

2. Berufsprofil

Das in Folge beschriebene Anforderungsprofil fasst insbesondere die klinisch-leitenden Aspekte der komplexen Struktur zusammen, einschließlich der erforderlichen Fähigkeiten, Aktivitäten, Maßnahmen und Verhaltensweisen, die ein Führungskraft in ihrer Position vorzuweisen hat.

Dieses Profil erfordert eine Reihe von Kenntnissen, Fähigkeiten und Erfahrungen, die der Kandidat nachweisen muss, um die geforderte Führungsposition ausüben zu können:

Allgemeine Kompetenzen:

- Kompetenzen in clinical-governance, service-design und operations management.
- Managementausbildung.
- Hohe Dienstleistungsorientierung.
- Teamfähigkeit.
- Soziale Fähigkeiten und Organisationstalent.
- Spezifische Erfahrung im Bereich der Didaktik im medizinischen Bereich, mit Fokus auf kompetenzbasierte Ausbildungsmodelle.
- Innovationsorientierung: Bereitschaft zu Veränderungen, analytisches Denken, Implementierung neuer Prozesse und Arbeitsmethoden sowie Weiterentwicklung von Innovationsprojekten und eine konstruktive Fehlerkultur.
- Nachgewiesene Erfahrung im Controlling (Planung, Monitoring, Überprüfung von Zielen und Leistungen) und Kenntnisse im Personalmanagement unter Berücksichtigung des derzeit gültigen Vertragsrechts.
- Kenntnis der für das jeweilige Personal derzeit gültigen Vertragsrechts.
- Ausrichtung auf eine kontinuierliche Verbesserung der Qualität der erbrachten Leistungen nach Kriterien der Effektivität und Effizienz.

Erwartete Kompetenzen im klinischen Bereich:

- Nachgewiesene Managementkompetenz in Führungspositionen in mittel bis großen Gesundheitsbetrieben.
- Führungserfahrung und organisatorische Fähigkeiten.

2. Profilo professionale (SIAN)

Il profilo del ruolo di seguito descritto sintetizza, in particolare per gli aspetti clinico-dirigenziali della struttura complessa, le competenze richieste, nonché le attività, le azioni e i comportamenti che il dirigente deve attuare per lo svolgimento del proprio ruolo.

Questo profilo richiede una serie di conoscenze, abilità ed esperienze che il candidato deve possedere per ricoprire il ruolo richiesto:

Competenze generali:

- Competenze nelle aree di governo clinico, design dei servizi e operations management.
- Formazione manageriale.
- Personalità con un elevato orientamento di servizio.
- Capacità di lavorare in gruppo.
- Personalità dinamica con abilità sociali e talento organizzativo.
- Esperienza specifica nel campo della didattica in area medica, con particolare attenzione ai modelli formativi basati sulle competenze.
- Orientamento all'innovazione: disponibilità al cambiamento, pensiero analitico, implementazione di nuovi processi e metodologie di lavoro, ulteriore sviluppo di progetti di innovazione, cultura dell'errore costruttivo.
- Comprovata esperienza e conoscenza del ciclo di budget (programmazione, controllo, monitoraggio, programmazione e gestione dei fattori produttivi, revisione periodica degli obiettivi e delle prestazioni), delle tecniche di gestione delle risorse umane, con specifico riferimento alle normative contrattuali vigenti.
- Conoscenza delle normative contrattuali vigenti per il personale di competenza.
- Orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza.

Competenze attese in ambito clinico:

- Documentata competenza gestionale maturata in posizioni di responsabilità di articolazioni organizzative di medie-grandi dimensioni.
- Esperienza gestionale ed organizzativa nella

higkeiten im Management der spezifischen Aktivitäten der Organisationseinheit.

- Kenntnis der Landes- und staatlichen Gesetzgebung, auf die Bezug genommen wird.
- Erfahrung in:
 - organisatorischem Management aller Aktivitäten und Probleme im Bereich Lebensmittelhygiene und Ernährung (amtliche Kontrollen und Überwachung, Probenentnahme, Zertifizierung für den Export, Management von Warnsystemen, epidemiologische Untersuchungen bei Verdacht auf Lebensmittelvergiftung, Schulung, Förderung gesunder Ernährungsgewohnheiten);
 - Leitung von Arbeitsgruppen und Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit;
 - Interaktion innerhalb des und zwischen den Departments oder mit anderen institutionellen Akteuren des Präventionsnetzwerks;
 - Organisation von Aus- und Weiterbildungen und durch interne Bedarfsanalyse, Definition von Fortbildungszielen und Identifizierung von Weiterbildungsmaßnahmen.
- Fähigkeit zur Pflege der Beziehungen zu den internen und externen Stakeholdern.
- Fähigkeit zur Definition von Arbeitsprozeduren, auch in Zusammenarbeit mit anderen Diensten des Präventionsdepartments und anderen Betriebsstrukturen.
- Datenanalyse zur korrekten Planung der Tätigkeiten unter Berücksichtigung der Risikobewertung.
- Fähigkeit, auf etwaige Notfälle im Zuständigkeitsbereich des SIAN in adäquatem Zeitrahmen zu reagieren.
- Entwicklung von Schulungs- und Gesundheitsförderungsaktivitäten für Interessengruppen und die Bevölkerung.
- Kenntnis der Qualitäts- und Akkreditierungssysteme sowie der Überwachungs- und Kontrollsysteme für Epidemien und Lebensmittelvergiftungen.

Erwartete Kompetenzen in den Bereichen Leadership und Personalmanagement:

- Der Direktor kennt die Vision und den Auftrag des Sanitätsbetriebes, um die Entwicklung und Umsetzung der operativen Ziele unterstützen zu können.
- Der Direktor kennt epidemiologische Daten und deren Bedeutung sowie wichtige wissenschaftliche Fortschritte im Bereich, um aktiv berufliche, organisatorische und zwischenmenschliche Veränderungen zu erfassen und zu fördern.
- Der Direktor kennt Techniken im Bereich des Personalmanagements, um das Personal der Abteilung mit deren beruflichen und organisatorischen Fähigkeiten zu planen, einzusetzen,

gestione dell'attività specifiche dell'U.O.

- Conoscenza del contesto normativo, nazionale e provinciale, di riferimento.
- Esperienza in:
 - gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di igiene alimenti e nutrizione (controllo ufficiale e vigilanza, prelievemento campioni, certificazione per l'esportazione, gestione sistemi di allerta, indagini epidemiologiche in caso di sospetta tossinfezione alimentare, formazione, promozione corrette abitudini alimentari);
 - gestione di gruppi di lavoro e di interventi di sicurezza alimentare;
 - interazione intra- e/o interdipartimentale e con altri soggetti istituzionali coinvolti nella rete di prevenzione;
 - organizzazione di corsi di formazione e aggiornamento attraverso l'analisi del fabbisogno interno, la definizione degli obiettivi di formazione e l'individuazione delle iniziative di aggiornamento.
- Capacità di rapportarsi con gli stakeholders sia interni che esterni.
- Capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali.
- Analisi dei dati, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio.
- Capacità di affrontare entro un tempo adeguato le possibili emergenze di competenza del SIAN.
- Sviluppo di attività di formazione e promozione della salute rivolti a portatori di interesse e a fasce di popolazione.
- Conoscenza dei Sistemi di Qualità e Accreditamento e dei sistemi di sorveglianza e controllo delle infezioni epidemiche e tossinfezioni alimentari.

Competenze attese nell'area della leadership e nella gestione del personale:

- Il Direttore deve conoscere i concetti della vision e della mission dell'organizzazione, a supporto dello sviluppo e della realizzazione degli obiettivi operativi.
- Deve conoscere i dati epidemiologici, il loro significato e le principali innovazioni scientifiche e di settore al fine di individuare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali.
- Deve conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; deve essere in grado di programmare, impiegare, coordinare e valutare il personale della struttura in termini di compe-

zu koordinieren und zu bewerten.

- Der Direktor ist in der Lage die technischen und materiellen Ressourcen innerhalb des Budgets zu planen und zu verwalten.
- Der Direktor verfügt spezifische Kompetenzen in Bereichen des Konfliktmanagements und in der Förderung und Weiterentwicklung des Personals.
- Der Direktor zeigt die Fähigkeit technologische und organisatorische Innovationen einzubringen und zu fördern.

Zu erwartende Kompetenz im Bereich Clinical Governance:

- Der Direktor kann einen Beitrag zur Verbesserung der Dienstleistungen und der Koordination der Versorgungsprozesse leisten, sowie die Gesundheit und die Zufriedenheit der Patienten als Kernpunkt der komplexen Struktur stellen.
- Der Direktor führt und verwaltet die diagnostischen und therapeutischen Pfade in Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen und weiteren beteiligten Fachkräften.
- Der Direktor ist in der Lage Projekte zur Überwachung von Nebenwirkungen und der Reduzierung des klinischen Risikos zu implementieren möglichst in einem strukturierten Prozess der Ursachenanalyse im Rahmen des Risk Managements.

Aufgaben:

- Der Verantwortliche unterstützt die Umsetzung von Betriebsrichtlinien zum klinischen Risikomanagement und Patientensicherheit mit dem Ziel, das klinische Risiko für Patienten und Mitarbeitende zu minimieren und ein Incident Reporting zu fördern.
- Trägt in Übereinstimmung mit der Betriebsdirektion zur Erreichung der Budgetziele bei.
- Unterstützt die vom Sanitätsbetrieb geförderten Aktivitäten zur Entwicklung der medizinischen Fakultät in der Provinz Bozen.
- Ziele sind die Lebensmittelhygiene nicht tierischen Ursprungs und die Förderung gesunder Ernährungsgewohnheiten.
- In Zusammenarbeit mit anderen Diensten innerhalb des Departments befasst sich dieser Dienst mit der Lebensmittelsicherheit durch amtliche Kontrollen von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs in allen Phasen der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung, des Transports und des Vertriebs, insbesondere für folgende Tätigkeitsbereiche:
 - Vorabüberprüfung vor der Registrierung von Unternehmen, die Lebensmittel und Getränke nicht tierischen Ursprungs her-

tenze professionali e comportamenti organizzativi.

- Deve essere in grado di pianificare e gestire le risorse tecniche e materiali nell'ambito del rispettivo budget.
- Possiede competenze specifiche nel campo della gestione dei conflitti e nella promozione e sviluppo delle competenze del personale.
- Dimostra la capacità di introdurre e promuovere innovazioni tecnologiche e organizzative.

Competenze attese nel campo del governo clinico

- Contribuire al miglioramento dei servizi e alla gestione dei processi assistenziali e porre al centro degli interessi dell'UOC la salute e la soddisfazione percepite dall'utente come paziente e come persona.
- Attua e gestisce i percorsi diagnostici terapeutici congiuntamente alle altre strutture operative e alle professionalità coinvolte.
- È in grado di implementare progetti di monitoraggio degli eventi avversi e riduzione del rischio clinico possibilmente in un percorso strutturato di analisi delle cause nell'ambito del Risk Management.

Compiti:

- Il Responsabile favorisce l'adozione di politiche aziendali di gestione del rischio clinico e della sicurezza dei pazienti orientati all'attuazione di modalità e procedure in grado di minimizzare il rischio clinico per gli utenti e gli operatori e alla promozione di attività di incident reporting.
- Contribuisce in accordo con la Direzione aziendale al raggiungimento degli obiettivi di budget.
- Supporta le attività promosse dall'Azienda sanitaria per lo sviluppo della Facoltà di Medicina e Chirurgia in Provincia di Bolzano.
- Ha come obiettivi l'igiene degli alimenti di origine non animale e la promozione di corretti stili di vita riferiti all'alimentazione.
- In collaborazione con altre strutture dipartimentali si occupa di sicurezza alimentare mediante il controllo ufficiale sugli alimenti di origine non animale in tutte le fasi di produzione, trasformazione, conservazione, trasporto e distribuzione, in particolare per i seguenti ambiti di attività:
 - Verifica preliminare alla registrazione di imprese operanti nell'ambito della produzione, preparazione, confezionamento, de-

stellen, zubereiten, verpacken, lagern, handeln und verabreichen.

- Amtliche Kontrollen der strukturellen und funktionellen Anforderungen an Betriebe, die Lebensmittel und Getränke, Lebensmittelzusatzstoffe, Nahrungsergänzungsmittel, Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, herstellen, zubereiten, verpacken, lagern, transportieren, handeln und verabreichen:
 - Probeentnahme von Lebensmittel- und Nicht-Lebensmittelmatrizes, die im Rahmen der oben genannten Tätigkeiten hergestellt und vermarktet werden.
 - Verwaltung des europäischen Warnsystems und der Berichte über Hygiene und Lebensmittelsicherheit.
 - Verwaltung der Meldungen von lebensmittelbedingten Erkrankungen (epidemiologische Untersuchungen).
 - Information und Gesundheitserziehung über Lebensmittelhygiene und -zubereitung.
 - Erarbeitung von Vorschlägen für die Aus- und Weiterbildung von Gesundheits-, fachbezogenem und Verwaltungspersonal.
 - Maßnahmen zur Gesundheitsförderung im Ernährungsbereich, die sich an bestimmte Bevölkerungsgruppen richten.
 - Überwachung in den Bereichen Herstellung, Verarbeitung, Vertrieb und Verteilung von Lebensmitteln und Getränken durch Inspektion und Audit.
 - Bei der Erfüllung seiner Aufgaben arbeitet die Abteilung eng mit den anderen Abteilungen des Präventionsdepartments zusammen und definiert auch gemeinsame Verfahren oder Arbeitsgruppen.
- posito, commercio e somministrazione di alimenti di origine non animale e di bevande.
 - Controlli ufficiali dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, commercio e somministrazione di prodotti alimentari e bevande, additivi alimentari, integratori alimentari, materiali ed oggetti destinati a contatto con alimenti:
 - Campionamento di matrici alimentari e non, prodotte e commercializzate nelle sopraindicate tipologie di attività.
 - Gestione del sistema di allerta comunitario e degli esposti relativi all'igiene e salubrità degli alimenti.
 - Gestione delle segnalazioni di malattie a trasmissione alimentare (indagini epidemiologiche).
 - Informazione ed educazione sanitaria relativa all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.
 - Elaborazione di proposte per la formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo.
 - Interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale, rivolti a gruppi di popolazione.
 - Controllo nei settori della produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande mediante ispezione e Audit.
 - Nell'assolvimento delle proprie funzioni la struttura agisce in stretta collaborazione con le altre UU.OO. del Dipartimento di Prevenzione, anche definendo procedure o gruppi di lavoro condivisi.