

Ernæringsassistent til Senior og Sundhed

Vi er 42 ernæringsfaglige kolleger, der søger en engageret teamplayer med lyst til at blive en del af et fællesskab, hvor mad, mennesker og gode oplevelser går hånd i hånd. Hos os får du en meningsfuld hverdag, hvor du arbejder tæt sammen med både kolleger og beboere, og hvor du kan se effekten af dit arbejde helt tæt på.

Køkkenfunktionen er en del af Senior og Sundhed og dækker otte plejehjem, seks modtagerkøkkener og et rehabiliteringscenter. Derudover driver vi café og samarbejder med vores produktionskøkken, som leverer kølemad flere gange om ugen. Vi er omkring 42 medarbejdere fordelt på forskellige faggrupper, og vi har både TRIO og arbejdsmiljøgruppe, så trivsel og udvikling altid er i fokus.

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.

Stillingsbeskrivelse kan selvfølgelig sendes digitalt.

Vi ser gerne, at du har en kostfaglig uddannelse som for eksempel ernæringsassistent, smørrebrødsassistent, delikatesseassistent, slagter, kok, køkkenassistent, køkkenleder eller en anden uddannelse på tilsvarende niveau.

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

Du er en som

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

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, hvor vi tilbereder 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.

Vil du vide mere

Kontakt

Køkkenleder

Bente Kjær Rasmussen

4114 1035

Leder af køkkenfunktionen i Plejen

Marianne Overvad

4131 8737

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 uden anmærkninger af betydning for varetagelse af jobbet.

Stillingen er på 37 timer. Jf. kommunens personalepolitik kan der indgås dialog om individuelle ønsker til fleksibilitet i arbejdstid og arbejdets tilrettelæggelse.

Tiltrædelse 1. marts 2026 eller måske før.

Ansættelsessamtaler

Vi forventer at afholde samtaler den 21.-22. januar 2026.

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

Send ansøgning online – benyt browseren Chrome/Edge

Fredericia Kommune benytter et elektronisk rekrutteringssystem, hvor du sender din ansøgning, CV, eksamensbevis, autorisationsnummer (SSA, sygeplejerske, fysioterapeut, ergoterapeut) og andre relevante erfaringsbilag online.

Læs mere om onlineansøgning på www.fredericia.dk

Ansøgningsfrist

16. januar 2026 kl. 12.00.