



Sclerosehospitalet i Ry søger leder til produktionskøkken og service

Vi søger en fuldtids professionsbachelor i ernæring og sundhed eller lignende uddannelse til ledelse af køkken og service på Sclerosehospitalet i Ry fra 1. september 2022 eller snarest derefter.

Køkken og service

Køkkenet er et lille team bestående af fire ernæringsassistenter, en køkkenassistent samt en daglig leder, der tidligere har haft baggrund som klinisk diætist. Vi har et positivt og anerkendende arbejdsmiljø med engagerede og erfarne kolleger. Vi fremstiller dagligt mad til ca. 36 mennesker med sclerose, derudover varetager vi forplejning til møder og lign. i huset. Hver dag laver vi ny tilberedt mad af friske råvarer. Vi lægger vægt på, at maden er sund og grøn med udgangspunkt i Sundhedsstyrelsens officielle kostråd. Vi anvender økologiske råvarer, når det er muligt, og vi har opnået økologisk bronzemærke. Maden er en integreret del af rehabiliteringen af patienterne, og mange af vores patienter har behov for særlig kost grundet fødevareintolerance, over- eller undervægt.

Serviceafdelingen består af 6-7 stillinger til rengøringsassistenter, servicemedhjælper og -assistenter fordelt på 10 stabile og servicemindede personer. Hertil kommer nogle unge timeansatte aftenvagter. Serviceafdelingen varetager rengøring af alle indendørsarealer efter hospitalsstandarder og er fleksible i deres opgaver og en aktiv del af huset ved fx servering af morgenmad, hjælp til afrydning og opvask og andre lettere køkkenopgaver. De er ofte i kontakt med patienterne og deltager aktivt i at skabe stemningen i huset.

Samarbejde tværfagligt

Sclerosehospitalet er et af to specialiserede rehabiliteringshospitalet for mennesker med sclerose. Sclerose kan medføre funktionsnedsættelser både fysisk og mentalt, og mange har synsproblemer. Behandlingen foregår i et tæt tværfagligt samarbejde mellem sundhedsprofessionelle, service, køkken og driftsafdeling. En af ernæringsassistenterne har efteruddannelse, så hun kan afholde undervisning for patienterne i kost og multipel sclerose samt varetage individuelle samtaler og opfølgning med kostrelaterede problematikker. Der er et tæt samarbejde mellem alle ansatte for at få patienternes hverdag og behandling til at forløbe bedst muligt. Derfor skal du kunne indgå i et samarbejde med øvrige faggrupper, hvor kost, mødeforplejning og serviceydelser alle er brikker i at kunne yde en højt specialiseret indsats for patienterne.

Du skal være leder for såvel køkkenet som service og skal evne at skabe relationer og nærvær til begge grupper. Du vil indgå i den samlede ledergruppe for hospitalerne.

Arbejdsopgaver

- ansvar for daglig drift af køkkenet med indkøb, madplaner, diæter og mødeforplejning
- ansvar for daglig drift af servicegruppen med opgavefordeling, indkøb og kvalitet
- ledelse af personale i køkken og service med arbejdsplaner, ansættelser, MUS, arbejdsmiljø og andre personaleledelsesopgaver
- ansvar for rengøring og hygiejne (i samarbejde med sygeplejerskerne) på hospitalet
- deltage aktivt i, at logistikken i huset fungerer og understøtter alle aktiviteter og behov

- kunne handle hurtigt, fleksibelt og løsningsorienteret med positiv tilgang, når der opstår forandringer
- indgå i samarbejde med køkkenlederen for Haslev i udvikling og projekter på kostområdet
- gerne kunne indgå i undervisningsopgaver og vejledning
- indgå i strategisk, tværfaglig ledelse i den samlede ledergruppe

Kvalifikationer

- professionsbachelor i ernæring og sundhed eller lignende baggrund
- interesse og kreativitet inden for fødevarerområdet og kost til mennesker med kronisk sygdom
- erfaring med både personaleledelse og organisatorisk ledelse i samarbejde mellem flere faggrupper
- gode samarbejdsevner og lyst til at være en del af et større team omkring opgaven, hvor patientens behandling i optimale rammer altid er vores fælles mål
- anerkendende og løsningsorienteret over for både patienter og medarbejdere og deres behov
- professionel i opgaveløsning med kreativitet og tilpasning efter økonomi og praktiske muligheder
- respektfuld kommunikator både til patienter, medarbejdere og lederkolleger
- du skal være kvalitetsbevidst og serviceminded og have et godt overblik

Arbejdspladsen Sclerosehospitalet

Sclerosehospitalet i Ry er et af to specialhospitaler for mennesker med sclerose i Danmark. Det andet hospital ligger i Haslev, og de to matrikler er tilsammen én organisation med samme direktør og fælles ledergruppe. I Ry er der knap 70 medarbejdere, og der kommer omkring 800 patienter til behandling årligt. Du kan have enkelt dage i Haslev og møder i Odense.

Vi bygger på værdier som respektfuldt samarbejde mellem alle faggrupper og med patienterne, og har en anerkendende tone over for hinanden, - også når der er pressede situationer eller opstår fejl. Alle er vigtige, for at vi lykkes med den højt specialiserede rehabiliteringsopgave.

Hospitalerne er kendetegnet ved langvarige ansættelser og godt arbejdsmiljø med stor vægt på muligheder for faglig og personlig udvikling.

Sclerosehospitalet er røgfrit for medarbejdere, og patienterne kan kun ryge på anviste steder.

Du vil få introduktion til sclerose og rehabilitering, så du kan deltage i opgaven med at sørge for optimal funktion af køkken og service ind i kerneopgaven.

Se nærmere på www.sclerosehospitalerne.dk

Ansøgning og ansættelse

Hospitalerne følger overenskomsten indgået mellem Danske Regioner og Ledernes Hovedorganisation.

Hospitalsdirektør Merete Stubkjær Christensen: mobil 3054 2369; mereci@sclerosehospital.dk

Køkkenleder Christina Thorvøe Andersen, Haslev: mobil 2294 9713 ; chthae@sclerosehospital.dk

Serviceleder Mogens Larsen, Haslev: mobil 2830 1254; moglar@sclerosehospital.dk

Hospitalet holder sommerferielukket uge 28, 29 og 30, hvor vi ikke kan kontaktes.

Din ansøgning mailer til: ry@sclerosehospital.dk og skal være os i hænde senest torsdag den 4. august. Den 10. august sendes indkaldelser til samtaler, som foregår i Ry torsdag den 17. august 2022.