

Genopslag - Dygtig og udviklingsorienteret kok eller cater/gastronom med fokus på bæredygtighed, økologi og det grønne køkken

Brænder du for at lave god, spændende og sund mad til en alsidig medarbejdergruppe? Har du lyst til at være med til at udvikle regionshusets kantine gastronomisk? Er du tilmed serviceminded og ikke bange for at løse opgaver uden for det traditionelle kokkeområde - og er du kok eller cater/gastronom, så er du måske vores nye kollega. Vi søger en ny kollega til at indgå i kantine-teamet, der servicerer husets ca. 500 medarbejdere. Udover din faglighed, kreativitet og erfaring lægger vi vægt på, at du har gode samarbejdsevner, og at du er imødekommende og serviceminded over for husets medarbejdere og gæster.

Dit nye job

Som kok/cater/gastronom i kantinen indgår du i et team med 6 kolleger med forskellig uddannelsesbaggrund. Sammen er teamet ansvarlig for personalekantine, gæstekantine og mødeserveringen i regionshuset i Viborg. Vi lægger vægt på at lave sund og velsmagende mad til vores buffet. Vi er optaget af bæredygtighed, det grønne køkken og af at mindske 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.

Blandt de opgaver, du kommer til at varetage, kan bl.a. nævnes:

- Udvikling og tilrettelæggelse af kantinens ydelser, herunder bl.a. den kolde og varme del af vores personale- og gæstebuffeter
- Fremstilling af varme og kolde retter, samt vegetarretter
- Anretning af gæste- og personalebuffet
- Egenkontrol.

Vi forventer, at du også er parat til at give en hånd med ved mødeservering, opvask, kaffebrygning, varebestilling, og hvad der ellers er af opgaver i en travl kantine.

Arbejdstiden er primært kl. 700-15.00 på hverdage, men kan variere i forbindelse med særlige arrangementer og møder.

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 cater/gastronom og har relevant erfaring
- Har en høj faglighed med fokus på kvalitet, bæredygtighed og sundhed
- Har stort fokus på hygiejne
- Er selvstændig og ansvarsfuld
- 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. Arbejdsstedet er Regionshuset Viborg.

Ansøgningsfrist: 27. maj 2025.

Ansættelsessamtaler: Forventes afholdt den 10. juni 2025.

Forventet tiltrædelse: 16. juni 2025 eller snarest muligt herefter.

Flere oplysninger

Yderligere oplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til kantineleder Flemming Tangsholm
Dam Telefon: 2938 0590

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

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