

Ernæringsfaglig medarbejder

Har du lyst til at deltage i vores fællesskab og vil du med på teamets rejse i vores MADHUS i Trige? 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 Trige ved Aarhus. Her skaber vi madglæde, sundhed og nærvær.

I Det Danske Madhus tilbyder vi madservice til alle, der ønsker en hjælpende hånd. Vi kalder det madglæde på hjul. Med afsæt i den danske madkultur skaber vi traditionelle danske retter, som er kendt og elsket af alle generationer. Vi søger en kollega med en ernæringsfaglig uddannelse/erfaring, som har lyst til at blive en del af et hold dygtige og engagerede kolleger, der enten har en faglig uddannelse indenfor mad og ernæring, eller som har holdning og lyst til at arbejde med mad i stor målestok.

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

Du starter dagen kl. 7.00, hvor du sammen med 30 kolleger har ansvaret for at producere og pakke mad til vores ca. 4.000 kunder. Vi sætter en ære i at producere så bredt et udvalg, at vi kan servicere den enkelte kundes behov. Vores erfaring er nemlig, at MAD GØR GLAD.

Din hverdag kommer bla. til at bestå af følgende opgaver;

- Produktion af hele vores menukort, som tæller 14 hovedretter og 14 biretter i serieproduktion
- Produktion af Hot-fill
- Tilberedning af diæter
- Udportionering og pakning af mad til den enkelte kunde
- Egenkontrol, rengøring og opvask

I hverdagen arbejder vi sammen – har høj arbejdsmoral, teknologisk udstyr og fokus på at sikre god sensorisk kvalitet og hygiejne. Vi arbejder som et samlet hold, hvor der er plads til højt humør og gode (og dårlige) jokes.

Interesse og erfaring med at skabe gode madoplevelser

Der kan være flere tilgange til jobbet, da vi tilretter din funktion ud fra dine kompetencer og erfaringer. Du har gerne en uddannelse som ernæringsassistent, erfaring fra et sygehuskøkken eller et stort plejehjemskøkken. Eller du er måske et sted i dit liv, hvor du har lyst til at prøve nyt, et sabbatår, eller andet.

Det vigtigste er, at du har god energi, et godt humør og elsker at arbejde som et team. Og så skal du selvfølgelig kunne se dig selv i en virksomhed, som prioriterer fællesskabet – og er med til at løfte en vigtig samfundsopgave; at øge livskvaliteten ved at skabe smagsfulde, ernæringstilpassede og mindeværdige madoplevelser til ældre og mennesker med særlige kostbehov.

Din fremtid hos Det Danske Madhus

I Det Danske Madhus er medarbejderne fundamentet for vores succes. Derfor har vi fokus på medarbejdertrivsel – og gør meget ud af at skabe det rette arbejdsmiljø, så vi alle kommer glade på arbejde og er glade, når vi går hjem.

Arbejdstiden er som udgangspunkt hverdag mellem kl. 7.00 – 15.00 med fri hver weekend. Udover gode vilkår får du løn efter overenskomst. Da vi alle løfter i flok og sammen skaber forandringer og resultater, så 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 får mulighed for at styrke relationen til dine kolleger ved deltage i arrangementer og fester.

Vil du med på holdet?

Så send et motiveret CV til os hurtigst muligt. Det er vigtigt, at du ansøger gennem vores rekrutteringssystem via ansøg-knappen nederst.

Har du spørgsmål eller andet, er du velkommen til at kontakte vores madhuschef Heidi Schmøltz på telefon 5157 5804. **Vi ser frem til at høre fra dig!**