



<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
	Mitarbeiter-einführungsmappe 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	Oktober 2024	Seite 1 von 2

<div><div>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein</div><div>gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</div><div></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	Oktober 2024	Seite 2 von 2