



X Vorlage PE Küche Leitung

Untertitel

Verantwortlich: © SokratesGroup
 Datum: 16.03.2021 00:00:00
 Letzte Änderung: 16.03.2021 14:28:23
 Revision: 16.03.2021 00:00:00



© THE SOKRATES MAP CONCEPT		Wirkungspakete																						
Die Bereichsleitung Küche weiss um die Stärken und reduziert die Schwächen. Die Mitarbeitenden entfalten sich, die Gäste sind zufrieden. Allfällige Schwierigkeiten werden offen angesprochen und gelöst.		<input type="checkbox"/> OK, stabil gut und positiver Trend <input type="checkbox"/> Probleme, Trend unklar, Monitoring nötig <input type="checkbox"/> Grosse Probleme, Verbesserung dringend <input type="checkbox"/> Gefährlich für das System, sofort eingreifen					<input type="checkbox"/> Übererfüllung, irritierend gut <input type="checkbox"/> Noch nicht eingeschätzt, unklar <input type="checkbox"/> Derzeit (noch) nicht relevant <input type="checkbox"/> Idee, Vision, Projekt entwickeln					<input type="checkbox"/> WP1 <input type="checkbox"/> WP2 <input type="checkbox"/> WP3 <input type="checkbox"/> WP4 <input type="checkbox"/> WPS												
		der Organisation		der Küche		aus quantitativer Sicht		Qualität der Zusammenarbeit		Ausbildungen		Erfahrungen		(Selbst-)Führungskompetenz		Sozialkompetenz		Führungsaufgaben		Fachaufgabe Bereichsleitung		Fort- und Weiterbildung		Koordinations- und Informationsaufgaben
Werte	→	Zuhören, miteinander reden, Empathie, einander verstehen	Herzblut	Kompetenz	Engagement	Hilfsbereitschaft	Leistungsfähigkeit	Dienstleistungskultur	Informationsfluss, Kommunikation, Klarheit	Emotionale und psychische Sicherheit														
	→	Wertschätzung der Küche u. d. Mitarbeitenden durch die Gäste	Einfühlungsvermögen	Fröhlichkeit und Zuversicht im Team	Gepflegtes Erscheinen	Schriftlicher und mündlicher Ausdruck	Hygienebewusstsein	Umgang mit den Rohstoffen	Loyalität	Verlässlichkeit	Vertrauen	Integrität Wir tun, was wir sagen	Zusammenarbeit											
Hierarchiestufen, Bereiche	→	Zufriedenheit der Gäste mit der Küche	Engagement der Mitarbeitenden	Fluktuationsrate	Krankenstand	Unfallrate																		
	→	Geschäftsführer	Administration	Restauration	Technik, Logistik	Buchhaltung																		
Anforderungen an die Funktion	→	Koch (Grundausbildung)	Diätkoch	Chefkoch	Risikomanagement (erwünscht)																			
	→	Führungserfahrung	Hohe Kommunikationsfähigkeit, mündlich und schriftlich	Verhandlungsgeschick	Aktive interdisziplinäre Zusammenarbeit	IT Anwenderkenntnisse	Einkaufserfahrung	Fundierte Erfahrung im Qualitätsmanagement	Erfahrung in der Einhaltung der relevantesten Gesetze															
Aufgaben, Führung gemäss Organisationsregeln	→	Auftreten und Wirkung, Glaubwürdigkeit	Führungsanspruch, klare Ziele, entscheiden	Abwägen von Mensch und Sache	Fordern und Fördern der Mitarbeitenden	Delegation und Beteiligung, teilnehmen lassen	Entwickeln und Sichern von engagierten Mitarbeitenden	Erzeugen eines gesamtethischen Handelns der MA	Erreichen der Ziele (qualitativ, quantitativ, menschlich)	Einbringen d. pers. Erfahrung in den Teamsitzungen	Kontinuierlicher Verbesserungsprozess	Führung des Personals in fachlicher Hinsicht	Führung des Personals in organisatorischer Hinsicht											
	→	Kommunikationsfähigkeit, Ausdruck, Haltung	Konflikte frühzeitig erkennen und ursächlich lösen	Zuhören können	Sich auf Neues einlassen können	Verantwortungsbewusstsein, Engagement	Souveränität, gesundes Selbstbewusstsein	Wirkung des eigenen Auftretens einschätzen können	Prioritätensetzung	Belastbarkeit	Vernetztes Denken, Probleme auf den Punkt bringen	Professionelle Distanz												
Aufgaben ad Personam	→	Erfüllung des Leitbildes	Definition der Ernährungsstandards	Kontakt und Vertrauen zwischen Küche und Gästen	Budgetprozess	Stellenplan	Rekrutierung Personal	Einhaltung Budget, Prüfung der Offerten	Qualität der Lieferanten	Meldung von relevanten Krankheiten	Bereichsübergreifende Zusammenarbeit	Coaching der Mitarbeitenden												
	→	Kennen der Wünsche / Erwartungen der Gäste	Angemessene Wunsch-erfüllung der Gäste	Ansprechpartner für Ernährung	Aufbereitung von Daten zur Führung und Statistik	Einhaltung der Hygiene-regeln und Qualitäts-merkmale	Organisation der Zusammenarbeit zur Zielerreichung	Erfüllung der definierten Prozesse in der Küche	Organisation und Führung der Dokumentation	Mitwirken bei Krisenbewältigung aus der Sicht der Küche														
Persönliche Situation des Stelleninhabers	→	Materialeinkauf und -verwendung	Warenannahme und -kontrolle	Sicherstellung der Logistik und der Funktion der Geräte	Kontinuierlicher Verbesserungsprozess																			
	→	Einbringen der pers. Erfahrung in der int. Weiterbildung	Fortbildungsberatung der Mitarbeitenden	Wissenstransfer an externen Schulungsanlässen	Planung der eigenen Fort- und Weiterbildung																			
Massnahmen zur Verbesserung	→	Ansprechpartner f. Gesundheitsschutz und Ausbildung	Interessenvertretung der Küche intern	Interessenvertretung der Küche extern	Koordination der Zusammenarbeit intern und extern																			
	→																							