

	Handbuch Qualitätsmanagement			Kap. B.1.2.17
	Mitarbeitereinführungsmappe Küche			

	Datum	Hdz. Anleitung	Hdz. Mitarbeiter	tnz.
Allgemeines				
Vorstellen der Abteilungen				
<ul style="list-style-type: none"> • Führung durch die Einrichtung • Haustechnik 				
Formales				
<ul style="list-style-type: none"> • Dienstplan/ Dienstplanlegende • Urlaubsantrag • Urlaubsplan • Aushändigen der Dienstkleidung • Umkleideräume / Spindzuweisung • Telefonliste • Personalesen (Bon-System) 				
Interne Angebote für Personal				
<ul style="list-style-type: none"> • MAV • Betriebsarzt • Fortbildungsangebote 				
Qualitätsmanagement				
<ul style="list-style-type: none"> • Einweisung ins QM Handbuch • Umgang mit Formularen • Dienstanweisungen • Umgang bei Verletzungen 				
Brandschutz				
<ul style="list-style-type: none"> • Feuerlöscher • Fluchtwege • Brandschutzordnung • Notfallplan 				
Verhalten bei Notfällen				
<ul style="list-style-type: none"> • Verhalten bei Notfällen • Erste-Hilfe Maßnahmen dokumentieren 				
Strukturelles				
<ul style="list-style-type: none"> • Teilnahme an Teamsitzungen • Teilnahme an Fortbildungsangeboten 				
Unterweisungen in				

Freigabe GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	Fr. Kreutzer	QMH 2.0	8/2023	Seite 1 von 2

	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	8/2023	Seite 2 von 2