



**Hospiz
Meißnerblick**

Meißnerring 1
37269 Eschwege
Tel. 05651 / 33960-0
Fax: 05651 / 33960-50
Email: info@hospiz-eschwege.de
www.hospiz-eschwege.de

Stellenanzeige Hauswirtschaft

Im 10-Betten Hospiz Meißnerblick bieten wir schwerstkranken Menschen in ihrer letzten Lebensphase einen Ort der Geborgenheit und Würde. Unser Haus ist ein Ort, an dem die Bedürfnisse des Einzelnen im Mittelpunkt stehen – körperlich, seelisch und sozial. Hier schaffen wir Raum für ein Leben bis zuletzt, das geprägt ist von Respekt, Fürsorge und Achtsamkeit.

Gemeinsam mit unseren Gästen und ihren Zugehörigen gestalten wir diese wertvolle Zeit bewusst und einfühlsam. Ein engagiertes Team aus Fachkräften und Ehrenamtlichen steht rund um die Uhr zur Seite, um Schmerz und Leid zu lindern und gleichzeitig die individuellen Wünsche zu erfüllen und deren Lebensqualität zu wahren.

Dafür suchen wir eine/n hauswirtschaftliche/n Mitarbeiter:in

Gewünschte Anforderungen:

- Ausbildung als Hauswirtschaftler(in), Wirtschaftler(in) und/oder mehrjährige Erfahrung im Beruf oder gleichwertige Ausbildung

Kompetenzen und Fähigkeiten:

- Selbstständige Arbeitsweise und Kooperationsbereitschaft
- Organisationsfähigkeit, Teamfähigkeit sowie ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein
- Aufgeprägter Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Empathie und soziale Kompetenz sowie Identifikation mit Inhalten und Zielen des Hospizgedankens
- Einfühlsames und sensibles Verhalten im Umgang mit sterbenden Menschen und deren Zugehörigen
- Stabilität und sicheres Auftreten
- Hohes Maß an Leistungs- u. Einsatzbereitschaft
- Sterben, Tod und Trauer gehören zum beruflichen Alltag. Das setzt voraus, dass die Mitarbeiter sich mit diesem Thema auseinandersetzen und auch an Supervisionen teilnehmen
- Freude an der Zusammenarbeit mit ehrenamtlichen Kolleg:innen und anderen Berufsgruppen

Aufgaben:

- Zubereitung der Mahlzeiten nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten, Bedürfnissen und Wünschen des Gastes
- Sparsamer Energieeinsatz unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit und ordnungsgemäße Entsorgung
- Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten, evtl. in mundgerechte Portionen unter Beachtung der Ästhetik
- Mitgestaltung des Speiseplans
- Küche, sowie Bereich der Hauswirtschaft ordentlich und sauber halten (Reinigung der Küche, Vorratsräume nach ökologisch vertretbaren Gesichtspunkten)
- Ausführung aller in der Einrichtung anfallenden Reinigungsarbeiten nach festgelegtem Plan und Absprache
- Waschen von Einrichtungs- und Bewohnerwäsche, falls erforderlich
- Ordnungsgemäße Durchführung und Überwachung der Hygiene nach den Hygienerichtlinien und unter Beachtung des Infektionsschutzgesetzes
- Anleitung und Einweisung von Gästen und Zugehörigen in die Tätigkeiten der Bewohnerküche
- Einkauf
- Tägliche Kontrolle der Kühltemperatur, Temperatur von Speisen und Haltbarkeit
- Instandhaltung und Pflege der Küchen- und Haushaltsgeräte, sowie Meldung bei Defekten

Sie erwartet ein engagiertes Team aus Fachkräften und Ehrenamtlichen.

Die Vergütung ist an den TVöD angelehnt.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Kerstin Brübach (PDL) 05651/33960-22

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!