

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.12
	Stellenbeschreibung Küchenleitung	

1. Stellenbezeichnung
Küchenleitung

2. Stelleninhaber

3. Stellvertretung
stellvertretende Küchenleitung

4. Vorgesetzte Stelle
Geschäftsführung

5. Vertretung
Mitarbeiter/-innen mit abgeschlossener Berufsausbildung zum Koch/Köchin

6. Nachgeordnete Stelle
alle Mitarbeiter der Küche
Köche in der Ausbildung
Praktikanten
Helfer im Freiwilligen Sozialen Jahr

7. gleichgestellt:
Pflegedienstleitung

8. Ziele der Stelle

- Mit einer gesunden und wohlschmeckenden Verpflegung soll die Lebenszufriedenheit unserer Bewohner gestärkt werden.
- durch gezielte Maßnahmen bei der Speiseversorgung den Bewohner zur möglichst selbstständigen Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme bewegen
- Regionale und saisonale Einflüsse auf die Küche sollen berücksichtigt werden.
- Die Qualität unserer Speiseversorgung soll stets gesichert und gesteigert werden. Dieses geschieht insbesondere durch eine enge Zusammenarbeit mit anderen Bereichen unserer Pflegeeinrichtung.
- Durch die Zusammenarbeit mit dem Heimbeirat sollen die Wünsche unserer Bewohner hinsichtlich ihrer Verpflegung maßgeblich in die Arbeit einfließen.
- Sicherstellung der Qualität und Quantität des gesamten Leistungsangebotes
- Einhaltung und Überwachung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	August 2025	Seite 1 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.12
	Stellenbeschreibung Küchenleitung	

- Herstellung der Speisen unter wirtschaftlichen Aspekten
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften

9. Tätigkeitsfelder / Aufgaben der Stelleninhaber/in

9. 1 Bewohnerbezogene Aufgaben

- Herstellung von Speisen, die sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen
- Sicherstellung eines hohen optischen Standards der Speisen und ihrer Darbietung
- Planung eines abwechslungsreichen Speiseplanes in enger Absprache mit der Hauswirtschaftsleitung und dem Heimbeirat
- Annahme von Speisewünschen von Bewohnern
- Annahme und Bearbeitung von Beschwerden und Einleitung von Maßnahmen, die die Kundenzufriedenheit wieder herstellen.
- Individuelle Speisenplanung für Bewohner in schwierigen Ernährungssituativen (Mangelernährung, Schluckbeschwerden)
- Planung der Speisenfolge bei Sonderveranstaltungen (Weihnachtsfeier, runde Geburtstage usw.)

9. 2 Mitarbeiterbezogene Aufgaben

- Kontrolle der Arbeitsleistung der Küche
- Überwachung der Anleitung von Auszubildenden
- Erstellung von Personalbeurteilungen sowie Führung von (bzw. *Teilnahme an*) Personalgesprächen
- Mithilfe bei der Erstellung von Arbeitszeugnissen
- Kontrolle, ob alle für den Küchenbereich geltenden Bestimmungen und Gesetze eingehalten werden (etwa Arbeitszeitverordnung, Arbeitsschutzgesetz, Lebensmittelhygienegesetz usw.)
- Ermittlung des Personalbedarfs und Erstellung eines Stellenplanes unter Berücksichtigung der derzeitigen und der zukünftigen Aufgaben und den Aspekten der Wirtschaftlichkeit

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	August 2025	Seite 2 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.12
	Stellenbeschreibung Küchenleitung	

- Beteiligung am Auswahlprozess oder deren Kontrolle bei der Einstellung neuer Mitarbeiter
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Ermittlung des aktuellen und zukünftigen Fortbildungsbedarfs sowie Auswahl geeigneter Fortbildungen bzw. In-House-Seminare
- Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen
- Planung und Durchführung von Teamgesprächen der Küche und Teilnahme an übergreifenden Besprechungen z.B. Abteilungsleitersitzung
- Wahrnehmung der Interessen der Mitarbeiter der Küche gegenüber der Heimleitung
- Kontrolle der Hygienevorgaben im Küchenbereich

9. 3 Betriebsbezogene Aufgaben

- Planung, Organisation und Überwachung des Serviceablaufes
- Sicherstellung einer reibungslosen Speiseausgabe an die beteiligten Abteilungen der Einrichtung
- Kalkulation des Materialbedarfs
- Bestellung oder Einkauf aller notwendigen Zutaten
- Kontrolle aller ein –und ausgehenden Lebensmittel gemäß HACCP
- Sicherstellung der korrekten Lagerung aller Lebensmittel gemäß HACCP
- regelmäßige Kontrolle der gelagerten Lebensmittel
- Bestätigung der Richtigkeit der Rechnungen für den Arbeitsbereich
- korrekte Entsorgung nicht verbrauchter Lebensmittel sowie Speisereste
- regelmäßige Kontrolle aller Küchengeräte
- Mitwirkung bei der Einführung und Aufrechterhaltung eines Qualitätsmanagementsystems

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	August 2025	Seite 3 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement Stellenbeschreibung Küchenleitung	Kap. A.6.4.12
--	---	--------------------------------

10. Kommunikationsbild

Im Hinblick auf die genannten Ziele unterhält die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber Beziehungen

- zu der Geschäftsführung
- zu der Heimleitung
- zu der Pflegedienstleitung
- zu der Wohnbereichsleitung
- zu der Qualitätsbeauftragten
- zu den Pflegekräften
- zu den Pflegehilfskräften
- zu den Stationshilfen
- zu den Praktikanten
- zu den Bewohnern
- zu den Angehörigen und sonstigen den Bewohnern nahe stehenden Personen
- zu den Hausärzten
- zu den ehrenamtlichen Helfern
- zum haustechnischen Dienst
- zu anderen Therapeuten

Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber stellt insbesondere die erforderliche Informationsweitergabe innerhalb des Küchenteams und der gesamten Einrichtung (z. B. im Rahmen der Übergabebesprechungen) sicher.

11. Anforderungsprofil

11.1 fachliche Qualifikation

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch sowie Berufserfahrung von zwei Jahren.
- mind. zweijährige Leitungserfahrung
- mind. die abgeschlossene Ausbildungseignungsprüfung

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	August 2025	Seite 4 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.12
	Stellenbeschreibung Küchenleitung	

11.2 persönliche Eignung

- körperliche und seelische Stabilität
- Ausgeglichenheit und Geduld
- Führungskompetenz
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen und Interesse an ihrer Biografie
- flexible, eigenständige und kreative Arbeit
- Kommunikationsfreude und empathische Fähigkeiten
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit
- Verschwiegenheit und Vertrauenswürdigkeit

Weitere Regelungen

Diese Stellenbeschreibung ist Ausgangspunkt und Grundlage der Mitarbeitergespräche. Die Stellenbeschreibung kann jederzeit den betrieblichen und persönlichen Gegebenheiten angepasst, bzw. modifiziert werden. Sie ist Anlage des Dienstvertrages. Im Bedarfsfall müssen zusätzliche bzw. andere Aufgaben oder Einzelaufträge übernommen werden.

Der Stelleninhaber ist dem Berufsgeheimnis gemäß §§ 4 und 5 der Arbeits- und Vertragsrichtlinien verpflichtet. Die Annahme von Geld und Geschenken ist nach dem Heimgesetz gemäß § 14 Absatz 5 untersagt.

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	August 2025	Seite 5 von 6

	<p style="text-align: center;">Handbuch Qualitätsmanagement</p> <p style="text-align: center;">Stellenbeschreibung Küchenleitung</p>	<p style="text-align: center;">Kap. A.6.4.12</p>
--	---	--

Personalentwicklung

Eine Beurteilung der Stelleninhaberin / des Stelleninhabers erfolgt regelmäßig (mindestens einmal jährlich) im Rahmen von Personalentwicklungsgesprächen. Zuständig für die Standortbestimmung ist die Heimleitung

Die vorliegende Stellenbeschreibung tritt mit Datum der Unterzeichnung in Kraft und gilt, bis sie durch eine neue Stellenbeschreibung ersetzt wird.

Die vorliegende Stellenbeschreibung wird spätestens nach drei Jahren überprüft.

.....
Ludwigshafen, den

.....
Stelleninhaber/in

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	August 2025	Seite 6 von 6