

Hospice Djursland søger ernæringsassistent eller cater

til 25-30 timers stilling

Vi søger en ernæringsassistent eller cater til køkkenet på Hospice Djursland og Strandbakkehuset. Brænder du for at have tid til at lave mad fra bunden, få lov at jonglere med råvarer og være med til at finde på nye opskrifter. Kan du prale af en kostfaglig uddannelse og desuden være serviceminded, så er det måske lige dig vi søger.

Har du holdånd og lyst til at blive en del af et velfungerende hospice. Vi værner om det gode samarbejde og vores gode relationer til hinanden, så vi ønsker en kollega, der både kan arbejde selvstændigt og i tæt samarbejde med vores øvrige kolleger i køkken og service samt resten af huset.

Vi kan tilbyde 70 skønne kolleger, hvor vi arbejder tværfagligt med udgangspunkt i hospicefilosofien. Du får også tæt kontakt til patienterne, og vil hver dag se resultatet af den mad, du laver. Derudover vil du samarbejde med en stor gruppe af frivillige, som har sin vante gang i huset og som er meget værdsatte.

Vi ønsker en person som:

- elsker at lave mad fra bunden af friske råvarer
- er uddannet ernæringsassistent, cater eller anden sidestillet kostfaglig uddannelse
- har erfaring og interesse i bæredygtig madlavning med økologiske råvarer
- har interesse i at fremstille lækre retter tilpasset småt spisende patienter
- er fleksibel, kan arbejde selvstændigt og kan tage ansvar i køkkenet
- har medmenneskelig forståelse og har en anerkendende kommunikation

Vi tilbyder:

- en stilling et sted, som gør en forskel for mennesker og familier
- et rigtig godt arbejdsmiljø med godt humør, respekt, og professionalisme
- gode kollegaer
- mulighed for godt og langvarigt samarbejde.

Du forventes at arbejde hver 3. weekend og derudover fordeles helligdage også blandt os 4 kolleger i køkkenet. Da vi er en mindre personalegruppe, er det vigtigt, at du kan være fleksibel, da vi dækker ind for hinanden ved ferie, sygdom og lign. Indimellem vil der være mulighed for at tage ekstra timer i køkken eller service.

Hospice Djursland har til formål at yde specialiseret lindrende behandling og pleje hos syge voksne. Strandbakkehuset har samme formål, men her er patienterne børn og unge, og derfor indlagt sammen med mor, far og søskende. Hospicerne hører under samme selvejende institution, men er fysisk hver deres bygning/hus. Køkkenet befinder sig fysisk på Hospice Djursland, og bespiser patienter, pårørende, personalet, frivillige og de besøgende.

Hvis du ønsker dig en alsidig hverdag, hvor du får lov at bruge dine egen ideer og lave god mad fra bunden, og hvor godt samarbejde og gode relationer til kolleger og medarbejdere også er vigtigt for dig, så skal du søge dette job.

Ansættelse pr. 1. Oktober 2025 eller gerne før.

Ansættelsesvilkår: Du ansættes i henhold til overenskomst vedrørende løn- og ansættelsesvilkår for Ikke-ledende personale på SHK-området, som Danske Regioner og Kost & Ernæringsforbundet har indgået.

Ansøgning: Ansøgningen sendes elektronisk via knappen "Ansøg".

Ansøgningsfristen er søndag den 17. August 2025. Ansættelsessamtaler afholdes fredag den 22. August 2025 kl. 14-16.

Henvendelse for yderligere oplysninger kan ske i uge 33 til køkkenleder Bjarke Andreasen på telefon 22431168.

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

Da Region Midtjylland løbende gennemfører besparelser og omorganiseringer, vil medarbejdere i omplacering, der søger stillingen, have fortrinsret.