

# Dygtig og udviklingsorienteret kok, cater/gastronom eller lign. med fokus på bæredygtighed, økologi og det grønne køkken - genopslag

Brænder du for at lave god, spændende og sund mad til en alsidig medarbejdergruppe?

Vi søger to nye kollegaer 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/eller lign. 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 fra kl. 7.00-15.00 på hverdage. Der er ingen weekend og aftenvagter.

## 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, cater/gastronom eller lign. 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 to faste fuldtidsstillinger.

Arbudsstedet er Regionshuset Viborg.

Ansøgningsfrist: 13. august 2025.

Ansættelsessamtaler: Forventes afholdt den 22. august 2025.

Forventet tiltrædelse: 1. september 2025 eller snarest muligt derefter.

## Flere oplysninger

Yderligere oplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til kantineleder Flemming Tangsholm

Dam Telefon: 2938 0590. Det er muligt at træffe Flemming efter den 4. august 2025.

*Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.*

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