

Stillings- og funktionsbeskrivelse for køkken/Kostfagligt personale, Regionshospitalet Gødstrup

Stillingsbetegnelse	Køkkenfaglig medarbejder (Ernæringsassistent, professionsbachelor i ernæring og sundhed (pbes), el. lign.)
Ansættelsessted	Region Midtjylland, Regionshospitalet Gødstrup.
Organisatorisk placering	Køkken/kostfaglig personale refererer til funktionsleder
Løn- og ansættelsesvilkår	Overenskomstansat efter gældende overenskomst Lønæssig indplacering aftales konkret med relevant faglig organisation. Der kan forventes varierende arbejdstider jf. din tjenesteliste/arbejdsplan.
Regionshospitalet Gødstrup	Regionshospitalet Gødstrup er et innovativt og bæredygtigt hospital i Gødstrup. Der er fælles hospitalsledelse for Regionshospitalet Gødstrup.
Afdeling for ernæring	Afdelingen for ernæring er en selvstændig klinisk afdeling på Regionshospitalet Gødstrup. Afdelingen for ernæring består af en klinik for klinisk ernæring og 19 a la carte køkkener med tilhørende caféområde beliggende i alle somatiske og psykiatriske sengeafsnit, et produktionskøkken beliggende i servicebyen og et Madhus. Klinisk ernæring varetager ernæringsbehandling af indlagte og ambulante patienter. Produktionskøkkenet varetager tilberedning og distribution af mad til indlagte patienter, dagpatienter og ambulante patienter og Madhus. Madhuset bespiser ca. 800 gæster (personale og pårørende) dagligt og står for servering af mad til møder, jubilæer mv. Afdelingen for ernæring lægger, når det gælder køkken- og kantineområdet, vægt på, at maden har høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet samt at den er tilberedt af friske, lokale, bæredygtige og økologiske råvarer, som følger årstiderne. Alle indlagte patienter har et personligt elektronisk menukort, hvor målet er at opfylde patientens behov for mikro- og makronæringsstoffer og tilgodese patienternes præferencer i relation til mad og drikke. Afdelingen for ernæring har i alt ca. 85 medarbejdere. Personalet består af ernæringsassistenter, kokke, økonomaer samt professionsbachelorer i ernæring og sundhed. Flere af vores køkkenfaglige personaler er også uddannede bagere, ernæringsteknologer m.v. Der er desuden ansat kliniske diætister og kandidater i klinisk ernæring samt ph.d. i klinisk ernæring i afdelingen. Afdelingen uddanner ernæringsassistenter og kliniske diætister. Afdelingen for ernæring er en dynamisk arbejdsplads, hvor der fokuseres på såvel det fysiske som det psykiske arbejdsmiljø.
Afdelingsledelsen	Består af ernæringschefen • Er ansvarlig for varetagelsen af ledelsesopgaven i afdelingen • Er ansvarlig for afdelingens strategisk udvikling • Ernæringschefen udgør sammen med funktionsleder for produktionskøkken og kantine, funktionsleder for a la carte køkkener og specialeansvarlig for klinisk ernæring, afdelingens ledergruppe.
Arbejdsopgaver	
Ansvarsområder	<i>A la carte køkkener:</i> • Tilberedning, færdigtilberedning, anretning og servering af mad til patienterne ud fra bestillinger i det digitale madbestillingssystem mv. • Daglig drift af køkken og caféområdet. • Rengøring, opvask og vedligehold af køkken og caféområdet. • At retningslinjer og procedurer vedr. service, hygiejne og egenkontrol mv. følges. • Varebestilling. <i>Produktionskøkken:</i> • Produktion af mad til afsnitskøkkener og kantine. • Pakning af retter til afsnitskøkkener og kantine. • Rengøring og opvask • At opskrifter samt retningslinjer og procedurer vedr. hygiejne, egenkontrol mv. følges.

	<i>Madhus:</i> • Anretning og servering af mad til patienter, pårørende, personale og gæster. • Daglig drift af Madhuset. • Rengøring, opvask og vedligehold af Madhuset. • At retningslinjer og procedurer vedr. service, hygiejne og egenkontrol mv. følges. • Varebestilling.
Uddannelse	Køkkenassistent, ernæringsassistent, professionsbachelorer i ernæring og sundhed el.lign.
Kompetencekrav Der henvises endvidere til Ernæringsenhedens kompetencemodel fra 2019	Faglig kompetence • Arbejde inden for retningslinjerne for kostfagligt personale i a la carte køkkenerne på sengeafsnittene/i produktionskøkkenet/i kantine og café. • Handler professionelt og med overblik i pressede situationer. • Planlægger eget arbejde effektivt og resourcebevidst. • Har IT-kompetencer på brugerniveau. Læringskompetence • Forholder dig reflekterende i forbindelse med opgaveløsning og er i stand til at følge en opskrift og dokumentere efter gældende praksis, herunder sikre, at eventuelle ændringer drøftes med nærmeste leder. Organisatorisk kompetence • Evner at samarbejde og koordinere gennem relationer • Kan arbejde alene og sammen med andre både monofagligt og tværfagligt. • Bidrager til konstruktivt samarbejde til gavn for patienten, de pårørende og vores ansatte. • Kan lide at arbejde i en organisation med mange faggrupper og mange typer af opgaver. • Er indstillet på at arbejde i uforudsete situationer og med forandring som et grundvilkår. Social kompetence • Tager ansvar for opgaveløsningen. • Er hjælpsom og serviceorienteret. • Er anerkendende i relationen til andre. • Kommunikerer tydeligt og præcist. • Er tillidsvækkende. • Udviser ordentlighed, rummelighed og fleksibilitet. • Udviser opmærksomhed, empati, situationsfornemmelse og respekt for andre, deres funktioner og opgaver og tager ansvar for at skabe et godt samarbejde og arbejdsmiljø. • Gør sig umage og er imødekommende over for alle.
Udarbejdet af	Ernæringschef Lone Viggers februar 2024