SUNDskolen søger dig, der elsker at lave mad og arbejde med unge

Frist:
03-12-2026

Kontaktperson:
Carsten Løye

Stillingstype:
Fuldtid

På SUNDskolen søger vi endnu en dygtig og engageret medarbejder til vores produktionskøkken, der brænder for at lave sund, varieret og velsmagende mad, elsker at være sammen med unge mennesker og har lyst til at være en aktiv del af skolens hverdag.
Vi er en af de 191 skoler, der deltager i det landsdækkende forsøg med skolemad. Vi har nu været i gang i snart et år og har to spændende år tilbage af forsøget. Vi er kommet rigtig godt fra start, og både elever og medarbejdere nyder vores madordning. Vi har allerede skabt en rigtig god måltidskultur, hvor fællesskabet omkring maden har fået en særlig betydning. Det er noget, vi vægter utrolig højt, og som du skal være med til at fastholde og udvikle.
Vi er netop flyttet ind på vores helt nye skole med et flot, moderne industrikøkken. Indtil nu har vi fået maden leveret udefra, men fra den 1. februar skal vi selv stå for madlavningen. Derfor søger vi dig, der har lyst til at tage medansvar for køkkenet og sætte dit præg på den videre udvikling af vores madordning.

God mad og gode relationer

Vi søger en person, der er rigtig dygtig til at lave mad, og som kan sammensætte sunde, spændende og varierede menuer, som unge mennesker har lyst til at spise. Vegetariske retter skal være en naturlig del af menuen, og du skal have mod på at udfordre elevernes smagsløg og gøre dem nysgerrige på nye råvarer og retter.
Men du skal kunne mere end at lave god mad. Du skal også have en naturlig pædagogisk tilgang, være tålmodig, imødekommende og god til at skabe relationer til unge mennesker.
Vi ønsker et køkken, hvor eleverne føler sig velkomne, hvor der er plads til en snak, og hvor de har lyst til at komme forbi. Eleverne skal inddrages aktivt i madordningen, både i forhold til madlavning, servering, idéer og udvikling.
Vi har netop udarbejdet skolens **mad- og måltidsprincipper**, som skal være med til at sætte retningen for vores arbejde med mad, sundhed, fællesskab og maddannelse.
Vi ser samtidig mange spændende muligheder for at tænke mad og måltider ind i skolens undervisning og temadage. Derfor håber vi, at du er kreativ, idérig og har lyst til at eksperimentere med smag, råvarer og madoplevelser sammen med elever og lærere.

Dine opgaver bliver blandt andet:

- At planlægge og tilberede sund, varieret og velsmagende mad til eleverne i 7., 8. og 9. klasse.
- At planlægge og tilberede mad til vores skolebod et par dage om ugen, hvor 80-100 elever fra skolens øvrige klassetrin har mulighed for at købe et lækkert måltid.
- At have det daglige medansvar for køkkenet, herunder menuplanlægning, varebestilling, økonomi, egenkontrol og hygiejne.
- At koordinere arbejdet sammen med dine to kolleger, som er ansat henholdsvis 30 timer og 10 timer om ugen.
- At inddrage eleverne i madordningen og bidrage til den gode måltidskultur og det stærke fællesskab omkring måltidet.
- At udvikle idéer til, hvordan mad, smag og maddannelse kan blive en del af undervisningen og skolens temadage.
- At samarbejde med skolens medarbejdere og ledelse om den fortsatte udvikling af madordningen.
- At bidrage til forplejning ved møder og arrangementer på skolen.

I den første måned vil der være mulighed for at få leveret mad udefra nogle af ugens dage, så du og dine kolleger får en god opstart i det nye køkken.

Vi forestiller os, at du:

•Har en relevant mad- eller ernæringsfaglig uddannelse og erfaring med madproduktion.
•Brænder for at lave lækker, sund og varieret mad – også spændende vegetariske retter.
•Er kreativ, nysgerrig og har lyst til at udvikle nye idéer sammen med eleverne.
•Har en pædagogisk tilgang og møder unge mennesker med humor, tålmodighed og et smil.
•Er selvstændig, struktureret og god til at skabe overblik og samarbejde.
•Har lyst til at være en synlig og aktiv del af skolens fællesskab.

Vi tilbyder

En spændende stilling med medansvar for et helt nyt industrikøkken, stor indflydelse på madordningens udvikling og et tæt samarbejde med både elever og medarbejdere.
Du bliver en del af en skole, hvor vi allerede har oplevet, hvor meget et fælles måltid kan betyde for elevernes hverdag, og hvor vi har store ambitioner for at udvikle både madglæden, måltidskulturen og elevernes maddannelse.

Hos os er skolemad meget mere end mad på en tallerken. Det handler også om fællesskab, relationer, nysgerrighed og glæden ved at spise sammen. Vi søger dig, der har lyst til at være med til at føre det videre.

Ansættelsesvilkår: Efter gældende overenskomst, ca. 30 timer pr. uge.
Stillingen følger projektets varighed, som er indtil d. 31/12-2028.
Stillingen ønskes besat hurtigst muligt eller senest d. 1. februar 2027.
Vi forventer du besøger os, hvis du er interesseret i at blive kaldt til samtale
Mere information: Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Carsten Løye på mobil: 25180906 og caly@guldborgsund.dk
Ansøgningsfrist: 3/12-26
Samtaler: Uge 50
Ansøgningsprocedure: Send din ansøgning ved at klikke på ”send ansøgning” og vedhæft din ansøgning og dit CV. Vi tager kun imod elektroniske ansøgninger.