

Afdelingsleder til køkken og service til Hospice Djursland og Strandbakkehuset 32-37 t/uge

Er du klar til at lede og tage ansvar for vores dedikerede medarbejdere i køkken og service? Brænder du både for ledelse og for at lave mad fra bunden?

Vi er en passioneret leder, som kan lede vores dedikerede medarbejdere. Vi bidrager alle til at sikre både kvalitet og fleksibilitet i opgaveløsningen, hvorfor medarbejderne i køkken og service sætter stor pris på høj grad af medindflydelse på både opgaver og planlægning. I køkkenet har vi sølvmærke i økologi, og vi elsker at jonglere med råvarer og afprøve nye opskrifter. Hospice Djursland og Strandbakkehuset udgør tilsammen den selvejende institution, hvor vi prioriterer tværfaglighed, ligeværdigt samarbejde og åben dialog. Vi leder efter en inkluderende og tydelig leder, der har holdånd og lyst til at blive en del af et velfungerende hospice. Vi værner om det gode samarbejde og vores gode relationer til hinanden.

I rollen som køkkenleder vil du referere til hospicelederen og få medansvar for at sikre, at vores kerneopgaver udføres i tråd med hospicefilosofien. Du vil være en del af en dynamisk ledergruppe bestående af fire ledere, som sammen former og styrker institutionens profil og professionelle tilgang i relation til myndigheder, organisationer, samarbejdspartnere og offentligheden.

Vi kan tilbyde 70 skønne kolleger, hvor vi arbejder tværfagligt med udgangspunkt i hospicefilosofien. Du får også tæt kontakt til patienterne og vil hver dag se resultatet af den mad, I laver. Derudover vil du samarbejde med en stor gruppe af frivillige, som har sin vante gang i huset. Det er derfor vigtigt, at du kan understøtte og fremme frivillighedens rammer her hos os.

Vi tilbyder:

- Et rigtig godt arbejdsmiljø med godt humør, respekt, og professionalismisme
- Ledelsesmæssigt ansvar for syv engagerede og fagligt stærke medarbejdere
- Ledelse i en selvejende institution, hvor vi har frihed til selv at sætte den retning, der skaber værdi for patienter og pårørende
- En ledergruppe, der arbejder tæt sammen og sætter fælles retning
- En ledergruppe, der arbejder med bæredygtig ledelse og får fælles supervision ud fra principperne for compassionate leadership

Vi ønsker en køkkenleder, som:

- Elsker at lave mad fra bunden af friske råvarer
- Er uddannet ernæringsassistent eller anden sidestillet kostfaglig uddannelse
- Har erfaring med og interesse for bæredygtig madlavning med økologiske råvarer
- Har interesse i at fremstille lækre retter tilpasset småt-spisende patienter
- Sætter en ære i, at vi har indbydende, rengjorte og vedligeholdte huse
- Medvirker til et godt arbejdsliv, bl.a. ved en anerkendende og inddragende ledelsesstil.
- Håndterer konflikter med respekt for de involverede parter
- Mod til at stå i komplekse problemstillinger, og du kan rumme at være i svære eksistentielle situationer med både medarbejdere, patienter og pårørende
- Har ledelseserfaring og er bevidst om at balancere i at være medarbejdende leder
- Skaber rum for, at medarbejderne kan udøve selvledelse ved at formulere rammer, delegere opgaver og yde ledelsesmæssig støtte.
- Har organisatorisk overblik, arbejder struktureret og formår at udnytte de samlede økonomiske og personalemæssige ressourcer bedst muligt

I gennemsnit vil ca. 8 t/uge være administration og ledelsesopgaver. Du må forvente at indgå på lige fod med resten af køkkenpersonalet på helligdage. Derudover deltager du i nogle weekendvagter og understøtter, at alle hjælper med at dække ind ved sygdom og ferie i køkken og service.

Hospice Djursland og Strandbakkehuset

Hospice Djursland har til formål at yde specialiseret lindrende behandling og pleje hos voksne patienter. Strandbakkehuset har samme formål, men her er patienterne børn og unge, og derfor indlagt sammen med mor, far og søskende. Hospicerne hører under samme selvejende institution, men er fysisk hvert sit hus. Køkkenet befinder sig fysisk på Hospice Djursland og bespiser ca. 40 - 60 patienter, pårørende, personale og frivillige i begge huse.

Hvis du ønsker dig en hverdag, hvor du får lov at lede dygtige medarbejdere og være med til at

sætte retning inden for køkken og service, og hvor godt samarbejde og gode relationer til kolleger og medarbejdere også er vigtigt for dig, så ser vi frem til at modtage din ansøgning.

Ansættelse pr. 1. januar 2025

Ansættelsesvilkår

Løn og ansættelse efter gældende overenskomst.

Ansøgning

Ansøgningen sendes elektronisk.

Ansøgningsfristen er søndag den 10. november 2024

Der afholdes første samtale med ansøgere den **18. november efter kl. 13** og anden samtale den **21. november om formiddagen**. Der er personlighedstest og tilbagemelding mellem første og anden samtalerunde.

Har du lyst til at høre mere om stillingen, er du velkommen til at ringe til vores hospiceleder Elin Højmark på telefon 7841 3400.

Der gøres opmærksom på, at Hospice Djursland er en røgfri arbejdsplads.