

Ernæringsassistent, kok eller køkkenfaglig medarbejder til Elbokøkkenet i Taulov - GENOPSLAG

Bliv en del af 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?

Så kan du nu blive en del af et team, der værdsætter kvalitet og innovation i madlavningen!

Som en dedikeret ernæringsassistent, kok eller måske har du en anden køkkenfaglig uddannelse, får du nu muligheden for at gøre en forskel for 1800 borgere og plejehjem i fire kommuner. Din kreativitet og dedikation vil være med til at berige deres måltider.

Hvem er vi?

Vi er et moderne produktionskøkken midt i en spændende forandringsproces, hvor vi tilpasser os den demografiske udvikling og de skiftende behov og krav, som både ældre og kommende generationer stiller til maden.

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 til 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 tænke bæredygtigt i alle led af produktionen.
- Et miljø, hvor udvikling og innovation er i højsædet, og hvor der sættes stor pris på samarbejde, tillid og god kommunikation.

Hvem søger vi?

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

Vi tilbyder:

- En arbejdsplads i udvikling, hvor vi tager højde for den demografiske udvikling og fremtidens madbehov.
- Dygtige, gode og fleksible kollegaer, der hjælper og støtter hinanden.
- Attraktive personalegoder, herunder morgenmad, sundhedsforsikring og varme måltider.
- En arbejdsplads, der værdsætter samarbejde, tillid, dialog og bæredygtighed i hverdagen.
- En arbejdstid på 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 1. juni 2025 eller efter aftale.

Ansættelsessamtaler

Vi forventer at afholder samtaler uge 20 og 21.

Send ansøgning online – benyt browseren Chrome

Er du klar til at blive en del af et team, der skaber velsmagende og bæredygtig mad til både nutiden og fremtidens generationer? Så vil vi glæde os til at modtage din ansøgning.

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

6. maj 2025.