

Praktikum in der Hauswirtschaft im FRIEDENSDORF INTERNATIONAL –

Verpflegung von Kindern aus Kriegs- und Krisengebieten in multikultureller Heimeinrichtung

Die Arbeit in der Küche des Friedensdorfes ist vor allem ein Rechenexempel. Rund 150 Kinder aus bis zu 10 Nationen und mit ungezählten Geschmäckern wollen dreimal am Tag "beköstigt" werden. Da müssen Kompromisse gemacht werden, wenn nicht alles genauso schmeckt wie zuhause, aber trotzdem gesund sein und so den Heilungsprozess unterstützen soll. Denn das ist die oberste Maxime in der Küche des Friedensdorfes und gleichzeitig der Grund, warum alles selbst zubereitet wird.



Alle Schützlinge im Alter von etwa 2-12 Jahren sind zur medizinischen Behandlung nach Deutschland gekommen und werden nach ihrer Rehabilitationsphase in der Oberhausener Heimeinrichtung wieder zu ihren Familien in die Heimatländer gebracht. Für viele Kinder aus Afghanistan, Angola oder anderen Krisengebieten sind nicht nur unsere europäischen Lebensmittel, sondern überhaupt regelmäßige Mahlzeiten völlig unbekannt. Einige kleine Patienten benötigen aufgrund ihrer Erkrankungen oder Verletzungen speziell zubereitete Sonderkost.

"Bei 10 Kilogramm Zwiebeln kann man schon einmal weinen, wenn innerhalb kürzester Zeit das Tagewerk von den Kinderzähnen vernichtet wird, verzweifeln, aber spätestens wenn man die Kinder hungrig mampfen und genesen sieht, muss man lachen und weiß, wofür man geschuftet hat", erklärt die Küchenchefin.



Neben Schnippeln, Schälen und Brutzeln und der Kunst des Tellerspülens gehören Logistik und Organisation des Nahrungsmittelnachschubs in der Lagerhaltung ebenso zum Tagesgeschehen in einer ganz besonderen Hauswirtschaft, der auch noch eine eigene Waschküche zugeordnet ist.

Ferner gehören auch die Verköstigung von Jugend- und Erwachsenengruppen der Friedensdorf Bildungswerk-Seminare, die kulinarische Vorbereitung von Festen und Veranstaltungen der Öffentlichkeitsarbeit sowie die Zubereitung und Dekoration von Buffets z.B. bei internationalen Treffen der Friedensdorf-Partnerorganisationen zu den vielfältigen Aufgaben in der Küche.



Unsere internationalen Volunteers erhalten durch die Hauswirtschaft selbstverständlich auch eine Vollverpflegung während des Praktikums. Neben gemeinsamen Mittagessen im Speisesaal werden Lebensmittel zur selbstständigen Verpflegung im eigenen Praktikantenhaus bereitgestellt. Auf Wunsch und bei Verfügbarkeit stehen hier Schlafplätze in etwa 15 Zweibettzimmern zur Verfügung.

Darüber hinaus kann unser spendenfinanzierter Verein Praktika nicht bezahlen! Selbstverständlich stellen wir nach Praktikumsende gerne qualifizierte und detaillierte Zeugnisse aus.

Voraussetzungen

- Bereitschaft zum Schichtdienst (auch an Wochenenden)
- Impfschutz gegen die "üblichen Kinderkrankheiten" sowie Hepatitis A und B
- Belehrung im Sinne des Infektionsschutzgesetzes
- erweitertes Führungszeugnis (Zu Praktikumsbeginn nicht älter als 3 Monate)

So bewerben Sie sich bei uns

Per Mail: info@friedensdorf.de

Per Post: FRIEDENSDORF INTERNATIONAL, Zentralstelle Lanterstr. 21, 46539 Dinslaken

Ein kurzes Anschreiben mit Wunschterminen zu Praktikumsbeginn/-ende genügt. **(Mindestzeitraum 2, zur besseren Einarbeitung eher bevorzugt Praktika ab 3 Monate)**

Zum tabellarischen Lebenslauf werden keine Zeugnisse o.ä. als Belege benötigt.

Nach Eingang der Bewerbung vermitteln wir den direkten Kontakt zur Abteilungsleitung, um hier 1-2 Hospitationstage zu vereinbaren, damit der Arbeitsalltag im Praktikum vorab eingeschätzt werden kann.