

Det veldrevne køkken

Vi er et veldrevent køkken, fordi vi arbejder struktureret, målbevidst og økonomisk ansvarligt med at optimere, effektivisere og levere den bedst mulige kvalitet og service.

Hovedstrategier

- Vi sikrer meningsfulde, hensigtsmæssige og effektive arbejdsgange
- Vi udnytter ressourcerne dynamisk og rationelt, så vi sikrer balance mellem vores budget og forbrug
- Vi bidrager til bæredygtig drift blandt andet gennem optimalt brug af råvarer og mindske af madspild
- Vi arbejder systematisk med ledelsesudvikling
- Vi kvalitetsudvikler og forbereder os på akkreditering

Fokusområder

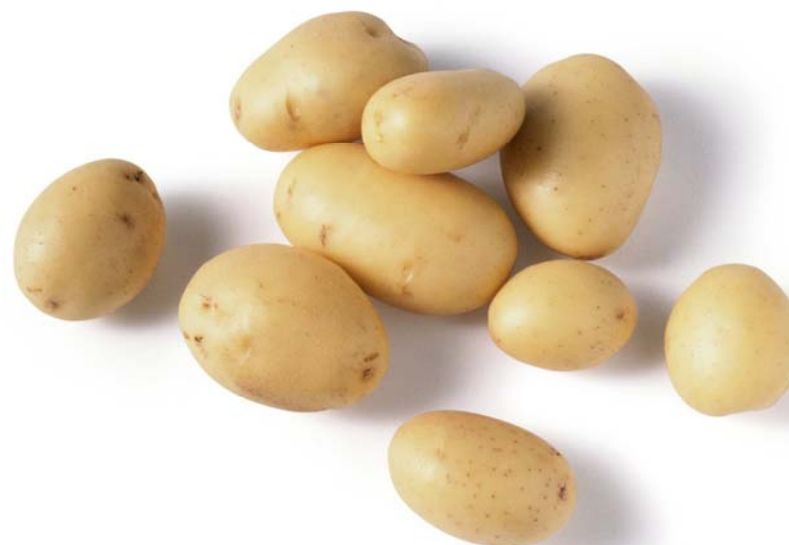
- Mindske madspildet såvel i centralkøkkenet som på afdelingsniveauerne
- Deltage i ledelsesudvikling
- Fastholde en høj hygiejnestandard og dermed bevare vores elitesmiley
- Optimere arbejdsgange gennem blandt andet brug af LEAN-værktøjer
- Målrette forberedelse til akkreditering
- Effektivisere og optimere de administrative arbejdsgange
- Igangsætte afdelingsbetaling af mad
- Gennemføre miljøprojekt



Dette virksomhedsgrundlag er udarbejdet af Centralkøkkenets ledergruppe og drøftet i Centralkøkkenets MED-udvalg, maj 2010.

Centralkøkkenets virksomhedsgrundlag maj 2010 til maj 2012

*Mad og måltider
- en aktiv og synlig del
af behandlingen*



Dette virksomhedsgrundlag tager udgangspunkt i Glostrup Hospitals overordnede virksomhedsgrundlag samt Driftsafdelingens visionspapir.

Forord

Virksomhedsgrundlaget og den tilhørende strategiplan danner rammerne for det konkrete arbejde i Centralkøkkenet - rammer, indenfor hvilke der er plads til kreativitet og nytænkning.

Vi ved, at vores store medarbejderstab ligger inde med et kæmpe potentiale. Dette potentiale skal næres og udvikles. Derfor vil vi gerne invitere alle vores medarbejdere til at tage aktiv del i arbejdet - drøfte virksomhedsgrundlaget sammen og stille alle de gode, skæve spørgsmål. Kun sådan kommer vi videre, tænker nye tanker og møder fremtiden styrket, sammen.

Mission

Centralkøkkenet tilbereder mad af god kulinarisk kvalitet, som afspejler patientgruppens ønsker og lever op til patienternes forskellige ernæringsmæssige behov. Vi tager, i alt hvad vi gør, udgangspunkt i patienternes behov og forventninger og:

- Tilbereder mad og måltider, som er en aktiv og synlig del af behandlingen på hospitalet
- Er med til at give patienterne en god måltidoplevelse og skabe glæde og forventning under deres ophold

Vision

Centralkøkkenet er regionens bedste hospitalskøkken. Det betyder, at:

- Vi har høj brugertilfredshed
- Vi er kendt som et samarbejdende, veldrevent og attraktivt køkken og arbejdsplads
- Vi er det bedste uddannelsessted for ernæringsassistent-elever på Sjælland
- Vi er fagligt innovative i vores kulinariske arbejde

Det samarbejdende køkken

Vi er et samarbejdende køkken, fordi vi gennem samarbejde med andre – både internt og eksternt på hospitalet kan levere en god kvalitet og service.

Hovedstrategier

- Vi samarbejder med Driftsafdelingens andre serviceafdelinger for at yde den absolut bedste service
- Vi deltager i diverse netværk for forskellige faggrupper, fx diætister, kostkonsulenter, hygiejneansvarlige, produktionsledere, køkkenchefer, praktikvejledere og elevansvarlige
- Vi samarbejder med vores leverandører, som udover at være handelspartnere også giver os faglig sparring og inspiration
- Vi samarbejder med det kliniske personale for at sikre patienterne den bedste madoplevelse og ernæring

Fokusområder

- Styrke samarbejdet med driftens andre serviceafdelinger samt hospitalets stabsafdelinger
- Styrke samarbejdet med hospitalets kliniske personale herunder ernæringsnøglepersonnetværket
- Etablere nye netværk eller deltage i allerede eksisterende netværk for de områder, hvor vi endnu ikke er netværksaktive
- Sparre med leverandører for udvikling
- Fortælle omverdenen om vores aktiviteter

Det faglige køkken

Vi er et fagligt køkken, idet vi brænder for gode råvarer, godt håndværk og viden om ernæring – det er for os faglig stolthed.

Hovedstrategier

- Vi øger hele tiden standarden gennem kulinarisk kvalitetsudvikling af maden
- Vi lader os inspirere af årstidens råvarer og tidens trend indenfor den kulinariske verden i vores menuplanlægning
- Vi øger egenproduktionen, hvor det kan forbedre økonomien, styrke fagligheden og højne kvaliteten
- Vi ønsker at øge den ernæringsmæssige indsats på hospitalet gennem en styrkelse af vores diætistfunktion

Fokusområder

- Målrette arbejdet med smagsvurdering og udvikling af opskrifter samt menuer
- Forbedre vores viden om metodik for derigennem at udvikle vores mad
- Udvikle og øge vores tilbud af vegetarretter
- Udvikle og øge vores tilbud af fiskeretter
- Øge anvendelsen af økologiske, bæredygtige og/eller klimavenlige fødevarer
- Udvide bagerfunktionen
- Udvikle slagterfunktionen
- Næringsberegne alle vores menuer
- Målrette støtte af det kliniske personales arbejde med ernæringscreening og ernæringsterapi
- Basere vores aktiviteter på evidens, samt nationale og internationale standarder

Patienternes køkken

Vi er patienternes køkken, idet vores kerneydelse er at producere og levere mad af god kulinarisk kvalitet til hospitalets patienter.

Hovedstrategier

- Vi producerer mad, som giver patienterne en kulinarisk oplevelse
- Vi involverer og lytter til patienternes ønsker og behov i måltidsituationen og tilpasser vores tilbud herefter

Fokusområder

- Gennemføre brugertilfredshedsundersøgelser og herefter justere og udvikle vores tilbud ud fra resultaterne
- Forbedre måltidsituationen på de enkelte afsnit
- Etablere måltidværtskaber på alle afsnit



Medarbejdernes køkken

Vi er medarbejdernes køkken, fordi vi med glade, tilfredse og kompetente medarbejdere kan tilbyde god kvalitet og service.

Hovedstrategier

- Vi kommunikerer offensivt og troværdigt
- Vi er ambitiøse og uhøjtidelige
- Vi udfordrer den enkelte til at udnytte og udvikle sine kompetencer
- Vi opfordrer og understøtter den enkelte til at tage initiativ og bruge sin kreativitet
- Vi bestræber os på at optimere det fysiske og psykiske arbejdsmiljø i køkkenet gennem nærvær, øget trivsel og anerkendelse
- Vi er en rummelig og fleksibel arbejdsplads med fokus på muligheder

Fokusområder

- Komme godt fra start - hver dag
- Styrke nærvær og nedbringe sygefravær gennem en anerkendende ledelsesform og fleksibilitet, arbejdsplads og medarbejdere imellem
- Udvikle medarbejdernes kompetencer gennem delegering af ansvarsområder
- Fejre de positive resultater
- Styrke medarbejdernes viden om ergonomi og sikkerhed samt holdningen til at passe godt på sig selv og hinanden
- Skabe rum for kreativitet og udvikling af idéer - udvikle "ja, vi kan!" kultur
- Styrke makkerskabstanken i lederstabsgruppen
- Videreudvikle køkkenets sundhedsfremmeaktiviteter

Det uddannende køkken

Vi er det uddannende køkken, idet vi er et anerkendt og godt praktiksted, både for køkkenfaglige elever såvel som professionsbachelorstuderende. Derudover fokuserer vi på fortsat opkvalificering af vores personale.

Hovedstrategier

- Vi har et godt uddannelsesmiljø og tiltrækker dygtige elever og studerende
- Vi betragter uddannelse som en integreret og naturlig del af køkkenets drift og opkvalificerer derfor vores medarbejdere gennem både interne og eksterne kurser og efteruddannelsesforløb.

Fokusområder

- Strukturere og forbedre elevforløbet
- Tiltrække flere professionsbachelorstuderende til aktuelle opgaver
- Kortlægge og planlægge medarbejdernes kompetencer og systematisere deres efteruddannelse, så vi sikrer kvalificerede medarbejdere i fremtiden

