

# Ernæringsassistent, Trige

Vil du bruge din faglighed og erfaring inden for produktion af mad til at skabe livskvalitet for ældre og mennesker med særlige kostbehov og samtidig få fornøjelsen af at arbejde i et engageret team, hvor madglæde, nærvær og fællesskab er i centrum? Så er Det Danske Madhus i Trige en arbejdsplads for dig.

Hos Det Danske Madhus søger vi en ernæringsassistent til vores team i Trige der ligesom os, brænder for at producere ernæringsrigtig mad af høj kvalitet fyldt med smag og omsorg.

## **Det handler om mennesker**

Selvom vi laver mad, handler det ikke kun om det. Det handler om mennesker og hvordan vi via vores arbejde skaber livskvalitet for dem, som ikke selv har mulighed for at lave mad.

Hos DDM leverer vi dagligt mad til tusindvis af borgere i hele landet. Vores retter er alt fra traditionelle hovedretter der vækker minder, til desserter der får fuglene til at synge.

## **Dine arbejdsopgaver**

Du bliver en del af vores produktion, hvor vi dagligt producerer hoved- og biretter i serieproduktion. Derudover består dine arbejdsopgaver af:

- Produktion af fødevarer samt tilhørende specielkost
- Udportionering og pakning af måltider til vores kunder
- Egenkontrol, rengøring og opvask

Sammen producerer vi mad, og vores fokus er høj faglighed, god stemning samt et smil på læben.

## **Hvem er du?**

Du er uddannet ernæringsassistent. Du har gerne erfaring fra et plejehjemskøkken, hospitalskøkken eller anden form for storkøkken. Har du ikke erfaring fra et storkøkken, er det vigtigste, at du har viljen til at lære samt et smil på læben.

Du taler, skriver og læser dansk på et højt niveau.

## **De praktiske oplysninger**

Arbejdstiden er mandag-fredag med mødetid i tidsrummet mellem 05.00-15.00

Arbejdsstedet er vores produktion i Trige.

Løn, pension, overskudsdeling samt øvrige vilkår er efter gældende overenskomst.

Derudover har vi kantineordning med morgenmad, frugt, kaffe/the samt frokost.

Lyder det som noget for dig? Så send dit CV samt ansøgning via "ansøg-knappen" nederst på siden.

Annoncen er aktiv til og med den 27. april 2026, men vi indkalder løbende til samtale, så skynd dig at sende din ansøgning.

Har du nogen spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Madhuschef Heidi Schmolz på tlf. 51575804.

Vi glæder os til at modtage din ansøgning.