

# Kok eller køkkenfaglig kollega med erfaring til Botilbuddet Stokholtbuen

Vi har brug for en frisk og erfaren kollega, der har lyst og mod på en sund og årstidsvarieret produktion, og som er nysgerrig på, hvad mad kan i forhold til beboerne og medarbejderne på Stokholtbuen.

Vi er et helhedsstilbud for voksne mennesker med autismespektrumforstyrrelser (ASF) og tillægsdiagnoser.

## Dine vigtigste opgaver

Som køkkenmedarbejder på Stokholtbuen vil du sammen med en kollega planlægge, producere og købe ind til forplejning til ca. 70 personer pr. dag, morgen- og aftensmaden alle ugens dage. Køkkenet står også for indkøb af kolonialvarer, udlevering af varer til husene, lave mad til aktiviteter og rengøring af køkkenet.

Vi har 36 dejlige beboere samt mange ansatte, som skal have sund, spændende, årstidsbestemt og nærende kost. Det prioriteres, at der produceres mad fra bunden efter årstiderne, og at så mange smagssanser stimuleres som muligt.

## Dine kompetencer

- Brænder for, hvilken betydning mad har for netop vores beboere og sætter en ære i at levere nærende, varieret og sund kost, som er nysgerrig på, hvordan køkkenet fremadrettet kan være en del af flere tværfaglige projekter, men som samtidig har et godt overblik og er struktureret omkring indkøb og planlægning.
- Kan danne dig et overblik, omstille dig og tage imod ad hoc opgaver.
- Er imødekommende, rummelig og oprigtigt interesseret i vores målgruppe samt kollegerne.
- Kan indgå i tæt samarbejde med vores socialfaglige ansatte omkring deres ønsker og forventninger, samt sikre tilsyn med køkkenerne i husene.
- Kan stå for indkøb.
- Kan indgå i et tæt samarbejde med ledelsen og resten af administrationen.
- Er mødestabil og fleksibel.
- Kommer med god energi og konstruktiv tilgang til opgaverne.

## Det får du hos os

Køkkenet har en meget vigtig rolle for den daglige drift af de enkelte huse, men bestemt også for beboernes hverdag, og der er rigtig gode udviklingsmuligheder i rammerne omkring køkkenet. Det håber vi på, at du har lyst til at være med til.

## Hvem er vi

Vi arbejder med en kultur på Stokholtbuen, hvor åbenhed og medinddragelse er vigtige elementer. Maden på Stokholtbuen er det vi samles om, og som for beboerne har stor betydning for deres hverdag, det er derfor vigtigt, at du har mod på og lyst til at være med til, på bedst mulig måde at støtte, vidensdele og samarbejde på tværs.

## Vil du vide mere

Du kan få mere at vide om stillingen ved at kontakte leder Vibeke Sonne Kynde på telefon 4477 6254.

Yderligere information kan fås på hjemmesiden <http://stokholtbuen.dk/>

Læs mere om Ballerup Kommune som arbejdsplads på [job.ballerup.dk](http://job.ballerup.dk).

## Ansættelsesproces og løn

Ansættelsesdatoen er hurtigst muligt.

Vi holder samtaler i takt med at vi modtager ansøgningerne.

Stillingen er på 37 timer ugentligt og er en fast stilling.

Arbejdstiden vil, som udgangspunkt, ligge mellem 06.30 og 15.30 fra mandag til fredag plus hver anden lørdag. Derudover skal du være indstillet på at deltage ved vores sommer-, jule- og fastelavnstfester mm.

## Ansøgningsfrist: 12. november 2024.

Vi tilbyder løn og ansættelsesvilkår ifølge gældende overenskomst efter principper om lokal løndannelse og efter aftale med den forhandlingsberettigede organisation.

Vi indhenter straffeattest.

Ballerup Kommune har indført røgfri arbejdstid den 1. april 2024. [Læs mere her](#)

Vi ser mangfoldighed som en styrke. Derfor opfordrer vi alle uanset køn, alder, handicap, religion, seksuel orientering eller etnisk baggrund til at søge job hos os.

Send din ansøgning online. Klik på "Ansøg" nedenfor og vedhæft din ansøgning, CV og uddannelsesbevis.

Vi glæder os til at møde dig.