

Smilende og dygtig ernæringsassistent til Tønder Fælleskøkken

Har du en kostfaglig uddannelse og er du vild med god mad, gode kolleger og en hverdag, hvor vi løfter i flok? Så skal du søge stillingen hos Tønder Fælleskøkken, hvor vi mangler en smilende og fagligt dygtig ernæringsassistent med passion for mad og køkkendrift, og som har lyst til at indgå i vores arbejdsfællesskab og sprede god energi i køkkenet.

Som ernæringsassistent får du medansvar for planlægning af den varme mad og dertilhørende administrative opgaver. Du kommer til at arbejde tæt sammen med vores ledelsesteam og en hel flok af dygtige kolleger. Vi værdsætter det gode humør, hjælpsomhed og den stolthed, vi alle føler, når vi hver dag sørger for at levere mad til kommunens borgere og plejecentre. Som vores nye kollega får du mulighed for at sætte dit præg på vores løbende udvikling og søgen efter at gøre det bedst mulige for kommunens borgere.

Hvem er vi?

Fælleskøkkenet består af et produktionskøkken i Tønder og modtagekøkkener på plejecentrene Hjørnegården, Mosbølparken, Toftegården og Lindevang samt et korttidscenter og en café. I produktionskøkkenet fremstiller vi middagsmaden til plejecentrene og til borgere, der er visiteret til kommunens tilbud om madservice. Vi producerer dagligt ca. 500 portioner kølemad. Det vil sige, at maden laves, nedkøles og pakkes i ilttæt emballage. Maden opbevares på køl, til det opvarmes og spises. Opvarmning sker direkte i emballagen.

I samarbejde med ledelsesteamet er dine opgaver blandt andet

- planlægning af den daglige produktion
- deltage i den daglige produktion og tilhørende opgaver
- varebestilling
- egenkontrol og overholdelse af hygiejnestandarder
- bidrage til løbende forbedringer og udvikling af arbejdsgange
- medvirke til udvikling af menuplaner og metodikker
- at have fokus på bæredygtighed og økologi
- rengøring.

Vi ønsker, at du

- har en faglig relevant uddannelse
- har erfaring med og interesse for storkøkkendrift
- trives med afvekslende arbejdsopgaver i en travl hverdag
- har stor fokus på kvalitet og faglighed
- har et godt overblik og kan bevare roen i pressede situationer
- har flair for at arbejde i diverse IT systemer, blandt andet MasterCater
- er positiv, udadvendt og imødekommende
- er i besiddelse af gode samarbejdsevner
- er ansvarsfuld, selvstændig, fleksibel og mødestabil
- arbejder struktureret og udviklingsorienteret
- er god til at motivere dine kollegaer.

Vi tilbyder en arbejdsplads

- i udvikling, hvor dine kompetencer kommer i spil
- med faglighed, ordentlighed og respekt for hinanden
- med gode samarbejdsrelationer på tværs af fagområder
- hvor vi lærer af hinanden og bruger hinandens kompetencer

- hvor vi samler på de gode historier
- hvor vi giver vores kunder gode madoplevelser og god service.

Du kommer også til at opleve

- gode kolleger, der glæder sig til at byde dig velkommen
- engagerede kolleger med fokus på samarbejde og fælles opgaveløsning
- en hverdag med stor variation i opgaverne
- et arbejdsmiljø hvor vores værdier afspejles i vores handlinger.

Har ovenstående vakt din interesse, vil det glæde os at modtage din ansøgning.

Ønsker du yderligere oplysninger om stillingen, er du velkommen til at kontakte Rita Christophson eller Kirsten Lange på telefon 74 92 88 00.

Indplacering i lønramme afhænger af erfaring, kompetence og relevant uddannelse.

Du søger stillingen ved at sende ansøgning, CV og anden dokumentation elektronisk via ansøgningslinket. Du modtager en kvittering for ansøgningen, men vær opmærksom på, at kvitteringen og en eventuel invitation til samtale kan ende i dit spamfilter.