

Vi søger en køkkenchef med ledelseserfaring og drivkraft

Vi søger en køkkenchef, som

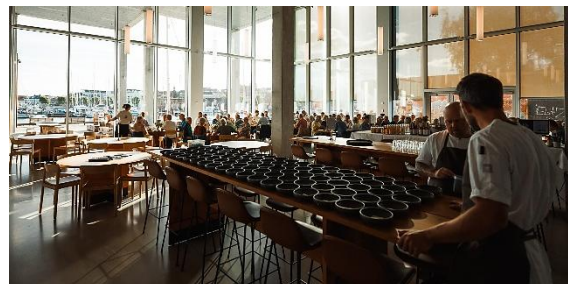
- Er faglært kok og har flere års erfaring fra catering-, kantine- og/eller restaurationsbranchen.
- Er god til at navigere i en travl hverdag med forskellige gæster og mange, varierende opgaver. Du er struktureret og går forrest for at opretholde vores systemer og orden.
- Ubesværet kan danne sig et skarpt helikopterperspektiv, for at strukturere, planlægge og uddelegere opgaver, med klar og tydelig kommunikation.
- Er motiverende, humoristisk, inspirerende og der med tydelighed bidrager til at skabe et godt arbejdsmiljø.
- Fokuserer på kvalitet og resultat samt har erfaring med kalkulation af kuvertpriser og lønomkostninger. Det falder dig naturligt at forhandle og optimere indkøb.
- Har erfaring med at sammensætte varierede, sæsonbetonede og ernæringsrigtige menuer, der rammer en bred målgruppe.
- Har indgående kendskab til Fødevarestyrelsens regler, egenkontrolprogrammer og fødevarer sikkerhed.
- Er imødekommende og har en positiv tilgang overfor gæster, kollegaer og samarbejdspartner. Vores gæster skal hver dag have en inspirerende og velsmagende oplevelse.

Vi tilbyder

- Løn efter kvalifikationer og erfaring.
- En attraktiv stilling som køkkenchef i en af Svendborgs største køkkener og mest udviklende lokationer.
- At blive en del af et ungt, dynamisk team – sammen skaber vi et godt og socialt arbejdsmiljø. Her er "højt til loftet" og vi har fokus på trivsel, samarbejde og godt humør.
- En arbejdsdag i fedt tempo ved Svendborg Havn, med den smukkeste udsigt til Svendborgsund.
- Favorabel arbejdstid primært mandag til fredag fra kl. 6-14.

Om jobbet

- Tiltrædelse snarest, men vi venter gerne på den rigtige kollega.
- Vores mad er skabt af klassisk, moderne og nordisk madhåndværk. Vi sætter en stor ære i at lave alt fra bunden og vi er kendt for den altid gode smag.
- Vi driver flere kantiner rundt omkring på Fyn. Vi leverer frokostordning samt mødeforplejning til virksomheder ud af huset. Vi sørger for forplejning til små som store konferencer i huset eller ude. Vi tilbyder mad til filmproduktioner, livets store fester eller afholder events på egne matrikler.



Om Molens Måltider

Den 1. august 2023 åbnede vi Molens Måltider i Ny SIMAC, hvor vi driver kantine og anvender det gode køkken. Snart åbner vi en ny kantine på UCL.

Kantinen åbner kl. 07.30 for salg af kaffe og morgenmad. Fra kl. 11.15 serveres dagens frokostmenu fra buffet. Menuen skifter hver dag og byder på et varieret udvalg af kolde og varme retter.

Molens Måltider er et datterselskab til Spisetid.

Interesseret i at høre mere?

Kontakt os endelig på

tlf.: 6110 2200 eller mail: jakob@molensmaaltider.dk

