



| | | |
|--|--------------------------------------|------------------|
| <div><div>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein</div><div>gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</div><div></div><div>... sicher und geborgen</div></div> | Handbuch Qualitätsmanagement | Kap. B.1.2.17 |
| | Mitarbeitereinführungsmappe Küche | |

| | Datum | Hdz. Anleitung | Hdz. Mitarbeiter | tnz. |
|---------------------------------------|-------|-------------------|---------------------|------|
| Allgemeines | | | | |
| Vorstellen der Abteilungen | | | | |
| • Führung durch die Einrichtung | | | | |
| • Haustechnik | | | | |
| Formales | | | | |
| • Dienstplan/ Dienstplanlegende | | | | |
| • Urlaubsantrag | | | | |
| • Urlaubsplan | | | | |
| • Aushändigen der Dienstkleidung | | | | |
| • Umkleideräume / Spindzuweisung | | | | |
| • Telefonliste | | | | |
| • Personalesen (Bon-System) | | | | |
| Interne Angebote für Personal | | | | |
| • MAV | | | | |
| • Betriebsarzt | | | | |
| • Fortbildungsangebote | | | | |
| Qualitätsmanagement | | | | |
| • Einweisung ins QM Handbuch | | | | |
| • Umgang mit Formularen | | | | |
| • Dienstanweisungen | | | | |
| • Umgang bei Verletzungen | | | | |
| Brandschutz | | | | |
| • Feuerlöscher | | | | |
| • Fluchtwege | | | | |
| • Brandschutzordnung | | | | |
| • Notfallplan | | | | |
| Verhalten bei Notfällen | | | | |
| • Verhalten bei Notfällen | | | | |
| • Erste-Hilfe Maßnahmen dokumentieren | | | | |
| Strukturelles | | | | |
| • Teilnahme an Teamsitzungen | | | | |
| • Teilnahme an Fortbildungsangeboten | | | | |
| Unterweisungen in | | | | |

| | | | | | |
|-------------|---------|--------------|---------|-------------|---------------|
| Freigabe GF | Geprüft | Bearbeiter | Version | Datum | Seite |
| Frau Busch | QMB | Fr. Kreutzer | QMH 2.0 | August 2025 | Seite 1 von 2 |

| | | |
|--|--------------------------------------|------------------|
| <div><div>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein</div><div>gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</div><div></div><div>... sicher und geborgen</div></div> | Handbuch Qualitätsmanagement | Kap. B.1.2.17 |
| | Mitarbeitereinführungsmappe Küche | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| • Aufschnittmaschine | | | | |
| • Stabmixer | | | | |
| • Spülmaschine | | | | |
| • Konvektomat | | | | |
| • Bodenreinigungsmaschinen | | | | |
| • | | | | |
| • | | | | |
| Hygiene | | | | |
| • Jährliche Hygieneunterweisung nach HACCP | | | | |
| Sonstiges | | | | |
| • | | | | |
| • | | | | |
| • | | | | |
| • | | | | |
| • | | | | |
| • | | | | |

| | | | | | |
|-------------|---------|--------------|---------|-------------|---------------|
| Freigabe GF | Geprüft | Bearbeiter | Version | Datum | Seite |
| Frau Busch | QMB | Fr. Kreutzer | QMH 2.0 | August 2025 | Seite 2 von 2 |