

Ny kollega til Henriksdal fælleskøkken, der har lyst til at lave mad med hjertet

Er du ernæringsassistent, kok, cater med speciale i smørrebrød, eller anden relevant uddannelse indenfor fødevarerbranchen? Har du lyst til at blive en del af et superdedikeret team, hvor engagementet er højt, og hvor der er fokus på kvalitetsråvarer og ærligt håndværk? Så har vi jobbet!

Henriksdal fælleskøkken er på udkig efter en ny kollega med en masse køkkenerfaring, som er klar til at indgå i vores team bestående af kokke, ernæringsassistenter, uaglærte og elever, der alle brænder for at lave mad fra bunden.

Vi ønsker at udvikle vores køkken til glæde for vores beboere og mange gæster. Det gør vi med udgangspunkt i gammeldags tilberedningsmetoder og med nye smagssammensætninger, der overrasker - og hvor smagen er i højsædet. Køkkenet producerer døgnforplejning til 350 beboere, fordelt på 5 plejecenteret, derudover driver vi 4 cafeer for områdets beboere og gæster.

Vi forventer af dig, at du:

- Er positiv, servicemindet og har en omgængelig personlighed
- Har passion for mad samt sans for kvalitet, men frem for alt er du en teamplayer
- Finder det spændende at arbejde med økologi
- At du er mødestabil, god til at arbejde selvstændig, målrettet og er god til at tage ansvar

Det vil være en fordel, men ikke et krav, hvis du er velbevandret i det klassiske danske køkken og vil være med til at udvikle i takt med tiden og beboernes behov.

Vi tilbyder:

- En uformel omgangstone i et dynamisk team
- En arbejdsplads i stor udvikling med flad ledelsesstruktur og glade og kvalitetsbevidste gæster, kunder og kolleger
- Indflydelse på din arbejdsdag og stor medbestemmelse
- Menuplanlægning sammen med dine kolleger
- Engagerede kolleger
- Mulighed for kompetenceudvikling
- En god introduktion til vores organisation, husene, arbejdsgangen og opgaverne

Praktiske oplysninger

Din ugentlige arbejdstid er 37 timer om ugen i dagtimerne og weekendvagt hver 4 uge.

Ansættelse pr. 1. marts 2026 eller efter aftale.

Ansøgningsfristen er fredag den 16. januar 2026

Vi afholder løbende samtaler.

Hvis du vil vide mere om jobbet, dagligdagen eller noget helt tredje, er du meget velkommen til at kontakte køkkenchef Eva Bojsen på 23841383, hverdage i tidsrummet kl. 9-15.