

Køkkenansvarlig til daginstitutionen Klatretræet

Bring din madglæde og kreativitet i spil ved at lade mad til de skønne børn og medarbejdere i Klatretræet. Bidrag til at børnene bliver mad-modige og bliv en del af et hold engagerede medarbejdere, hvor I sammen giver vi børnene en sund og udviklende hverdag i Klatretræet. **Helt særligt for vores institution er**, at vi har en have med frugttræer – æble, pære, fersken og figner samt en krydderurtehave, som du kan bruge i din madlavning. Vi er en lille daginstitution med 4 stuer, der ligger tæt på Høje-Taastrup Station, og vi har et godt og givende samarbejde. Som kollegaer er vi tætte og nyder vores samarbejde og er gode til at inddrage hinanden og tale sammen.

Køkkenet ligger centralt i huset og er åbent, så du får dagligt besøg af glade og nysgerrige børn, der følger med i, hvad du laver. Der er et tæt samarbejde mellem dig i køkkenet og det pædagogiske arbejde, så når der er tema om farver, er du fx med til at lave "blå" mad, og når vi "rejser til østen", laver du spændende asiatisk mad.

Dine primære opgaver bliver:

- Fremstille mad til ca. 60-65 børn, der følger fødevarerstyrelsens anbefalinger
- Udarbejde ugentlige madplaner
- Gennemføre egenkontrol
- Indkøb af varer på nettet
- Tale med børnene om, hvordan maden ser ud, smager og lugter
- Rengøring af køkken og opvask

Derudover har vi brug for, at du er fleksibel, så du let kan omstille dig, når dagens planlagte opgaver ændrer sig, hvis vi fx skal på tur, så er du frisk på at lave madpakker til os eller bytte rundt på ugens madplan, så det passer bedst sammen med løsningen af vores kerneopgave.

Du er uddannet ernæringsassistent, kok eller har anden relevant faglig uddannelse/erfaring. Du kan bevare overblikket i køkkenet – også når nysgerrige børn stiller spørgsmål. Du finder tilfredshed i et pænt og rent køkken. Og du kan stå for indkøb og overholde budgettet for køkkenet.

Som daglig leder af Klatretræet, er det vigtigt for mig at være en synlig og engageret del af hverdagen både for børn og voksne. Jeg lægger vægt på, at mine medarbejdere er stolte af deres arbejde, har en god arbejdsmoral og brænder for deres arbejde. Maden fra køkkenet er en stor del af børnenes dagligdag og udvikling og det er vigtigt, at du har lyst til at tale med børnene om, hvordan maden smager, lugter og ser ud.

Praktiske oplysninger

Stillingen er som udgangspunkt fuld tid. Arbejdet er i tidsrummet kl. 7-14 mandag-torsdag og kl. 7-13 fredage. Ansættelse pr. 1. juli 2026 eller hurtigst muligt derefter.

Løn- og ansættelsesvilkår fastsættes i henhold til gældende overenskomst samt principperne i Ny Løn. Vi indhenter børne- og straffeattester samt referencer fra tidligere ansættelser i forbindelse med ansættelsen.

Ansøgningsfristen er søndag den 14. juni 2026

Vi indkalder løbende til samtaler.

I din ansøgning vil vi bede dig om at skrive et forslag til en uge menuplan og fokusere særligt på din motivation for lave mad til en daginstitution.

Ansøgning, CV, uddannelsesbevis og anden relevant dokumentation sendes via kommunens rekrutteringssystem.

Hvis du har spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte pædagogisk leder Tjanan Bjerre på 29417455.