

# Drømmer du om "din egen" cafe`?

Så venter Café Bjørnshøj i Folkehuset Trige sammen med et stærkt team af kollegaer på dig. Caféens primære opgave er at skabe spændende og velsmagende madtilbud til caféens gæster, og være med til at understøtte fællesskaber i et aktivt folkehuse. Derudover står caféen for at skabe gode madoplevelser til særlige arrangementer (foredrag, fællesspisninger, koncerter mm.). Arbejdstiden vil være kl. 7.00 – 14.30 (fredage kl. 7.00 – 14.00), og med enkelte aften -eller weekend arrangementer i løbet af året.

De daglige arbejdsopgaver består i at sørge for, at:

- Tilberedning af måltider og cafe udvalg med fokus på kvalitet, sundhed og variation
- Koordinering af forplejning til arrangementer som fællesspisning, musik og foredrag
- Varebestilling og håndtering af indkøb med blik for økonomi og minimering af madspild
- Egenkontrol og opretholdelse af fødevarer -og hygiejnestandarder
- Samarbejde med husets brugere, frivillige og øvrige medarbejdere
- At udvise godt værtskab

## Om jobbet:

I Aarhus Nord ligger der 12 Folkehuse, hvor vi lige nu udvikler både på indhold og rammer. Vi laver dejlig mad fra bunden, hvor årstiderne, økologi og bæredygtighed er helt naturlige elementer i menuplanlægningen.

Vi syntes caféerne er centrale samlingspunkter i Folkehuset, hvor det gode måltid, og dét at spise sammen med andre understøtter vores vision om, at etablere og styrke fællesskaber.

I café Bjørnshøj har du mulighed for, selv at sætte dit præg på udviklingen – vi vil nemlig gerne udfordres på "Vi plejer" i forhold til menuer, fleksible åbningstider, selvbetjeningsløsninger og samarbejde med frivillige, mens vi balancerer med økonomien.

I distrikt Nord har vi 10 caféer, så du bliver en del af et stærkt netværk, som mødes jævnligt.

## Din profil:

Som vores nye medarbejder skal du være dygtig til at lave mad og du skal brænde for at skabe gode madoplevelser. Du er formentlig uddannet ernæringsassistent, cater eller kok – eller også har du en anden kostfaglig baggrund.

Udover at være en dygtig fagperson, der hurtigt kan overskue nye opgaver, er du tillidsvækkende og i besiddelse af et godt humør, der gør, at du er vellidt blandt både borgere og kollegaer.

Samtidig formår du at fastholde fokus på opgaven og på at være tydelig, når situationen kræver det.

Da du vil være den eneste kostfaglige ansatte med ansvar for cafeen, skal du kunne arbejde selvstændigt og trives med dette. Ud over dig selv, er der i Folkehuset Trige ansat en husassistent som bistår med at løse forefaldende opgaver i køkkenet. Du vil få sparring og understøttelse fra distriktets cafekoordinatør, både på telefon, mail og fysiske besøg. Ligesom medarbejderne i de øvrige cafeer også bruger hinanden ved behov.

Som vores nye kollega skal du altså score højt på følgende parametre:

- Faglighed og kunne lave dejlig mad til hverdag og fest
- Kommunikation, service, selvstændigt arbejde og samarbejde med kolleger, frivillige mm.
- Flexibilitet og positiv tilgang til opgaver, kolleger og borgere
- Bevare overblikket i en travl hverdag

Du skal kort sagt være lidt af en blæksprutte, der motiveres af, at du sammen med din kollegaer får en nøglerolle, når vi skal skabe de gode madoplevelser, der gør en forskel for gæsterne i vores Folkehuse.

## Derfor skal du vælge os:

Når du starter hos os, sørger vi for, at du får en tryk opstart gennem et grundigt introduktionsforløb, hvor du bliver klædt på til både opgaverne i cafeen og livet i huset.

Du får plads til at bringe din faglighed i spil i en alsidig hverdag, hvor du får mulighed på at præge både menuer og planlægning af arrangementer.

Vil du vide mere om Folkehuset Trige, kan du læse det her: <https://folkehuse.aarhus.dk/find-dit-folkehuse/8380-trige/folkehuset-trige>

## Løn og ansættelsesvilkår:

Stillingen ønskes tiltrådt 1. juni 2026.

Løn og ansættelsesvilkår efter gældende overenskomst og efter konkret forhandling med den forhandlingsberettigede faglige organisation.

Ugentligt timetal: 37

**Hvis du vil vide mere:**

Yderligere oplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til Café koordinator Bettina Axelsen på telefon 41858579, mail [bax@aarhus.dk](mailto:bax@aarhus.dk) eller leder Trine Holst, tlf. 22388759, mail [trihol@aarhus.dk](mailto:trihol@aarhus.dk)

**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.**

Ansøgningsfristen er den 26.04.26.

Vi forventer at afvikle jobsamtaler den 29.04.26.

I Magistratsafdelingen for Sundhed og Omsorg har vi en generel politik om, at der ved ansættelser indhentes referencer og evt. straffeattest. Du må derfor forvente at blive anmodet herom, hvis vi tilbyder dig stillingen.

Vi gør opmærksom på, at der i forbindelse med rekrutteringsprocessen vil blive foretaget opslag i vores referenceregister. Referenceregisteret omfatter tidligere medarbejdere i Magistratsafdelingen for Sundhed og Omsorg, der er blevet bortvist grundet væsentlig misligholdelse af ansættelsesforholdet.

**Om Sundhed og Omsorg og Aarhus Kommune:**

Sundhed og Omsorg (MSO) i Aarhus Kommune arbejder med omsorg for ældre og sundhed for alle borgere.

Aarhus Kommune betragter mangfoldighed som en ressource og opfordrer derfor alle - uanset alder, køn, handicap, livsstil, religion eller etnisk tilhørsforhold - til at ansøge stillingen.

Aarhus Kommune er en af Jyllands største arbejdspladser, 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 til 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!