**Hospice Sønderjylland søger køkkenleder 37 timer ugentlig pr. 1. december 2024**

Hospice Sønderjylland er en selvejende institution og en del af Region Syds specialiserede palliative tilbud. Vi yder pleje, omsorg og lindrende behandling til uhelbredeligt syge og døende patienter.

Vi lægger i vores hverdag stor vægt på den tværfaglige indsats, som ud over køkken, teknisk og administrativ personale samt frivilligkoordinator, ydes af læger, sygeplejersker, fysioterapeut, psykolog, socialrådgiver, musiker og præst. I hele huset er vi 50 ansatte. I køkkenet er der foruden køkkenlederen ansat en ernæringsassistent/økonoma og en ernæringsassistent/bager. Køkkenet har også elever. Desuden er der knyttet et antal ufaglærte vikarer til køkkenet. Der udover har vi en stor gruppe af ca. 40 engagerede frivillige.

Vi har plads til 12 patienter og køkkenet laver dagligt mad til både patienter, pårørende og personale. Vi lægger vægt på, at maden bliver lavet fra bunden. At ansøger ser det som sin mission at kreere mad, som tilfører patienten livskvalitet i den sidste tid, er et must.

Arbejde primært i dagtid.

**Arbejdsopgaver.**

* Overordnet arbejde ud fra Hospice Sønderjyllands værdier.
* Ledelse af det øvrige køkkenpersonale og produktion.
* Ansvarlig for budgetoverholdelse på både indkøb og løn.
* At foretage besøg hos den enkelte patient, samt informere og vejlede om den rette kost i forhold til patientens ønsker og hele situation i øvrigt.
* I samarbejde med øvrige køkkenmedarbejdere kreere små lækre retter tilpasset den enkelte patient.
* Ansvarlig for planlægning af sund og hjertevenlig kost til personale.
* Planlægning af indkøb, hvor såvel kvalitet som kvantitet er i fokus.
* Fokus på madspild.
* Forplejningen til små såvel som større arrangementer i huset.
* Hospicekøkkenets udvikling.
* Deltagelse i den daglige produktion samt i weekend hver 2. eller 3. weekend efter aftale.
* At arbejde aktivt for et godt arbejdsklima og bidrage til det gode tværfaglige samarbejde mellem personalet og de frivillige knyttet til Hospice Sønderjylland.
* Inddrage og vejlede frivillige i funktioner omkring måltider, servering og afrydning.
* Ansvarlig for køkkenets egenkontrol.

**Kompetencer og kvalifikationer:**

* Uddannet køkkenleder, kok, diætist, ernæringsassistent eller økonoma.
* Dokumenteret ledelseserfaring.
* Kan se dig selv som leder i en organisation, der arbejder for at øge livskvaliteten for alvorligt syge, døende mennesker og deres familie.
* Evne til at strukturere og prioritere, samt bevare overblikket og roen ved travlhed.
* Er kreativ og byder ind med nye idéer, der kan være til gavn for vores patienter.
* Være glad for at samarbejde og inspirere andre, og udviser forståelse over for forskellighed i kompetencer.

Med andre ord ønsker vi os en ægte holdspiller, som ser det som sin fornemmeste opgave at lykkes sammen med, og ikke hver for sig.

Vi tilbyder en række personalegoder såsom sundhedsforsikring, for et beskedent beløb sund mad i alle vagter samt gode personalearrangementer.

Hospice Sønderjylland har driftsoverenskomst med Region Syd, og følger derfor de regionale overenskomster.

**Yderligere oplysninger** kan fås hos Hospicechef Sigrid Wemmelund på tlf. 20 15 05 76

eller på [www.hospicesoenderjylland.dk](http://www.hospicesoenderjylland.dk)

**Ansøgningsfrist**: Torsdag d. 24. oktober kl. 10.00

**Ansættelsessamtaler**: Mandag d. 28. oktober

**Ansøgning sendes til**: Ansøges elektronisk via Region Syddanmarks hjemmeside på job-opslag.