

## Qualifikationsprofil

**Diätköchin mit eidg. Fachausweis/  
Diätkoch mit eidg. Fachausweis**

Datum:	03.07.2026
Version:	0.7 Branchenbefragung

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Berufsbild</b>	<b>3</b>
1.1	Arbeitsgebiet	3
1.2	Wichtigste Handlungskompetenzen	3
1.3	Berufsausübung	4
1.4	Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur	4
<b>2</b>	<b>Übersicht der Handlungskompetenzen</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Anforderungsniveau (Leistungskriterien)</b>	<b>6</b>

## **1 Berufsbild**

### **1.1 Arbeitsgebiet**

Diätköchinnen und Diätköche übernehmen im Küchenbereich eine spezialisierte Fach- und Führungsfunktion. Sie entwickeln Speiseangebote für verschiedene Ernährungsformen und stellen sicher, dass diese fachgerecht, bedarfsgerecht und unter Berücksichtigung von Nährwertvorgaben umgesetzt werden.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die Planung und Steuerung diätetischer Produktionsprozesse, die Beschaffung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf sowie die Sicherstellung von Warenfluss, Lagerung, Qualität und sensorischer Umsetzung. Dabei berücksichtigen sie ernährungsphysiologische Anforderungen, ärztliche Verordnungen, Kundenbedürfnisse sowie betriebliche Rahmenbedingungen.

Sie arbeiten an Schnittstellen zwischen Küche, internen Anspruchsgruppen, Kundinnen und Kunden, Patientinnen und Patienten sowie Fachpersonen aus dem Gesundheitsbereich.

### **1.2 Wichtigste Handlungskompetenzen**

Diätköchinnen und Diätköche analysieren Anforderungen an Speiseangebote für verschiedene Ernährungsformen und entwickeln darauf abgestimmte Verpflegungskonzepte. Sie stellen sicher, dass Gerichte den vorgegebenen Nährwerten, Qualitätsanforderungen und individuellen Bedürfnissen entsprechen.

Sie beschaffen Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, steuern Bestell- und Beschaffungsprozesse, beurteilen Lieferanten und stellen eine sachgerechte Lagerung sowie einen funktionierenden Warenfluss sicher. In der Produktion koordinieren sie diätetische Arbeitsabläufe und achten darauf, dass diese präzise, sicher, effizient und bedarfsgerecht umgesetzt werden.

Diätköchinnen und Diätköche setzen gesetzliche, betriebliche und branchenspezifische Vorgaben um. Sie gewährleisten insbesondere Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Zudem setzen sie Nachhaltigkeitsprinzipien im Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen um.

Sie planen und steuern betriebswirtschaftliche Prozesse im Küchenbereich, analysieren Kennzahlen und wirken bei der marktorientierten Gestaltung von Leistungen und Angeboten mit. In der Kommunikation arbeiten sie mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten, Fachpersonen aus dem Gesundheitsbereich sowie Kundinnen und Kunden zusammen. Sie begleiten Veränderungen, bearbeiten Konflikt- und Reklamationssituationen und führen Mitarbeitende im eigenen Verantwortungsbereich.

### **1.3 Berufsausübung**

Diätköchinnen und Diätköche üben ihre Tätigkeit auf operativ-steuernder Ebene aus. Sie handeln selbstständig im eigenen Verantwortungsbereich und sorgen dafür, dass diätetische Vorgaben im Küchenalltag fachgerecht umgesetzt werden. Ihre Arbeit erfordert hohe Präzision, Verantwortungsbewusstsein und Sicherheit im Umgang mit ernährungsphysiologischen Anforderungen.

Sie verbinden ernährungsbezogene Fachkompetenz mit küchentechnischem Können, betriebswirtschaftlichem Denken, Qualitätsbewusstsein und Führungsverantwortung. Sie reagieren flexibel auf unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse, betriebliche Veränderungen und anspruchsvolle Situationen. Durch klare Kommunikation und koordinierte Zusammenarbeit sichern sie eine wirksame diätetische Verpflegung.

### **1.4 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur**

Diätköchinnen und Diätköche leisten einen wichtigen Beitrag zur bedarfsgerechten Verpflegung von Menschen mit unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen. Sie tragen dazu bei, dass Kundinnen und Kunden sowie Patientinnen und Patienten Speisen erhalten, die ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen und gleichzeitig Genuss, Akzeptanz und Wohlbefinden fördern.

Wirtschaftlich unterstützen sie den Betrieb durch effiziente Abläufe, bedarfsgerechte Beschaffung und qualitätsorientierte Produktion. Durch die Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben tragen sie zur Lebensmittelsicherheit und zum Schutz von Kundinnen, Kunden, Patientinnen, Patienten und Mitarbeitenden bei. Nachhaltiges Handeln zeigt sich im verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen. Kulturell fördern sie die Berücksichtigung vielfältiger Ernährungsformen in der gastronomischen Leistungserbringung.

## 2 Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
<b>A</b> Diätetisches Speiseangebot entwickeln und Produktionsprozesse steuern	A1 Speiseangebot für verschiedene Ernährungsformen unter Berücksichtigung von Nährwertvorgaben, Kundenbedürfnissen sowie betrieblichen Rahmenbedingungen analysieren, entwickeln und umsetzen.	A2 Lebensmittel für Personen mit speziellem Ernährungsbedarf bedarfsgerecht beschaffen, Bestell- und Beschaffungsprozesse steuern, Lieferanten beurteilen sowie Lagerung und Warenfluss sicherstellen.	A3 Produktionsprozesse im diätetischen Bereich planen, steuern und deren qualitäts- und bedarfsgerechte Umsetzung sicherstellen.	A4 Diätetische Gerichte zielgruppengerecht präsentieren sowie deren sensorische Qualität unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Anforderungen sicherstellen.	
<b>B</b> Gesetzliche Grundlagen sowie Rahmenbedingungen einhalten und nachhaltiges Handeln im Bereich der Diätküche sicherstellen	B1 Hygiene-, Sicherheits- und Arbeitsschutzvorgaben im Betrieb umsetzen, überwachen und deren Einhaltung sicherstellen.	B2 Rechtliche Grundlagen im Arbeitsalltag anwenden und die Einhaltung relevanter Vorschriften im Betrieb sicherstellen.	B3 Branchen- und Betriebsentwicklungen analysieren sowie deren Auswirkungen auf den eigenen Verantwortungsbereich beurteilen.	B4 Nachhaltigkeitsprinzipien im Betrieb umsetzen und Massnahmen zur ressourcenschonenden und verantwortungsvollen Leistungserbringung sicherstellen.	
<b>C</b> Betriebswirtschaftliche Prozesse im Bereich der Diätküche planen, steuern und optimieren	C1 Strukturen und Ressourcen planen, koordinieren und deren zielgerichteten Einsatz im Verantwortungsbereich sicherstellen.	C2 Arbeitsprozesse planen, steuern und optimieren sowie die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen.	C3 Betriebliche Kennzahlen kalkulieren, analysieren und daraus Massnahmen zur wirtschaftlichen Steuerung ableiten.	C4 Bei der marktorientierten Gestaltung der Leistungen und des Angebots mitwirken.	
<b>D</b> Kommunikation gestalten und Zusammenarbeit im Bereich der Diätküche sicherstellen	D1 Das eigene Verhalten reflektieren, die persönliche Arbeitsweise weiterentwickeln und in herausfordernden Situationen verantwortungsbewusst und zielgerichtet handeln.	D2 Mit internen Anspruchsgruppen zielgerichtet kommunizieren, Informationen weitergeben und die Zusammenarbeit im Betrieb fördern sowie Betriebskultur mitgestalten.	D3 Mit externen Anspruchsgruppen adressatengerecht kommunizieren und eine zielgerichtete Beziehung pflegen.	D4 Veränderungsprozesse kommunikativ begleiten und deren Umsetzung unterstützen sowie Konflikt- und Reklamationssituationen erkennen, bearbeiten und nachhaltige Lösungen herbeiführen.	D5 Mitarbeitende im eigenen Verantwortungsbereich führen, fördern und ihre Leistung durch klare Zielsetzungen und regelmässige Rückmeldungen sicherstellen.

### 3 Anforderungsniveau (Leistungskriterien)

Handlungskompetenzbereich A Diätetisches Speiseangebot entwickeln und Produktionsprozesse steuern		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	<p>Diätköchinnen und Diätköche entwickeln Speiseangebote für verschiedene Ernährungsformen. Sie berücksichtigen dabei insbesondere ernährungsphysiologische Anforderungen, ärztliche Verordnungen sowie individuelle Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden oder Patientinnen und Patienten.</p> <p>Sie steuern die Produktionsprozesse im diätetischen Bereich und sorgen für eine präzise, sichere und effiziente Umsetzung. Dabei berücksichtigen sie sowohl betriebliche Rahmenbedingungen als auch spezifische Anforderungen an die Ernährungsformen. Durch eine zielgruppengerechte Präsentation tragen sie zusätzlich zur Akzeptanz und zum Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden bei. Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für die fachliche Qualität und die Wirksamkeit der diätetischen Verpflegung.</p>	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A1 Speiseangebot für verschiedene Ernährungsformen unter Berücksichtigung von Nährwertvorgaben, Kundenbedürfnissen sowie betrieblichen Rahmenbedingungen analysieren, entwickeln und umsetzen.		<p>a1.a Ernährungsbedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen unter Berücksichtigung von Gesundheitszustand, Lebenssituation und Aktivitätsniveau analysieren</p> <p>a1.b Nährstoffbedarf ableiten und bei der Planung von Speiseangeboten berücksichtigen</p> <p>a1.c Eigenschaften und Wirkungen von Nährstoffen und Lebensmitteln in Bezug auf die Ernährung beurteilen und in die Angebotsgestaltung integrieren</p> <p>a1.d Krankheitsbilder mit ernährungsrelevanten Anforderungen erfassen und in der Verpflegungsplanung berücksichtigen</p> <p>a1.e Trends im Bereich Ernährung und Diätetik analysieren und in die Entwicklung von Speiseangeboten einbeziehen</p> <p>a1.f Verpflegungs- und Menüpläne für verschiedene Ernährungsformen entwickeln, überprüfen und anpassen.</p> <p>a1.g Speiseangebote unter Berücksichtigung fachlicher, rechtlicher und betrieblicher Vorgaben planen und umsetzen</p>

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
		<p>a1.h Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen</p> <p>a1.i Bestehende Verpflegungspläne überprüfen, anpassen und ableiten</p> <p>a1.j Bestehende Menüpläne anhand von diätetischen Vorgaben ableiten</p>
<p>A2 Lebensmittel für Personen mit speziellem Ernährungsbedarf bedarfsgerecht beschaffen, Bestell- und Beschaffungsprozesse steuern, Lieferanten beurteilen sowie Lagerung und Warenfluss sicherstellen.</p>		<p>a2.a Anforderungen an Lebensmittel und Produkte für spezielle Ernährungsformen definieren und bei der Beschaffung berücksichtigen</p> <p>a2.b Bedarf an Infrastruktur und Gerätschaften für die diätetische Produktion analysieren und Beschaffungsmassnahmen ableiten</p> <p>a2.c Lagerung und Warenfluss unter Berücksichtigung diätetischer und qualitativer Anforderungen sicherstellen</p>
<p>A3 Produktionsprozesse im diätetischen Bereich planen, steuern und deren qualitäts- und bedarfsgerechte Umsetzung sicherstellen.</p>		<p>a3.a Küchentechnik und -systeme bedarfsgerecht auswählen und deren Einsatz planen</p> <p>a3.b Den effizienten und sicheren Einsatz von Küchentechnik und -systemen sicherstellen</p> <p>a3.c Nährwertberechnungen für Speisen erstellen und deren Einhaltung sicherstellen</p> <p>a3.d Menüs und Rezepturen gemäss vorgegebenen Ernährungsformen entwickeln und anpassen</p> <p>a3.e Rezepturen und Produktionsgrundlagen für unterschiedliche Ernährungsformen anwenden und kontrollieren</p> <p>a3.f Portionsgrößen unter Berücksichtigung von Nährwertvorgaben berechnen und festlegen</p>

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
		a3.g Produktionsprozesse so steuern, dass diätetische, qualitative und betriebliche Anforderungen erfüllt werden
A4 Diätetische Gerichte zielgruppengerecht präsentieren sowie deren sensorische Qualität unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Anforderungen sicherstellen.		<p>a4.a Diätetische Gerichte zielgruppengerecht und ansprechend präsentieren</p> <p>a4.b Sensorische Qualität von Speisen unter Berücksichtigung diätetischer Anforderungen beurteilen und sicherstellen</p> <p>a4.c Anforderungen an Präsentation und Service von diätetischen Speisen festlegen und umsetzen</p> <p>a4.d Rückmeldungen von Kundinnen und Kunden und Fachpersonen aufnehmen und zur Optimierung von Präsentation und Qualität nutzen</p>

Zu den Ernährungsformen gehören beispielsweise:

- Ernährungsformen bei gastroenterologischen Erkrankungen
- Konsistenzdefinierte Ernährungsformen
- Hypoenergetische Ernährung
- Ernährung bei Stoffwechselerkrankungen
- Ernährungsformen bei Herz-Kreislauf- Erkrankungen
- Ernährungsformen bei Maldigestion und Malabsorption
- Ernährungsformen bei Allergien und Lebensmittelintoleranzen
- Ernährung für Palliative Care
- Ernährungsformen bei Nierenerkrankungen
- Ernährung für Sportlerinnen und Sportler
- Ernährung für Transplantierte
- Ernährung in unterschiedlichen Lebensabschnitten
- Ernährung bei Schwangerschaft und in der Stillzeit
- Alternative Ernährungsformen

<b>Handlungskompetenzbereich B Gesetzliche Grundlagen sowie Rahmenbedingungen einhalten und nachhaltiges Handeln im Bereich der Diätküche sicherstellen</b>		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>Diätköchinnen und Diätköche stellen sicher, dass alle relevanten gesetzlichen, betrieblichen und branchenspezifischen Vorgaben im diätetischen Bereich eingehalten werden. Sie setzen insbesondere Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit sowie spezifische Anforderungen für Lebensmittel bei besonderen Ernährungsbedürfnissen konsequent um. Gleichzeitig gewährleisten sie die Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Arbeitsschutzbestimmungen im gesamten Arbeitsprozess.</p> <p>Sie wenden rechtliche Grundlagen im Berufsalltag an und tragen dazu bei, dass die betrieblichen Abläufe den geltenden Vorschriften entsprechen. Darüber hinaus setzen sie Massnahmen zur nachhaltigen Nutzung von Lebensmitteln und Ressourcen um und leisten so einen Beitrag zu einer verantwortungsvollen Betriebsführung. Dieser Handlungskompetenzbereich bildet die Grundlage für Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit in der diätetischen Verpflegung.</p>	
<b>Handlungskompetenzen</b>	<b>Leistungskriterien</b>	<b>Fachspezifische Leistungskriterien</b>
B1 Hygiene-, Sicherheits- und Arbeitsschutzvorgaben im Betrieb umsetzen, überwachen und deren Einhaltung sicherstellen.	<p>b1.1 Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Lebensmittelgesetz, Gesundheitsschutz, Betriebssicherheit und Umweltschutz im Berufsalltag anwenden</p> <p>b1.2 Massnahmen zur Unfallverhütung und zum Brandschutz umsetzen und deren Einhaltung sicherstellen</p> <p>b1.3 Massnahmen zur Förderung und Erhaltung der Gesundheit im Betrieb umsetzen</p> <p>b1.4 Hygienevorgaben im Betrieb planen, umsetzen und deren Einhaltung überwachen</p>	b1.a Selbstkontrollkonzepte im Betrieb mitgestalten und deren Umsetzung sicherstellen
B2 Rechtliche Grundlagen im Berufsalltag anwenden und die Einhaltung relevanter Vorschriften im Betrieb sicherstellen.	<p>b2.1 Arbeitsrechtliche Grundlagen zu Arbeitsverträgen, Arbeits- und Ruhezeiten umsetzen</p> <p>b2.2 Einhaltung von Datenschutzrichtlinien sicherstellen</p>	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
<p>B3 Branchen- und Betriebsentwicklungen analysieren sowie deren Auswirkungen auf den eigenen Verantwortungsbereich beurteilen.</p>	<p>b3.1 Trends und Entwicklungen im eigenen Betrieb und in der Branche analysieren und konkrete Handlungen für den Arbeitsbereich ableiten</p> <p>b3.2 Massnahmen zur Weiterentwicklung des eigenen Verantwortungsbereichs ableiten</p>	
<p>B4 Nachhaltigkeitsprinzipien im Betrieb umsetzen und Massnahmen zur ressourcenschonenden und verantwortungsvollen Leistungserbringung sicherstellen.</p>	<p>b4.1 Ressourcen im Betrieb wirtschaftlich und ökologisch einsetzen</p> <p>b4.2 Beschaffung und Lagerung von Waren unter ökologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten umsetzen</p> <p>b4.3 Innerbetriebliche Logistik effizient und bedarfsgerecht sicherstellen</p> <p>b4.4 Entsorgungskonzept erarbeiten, umsetzen und kontrollieren Umweltbelastungen im Betrieb erkennen und geeignete Massnahmen ableiten und umsetzen</p> <p>b4.5 Zertifizierungen und Qualitätslabels einschätzen</p>	

<b>Handlungskompetenzbereich C Betriebswirtschaftliche Prozesse im Bereich der Diätküche planen, steuern und optimieren</b>		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>Diätköchinnen und Diätköche planen, steuern und optimieren die betriebswirtschaftlichen Prozesse im diätetischen Bereich. Sie koordinieren den Einsatz von personellen und materiellen Ressourcen und stellen sicher, dass Arbeitsabläufe effizient und zielgerichtet umgesetzt werden. Dabei achten sie auf die Einhaltung von Qualitätsstandards und optimieren Prozesse kontinuierlich.</p> <p>Sie setzen Budgetvorgaben um, analysieren betriebliche Kennzahlen und führen Kalkulationen für diätetische Gerichte durch. Diese dienen als Grundlage für wirtschaftliche Entscheidungen im Arbeitsalltag. Durch die Mitwirkung bei der Angebotsgestaltung sowie die Sicherstellung administrativer Abläufe leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Wirtschaftlichkeit und Transparenz des Betriebs. Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für eine effiziente und nachhaltige Leistungserbringung.</p>	
<b>Handlungskompetenzen</b>	<b>Leistungskriterien</b>	<b>Fachspezifische Leistungskriterien</b>
C1 Strukturen und Ressourcen planen, koordinieren und deren zielgerichteten Einsatz im Verantwortungsbereich sicherstellen.	<p>c1.1 Die eigene Organisationseinheit strukturieren und geeignete Instrumente zur Darstellung einsetzen</p> <p>c1.2 Ziele, Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Kompetenzen im Verantwortungsbereich festlegen und sicherstellen</p> <p>c1.3 Ressourcen bedarfsgerecht planen und deren Einsatz im Betrieb koordinieren</p> <p>c1.4 Anforderungsprofile und Stellenbeschreibungen im Verantwortungsbereich erstellen und aktualisieren</p>	
C2 Arbeitsprozesse planen, steuern und optimieren sowie die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherstellen.	<p>c2.1 Anforderungen an Arbeitsprozesse unter Berücksichtigung betrieblicher und kundenbezogener Bedürfnisse analysieren</p> <p>c2.2 Arbeitsabläufe gestalten, evaluieren und an veränderte Rahmenbedingungen anpassen</p> <p>c2.3 Leistungen erfassen, auswerten und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen</p> <p>c2.4 Verbesserungsmassnahmen ableiten und deren Umsetzung im Betrieb begleiten</p>	c2.a Administrative Prozesse im Betrieb strukturieren und deren Umsetzung sicherstellen

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
	<p>c2.5 Informationen und Daten systematisch erfassen, bewirtschaften und sichern</p> <p>c2.6 Qualitätsmanagement-Instrumente im Betrieb anwenden und zur Sicherung der Dienstleistungsqualität einsetzen</p> <p>c2.7 Geeignete Erhebungsinstrumente zur Messung der Dienstleistungsqualität entwickeln und einsetzen</p> <p>c2.8 Ergebnisse von Qualitätsmessungen auswerten und daraus Massnahmen ableiten</p> <p>c2.9 Mitarbeitereinsatz planen und die Umsetzung im Betrieb sicherstellen</p>	
<p>C3 Betriebliche Kennzahlen kalkulieren, analysieren und daraus Massnahmen zur wirtschaftlichen Steuerung ableiten.</p>	<p>c3.1 Kosten kontrollieren und bei Abweichungen geeignete Massnahmen einleiten</p> <p>c3.2 Soll-Ist-Vergleiche durchführen und daraus Massnahmen ableiten</p> <p>c3.3 Kalkulationen für Angebote und Dienstleistungen durchführen und deren Ergebnisse beurteilen</p> <p>c3.4 Kennzahlen berechnen, interpretieren und zur Steuerung des Betriebs einsetzen</p> <p>c3.5 Inventuren durchführen und Ergebnisse auswerten</p> <p>c3.6 Budgetvorgaben im eigenen Verantwortungsbereich umsetzen und deren Einhaltung überwachen</p> <p>c3.7 Investitionen im eigenen Bereich abschätzen und beantragen</p>	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
<p>C4 Bei der marktorientierten Gestaltung der Leistungen und des Angebots mitwirken.</p>	<p>c4.1 Marketinggrundlagen im Arbeitsalltag anwenden</p> <p>c4.2 Angebote unter Berücksichtigung von Kundensegmenten und betrieblichen Zielsetzungen mitgestalten</p> <p>c4.3 Marketingmassnahmen im Rahmen des betrieblichen Konzepts unterstützen</p>	

<b>Handlungskompetenzbereich D Kommunikation gestalten und Zusammenarbeit im Bereich der Diätküche sicherstellen</b>		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>Diätköchinnen und Diätköche gestalten die Kommunikation im Arbeitsalltag und stellen eine wirkungsvolle Zusammenarbeit mit internen und externen Anspruchsgruppen sicher. Sie kommunizieren adressatengerecht mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten sowie mit Fachpersonen aus dem Gesundheitsbereich und tragen so zu einer koordinierten Leistungserbringung bei.</p> <p>Sie erkennen Konflikte und anspruchsvolle Situationen frühzeitig, bearbeiten diese professionell und tragen zu nachhaltigen Lösungen bei. Zudem begleiten sie Veränderungen im Betrieb kommunikativ und unterstützen die Umsetzung neuer Abläufe und Anforderungen. Durch ihr reflektiertes Verhalten und ihre klare Kommunikation fördern sie ein konstruktives Arbeitsklima und leisten einen wichtigen Beitrag zur Qualität der Zusammenarbeit und zur Akzeptanz der diätetischen Verpflegung.</p>	
<b>Handlungskompetenzen</b>	<b>Leistungskriterien</b>	<b>Fachspezifische Leistungskriterien</b>
D1 Das eigene Verhalten reflektieren, die persönliche Arbeitsweise weiterentwickeln und in herausfordernden Situationen verantwortungsbewusst und zielgerichtet handeln.	<p>d1.1 Kommunikationsgrundsätze situations- und adressatengerecht anwenden</p> <p>d1.2 Geeignete Kommunikationsmittel zielgerichtet auswählen und einsetzen</p> <p>d1.3 Das eigene Verhalten im Arbeitsalltag reflektieren und gezielt weiterentwickeln</p> <p>d1.4 In herausfordernden Situationen angemessen und lösungsorientiert handeln</p> <p>d1.5 Führungsverhalten im eigenen Verantwortungsbereich reflektieren und Anpassungen ableiten</p>	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
<p>D2 Mit internen Anspruchsgruppen zielgerichtet kommunizieren, Informationen weitergeben und die Zusammenarbeit im Betrieb fördern sowie Betriebskultur mitgestalten.</p>	<p>d2.1 Arbeitsaufträge klar formulieren, vermitteln und deren Umsetzung überprüfen</p> <p>d2.2 Den Informationsfluss im eigenen Verantwortungsbereich sicherstellen</p> <p>d2.3 Mitarbeitende und interne Anspruchsgruppen adressatengerecht informieren</p> <p>d2.4 Die Zusammenarbeit mit anderen Bereichen planen und koordinieren</p> <p>d2.5 Den Austausch und die Zusammenarbeit im Team aktiv fördern</p> <p>d2.6 Interne Sitzungen und Besprechungen planen, durchführen und auswerten</p> <p>d2.7 Ergebnisse und Beschlüsse nachvollziehbar dokumentieren</p>	
<p>D3 Mit externen Anspruchsgruppen adressatengerecht kommunizieren und eine zielgerichtete Beziehung pflegen.</p>	<p>d3.1 Externe Anspruchsgruppen adressatengerecht beraten und betreuen</p> <p>d3.2 Mit unterschiedlichen Zielgruppen kommunizieren, argumentieren und verhandeln</p> <p>d3.3 Massnahmen zur verkaufsorientierten Kommunikation planen und umsetzen</p> <p>d3.4 Korrespondenz mit externen Anspruchsgruppen situationsgerecht führen</p> <p>d3.5 Informationen adressatengerecht aufbereiten und vermitteln</p> <p>d3.6 Sitzungen und Besprechungen planen, durchführen und auswerten</p> <p>d3.7 Ergebnisse und Beschlüsse nachvollziehbar dokumentieren</p>	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
<p>D4 Veränderungsprozesse kommunikativ begleiten und deren Umsetzung unterstützen sowie Konflikt- und Reklamationssituationen erkennen, bearbeiten und nachhaltige Lösungen herbeiführen.</p>	<p>d4.1 Konfliktsituationen frühzeitig erkennen und angemessen bearbeiten</p> <p>d4.2 Reklamationen und Einwände entgegennehmen und lösungsorientiert bearbeiten</p> <p>d4.3 Lösungsorientierte Massnahmen entwickeln, umsetzen und deren Wirkung überprüfen</p> <p>d4.4 Ursachen von Konflikten analysieren und geeignete Massnahmen ableiten</p>	
<p>D5 Mitarbeitende im eigenen Verantwortungsbereich führen, fördern und ihre Leistung durch klare Zielsetzungen und regelmässige Rückmeldungen sicherstellen.</p>	<p>d5.1 Mitarbeitenden Gespräche vorbereiten, durchführen und daraus Massnahmen ableiten</p> <p>d5.2 Mitarbeitende entsprechend der Situation und ihren Kompetenzen führen und einsetzen</p> <p>d5.3 Arbeitsleistungen beurteilen und regelmässig konstruktive Rückmeldungen geben</p> <p>d5.4 Mitarbeitende und Lernende instruieren, begleiten und in ihrer Entwicklung unterstützen</p> <p>d5.5 Teams zusammenstellen, anleiten und die Zusammenarbeit fördern</p> <p>d5.6 Auf unterschiedliche Bedürfnisse und Hintergründe von Mitarbeitenden angemessen eingehen</p> <p>d5.7 Aus- und Weiterbildungsbedarfe im Team erkennen und geeignete Massnahmen planen</p> <p>d5.8 Aus- und Weiterbildungen für Mitarbeitende und Lernende organisieren und deren Umsetzung unterstützen</p>	