lebens – und ein Arbeitsort, an dem fachliche Qualität, menschliche Zuwendung und gemeinsames Handeln zusammengehören.

Wir bieten Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle und sinnstiftende Leitungsaufgabe in einem neu entstehenden Hospiz
- Die Möglichkeit, den Küchenbereich und das Verpflegungsangebot von Beginn an mitzugestalten
- Raum für eigene Ideen, Kreativität und individuelle Konzepte
- Eine enge Zusammenarbeit mit Pflege, Hauswirtschaft, Sozialdienst und Geschäftsleitung
- Ein engagiertes und interdisziplinäres Team aus haupt- und ehrenamtlich Mitarbeitenden
- Regelmäßige Fortbildungen, Supervision und Coaching
- Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung

- Ein Arbeitsumfeld des respektvollen Miteinanders, der gegenseitigen Unterstützung und des gemeinsamen Tragens von Verantwortung
- Eine Vergütung und Eingruppierung nach dem Tarifwerk PATT (PARITÄTischer Arbeitgeberverband PATT e. V.)

Die Arbeitszeiten sowie Wochenend- und Feiertageinsätze richten sich nach den Anforderungen des Küchenbetriebs und der Versorgung unserer Gäste.

Wir freuen uns auf Sie!

Wenn Sie Freude daran haben, Menschen mit gutem Essen, persönlicher Zuwendung und einem hohen Qualitätsanspruch zu begleiten und gemeinsam mit anderen einen besonderen Ort für Menschen am Lebensende zu gestalten, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Gestalten Sie den Aufbau des Hospizes St. Wendel mit und werden Sie Teil unseres Teams.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 18.09.2026

vorzugsweise per E-Mail an:

Frau Johanna Weymar

j.weymar@hospiz-stwendel.de

oder alternativ per Post an:

Ambulantes Hospiz-Zentrum

Frau Johanna Weymar

Bahnhofstraße 6

36433 Bad Salzungen