

VIA University College, Kantinen på Campus Horsens

søger en CO2 venlig kok eller cater til et grønnere køkken

VIA University College, Kantinen på Campus Horsens søger pr. 1. december 2025 en dygtig, engageret køkkenfaglig medarbejder med passion for at lave god mad af gode råvarer. Vi lægger vægt på, at du har lyst til med et smil at kokkerere i et grønnere køkken med fremtidens bæredygtige retter for øje.

Campus Horsens er hjemsted for pædagogiske, kreative, byggetekniske og internationale uddannelser i VIA. Kantinen på Campus Horsens laver mad til studerende på 21 uddannelser, gæster og personale; i alt ca. 2.300 studerende og ca. 330 medarbejdere. En del af de studerende vil være internationale studerende, så det er vigtigt, at du ikke er bange for at tale engelsk og tænke i international kogekunst.

I kantinen er ansat 10 medarbejdere med forskellig baggrund.

Kantinens vision er at "skabe et kantinemiljø hvor folk samles" med udgangspunkt i medinddragelse af kunden og brug af friske råvarer. Vi skal lave enkel men spændende og god mad og vi skal inspirere og begejstre vores kunder med vores mad. Vi vil skabe god stemning i kantinen og gerne overraske vores kunder samtidig med at vi lever op til de officielle anbefalinger på køkken- og kantineområdet. Vi vil skabe en spændende kantine som altid overrasker og byder folk ind, også fra gaden og byen. Kantinen er meget klimabevidst og arbejder derfor hele tiden med at reducere madspildet, med økologi og ikke mindst med at nedsætte vores CO2 udslip. Vi arbejder målrettet for en mere bæredygtig kantinedrift, og vi har det økologiske spisemærke i sølv.

Du vil få stor indflydelse på hvilken mad, der skal serveres og det samlede udvalg af varme og kolde retter samt spændende varer til mersalg, takeaway og 2go retter.

Du er selv med til at videreudvikle konceptet mod et mere bevidst og grønnere køkken.

Stillingen er på 37 timer ugentligt og arbejdstiden ligger fra kl. 7.00-14.30 og i bageri i turnus (et par gange om året) fra kl. 6.00-13.30.

Da kantinen skal kunne have lang åbningstid, må der forventes aften- eller/og weekendarbejde i turnusordning. Dette vil forekomme ved eventuelle udvidede åbningstider eller i forbindelse med diverse arrangementer. Der vil til gengæld være mulighed for lange ferier i de stille perioder.

DINE OPGAVER

- Produktion af varme og kolde retter til salg i kantinen.
- Produktion af takeaway/2go retter.
- Produktion af mersalgsvarer.
- Ugentlig menuplanlægning i samarbejde med kolleger.
- Afdække salgsområde ved kassen eller opfyldning.
- Indgå i turnus omkring eventuel aftenåbning.
- Egenkontrol og rengøring i afdelingen.
- Ved særlige arrangementer og fester være med i menuplanlægning, forberedelse og afholdelse.

DINE KOMPETENCER

- Du går til opgaverne med høj faglighed og stolthed, kombineret med ambitioner for det grønne måltid med mindre kød.
- Du har en innovativ tilgang til opgaveløsningen, herunder evner du at prioritere opgaverne, også når det går stærkt.
- Du er uddannet kok, cater eller har anden relevant uddannelse.
- Du brænder for at producere god mad i store mængder af årstidens råvarer og kender begreber som "enkelthed i maden", "bæredygtighed", "økologi" og "madspild".
- Du går op i råvarekvalitet og har mod til at stille krav til leverandører.
- Du har erfaring med at koordinere/tage ansvar i dit parti eller afdeling, og du kan lide at have rollen som den, der går foran samtidig med, du forstår at give plads til den enkelte.
- Du kan indgå i en respekt- og tillidsfuld dialog med kolleger.
- Du kan lide at lære fra dig og forstår at vejlede andre, så de udvikler sig fagligt.

VI FORVENTER, AT DU

- Har god erfaring med at lave mad i store mængder.

- Har kendskab til egenkontrol og nøglehulsmærket.
- Er fagligt engageret med fokus på kvalitet og sundhed.
- Er stærk i det vegetariske køkken.
- Kan samarbejde, motivere og tage ansvar.
- Er serviceminded og imødekommende.

VI TILBYDER

- Et spændende tværfagligt uddannelsesmiljø, hvor der dagligt kommer mange unge studerende med flere forskellige nationaliteter.
- Et godt samarbejde i et dynamisk team, hvor der er fart på.
- Enestående muligheder for at være med til at opbygge og udvikle en helt ny og spændende måde at lave bæredygtig mad på.
- Nye og funktionelle rammer i såvel køkken som kantine.

LØN- OG ANSÆTTELSESFORHOLD

Løn- og ansættelsesforhold fastsættes efter gældende aftaler og overenskomst.

Stillingen er på 37 timer ugentligt.

Ansættelsesstedet er Campus Horsens, Banegårdsgade 2, Horsens.

ER DU INTERESSERET?

Vil du vide mere om stillingen er du velkommen til at kontakte kantineleder Thomas Vinther på tlf. +4587550921. Stillingsbeskrivelse kan rekvireres ved henvendelse til: thvi@via.dk

Ansøg stillingen via vores online rekrutteringssystem. Vi skal have din ansøgning senest den 27. oktober 2025.

Vi forventer at holde ansættelsessamtaler i uge 44, 2025.

Stillingen ønskes besat pr. 1. december 2025.

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>