

# Madservice søger teamleder til produktionskøkken

Vil du stå i spidsen for et professionelt produktionskøkken og være med til at sikre velsmagende, ernæringsrigtig og bæredygtig mad til borgere i Stevns Kommune?

Madservice Stevns Kommune søger en teamleder til produktionskøkkenet. Stillingen er nyoprettet og henvender sig til dig, der har stærke ledelsesmæssige kompetencer, faglig indsigt og lyst til at arbejde i krydsfeltet mellem drift, udvikling og medarbejdertrivsel.

## Dine opgaver

Som teamleder får du ansvar for den daglige ledelse af produktionsteamene og for produktion og levering af mad til:

- plejecentre
- hjemmeboende borgere med madservice
- kantiner

Dine centrale opgaver bliver bl.a.:

- ledelse og koordinering af den daglige drift i produktionskøkkenet
- vagtplanlægning i tæt samarbejde med medarbejderne
- afholdelse af MUS-samtaler og fokus på trivsel og kompetenceudvikling
- samarbejde med afsnitsleder, teamleder for modtagerkøkkener og fagkoordinatorer
- planlægning og udvikling af madproduktionen – herunder øget fokus på grønne retter og bæredygtighed
- medansvar for økonomi og ressourceanvendelse

Du får desuden et tæt samarbejde med ledere og medarbejdere i hjemmeplejen og de udekørende hjemme- og sygeplejegrupper omkring borgere, der modtager madservice.

## Om dig

Vi forventer, at du:

- har en kostfaglig uddannelse og erfaring fra lignende stillinger
- har ledelseserfaring (eller et tydeligt ledelsesniveau og -ambition)
- har solid forståelse for drift og planlægning i et mellemstort produktionskøkken
- er struktureret, har overblik og trives i en kompleks hverdag
- er en motiverende og inddragende leder
- kan lede medarbejdere med forskellig baggrund, alder og erfaring
- tænker kreativt og bidrager aktivt til udvikling og forbedringer
- har forståelse for budgetter og økonomisk ansvar

Kørekort er en forudsætning.

## Vores værdier

I Madservice Stevns Kommune arbejder vi ud fra, at vi:

- er ambitiøse og stræber efter den bedste madoplevelse
- er helhedsorienterede og skaber sammenhængende løsninger i tæt samarbejde med hjemmeplejen
- kommunikerer tydeligt og udviser omsorg for hinanden

## Vi tilbyder

- en spændende og meningsfuld teamlederstilling med stor indflydelse
- gode rammer og tæt sparring med ledelse og kolleger
- engagerede og dygtige medarbejdere
- en varieret hverdag med både ledelsesopgaver og praktisk arbejde
- en arbejdsplads præget af humor, fællesskab og respekt

### Jobområder:

Sundhed og omsorg

### Ansøgningsfrist:

11. januar 2026

### Kontaktperson:

Anne-Marie Thøgersen

+45 56 57 58 03

21362984

### Arbejdssted:

Præstemarken 76

4652 Hårlev

**Praktiske oplysninger**

Stillingen er på 37 timer ugentligt. Arbejdstid typisk mellem kl. 06.00 og 16.00.

Weekendarbejde og arbejde på helligdage kan forekomme.

Tiltrædelse pr. 1. marts 2026 eller efter aftale.

Løn- og ansættelsesvilkår efter gældende overenskomst

**Vil du vide mere**

Kontakt afdsnitsleder for Madservice Anne-Marie Thøgersen på tlf.: 21 36 29 84 eller mail: [anntho@stevns.dk](mailto:anntho@stevns.dk)

**Ansøgningsfristen er søndag den 11. januar 2026.** Ansøgningen sendes elektronisk nedenfor. Vi forventer at afholde samtaler i uge 4 og 5 2026.