

Dedikeret køkkenansvarlig til Børnehuset Julsøhaven (Genopslag)

Er du uddannet ernæringsassistent, økonoma, køkkenassistent, måske faglært kok, eller har du anden relevant køkkenuddannelse?

Drømmer du om familievenlige arbejdstider i en inspirerende hverdag inden for 0-6 års området? Brænder du for at skabe inspirerende måltider af friske råvarer til børn?

Motiveres du af at have ansvar for dit fagområde og samtidig være en del af et større kollegafællesskab?

Så læs meget gerne videre.

Vi søger nemlig en engageret, selvstændig og dedikeret køkkenansvarlig til en fast stilling i Børnehuset Julsøhaven på til 37 timer.

Børnehuset Julsøhaven

Børnehuset Julsøhaven er en del af Daginstitutionen Sejs-Laven, der består af fem børnehuse placeret i smukke omgivelser i den østlige del af Silkeborg.

De øvrige børnehuse er: Lynghøjen, Langdalshøjen, Linå Børnehus og Kløverhuset i Laven.

Julsøhaven er normeret til 42 vuggestuebørn og 65 børnehavebørn, og via vores kostordning serveres formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad.

Vi har som den første institution i Danmark en certificering i **Bæredygtige Børneliv**. Vi sætter derfor fokus på sammenhængen mellem børn og natur, udeliv, bevægelse og science, og hvordan vi kan fremme en begyndende forståelse for en bæredygtig udvikling hos børnene.

Og helt naturligt vil vores kostordning også bære præg af vores pædagogiske afsæt og det Bæredygtige Børneliv.

Om jobbet

Vi har et ganske velindrettet produktionskøkken, og derfra får du ansvaret for køkkenets daglige drift og med stor frihed til at planlægge menuen i Julsøhaven. Samtidig forventer vi, at vores kostordning lever op til Sundhedsstyrelsens anbefalinger for kost til børn i alderen 0–6 år.

Vi søger en engageret og passioneret køkkenansvarlig, som vil være med til at skabe de bedste rammer for børnenes måltider.

Som køkkenansvarlig bliver du ansvarlig for planlægning, koordinering og tilrettelæggelse af køkkenets opgaver samt for tilberedning og servering af sunde, varierede og ernæringsrigtige måltider til børnene.

Du vil ikke være alene om opgaven. Du kommer til at have et tæt samarbejde med en køkkenmedhjælper, som bliver din nærmeste kollega i hverdagen. Med din faglighed og dit overblik sætter du retningen for køkkenets arbejde og skaber sammen med din kollega en velfungerende hverdag med gode madoplevelser, der understøtter børnenes trivsel og udvikling.

Vi søger en køkkenleder med følgende ansvar og kompetencer:

- Ansvarlig for menuplanlægning, indkøb og tilberedning af sunde og varierede måltider til både vuggestue- og børnehavebørn
- Ansvarlig for at udføre egenkontrol, udarbejde økologiregnskab og tage ansvar for god hygiejne og rengøring i henhold til Fødevarestyrelsens retningslinjer

- Kendskab til og ansvar for at tilberede sund, varieret og ernæringsrigtig mad efter gældende anbefalinger og anrette maden på en indbydende måde
- Ansvarlig for køkkenbudgettet, herunder indkøb via kommunens indkøbssystem og -aftaler
- Samarbejdsorienteret i forhold til det pædagogiske personale og i dialogen med forældre i forhold til eventuelle særlige kosthensyn

Hvem er du?

- Du er f.eks. uddannet ernæringsassistent, økonoma, køkkenassistent eller har anden relevant kostfaglig baggrund.
- Du kan arbejde selvstændigt og strukturere din egen og din nærmeste medarbejders arbejdsdag.
- Du har fokus på økologi og bæredygtighed.
- Du trives i et hus fyldt med liv, kolleger og børn, og som du naturligt "inviterer ind" i husets hjerterum – nemlig køkkenet.
- Du er stabil og ansvarsbevidst og bidrager med godt humør, energi og et positivt menneskesyn.

Vi tilbyder

- Faste arbejdstider i dagtimerne og på hverdage.
- En hverdag med stor grad af ansvar og indflydelse.
- Engagerede kolleger, som med godt humør, engagement, anerkendelse og viljen til samarbejdet vil tage positivt imod dig og dine faglige kompetencer.
- Sparring med køkkenansvarlige i de øvrige børnehuse i Sejs-Laven.
- Et børnehus og en institution med fokus på kvalitet, udvikling og det gode arbejdsmiljø.

Yderligere information

Vil du vide mere om jobbet eller har du lyst til at se på faciliteterne, er du velkommen til at kontakte daglig leder og institutionsleder Claus Bossow på telefon 2892 1911.

Kan du se dig selv ind i ovenstående, så er det ikke så meget at tænke over. Så sender du nemlig en ansøgning hurtigst muligt. Det sker online, så klik på "Ansøg" og vedhæft din ansøgning samt relevante bilag.

Inden da kan du eventuelt besøge vores hjemmeside.

Løn- og ansættelsesvilkår sker efter gældende overenskomst og aftale om lokal løndannelse.

Ansøgningsfrist vil være mandag den 21. september 2026, og vi vil afholde samtaler hurtigst muligt derefter.

Opstart vil være den 1. november, men har du mulighed for tidligere start, vil det blive taget godt imod.

Vi foretrækker, at du sender din ansøgning online.

Klik på **Ansøg**. Vedhæft din ansøgning og relevante bilag.

Hvis du indstilles til ansættelse i stillingen, vil der inden endelig ansættelsesaftale indgås, blive indhentet reference hos seneste arbejdsgiver og gerne hos flere.

Vi indhenter offentlig straffeattest og børneattest på den person, som vi ønsker at ansætte.

Vi glæder os til at høre fra dig.