

Ernæringsfaglig medarbejder til Varde

Er du ernæringsassistent, eller har en anden madfaglig uddannelse, som eks. cater eller kok? Og vil du være med til at gøre en forskel og øge livskvaliteten hos ældre og mennesker med særlige kostbehov? – **Så bliv ernæringsfaglig medarbejder i vores Madhus i Varde.**

I Det Danske Madhus tilbyder vi madservice til alle, der ønsker en hjælpende hånd. Med afsæt i den danske madkultur skaber vi traditionelle danske retter, som er kendt og elsket af alle generationer.

Som ernæringsfaglig medarbejder er du med til at skabe god ernæringsrigtig mad, som tilberedes af de bedste råvarer ud fra egne opskrifter. Dermed sikrer vi, at maden udover at smage fantastisk også indeholder det rette næringsindhold.

Dit arbejdssted er Carolineparken 1A i Varde, og stillingen er på **32 timer pr. uge**. Vi har varierende arbejdstider, og arbejdsdagen starter mellem kl. 5.00-9.00.

Din hverdag og arbejdsopgaver

Sammen med 13 kolleger har du ansvaret for at producere mad til modtagerkøkkener i Varde Kommune. Vi sætter en ære i at producere et bredt udvalg, så vi kan servicere den enkelte kundes behov. Vores erfaring er nemlig, at MAD GØR GLAD.

Du får en afvekslende arbejdsdag med et hold dygtige og engagerede kolleger, som sammen løfter det daglige arbejde i madhuset. Afhængig af din faglighed og erfaring, har vi mulighed for at tilpasse arbejdsopgaverne, så de passer til dig. Her er et udpluk af, hvad dine opgaver kan bestå i:

- Produktion af hele vores menukort
- Tilberedning af diæter
- Sensoriske vurderinger og tilsmagning
- Udportionering og pakning af mad
- Rengøring

Vi har høj arbejdsmoral, teknologisk udstyr og fokus på at sikre god sensorisk kvalitet og hygiejne. I hverdagen arbejder vi sammen som et samlet hold, det betyder, at vi hjælper hinanden. Uanset hvilke arbejdsopgaver du varetager, er der plads til et godt grin og højt humør.

God erfaring med ernæring og en fleksibel indstilling

Vi ser gerne, at du har en uddannelse som ernæringsassistent, cater eller kok, og har erfaring fra et sygehuskøkken eller et stort plejehjemskøkken. Der kan være flere tilgange til jobbet, så vi tilretter din funktion ud fra dine kompetencer og erfaringer.

Det vigtigste er, at du har god energi, et godt humør og elsker at arbejde i et team. Du arbejder effektiv og kan have flere bolde i luften, samtidig er du fleksibel, da det er nøglen til, at vi alle lykkes – også når vi har travlt.

Din fremtid hos Det Danske Madhus

I Det Danske Madhus er medarbejderne fundamentet for vores succes, så der vil blive taget godt hånd om dig fra start. Vi har fokus på medarbejdertrivsel og på at skabe det rette arbejdsmiljø, så vi alle kommer glade på arbejde og er glade, når vi går hjem.

Udover gode vilkår får du løn efter overenskomst. Vi arbejder i dagtimerne med 2 fastlagte pauser, men der kan forekomme aften- og weekendarbejde i forbindelse med en helligdag. Vi løfter alle i flok og sammen skaber vi forandringer og resultater, derfor har vi en årlig overskudsdeling til alle, når det går godt.

Der er gode kantineforhold, hvor vi byder på morgenmad, kaffe mv. og mulighed for frokost, og du kan også styrke relationen til dine kolleger ved deltagelse i forskellige arrangementer og fester.

Vil du med på holdet?

Vi holder samtaler løbende, så send os et motiveret CV hurtigst muligt via ansøgningsskappen. Har du spørgsmål eller andet, er du velkommen til at kontakte vores madhuschef Vibeke Dahl på telefon 2858 0252.

Vi ser frem til at høre fra dig!