

	<b>Handbuch Qualitätsmanagement</b>	<b>Kap.</b> <b>A.6.4.13</b>
	<b>Stellenbeschreibung</b> <b>Koch / Köchin</b>	

## 1. Stellenbezeichnung

Koch / Köchin

## 2. Stelleninhaber

## 3. Vorgesetzte Stelle

Küchenleitung

## 4. Vertretung

Mitarbeiter/-innen mit abgeschlossener Berufsausbildung zum Koch/Köchin

## 5. Nachgeordnete Stelle

Küchenhilfe

Köchen in der Ausbildung

Praktikanten

Helper im Freiwilligen Sozialen Jahr

## 6. gleichgestellt:

anderen Köchen

## 7. Ziele der Stelle

- für eine gute Lebensqualität der Bewohner sorgen durch eine angemessene Versorgung und Verpflegung
- durch gezielte Maßnahmen bei der Speisenversorgung den Bewohner zur möglichst selbständigen Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme bewegen
- Sicherstellung der Qualität und Quantität des gesamten Leistungsangebotes
- Einhaltung und Überwachung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften

## 8. Tätigkeitsfelder / Aufgaben der Stelleninhaber/in

### 8. 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

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	September 2024	Seite 1 von 5

	<b>Handbuch Qualitätsmanagement</b>	<b>Kap.</b> <b>A.6.4.13</b>
	<b>Stellenbeschreibung</b> <b>Koch / Köchin</b>	

- Annahme von Speisewünschen von Bewohnern
- Annahme und Bearbeitung von Beschwerden und Einleitung von Maßnahmen, die die Kundenzufriedenheit wieder herstellen.
- Planung der Speisenfolge bei Sonderveranstaltungen (Weihnachtsfeier, runde Geburtstage usw.)
- Individuelle Speisenplanung für Bewohner in schwierigen Ernährungssituationen ( Mangelernährung, Schluckbeschwerden)

## 8. 2 Mitarbeiterbezogene Aufgaben

- Einteilung, Anleitung und Kontrolle der unterstellten MitarbeiterInnen
- Eigener Beitrag zur Erhaltung eines guten Betriebsklimas
- Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften

## 8. 3 Betriebsbezogene Aufgaben - Planung und Logistik

- Beurteilung des Zuliefererangebotes (Konditionen, Preise und Lieferbedingungen) bei Abwesenheit der Küchenleitung
- Feststellung der benötigten Waren unter Berücksichtigung der Bewohnerwünsche und saisonaler Gegebenheiten
- Bestellung der notwendigen Zutaten
- Kontrolle der gelieferten Waren auf Qualität, Hygienevorgaben, Menge und Preis
- Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in Kühlräume oder Gefriergeräte
- Überwachung der Lagervorräte und der Verfallsdaten. Aussortierung und Beseitigung der verdorbenen Waren
- Zuarbeit bei der Erstellung der Speisekarten und Speisepläne
- Zuarbeit bei der Planung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung
- Zuarbeit bei der Planung der Speisenfolgen insbesondere für spezielle Anlässe (Weihnachten, Ostern, Geburtstage usw.)

## Vorbereitung

- Vorbereitung der Rohwaren nach HACCP

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	September 2024	Seite 2 von 5

	<b>Handbuch Qualitätsmanagement</b>	<b>Kap.</b> <b>A.6.4.13</b>
	<b>Stellenbeschreibung</b> <b>Koch / Köchin</b>	

## Herstellung der Speisen

- Herstellung und Zubereitung aller benötigten Speisen und Nutzung moderner Kochtechniken. Insbesondere Herstellung von Suppen, Salaten und anderen kalten Beilagen, warmen Fleischgerichten, Fischgerichten und Soßen, warmen Beilagen, Süßspeisen und Gebäck
- Speisen optisch ansprechend anrichten
- bestellte Speisen in der korrekten Reihenfolge zur Speisenausgabe vorbereiten

## Nachbereitung

- Reinigung der Töpfe, Pfannen, Mikrowellengeräte, Friteusen, Brat- und Backöfen, Rühr- und Knetmaschinen unter strikter Beachtung der hygienischen Erfordernisse
- Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten
- korrekte Trennung der Abfälle
- Reinigung der Küche und der Spezialräume. Oder: Kontrolle der Reinigung durch das Reinigungspersonal
- Meldung defekter Geräte an die Küchenleitung

## 8. 4 Sonstige Aufgaben

- Teilnahmen an den vorgegebenen Pflichtveranstaltungen der Einrichtung z.B. Hygieneschulung
- Vorschläge einbringen zur ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung des eigenen Leistungsangebotes
- Teilnahme an der Entwicklung von neuen Konzepten und Aktivitäten in der Speisenversorgung
- 

## 9. Kommunikationsbild

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

- zu der Geschäftsführung
- zu der Heimleitung

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	September 2024	Seite 3 von 5

 <b>Handbuch Qualitätsmanagement</b>	<b>Stellenbeschreibung</b> <b>Koch / Köchin</b>	<b>Kap.</b> <b>A.6.4.13</b>
--	--	--------------------------------

- 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 Therapiebereichen ( Beschäftigungstherapie)

Die Stelleninhaberin / der Stelleninhaber stellt insbesondere die erforderliche Informationsweitergabe innerhalb des Küchenteams (z. B. im Rahmen der Übergabebe-sprechungen) sicher.

## 10. Anforderungsprofil

### 10.1 fachliche Qualifikation

- gastronomische Ausbildung zum Koch / zur Köchin

### 10.2 persönliche Eignung

- körperliche und seelische Stabilität
- Ausgeglichenheit und Geduld
- Geschmackssinn und umfangreiche Kenntnisse aus der Ernährungslehre
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen
- Fähigkeit und Bereitschaft zu Kommunikation und Kooperation mit Bewoh-nern, deren Angehörigen, Mitarbeitern und Vorgesetzten
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.3	September 2024	Seite 4 von 5

 <p>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH ... sicher und geborgen</p>	<p><b>Handbuch Qualitätsmanagement</b></p>	<p>Kap. A.6.4.13</p>
<p>Stellenbeschreibung Koch / Köchin</p>		

- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- 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.

### 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	September 2024	Seite 5 von 5