

Ernæringsassistent til køkkenet på Nederbylund Plejehjem

Er du passioneret omkring madlavning og brænder du for at skabe smagsoplevelser, der kan være med til at løfte livskvaliteten hos ældre? Vil du være en del af et dedikeret team i et hus fyldt med liv, varme og engagement? Så er du måske vores nye ernæringsassistent i køkkenet på Nederbylund Plejehjem i Tørring.

Om jobbet og opgaverne

Nederbylund er hjem for 30 beboere, hvor maden og måltiderne spiller en afgørende rolle for livskvaliteten. Sammen med tre erfarne kollegaer bliver du en del af et engageret team, der arbejder tæt sammen for at skabe hjemlige og trygge rammer.

Hos os er maden mere end blot næring. Den er en del af en helhedsoplevelse, hvor vi tilpasser os beboernes individuelle behov og ønsker. Vi arbejder med alt fra traditionel mad til kreative retter, og vi tilpasser maden til specielle behov som beriget kost, blød kost og gratinkost.

Stillingen er ledig pr. 1. august 2026, eller snarest herefter – den er på 30 timer gennemsnitligt pr. uge og med vagt hver 4 weekend.

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 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

Vi tilbyder:

- Et job, hvor du kender dem, du laver mad til.
- Et job med stor indflydelse på arbejdet og mulighed for at sætte dit præg på køkkenet.
- Et hus, hvor alle samarbejder om at sikre trygge og gode rammer for både beboere og medarbejdere.
- Variationsrige arbejdsopgaver og mulighed for at udvikle dig kreativt i køkkenet.
- En arbejdsplads, hvor vi sætter beboernes livskvalitet i centrum og skaber gode måltidsoplevelser.
- Langt overvejende arbejde i dagtid, med arbejde hver 3.-4. weekend samt på helligdage.

Løn og ansættelsesvilkår

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

Har du spørgsmål

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte leder af Central køkkenet Lina Mortensen på tlf. 24 63 61 94 eller kostfaglige koordinator Karina Nielsen på tlf. 29 25 32 64.

Ansøgning

Ansøgningsfristen er 26. juli 2026.

Om os

Center Vest har fire plejehjem samt hjemmepleje og sygepleje i den vestlige del af Hedensted Kommune. Nederbylund er et af de fire plejehjem. Hvert plejehjem har eget køkken, hvor der hver dag laves mad fra bunden.

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

- 10 køkkener, hvor der dagligt tilberedes mad til plejhjemsbeboere – 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 følgende faggrupper: kostfaglige medarbejdere, diætister, chauffører og en administrativ medarbejder.

Mad og måltider har eget tværgående MED-system og arbejdsmiljøgruppe. Vi lægger stor vægt på faglig udvikling, sparring og samarbejde på tværs af organisationen.

Hedensted Kommunes værdier er **ansvar, dialog og udvikling**.

Vi arbejder altid med borgeren i centrum – og hjælper med støtte, omsorg og muligheder for at klare sig selv bedst muligt.

Har du lyst til at læse mere om Nederbylund, kan du besøge kommunens hjemmeside [Nederbylund Plejehjem | Hedensted Kommune](#).