

Kostfaglig medarbejder til Kirkedal Plejehjem i Rårup

Er du vild med at lave mad? Og har du lyst til at lave god, varieret og ernæringsrigtig mad til vores skønne beboere? Så søger vi en engageret kostfaglig medarbejder til køkkenet på Kirkedal. Stillingen er på 25 timer, Hvis du har behov for flere timer, kan vi gå i dialog om det. Vi ønsker vores stilling besat hurtigst muligt.

Om jobbet og opgaverne

På Kirkedal laver i alt tre dygtige medarbejdere mad til vores 28 beboere. Der laves mad fra bunden hver dag ud fra kostbefalinger og beboernes ønsker til menuen. Vi producerer dagligt alle måltider til plejehjemsbeboerne samt andre borgere, der benytter lokaler på vores plejehjem. Der er indimellem "Frokosthjørne"/café, hvor du skal hjælpe med at servicere de borgere, der har tilmeldt sig til denne.

Det vigtigste for os er, at du kan lave god og alsidig mad hver dag, at du har lyst til at gøre noget særligt ud af højtidere og andre mærkedage, og gerne vil være i dialog med vores beboere, så de får muligheden for at menu sætte deres livretter.

Dine primære opgaver vil være:

- Planlægning og tilberedning af ernæringsrigtige måltider.
- Håndtering af kostrestriktioner og individuelle behov.
- Tæt samarbejde med plejepersonalet for at sikre optimal kosthåndtering.
- Medansvarlig for køkkenets daglige drift, indkøb, diverse egen kontroller og hygiejne.

Vores forventninger til dig

Du skal være glad for at arbejde med mennesker og være nysgerrig på, hvordan vi giver den enkelte borger den gode madoplevelse. Desuden forventer vi, at du vil bidrage positivt til vores arbejdsfællesskab.

Derudover ønsker vi, at du har:

- Uddannelse inden for kost og ernæring (fx økonoma, ernæringsassistent el.lign.), det vigtigste for os er at du har lyst til at lave mad på daglig basis.
- Erfaring fra lignende stillinger.
- Kendskab til specialkost og diæter.
- Evnen til at arbejde selvstændigt og i teams.

Derfor skal du vælge os

Hos os får du mulighed for at udfolde din kreativitet, hvor du kan komme med dine egne ideer og input til vores fælles arbejde.

Derudover tilbyder vi:

- Et meningsfuldt job, hvor du kender dem du laver mad til.
- Mulighed for høj grad af selvbestemmelse i køkkendriften.
- Mulighed for faglig udvikling og kurser.
- Samarbejde med kommunens diætister.
- Vi er en arbejdsplads, hvor vi, ligesom resten af kommunen, arbejder aktivt med "Ræk mig lige samarbejdet". Vi fokuserer på at faglighed i arbejdet ikke er nok, samarbejdsrelationer er for os lige så vigtigt.

Løn og ansættelsesvilkår

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

Der arbejdes hver 3. weekend, så der altid er en køkkenmedarbejder på arbejde i weekender, dette gælder også helligdage. Disse fordeles blandt de tre medarbejdere i køkkenet.

Stillingen ønskes besat hurtigst muligt.

Har du spørgsmål

Hvis du vil vide mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte teamleder Jeanette R. Nielsen, tlf. 23 25 15 76 eller leder Karin Emig, tlf. 20 16 15 83.

Ansøgning

Ansøgningsfristen er den 20. april 2026, men vi holder løbende ansættelsessamtaler, så hvis du tænker at stillingen lyder interessant, skal du hurtigst muligt sende din ansøgning.

Når den rette kandidat er fundet, vil opslaget blive fjernet.

Om os

Center Øst dækker over tre plejehjem samt Hjemmepleje- og Sygeplejeenhed i den østlige del af Hedensted Kommune. Hvert plejehjem har egne køkkener.

Værdierne i Hedensted Kommune er ansvar, dialog og udvikling.

I Hedensted Kommune arbejder vi i høj grad ud fra borgerperspektivet, hvor kerneopgaven for Social Omsorg er, at det enkelte menneske får omsorg, støtte og rådgivning, der gør, at borgeren løbende udvikler sig til at kunne klare sig bedre og mere selv.

Hvis du er blevet nysgerrig på "Ræk mig lige samarbejdet", kan du se mere om det på nettet søg på "De tre". Vi arbejder også med frisættelse, dette kan du se mere om på siden:

<https://www.fajfri.dk>.