

"Jeg samarbejder på tværs – både med personalet i køkkenet, andre ledere, kunder og eksterne partnere."

Koordinering og styring af driftopgaver



# Koordinering og styring af driftopgaver

"Jeg sørger for, at der er styr på logistik og drift, så vi kan levere mad af høj kvalitet."



## ● Kost & Ernæringsforbundet

Kost & Ernæringsforbundet er fagforening og interesse-organisation for over 8.000 kost-, ernærings- og sundhedsfaglige medlemmer. Vi arbejder med sundhed og forebyggelse, ledelse, behandling og professionelle måltider. Vi forhandler bl.a. løn og arbejdsvilkår, og vi rådgiver medlemmerne om karriere, jura, løn og ansættelsesforhold. **Kost & Ernæringsforbundet** arbejder for at synliggøre den kost-, ernærings- og sundhedsfagliges profession.

● I denne folder bliver du mødt af en af de 11 faglige profiler fra **Kost & Ernæringsforbundet**. Læs hvilke konkrete kompetencer fagpersonen kan tilbyde inden for kost, ernæring og sundhed.

### Kort sagt:

Medlemmerne er mestre i mad og sundhed.



**kost & ernæringsforbundet**  
mestre i mad & sundhed





# Koordinering og styring af driftopgaver

læs mere på  
[kost.dk/  
profiler](http://kost.dk/profiler)

## Planlægger arbejdet på tværs

Jeg står for **drift**, indkøb og logistik i flere **produktionsenheder**. Jeg arbejder på det **administrative** niveau i en **større organisation** - det kan for eksempel være i et hospitalskøkken, i en **central køkkenenhed** eller inden for catering. I det daglige samarbejder jeg med blandt andet produktionsledere, personalet i køkkenet, leverandører samt kunder og eksterne partnere.

Jeg **planlægger arbejdsgange** og anden logistik og har stærke kompetencer inden for indkøb, menuplanlægning, **produktion**, salg og marketing. Jeg kan varetage **budgetstyring** og være ansvarlig for de systemer, der sikrer, at maden både produceres, pakkes og **distribueres** på en sikker, god og økonomisk forsvarlig måde. Også **egenkontrol** og **kvalitetsstyring** kan være blandt mine arbejdsopgaver. Jeg deltager i interne og eksterne møder, forhandlinger og **udviklingsaktiviteter** med kunder, leverandører og andre samarbejdspartnere.

Jeg er **kvalitetsbevidst**, ansvarlig, **fleksibel** og har **overblik** over økonomi og produktionsprocesser. En af mine stærke kompetencer er desuden at **finde løsninger**, når der opstår akutte problemer. Jeg fungerer som **sparringspartner** for både ledelse og medarbejdere, og det er en stor fordel i mit arbejde, at jeg er god til at acceptere andres holdninger og er **samarbejdsvillig** og **pålidelig**.

Ved at deltage i **tværfaglige** møder er jeg med til at sørge for, at **samarbejdet** på tværs af faggrupper **fungerer** godt i hverdagen, understøtter en **optimal produktion**, anvender de nyeste metoder og sikrer den bedste **måltidsoplevelse** for borgeren.

## FAKTA

- **UDDANNELSE:**  
Han eller hun har typisk en uddannelse som **ernæringsassistent, ernæringsteknolog, professionsbachelor i ernæring og sundhed, eller køkkenassistent, køkkenleder, økonoma eller ernærings- og husholdningsøkonom.**
- **ARBEJDSSTED:**  
Han eller hun arbejder som regel i **stat, region eller kommune** - gerne i **centralkøkkener** - og har ofte ansvar for driften på flere produktionsenheder. **Afhængigt af arbejdspladsens størrelse er driftopgaverne fordelt på flere specialister inden for menuplanlægning, indkøb, logistik eller drift.**
- **TITLER:**  
Han eller hun har oftest en titel som **driftansvarlig, logistikchef, driftchef, ansvarlig for pakning/distribution, indkøbsansvarlig, lagerchef eller afdelingsleder.**