



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

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

Freigabe GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	Fr. Kreutzer	QMH 2.0	8/2023	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>	<b>Handbuch Qualitätsmanagement</b>	Kap. B.1.2.17
	Mitarbeitereinführungsmappe Küche	

• Aufschnittmaschine				
• Stabmixer				
• Spülmaschine				
• Konvektomat				
• Bodenreinigungsmaschinen				
•				
•				
<b>Hygiene</b>				
• Jährliche Hygieneunterweisung nach HACCP				
<b>Sonstiges</b>				
•				
•				
•				
•				
•				

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