

Diëtist werkzaam bij de facilitaire dienst



Een uniforme functiebeschrijving voor de werkzaamheden van de diëtist binnen de facilitaire dienst in ziekenhuizen en zorgorganisaties ontbreekt. Sommige zorgorganisaties hebben hun eigen functieprofiel of werkafspraken gemaakt. Een aantal daarvan zijn gebruikt als input voor de opzet van een functiebeschrijving. Zorgorganisaties kunnen dit als basis gebruiken en op de eigen situatie aanpassen. Zie ook het overzichtsdokument over de diëtist met werkzaamheden bij de facilitaire dienst. •

Kern van de functie

Zorgt (mede) voor een goede invulling, uitvoering en continuering van het voedings- en dieetbeleid in de zorgorganisatie.

Plaats in de organisatie

- + Ontvangt leiding van hoofd diëtetiek of hoofd facilitair/hoteldienst.
- + Heeft een regisserende en coördinerende rol binnen de verantwoordelijkheden van de organisatie rondom voeding.

Resultaatgebieden

Voedings- en dieetbeleid

- + Initieert nieuwe ontwikkelingen en verbeteringen binnen het voedings- en dieetbeleid.
- + Draagt bij aan en adviseert bij de uitvoering van het voedings- en dieetbeleid.
- + Zorgt voor continuering van het voedings- en dieetbeleid: bespreekt wijzigingen en toetst de uitvoering hiervan.

Menu en assortiment

- + Initieert het opstellen, evalueren en aanpassen van criteria voor het menu, het assortiment en de dieetgeschiktheid.
- + Draagt bij aan de samenstelling van het menu en assortiment, toetst dit aan de criteria, bepaalt de dieetgeschiktheid en zorgt bij een dieet of aangepaste voeding voor voldoende aanbod.
- + Zorgt voor het opstellen, evalueren en aanpassen van een pakket van eisen voor dieet-, drink- en sondevoeding en toetst of het productassortiment hieraan voldoet.
- + Signaleert nieuwe mogelijkheden en producten, adviseert hierin en draagt zorg voor de implementatie van nieuwe producten.

Deskundigheidsbevordering

- + Initieert en verzorgt trainingen en instructies en/of levert een bijdrage aan in- en externe scholingsactiviteiten gerelateerd aan de taken en werkzaamheden.

Beheer en kwaliteit

- + Ontwikkelt in samenwerking met andere betrokkenen informatie, procedures, instructies en werkafspraken met betrekking tot (de uitvoering van) het voedings- en dieetbeleid.
- + Ziet toe op een correcte en uniforme uitvoer van de procedures en treedt waar nodig coachend en ondersteunend op.
- + Voert het applicatiebeheer uit/ziet toe op een juist applicatiebeheer van het voedingsmanagement-systeem met betrekking tot de menucyclus, ingrediënten, voedingswaarden, allergenen, dieetindeling/toekenning.
- + Geeft medewerkers instructies met betrekking tot het applicatiebeheer, ontwikkelt procedures en is daarin een aanspreekpunt.
- + Bepaalt mede op inhoud de inrichting van en de tekst voor de menukaart en/of het bestelsysteem.
- + Adviseert op alle gebieden in het EPD die met voeding en diëten te maken hebben.

Coördinatie

- + Neemt deel aan overlegvormen en projecten gerelateerd aan voedings- en dieetbeleid, menu en assortiment en beheer en kwaliteit.
- + Werkt intern nauw samen met andere betrokkenen op de genoemde taakvelden. Denk hierbij aan medewerkers facilitaire dienst (zoals de kok), diëtetiek, personeel op verpleegafdelingen, management, inkoop, logistiek en cateraars.
- + Onderhoudt externe contacten met leveranciers en fabrikanten van dieetvoeding.

Waarderingsgezichtspunten

Kennis

- + Kennis op het niveau van HBO voeding en diëtetiek, aangevuld met specifieke kennis van menu- en receptenleer, grootkeuken, voedselveiligheid, duurzaamheid en projectmanagement.
- + Volgt ontwikkelingen op het vakgebied en beoordeelt deze op toepasbaarheid binnen de resultaatgebieden.
- + Beschikt over een groot analytisch vermogen.
- + Is in staat te werken met diverse werkgerelateerde applicaties
- + Is bij voorkeur werkzaam als of heeft ervaring met werken als diëtist met patiënten/cliënten binnen de zorginstelling.

Zelfstandigheid

- + Handelt volgens eigen kennis en inzicht, gemaakte afspraken en protocollen. Lost hierin voorkomende problemen zelf op.
- + Plant naar eigen inzicht zelfstandig de werkzaamheden, stelt daarin prioriteiten en bewaakt de voortgang.
- + Initiatief is nodig bij het starten en volbrengen van de werkzaamheden.
- + Organisatorisch is terugval mogelijk op het hoofd.

Sociale vaardigheden

- + Kan samenwerken en verbinden.
- + Kan motiveren, stimuleren, instrueren en effectief communiceren.
- + Kan onderhandelen, weerstanden en tegenstellingen overwinnen, conflicten hanteren en bemiddelen. Is daarin vasthoudend, doortastend, en beschikt over tact.
- + Kan goed anticiperen, snel schakelen en beslissen.
- + Kan feedback geven, vragen en ontvangen.

Uitdrukkingsvaardigheid

- + Bezit goede mondelinge en schriftelijke uitdrukkingsvaardigheid in de Nederlandse taal.
- + Kan presentaties geven aan groepen bij interne en externe gelegenheden.

Risico's, verantwoordelijkheden en invloed

- + Kan bij de patiënt schade berokkenen door een onjuiste toekenning van diëten en allergenen.
- + Er is kans op immateriële schade bij interne- en externe contacten.
- + Kan het beeld van de instelling negatief beïnvloeden door een niet goede uitvoering van de resultaatgebieden.
- + Draagt verantwoordelijkheid voor een goede uitvoer, inclusief kwaliteitsbewaking, van de genoemde resultaatgebieden om bij te dragen aan een goed voedings- en/of zorgbeleid binnen de instelling.

Bewegingsvaardigheid

- + Werkt met computer.

Oplettendheid

- + Is flexibel en houdt overzicht bij onderbrekingen van werkzaamheden.
- + Werkt nauwgezet en aandachtig bij tegelijkertijd veel aandacht vragende zaken.
- + Speelt in op zich soms snel wijzigende situaties.
- + Onvoldoende oplettendheid heeft consequenties voor de kwaliteit van de dienstverlening.

Overige functie-eisen

- + Beschikt over geduld, volharding en doorzettingsvermogen.
- + Werkt ordelijk, systematisch en hygiënisch.
- + Volgt relevante richtlijnen op.
- + Is eerlijk, betrouwbaar en integer.
- + Is ondernemend.
- Is representatief in voorkomen en gedrag, treedt de mensen respectvol tegemoet, is correct en beleefd.

Inconveniënten

- + Fysieke belasting kan ontstaan door veel zitten en frequent en langdurig beeldschermwerk.
- + Psychische belasting kan optreden door tijdsdruk, werkdruk, regelmatige piekbelasting, verantwoordelijkheid en het omgaan met conflicterende belangen.

Deze functiebeschrijving van Goede Zorg Proef Je is ontwikkeld op basis van veldonderzoek en met diverse experts. Goede Zorg Proef Je is een project van Alliantie Voeding in de Zorg en wordt mogelijk gemaakt met steun van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Voor de geconsulteerde experts en bronvermelding

[Klik hier](#)

www.goedezorgproefje.nl

[@zorgproefje](https://twitter.com/zorgproefje)