Er du vores nye køkken- og serviceleder?

Har du passion for mad, mennesker og måltider – og lyst til at sætte dit præg på et nyt friplejehjem?

Vi søger en engageret og fagligt stærk leder, der brænder for god mad, høj kvalitet, hjemlige omgivelser og nærværende personaleledelse .

På Danas Have er et godt måltid mere end mad på en tallerken. Det er duften fra køkkenet, velkendte smage, et smukt dækket bord og fællesskabet omkring måltidet. Og et rent, velholdt og indbydende hjem er en vigtig del af beboernes trivsel og livskvalitet.

Velkommen til Danas Have

Danas Have er OK-Fondens nye friplejehjem i Slagelse med plads til 75 beboere fordelt på tre afdelinger. Vi skaber et hjem frem for en institution og arbejder ud fra visionen: Livet skal leves – hele livet.

Vores produktionskøkken og serviceområde er centrale for hverdagen i huset. Som køkken- og serviceleder får du mulighed for at videreudvikle kvaliteten af maden, måltidsoplevelsen, rengøringen og samarbejdet på tværs.

En leder med både hjerte og overblik

Du får det samlede ansvar for køkken- og serviceområdet og personaleansvar for cirka 8–10 medarbejdere. Du bliver en del af et lederteam på fire, hvor vi arbejder sammen om høj faglighed, trivsel, udvikling og fælles ansvar. Du er synlig og nærværende, kan skabe struktur og følger beslutninger til døre.

Madglæde og måltider med mening

Vi ønsker mad, der smager godt, ser indbydende ud og tager hensyn til beboernes ernæringsmæssige og individuelle behov. Du skal være med til at udvikle en ensartet høj kvalitet i smag, konsistens, temperatur og præsentation – og sammen med ledelses teamet understøtte hjemlighed, værtsskab og beboernes selvbestemmelse omkring måltidet.

Hjemlighed, rengøring og god service

Rengøring handler hos os ikke alene om hygiejne, men også om hjemlighed, æstetik og respekt for beboernes private hjem. Boliger og fællesarealer skal fremstå rene, velholdte og indbydende, så beboere, pårørende og medarbejdere føler sig godt tilpas.

Du sikrer høj og ensartet rengøringskvalitet gennem tydelige standarder, systematisk opfølgning og effektive arbejdsgange. Sammen med medarbejderne udvikler du gode rutiner og bruger ressourcerne fornuftigt – uden at gå på kompromis med kvalitet eller arbejdsmiljø.

Dine vigtigste opgaver

- Lede, motivere og udvikle medarbejderne samt sikre trivsel og god opgavefordeling.
- Sikre høj og ensartet kvalitet i madproduktion, ernæring og måltidsoplevelser. Herunder bevidsthed om bæredygtighed i forhold til minimering af madspild og økologi.
- Planlægge, kvalitetssikre og optimere rengøring og service med fokus på hygiejne, hjemlighed og æstetik.
- Have ansvar for budget, indkøb, ressourceforbrug og økonomisk opfølgning.
- Sikre effektive arbejdsgange, egenkontrol og relevante kvalitetsstandarder.
- Skabe et konstruktivt samarbejde med plejen, beboere og pårørende.
- Bidrage aktivt til lederteamets fælles beslutninger og indgå i arbejdsmiljøorganisationen (AMO).

Hvem er du?

Du har en relevant køkkenfaglig baggrund, fx som kok eller inden for ernæring og sundhed, og erfaring med personaleledelse.

- Du har erfaring med budgetstyring og forståelse for effektiv drift.

•Du har sans for smag, kvalitet, æstetik og de små detaljer, der gør en forskel.
•Du arbejder struktureret, prioriterer og følger op.
•Du kan sætte retning, skabe følgeskab og samarbejde på tværs af faggrupper.
•Du er nysgerrig, udviklingsorienteret og har blik for både mennesker og resultater.

Det tilbyder vi

•En meningsfuld lederstilling med stor indflydelse på et nyt friplejehjem.
•Et moderne produktionskøkken og indbydende fysiske rammer.
•Et tæt ledelsessamarbejde med sparring og fælles ansvar.
•Mulighed for at udvikle både madkvalitet, rengøring, service og medarbejdere.
•En værdibaseret arbejdsplads med plads til forskellighed og nye idéer.

Har vi vakt din appetit?
Så glæder vi os til at høre fra dig!
Vi holder samtaler den 25/11 2026
Du kan læse mere om vores dejlige plejehjem på nedenstående link eller gå Facebook og søge på Danas have.
Forside - Danas Have