

Køkkenleder til Julemærkehjemmet Liljeborg

Køkkenleder til Julemærkehjemmet Liljeborg

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 forskellige opgaver både i opgaverne på Julemærkehjemmet og til Julemærkefondens Hus. 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. Desuden skal du stå i spidsen for leverance af frokostordning til personalet i Julemærkefondens Hus, som bor ved siden af Julemærkehjemmet.

Hvem er vi?

Julemærkehjemmet Liljeborg er et af fem Julemærkehjem i Danmark. Vi ligger i smukke omgivelser nær Roskilde bymidte med havn, domkirke og parker. Vi har plads til 48 børn i alderen 7-14 år, som får et ophold på Julemærkehjemmet på 10 uger og en efterfølgende 10 ugers brobygningsindsats med fokus på børnenes fysiske-, mentale- og sociale trivsel. Vi står for dygtig og engageret pædagogik, stærkt fællesskab, sund og varieret mad, udviklende aktiviteter og sammenhængskraft mellem skole og fritidsliv. Vi giver børnene en hverdag, hvor udvikling for det enkelte barn sker gennem deltagelse og aktivitet i fællesskabet med andre børn og nærværende voksne.

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.

Hvad er opgaven?

Vi søger en køkkenleder som kan træde ind i opgaven hos os den 1. februar 2026 eller snarest derefter.

Som køkkenleder er din opgave sammensat. Du vil skulle:

- lede køkkenpersonale og pedel
- 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, Julemærkefondens Hus og gæster i huset
- foretage indkøb af mad, tørvarer og diverse rengøringsartikler til hele huset og Julemærkefondens Hus
- 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
- tage ansvar for en driftssikker mødeforplejning i huset til både til Julemærkehjemmet og Julemærkefonden
- deltage i udvalgsmøder, arbejdsmøder, ledelsesmøder og personalemøder
- samarbejde med professionsbachelor 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.

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, både i huset og i forhold til samarbejdet med Julemærkefondens Hus
- 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*

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 Liljeborg - Baldersvej 3 - 4000 Roskilde

Julemærkehjemmet Liljeborg 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 11. januar 2026

1. samtale forventes afholdt 16. januar 2026 og 2. samtale den 22. januar 2026.

Mellem 1. og 2. samtale vil du skulle udfylde en personlighedstest og forberede en caseopgave.

Ved spørgsmål til stillingen kan forstander Pernille Strøbæk kontaktes på Pernille.Stroeback@julemaerket.dk

Læs mere om Julemærkefonden og Julemærkehjemmet Liljeborg på [Julemærkehjemmene - hjælper børn ud af mistrivsel - julemaerket.dk](#) og følg os på Facebook: Julemærkehjemmet Liljeborg og Instagram