



Kostfaglig eneansvarlig, uddannet køkkenmedarbejder søges til spændende kombi-stilling i Fårvang

Er du glad for at lave mad, er du kreativ i et køkken og kan du lave spændende mad, så er det måske dig, vi står og mangler?

Vi søger en køkkenmedarbejder til en todelt stilling, med 25 timer til Børnehuset Fårvang, hvor der skal tilberedes mad til 50 børnehavebørn, og med 10 timer til Fårvang skolen, hvor mellemtrinnet er med i et nationalt pilotprojekt omkring skolemad. Stillingen er på samlet set 35 timer, med opstart d. 7/4-2026 eller hurtigst muligt derefter

Børnehuset Fårvang har en børnegruppe på ca. 50 børnehavebørn og 9 medarbejdere, der alle er med i kostordningen. Der serveres fuldkost, hvilket vil sige, at der er morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad.

Til skolemad serveres et frokostmåltid til ca. 50 skoleelever og 4 medarbejdere, alle skoledage

Børnehuset Fårvang søger en køkkenmedarbejder der:

- Kan tilberede sund, varieret og ernæringsrigtig mad, efter gældende anbefalinger – og anrette maden på en indbydende måde
- Kan udarbejde madplaner, der dækker børnenes behov og samtidig inspirerer og pirrer børnenes smagsløg
- Kan tage ansvar for køkkenbudgettet, herunder foretage indkøb via kommunens indkøbssystem og indkøbsaftaler

Fårvang Skole søger en køkkenmedarbejder, der har ansvaret for:

- Opvarmning og anretning af skolemad, der leveres af et cateringfirma, samt tilberedning af frugt og grønt, i samarbejde med en køkkenmedhjælper (3 timer dagligt)

Gældende for begge opgaver:

- Kan udføre egenkontrol, udarbejde økologiregnskab og tage ansvar for god hygiejne og rengøring, jævnfør gældende retningslinjer
- Brænder for bæredygtig madlavning i børnehøjde
- Kan tage ansvar for at mindske madspild
- Er udadvendt, har en positiv indstilling og ser muligheder i hverdage
- Kan sparre med det pædagogiske personale og forældre, f.eks. hvis der skal tages særlige kosthensyn
- Er stabil og fleksibel

Vi tilbyder:

- Et stort, flot produktionskøkken, med god plads og gode maskiner
- Mulighed for, i høj grad, at sætte dit eget præg på, hvordan opgaven skal løses
- Stor frihed til at sammensætte kosten og afprøve nye idéer
- Sparring og vejledning fra de øvrige køkkenansatte i Daginstitutionen Gudenåen, hvor der er faste køkkennetværksmøder
- Medinddragelse og medindflydelse.
- Et børnehus og en skole, hvor der er fokus på det gode arbejdsmiljø
- En flok fagligt engagerede pædagogiske kolleger og ledelse tæt på

Kostordningen i dagtilbud er på valg hvert andet år, så der er en lille risiko for, at forældre fravælger kostordningen. Dette er dog aldrig sket. Skolemaden kører som pilotprojekt frem til 2028, og derefter er det usikkert, hvad der skal ske. Hvis det fortsætter, kan du være med til at sætte dit præg på, hvordan opgaven skal løses.

Har ovenstående vakt din interesse, så send en ansøgning – inden den 20/3 2026. Tiltrædelse den 7/4 2026 eller hurtigst muligt derefter. Vi afholder samtaler tirsdag den 24/3 2026 om eftermiddagen fra kl. 13.00.

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

Yderligere information:

Vil du vide mere om jobbet, er du velkommen til at kontakte institutionsleder Sanne Bødker på telefon 20 11 15 84 eller skoleleder Anna Marie Nør Hansen på telefon 21 56 81 10.