

# Kok / Ernæringsassistent til Anker Fjord Hospice pr. 1. oktober 2019

## Om stillingen

Måltiderne er vigtige begivenheder på Anker Fjord. I cafeen mødes patienter, pårørende og frivillige omkring bordet. De frivillige er ”værter” for måltidet og bidrager til at skabe en hyggelig og god stemning.

Vi har alle erfaret, at når delikat anrettet mad spises i gode venners lag og hyggelige omgivelser, så fremmes appetitten. Sådanne situationer vil vi gerne skabe for patienterne på Anker Fjord – gode smagsoplevelser, som stimulerer sanserne og lysten til at fortælle livshistorier.

De pårørende kan selvsagt spise med, hvorfor antallet omkring bordet kan variere.

Vi tilstræber en økologisk husholdning og hjemmelavede produkter. Dette fordi der er en meget større smagsoplevelse i de økologiske varer, og desuden vil vi gerne sende et signal om, at god kvalitet også gælder madvarer.

Vi har et særligt fokus følgende 3 områder:

- Økologi
- Mangfoldighed
- Æstetik

Stillingen er på 33 timer/uge og der arbejdes hver 3 weekend.

## Dine arbejdsopgaver

Der er 3 medarbejdere i køkkenet som skiftevis har ansvar for den varme mad, aftensmåltidet og mad til medarbejderne.

Følgende er nogle af de arbejdsopgaver, som du vil møde i løbet af en arbejdsdag:

- Tilberede morgen mad til de enkelte patienter i samarbejde med sygeplejerskerne.
- Bage boller til formiddagskaffe.
- Tale med de enkelte patienter om middags ønsker og mellemmåltider (”stuegang”).
- Tilberede middagsmad ud fra individuelle ønsker og anrette maden, så den er klar til servering.
- Tilberede aftensmåltidet samt tilhørende lune retter.
- Forberede små måltider, som kan serveres uden om de ordinære spisetider.
- Lave mad til medarbejderne.
- Bagning og syltning.
- Rengøring af køkkenet.
- Lejlighedsvis bespisning af besøgende eks. bestyrelsesmøder, kursister mm.

## Kvalifikationer

- Erfaring med tilberedning af diætmad og næringsrig mad til småt spisende.
- Kunne anrette maden så den fremstår indbydende, delikat og appetitvækkende.
- Lyst og evne til at indgå i dialog med patienterne og deres pårørende.
- Udviklingsorienteret.
- Turde tænke i alternative og utraditionelle løsninger.

- Fleksibel.
- Kan arbejde selvstændig og ser udfordringer frem for problemer.
- Evner og vil det gode samarbejde.
- Åbenhed - at kunne dele det man bliver berørt af med kolleger.

### **Vi tilbyder**

- Tilrettelagt introduktion og oplærings program.
- Et køkken med gode arbejdsfaciliteter.
- Engagerede kollegaer og et godt arbejdsmiljø.
- Løn efter kvalifikationer og overenskomst.
- Gode faglige udviklingsmuligheder.
- Supervision sammen med det øvrige personale.
- Medindflydelse på egen arbejdsdag.
- En arbejdsplads med fokus på stjernestunder og livskvalitet.
- *En arbejdsplads for dig som vil være med til at gøre en forskel.*

### **Ansøgningsfrist**

15. august 2019

### **Ansøgningen skal indeholde**

Uddannelses- og ansættelses CV  
 Hvad er du god til – og hvor kan du blive bedre  
 Hvorfor denne stilling  
 Dine tanker om arbejdet  
 Noget om din person

***Dokumentation i form af beviser og udtalelser skal først medbringes ved en evt. ansættelsessamtale.***

**Dokumentation for din uddannelse og tidligere ansættelse skal først medbringes ved ansættelsessamtalen.**

Du kan søge jobbet online på [www.rm.dk](http://www.rm.dk) ved at klikke på “søg job”.

Vedhæft din ansøgning og dit CV.

Eller du kan sende din ansøgning med posten til HR, Regionshospitalet Holstebro, Lægårdvej 12, 7500 Holstebro.

### **Ansættelsessamtaler**

22. august 2019.

### **Yderligere oplysninger**

Henvendelse kan også ske til Hospicechef Herdis Hansen tlf. 9749 0920 eller mobil 4043 5588

Køkkenleder Alice L. Løbner tlf. 9659 4915

Du kan læse mere om Anker Fjord Hospice på vores hjemmeside: [www.ankerfjordhospice.dk](http://www.ankerfjordhospice.dk)