

## LAPTRÄSK KOMMUN

Söker till ett arbetsavtalsförhållande som är i kraft tillsvidare en ny

### KOSTHÅLLSCHEF

Lapträsk kommun har beslutat att koncentrera sin kostserviceverksamhet under tekniska sektorn från och med 1.8.2012 och behöver en kosthållschef för att starta den nya enheten och utveckla kommunens kostservice. Fullmäktige behandlar 23.5.2012 enligt vilket ett nytt centralkök utgör utgångspunkten för köksplaneringen. Kosthållschefen kan även fungera som ansvarsperson i kommunens kök när den nya kosthållsorganisationen har kommit igång. Kosthållschefen lyder under tekniska direktören. Platsen besätts enligt överenskommelse.

#### Kosthållschefens uppgifter:

- Uppgörande av budget och definierande av resultatmålsättningar inom givna ramar, delande av budgeten i månadsvisa budgeter per verksamhetsställe och resultatuppföljning på månads- och årsbasis, rapportering
- Verksamhetsplanering för kostservicen
- Planering av matlistor
- Systematisering av specialdieter
- Planering och styrning av inköpsutbudet/produktutbudet
- Ibruktagande av en gemensam recepthelhet och övervakande av användningen
- Organiserande av arbetet
- Vid behov konkurrensutsättning och upphandlingsavtal för livsmedel, tillbehör, transportavtal o.s.v., deltagande i upphandlingsringsverksamhet
- Personalförvaltning (rekrytering, initiering, semesterplanering, vikariearrangemang, skiftesuppföljning, skapande av ett system för utjämnande av arbetstiden, definierande av uppgiftsbeskrivningarna, utvecklingssamtal)
- Uppgörande av utbildningsplan
- Övervakande att givna direktiv och instruktioner följs
- Behovsbestämning av maskiner och apparater, eventuell konkurrensutsättning och upphandlingsavtal
- Uppdatering av egenövervakningsplanen och –praxisen samt övervakning av efterföljandet
- Kontakt med interna kunder, organisering och genomförande av kundträffar
- Uppgörande av interna avtal/servicebeskrivningar, produktprissättning
- Skapande av system för kundrespons och genomförande av kundenkät t.ex. en gång per år eller enligt överenskommelse
- Samarbete med olika parter (hälsomyndigheter, underleverantörer o.s.v.)
- Vikarierande på de olika verksamhetsställena enligt behov

#### Kosthållschefens profil och förutsättningar att lyckas i jobbet:

- Tillräcklig utbildning för uppgiften
- Gedigen sakkunskap om kostservicen, gärna från den privata sektorn och även från stora produktionskök (centralkök)
- Erfarenhet av ledarskap på den privata och offentliga sektorn, erfarenhet av kedjstyrning från kostservicen nästan nödvändig
- Utomordentliga sociala färdigheter och samarbetsfärdigheter
- God kommunikationsförmåga: flytande såväl muntlig som skriftlig kommunikation på de båda inhemska språken
- En motiverande och inspirerande ledarstil

- Kännedom om kollektivavtal och arbetslagstiftning och om livsmedels- och egenövervakningslagstiftningen
- Gediget ekonomikunnande (bl.a. kännedom om råvaror, kännedom om recept och tillagning, kunskap om prissättning).
- Resultatorientering, vilja att effektivera servicen, förmåga att se pris som en del av kvalitet
- Kännedom om kosthållets processer för att möjliggöra dimensionering
- Kännedom om receptprogram
- Målmedvetenhet, bl.a. förmåga att göra beslut
- God tidsplanering
- Äkthet och hängivenhet

Ansökningarna riktas till kommunstyrelsen i Lappträsk under adress, Lappträskvägen 20 A, 07800 LAPPTRÄSK, märk kuvertet med ”Kosthållschef”. Ansökningarna ska vara oss till handa senast fredagen 5.6.2012 kl. 12.00.

Lön och övriga förmåner i enlighet med kollektivavtalet. Prövotiden är 4 månader.

Kommundirektör Christian Sjöstrand, 050-599 7876 svarar på frågor gällande posten som kostservicechef. .

Du kan bekanta dig med Lappträsk kommun under adress [www.lapinjärvi.fi](http://www.lapinjärvi.fi).

Lappträsk 14.5.2012  
Kommunstyrelsen