

Køkkenfaglig kollega søges

Frist:
15-01-2026

Kontaktperson:
Lise-Lotte Larsen

Ansættende leder:
Lise-Lotte Larsen

Vi mangler dig i vores team, da vi har tilgang af kunder.

Brænder du for at producere god og velsmagende mad til ældre. Mad der skaber glæde og livskvalitet, opfylder de ernæringsmæssige behov og er tilpasset den enkeltes funktionsniveau? Så er det dig vi står og mangler i vores team!

Holbæk Fællesskøkken et stort produktionskøkken, som producerer den varme mad, hovedret og boret, til ca. 400 borgere på plejecentre, caféer og bosteder i Holbæk kommune. Fra 1. april 2026 øges antallet til 500 borgere.

Vi tilbyder....

- 15 engagerede og glade kollegaer samt 3 ernæringsassistentelever
- Fast stilling på 37 timer ugentlig. Vi er åbne for deltid
- Mad lavet fra bunden af økologiske råvarer. Vi har det økologiske spisemærke i bronze
- Produktion af klassiske danske retter, som indimellem får et twist
- Produktion i store gryder, smørrebrød og et bredt udvalg af retter for kostformen dysfagi, diæter samt Kræse-retter til de borgere, der har brug for lidt ekstra
- Arbejde i teams med stor indflydelse på egen arbejdsdag i opgavefordelingen
- Arbejdstid der primært ligger i tidsrummet fra kl. 6.30 – 15.00, men kan tilpasses efter behov
- Arbejde hver 4. weekend samt få helligdage
- Godt samarbejde med respekt for hinandens kompetencer og plads til dialog
- En arbejdsplads med fokus på arbejdsmiljø og bæredygtig produktion

Vi ønsker en kollega, der har....

- God humor og let til latter
- Køkkenfaglig uddannelse
- En fornuftig og kritisk tilgang til det færdige produkt og med øje for optimering
- Følgende tilgang: "alle køkkenopgaver er vigtige opgaver"
- IT -flair på brugerniveau, da vi anvender e-Smilely til vores egenkontrol og i foråret implementerer vi Mathilda Food Tech som vores nye kostsystem
- Kendskab til køleproduktion eller stor lyst til at lære teknikkerne
- Beherskelse af det danske sprog i skrift og tale
- Har kendskab til hygiejneprincipperne i en køkkengodkendelse i Engros med detail
- Holdning til at ingen opgave er for stor eller for lille

Fremtiden hos os byder bl.a. på en omlægning af pakkemetoder og mulighed for at bidrage til udvikling af en systematik i arbejdet fra produktion til pakning af mad

Fokus på arbejdet med opskrifter, råvarevalg og optimering af sensorik. Vi sigter mod et Sølvmærke i Økologi

Det store arbejde i at finde ideer og løsninger til mere bæredygtighed og de rette menu tilbud i takt med at verden forandrer sig

Lyder det spændende? Så er det dig vi mangler.

Vil du vide mere? Så ring til Teamleder Lise-Lotte Larsen på telefon 72 36 57 51.

Stillingen ønskes besat pr. 1. februar 2026, men vi venter gerne på den rette kollega

Ansøgningsfristen er den 15. januar 2026, og ansættelsessamtaler forventes afholdt i uge 4.

Holbæk Fællesskøkken er organisatorisk placeret i kerneområdet Ældre og Sundhed og i samme område, som plejecentre, dagcentre, caféer, rengøring og De Aktive Centre.

Alle kvalificerede ansøgere opfordres til at søge stillingen uanset køn, alder, handicap, etnicitet, politiske og religiøse overbevisninger eller seksuel orientering.

Vi er 4.800 passionerede kollegaer, der hver dag servicerer Holbæk Kommunes ca. 74.000 borgere.

Vi samarbejder og bruger vores fagligheder til at skabe vigtige løsninger og yde god service for borgerne i kommunen. Vi vægter arbejdsmiljøet højt og ønsker at udvikle vores medarbejdere fagligt og personligt. Der er derfor gode muligheder for at få nye udfordringer i jobbet.

Læs mere om, hvordan det er at arbejde i [Holbæk Kommune](#).