

KOK, CATER, ØKONOMA ELLER ANDEN MADPROFESSIONEL SØGES TIL FOOD FACTORY PÅ SØNDERVANGSKOLEN

Er du dygtig til at lave velsmagende og ernæringsrigtig mad?

Er du klar på at sikre ambitionerne om økologi og bæredygtighed med en sund og varieret kost til børnene i både skole og dagtilbud?

Er du positiv og serviceminded og trives du samtidig med en bred samarbejdsflade med mange forskellige faggrupper?

Så er stillingen som kantinemedarbejder i produktionskøkkenet 'Food Factory' på Søndervangsmatriklen måske lige noget for dig.

Om jobbet:

Vi søger pr. 1. november 2025 en dygtig og inspirerende kantinemedarbejder til produktionskøkkenet 'Food Factory', som dagligt leverer et sundt og varieret frokostmåltid til 220 skoleelever på Søndervangskolen, til ca. 200 børn på 0-6 år i tre afdelinger i Søndervang-Vestergård Dagtilbud samt til 50 medarbejdere. Derudover serverer vi dagligt morgenmad mellem kl. 07:45 og 08:10, og det daglige energitilskud til skoleeleverne om eftermiddagen.

Teamet i Food Factory understøtter den fælles vision for Søndervang Børne- og Unge Univers og den gode balance mellem at tilbyde børnene og de unge mad, de kan lide, sikre deres ernæringsmæssige behov og samtidig udfordre dem, så de også lærer at smage nye ting.

Opgaverne omfatter produktion af morgenmad, formiddagssnack, frokostmåltid og energitilskud om eftermiddagen samt forplejning til særlige arrangementer ad hoc. Du kommer med i vores rotationsplan hvor vi skifter mellem at være ansvarlige for kold og varm mad samt bagning mv. samt tilhørende opvask og rengøring. I Food Factory arbejder vi sammen som et team, der dagligt lykkes med madproduktion, servering, oprydning og opvask m.v.

Stillingen er knyttet til den nationale forsøgsordning skolemad som gennemføres i perioden 2025 til 2028. Der er derfor tale om en tidsbegrænset stilling på 30-34 timer pr. uge. Som kantinemedarbejder ledes du til dagligt fagligt af kantinelederen for Food Factory.

Din profil:

Som kantinemedarbejder skal du være professionel og stærk på kerneydelsen – madproduktionen. Samtidig er det vigtigt, at du i madproduktionen kan indfri kravene til en sund kost i henhold til Aarhus Kommunes vejledning til sundhedspleje, dagtilbud, skoler, fritids- og ungdomsskoletilbud om mad og måltider for børn og unge 0 til 18 år samt de lokalt vedtagne kostprincipper besluttet af skolebestyrelsen og dagtilbuddets bestyrelse.

Du kan læse mere i Aarhus Kommunes vejledning til sundhedspleje, dagtilbud, skoler, fritids- og ungdomsskoletilbud om mad og måltider for børn og unge 0 til 18 år [her](#).

Det er ligeledes vigtigt, at du har pædagogisk tæft og en anerkendende tilgang og kommunikation. I løbet af dagen har vi ofte børn på besøg i køkkenet, det er derfor også nødvendigt, at du kan møde børnene i øjenhøjde. Eleverne på 7.-8. årgang har valgfaget madkundskab i Food Factory hver uge. Du skal se det som en spændende mulighed at eleverne har deres gang i køkkenet og medvirke til at inspirere og vejlede dem i forhold til maddannelse. Du forventes desuden at kunne tegne en sund kostprofil for skolen og dagtilbuddet.

Endelig forventes du at kunne sikre et godt samarbejde i Team Food Factory samt indgå i tæt samarbejde med den pædagogiske ledelse på Søndervangskolen og de tre afdelinger i Søndervang-Vestergård Dagtilbud. Det er derfor afgørende, at du har lysten og evnen til at samarbejde med mange forskellige mennesker. Du skal desuden forvente at være en del af et miljø, hvor mange henvendelser og pludseligt opståede behov bidrager til at gøre dagene uforudsigelige og afvekslende. Derudover skal du være en god kollega og støtte, når vi løbende har praktikanter i praktikforløb.

Ved ansættelsen vil der blive lagt vægt på, at du:

- Har dokumenteret relevant uddannelsesmæssig baggrund (fx som kok, ernæringsassistent, økonoma, cater etc.).
- Har professionel erfaring med fremstilling af børnevenlige måltider – på dagtilbuds- og/eller skoleområdet – samt viden om små børns ernæringsmæssige behov.
- Er fleksibel og har gode samarbejdsevner af hensyn til det brede samarbejde med bl.a. skolen og dagtilbuddets ledelse, medarbejdere, forældre, børn og unge.
- Er imødekommende og serviceminded – og kommunikerer godt og respektfuldt.
- Har højt humør og en positiv indstilling til hverdagen.
- Arbejder selvstændigt, har et godt overblik, kan dække alle typer af opgaver i køkkenet samt

sikrer god orden og køkkenhygiejne.

- Har gode samarbejdsevner og kender værdien af at indgå i et godt team.
- Er ambitiøs, iverdig og kreativ i din tilgang til den daglige madlavning.
- Har naturligt fokus på bæredygtighed, bælgfrugter, genanvendelse og økologi.
- Er robust og stabil i dit fremmøde.

Derfor skal du vælge os:

Vi kan tilbyde dig en spændende stilling i et energisk og livgivende miljø, der stiller store krav til dig både personligt og fagligt, men som samtidig giver utroligt meget igen. Som medarbejder i Food Factory får du ansvaret for at sikre indbydende og ernæringsrigtig mad til både dagtilbuds- og skolebørn, ligesom du får ansvaret for den videre udvikling af madproduktionen og samlede opgaveløsning i Team Food Factory i samarbejde med kantinens øvrige medarbejdere.

Ud over dine gode kolleger giver også de mange børn på matriklen et helt særligt liv på arbejdspladsen. Arbejdstiden vil primært være på hverdage i tidsrummet kl. 7:00 – 14:30 (fredag til kl. 14:00). Aften- eller weekendarbejde vil kun forekomme i sjældne tilfælde.

Løn og ansættelsesvilkår:

Løn og ansættelsesvilkår vil være i henhold til gældende overenskomst. Endelig lønfastsættelse sker efter forhandling med den forhandlingsberettigede faglige organisation på baggrund af kvalifikationer.

Ugentligt timetal: 30-34 timer (timetal aftales ved ansættelse).

Der er tale om en tidsbegrænset stilling i perioden 1. november 2025 til 31. december 2028.

Der vil blive indhentet børne- og straffeattest og ansættelse sker under forudsætning af, at attesterne ikke viser, at du er uegnet/uværdig til stillingen. Du kan læse mere her om hvordan vi behandler dine oplysninger [her](#).

Hvis du vil vide mere:

Yderligere oplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til Kantineleder, Anette Holm Pilgaard på mail: anhopi@aarhus.dk eller på telefon: 4185 9577. Du er velkommen til at sende en SMS, hvis du gerne vil ringes op.

Ansøgning

Klik på "Ansøg" nedenfor for at udfylde og sende din ansøgning. Alle felter med * skal udfyldes. Først når du har modtaget en kvittering pr. e-mail, har vi modtaget din ansøgning.

Ansøgningsfrist: fredag d. 19. september 2025.

Vi glæder os til at høre fra dig!

Om os

Særligt ift. skolen og dagtilbuddet, som Food Factory servicerer:

Søndervangskolen har ca. 350 elever fordelt på 0.-9. klassetrin, hvoraf ca. 92% har anden etnisk baggrund end dansk. Søndervangskolen har igennem de seneste 10 år gennemgået en større indvendig renovering, så skolen i dag fremstår med helt særlige arbejds- og læringsmiljøer.

[Skolens hjemmeside](#)

Søndervang-Vestergård Dagtilbud er pr. 1. april 2023 etableret som en fusion af hhv. Søndervang Dagtilbud og Vestergård Dagtilbud. Dagtilbuddet har i alt ca. 530 børn fordelt på 10 fysisk adskilte afdelinger, herunder en afdeling bestående af dagplejen. Tre af afdelinger bor på samme matrikel som Søndervangskolen.

[Dagtilbuddets hjemmeside](#)

Om Aarhus Kommune

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!