

Bliv vores nye ernæringsassistent – og vær med til at skabe måltider, der gør en forskel!

42 ernæringsfaglige kolleger søger nu en ny, engageret teamplayer, der har lyst til at være en del af et fællesskab, hvor mad, mennesker og gode oplevelser går hånd i hånd.

Hos os arbejder du tæt på både kolleger og beboere – og du får en arbejdsdag med mening, hvor du kan se effekten af dit arbejde helt tæt på.

Hvem er du

Vi ser gerne, at du har en kostfaglig uddannelse som fx:

- ernæringsassistent
- smørrebrødsassistent
- delikatesseassistent
- slagter
- kok
- køkkenassistent
- køkkenleder

...eller noget andet i samme niveau.

Men endnu vigtigere er, at du

- elsker at lave mad, der gør en forskel for ældre borgere
- trives i et køkken, hvor både grin, samarbejde og faglighed fylder
- kan arbejde selvstændigt og tage ansvar – men også nyder at være en del af et team
- har gode danskundskaber og er ok til IT
- kan arbejde mellem kl. 06.30 - 19.00 (mest dagvagter)
- er klar på, at der nogle gange kan være weekend- og helligdagsvagter.

Her vil du skulle jonglere med alt fra gryder til gode idéer – og du får rig mulighed for at præge hverdagen både kulinarisk og kollegialt.

Hvad kommer du til at lave

- Tilberede mad til både hverdag, fest og hyggelige stunder
- Stå for varebestilling og håndtering
- Sikre god egenkontrol
- Hjælpe med opvask og rengøring
- Arbejde tæt sammen med ernæringsteamet og medarbejderne i plejen.

Hvad får du hos os

- En hverdag med god mad lavet fra bunden – med sæsonens frugt, grønt og friske råvarer
- Køkkener med og fokus på økonomi, bæredygtighed og kvalitet
- Et stærkt, tværfagligt fællesskab med høj faglighed
- En tryk oplæring, hvor du følges med en erfaren kollega, så du kommer godt fra start
- Et arbejdsmiljø, hvor vi løfter hinanden, udvikler os sammen og giver plads til nye idéer.

Vi er kendt for at udvikle dygtige, selvstændige og stabile medarbejdere – så du vokser både fagligt og personligt hos os.

Om Køkkenfunktionen

Vi er en del af Senior og Sundhed og dækker otte plejehjem, seks modtagerkøkkener og et rehabiliteringscenter.

Derudover har vi cafedrift og samarbejder med vores produktionskøkken, der leverer kølemad flere gange om ugen.

Vi er ca. 42 medarbejdere på tværs af forskellige faggrupper – og har både TRIO og arbejdsmiljøgruppe, så trivsel og udvikling er i fokus.

Vil du vide mere

Kontakt endelig køkkenleder Bente Kjær Rasmussen, 4114 1035.

Yderligere stillingsbeskrivelse kan naturligvis fremsendes digitalt.

Løn- og ansættelsesforhold

I henhold til gældende overenskomst mellem KL og den forhandlingsberettigede organisation.

Ved ansættelse vil der blive indhentet referencer og bedt om en straffeattest. Ansættelsen er betinget af, at der kan indhentes en tilfredsstillende straffeattest.

Fredericia Kommune er en tobaksfri arbejdsplads.

Der er tale om en stilling på 37 timer Jf. Kommunens personalepolitik kan der indgås dialog om individuelle ønsker til fleksibilitet i arbejdstid og arbejdets tilrettelæggelse.

Tiltrædelse 1. juni 2026 eller efter aftale.

Ansættelsessamtaler

Vi forventer at afholde samtaler den 27. og 28. april 2026.

Kandidater, der inviteres til samtaler, vil blive kontaktet telefonisk og pr. mail.

Send ansøgning online – benyt browseren Chrome

Fredericia Kommune benytter et elektronisk rekrutteringssystem, hvor du sender din ansøgning, CV, eksamensbevis og andre relevante erfaringsbilag online. Læs mere om onlineansøgning

på www.fredericia.dk

Ansøgningsfrist

23. april 2026 kl. 12.00.