

Mitarbeiter*in Küche (m/w/d)

für unser Hospiz St. Wendel in Bad Salzungen

Durch gutes Essen, Aufmerksamkeit und Fürsorge zum Wohl unserer Gäste beitragen

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, Geborgenheit und Lebensqualität im Mittelpunkt stehen.

Für unser zukünftiges Team suchen wir eine*n **Mitarbeiter*in Küche (m/w/d)**, die/der mit Freude an der Zubereitung von Speisen, einem hohen Qualitätsbewusstsein und einer ausgeprägten Gastorientierung dazu beiträgt, den Alltag unserer Gäste angenehm und genussvoll zu gestalten.

Essen im Hospiz ist mehr als Nahrungsaufnahme – es ist Genuss, Trost, Erinnerung und Lebensqualität. Mit Ihrer Arbeit unterstützen Sie die Küchenleitung dabei, den Gästen eine individuelle, bedarfsgerechte und frisch zubereitete Verpflegung anzubieten. Dabei leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Wohlfühlatmosphäre und zur Zufriedenheit der Gäste und ihrer Angehörigen.

Die Tätigkeit erfolgt in enger Zusammenarbeit mit der Küchenleitung, dem Pflegeteam sowie den weiteren Teams des Hauses.

Ihre Aufgaben

Unterstützung bei der Speisenzubereitung

- Unterstützen der Küchenleitung bei der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten
- Vorbereiten von Zutaten und Lebensmitteln
- Herrichten von Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Kuchen, Snacks und Abendessen
- Mitwirken bei der ansprechenden Präsentation und Ausgabe von Speisen
- Berücksichtigen individueller Wünsche und Bedürfnisse der Gäste nach Absprache mit der Küchenleitung

Vertretung der Küchenleitung

- Übernehmen einfacher Koch- und Vorbereitungsaufgaben im Vertretungsfall
- Zubereiten von Mahlzeiten nach vorhandenen Vorgaben und Speiseplänen
- Sicherstellen eines geordneten Küchenablaufs während kurzzeitiger Abwesenheiten der Küchenleitung

Hygiene und Sauberkeit

- Einhalten der geltenden Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Reinigen von Arbeitsflächen, Küchengeräten und Küchenutensilien
- Mitwirken bei der Reinigung und Pflege der Küche sowie der zugehörigen Lagerräume

- Dokumentieren von Hygienemaßnahmen gemäß den geltenden Vorgaben

Lagerung und Bestandskontrolle

- Unterstützen bei Warenannahme und Kontrolle von Lieferungen
- Sachgerechtes Vorräumen und Lagern von Lebensmitteln
- Mitwirken bei der Kontrolle von Beständen und Verfallsdaten
- Melden notwendiger Nachbestellungen an die Küchenleitung

Zusammenarbeit und Qualitätssicherung

- Zusammenarbeiten mit Küchenleitung, Pflege, Hauswirtschaft und weiteren Teams des Hauses
- Teilnehmen an Teamgesprächen sowie Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen
- Mitwirken an der Umsetzung des Leitbildes und der hospizlichen Grundsätze unseres Hauses
- Einbringen von Ideen zur Verbesserung von Abläufen und Servicequalität

Das bringen Sie mit

- Idealerweise Erfahrungen im Küchen-, Gastronomie-, Hauswirtschafts- oder Verpflegungsbereich
- Kenntnisse der Lebensmittelhygiene oder die Bereitschaft zur entsprechenden Einarbeitung
- Grundlegende Kochkenntnisse und die Fähigkeit, im Vertretungsfall einfache Mahlzeiten eigenständig zuzubereiten
- Freude an der Zubereitung von Speisen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Eine selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

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

- Sie begegnen Gästen, Angehörigen und Kolleg*innen mit Empathie, Achtsamkeit und Wertschätzung.
- Sie haben Freude daran, durch gutes Essen und aufmerksamen Service zum Wohlbefinden anderer Menschen beizutragen.
- Sie arbeiten zuverlässig, verantwortungsbewusst und sorgfältig.
- Sie bringen Teamgeist mit und schätzen die Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Berufsgruppen.
- Sie kommunizieren offen und respektvoll.
- Sie handeln flexibel und lösungsorientiert.
- Sie berücksichtigen die besondere Situation schwerstkranker und sterbender Menschen mit Sensibilität und Respekt.
- Sie wissen um die Bedeutung von Selbstreflexion und persönlicher Weiterentwicklung.

Was wir Ihnen bieten

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

Wir bieten Ihnen:

- Eine sinnstiftende Tätigkeit in einem neu entstehenden Hospiz
- Die Möglichkeit, den Aufbau eines besonderen Hauses von Beginn an mitzugestalten
- Eine enge Zusammenarbeit mit Küche, Pflege, Hauswirtschaft, Sozialdienst und weiteren Berufsgruppen
- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit Raum für Eigeninitiative
- Regelmäßige Teambesprechungen, 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 Tätigkeit erfolgt entsprechend den betrieblichen Erfordernissen. Arbeitszeiten sowie Einsätze an Wochenenden und Feiertagen richten sich nach den Anforderungen des Hospizbetriebes.

Wir freuen uns auf Sie!

Wenn Sie Freude daran haben, Menschen mit gutem Essen, Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft zu unterstützen und Teil eines engagierten Teams werden möchten, 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