

Ernæringsassistentelev til Madservice Vejen samt Østerbyskolen LOMA Kantine

Frist:
25-05-2026

Kontaktperson:
Gertrud Sørensen

Kontaktperson:
Steffen Bækkel Nielsen

Tiltrædelse:
01.07.2025

Jobområde:
Køkken og Rengøring

Arbejdstid:
Fuldtid

Ansættelsesvilkår:
Tidsbegrænset

I Vejen Kommune vil vi gå forrest, når det handler om at uddanne dygtige ernæringsassistenter!

Madservice Vejen og Østerbyskolen LOMA Kantine tilbyder derfor et alsidig og udfordrende uddannelsesforløb for ernæringsassistentelever, hvor teori og praksis kombineres i unikke madkoncepter, der dækker både plejecentre, hjemmeboende ældre, skoler og kantiner. Din elevtid vil deles mellem de to lokationer i vejen kommune.

Madservice Vejen er et moderne produktionskøkken, der leverer sund og nærende mad til borgerne i hele kommunen, med fokus på valgfrihed og borgerinddragelse i menuplanlægning. Vi producerer kølemad til ældreplejen, men leverer også mad til institutioner, møde forplejning og kommunale arbejdspladser. Som ernæringsassistentelev i Madservice Vejen får du mulighed for at lære om moderne produktionsteknologier, kølemadsproduktion, samt at arbejde i teams med høj grad af selvstændighed.

Østerbyskolen LOMA kantine har som mål at skabe en moderne og lærerig kantineoplevelse for skolens 600 elever samt personale, Vi ønsker at uddanne ernæringsassistenter, der både forstår og bidrager til trivsel, fællesskab og bæredygtighed i skolemadsproduktion. Som ernæringsassistentelev på Østerbyskolen vil du få indflydelse på hele produktionen, da vi er et lille team. Du vil være med i menuplanlægning og produktion af sund og næringsrig mad til madmodige børn og unge,

Vores uddannelsesstilbud:

- En individuelt tilrettelagt uddannelsesplan med en kombination af teori og praksis og lokationer.
- Evalueringer, samtaler og løbende opfølgning for at sikre, at du udvikler dig både fagligt og personligt.
- Sparring og vejledning fra både din praktikvejleder og engagerede kolleger i både Madservice og på Østerbyskolen.
- Indsigt i moderne produktionsteknologier og bæredygtig madproduktion med høj faglighed.
- Mulighed for at deltage i forskellige madprojekter, hvor både ældreplejen og skolebørn er i centrum.

Hvad vi forventer af dig:

- At du har bestået grundforløbet som ernæringsassistentelev og er klar til at tage ansvar for din uddannelse.
- Du er mødestabil, ansvarsfuld og har et roligt sind – du skal arbejde både tæt med ældre og børn.
- Du har interesse for sund mad, bæredygtighed og viljen til at eksperimentere med forskellige kulinariske koncepter.

Som elev hos os vil du opleve, hvordan mad kan være meget mere end bare næring – det er en del af fællesskabet, trivsel og livsglæden for både unge og ældre. Hvis du ønsker en spændende og udviklende uddannelse, hvor du kan gøre en forskel for både ældreplejen og skoleelever, så glæder vi os til at høre fra dig!

Der indhentes børne og straffeattest ved ansættelse

Ansøgningsfrist:

- 25.maj 2026

Samtaler afholdes i:

- Uge 23

Opstart:

- Sommer 2026

Video præsentation af køkkener

[Ernæringsassistentelev til Madservice Vejen samt Østerbyskolen LOMA Kantine](#)

Kontaktinformationer:

• **Madservice Vejen:** Gruppeleder Gertrud Sørensen, tlf. 79965886
Fællesvirke 2, 6670 Holsted
[MadserviceVejen](#)

- **Østerbyskolen LOMA Kantine:** kantineleder Steffen Bækkel, tlf. 29330296

Nygade 17, 6600 vejen

Tag et kig ind i vores LOMAkøkken

<https://www.facebook.com/VejenKommune/videos/2348266088714689>

<https://www.instagram.com/osterbyskolen/>