

Køkkenleder til Julemærkehjemmet Skælskør

Til vores køkken søger vi en køkkenleder, der har hjertet på rette sted, flair for økonomi og planlægning samt begejstring for ledelse og samarbejde. Som køkkenleder skal du kunne lede et alsidigt køkken med forskelligartede opgaver på Julemærkehjemmet. Du skal sammen med dit dedikerede team og andre fagpersoner omkring dig kunne skabe retningen for en varieret og sund mad. Vi ved, at det har afgørende betydning for et barns trivsel og udvikling.

Om Julemærkehjemmene

Julemærkefonden driver de fem Julemærkehjem, som hjælper børn året rundt. På Julemærkehjemmene lærer vi børn at indgå i fællesskaber, fordi det er forudsætningen for deres trivsel, læring og udvikling. Alt for mange børn i Danmark mistrives. De føler sig forkerte, de er ensomme, bliver mobbet, har ingen tro på sig selv og betragter fællesskaber udefra. Det må vi aldrig acceptere. Ingen børn fortjener en hverdag med ensomhed.

Julemærkehjemmene giver børn og deres familier muligheden for en ny start. Børnene bor i en periode på Julemærkehjem sammen med andre børn, som også arbejder med deres udvikling. Forudsigelighed, inkluderende fællesskaber og den rette blanding af sund mad og bevægelse hjælper børnene til at finde deres fysiske, mentale og sociale styrker. Børnene opnår øget selvværd ved at lære nye måder at se sig selv og omverden på.

Opholdet slutter, men udviklingen fortsætter, og de nye kompetencer følger med børnene hjem – et vigtigt afsæt for hele familien.

Julemærkehjemmet Skælskør er et af fem Julemærkehjem i Danmark og ligger i smukke omgivelser ned til Skælskør Fjord. Julemærkehjemmet Skælskør har plads til 40 børn i alderen 7 til 14 år. Børnene bor på topersoners værelser fordelt på tre afdelinger: Højen, Skrænten og Fjorden.

Børnene er hjemme i weekenderne, hvor man skal øve sig på de nye vaner sammen med familien. Hverdagen på et Julemærkehjem er struktureret og tilrettelagt, så barnet har mulighed for at udvikle sig i et trykt fællesskab.

Nærværende voksne, tydelige strukturer og plads til både bevægelse, leg og fordybelse er grundlaget for, at vi kan hjælpe børn i bedre trivsel. Under opholdet går barnet i skole på Julemærkehjemmet, hvor der undervises på mindre hold. Vi arbejder med børnenes fysiske, mentale og sociale sundhed gennem forskellige fælles aktiviteter i løbet af et ophold. Vi har tilrettelagt særlige forløb, hvor vi følger det enkelte barn og arbejder systematisk med at udvikle barnets kompetencer, handlemuligheder, styrker og glæde. Vi samarbejder tæt med familierne, som vi har hyppig kontakt med – også gennem vores forældredage

Hvad er opgaven

Vi søger en køkkenleder som kan træde ind i opgaven hos os den 1. oktober 2026.

Som køkkenleder er din opgave sammensat. Du vil skulle:

- lede køkkenpersonale
- have løbende overblik over dit personales ressourcer og trivsel
- have ansvar for den daglige personaleledelse, herunder vagtplanlægning
- kunne sikre vagtplan, og ved sygdom og ferier sørge for et tilgængeligt vikarkorps til køkkenopgaven
- planlægge madplan, indkøb og forplejning af børn, personale og gæster i huset
- foretage indkøb af mad, tørvarer og diverse rengøringsartikler til hele huset.

- deltage i tilberedning af maden, anretning og servering året rundt
- sikre overholdelse af budget og efterlevelse af politikker, egenkontrol og tilsyn
- have ansvar for den daglige rengøring af køkken og tilsyn med rengøringsopgaven i hele huset
- deltage i planlægning og aktivt medvirke i de arrangementer, som vi har i løbet af året
- deltage i udvalgsmøder, arbejds-møder, ledelsesmøder og personalemøder
- !!!!samarbejde med professionsbachelorer i ernæring og sundhed, herunder deltage i vores lokale udvalg "Mad på Tværs"
- samarbejde på tværs af Julemærkehjemmene med de øvrige køkkenledere
- kunne tage praktikanter ind periodevist (f.eks. elever, jobprøvning mv.)
- kunne løse forefaldende ad hoc-opgaver, bl.a. deltage i måltider med børnene ved behov.

Om dig

Hvem er du?

Vi søger en køkkenleder, der har relevant uddannelse som økonoma, ernæringsassistent eller kok, gerne med en overbygning som kostfaglig leder eller anden ledelsesmæssig overbygning og erfaring.

Det er afgørende for at lykkes i stillingen, at du:

- søger samarbejdet og er serviceorienteret
- arbejder struktureret og selvstændigt men med respekt for at du har et team omkring dig
- har erfaring med madproduktion til større grupper
- har forståelse for - og gerne erfaring med - vagtplanlægning, økonomi, budget og indkøb
- bidrager med godt humør og et mærkbart engagement for opgaven
- ønsker at være en tydelig del af en hverdag med børn og kolleger
- er loyal i forhold til de rammer og beslutninger vi har på Julemærkehjemmet og i Julemærkefonden
- er udadvendt, imødekommende og har gode samarbejdsevner både internt og eksternt
- trives med at omgås børn og kan rumme mange mennesker dagligt
- finder det positivt udfordrende at have mange opgaver, som indimellem skal jongleres.
- laver sund og varieret mad, og kan udvikle vores mad og ernæring efter vores politikker og Fødevarestyrelsens anbefalinger
- er struktureret og har god personlig planlægning
- har overblik og får gjort opgaverne færdige
- kan stå frem og holde oplæg omkring mad og måltider til et bredt publikum
- kan arbejde ud fra og efterleve vores værdigrundlag som er: fællesskab – troværdighed – udvikling - engagement

Vores værdier og arbejdsmiljø

Vi er en organisation med et stærkt menneskesyn og et klart formål: at skabe trygge fællesskaber, der styrker børn. På Julemærkehjemmene arbejder vi tværfagligt med høj faglighed, engagement og omsorg. Vores kultur er præget af samarbejde, åbenhed og lysten til at gøre en forskel. Vi tror på, at trivsel blandt medarbejdere smitter direkte af på børnene – derfor værner vi om et arbejdsmiljø med både faglig udvikling og plads til humor og hjertevarme.

Arbejdstid:

Stillingen er på 37 timer/ugen

Du varetager selvstændigt planlægningen af din tid, og det personale, som du er leder

for.

Arbejdstiden er som udgangspunkt dagvagter, der vil dog forekomme aftenvagter, når der skal laves mad til gæster m.m. Du skal forvente at deltage i weekendarrangementer i løbet af året.

Reference:

Køkkenleder refererer til forstander.

Det skal du vide:

Lønindplacering efter Kost- og Ernæringsforbundets kommunale overenskomst efter anciennitet.

Ansættelsesmyndighed er Julemærkefonden.

Ansættelsessted er Julemærkehjemmet Skælskør – Møllebakken 5 – 4230 Skælskør

Julemærkehjemmet Skælskør er en del af Julemærkefonden, som er en hjælpeorganisation drevet for indsamlede midler, og det forventes at du tager del i den lokale indsamlingsstrategi og agerer som ambassadør for vores hjælpearbejde.

Vi går som voksne foran og viser betydningen af et positivt fællesskab. Det betyder, at du er en rollemodel for både børn og voksne omkring dig.

Vi indhenter referencer inden aftale om ansættelse, ligesom det er et krav at der foreligger ren straffeattest og ren børneattest.

Ansøgningsfrist: d. 19 august

1. samtale forventes afholdt 26. august 2026 og eventuelt 2. samtale den 28. august 2026.

Ved spørgsmål til stillingen kan viceforstander Britt Bauer kontaktes på 60226436 eller britt.bauer@julemaerket.dk

Læs mere om Julemærkefonden og Julemærkehjemmet Skælskør på

Julemærkehjemmene - hjælper børn ud af mistrivsel - julemaerket.dk og *følg os på*

Facebook: Julemærkehjemmet Skælskør og Instagram