

Teamleder til produktionskøkken, Madservice Stevns Kommune - Genopslag

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 levering af mad til:

- plejecentre
- hjemmeboende borgere med madservice

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 med fokus på trivsel og kompetenceudvikling
- samarbejde med afsnitsleder, teamleder for satelitkøkkener og fagkoordinatorer
- planlægning og udvikling af madproduktionen – herunder øget fokus på grønne retter og bæredygtighed
- en varieret hverdag der også inkluderer praktisk arbejde med produktion og kørsel
- medansvar for økonomi og ressourceanvendelse

Du får desuden et tæt samarbejde med ledere og medarbejdere i hjemmeplejen i forhold til borgere, der modtager madservice.

Om dig

Vi forventer, at du:

- har en kostfaglig uddannelse og erfaring fra lignende stillinger
- har ledelseserfaring
- 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 tværfaglige kolleger
- 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 arbejdsplads præget af humor, fællesskab og respekt

Praktiske oplysninger

- Stillingen er på 37 timer ugentligt
- Tiltrædelse 1. august 2026 eller efter aftale

Jobområder:

Køkken, rengøring, pedel og Materielgård

Frist:

25-05-2026

Kontaktperson:

Anne-Marie Thøgersen

Arbejdssted:

Madservice

- Arbejdstid typisk mellem kl. 06.00 og 16.00
- Weekendarbejde og arbejde på helligdage kan forekomme
- Løn- og ansættelsesvilkår efter gældende overenskomst

Yderligere oplysninger, og rekvirering af job-funktionsbeskrivelse kontakt afdelingsleder for Madservice Anne-Marie Thøgersen tlf.: 21 36 29 84 mail: anntho@stevns.dk

Ansøgningsfrist den. 25. maj 2026. Stillingen søges elektronisk nedenfor.

Der afholdes samtaler mandag den 8. juni og 2. samtale mandag den 15. juni 2026.