

Ny leder for caféerne på Aarhus Universitetshospital

Mad og Ernæring på Aarhus Universitetshospital søger en ny leder for Café Nord og Café Syd.

Har du blik for kvalitet, grøn mad, mennesker og god drift – og motiveres du af at udvikle cafédrift, hvor både medarbejdere, patienter, pårørende og øvrige gæster er i centrum? Så er det måske dig, vi leder efter.

Vi søger en engageret og synlig leder til Café Nord og Café Syd på Aarhus Universitetshospital. Ledelsesopgaven omfatter tre områder: caféer, kaffehuse og caféen på Patienthotellet.

Tilsammen er der omkring 40 medarbejdere og 2.500 kunder dagligt, så du får en alsidig ledelsesopgave med både mennesker, drift og udvikling i centrum.

En ledelsesopgave med variation

Du får en hverdag, hvor du bevæger dig mellem alle lokationer og skal være en synlig leder tæt på både medarbejdere og den daglige drift. Du får ansvar for at sikre og udvikle kvaliteten, skabe god drift og være med til at udvikle caféernes tilbud og arbejdsgange.

Du bliver samtidig en del af et stærkt ledelsesfællesskab. Din nærmeste lederkollega har ansvaret for Café Øst og Café Vest, og I bliver hinandens sparringspartnere i den daglige ledelse og i fælles udviklingsopgaver.

Du bliver desuden en del af den samlede ledergruppe i Mad og Ernæring og skal referere til cheføkonoma Bente Sloth.

Dine opgaver bliver blandt andet at

- lede og udvikle medarbejdere
- sikre høj kvalitet i den daglige drift og gæsteoplevelsen både for kunder og for mødedeltagere
- arbejde systematisk med kvalitetsudvikling og forbedringer
- udvikle drift, sortiment og arbejdsgange
- stå for rekruttering, onboarding og medarbejderudvikling
- afholde MUS-samtaler og følge op på trivsel og arbejdsmiljø
- skabe struktur, retning og engagement i hverdagen
- indgå i fælles team- og udviklingsopgaver på tværs af Mad og Ernæring.

Vi leder efter dig, der...

Har blik for kvalitet og samtidig kan se helheden.

Din baggrund kan for eksempel være som kok, professionsbachelor i Ernæring og Sundhed eller have en anden relevant uddannelse og erfaring.

Vi forestiller os, at du

- er en tydelig, nærværende og tillidsfuld leder
- har erfaring med ledelse
- har en ægte interesse for mad, herunder grøn mad samt kvalitet og gode gæsteoplevelser
- kan holde hovedet koldt, når der er travlt
- både kan tænke udvikling og tage ansvar for den konkrete drift
- trives med en hverdag på flere lokationer
- er god til at skabe relationer og få mennesker til at arbejde godt sammen
- ser muligheder frem for begrænsninger.

Du bliver en del af Mad og Ernæring

Hos Mad og Ernæring arbejder vi med mad, mennesker og kvalitet. Vi har ambitioner for det, vi laver, og tror på, at god ledelse, dygtige medarbejdere og høj faglighed er afgørende for at lykkes.

Du får en spændende og varieret ledelsesopgave med mulighed for at sætte dit præg på

caféernes fortsatte udvikling – og samtidig bliver du en del af et stærkt lederfællesskab på tværs af Mad og Ernæring.

Kan du se dig selv i rollen? Så glæder vi os til at høre fra dig.

Ansøgningsfristen er d. 1. oktober 2026 og med tiltrædelse d. 1. december 2026.

Løn- og ansættelsesforhold i henhold til gældende overenskomst. Ansættelsen er betinget af en tilfredsstillende børneattest.

Har du spørgsmål eller ønsker yderligere oplysninger om stillingen, er du velkommen til at kontakte caféleder Sara Moesman på tlf. 4032 8349 eller på mail sarasoer@rm.dk.

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

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

Region Midtjylland er jf. EU's løngennemsigthedsdirektiv, der trådte i kraft 7. juni 2026 forpligtet til at oplyse dig om startløn eller et interval for startløn for en stilling inden du tilbydes ansættelse.

Her finder du Region Midtjyllands lønkatalog for de fleste faggrupper og stillinger, som findes i Region Midtjylland: [Gennemsigthed forud for ansættelse - Medarbejder.rm.dk](https://medarbejder.rm.dk/Gennemsigthed-forud-for-ansættelse)