

Ernæringsassistenter, kokke, gourmetslagtere og bagere eller anden relevant uddannelse

Barselsvikar til Regionshospitalets køkken i Horsens- med opstart hurtigst muligt og efter aftale.

Ernæringsassistenter, kokke, gourmetslagtere og bagere eller anden relevant uddannelse. – 37 timer/uge.

Vores fantastiske kollegaer bliver forældre på striben – og vi har brug for DIG! Er du faglært ernæringsassistent, kok, gourmetslagter eller bager med lyst til faste arbejdstider og et meningsfuldt arbejde?

Har du en kostfaglig uddannelse eller har du haft en drøm om at prøve at arbejde i et storkøkken, så er muligheden her nu!

Så er vi en flok på ca. 50 entusiastiske og madglade medarbejdere med forskellige kostfaglige baggrunde, der glæder sig til at byde dig velkommen.

Dine opgaver vil primært være praktisk arbejde som fx.:

- Produktion af varme retter, herunder også en del vegetariske retter
- Produktion af kolde retter, smørrebrød, sandwich, dessert og forretter
- Produktion af grønt, herunder salater og delprodukter til den anden produktion i køkkenets øvrige afdelinger.

Herudover vil der også være vagter på vores patientafsnit, hvor vi servicerer patienter på 2 afsnit. Du kommer således i tæt kontakt til vores patienter.

På andre dage, skal der varetages opgaver omkring det praktiske ved mødeforplejning udover selve produktion af mad til gæster og arrangementer.

Vi forestiller os, at du:

- Er faglært og har erfaring med storkøkken eller madproduktion
- Har sans for kvalitet og detaljer – også under tidspress
- Er imødekommende, samarbejdsvillig og fleksibel
- Tager ansvar og bidrager positivt til fællesskabet med smil og godt humør
- Tager ansvar.

Arbejdstider:

37 timer ugentligt, med vagt hver 5 weekend. Derudover kan du forvente ca. en ugentlig "aftenvagt" som senest slutter kl. 19. Vores vagter starter typisk kl. 6.30 – 13.54.

Vores hospitals køkken er et dynamisk køkken, som varetager alt forplejning til alle hospitalets patientafsnit, hvor vi bespiser ca. 260 patienter, samt ambulatorier og vi driver en grøn kantine med ca. 700 ekspeditioner for hospitalets ansatte og hertil også mødeforplejning

Hvad kan du forvente?

- Et moderne og udviklingsorienteret hospitalskøkken
- Gode og forudsigelige arbejdstider
- Fokus på økologi, bæredygtighed og ikke mindst ernæring og specialkost
- Et stærkt kollegialt fællesskab – med humor og flere sociale arrangementer.
- Mulighed for faglig og personlig udvikling

Vi er kendetegnede ved, at vi laver alt mad for bunden af 90 % økologiske råvarer og arbejder målrettet med bæredygtighed og har allerede opnået flotte resultater, som fortsat forpligter.

Vi er et "lille hospital", hvor afstandene er korte og har opmærksomhed og vægtning på tværfaglighed og samarbejde. Vi har stor fokus på kvalitet, bæredygtighed og arbejder konstant med at optimere og udvikle. Udover vores guldmærke i økologi, var vi 2024 også nomineret til Årets køkkenpris, hvor vores alsidighed og måde vi varetog madproduktion og bæredygtighed, blev værdsat og anerkendt.

Hvis du vil se, lidt om hvad vi laver, så tjek vores aktive Facebook side - "**Køkkenet på Regionshospitalet Horsens**" eller Instagram: **Koekkenet.rhh**

Er du klar til nye udfordringer?

Send os din ansøgning hurtigst muligt men dog senest søndag den 26.4.26

Vi forventer at afholde samtalerne løbende, så skynd dig, at sende din ansøgning.

Bliv en del af et køkken i bevægelse – mens vi sender vores kollega trykt på barsel

Vi glæder os til at høre fra dig!

Stillingen er ledig til besættelse hurtigst muligt og efter aftale.

Der er tale om et barselsvikariat som fuldtidsstilling på 37 timer pr. uge.

Løn og ansættelsesvilkår i henhold til gældende overenskomst samt efter reglerne om ny løn.

Yderligere oplysninger om stillingen kan indhentes hos Ledende økonomi Jane Vase 29 351036.

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

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