

KØKKENCHEF TIL HERNINGS INNOVATIVE KONTORHUS

**Kan du skabe velsmagende og inspirerende måltider?
Så er du måske den kommende køkkenchef i Innovatoriums nye kantine!**

Innovatorium er et anderledes kontorhus som huser mere end 100 forskellige virksomheder med over 450 medarbejdere, hvoraf ca. 200 pt. dagligt spiser frokost. Huset tilbyder unikke rammer og faciliteter, der skaber de bedste forhold for iværksættere og virksomheder i vækst.

Pr. 1. januar 2026 hjemtager vi kantinedriften og vi skal sammen udvikle en helt ny kantine og et team der blandt andet kan sørge for dejlig morgenmad, god frokost og spændende mødeforplejning.

Som køkkenchef bliver du en central del af det team, der driver kantine, men du bliver også en del af et hold, på op til 7 medarbejdere, der i fællesskab, driver Innovatorium.

Udover de daglige opgaver, bliver det også dit ansvar at være innovativ, sikre vores retning og skabe oplevelser i kantine, så Innovatorium i fremtiden også bliver kendt for et køkken der bidrager positivt til en god arbejdsdag, for alle vores brugere.

Du er:

- Uddannet kok og kan lave mad der smager, nærer og inspirerer.
- En empatisk leder med evnen til at se på helheden.
- Fyldt med pionerånd og ikke bange for at skulle bygge et nyt køkken op fra bunden.
- Udstyret med god økonomisk sans og evner til at få budgetter til at balancere.
- Vant til at arbejde på digitale platforme med blandt andet egenkontrol, bestillinger mv.
- Pragmatisk og innovativ i din tilgang til praktiske udfordringer
- Har evner til at skabe god stemning omkring dig selv og den mad, du serverer.
- Kompromisløs i din tilgang til det gode måltid, men meget imødekommende, når det kommer til udfordringer og gæster
- Klar på at tage opvasken og få enderne til at mødes i hverdagen.

Vi er et hus der godt kan lide at tænke kreativt & nytænkende og derfor skal vi sammen spille bold om convenience løsninger for husets brugere og imødekomme de behov der er vigtige for valg af arbejdslokation.

Vi tilbyder:

- Et meget afvekslende job, hvor du bager surdejsboller, udvikler nye produkter eller laver dagens gode frokost.
- Et arbejdsmiljø med fokus på kontinuerlig faglig udvikling og krav om at arbejde lidt grønnere hver dag.
- Mulighed for leve din vision for den gode kantine ud i livet
- En arbejdsplads, hvor vi insisterer på, der altid er en positiv og fremadskuende stemning.
- Et job, hvor du får gode muligheder for at bruge dine lederevner og sætte dit præg på hverdagen i huset.
- Ledersparring og god tid til at blive ført godt ind i jobbet.
- En fast stilling på 37 timer.
- Mødetid ca. 7- 15 alle hverdage.
- 5 ugers ferie + 5 feriefri dage (som udgangspunkt afholdt i uge 7, 28-30 & 42)
- Løn efter kvalifikationer (Udover løn- og ansættelsesvilkår, som modsvarer jobbet, indsats og kvalifikationer, tilbyder vi frokost- og kaffeordning, pensionsordning og sundhedsforsikring)

Er du interesseret i at vide mere om jobbet forud for din ansøgning, så er du velkommen til at kontakte Katrine Vinther Ross på tlf. 7017 0473. Tiltrædelse 1. December 2025.

Er du vores kommende køkkenchef, så send din ansøgning med CV til kvr@innovatorium.dk snarest og **senest 7. oktober 2025.**

Innovatorium Herning A/S · Birk Centerpark 40, 7400 Herning

INNOVATORIUM

< HERNING >