

Mad & måltidskoordinator m/ flair for indkøb, bæredygtighed

Mad & måltidskoordinator m/ flair for indkøb, bæredygtighed mm søges til 1 års vikariat i køkkenet på Regionshospitalet Horsens pr. 1.3-26 eller efter aftale.

Vores dygtige koordinator har fået orlov og vi søger derfor en vikar, som kan hjælpe os med at løse en række koordinerende opgaver.

Stillingen er på 37 timer eller efter aftale. Der kan evt. blive mulighed for en fastansættelse.

Stillingen ønskes besat med en baggrund som Prof. Bachelor i Ernæring og sundhed eller lign., fx en kostfaglig baggrund suppleret med en teoretisk overbygning.

I stillingen som Mad & måltidskoordinator vil du indgå i det administrative team, med både selvstændigt og tværfagligt samarbejde med kollegaer.

Du bliver en del af drift gruppen, som skal sikre produktion, dokumentation og udvikling.

Det vil være en stor fordel, hvis du har erfaring/kendskab fra et stor køkken/hospital – herunder storkøkkendrift, men det er lige så vigtigt, at du har en stor interesse for data, klimatal, økonomi og indkøb.

Dine primære opgaver vil være:

- Planlægning og koordinering af menuer og måltider til både patienter, pårørende, personale og gæster på hospitalet
- Bidrage til udvikling – og fastholdelse af menuer og mad koncepter til forskellige patientgrupper
- Indkøb – alt fra råvare, depotvare, køkkeninventar mm.
- Alt hvad der rører sig i forhold til økologi, bæredygtighed og madspild – herunder fortsætte arbejdet med vores målsætninger i forhold til et "grønnere" og mere bæredygtigt køkken.
- Indgå i diverse tværfaglige netværk i køkkenet/hospitalet/regionen.
- Indgå i større eller mindre grad i forhold til projekter og udviklingsopgaver.

Kompetence:

- En uddannelse som prof. Bachelor i Ernæring og sundhed, eller en teoretisk overbygning på en kostfaglig uddannelse.
- Har stærke it-kompetencer.
- Kan omsætte teori til praksis.
- Har et stort overblik og har solid produktion, drift og økonomisk forståelse
- Kendskab til kostprogram, som fx Dankost eller lign.

Du skal være indstillet på at en del af dine opgaver vil være praktiske som fx varemodtagelse, fysisk vejning af madspild, hjælpe med madservering mm.

Vi forventer at du tager dit ansvar alvorligt og bidrager positivt til fællesskabet med faglighed og godt humør.

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

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 for hospitalets ansatte og hertil mødeforplejning.

Vi er kendetegnede ved, at vi laver alt mad fra 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.

Kom med bag om kulisserne i Hospitals køkkenet og se vores hverdag. Du kan tjekke vores aktive Facebook side - "**Køkkenet på Regionshospitalet Horsens**" eller Instagram "koekkenet.rhh".

Stillingen er ledig til besættelse pr. 1.3 eller efter aftale.

Der er tale om en fuldtidsstilling på 37 timer pr. uge eller efter aftale.

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

Er du klar til nye udfordringer?

Så send os din ansøgning og CV hurtigst muligt og senest 26.1- 2026

Vi forventer at afholde samtaler torsdag den 29.1-2026

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

Vi glæder os til at høre fra dig.

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

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