

# Genopslag - Kantine på Campus Aarhus C, VIA University College søger en faglært kok, cater eller ernæringsassistent, 37 timer ugentligt

Kantinen på Campus Aarhus C, VIA University College søger en engageret køkkenmedarbejder, som kan fungere godt i fællesskabet.

Som madprofessionel skal du have et godt overblik og evnen til at tage ansvar. Hos VIA sætter vi en ære i at servere hjemmelavet mad til studievenlige priser, og denne ramme skal du kunne se dig selv i.

Du har et bæredygtigt fokus, et økologisk mindset og du sætter en ære i at arbejde aktivt for at mindske madspild og har kreativ sans for genanvendelse. Dit engagement for bæredygtighed i køkkenet ses ved, at du har lyst til at dele gode idéer samt suger til dig, når du selv har mulighed for at opnå ny viden. Vi arbejder med den grønne omstilling, og her må du gerne have erfaring med eller lyst til at tilegne dig viden om planterig kost og bælgfrugter.

På VIA University College har vi et ønske om at have levende campusmiljøer og at sætte vores studerende i centrum. De studerende skal føle sig velkomne og inddrages i alt, hvad der har med deres uddannelse og studieliv at gøre. Dette kommer især til udtryk i vores kantiner, hvor vores studerende hver dag har mulighed for at købe et sundt og velsmagende måltid. Vi er løbende i dialog med de studerende rundt om buffeten i kantine, og har dialogmøder med de studerende. Dette gør vi for at sikre, at det måltid, vi serverer for de studerende, falder i deres smag og giver dem lyst til at samles i vores kantine miljøer.

Kantinen på Campus Aarhus C laver mad til studerende på ni uddannelser, gæster og personale; i alt ca. 6.000 studerende og ca. 500 medarbejdere.

I kantine er vi 16 medarbejdere med forskellig baggrund.

Kantinens vision er at inspirere og begejstre vores kunder med den mad, vi serverer med udgangspunkt i bæredygtighed og brug af friske, delvis økologiske råvarer. Vi skal skabe god stemning omkring maden, og vi vil gerne overraske vores kunder samtidig med, at vi lever op til de officielle anbefalinger på området. Vi ønsker at være forgangskantine og vi arbejder målrettet for en mere bæredygtig kantinedrift. Vi har det økologiske spisemærke i sølv.

Kantinen har til tider arrangementer uden for normal åbningstid, hvorfor der lejlighedsvis kan være weekend- eller aftenarbejde i turnusordning. Til gengæld er der mulighed for lange ferier i de stille perioder.

## DINE OPGAVER

Dine primære opgaver ligger i at indgå i rotationsplanen for køkkenet. Du skal derfor kunne beherske at stå i afdelingerne kold, grønt, varm, bager og diverse samt forvente at skulle tage del i de forefaldende opgaver, der måtte være i køkkenet. Servicering, rengøring og opvask er en selvfølgelig del af det daglige arbejde.

Du skal være med til at holde fokus på kantine visioner og dermed være med til at sikre kvalitet og sundhed i maden samt yde god service og vise imødekommenhed over for vores kunder.

## DINE KOMPETENCER

- Du er kreativ og har lyst til at udfolde og udfordre dine kompetencer.
- Du har god ordenssans og et fantastisk overblik.
- Du har erfaring med at lave og anrette mad, gerne fra et større køkken.
- Du er serviceminded og brænder for at lave god og sund mad.
- Du er en teamplayer og medvirker aktivt og bevidst til et godt arbejdsmiljø.
- Du har nemt til smil og er god til at kommunikere.

## VI TILBYDER

- En spændende kantine og arbejdsplads, hvor der dagligt kommer mange unge studerende, medarbejdere og deltagere på efter- og videreuddannelser.
- Et godt samarbejde i et team med "højt til loftet" og med en travl hverdag.
- Enestående muligheder for at være med til fortsat at udvikle kantine koncept og værdier.
- Gode funktionelle rammer, såvel køkken- som kantinefaciliteter.
- Høj autonomi og medbestemmelse i egne arbejdsopgaver.

## LØN- OG ANSÆTTelsesforhold

Løn- og ansættelsesforhold fastsættes efter gældende aftaler og overenskomst inkl. pension.

Stillingen er på 37 timer ugentligt.

Arbejdstiden ligger primært i dagtimerne fra kl. 6.00-15.00, dog må der forventes at forekomme arbejde udenfor primær arbejdstid, ligeledes forekommer weekendarbejde.

Ansættelsessted er Kantine på Campus Aarhus C, Ceresbyen 24, Aarhus C.

## ER DU INTERESSERET?

Vil du vide mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte kantineleder Anette Holm Pilgaard, [apil@via.dk](mailto:apil@via.dk), telefonnr. 87553030.

Ansøg stillingen via vores online rekrutteringssystem. Vi skal have din ansøgning senest den 20. august 2026. Ansættelsessamtaler forventes afholdt i uge 35.

Stillingen ønskes besat pr. 1. oktober 2026.

### **VI er VIA**

VIA er en af Danmarks største uddannelsesinstitutioner med lokationer overalt i Region Midtjylland. Vi uddanner og efteruddanner bl.a. lærere, sygeplejersker, ingeniører, designere og mange flere. Vi udvikler uddannelser i tæt samarbejde med praksis. Vi er en arbejdsplads med fleksibilitet, frihed og gode muligheder for udvikling. Hvis du er nysgerrig på, hvordan det er at arbejde i VIA, kan du læse nogle af vores fortællinger [her](#).

*I VIA værdsætter vi kompetence og talent i alle former. Vi tror på styrken i diversitet og byder alle velkomne, uanset køn, alder, etnicitet eller baggrund. Vi opfordrer derfor alle til at søge stillingen og blive en del af et inkluderende fællesskab.*

Læs mere om VIA University College på <http://www.via.dk/>

Læs information om anvendelse af personoplysninger i forbindelse med rekruttering på dette link: <https://via.career.emply.com/persondatapolitik>