

Kok/Gastronom til Holmstrupgård – 37 timer/ugen

Vil du være med til at forme fremtidens madprofil på Holmstrupgård, og vil du være med til at udvikle et køkken, hvor kvalitet, bæredygtighed og gode madoplevelser går hånd i hånd?

På Holmstrupgård søger vi en fagligt stærk og engageret kok, gastronom eller erfaren madhåndværker, der brænder for madlavning fra bunden og ønsker at sætte sit præg på udviklingen af vores køkken og forplejningstilbud.

Vi søger en kollega, som er tryk ved at drive et køkken i det daglige, tænke kreativt i menuplanlægningen og omsætte gode idéer til velsmagende måltider. Du motiveres af at skabe madoplevelser med høj kvalitet og har blik for, hvordan bæredygtighed, ansvarligt ressourceforbrug og reduceret madspild kan integreres naturligt i hverdagen.

Hos os får du mulighed for at arbejde med stor grad af selvstændighed og indflydelse. Vi ønsker at udvikle vores madprofil, og vi søger derfor en medarbejder, der har lyst til at bidrage med faglig nysgerrighed, nye idéer og et stærkt gastronomisk håndværk.

Om stillingen

Som kok eller gastronom får du en central rolle i den daglige drift af køkkenet. Du bliver ansvarlig for planlægning, produktion og servering af måltider til 30-50 medarbejdere samt forplejning til møder, kurser og øvrige arrangementer på adressen.

Du bliver en del af et team på to medarbejdere og arbejder tæt sammen med servicelederen, som er din nærmeste leder og faglige sparringspartner. Sammen skal I sikre en fortsat udvikling af køkkenets tilbud, så kvalitet, service og bæredygtighed går hånd i hånd.

Vi arbejder løbende på at styrke samarbejdet mellem servicefunktionen og resten af organisationen. Derfor forventer vi, at du ser værdi i faglig sparring, videndeling og samarbejde på tværs af afdelinger. Der vil desuden være opgaver, hvor du bistår kolleger på andre lokationer, ligesom der i løbet af året afholdes arrangementer, som kræver et tæt tværgående samarbejde.

Dine arbejdsopgaver

- Planlægning, produktion og servering af daglige måltider til 30-50 medarbejdere.
- Produktion og servering af møde-, kursus- og gæsteforplejning.
- Udvikling af varierede, velsmagende og bæredygtige menuer med fokus på sæsonens råvarer.
- Indkøb og håndtering af råvarer i samarbejde med servicelederen.
- Bidrage til en bæredygtig køkkendrift med fokus på ansvarligt forbrug og minimering af madspild.
- Sikre høj kvalitet, fødevarer sikkerhed og egenkontrol.
- Yde professionel og imødekommende service til medarbejdere, gæster og samarbejdspartnere.
- Deltage i planlægning og gennemførelse af arrangementer.
- Bidrage aktivt til udviklingen af køkkenets faglige profil og samarbejdet på tværs af organisationen.

Vi søger dig, som

- Er uddannet kok eller gastronom.

- Har erfaring med selvstændig drift af et køkken eller lignende funktion.
- Brænder for madlavning fra bunden og sætter en ære i det gode håndværk.
- Har lyst til at udvikle og sætte retning med fokus på kvalitet og bæredygtighed.
- Arbejder kreativt og kan sammensætte varierede og indbydende måltider.
- Har et bæredygtigt syn på indkøb, produktion og ressourceanvendelse.
- Arbejder aktivt med at reducere madspild og sikre optimal udnyttelse af råvarer.
- Trives med både selvstændigt arbejde og tæt samarbejde med kolleger.
- Er serviceminded og møder andre med nærvær, ordentlighed og diskretion.
- Har gode IT-kundskaber og er fortrolig med digitale værktøjer til planlægning, bestilling og kommunikation.
- Kommunikerer professionelt og konstruktivt både mundtligt og skriftligt.

Vi tilbyder

- En spændende og alsidig stilling med stor grad af selvstændighed og indflydelse.
- Mulighed for at præge og udvikle Holmstrupgårds madprofil.
- Et tæt samarbejde med servicelederen og engagerede kolleger på Holmstrupgårds afdelinger.
- En arbejdsplads, hvor faglig udvikling, sparring og samarbejde prioriteres højt.
- Gode muligheder for at arbejde kreativt med bæredygtighed, sæsonråvarer og mad fra bunden.
- Attraktive arbejdstider i dagtimerne mandag til fredag.
- Ingen faste weekender eller helligdagsvagter.
- Få årlige arrangementer, som kan medføre arbejde i eftermiddags- eller aften timerne.
- En arbejdsplads med et meningsfuldt formål, hvor kvalitet, fællesskab og ansvarlighed er centrale værdier.

Om Holmstrupgård

Holmstrupgård er et socialpsykiatrisk dag-og døgnbehandlingstilbud for børn og unge i alderen 8-23 år med psykiatriske vanskeligheder. Holmstrupgård består af 5 døgnafdelinger samt internt skoletilbud, beskæftigelse, dagtilbud, familiebehandling og udslusningstilbud. Vi tilbyder en helhedsorienteret, pædagogisk og miljøterapeutisk behandling.

Vi tror på at være vedholdende. Vi mener, at trivsel for både børn og unge og ansatte er betinget af en høj faglighed og at det er i samspillet mellem disse ting, at en positiv udvikling kan finde sted. Vi baserer vores arbejde på en miljøterapeutisk tænkning, som søger at balancere rammer og relation ligeligt.

Du kan læse mere om Holmstrupgård på vores hjemmeside holmstrupgaard.rm.dk.

Løn- og ansættelsesvilkår fastsættes i henhold til gældende overenskomst. Yderligere oplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til Trond Erik Johannessen på mail tronjo@rm.dk eller telefonnr. 61407016.

Der stilles krav om tilfredsstillende børne- og/eller straffeattest.

Vi opfordrer alle interesserede – uanset personlig baggrund – til at søge stillingen.

Ansøgningsfrist: mandag den 26. oktober 2026

Samtaler forventes at blive afholdt tirsdag den 3. november 2026

Tiltrædelse: Den 1. december eller snarest muligt

Ansættelsessted: Holmstrupgård, Runetoften

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

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

Region Midtjylland er jf. EU's løngennemsigtighedsdirektiv, der trådte i kraft 7. juni 2026 forpligtet til at oplyse dig om startløn eller et interval for startløn for en stilling inden du tilbydes ansættelse.

Her finder du Region Midtjyllands lønkatalog for de fleste faggrupper og stillinger, som findes i Region Midtjylland: [Gennemsigthed forud for ansættelse - Medarbejder.rm.dk](https://medarbejder.rm.dk/gennemsigthed)