Von-Galen-Haus
Gemeinsam · Miteinander · Füreinander

Stellenbeschreibung für die Hauswirtschaft

Bezeichnung der Einrichtung:

Von- Galen- Haus gGmbH
Ennigerloher Straße 5, 59302 Oelde

Stellenbezeichnung / Stelleninhaberin:

Stelleninhaberin:	
Bezeichnung der Stelle:	Hauswirtschafter/in
Arbeitsbereich:	Hauswirtschaft
Arbeitszeit:	38,5 Stunden pro Woche

Ziele:

- 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 und den weiteren Verantwortungsbereichen
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften

fachliche Qualifikation:

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin oder
- mehrjährige Berufserfahrung in der Hauswirtschaft

persönliche Grundfähigkeiten:

- körperliche und seelische Stabilität
- Ausgeglichenheit und Geduld
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen
- Fähigkeit und Bereitschaft zu Kommunikation und Kooperation mit Bewohnern, deren Angehörigen, Mitarbeitern und Vorgesetzten
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit

- Konfliktfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Selbstständiges Arbeiten
- Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit
- Verschwiegenheit und Vertrauenswürdigkeit

direkte weisungsbefugte Vorgesetzte:

- Geschäftsleitung
- Heimleitung
- Hauswirtschaftsleitung
- Stellv. Küchenleitung

gleichgestellt:

- keiner

weisungsbefugt:

(Anmerkung: Die tatsächlichen Befugnisse eines Hauswirtschafters können von Einrichtung zu Einrichtung schwanken.)

- Hauswirtschafter/in in der Ausbildung
- Hauswirtschaftshilfskräfte
- Praktikanten
- BFD

wird vertreten von:

- Anderen Fachkräften in der Hauswirtschaft

Aufgaben und Kompetenzen

bewohnerbezogene Aufgaben:

- im Bereich der Speisenversorgung Herstellung der Speisen nach dem Stand der aktuellen ernährungsphysiologischen Erkenntnisse und den Bedürfnissen der Bewohner
- ständigen Kontakt halten zu Heimbewohnern, Heimbeirat, Heimleitung und den Mitarbeitern. Auf diese Weise Wünsche und Beschwerden entgegennehmen und ggf. die entsprechenden Maßnahmen veranlassen

personalbezogene Aufgaben:

- Anleitung von Hilfskräften, Auszubildenden und Praktikanten
- Hilfe bei der Schaffung eines guten Betriebsklimas
- Mithilfe bei der Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften

Menüplanung und Disposition:

- Kalkulation des täglichen / wöchentlichen Bedarfes an Lebensmitteln, Frischwaren und anderen Verbrauchsgütern
- Planung und Festlegung der Verpflegung für besondere Anlässe und Feste
- Mithilfe bei der Aufstellung des nächsten Speisenplans und Auswahl der Gerichte

Speisenproduktion:

- bei der Speisenproduktion Beachtung der Qualität, Quantität, Aussehen sowie Zeitpunkt der Fertigstellung des Essens
- Sicherstellung des wirtschaftlichen Einsatzes aller Geräte und Hilfsmittel sowie ihrer ordnungsgemäßen Behandlung
- Planung der Mahlzeitenausgabe und des Serviceablaufes für die verschiedenen Verpflegungseinheiten innerhalb des Hauses

Beschaffung:

- ggf. Durchführung von administrativen Tätigkeiten wie etwa Lieferschein- und Rechnungskontrolle, Ausfüllen von Hygienechecklisten
- Kontrolle beim Wareneinkauf und -eingang auf Qualität und Quantität

Lagerhaltung:

- Verantwortung für die sachgemäße Lagerhaltung sämtlicher Waren

Reinigung, Entsorgung, Unterhalt:

- Verantwortung und Durchführung der Reinigung für den Bereich Speisenversorgung, dazu gehören die Räumlichkeiten sowie Hilfs- und Betriebsmittel
- für den geordneten Rückschub des Schmutzgeschirrs sowie dessen Reinigung sorgen
- Durchführung des turnusmäßigen Wechsels der Küchentextilien
- Durchführung der Pflege und Wartung von Maschinen und Geräten im Bereich Speisenversorgung

Hygieneüberwachung:

- Überwachung und Umsetzung der Hygienevorschriften sowohl bei der Speisenzubereitung als auch bei der Reinigung

sonstige Aufgaben:

- ständige eigene Fort- und Weiterbildung
- Vorschläge einbringen zur ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung des eigenen Leistungsangebotes
- Teilnahme an der Entwicklung von neuen Konzepten und Aktivitäten in der Hauswirtschaft

Kommunikations- und Kooperationsbeziehungen:

Der Hauswirtschafter soll zu folgenden Personen und Institutionen eine Kommunikations- und Kooperationsbeziehung aufrechterhalten:

- zu der Einrichtungsleitung
- zu der Pflegedienstleitung
- zur Hauswirtschaftsleitung
- zu den Pflegekräften
- zu den Pflegehilfskräften
- zu den Stationshilfen
- zu den Praktikanten
- zu den Bewohnern
- zum Bewohnerbeirat
- zu den Fremdfirmen
- zu den Angehörigen und sonstigen den Bewohnern nahestehenden Personen
- zu den ehrenamtlichen Helfern
- zum haustechnischen Dienst
- zum Sozialen Dienst

Klausel:

Im Bedarfsfall sind nach Anordnung von vorgesetzter Stelle zusätzliche Aufgaben und Einzelaufträge zu übernehmen. Die in der Anlage zu den Stellenbeschreibungen aufgeführten Aufgabenbereiche, die sich im Qualitätsmanagementhandbuch z.B. aus dem Leitbild und Konzept ableiten, können durch den Arbeitgeber ergänzt, verändert und präzisiert werden, soweit dies zur Zielerfüllung der Tätigkeit wesentlich beitragen kann. Dies betreffen auch die laufenden Aktualisierungen und Veränderungen des Qualitätsmanagementhandbuches.

Oelde,

Stelleninhaber/in	**(Geschäftsführer/in)** Von Galen Haus gGmbH