

Job- og personprofil

Leder til Vores Køkken Fællesskabets Hus Ry

Oktober 2024

Vores Køkken Fællesskabets hus Ry er beliggende i det relative nye Fællesskabets Hus Ry, som er et plejehjem med tilhørende syge- og hjemmepleje og Aktivitet og Træning. I forbindelse med køkkenet ligger caféen som er omdrejningspunkt for mange aktiviteter.

Vores nuværende leder skal videre som leder i en større virksomhed, og derfor søger vi en ny leder til køkkenet. Vi har brug for en erfaren Professionsbachelor i ernæring og sundhed med speciale i fødevarer og ledelse.

Vi er en social ansvarlig arbejdsplads med en miljøorienteret og bæredygtig produktion, hvor der er stor fokus på madens kvalitet. Vi tilstræber at tilberede maden fra bunden, anvender helst lokale/danske råvarer og arbejder med at minimere madspild samt øge økologiprocenten som pt ligger omkring 30%.

Vi er en spændende arbejdsplads med et moderne køkken, med mange nye teknologiske hjælpemidler, som understøtter et godt arbejdsmiljø og udvikling af vores ydelser. Vi har hele tiden fokus på, om der er noget vi kan gøre smartere og bedre, og derfor er det vigtigt, at du er forandringsparat og synes det er spændende at implementere nye tiltag.

Det er netop besluttet, at de 4 caféer på plejecentrene skal være en katalysator og arena for fællesskab blandt ældre, at de hjemmeboende borgere skal have leveret mad 1 gang pr uge fra 2025, og at vi i samarbejde med plejedistrikterne skal se på mulighederne for at producere mere mad i plejehjemmene.

Nogle spændende tiltag ligger foran os, og den kommende leder får stor mulighed for indflydelse på opgaverne, der venter forude de næste par år.

Dine vigtigste opgaver

Som leder af Vores køkken Fællesskabets Hus i Ry, bliver dine vigtigste opgaver og ansvarsområder at:

- være tæt på dine medarbejdere med henblik på personlig og faglig udvikling, teamudvikling, trivsel, kompetencestrategier, rekruttering m.v.
- bidrage ind i en ambitiøs ledergruppe, hvor vi har fokus på det fælles vi i små og store fællesskaber
- i samarbejde med ledergruppen at sætte den fælles strategiske retning for køkkenområdet og derudfra sætte kursen for eget køkken, så borgerne, beboerne, pårørende, samarbejdspartnere og kollegaer oplever en høj faglighed, et godt tværfagligt samarbejde og et dejligt køkken at komme til
- vi fortsat er kendetegnende ved at have en innovativ og effektiv produktion med en høj kvalitet og faglighed
- bidrage til en mere bæredygtig og grøn produktion med fokus på mindre madspild, mere økologi og reduktion af CO₂

- inddrage medarbejderne i processerne og medvirke til et motiverende og trygt arbejdsmiljø med fokus på trivsel og effektivitet
- deltage i og understøtte et godt MED/TR-samarbejdet. Sammen med AMR og TR løbende afholde lokale TRIO-møder samt deltage i Vores køkkens Lokal MED
- sikre en stabil og bæredygtig økonomisk drift, herunder udarbejdelse af vagtplaner og have et stort fokus på budget og budgetopfølgning
- forestå ansættelse af ernæringsassistentelever og i samarbejde med de øvrige elevansvarlige i Vores Køkken at sikre et optimalt og lærerigt uddannelsesforløbet for eleverne
- sikre en optimal hygiejne og egenkontrol i samarbejde med medarbejderne i køkkenet

Du får ansvar for en arbejdsplads, hvor du sammen med medarbejderne skaber meningsgivende mål og rammer, både fagligt, socialt og økonomisk, så vi også fremover kan tiltrække og fastholde en stabil og dedikeret medarbejdergruppe.

Medarbejderne er ambitiøse og idérige. Fra dem vil du få masser af input og inspiration til videreudvikling af arbejdspladsen.

Medarbejderne er vores vigtigste resurse. Derfor skal du være god til relationelt arbejde og trives med, at personalelederen er din største og fornemmeste opgave, også tidsmæssigt.

Du skal arbejde uddelegerende med udviklingsopgaver som f.eks. faglig udvikling, drift og arbejdsgange, hvor du som leder naturligvis sætter den strategiske retning og sikrer fremdrift.

Om dig

Vi vil vurdere ansøgere til stillingen ud fra en helhedsbetragtning på de faglige, ledelsesmæssige og personlige kompetencer.

Faglige kvalifikationer

Du skal have en Professionsbachelor i ernæring og sundhed med speciale i fødevarer og ledelse eller en tilsvarende uddannelse.

Det er en forudsætning, du har produktions- og ledelseserfaring fra et storkøkken samt en fordel med kendskab til madudbringning til hjemmeboende pensionister.

Vi ved, vi ikke kan få alt, men nedenfor kan du se, hvad vi ønsker os:

- Erfaring med personaleledelse og udvikling af teams
- Viden om at lede udviklingsprocesser
- Evne til at sætte strategisk retning og prioritere i opgaver og resurser
- Ledelsesrelevant uddannelse

Derudover er det en fordel, hvis du også har...

- Forståelse og kendskab til økonomi- og projektstyring
- Kendskab til at arbejde i en politisk styret organisation.

Ledelsesmæssige kompetencer

- Du arbejder bevidst med den kultur, du gerne vil have på arbejdspladsen

- Du tænker kreativt og kan omsætte input og ideer til strategisk retning
- Det falder dig naturligt at uddelegere udvikling og implementering til medarbejdere
- Du sikrer, at aftaler og processer bliver fulgt til dørs, både fagligt, organisatorisk og relationelt. Blandt andet fordi du kan holde fast i beslutninger og motivere dine medarbejdere
- Du har gode kommunikations- og formidlingsevner
- Du kan skabe struktur og fremdrift på en arbejdsplads med mange interessenter, f.eks. syge- og hjemmepleje, plejecentre, visitationen, akutteam, aktivitetsteams, borgere, beboere- og pårørende.

Personlige kompetencer

- Du har høj grad af tillid og uddelegerer gerne opgaver
- Du er tydelig og anerkendende samt har en inddragende ledelsesstil i dit samarbejde med medarbejdere, tillidsvalgte m.fl.
- Du lægger vægt på tilgængelighed, den enkeltes trivsel og sammenhold
- Du prioriterer at være sammen med medarbejderne i afdelingen og tager gerne del i produktionen, hvis det er nødvendigt
- Du har mulighed for at være til stede på forskellige tidspunkter af dagen, så du kan have god kontakt til både personalet i køkkenet og i ”Den gode spiseoplevelse”
- Du handler og tager ansvar for det du ser og hører
- Du bidrager med sparring, nysgerrighed, smil og empati
- Du har interesse i sparring i ledergruppen.

Om Vores Køkken Fællesskabets Hus i Ry

Som leder af Vores Køkken Fællesskabets Hus Ry får du ansvaret for personale og drift af køkkenet samt ”Den gode spiseoplevelse” (DGS).

DGS er en aktivitet, hvor personale ansat i Vores Køkken arbejder i alle plejeafdelinger 2 x 2 timer pr uge. Formålet er at skabe duft og aktivitet ude i afdelingerne, hvor beboerne bor, i samarbejde med plejepersonalet mens aftensmaden færdiggøres. Medarbejderne i DGS har til opgave at snakke med beboerne om, hvad de synes om maden og viderebringe denne viden til køkkenet. DGS er således en aktivitet, som giver os et bedre grundlag for at arbejde helt korrekt med vores motto ”rette mad til rette borger” og udleve det i praksis.

På ældreområdet i Skanderborg Kommune er der 4 caféer, som er beliggende i tilknytning til plejecentrene. Det er Vores Køkken, der står for udviklingen og driften af caféerne. På Fællesskabets Hus Ry er den ene café beliggende, og der vil de næste år blive sat stort fokus på udvikling af caféerne, da de skal bidrage til et endnu større fællesskab blandt de ældre i lokalsamfundene.

Køkkenet producerer ca. 87.000 enheder årligt, og der er 8 medarbejdere i køkkenet og 21 medarbejdere i DGS.

Køkkenets speciale er produktion af relevante kosttyper til hjemmeboende pensionister (frit valg), produktion af diæter, herunder vegetarkost, dysfagikost og lægeordnede diæter samt sur- og sød syltning til alle, der får mad fra Vores Køkken.

Vi lægger vægt på et godt og stærkt fællesskab i de små og store fællesskaber. Vi arbejder ud fra byrådets vision ”Mennesker møder mennesker i Danmarks smukkeste kommune”, hvor kerneopgaven tager udgangspunkt i mennesket og ikke i systemet. Vi involverer og samarbejder

bredt med kollegaer i plejedistrikter, på Sølund og specialcentre, afdelingen for aktivitet og træning, borgere, pårørende, frivillige mv., når vi planlægger og producerer ”Den gode hverdagsmad”.

Organisering

Vores køkken i Skanderborg Kommune består af 2 køkkener, Vores Køkken Sølund og Vores køkken Fællesskabets Hus Ry.

Vi er en tværfaglig organisation under fagområdet Sundhed, Omsorg og Handicap, hvor der er mange interesser med forskellige interesser.

Vi producerer mad til Landsbyen Sølund, specialcenter Baunegården, Bavnebjerg, Plejecentre, caféer og hjemmeboende pensionister samt forplejning til møder og arrangementer. I alt produceres der mad til ca. 1000 personer hver dag.

Du refererer til Vores Køkkens mad- og måltidschef, hvor du bliver en del af ledergruppen på 3.

Ledergruppen mødes 2 gange om måneden, hvor vi på det ene møde har stort fokus på økonomien i Vores Køkken, og det andet med fokus på ernæringen, hvorfor vores sundhedskonsulent/diætist deltager.

Mellem møderne har lederne sparring med chefen hver for sig. Vi har en kultur, hvor vi er tilgængelige for hinanden, støtter når der er udfordringer, og inspirerer med nye vinkler og perspektiver. Du vil få en grundig introduktion til vores indsatser.

Udover det daglige samarbejde med dine medarbejdere, vil du opleve en erfaringsrig og konstruktiv ledergruppe, hvor vi videndeler, udvikler samt sætter rammer for vores drift og koncept. Du vil opleve at have en chef, som du ofte sparrer med.

Blandt medarbejderne i Vores køkken er vi en bred sammensætning af fagprofessionelle medarbejdere (f.eks. sundhedskonsulent/diætist, ernæringsassistenter, kokke, cater og husassistenter), medarbejdere i fleksjob, elever, praktikanter, borgere i jobtræning m.m. Der er ansat 77 medarbejdere i Vores køkken, hvoraf de 33 er ansat i køkkenet i Ry til henholdsvis produktion og ”Den gode spiseoplevelse”.

Vi værdsætter at:

- Kunne tilberede maden fra bunden
- Maden har en høj kvalitet både sensorisk og ernæringsmæssigt
- Tilstræbe en bæredygtig produktion med så høj en økologiprocent som muligt indenfor de økonomiske rammer
- Vi har gode rammer for alle ansatte i Vores Køkken – at vi ”gør det godt og har det godt”.

Om Skanderborg Kommune

I Skanderborg Kommune tror vi på, at tillid betaler sig. Denne og andre stærke værdier – vores kulturforstærkere - er styrende for os. Skanderborgmodellen bygger på en kultur omkring det decentrale element, og har markant fokus på en flad struktur, hvor kompetence og ansvar delegeres ud.

Skanderborg Kommune har fokus på kerneopgaven, og på at de indsatser, vi leverer, skal have virkning for borgeren. Vores byråd har udarbejdet en vision, **Mennesker møder mennesker i Danmarks smukkeste kommune**, som er rammen for vores tilgang til borgerne og til hinanden.

- Når mennesker møder mennesker opstår fællesskaber, og dermed skabes grundlaget for, at vi kan skabe udvikling sammen.
- Når vi skaber udvikling sammen, bringes flere ressourcer i spil, og vi når længere. Og hvis alle er med, når vi ekstra langt.
- Vi sætter en ære i, at vi møder hinanden som mennesker, at der er plads til alle, og at vi forpligter os selv og hinanden på at gøre vores bedste.

Erhvervslivet er i vækst og understøttes af en aktiv erhvervsindsats og den centrale placering i Østjylland. Skanderborg vokser både i form af talrige byggeprojekter og gennem en betydelig årlig nettotilflytning. Det er kort og godt en kommune, der er præget af overskud og udvikling.

I Skanderborg Kommune bor der godt 65.000 borgere, og vi er ca. 5.700 medarbejdere, der hver dag løser vigtige opgaver i samarbejde med borgere og virksomhederne.

I Skanderborg Kommune bestræber vi os hver dag på, at alle medarbejdere og ledere trives og er engagerede i at skabe værdifulde resultater til fælles bedste – i samspil med hinanden, politikere og borgere. Dette kræver den rette arbejdskultur. Denne kultur bygger vi på 4 kulturforstærkere

- Vis tillid
- Skab relationer
- Del ressourcer
- Tænk nyt.

Hvis du vil vide mere

Har vi vakt din interesse, er du nysgerrig på at høre mere eller har spørgsmål til os, er du meget velkommen til at kontakte mad- og måltidschef for Vores køkken Conny Thorhaug Nielsen på tlf. 20 35 45 95 eller leder af Vores køkken Sølund Gitte Nygaard på tlf. 40 88 71 45

Du kan også læse mere på disse sider:

- [Skanderborg.dk](https://www.skanderborg.dk/politik-og-faellesskab/vision-og-politikker)
<https://www.skanderborg.dk/politik-og-faellesskab/vision-og-politikker>
- [Ledelsesgrundlag](https://www.skanderborg.dk/politik-og-faellesskab/administration/medarbejder-i-kommunen/ledelsesgrundlag)
<https://www.skanderborg.dk/politik-og-faellesskab/administration/medarbejder-i-kommunen/ledelsesgrundlag>
- [Ledelse og styring](https://www.skanderborg.dk/politik-og-faellesskab/administration/organisation/ledelse-og-styring-i-skanderborg-kommune-2021)
<https://www.skanderborg.dk/politik-og-faellesskab/administration/organisation/ledelse-og-styring-i-skanderborg-kommune-2021>

Om processen

Du bedes sende din ansøgning og CV via linket på [Skanderborg kommunes hjemmeside](#). Fristen er søndag den 3. november 2024.

Den 5. november 2024 mødes ansættelsesudvalget for at udvælge kandidater til første samtalerunde. Kandidaterne indkaldes via mail.

Første samtalerunde gennemføres den 11. november 2024.

De kandidater, som inviteres til anden samtalerunde, vil inden da blive bedt om at gennemføre en personprofil med hjælp fra vores HR-konsulent. Der gives en tilbagemelding af HR-konsulent inden 2. samtale.

Anden samtalerunde gennemføres den 20. november 2024, og her vil du blive bedt om at besvare en case, som du får udleveret i forbindelse med samtalen.

Ansættelsesudvalget består af:

- Conny Thorhauge Nielsen, kontraktholder / mad- og måltidschef i Vores Køkken
- Gitte Nygaard, leder af Vores køkken Sølund
- Sussi Middelhede, medarbejder og TR i Vores køkken Fællesskabets Hus Ry
- Sanne Povlsen, medarbejder og AMR i Vores køkken Fællesskabets Hus Ry
- Line Unger Bentsen, sundhedskonsulent / diætist i Vores Køkken
- Janette Schöler, HR-konsulent

Vi håber på ansættelse af ny leder den 1. januar 2025.

Ansættelsesvilkår

Stillingen er på fuld tid og besættes på overenskomstvilkår. Løn- og ansættelsesmæssige vilkår forhandles med pågældende forhandlingsberettigede organisation.