

Faglært medarbejder søges til produktionskøkkenet i Løsning

Vil du være med til at lave god, hjemmelavet mad til ca. 250 borgere, der skaber værdi i hverdagen for andre mennesker? Vi søger en engageret og stabil køkkenmedarbejder til vores produktionskøkken i Løsning, hvor vi hver dag tilbereder både varm, hjemmelavet mad til levering samt mad til husets egne afdelinger.

Om jobbet og opgaverne

I vores køkken bliver du en del af et team på 12 personer (+ chauffører), hvor kvalitet, faglighed og samarbejde går hånd i hånd. Vi arbejder med mad fra bunden og har fokus på smag, ernæring og gode råvarer.

I Hedensted Kommune er vi optaget af at skabe en arbejdsplads, hvor vi lykkes i fællesskab. Vi arbejder ud fra et stærkt "fælles vi", hvor vi hjælper hinanden – både i og på tværs af organisationen. Samarbejde og faglighed er grundstenene i vores hverdag.

Vi arbejder samtidig med frisættelse som tilgang, hvilket giver plads til faglig dømmekraft og kreative idéer i løsningen af opgaverne. Det betyder, at vi løbende udvikler både arbejdsgange og madtilbud med udgangspunkt i faglighed og lokale behov.

Dine arbejdsopgaver vil blandt andet være:

- Tilberedning af varm, hjemmelavet mad.
- Produktion af smørrebrød, lune retter, kager og brød til husets afdelinger.
- Producere gratinkost til alle kommunes køkkener.
- Forberedelse, anretning og pakning af måltider.
- Oprydning, rengøring og egenkontrol.
- Bidrage til udvikling af menuer og arbejdsgange.

Vores forventninger til dig

Vi forventer at du:

- Har erfaring fra storkøkken, kantine eller lignende.
- Trives i en hverdag med faste rutiner og høj aktivitet.
- Arbejder ansvarligt, stabilt og med en positiv tilgang.
- Har fokus på kvalitet, hygiejne og gode processer.
- Kan arbejde både selvstændigt og som en del af et team.

Arbejdsdagen starter kl. 06.30 og er kun dagvagter.

Stillingen tilpasses det timetal, der passer dig – uanset om du ønsker færre eller flere timer, finder vi en løsning sammen, der passer både dig og køkkenets behov.

Du indgår i et weekendrul hver 3. weekend, sammen med to faste makkere, hvilket giver en forudsigelig og stabil planlægning af weekendvagterne.

Derfor skal du vælge os

Vi tilbyder

- En arbejdsplads med høj faglig stolthed og mening i arbejdet.
- Et stabilt og hjælpsomt team med godt samarbejde.
- Arbejde med oplæring af ernæringsassistentelever.
- Varierede opgaver i et aktivt og udviklende køkkenmiljø.
- Gode og faste arbejdstider.
- Mulighed for faglig og personlig udvikling.
- Indflydelse på både hverdagen og udviklingen af køkkenet.

Løn og ansættelsesvilkår

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

Har du spørgsmål

Er du blevet nysgerrig på stillingen, så kontakt os endelig for uddybende spørgsmål. Vi tager gerne en snak om jobbet og hverdagen i køkkenet. Vi har også altid kaffe på kanden, hvis du har lyst til at komme forbi og se køkkenet, inden du beslutter dig for at søge. Det giver ofte det bedste indtryk af både arbejdspladsen, kollegaerne og opgaverne.

Du skal blot gribe telefonen og ringe til:

- Kostkoordinator Hanne Lund Christensen, tlf. 24 23 43 44.

- Områdeleder Lina Lindstrøm Mortensen, tlf. 24 63 61 94.

Ansøgning

Stillingen er til besættelse hurtigst muligt.

Stillingen er på 32-37 timer

Ansøgningsfrist er den 26. juli 2026. Vi glæder os til at høre fra dig og inviterer løbende relevante kandidater til samtale. Når stillingen er besat, bliver opslaget fjernet.

Vi ser frem til at byde en ny madglad kollega velkommen i vores køkken i Løsning.

Om os

Vi er et køkken med fokus på kvalitet, faglighed og ordentlighed i opgaveløsningen.

I det daglige har vi en kostkoordinator i køkkenet, som er med til at strukturere og understøtte den daglige drift samt sikre faglig retning i opgaverne. Derudover er der tilknyttet en områdeleder for kommunens plejehjemskøkkener og madservice, som understøtter udvikling, kvalitet og sammenhæng på tværs af organisationen.

Vi tror på, at god mad skaber både trivsel og livskvalitet, og vi gør os umage hver eneste dag.