

Cater, ernæringsassistent eller kok til Medborgerhuset

– Bliv en del af vores bæredygtige rejse og skab madoplevelser med mening!

Vil du være med til at skabe fantastiske madoplevelser i Kulturhusene – med fokus på **økologi, bæredygtighed og grønne valg**? Vil du være med til at give vores brugere service i topklasse og den bedste oplevelse? Så har du nu muligheden for at blive en del af vores team som cater, ernæringsassistent eller kok.

Om teamet og Kulturhusene

Du bliver en del af et lille, stærkt team, der driver tre caféer i Kulturhusene. I Medborgerhuset, hvor stillingen er placeret, arbejder du sammen med to kollegaer i dagtimerne. Vi har én kollega i hver af de to andre caféer, og vi har fire faste kolleger, der varetager aften timerne og hjælper i dagtimerne, når der er behov.

Kulturhusene huser et rigt foreningsliv, stor conference- og kursusaktivitet og mere end 400 årlige kulturelle arrangementer. Vi er midt i en spændende bæredygtighedsrejse, hvor vi arbejder med **økologi, hjemmelavede produkter, vegetariske retter og grønne løsninger** i vores caféer. Vi har ansøgt om **Det Økologiske Spisemærke i bronze** – og det er vi stolte af!

Vi tilbyder

Et kreativt og kulturelt miljø med mulighed for faglig udvikling. En arbejdsplads, der prioriterer bæredygtighed og grønne valg. Et værdibaseret ledelsesgrundlag, hvor samarbejde og medbestemmelse vægtes højt.

Dine opgaver

- Servering af caféens gæster og forplejning til mødelokaler
- Tilberedning af lettere anretninger som smørrebrød, sandwich og kage – med fokus på vegetariske og økologiske råvarer
- Planlægning og tilberedning af vores populære langbordsmiddage én gang om måneden – en vegetarisk menu med to retter til ca. 50 personer
- Sikring af høj kundeservice og gæstetilfredshed
- Koordinering af arbejdsopgaver og samarbejde med kolleger i de øvrige caféer
- Rengøring og overholdelse af hygiejnestandarder

Vi vil gerne høre fra dig, som har lyst til at udvikle caféens tilbud og ser glæde i, at hverdagen ikke er ens. Du har en naturlig sans for madlavning samt nysgerrighed og fornuftig økonomisans. Du er en fordel, hvis du har erfaring med drift af caféer eller forplejning, men det er ikke et krav. Og så brænder du for bæredygtighed, økologi og grønne madoplevelser.

Vi ser gerne, at du:

- Har overblik og er god til at koordinere opgaver
- Er struktureret og kan yde en formidabel service
- Er social og får energi af kontakt med mennesker, men trives også med selvstændige opgaver
- Trives med teamsamarbejde og kan omstille dig til at arbejde på flere matrikler

Vi glæder os til at tage mod dig og få dig godt ombord.

Praktiske oplysninger

Jobbet er 37 timer om ugen med aften-/weekendarbejde et par gange om måneden. Ansættelse pr. 1. marts 2026 eller tidligere, hvis muligt.

Løn- og ansættelsesvilkår sker i henhold til gældende overenskomst samt principperne i Ny Løn. Vi indhenter børne- og straffeattester samt referencer fra tidligere ansættelser i forbindelse med ansættelsen.

Ansøgningsfristen er torsdag den 22. januar 2026

Vi afholder samtaler tirsdag den 27. januar 2026.

Ansøgning, CV og anden relevant dokumentation sendes via kommunens rekrutteringssystem.

Hvis du har spørgsmål til jobbet, dagligdagen eller noget helt tredje, er du meget velkommen til at kontakte salgs- og serviceleder Charlotte Minor Larsen på 23308159.

Vi glæder os til at høre fra dig.