

Den veldrevne café

Vi er en veldreven café, 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 indtægter og forbrug
- Vi bidrager til bæredygtig drift blandt andet gennem optimalt brug af råvarer og mindskelse af madspild
- Vi arbejder systematisk med ledelsesudvikling
- Vi kvalitetsudvikler og forbereder os på akkreditering

Fokusområder

- Øge omsætningen med nuværende personaleresourcer
- Mindske madspildet
- Øge salget gennem markedsføringsaktiviteter
- 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



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

Caféens virksomhedsgrundlag maj 2010 til maj 2012



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 Caféen - rammer, indenfor hvilke der er plads til kreativitet og nytænkning.

Vi ved, at vores 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

Cafeen er et fristed for såvel patienter og pårørende, som personale, hvor service og madkvalitet er i højsædet. Vi tager, i alt hvad vi gør, udgangspunkt i kundernes behov og forventninger og:

- Tilbereder mad af god kulinarisk kvalitet
- Yder en god, uformel service
- Skaber hyggelige og afslappede rammer

Vision

Cafeen er vestegnens bedste cafe. Det betyder, at:

- Vi har høj brugertilfredshed
- Vi er kendt som en samarbejdende, veldreven og attraktiv café og arbejdsplads
- Vi er det bedste uddannelsessted for caterelever på Sjælland
- Vi er fagligt innovative i vores kulinariske arbejde

Den samarbejdende café

Vi er en samarbejdende café, 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 netværk for caféer på andre hospitaler i Danmark
- Vi samarbejder med vores leverandører, som udover at være handelspartnere også giver os faglig sparring og inspiration

Fokusområder

- Styrke samarbejdet med auditoriebetjentene for derigennem at øge salget til møder og receptioner
- Etablere netværk til caféer på andre hospitaler i Danmark
- Sparre med leverandører for udvikling
- Fortælle omverdenen om vores aktiviteter

Den faglige café

Vi er en faglig café, idet vi brænder for gode råvarer og godt håndværk – 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

Fokusområder

- Målrette arbejdet med smagsvurdering og udvikling af opskrifter samt menuer
- Udvikle og øge egenproduktionen af vores bagværk
- Øge anvendelsen af økologiske, bæredygtige og/eller klimavenlige fødevarer
- Overveje muligheden for at blive en "nordisk café"



Kundernes café

Vi er kundernes café, fordi vi tilbyder et frirum fra hospitalsafdelingen, hvor de kan nyde en god kop kaffe eller et lækkert og veltilberedt måltid mad.

Hovedstrategier

- Vi producerer mad, som giver kunderne en kulinarisk oplevelse
- Vi giver patienterne, deres pårørende samt ansatte på hospitalet mulighed for at være og spise sammen uden for hospitalsafdelingen
- Vi sikrer en ligeværdig og respektfuld service overfor vores kunder

Fokusområder

- Forbedre de fysiske omgivelser med udgangspunkt i resultaterne fra brugertilfredshedsundersøgelsen
- Udvikle attraktive tilbud til vores kunder – herunder mødeforplejning
- Deltage i kursus om god service og kundekontakt



Medarbejdernes café

Vi er medarbejdernes café, fordi vi med glæde, 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 kantinen 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

Den uddannende café

Vi er den uddannende café, idet vi er et anerkendt og godt praktiksted for caterelever og fokuserer på fortsat opkvalificering af vores personale.

Hovedstrategier

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

Fokusområder

- Strukturere og forbedre elevforløbet
- Kortlægge medarbejdernes kompetencer og systematisere deres efteruddannelse

