

Kantineleder til regionshuset Viborg – en kantine med fokus på bæredygtighed og økologi

Vil du stå i spidsen for en velfungerende kantine, der er et samlingspunkt for ansatte i Regionshuset Viborg. Brænder du for bæredygtighed og det grønne køkken, så er denne stilling måske noget for dig?

Vi lægger vægt på at lave sund og velsmagende mad til vores buffet. Vi er optaget af bæredygtighed, det grønne køkken og af at reducere spild og har bl.a. sølvmærket i økologi og en elitesmiley. Du skal være med til at fortsætte den positive udvikling i retning af øget bæredygtighed og økologi.

Som kantineleder får du en central rolle i at udvikle og drive kantinen, hvor ca. 600 medarbejdere kan mødes til frokost. Kantinen sørger også for serveringen i gæstekantine og mødeserveringen i regionshuset i Viborg. Du bliver leder for et team på ni engagerede medarbejdere med forskellig baggrund.

Bliv drivkraften bag en kantine, der skaber inspirerende madoplevelser

Som kantineleder vil du sammen med medarbejderne løfte en bred vifte af opgaver, som er vigtige for at sikre en velfungerende kantinedrift. I overskrifter bliver dine vigtigste opgaver:

- Ansvar for den daglige drift, økonomi og personale i kantinen
- Menuplanlægning, indkøb og produktion af hjemmelavet mad med fokus på bæredygtighed, økologi og reduktion af madspild.
- Løbende dialog og samarbejde med medarbejdere for at sikre et attraktivt og relevant kantinetilbud
- Udvikling af kantinens koncepter og initiativer

Det er centralt, at du har fokus på at sikre et godt arbejdsmiljø og trivsel i teamet, hvor motivation og samarbejde naturligt er i centrum.

Leder med passion for mad og mennesker

Vi forestiller os, at du har en relevant uddannelsesbaggrund som kok eller lignende, kombineret med solid og dokumenteret erfaring med ledelse og drift af et kantinekøkken. Du har stærke kompetencer inden for bæredygtighed, økologi og reduktion af madspild, og du motiveres af at opøge ny viden og dele den aktivt med dit team.

Som leder er du nærværende og ansvarlig, med blik for den enkelte medarbejder og fokus på at skabe trivsel og engagement i hverdagen.

Din baggrund

Vi forventer, at du:

- Kan lide at glæde andre mennesker med god mad, hvor økologi og det grønne køkken vægtes meget højt
- Er kreativ og god til at samarbejde
- Er uddannet kok eller lign. og har relevant erfaring, herunder ledelseserfaring
- Har en høj faglighed med fokus på kvalitet, bæredygtighed og sundhed
- Har stort fokus på hygiejne
- Er selvstændig og ansvarsfuld
- Har erfaring med kantineøkonomi, herunder bestillinger
- Er serviceminded og imødekommende
- Er fortrolig med it på brugerniveau.

Hvem er vi

Regionssekretariatet varetager sekretariatsbetjening af Regionsrådet og direktionen og har ansvaret for den interne drift af regionshusene i Region Midtjylland – herunder kantinerne i regionshusene.

Vi tilbyder

Regionssekretariatet tilbyder en stilling med spændende og alsidige opgaver og gode kolleger. Desuden er Regionssekretariatet en familievenlig arbejdsplads, hvor vi lægger vægt på en god balance mellem arbejds- og familieliv.

Løn- og ansættelsesvilkår

Løn- og ansættelsesvilkår i henhold til gældende overenskomst. Det er en fast fuldtidsstilling. Arbejdstiden er som udgangspunkt fra kl. 7.00 - 15.00 på hverdage. Lejlighedsvis kan der være opgaver senere på dagen. Arbejdsstedet er Regionshuset Viborg.

Ansøgningsfrist: 8. februar 2026.

Ansættelsessamtaler: Forventes afholdt den 10. februar 2026.

Forventet tiltrædelse: 1. marts 2026 eller snarest muligt derefter.

Flere oplysninger

Yderligere oplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til vicekontorchef for Intern Service Ole Echers på telefon nr.: 2331 0064

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

Da Region Midtjylland løbende gennemfører besparelser og omorganiseringer, vil medarbejdere i omplacering, der søger stillingen, have fortrinsret.