

# Forventninger til køkkenleder ansat i Daginstitutionen Alderslyst

---

## **Ansvarlighed i forhold til opgaverne omkring madlavning**

At køkkenlederen:

- Tager ansvar for daginstitutionen Alderslyst holdninger til sund, varieret kost ud fra Sundhedsstyrelsens anbefalinger
- Tager ansvar for indkøb af alle madvarer i prisme
- Kan tilrettelægge en menuplan med hensyntagen til børn med særlige behov
- Er ansvarlig for egenkontrollen i køkkenet
- Tager ansvar for rengøring og hygiejne
- Kan inddrage og rumme børn og personalets gang i/ved køkkenet
- Er økonomisk ansvarlig og følger op på forbrug
- Laver et let måltid til personalemøder m.m.

## **Loyalitet, ansvarlighed og engagement i forhold til fælles mål**

At køkkenlederen:

- Kan tage initiativ/få ideer i forhold til de mål, der er i institutionen
- Kan give inspiration til, hvordan vi kan udvikle madordningen

## **Ansvarlighed i samarbejde med forældre og kolleger**

At køkkenlederen:

- Bidrager både i et lokalt og et kommunalt netværk
- Opsøger selv information på SIKO og på mail
- Ser forskellighed som en styrke
- Er proaktiv i samarbejdet med forældrene og kolleger
- Åben og nysgerrig over for andre holdninger og meninger
- Påtager sig opgaver til fælles gavn og er fleksibel
- Tager ansvar for egen og andres trivsel
- Henter hjælp til samarbejdet, hvis det opleves svært
- Er proaktiv i forhold til afvikling af ferie, afspadsering og kurser

## **Ansvarlighed i forhold til egen udvikling**

At køkkenlederen:

- Udvikler sig fagligt og personligt.
- Udvikler madordning i Daginstitutionen Alderslyst, blandt andet gennem netværksmøder, relevante kurser, temadage, litteratur og lignende