

Madmodig og opfindsom ernæringsassistent søges til Det selvejende dagtilbud Børnebåndet

Madmodig og opfindsom kollega søges til Det selvejende dagtilbud Børnebåndet

Er økologi, mindre madspild, sund mad vigtig for dig? Og har du lyst til at i tæt samarbejde med vores dygtige kostfaglige medarbejder at være med til at udvikle og vedligeholde kosttilbuddet i Dagtilbuddet Børnebåndet. Så er det dig, vi mangler i vores produktionskøkken.

Dagtilbuddet Børnebåndet består af 4 afdelinger, der alle får leveret mad fra os dagligt. Vi laver sund, økologisk mad – vi har Guldmærket i Økologi - af høj kvalitet til vores 210 børn og medarbejdere fra vores produktionskøkken, der ligger på Fuglesangs Allé i vores afdeling Dr. Alexandrines Børnehave.

Vi sætter en stor ære i, at børnene hver dag får spændende mad, så det er vigtigt, at du er kreativ, innovativ og madmodig i din tilgang i det daglige arbejde. Vi har i køkkenet stor fokus på at undgå madspild, så du skal også kunne tænke dette ind i menuen.

Vi har allerede gode madtraditioner i dagtilbuddet, som vi også forventer, du tager del i. Samtidig har vi en forventning om, at du har lyst til at være med til at udforske og udvikle madtilbuddet og sætte dit præg på det.

Dine arbejdsopgaver bliver blandt andet, at

- producere mad til et helt dagtilbud
- bestille varer
- udvikle opskrifter, gerne de grønne retter.
- Udarbejde egenkontrol
- sikre, at maden efterlever kostanbefalingerne

Vi søger en medarbejder, der

- er uddannet ernæringsassistent
- Kan se sig selv i stillingen over flere år
- kan arbejde selvstændigt og samtidig være en del af et team
- har erfaring med at producere mad til 200 personer
- kan varetage alle opgaver i et køkken, da vi arbejder i rul
- brænder for økologi og mad lavet fra bunden
- har lyst til at tænke teoretisk og praktisk formidling i børnehøjde
- er innovativ for eksempel i forhold til udvikling af opskrifter.
- kan arbejde i et højt tempo og kan bevare overblikket i pressede situationer
- kan arbejde tværfaglig med det pædagogisk personale
- kan arbejde ud fra et budget
- er stabil og har et smittende humør.

Vi kan tilbyde:

- Et job i et produktionskøkken med høj faglighed
- Indflydelse på eget arbejde
- Samarbejde med en engageret bestyrelse, der værdsætter kosten i dagtilbuddet
- Tæt samarbejde med pædagogisk personale i forhold til madkultur og projekter
- Netværk med andre kostfaglige medarbejdere
- En varieret hverdag
- Mulighed for at arbejde med økologi, sund kost med fokus på mindre madspild
- Hjælp til opvask hver dag

Stillingen er på 30 - 32 timer, og lønnen er i forhold til gældende overenskomst og erfaring. Har du spørgsmål til stillingen eller ønsker en rundvisning, bedes du kontakte pædagogisk leder Lea Forsberg på tlf. 4185 7131 eller på mail leafors@aarhus.dk

Der er ansøgningsfrist d. 8. juli. 2025 kl. 12.00

Samtaler forventes afholdes torsdag d. 10/7-2025. Stillingen ønskes besat snarest muligt og senest pr. 1. september 2025

Aarhus Kommune er Jyllands største arbejdsplads, hvor 28.000 professionelle og passionerede kollegaer hver dag arbejder for at gøre visioner til virkelighed og skabe værdi for borgere og samfundet omkring os. Vi er en arbejdsplads, der vægter faglighed og samarbejde højt og vi tror på, at vores forskelligheder er med til at gøre Aarhus for en god by for alle. Sammen arbejder vi for en bæredygtig og inkluderende by, hvor både ansatte, borgere, virksomheder og naturen kan trives og blomstre. Vi har ambitioner for byen – og for dig. Kom og vær med!