

# Stellenbeschreibung

gemäss Beschluss der Mitgliederversammlung des VERBANDES DER KÜCHENLEITER/INNEN IN KRANKENHÄUSERN UND PFLEGEINRICHTUNGEN e.V. am 20.10.1997 nach Beratung durch den Deutschen Verband der Leitungskräfte von Alten- und Behinderteneinrichtungen e.V. (DVLAB)

<b>Bezeichnung</b>	Küchenleiter/in im Altenheim
<b>Stelleneinordnung</b>	Leiter/in der Küche innerhalb des Wirtschaftsbereichs
<b>Berufliche Qualifikation</b>	<p>Fachkraft des Verpflegungsbereichs mit abgeschlossener Ausbildung und Berufserfahrung (Küchenmeister/in oder Hauswirtschaftsmeister/in /Hauswirtschaftsleiter/in) mit zusätzlicher Qualifikation (alternativ) Weiterbildung oder Zusatzausbildung in Diätetik, Hotelfach, Oekotrophologie oder Betriebswirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ mehrjährige praktische Erfahrung in der Führung von einschlägigen Küchenbetrieben oder Leiter eines grösseren Gastronomiebetriebes</li><li>◦ mehrjährige Tätigkeit als stellvertretender/de Küchenleiter/Küchenleiterin in einem Altenheim oder einer vergleichbaren Einrichtung</li><li>◦ Zusatzausbildung als Heimkoch</li></ul>
<b>Direkter Vorgesetzter</b>	Heimleitung
<b>Unterstellte Mitarbeiter</b>	Alle im Stellenplan der Küche aufgeführten und zugeordneten Mitarbeiter (z.B. Produktion und Speisenverteilung, Diätküche, Spülküche, Reinigung, Entsorger, evtl. zugeordnete Bereiche, Personalrestaurant, Cafeteria)
<b>Ziele</b>	<p>Umfassende Speisen- und Getränkeversorgung der Bewohner, Mitarbeiter und Gäste unter Beachtung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ der Gewinnung interner und externer Gäste durch ein attraktives gastronomisches Angebot</li><li>◦ der Qualitätssicherung</li><li>◦ der Ernährungsphysiologie (seniorengerechte Ernährung)</li><li>◦ der Hygienevorschriften</li><li>◦ der ökonomischen und ökologischen Aspekte</li><li>◦ einer zeitgemässen und zielgerichteten Mitarbeiterführung</li><li>◦ Förderung der Lebenszufriedenheit der Bewohner</li></ul>
<b>Aufgaben</b>	<p><b>Planung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ Mitwirkung bei der Erstellung eines Leistungs- und Kostenplanes im Rahmen des vorgegebenen Budgets (Wirtschaftsplan)</li><li>◦ Mitwirkung bei der Investitionsplanung für die Abteilung</li><li>◦ Speisenplanung/kalkulation im Rahmen des Budgets und der Ernährungsphysiologie</li></ul> <p><b>Personalwesen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ Fachaufsicht und Personalführung</li><li>◦ Vorschlagsrecht bei der Personalführung bzw. -entlassung</li><li>◦ Aus-, Fort- und Weiterbildung der nachgeordneten Mitarbeiter</li><li>◦ Personalbetreuung, Personalinformation, Personalgespräche</li><li>◦ Personaleinsatzplanung</li><li>◦ Beurteilung der Mitarbeiter</li><li>◦ Leistungsvorgabe und -kontrolle</li><li>◦ Arbeitssicherheit (Fürsorgepflicht der Mitarbeiter)</li><li>◦ Eingliederungsgespräche (nach Krankheit usw.)</li></ul> <p><b>Betreuung der Auszubildenden</b></p>

### **Produktion und Speisenverteilung**

- selbstständiger Einkauf von Lebensmitteln (Verbrauchsgütern, Reinigungsmitteln usw.)
- vorausschauende Produktionsplanung, Rahmenmenüplan für Normal- und Sonderkostformen mit Rezepturen und Nährwertberechnung
- Wareneingangskontrolle, Lagerhaltung, Warenausgabe
- Speisenzubereitung
- Speisenportionierung, Mahlzeiteinsatz, Qualitätskontrolle
- Speisentransport zum Verbraucher, soweit Zuständigkeit im Organisationsplan besteht
- Planung von Sonderveranstaltungen und Aktionen für die Heimbewohner

### **Überwachung der Entsorgung**

- Geschirrereinigung
- Entsorgung von Abfällen nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten: Trennung, Zwischenlagerung und Abgabe
- Reinigung des Küchenbereiches

### **Qualitätssicherung und Hygiene**

- Sicherung der Produktionsqualität
- Umsetzung und Kontrolle der Einhaltung aller einschlägigen Gesetze und Verordnungen

### **Kommunikation**

- Information der Verpflegungsteilnehmer über Speisenpläne, Wahlmöglichkeiten, Bestellsysteme
- Ernährungsberatung und andere Informationsgespräche
- Kontakt zu Heimleitung, Bewohnerbeiräten (Bewohnern) und allen Abteilungsleitern der Einrichtung

### **Besondere Befugnisse**

- Mitwirkung bei Investitionsentscheidungen im Küchenbereich
- Mitwirkung bei Bewohnerbefragungen über die Speiserversorgung
- Mitwirkung bei Entwicklungsplanungen und bei strukturellen Veränderungen