

Ny kollega til Regionshospitalet Horsens

En trofast og loyal medarbejder går på efterløn – vi søger ny kollega til Regionshospitalet Horsens!

Ernæringsassistenter, kokke, gourmetslagtere og bagere

37 timer/uge – tiltrædelse 1. oktober eller snarest muligt

Vores trofast og dygtige medarbejder går på efterløn – og vi har brug for DIG!

Er du faglært ernæringsassistent, kok, gourmetslagter eller bager med lyst til faste arbejdstider og et meningsfuldt arbejde? Så er det nu, du skal læse videre.

Har du en kostfaglig baggrund – eller måske en drøm om at prøve kræfter med arbejdet i et moderne hospitalskøkken – så har du chancen nu.

Hvem er vi?

Vi er en flok på ca. 45 entusiastiske og madglade medarbejdere med forskellige kostfaglige baggrunde. Vores køkken varetager al forplejning til hospitalets patientafsnit (ca. 260 patienter dagligt), ambulatorier, møder og arrangementer – samt en grøn kantine med ca. 700 daglige ekspeditioner.

Vi laver mad fra bunden – og har guldmerket i økologi (90 % af råvarerne er økologiske) – og har et stærkt fokus på bæredygtighed og ernæring. Vi blev i 2024 nomineret til Årets Køkkenpris, og vores arbejde med bæredygtighed og alsidig madproduktion blev både værdsat og anerkendt.

Dine opgaver vil bl.a. være:

- Produktion af varme retter, inkl. vegetariske
- Produktion af kolde retter, fx smørrebrød, sandwich, desserter og forretter
- Tilberedning af grønt – salater og delprodukter til de øvrige afdelinger
- Hjælp til bagning af brød og kager
- Servicering af patienter på to sengeafsnit
- Mødeforplejning og gæstemad til arrangementer

Vi forestiller os, at du:

- Er faglært og har erfaring fra storkøkken eller madproduktion
- Har sans for kvalitet og detaljer – også i en travl hverdag
- Er i mødekommende, samarbejdsvillig og fleksibel
- Tager ansvar og bidrager positivt til fællesskabet – med smil og godt humør
- Har lyst til at arbejde med grøn og bæredygtig madproduktion.

Arbejdstid:

- 37 timer ugentligt
- Vagter hver 5. weekend
- Ca. én ugentlig aftenvagte (senest til kl. 19.00)
- Typiske dagvagter: 6.30 – 13.54

Hvad kan du forvente?

- Et moderne og udviklingsorienteret hospitalskøkken
- Forudsigelige og familievenlige arbejdstider
- Fokus på økologi, bæredygtighed og ernæring
- Et stærkt kollegialt fællesskab – med humor og sociale arrangementer
- Mulighed for faglig og personlig udvikling

Vi er et mindre hospital, hvor afstandene er korte, og hvor samarbejde og tværfaglighed vægtes højt. Vi stræber hele tiden efter at optimere og udvikle os – både fagligt og menneskeligt.

Vil du se mere om, hvad vi laver?

Facebook: Køkkenet på Regionshospitalet Horsens

Instagram: @koekkenet.rhh

Praktisk information:

Stillingen ønskes besat pr. 1. oktober 2025

Der er tale om fuldtidsbarselsvikariat (37 timer/uge)

Der er tale om en fast stilling.

Løn- og ansættelsesvilkår i henhold til gældende overenskomst og principperne om Ny Løn

Ansættelse betinget af tilfredsstillende børneattest.

Interesseret?

Send din ansøgning hurtigst muligt – og senest fredag den 18.8. 2025.

Samtaler afholdes løbende, så vent ikke for længe med at søge!

Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte

Ledende økonomi Jane Vase på tlf. 29 35 10 36 eller Mad & måltidskoordinator Joan Topp 78 42 74 30

Bliv en del af et køkken i bevægelse – så vi kan sende vores kollega trygt på efterløn.

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.