Ernæringsassistent eller kok til Produktionskøkken

Herlevgårdscenteret søger en ny kollega til en stilling som fagperson i et Produktionskøkken. Stillingen er som udgangspunkt på 37 timer pr. uge, men vi kan aftale ned til 34 timer ugentligt. Vi søger efter dig, der har erfaring og elsker at lave mad.

Om os

Vi er en fagligt stolt personalegruppe bestående af økonomaer, kok, ernæringsassistenter, cater og køkkenmedhjælper. Vores opgave er at producere ernæringsrigtig kost af gode økologiske råvare i en varmeholdt produktion. Vi producer kosten til 60 % økologi og vi arbejder med bæredygtighed og madspild. Vi har allerede 3 x sølvmærket i økologi. Vores næste fokusområde bliver implantering af et nyt kostsystem.

Om dig

Vi søger dig der kan indgå i køkkenteamet og blive en del af teamet der producer kost til ca. 230 beboer og som brænder for at servere velsmagende hverdagsmad. Vi producerer mad til de 3 plejecentre i Herlev, samt til vores pensionist cafeer. Køkkenet er i produktion 365 dage om året – på 3 addresser.
Stillingen indebærer arbejde med varemodtagelse, planlægning, kvalitetskontrol, udvikling med opskrifter, reducering af madspild. Problemer spottes ofte mens man arbejder, og det er vigtigt at kende arbejdsgangen for at løse opgaven. I stillingen skal man have fokus rettet på udvikling og effektive arbejdsgange. Vi er en engros virksomhed, så du skal arbejde med systemer, der sikrer overholdelse af gældende lovgivning inden for egenkontrol /hygiejne. Derudover skal du være med til at udvikle vores menuplan – herunder gerne løfte den kulinariske kvalitet. Dette sker i samarbejde med lederen. Du vil få oplæring i alle køkkenets funktioner og maskinpark.
Arbejdssted: Plejecenterne Herlevgård, - Lille Birkholm og Lærkegård centeret, 2765 Herlev.
Arbejdstid: 37 eller 34 timer - i tidsrummet mellem kl 7.30 – 18.00. Med weekend vagt hver 3. weekend.
Start dato: 1. Januar 2027 – eller derefter - vi venter gerne på den rigtige person.
Vores forventninger: Vi regner med at du enten er uddannet ernæringsass / Kok / Carter. Du har erfaring med og lyst til at arbejde i produktionen med køkkenteamet, og har du erfaring med lignede produktion vil det være en fordel. Derudover skal du have et stort fagligt og organisatorisk overblik.
Synes du overstående lyder som noget for dig, ser vi frem til at modtage din ansøgning.
Har du yderligere spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte teamleder Hanne Vind på tlf. 21142693 eller e-mail Hanne.Hedin.Vind@herlev.dk
Ansøgningsfrist den 15. december 2026. Samtaler afholdes løbende - men senest i uge 51.

Løn og ansættelse

Løn fastsættes efter gældende overenskomst og principperne for ny løn.
Herlev Kommune har røgfri arbejdstid.

Mød vores medarbejdere

På herlev.dk kan du møde nogle af vores medarbejdere fra forskellige arbejdspladser i kommunen. De fortæller hver især om, hvad de arbejder med, og hvorfor de er glade for deres arbejde.

Søg stillingen

Du søger stillingen online. Husk at vedhæfte din ansøgning, CV og andre relevante bilag. Når du har sendt ansøgningen, modtager du en e-mail som kvittering. Vær opmærksom på, at mailen kan være placeret i din mappe ”Spam/uønsket post”.

Om Herlev

Herlev er placeret i hjertet af hovedstadsområdet med en velfungerende infrastruktur. Transportmulighederne til og fra Herlev er gode med s-togsstation, busser og fire letbanestationer i byen. Samtidig byder Herlev på let adgang til grønne områder. Vi er i fuld gang med at udvikle byen, så den også i fremtiden har et levende handelsliv, en spændende bymidte og er attraktiv at bo og drive virksomhed i.
I Herlev Kommune arbejder vi ambitiøst og målrettet på at sikre, at vores tilbud til borgerne også i fremtiden er på et højt niveau. Det gør vi ved at indrette organisationen med et større fokus på at styrke fagligheden og understøtte dialogen med borgerne, samt forkorte afstanden mellem det lokale politiske niveau og kommunens medarbejdere.