

Bager søger til Centralkøkkenet, Aarhus Universitetshospital

Centralkøkkenets bageri søger pr. 1. september 2025 en passioneret bager.

Brænder du for at fremstille bagværk af høj kvalitet med øje for detaljen og den sublime krumme?

Kan du mærke din faglige stolthed over at fremstille bagværk fra bunden? Er du en teamplayer, som med glæde yder en ekstra indsats, når din kollega har brug for en hånd?

Kan du se dig selv i ovenstående, så er det måske dig vi mangler i Centralkøkkenets bageri. Jobbet er en fuldtidsstilling med tiltrædelse pr. 1. september 2025 eller snarest muligt.

Arbejdstiden er 37 timer pr. uge fordelt på 5 arbejdsdage placeret på alle ugens dage fortrinsvis i tidsrummet kl. 4.00-15.00. Der er weekendarbejde hver 8. uge med arbejdstid fra kl. 4.00 til 13.00.

Om os

I bageriet på AUH er vi stolte af at bidrage til de ca. 1800 patienters behandling gennem godt kvalitets bagværk af hovedsageligt økologiske råvarer. Derudover fremstiller vi bagværk til vores 4 cafeer, som servicerer ca. 3500 gæster dagligt. Vi oplever en stigende efterspørgsel på kvalitetsbagværk, hvorfor vores sortiment altid er i udvikling og følger tidens trends og sæsonens råvarer. I Køkkenet arbejder ca. 100 medarbejdere, som foruden bagere og konditorer også er uddannet ernæringsassistenter, økonomaer, PB`ere i ernæring og sundhed, slagtere og kokke, som tilsammen med husassistenter danner AUHs Køkken, ledet af Cheføkonoma Bente Sloth.

Om dig

Vi forventer, at du kan lide at have travlt og er morgenfrisk, da du vil indgå i vagtplanen med de resterende bagere. Vi forventer, at du er stabil, møder til tiden og vil arbejde i et fællesskab og være en god kollega. Vi tilbyder en yderst favorabel weekendarbejdsplan, hvor du kun skal arbejde hver 8. weekend.

Vi forventer, at du er uddannet bager, har styr på bagefaglige teknikker, da vi løbende skifter brødtyper, hvorfor udviklingsarbejdet også prioriteres i dagligdagen. Du skal være ansvarsbevidst og have styr på hygiejnen, da vi fremstiller bagerbrød til indlagte patienter. Ordenssans og overblik er essentielt, når forskellige allergener og diæter ikke må forveksles eller overses. Du vil desuden medvirke i oplæringen af vores elever, så vi forventer at teorien og teknikkerne er noget du deler ud af på en god og struktureret måde.

Det er en fordel, hvis du har et godt humør og har let til smil, da vi har en let omgangstone i bageriet.

Vil du høre mere om stillingen som bager i Centralkøkkenet på AUH, så tøv ikke med at sende en ansøgning senest den 31. juli 2025. Samtaler afholdes den 7. august 2025.

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

Løn- og ansættelsesvilkår i henhold til gældende overenskomst.

Stillingen er som udgangspunkt en fuldtidsstilling.

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