

Freiwilligenprofil Samariterküchenhelfer*in

Ziel des Engagements:

Das Ziel ist es, Mitbürgern*innen die Möglichkeit zu bieten, einmal im Monat in freundlicher Gemeinschaft eine warme Mahlzeit zu sich zu nehmen. Damit möchten wir erreichen, dass soziale Kontakte gefördert und aufrechterhalten werden, ein wenig Lebensqualität und Freude geben.

Kern-/Hauptaufgaben der ehrenamtlichen Aktivität:

Als Helfer*in arbeitest Du unserem Koch zu. Du übernimmst Schnippelarbeiten, bereitest die Lebensmittel zum Kochen vor (waschen/putzen). Unter Anleitung bereitest Du den Nachtsch oder Soßen zu, für ca. 40 Gäste. Des Weiteren übernimmst Du mit den anderen Helfern*innen die Vorbereitung des Saals für die Gäste. Tische anordnen, Plakate aufhängen. Im Wechsel mit den anderen Helfern erledigst du den Einkauf am Freitag oder Samstag vor der Samariterküche. Das Essen für die Küche wird gemeinschaftlich besprochen und umgesetzt, gelegentlich kann es sein, das gespendete Lebensmittel abgeholt werden müssen.

Anforderungen:

- aufgeschlossene Persönlichkeit und Freude an einer gemeinsamen Aufgabe im Team
- Gesundheitszeugnis

Zeitlicher Aufwand:

1 x monatlich 5-9 Std. je nach persönlichem Engagement: Am Sonntag der Samariterküche bist Du von 9-14 Uhr (5 Std.) dabei. Weiterer Zeitaufwand ist davon abhängig, ob Du bereits am Samstag einen Teil der Küchenarbeit vorbereiten hilfst oder im Wechsel den Einkauf erledigst (ca. 4 Std.).

Erstattung finanzieller Aufwendungen:

Die Kosten für das Gesundheitszeugnis werden erstattet. Nach Absprache können die Kosten für eine Einkaufsfahrt erstattet werden, ggf. kann hierzu auch ein Dienstwagen des ASB genutzt werden.

Versicherung:

Für die ehrenamtlichen Einsätze und Ausbildungsveranstaltungen sowie die Wegezeiten besteht eine gesetzliche Unfallversicherung über die Unfallkasse Nord sowie eine Haftpflichtversicherung des ASB.

Organisatorisches:

Die Mitwirkung ist nicht an eine Mitgliedschaft im ASB gebunden. Die Helfer*innen wechseln sich je nach Verfügbarkeit ab. An dem Sonntag der Samariterküche werden vor Ort immer 3 Helfer*innen plus Koch benötigt. Dies wird im Vorfeld in der Gruppe abgestimmt. Als Helfer*in bist Du Bestandteil einer Gruppe aus unterschiedlichen Altersgruppen, welche unsere ebenso unterschiedlichen Gäste empfängt und verpflegt. Das macht die Samariterküche auch so spannend, da der Austausch untereinander und mit den Gästen sehr vielseitig ist. Nicht nur das Kochen und die Tipps & Tricks der anderen sind hier Thema, auch aktuelle Ereignisse oder Lebenserfahrungen kommen nicht zu kurz. Als Entlohnung für unsere ehrenamtliche Tätigkeit nehmen wir die Dankbarkeit und die zufriedenen Gesichter unserer Gäste als emotionale Bereicherung mit nach Hause. Gerne stellen wir Dir ein Zeugnis über Dein ehrenamtliches Engagement aus.

Fortbildung:

Alle 24 Monate die Bereitschaft zu einem Termin außerhalb der üblichen Arbeitszeiten, um das Gesundheitszeugnis aufrechtzuerhalten, Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz (ca. 1 Std.)

Perspektiven/ Entwicklungsmöglichkeiten:

- Mitwirkung im Bereich der Verpflegung für andere ehrenamtliche Dienste
- Beteiligung an einer Verpflegungs- und Betreuungsgruppe für Rettungsdienst und Katastrophenschutz. Hier besteht die Möglichkeit zur Fortbildung als Feldkoch/köchin.

Ansprechperson:

Randie Förter-Barth, 0431-66165-11 Mo.-Fr. von 8-16 Uhr E-Mail: r.foerter-barth@asb-sh.de

Weitere Informationen:

www.asb-sh.de und [Facebook](#)