

# Ernæringsassistent til Nedergården Køkken

## Kan du godt lide at lave mad ?

### Om jobbet og opgaverne

Vi søger en dygtig kollega, der kan lide at arbejde med mad og mennesker. Du skal kunne arbejde selvstændigt, men også i tæt samarbejde med køkkenets øvrige kollegaer. Det absolut vigtigste for os er dog, at du kan lide at lave mad, da disse færdigheder er alt afgørende for vores beboeres livskvalitet.

Vi arbejder både i leve-bo køkkener, hvor maden produceres i plejehjemmets afdelinger, men også i et fælles produktionskøkken. Vi prøver gerne noget nyt af, og laver helst mad fra bunden. Derfor har vi brug for dine kreative ideer og en medarbejder, der sætter en ære i, at lave mad der smager, og som kan nydes af alle.

Stillingen er ledig pr. 1. juli 2026 eller snarest herefter – den er på 32 timer gennemsnitligt pr. uge og med vagt hver 3. weekend.

Du vil blive en del af et team på fire hus- og ernæringsassistenter samt en kostfaglig koordinator.

Jobbet indeholder:

- Tilberedning og anretning af døgnets måltider.
- Forplejning til café, møder og gæstearrangementer.
- Opvask og rengøring.
- Egenkontrol.
- Varebestilling og varehåndtering.
- Menuplanlægning i samråd med kollegaer og med udgangspunkt i beboernes ønsker.
- Tværfagligt samarbejde med andre faggrupper.

### Vores forventninger til dig

Vi forventer at du:

- Er uddannet ernæringsassistent eller en anden kostfaglig uddannelse.
- Kan trives med tæt kontakt til beboere og plejepersonale.
- Er kostfagligt dygtig, brænder for go' dansk hverdagsmad samt festmad, når det er på menuen.
- Kan planlægge, have overblik og sætter kvalitet i højsæde i arbejdet.
- Kan arbejde selvstændigt, er initiativrig, energisk og har et godt humør.
- Er fleksibel.
- Bidrager både fagligt og socialt i medarbejdergruppen.

### Derfor skal du vælge os

Plejehjemmet Nedergården har 32 beboere fordelt på tre afsnit samt cafedrift.

Måltiderne tilberedes både i leve-bo køkkenerne og i et mindre produktionskøkken, og serveres i husets afdelingskøkkener. Der lægges vægt på mad lavet fra bunden af friske råvarer, ligesom vi også arbejder aktivt med madspild.

Vi har stort fokus på borgere med den lille appetit og på at skabe gode måltidsoplevelser.

Vi arbejder efter Hedensted Kommunes værdier, som er Ansvar, Dialog og Udvikling.

Hedensted Kommune har gode personaletilbud med bl.a.

- Feriehusudlejning
- Sundhedsordning
- Rabatordninger m.v.

### Løn og ansættelsesvilkår

Løn og ansættelse efter gældende overenskomst, med mulighed for at forhandle kvalifikations- og funktionsløn.

### Har du spørgsmål

For yderligere oplysninger kontaktes kostfaglig koordinator Karina Nielsen på tlf. 29 25 32 64.

### Ansøgning

Ansøgningsfrist er den 15. maj 2026.

### Om os

Mad og måltider er en tværgående organisation under Social Omsorg og dækker:

- 10 køkkener, hvor der dagligt tilberedes mad til plejehjemsbeboere – heraf otte efter leve-bo princippet.

- To produktionskøkkener, der henholdsvis tilbereder køle- og varm mad til hjemmeboende borgere.
- Cafedrift på fem plejehjem.
- Administration

Der er ca. 100 medarbejdere ansat fordelt på faggrupperne kostfaglige medarbejdere, diætister, chauffører og en administrativ medarbejder.

Du kan læse mere om Hedensted Kommune på vores hjemmeside på <https://www.Hedensted.dk>.