Mere end mad: Bliv køkkenansvarlig og en vigtig del af børnenes hverdag i daginstitutionen Solhøj

Bliv en del af en integreret daginstitution i Hedehusene, hvor du laver sund og nærende mad i børnehøjde.
Du bliver en vigtig del af hverdagen for ca. 60 skønne børn. Du skal hver dag tilberede formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad med fokus på sundhed, smag og madglæde. Du får hjælp i køkkenet af en kollega i flexjob, som bl.a. hjælper med opvask, dække rulleborde og fylde op.
Du bliver også en del af et fællesskab med de andre køkkenansvarlige i klyngen, som består af i alt 5 daginstitutioner. Her mødes i og sparrer og inspirerer hinanden. Der aftales også gensidige besøg i hinandens køkkener i ny og næ.

Dine vigtigste opgaver

•Tilberede og anrette sund og varieret mad efter Fødevarestyrelsens anbefalinger
•Udarbejde madplaner
•Sikre høj kvalitet og gode råvarer med fokus på 70–90 % økologi
•Bidrage til et indbydende og velfungerende køkken
•Tale med børnene om maden – hvordan den ser ud, dufter og smager

En hverdag med madglæde og fællesskab

I Solhøj er måltidet mere end bare mad. Det er også fællesskab, nysgerrighed og læring – og der er tæt samarbejde mellem de forskellige faggrupper.
En dag om ugen serverer vi eftermiddagsmaden som café, hvor du er med til ”at sælge” maden til børnene i vores egen lille pop-op-café. Og om fredagen laver vi mad over bål på legepladsen. Indimellem laver vi buffet til børnehavebørnene, og når vi tager på længere ture ud af huset, sørger du for gode og lækre turmadpakker.
Børnene er tæt på køkkenet i hverdagen, og de hjælper gerne med at skrælle gulerødder til bålmaden eller trille sig en bolle til eftermiddagsmaden. De kigger ind, stiller spørgsmål og undrer sig over, hvorfor maden lugter, som den gør. Derfor er samtalerne med børnene en vigtig del af jobbet – og af vores fælles arbejde med at understøtte børnenes sproglige udvikling og glæde ved mad.
Der arbejdes på at gøre alle børn madmodige samtidig med, at der altid serveres ”safe-food” til dem, der har behov for det.

Om dig

Du sætter en ære i at lave sund og velsmagende mad til børn og trives i en hverdag, hvor relationer og samarbejde fylder lige så meget som selve madlavningen. Du nyder kontakten med både børn og voksne og har lyst til at være en synlig og imødekommende del af huset.
Det er vigtigt, at du kan bevare overblikket i køkkenet – også når dagen ændrer sig, eller nysgerrige børn stikker hovedet ind med spørgsmål om dagens menu.
Vi lægger desuden vægt på, at du:
•Har relevant uddannelse og erfaring med køkkenarbejde
•Kan kommunikere på dansk med børn og kolleger
•Værdsætter samarbejde og faglig dialog
•Sætter pris på orden, hygiejne og et pænt køkken
•Møder andre med positiv energi og godt humør

Hos os får du

•En varm og nærværende arbejdsplads
•Gode kolleger og tæt samarbejde i hverdagen
•Mulighed for at præge børnenes madglæde og madmod

•En arbejdsplads tæt på natur og offentlig transport
Vi har fokus på onboarding og tæt samarbejde, så du aldrig føler dig alene, selvom di er eneansvarlig i køkkenet.

Praktiske oplysninger

Jobbet er på 37 timer/uge i tidsrummet kl. 6.30 - 15.00. Cirka 5 timer om ugen vil du indgå i de øvrige opgaver med børnene.

Ansættelse er pr. 1. februar 2026 med mulighed for tidligere start.

Ansøgningsfristen er mandag den 14. december 2026

Vi holder samtaler løbende.
I din ansøgning vil vi gerne høre om din motivation for at søge jobbet.
Ansøgning, CV, uddannelsesbevis og anden relevant dokumentation sendes via kommunens rekrutteringssystem.

Løn- og ansættelsesvilkår er i henhold til gældende overenskomst. I forbindelse med ansættelse indhenter vi børne- og straffeattester samt referencer fra tidligere ansættelser.

Har du spørgsmål til jobbet, dagligdagen eller noget helt tredje, så ring endelig til pædagogisk leder Pia Vang Poulsen på 30697430.

Vi glæder os til at høre fra dig.