

I dette kompetanseprogram met setter vi sammen både matfag, arbeidsutførelse, relasjoner, kommunikasjon, service, aktiviteter, god mat og fint samspill på tvers av enheter. Programmet er skreddersydd og utviklet i et samarbeid mellom Tove Nævisdal og Mindline.

Vi har lagt til grunn avdelingens mål, medarbeiderundersøkelse status og kultur, og ikke minst leders drivkraft og verdier. Programmet omfatter 3 arbeidsfelt, 11 lokasjoner og 70 medarbeidere.

# MEDARBEIDERPROGRAM 2016

ARENDA KOMMUNE - KJØKKEN, KANTINE, VASKERI

## KUNNSKAP & SAMSPILL

1.

### SAMBA SAMLING

17. Mars kl 13-16

Gamle Rådhuset

50 deltakere

Mars

2.

### SAMBA SAMLING

27. Mai 14.30-17.30

Wannado/Hove

Ca 50 deltakere

mai

3.

### SAMBA SAMLING

13. Oktober kl 13-16

Gamle Rådhuset

Ca 50 deltakere

oktober

### GLEDE, KUNNSKAP OG SAMSPILL

Fag & Folk (kompetanseprogram)

Medarbeiderundersøkelsen

Mestre/prestasjon

Autonomi:

- ✓ Selvgående
- ✓ Pliktoppfyllende
- ✓ Ansvarsfulle

Inspirasjon, foredrag, aktivt samarbeid

1 AVD samling april  
**FAGSAMLING KJØKKEN**  
12-15 deltakere  
Fag og Mat tema:  
"Ta i bruk økologiske råvarer"  
v/ Designer kokk Britt Elisabeth

### FORSKJELLIGHET & STYRKER

Relasjonsbevissthet

Holdninger

Samarbeid

Helsefremmende lek

Se sin egen verdi

Aktivitet/klatre

Grillfest

2 AVDsamlinger august  
**FASAMLING RENHOLD/VASKERI**  
Eureka.  
12-15 deltakere  
Fagtema: Service team internt,  
Kunde/ gjeste dialog, Logistikk

### DET VI BYR PÅ INTERNT – SERVERER VI EKSTERNT

Vårt arbeidsmiljø/Vår kultur

Kommunikasjon på tvers

Lojalitet

Tydighet

Hva vi er sammen

Menneskelig samhandling

Arbeidsutførelse