

Ernæringsassistent 37 timer, Produktionskøkkenet Lillevang i Farum

Frist:

01-11-2026

Stillingskategori:

Øvrige stillinger

Afdeling:

Lillevang Køkken

Kontaktperson:

Nicolas Ibrahim Kobrossi

Kontaktperson:

Pernille Lonnie Johansen

Ernæringsassistent 32-37 timer til Produktionskøkkenet Lillevang i Farum

Er du fagligt stolt, glad for mad lavet fra bunden og en kollega, der bidrager til den gode tone?

På Lillevang søger vi en ernæringsassistent, som har lyst til at blive en del af et køkken, hvor samarbejde, respekt og arbejdsglæde vægter lige så højt som den gode mad.

Vi tror på, at faglige færdigheder kan læres. Derfor lærer vi gerne fra os, hvis der er områder, du ikke mestrer endnu. Til gengæld forventer vi, at du møder dine kolleger med respekt, kommunikerer ordentligt og bidrager til et positivt arbejdsmiljø. Vores seneste trivselsmålinger viser, at netop samarbejde og kollegaskab er nogle af vores største styrker.

Hvis du brænder for madlavning og sætter pris på at lave mad fra bunden sammen med dygtige kolleger, så er du måske vores nye kollega.

Stillingen ønskes besat pr. 1. januar 2027.

Hvem er vi?

Vi er et produktionskøkken bestående af 7 kostfaglige medarbejdere og 1 bager, som møder ind mellem kl. 6.30 og 7.00 på alle hverdage.

Sammen producerer vi dagens varme måltider, diætpålæg, smørrebrød, brød, kager og småkager samt dysfagikost, herunder gratinsmørrebrød. Vi leverer dagligt mad til 151 beboere på Lillevang Plejehjem og 50 borgere i aktivitetscentret. Derudover producerer vi kølemad til 82 borgere fordelt på to plejehjem og et rehabiliteringscenter i kommunen.

Dine arbejdsopgaver

Produktion af varm og kold mad fra bunden.

Fremstilling af forskellige kostformer og diæter.

Produktion af smørrebrød til aktivitetscentret.

Pakning af madvogne til Lillevang Plejehjem og kølemadskunder.

Dokumentation af egenkontrol og overholdelse af hygiejneregler.

Medansvar for, at gældende regler og lovgivning efterleves.

Rengøring og opvask efter produktion.

Sparring med kolleger og leder om menuer, opskrifter, metoder, arbejdsgange og samarbejde.

Vi forestiller os, at du

Er uddannet ernæringsassistent.

Er fagligt nysgerrig og kvalitetsbevidst.

Tager ansvar for både dit arbejde og fællesskabet i køkkenet.

Kan arbejde selvstændigt og samtidig bidrage til holdet.

Har en naturlig respektfuld og positiv tilgang til kolleger og samarbejde.

Derfor skal du vælge os

Du bliver en del af et køkken med høj faglighed og stolte madhåndværkere.

Du får kolleger, der hjælper og støtter hinanden i hverdagen.

Vi laver mad fra bunden og udvikler os løbende fagligt.

Vi prioriterer et godt arbejdsmiljø, en respektfuld omgangstone og et stærkt samarbejde.

Du har fri i weekender og på helligdage, bortset fra enkelte vagter cirka to gange om året.

Lyder det som noget for dig?

Så glæder vi os til at høre fra dig.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte:

Ledende økonomia Tine Gram

Mobil: 7216 4376

E-mail: tig1@furesoe.dk

eller

Teamkoordinator Nicolas

Mobil: 7216 5769

Arbudssted:

Produktionskøkkenet Lillevang

Lillevænget 1

3520 Farum

Ansøgningsfrist

Søndag den 1. november 2026.

Vi afholder samtaler løbende og ansætter, når vi har fundet den rette kollega.

Løn- og ansættelsesvilkår sker efter gældende overenskomst, herunder principperne for Ny Løn.

Ansøgning og CV sendes elektronisk via linket "Send ansøgning".

Praktisk

Der indhentes referencer fra tidligere ansættelsesforhold, hvis du kommer i betragtning til stillingen.

I Furesø Kommune sker løn og ansættelsesvilkår efter gældende overenskomst og ud fra principperne i Ny Løn.

Vi gør opmærksom på, at din private e-mail og/ eller telefonnummer bliver videregivet til faglig organisation i forbindelse med forhandling af løn.

Job i Furesø? Kom og vær med!

I Furesø gør vi det trygt at blive gammel. Derfor skaber vi løsninger sammen. Med kolleger på tværs af organisationen. Med brugere og borgere – ja med alle, vi er kommune for. Fællesskaberne er vores svar på de udfordringer, vores velfærdssamfund står foran i de kommende år, hvor flere får brug for velfærdsydelser og over længere tid. Og hvor nye ideer derfor skal forny den service, vi yder.

Samtidig passer vi på dem, der passer på vores borgere. I vores hverdag har vi fokus på nærvær fremfor fravær på en sund arbejdsplads med røgfri arbejdstid. I vores opgaveløsning giver vi plads til mødet mellem fagene og mellem mennesker, for det er her, innovationen opstår. Vi koordinerer med hinanden på tværs af titler og fagligheder, og vi holder godt styr på den daglige drift for at skabe sammenhæng for vores borgere.

Så kom og vær med. Vi har også plads til dig.