

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.14
	Stellenbeschreibung Küchenhilfe	

1. Stellenbezeichnung

Küchenhilfe

2. Stelleninhaber

3. Stellvertretung

keine

4. Vorgesetzte Stelle

Küchenleitung

5. Vertretung

keine

6. Nachgeordnete Stelle

keine


7. gleichgestellt:

keine

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 selbständigen 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.
- Einhaltung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften HACCP

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seit
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	Mai 2023	Seite 1 von 4

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.14
	Stellenbeschreibung Küchenhilfe	

9. Tätigkeitsfelder / Aufgaben der Stelleninhaber/in

9.1 Bewohnerbezogene Aufgaben

- Hilfe bei der Herstellung von Speisen, die sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen
- Sicherstellung eines hohen optischen Standards der Speisen und ihrer Darbietung
- freundliche Annahme von Speisewünschen von Bewohnern
- freundlicher Service im Speisesaal
- Eindecken und Abdecken des Speisesaals


9.2 Mitarbeiterbezogene Aufgaben

- Teilnahme an den Teamsitzungen der Küche und Teilnahme an den Pflichtfortbildungen der Einrichtung

9.3 Betriebsbezogene Aufgaben

- Sicherstellung einer reibungslosen Speiseausgabe an die beteiligten Abteilungen der Pflegeeinrichtung
- korrekte Entsorgung nicht verbrauchter Lebensmittel sowie Speisereste
- Vor- und Zubereitung der Früh- und Abendmahlzeiten
- Putz- und Reinigungsarbeiten nach Maßgaben HACCP, sowie gemäß hausinternem Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Einsatz in der Spülküche
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen
- Mitarbeit beim Aufdecken/Abräumen im Speiseraum
- Durchführung von weiteren Tätigkeiten zur Sicherung des reibungslosen Serviceablaufes

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seit
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	Mai 2023	Seite 2 von 4

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.14
	Stellenbeschreibung Küchenhilfe	

9. 4 Sonstige Aufgaben

Bei Kenntnis und Interesse können folgende Arbeiten hinzugenommen werden:

Unterstützung bei:

Vor- und Zubereitung der warmen Mahlzeiten unter Anleitung und Aufsicht

10. Kommunikationsbild

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

- zu der Küchenleitung
- dem Küchenteam

11. Anforderungsprofil

- Servicegedanke
- Teamfähigkeit

11.1 fachliche Qualifikation

Hygienefortbildung

11.2 persönliche Eignung

- körperliche und seelische Stabilität
- Ausgeglichenheit und Geduld
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen flexible, eigenständige und kreative Arbeit
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Verschwiegenheit und Vertrauenswürdigkeit

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seit
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	Mai 2023	Seite 3 von 4

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. A.6.4.14
	Stellenbeschreibung Küchenhilfe	

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.

Personalentwicklung

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

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	Seit
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	Mai 2023	Seite 4 von 4