Kreativ og relationel leder søges til køkken og service på Hospice Djursland

Brænder du for at skabe mad, der vækker glæde, minder og gode samtaler? Og har du lyst til at lede et engageret team, hvor høj faglighed, godt samarbejde og tydelige rammer giver plads til både kvalitet, kreativitet og individuelle løsninger?

Så er du måske vores nye leder af køkken og service på Hospice Djursland og Strandbakkehuset.

Hos os er mad meget mere end et måltid. Den er en del af omsorgen, fællesskabet og de øjeblikke, der gør en forskel for patienter og pårørende. Et måltid kan vække minder, skabe samtaler, bringe familien sammen eller ganske enkelt være dagens højdepunkt.

Vi søger en kreativ, fagligt velfunderet og relationelt stærk leder, som både har lyst til at videreudvikle vores køkken- og serviceområde og til at være en aktiv del af den daglige opgaveløsning.

Et køkken med faglig stolthed, kvalitet og plads til muligheder

Du bliver leder for engagerede og fagligt dygtige medarbejdere inden for køkken og service, som hver dag bidrager til, at vores to huse er rare at være i, og at patienter og pårørende oplever nærvær, kvalitet og omsorg.

Vi laver mad fra bunden, arbejder med friske råvarer og tilstræber i menuerne både det lokale og sæsonen. Vi værdsætter de gode madtraditioner og den solide køkkenfaglighed, og vi har samtidig lyst til at eksperimentere med råvarer, udvikle opskrifter og skabe madoplevelser, der tager udgangspunkt i det enkelte menneskes ønsker og behov.

Hos os kan ønsket om en bestemt ret, en velkendt smag eller et særligt måltid have stor betydning. Derfor har vi brug for en leder, som både værner om kvaliteten og de gode arbejdsgange og samtidig har blik for, hvordan vi kan finde individuelle løsninger, når situationen kalder på det.

Vi ønsker en kultur, hvor udgangspunktet er: Vi siger ja, når vi kan.

Det betyder ikke, at alt altid kan lade sig gøre. Men det betyder, at vi møder ønsker med nysgerrighed og undersøger mulighederne, før vi konkluderer, hvad der kan lade sig gøre.

Det kræver både fleksibilitet, faglig dømmekraft, tydelige prioriteringer og et godt samarbejde. Også når hverdagen er travl, og der skal findes en balance mellem individuelle ønsker, planlagte opgaver og de ressourcer, vi har til rådighed.

Du skal lede mennesker – ikke kun et køkken

Vi tror på, at god ledelse skabes gennem tydelighed, tillid, nærvær og involvering. Vores medarbejdere værdsætter en høj grad af medindflydelse på opgaver og planlægning, og vi ønsker en leder, som kan understøtte den kultur og samtidig sikre fælles retning, tydelige forventninger og gode rammer for opgaveløsningen.

Du skal kunne se den enkelte medarbejders styrker, skabe plads til faglig stolthed og selvledelse og bidrage til et arbejdsmiljø præget af arbejdsglæde, respekt og fælles ansvar.

Vi lægger vægt på en leder, der både kan skabe ro og overblik i den daglige drift og inspirere til udvikling. En leder, som inddrager medarbejdernes erfaringer og faglige perspektiver og samtidig tager ansvar for beslutninger, prioriteringer og den fælles retning.

Vi forestiller os, at du:

•Har en stærk madfaglig baggrund og kostfaglig uddannelse.

•Elsker at lave mad fra bunden og har interesse for økologi og bæredygtighed.

•Er kreativ og nysgerrig og kan omsætte individuelle ønsker og behov til gode madoplevelser – også for patienter med lille appetit.
•Har ledelseserfaring og trives med at være en medarbejdende leder, der både sætter retning og selv tager del i opgaverne.
•Er tydelig og inddragende og formår at skabe følgeskab gennem tillid, gode relationer og klare forventninger.
•Har mod til at træffe beslutninger, håndtere uenigheder konstruktivt og stå i komplekse situationer.
•Kan skabe rammer for selvledelse gennem tydelig forventningsafstemning, delegation og støtte.
•Har organisatorisk og økonomisk overblik og kan sikre en god anvendelse af de samlede ressourcer.
•Kan skabe sammenhæng mellem den daglige drift, medarbejdernes trivsel og udviklingen af køkken- og serviceområdet.
•Har blik for, at rene, indbydende og velholdte omgivelser er en vigtig del af den samlede oplevelse for patienter, pårørende og medarbejdere.

Du behøver ikke at have arbejdet på hospice før. Men du skal have lyst til at arbejde et sted, hvor livet leves helt tæt på døden, og hvor både glæde, sorg, humor og alvor er en naturlig del af hverdagen.

Du bliver en del af noget større

Hospice Djursland og Strandbakkehuset udgør tilsammen en selvejende institution med omkring 70 medarbejdere og en stor gruppe engagerede frivillige.

Vi arbejder tværfagligt med udgangspunkt i hospicefilosofien og lægger vægt på ligeværdighed, åben dialog, faglighed og gode relationer.

Du refererer til hospicechefen og får medansvar for, at vores kerneopgaver løses med høj kvalitet og i overensstemmelse med hospicefilosofien.

Vi arbejder med bæredygtig ledelse og modtager fælles supervision med afsæt i principperne for *compassionate leadership*, hvor omsorg, faglig refleksion, tydelighed og ansvarlighed går hånd i hånd.

Du får også en vigtig rolle i samarbejdet med vores frivillige og i at understøtte de rammer, der gør deres engagement til en værdifuld del af livet i husene.

Vi tilbyder dig

•En meningsfuld lederstilling, hvor du hver dag kan se betydningen af dit og medarbejdernes arbejde.
•Dygtige og engagerede medarbejdere, der brænder for deres fag og for at gøre en forskel.
•Et arbejdsmiljø med godt humør, høj faglighed, respekt og omsorg for hinanden.
•Mulighed for at præge og udvikle køkken- og serviceområdet med både kreativitet og faglighed.
•Ledelse i en selvejende institution med mulighed for at udvikle løsninger, der skaber værdi for patienter og pårørende.
•En arbejdsplads, hvor vi tror på, at arbejdsglæde, faglig stolthed, tydelige rammer og gode relationer er forudsætninger for kvalitet.

Om stillingen og hverdagen

Stillingen er en kombination af faglig ledelse, personaleledelse og praktisk arbejde i køkkenet. Det vil være en varierende fordeling, der kan tilpasses ledelsesopgaverne og driftsbehovet.

Du skal forvente at deltage i weekend- og helligdagsarbejde på lige fod med det øvrige køkkenpersonale. Vi hjælper hinanden med at få hverdagen til at fungere, også ved sygdom og ferie.

Som leder får du ansvar for at skabe overblik, sikre god planlægning og prioritere

opgaverne i samarbejde med medarbejderne, så vi både kan levere en stabil og velfungerende drift og bevare muligheden for at imødekomme særlige ønsker og behov.

Om Hospice Djursland og Strandbakkehuset

Hospice Djursland yder specialiseret lindrende behandling og pleje til voksne patienter med livstruende sygdom.

Strandbakkehuset har samme grundlæggende formål, men er for børn og unge, som kan være indlagt sammen med deres mor, far og søskende.

De to hospicer er samlet i én selvejende institution, men ligger fysisk i hvert sit hus.

Køkkenet er placeret på Hospice Djursland og tilbereder dagligt mad til omkring 40–60 patienter, pårørende, medarbejdere og frivillige på tværs af de to huse.

Vi har en fælles ambition om at skabe rammer, hvor der er plads til livet, relationerne og de små og store øjeblikke, som har betydning for det enkelte menneske.

Har du lyst til at være med?

Vi søger ikke kun en dygtig køkkenfaglig leder. Vi søger et menneske, som har lyst til at gøre en forskel gennem både mad, ledelse og relationer.

En leder, der kan skabe følgeskab, værne om det, der fungerer godt, og samtidig have mod og nysgerrighed til at udvikle det, der kan blive endnu bedre.

En leder, der ved, at god struktur og høj faglighed ikke begrænser mulighederne – men skaber fundamentet for, at vi kan gøre noget særligt, når det virkelig betyder noget.

Hvis du kan se dig selv i det, glæder vi os til at høre fra dig.

Ansættelse pr. 1. februar 2027

Ansættelsesvilkår

Løn og ansættelse efter gældende overenskomst.

Ansøgning

Ansøgningen sendes elektronisk.

Ansøgningsfristen er søndag den 6. december 2026

Der afholdes første samtale i uge 50 og anden samtale 51.

Har du lyst til at høre mere om stillingen, er du velkommen til at ringe til Hospicechef Jeanette Ziska på 21591826