

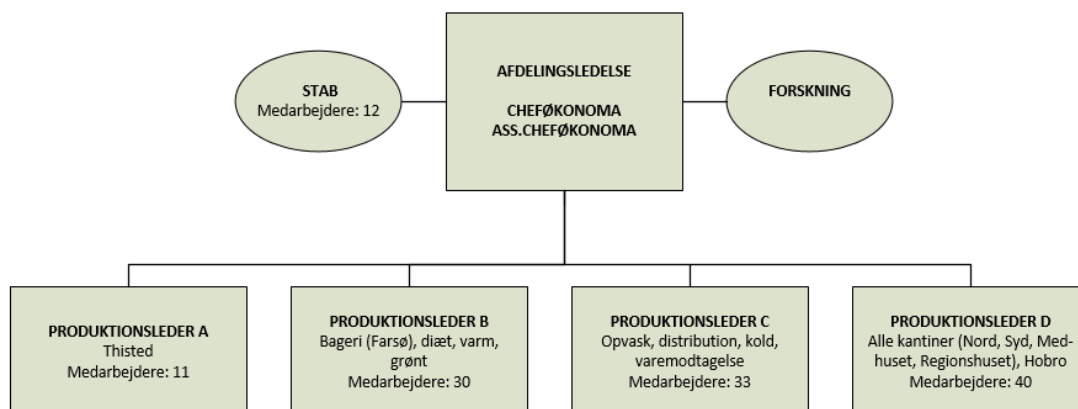
Organisering af køkkenfunktionen

Ledelse af køkkenfunktionen

Køkkenfunktionen dækker alle matrikler under Aalborg UH, dvs. Farsø, Hobro, Thisted, Aalborg-matriklerne Nord og Syd samt kantinen i Regionshuset og It-huset.

Køkkenfunktionen omfatter i alt ca. 130 medarbejdere

I forbindelse med opslag og besættelse af chefkok/cheføkonomastillingen er opdraget at beskrive organisering af køkkenfunktionen, herunder ledelsesområder og overordnede opgaver, hvilket beskrives i det nedenstående. Der kan eventuelt blive behov for mindre justeringer af organisation i forbindelse med forberedelse og ibrugtagning af NAU, men hovedlinjerne i organiseringen beskrives og lægges fast med dette notat.



Køkkenfunktionen er organiseret i en linje-stabsorganisation med en afdelingsledelse bestående af chefkok/cheføkonoma og assisterende cheføkonoma, fire linjeledere og en leder af forskning og stab.

Chefkokken/cheføkonomaen varetager det ordnede ansvar for køkkenfunktionens drift og budget og har den assisterende cheføkonoma, de fire linjeledere og lederen af forskningsenheden i reference.

Den assisterende cheføkonoma varetager souscheffunktion og vil i de kommende år have forberedelse til flytning og ibrugtagning af NAU og andre NAU-relaterede opgaver som en væsentlig del af sit ledelsesområde. Besættelse af begge stillinger er afgørende for at kunne frigøre ledelseskraft til NAU-arbejdet både før, under og efter indflytning i det nye universitetshospital.

Linjefunktionerne er opdelt i følgende fire ledelsesområder:

Produktionsleder A (afsnitsledende økonoma) - Thisted

Den afsnitsledende økonoma varetager personaleledelse og budgetansvar for køkkenfunktionen på matriklen i Thisted med produktion til sygehuset og til Psykiatrien i Thisted. Opgaverne omfatter madproduktion til patienter, gæster og pårørende, personale samt mødeservering. Der er 11 medarbejdere i Thisted.

Produktionsleder B - Aalborg og Farsø

Produktionslederen er ansvarlig for den daglige drift og varetager personaleledelse for diætafdeling, varm afdeling, grøntafdeling og bageriet i Farsø. I Farsø omfatter funktionen færdigtilberedning af mad til patienter samt kantinedrift på hverdage. Der er i alt 30 medarbejdere i disse områder.

Produktionsleder C - Aalborg

Produktionslederen er ansvarlig for den daglige drift og varetager personaleledelse for opvaskefunktionen, distribution, kold afdeling og varemottagelse. Distribution sørger for færdigtilberedning og pakning af maden. Varemottagelse omfatter blandt andet modtagelse af varer til patientkøkken og kantinerne. Der er i alt 33 medarbejdere på disse områder, heraf otte deltidsansatte.

Produktionsleder D (kantinedelere) - Aalborg og Hobro

Lederen af kantinerne er ansvarlig for den daglige drift og varetager personaleledelse og budgetansvar for kantinerne, som omfatter kantinerne på Afsnit Syd, Afsnit Nord, i Medicinerhuset og i Hobro samt mødeservering. I Hobro omfatter funktionen færdigtilberedning og pakning af mad til patienter samt kantinedrift på hverdage. Der er i alt 28 medarbejdere i kantinerne.

Lederen af kantinen i Regionshuset er ansvarlig for den daglige drift og varetager personaleledelse og budgetansvar for kantinefunktionen i Regionshuset og It-huset, hvor der er kantinedrift på hverdage. Der er i alt 12 medarbejdere i Regionshusets kantine.

Forskning og stab

Forskning og stab omfatter i alt 12 medarbejdere med opgaver indenfor følgende områder:

Personaleadministrator, som varetager personaleplanlægning, indberetning i modul Tjenestetid, budgetopfølgning på lønforbrug m.m.

Kvalitetskonsulent, som varetager kvalitetsfunktion, herunder lovbestemt udarbejdelse, implementering og revidering af egenkontrolprogrammer i Køkkenfunktionen og på alle de afsnit, der modtager mad fra Køkkenfunktionen.

Kostkonsulenter, som er

- bindeled mellem køkkenfunktion og afdelinger (tilstedeværelse i afdelingerne)
- undervisning i håndtering af mad og måltider
- minimering af madspild

Indkøber varetager dagligt indkøb og deltager i udbudsrunder, indgåelse af indkøbsaftaler m.v.

Økonoma for produktionsstyring servicerer produktionsenhederne med opskrifter, pakkelister m.v.

Menuplanlægger udarbejder menuplaner, arbejdsplaner og færdigtilberedningsskemaer.

Kostfaglig sekretær:

- Varetager forskellige former for sekretæropgaver i patientkøkkenet
- Yder telefonservice
- Udarbejder mødeindkaldelser, referater m.m
- Udarbejder informationsmateriale internt i køkkenfunktionen og eksternt til samarbejdspartnere

Administrativ medarbejder varetager:

- forskellige sekretæropgaver i kantinerne
- indtastning i tjenestetid
- drift og udvikling af kantinens data i it-system

Kulinarisk medarbejder:

- Udvikler og fastholde de vedtagne kantinekoncepter og kostpolitik
- Udarbejder menuplaner og færdigtilberedningsskemaer

Kulinarium er køkkenfunktionens udviklings- og forskningsenhed. En forsknings- og innovationsmedarbejder arbejder med ernæring, mad og måltider ud fra forskellige vinkler. Det er her, morgendagens patientmad udvikles og testes via udvikling og praksisforskning.

Nordjysk Mad I/S

Ved årsskiftet forventes virksomhedsoverdraget Aalborgmatriklen hos Nordjysk Mad I/S, som varetager køkkenfunktion for Psykiatrien i Aalborg og Brønderslev samt plejecentrene i Brønderslev Kommune.

Medarbejderne i produktionen vil fortsat varetage samme funktioner efter den forventede virksomhedsoverdragelse. En produktionsleder og tre stabsmedarbejdere virksomhedsoverdrages til Køkkenfunktionen ved Aalborg UH.

Det er forventningen, at opgaven som i dag ligger hos Nordjysk Mad I/S, vil kunne integreres i Køkkenfunktionens organisation som beskrevet ovenfor.