

Brug din køkkenfaglige ekspertise til at gøre en forskel på Sclerosehospitalet i Ry

Jobbeskrivelse:

Køkkenet på Sclerosehospitalet i Ry fremstiller alle dagens måltider til 36 indlagte patienter.

Vi tilbereder alt mad fra bunden af friske sæsonaktuelle råvarer, og vi følger Fødevarestyrelsens anbefalinger om grøn kost.

Du bliver en del af et køkkenteam bestående af i alt fire fagligt stærke medarbejdere, som arbejder med stor gensidig respekt og afhængighed af hinanden. Der er højt til loftet og stor mulighed for indflydelse på arbejdet. Der er kort fra tanke til handling, ligesom der er kort vej til modtageren af maden. Det giver gode snakke om kost samt daglige tilbagemeldinger fra patienterne. Måltiderne er en integreret del af rehabiliteringen på Sclerosehospitalet og vores patienter kan have behov for særlig kost, afhængigt af f.eks. sygdomsprogression.

Arbejdsopgaver:

- Tilberedning af daglige hoved- og mellemmåltider
- Fremstilling af diæter
- Klargøring af frugt og grønt
- Opvask, rengøring og egenkontrol
- Bidrage til et godt arbejdsmiljø i køkkenet
- Daglig kontakt med kollegaer og patienter i hele huset
- Medvirke i den daglige planlægning og udvikling

Kompetencer:

Vi ønsker at du er uddannet ernæringsassistent, kok eller lignende, gerne med erfaring inden for dit fag. Du har interesse for ernæring til mennesker med særlige behov. Det er en fordel, hvis du er vant til at fremstille diæter og specialkost. Du skal kunne arbejde kvalitetsbevidst med råvarer og madproduktion. Derudover skal du kunne arbejde med deadlines, have en høj produktivitet og evne at bevare overblikket, når tempoet er højt.

Vi er et mindre køkkenteam og derfor skal du være mødestabil og omstillingsparat. Du skal være imødekommende over for patienter og kolleger og have et højt serviceniveau.

Det er en fordel at have grundlæggende IT-kompetencer bl.a. ved håndtering af mails og ved udførsel af egenkontrol.

Arbejdstid:

Stillingen er på 32-37 timer om ugen. Det afgørende for os er at tiltrække den rette kandidat til teamet, og derfor kan du selv være med til at have indflydelse på timeantallet.

Primær arbejdstid på hverdage er i tidsrummet mellem kl. 06 og kl. 14.

Hver 6. weekend må forventes weekendvagt i samme tidsrum.

Fra midt april 2026 gennemføres en omstrukturering af køkkenets arbejdstider, som medfører ca.

1-2 ugentlige arbejdsdage med sluttidspunkt omkring kl. 19 på hverdage.

Ansøgningsfrist:

Der afholdes løbende samtaler, og vi opfordrer derfor til, at du sender din ansøgning hurtigst muligt.

Ansættelsesdato:

Mandag d. 02. marts, men meget gerne før hvis muligt.

Løn og ansættelsesvilkår i henhold til gældende overenskomst.

Har du spørgsmål til stillingen er du velkommen til at kontakte:

- Ernæringsansvarlig Nathalie Moxon, tlf. 20 18 63 75
- Facilityleder Thomas Lund, tlf. 61 24 62 85

Ansøgning til stillingen foregår via Region Midts rekrutteringssystem MidtJob. Klik på linket for at ansøge.

Generelt om Sclerosehospitalet

Sclerosehospitalet er foreningsejede specialsygehuse efter Sundhedslovens § 79 og har driftsoverenskomst med Region Midtjylland. Hospitalet i Ry har 70 medarbejdere og 36 senge, hospitalet i Haslev har 85 medarbejdere og 42 senge. Medarbejderne er ergoterapeuter, diætister, ernæringsterapeuter, fysioterapeuter, neurologer, neuropsykologer, psykologer, sygeplejersker, social- og sundhedsassistenter, service, køkkenpersonale og administration. Vores værdier er anerkendelse, håb, faglighed, kvalitet og effektiv ressourceanvendelse. Hospitalet er små med korte kommandoveje og godt samarbejde på kryds og tværs i organisationen.

Læs mere om hospitalerne på www.sclerosehospitalerne.dk