

Kok og ernæringsassistent til Elbokøkkenet

Tag med på vores bæredygtige rejse, tilpasset fremtidens behov!

Er du passioneret omkring mad, ernæring og bæredygtighed?

Vil du være med til at skabe velsmagende og næringsrig kost, der ikke kun tilfredsstiller smagsløgene, men også imødekommer de kommende generationers forventninger til sundhed og ansvarlighed?

Hos os bliver du en del af et team, der værdsætter kvalitet, samarbejde og innovation i madlavningen!

Om Elbokøkkenet

Elbokøkkenet er et moderne produktionskøkken, der hver dag leverer velsmagende og ernæringsrigtige måltider til borgere og plejehjem i fire kommuner. Hos os går kvalitet, bæredygtighed og trivsel hånd i hånd – både for brugerne og medarbejderne.

Vi har en passion for at lave mad med omtanke, høj kvalitet og god smag. Samtidig tilpasser vi os den demografiske udvikling og de skiftende behov og forventninger som både nuværende og kommende generationer stiller til måltiderne.

Her finder du:

- Et team på 30 glade, humoristiske og dygtige kollegaer, der værdsætter forskelligheder og spiller hinanden stærkere.
- En passion for god dansk mad, hvor smag, næringsindhold, udseende og bæredygtighed går hånd i hånd.
- En ugentlig produktion på 14 hovedretter og 7 biretter - tilpasset individuelle behov, herunder specialkost og diæter.
- Et stærkt fokus på sundere, mere bæredygtige og etisk ansvarlige madvalg, der afspejler fremtidens forventninger.
- En arbejdsplads, der prioriterer at udnytte ressourcerne bedst muligt, minimere madspild og tænker bæredygtigt i alle led af produktionen.
- Et miljø, hvor udvikling og innovation er i højsædet, og hvor samarbejde, tillid og god kommunikation vægtes højt.

Ernæringsassistenten vi leder efter

Du har sans for både ernæring og smag – og du trives med at arbejde struktureret i et travlt, men hyggeligt køkken.

Dine opgaver vil bl.a. være:

- Tilberedning af varme og kolde retter
- Portionering, anretning og pakning
- Bidrage til udvikling af kostplaner og retter
- Sikre høj kvalitet og hygiejne.

Vi forestiller os, at du:

- Er uddannet ernæringsassistent eller har en anden relevant køkkenfaglig baggrund.
- Har en passion for madlavning og ernæring, og har en særlig interesse for bæredygtighed og de trends, der former fremtidens kostvaner.
- Er ansvarsbevidst, fleksibel og trives med at arbejde i et travlt og dynamisk miljø.
- Har erfaring med specialkost og diæter – og er klar til at lære mere!
- Har erfaring med systemer og IT.

Kokken, vi leder efter

Du elsker håndværket, smagen og fællesskabet omkring madlavning. Du bidrager med både faglighed og gode idéer til køkkenet, og trives i et miljø, hvor kvalitet og samarbejde går hånd i hånd.

Dine opgaver vil bl.a. være:

- Tilberedning af mad fra bunden til større produktion
- Udvikling af nye retter og temaer
- Fokus på kvalitet, smag og ernæring
- Deltagelse i planlægning og egenkontrol.

Vi forestiller os, at du:

- Er uddannet kok
- Har erfaring fra storkøkken, kantine eller restaurant
- Har en passion for madlavning og ernæring, og har en særlig interesse for bæredygtighed og de trends, der former fremtidens kostvaner.
- Bidrager med energi, engagement og samarbejdsglæde.

Vi tilbyder begge stillinger

- En arbejdsplads i udvikling med dygtige, gode og fleksible kollegaer, der hjælper og støtter hinanden.
- Attraktive personalegoder, herunder morgenmad, sundhedsforsikring og varme måltider.
- Mulighed for faglig udvikling og efteruddannelse.
- Gode arbejdstider i dagtimerne - 37 timer om ugen i tidsrummet kl. 06:00 - 17:00.
- Fri hver weekend!

Vil du vide mere

Har du spørgsmål til jobbet, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef Solvej Ladefoged, 6092 6338. Send gerne en sms, og du bliver kontaktet hurtigst muligt.

Løn- og ansættelsesforhold

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

Ved ansættelse vil der blive indhentet referencer og evt. bedt om en straffeattest.

Arbejdssted: Tingvejen 31, Taulov, 7000 Fredericia.

Tiltrædelse januar eller februar 2026.

Ansættelsessamtaler

Vi forventer at afholder samtaler uge 50 2025.

Send ansøgning online – benyt browseren Chrome

Vil du være med til at skabe mad med mening – så glæder vi os til at høre fra dig!

Elbokøkkenet 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

21. november 2025.