

Ernæringsassistent som brænder for at lave god mad fra bunden

Frist:
12-04-2026

Stillingskategori:
Køkken & Kantine

Arbejdstid:
Fuldtid

Ansættelsesvilkår:
Fast ansættelse

Kontaktperson:

Telefon:

Vi søger en ny kollega, som har lyst til at blive en del af vores køkken/service team på Bo- og Rehabiliteringscenter Lunden.

Drømmer du om at arbejde sammen med 6 engagerede og dygtige kollegaer, hvor der er fokus på sund og nærende kost, hvor der også plads til at tilpasse ud fra borgernes ønsker og behov. Lunden er et specialiseret rehabiliteringstilbud til mennesker med erhvervet hjerneskade og en spændende arbejdsplads for ca. 125 ansatte. Lundens mange medarbejdere har forskellig uddannelsesmæssig baggrund og løser forskellige funktioner, men fælles for os alle er at vi brænder for Lunden og dens beboere.

Lunden består både af længerevarende botilbud, midlertidige rehabiliteringspladser og dagbrugere.

Køkken/serviceteamet har ansvaret for kostfremstilling til husets beboere, lave forplejning til møder, kurser og til kantinen for husets medarbejdere. Derudover er der et vaskeri, som ordner beboernes og husets vasketøj. Køkkenet er placeret centralt i huset, hvilket giver rig mulighed for tæt dialog og samarbejde med det øvrige medarbejdere og borgerne.

Vi værdsætter et godt arbejdsmiljø, hvor vi hjælper hinanden og deler viden.

Vi søger en ernæringsassistent som:

- Har høj faglig stolthed ved kostfremstillingen:
- Kan arbejde selvstændigt og tage ansvar for dine opgaver
- Har ordenssans.
- Har fokus på den samlede opgaveløsning
- Er åben for faglig sparring med andre faggrupper i forhold til konsistenser og specialkost

Dysfagi-kost er et vilkår for flere af vores borgere, så interesser og erfaring med at lave god mad i forskellige konsistenser vil være en fordel. Du bliver en del af et spændende speciale med gode muligheder for tæt faglig sparring og samarbejde med kolleger i afdelingen samt andre faggrupper fra Lundens øvrige afdelinger.

Arbejdsopgaverne vil primært være:

- Tilberedning af de varme måltider
- Tilberedning af det kolde måltider
- Fremstilling af dysfagi kost
- Udarbejdelse af menuplaner
- Indkøb
- Egenkontrol
- Rengøring i storkøkkenet
- Mødeforplejning

Arbejdstiden vil fortrinsvis ligge i dagtimerne på hverdage. Der kan være enkelte aftenvagter ved arrangementer f.eks. til Sct. Hans samt enkelte lørdage f.eks. i påsken.

Ansøgningsfrist er den 12. april 2026.

Ansættelsessamtaler forventes afholdt d. 16. april

Tiltrædelse den 1. juni 2026 eller snarest muligt.

Du kan læse mere om os på vores hjemmeside: www.lunden.vardekommune.dk.

Løn- og ansættelsesvilkår efter gældende overenskomst.

Varde kommune har røgfri arbejdstid.

For evt. spørgsmål kan du ringe til Områdeleder Margrethe Als 79948748.