

# Stellenbeschreibung

gemäß Beschluss der Mitgliederversammlung des VERBANDES DER KÜCHENLEITER/INNEN IN KRANKENHÄUSERN und PFLEGEEINRICHTUNGEN e.V. vom November 2002 und abgestimmt mit dem Verband der Krankenhausdirektoren Deutschlands e.V.

<b>Bezeichnung</b>	Küchenleiter/in im Krankenhaus
<b>Stelleneinordnung</b>	Leiter der Küche innerhalb des Wirtschaftsbereichs
<b>Berufliche Qualifikation</b>	<p>Fachkraft des Verpflegungsbereichs mit abgeschlossener Ausbildung und Berufserfahrung (Küchenmeister, Fachwirt im Gastgewerbe, Verpflegungsbetriebswirt oder vergleichbare Ausbildung) - mit folgender Qualifikation (alternativ)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Weiterbildung oder Zusatzausbildung in Diätetik, Hotelfach, Oekotrophologie oder Betriebswirtschaft</li><li>• nachweisbar erworbene Kenntnisse (Abendstudium, Langzeitseminare mit qualifiziertem Abschluss)</li><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 Krankenhaus oder einer vergleichbaren Einrichtung</li><li>• Ausbildung oder Weiterbildung in der Anwendung von EDV-Systemen zur Organisation und Kontrolle der Betriebsabläufe</li></ul>
<b>Direkter Vorgesetzter</b>	Wirtschaftsleiter (Hauswirtschaftsleiter), nach Struktur des Hauses direkt Verwaltungsleiter bzw. Krankenhausdirektor
<b>Unterstellte Mitarbeiter</b>	Alle im Stellenplan der Küche aufgeführten und zugeordneten Mitarbeiter (z.B. Produktion und Speisenverteilung, Diätküche, Spülküche, Entsorger, evtl. zugeordnete Bereiche: Personalrestaurant, Cafeteria)
<b>Ziele</b>	<p>Umfassende Versorgung der Patienten, Mitarbeiter und Gäste unter Beachtung der erforderlichen Qualität und</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• der Qualitätspolitik des Unternehmens</li><li>• der Ernährungsphysiologie</li><li>• der wirtschaftlichen und ökologischen Aspekte</li><li>• einer zeitgemäßen und zielgerichteten Mitarbeiterführung</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 und -kalkulation im Rahmen des Budgets und der Ernährungsphysiologie</li></ul>
<b>Personalwesen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fachaufsicht und Personalführung</li><li>• Vorschlagsrecht bei der Personaleinstellung bzw. -entlassung</li><li>• Aus-, Fort- und Weiterbildung der nachgeordneten Mitarbeiter</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.) evtl. in Zusammenarbeit mit Einkaufsabteilung
- Speisenzubereitung
- Speisenportionierung und Verteilung
- Speisentransport zum Verbraucher, soweit Zuständigkeit im Organisationsplan besteht

### **Entsorgung**

- Geschirreinigung
- Entsorgung von Abfällen nach ökologischen 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
- Informationsgespräche
- Kontakt zu Pflegedienstleitung und Stationen bei besonderen Fragestellungen

### **Besondere Befugnisse**

Mitwirkung bei Investitionsentscheidungen im Küchenbereich  
Mitwirkung bei Patientenbefragungen über die Speiserversorgung  
Anhörung bei Entwicklungsplanungen und bei strukturellen Veränderungen  
Erteilung von Unterricht im Themenbereich Ernährung (z.B. in der Krankenpflegeschule)