Vil du være med til at skabe gode måltidsoplevelser og bidrage til ældres sundhed, trivsel og livskvalitet

Vi søger en engageret og fagligt velfunderet nysgerrig **kostfaglig medarbejder** til vores demens plejecenter. Hos os bliver du **en vigtig del af hverdagen** for beboerne, hvor mad og måltider spiller en central rolle for både ernæring, fællesskab og livsglæde.
Som kostfaglig medarbejder får du en **alsidig hverdag** med ansvar for **planlægning, produktion og kvalitetssikring af måltider** samt **tæt samarbejde** med beboere, pårørende og kolleger på tværs af faggrupper.

Hvem er vi?

Karolinelund er et demensplejecenter i naturskønne Gjern med **42 boliger**, hvoraf de 9 af dem er midlertidige pladser.
Karolinelund er her i efteråret i gang med en ombygning og ved årets udgang står vores **nye produktionskøkken** færdigt. Her vil du sammen med en anden kostfaglig kollega være ansvarlig for at tilberede velsmagende mad til alle husets beboere. Du vil som kostfaglig medarbejder være med til at nytænke det fremtidige køkken på Karolinelund.

Hvorfor vælge os?

Du får ansvar for at:
•Planlægge og udarbejde varierede, ernæringsrigtige og appetitvækkende menuplaner
•Sikre kostberegninger og tilpasning af måltider til vores beboere, herunder småtspisende beboere samt borgere med særlige kostbehov, diæter og dysfagi kost
•Bestille råvarer og øvrige nødvendige varer samt medvirke til budgetstyring
•Tilberede døgnkost bestående af morgenmad, frokost, aftensmad og mellemmåltider
•Tilpasse menuer efter sæson, danske madtraditioner og beboernes ønsker med fokus på generationskost. Herunder at producere mest mulig mad fra bunden
•Vejlede kolleger om anretning, servering og ernæringsmæssige hensyn
•Indgå i tværfagligt samarbejde omkring ernæring, kost og diætvejledning
•Sikre overholdelse af gældende fødevarelovgivning, egenkontrol og hygiejnekrav
•Bidrage til udvikling af gode måltidsoplevelser for vores beboere

Vi drømmer om en ny kollega der:

•Har en relevant kostfaglig uddannelse, f.eks. ernæringsassistent eller tilsvarende
•Har stærke faglige kompetencer inden for ernæring, madlavning og menuplanlægning
•Kan arbejde selvstændigt og samtidig indgå i et tæt tværfagligt samarbejde
•Har kendskab til kostberegning og anvendelse af IT-systemer
•Kan bevare overblikket i en hverdag med mange forskellige opgaver og afbrydelser
•Har lyst til at deltage i arrangementer, hvor de pårørende er til stede

Vi tilbyder

•Et meningsfuldt arbejde, hvor du gør en forskel for ældre borgere hver dag
•En arbejdsplads med fokus på kvalitet, faglig udvikling og samarbejde
•Tæt sparring med leder og kolleger
•Mulighed for at præge udviklingen af måltider og ernæringsindsatser
•Et stærkt tværfagligt miljø med fokus på beboernes trivsel og livskvalitet

Praktisk info

•**Arbejdstid og timeantal:** 37 timer eller efter aftale. Der kan forekomme aften-, weekend- og helligdagsarbejde
•**Ansøgningsfrist: 13**. oktober 2026. Samtaler afholdes løbende - så send os gerne din ansøgning med det samme
•**Vigtigt:** Straffeattest og referencer indhentes ved ansættelse

Vil du vide mere?

Kontakt os gerne for en uforpligtende snak eller et besøg:

Susanne Vindum, plejecenterleder

susanneryttergard.vindum@silkeborg.dk — 22 28 83 63

Christina Rosenkilde Petersen, assisterende leder

christinarosenkilde.petersen@silkeborg.dk — 51 97 50 94

Vi foretrækker, at du sender din ansøgning online.

Klik på **Ansøg**. Vedhæft din ansøgning og relevante bilag.

Hvis du indstilles til ansættelse i stillingen, vil der inden endelig ansættelsesaftale indgås, blive indhentet reference hos seneste arbejdsgiver og gerne hos flere. Når vi ansætter personale inden for sundheds- og omsorgsområdet, er det en betingelse, at den person vi ønsker at ansætte, kan fremvise en tilfredsstillende privat straffeattest