

Gastronomisk medarbejder

God mad, gode arbejdstider og unge i udvikling. Den helt nye Café Nexus i Erhvervsskolen (Ungeenheden Daugård) søger en gastronomisk medarbejder med passion for gode råvarer, madoplevelser og unge mennesker.

Om jobbet og opgaverne

Surdej, hjemmebak, smørrebrød med personlighed, sæsonens råvarer og hjemmelavede specialiteter. Er det noget, der vækker din madglæde? Og hvad nu, hvis du samtidig kunne få en arbejdsdag i dagtimerne – uden aftenservice og weekendarbejde?

Vi søger en madentusiast med solid køkkenfaglig erfaring, der har lyst til at være med til at udvikle Café Nexus i Daugård. Her får du mulighed for at bruge din faglighed, kreativitet og kærlighed til mad. Samtidig får du en særlig opgave: At give unge mennesker mulighed for at opdage deres potentiale gennem arbejdet i et rigtigt køkken.

37 timer om ugen. Arbejdstid i dagtimerne, som udgangspunkt kl. 8.00–16.00 mandag til fredag. Ingen aften- eller weekendvagter.

Et køkken med ambitioner og plads til kreativitet. I Café Nexus tror vi på, at god mad ikke behøver være kompliceret. Til gengæld skal den være lavet ordentligt. Vi vil skabe en café med sjæl, godt værtskab og en tydelig gastronomisk identitet. Et sted, hvor råvarerne, smagen og håndværket er i centrum.

Vi forestiller os blandt andet:

- Klassisk og moderne smørrebrød med hjemmelavet tilbehør.
- Surdejsbrød, friskbagte boller og andet godt bagværk.
- Hjemmebagte kager og søde specialiteter.
- Hjemmesyltede grøntsager, marmelader, chutney og andre hjemmelavede produkter.
- Kreativ råvareudnyttelse og fokus på mindre madspild.

Det er ikke et færdigt koncept, du skal overtage. Du får mulighed for at være med til at forme caféens menukort, produkter og gastronomiske profil.

Vi leder efter dig, der får idéer, når du ser sæsonens råvarer, og som finder glæde i at lave tingene fra bunden.

God mad og godt værtskab hænger sammen. En god caféoplevelse handler om mere end det, der ligger på tallerkenen. Det handler også om atmosfæren, mødet med gæsterne og følelsen af at være velkommen. Du skal derfor have blik for hele gæsteoplevelsen og være med til at skabe en café, hvor kvalitet, service og værtskab går hånd i hånd. Du skal også have lyst til at give din viden og dit servicegen videre til de unge, så de lærer, hvad det vil sige at tage ansvar og gøre sig umage for andre.

Et køkken, hvor unge får mulighed for at lykkes. Café Nexus er en del af Erhvervsskolen (Ungeenheden Daugård) i Hedensted Kommune. Her er køkkenet også et praktiksted for unge, som skal udvikle deres faglige, personlige og sociale kompetencer gennem deltagelse i et rigtigt arbejdsfællesskab. Du står for den daglige madproduktion og for at inddrage de unge praktikanter i køkkenets opgaver. Det kræver, at du har lyst til at lære fra dig, kan skabe struktur og har øje for den enkelte unges muligheder.

Nogle unge har brug for tydelige rammer og gentagelser. Andre har brug for nye udfordringer og mere ansvar. Vi tror på, at mennesker udvikler sig, når de bliver mødt med positive forventninger, får ansvar og oplever, at deres indsats har værdi.

Du skal ikke være pædagog. Du skal være fagligt dygtig til dit håndværk og have lyst til at bruge det til at udvikle unge mennesker. Du står ikke alene med opgaven. Du bliver en del af et tværfagligt miljø med kollegaer, der har erfaring med de unges udvikling og trivsel.

Vores forventninger til dig

Du er måske uddannet kok, cater, smørrebrødsjomfru, bager eller har en helt anden baggrund, hvor madlavning og gastronomi har været en væsentlig del af dit arbejde. Din præcise uddannelses titel er ikke det afgørende. Det er din faglighed, erfaring og tilgang til mennesker.

Vi lægger vægt på, at du:

- Har solid erfaring med køkkenarbejde og madlavning fra bunden.
- Har faglig stolthed og sans for smag, kvalitet og præsentation.
- Har interesse for bagning, smørrebrød og hjemmelavede produkter.
- Er kreativ og har lyst til at udvikle nye retter og idéer.
- Har blik for god service og den samlede gæsteoplevelse.
- Kan arbejde selvstændigt og tage ansvar for køkkenets daglige drift.
- Har erfaring med unge mennesker og oprigtigt holder af at arbejde med dem.
- Kan motivere, guide og lære fra dig med tålmodighed, humor og positive forventninger.

Du skal desuden have kørekort.

Derfor skal du vælge os

Derfor skal du vælge Café Nexus - Hos os får du mulighed for at kombinere din passion for mad med et arbejdsliv, hvor der også er plads til andet end arbejde.

Vi tilbyder:

- Gode arbejdstider:** 37 timer om ugen i dagtimerne, mandag til fredag, uden aften- og weekendvagter.
- Gastronomisk frihed:** Mulighed for at sætte dit eget præg på caféens mad, produkter og udvikling.
- Faglig stolthed:** Et køkken, hvor gode råvarer, håndværk og kvalitet er i centrum.
- Et arbejde med mening:** Mulighed for at give din viden videre og se unge mennesker udvikle sig.
- Selvstændighed og ansvar:** Indflydelse på planlægning, produktion og den daglige drift.
- Gode kollegaer:** Et engageret, tværfagligt arbejdsmiljø med sparring, humor og plads til nye idéer.

Du får en hverdag, hvor succesen både kan være et fantastisk stykke smørrebrød, en tilfreds gæst og en ung praktikant, der for første gang oplever at mestre en opgave på egen hånd.

Løn og ansættelsesvilkår

Løn og ansættelse efter gældende overenskomst, med mulighed for at forhandle kvalifikations- og funktionsløn.

Der vil blive indhentet børneattest og straffeattest.

Stillingen er fast og på 37 timer om ugen.

Har du spørgsmål

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte:

- Souschef Malene Pedersen på Malene.Pedersen@Hedensted.dk
- Teamleder Henrik Laursen på Henrik.Laursen@Hedensted.dk

Ansøgning

Ansøgningsfrist: den 12. november 2026.

Samtaler forventes afholdt den 17. november 2026.

Ansættelse 1. januar 2027 eller snarest muligt.

Vi vil bede dig søge digitalt via linket "**Søg job**" nederst.

Vi opfordrer alle uanset alder, køn, race og etnisk baggrund til at søge stillingen.

Om os

Café Nexus er en del af Ungeenheden i Hedensted Kommune. Ungeenheden arbejder med unge mellem 15 og 30 år og har fokus på at skabe muligheder for uddannelse,

beskæftigelse og deltagelse i meningsfulde arbejdsfællesskaber. Vi tror på, at alle unge har potentiale, og at udvikling sker gennem deltagelse, relationer og virkelige opgaver. Én af vores værdier er, at **metoden ikke nødvendigvis skal give mening for din faglighed – men den skal altid give mening for den unge**. Det betyder, at vi bruger vores faglighed aktivt, men også tør være nysgerrige på, hvad der virker for den enkelte.

Du bliver en del af et arbejdsfællesskab med forskellige fagligheder, hvor vi hjælper hinanden og arbejder ud fra en fælles ambition om at skabe muligheder for unge mennesker.

Arbejdssted: Erhvervsskolen (Ungeenheden Daugaard), Egehøjvej 12, 8721 Daugård.