

Ny køkkenchef hos Bevar's

Vi søger ny chef for vores lille, men skønne køkken på Bevar's. Vi har netop bygget nye lagerfaciliteter og gennemgået omstruktureringer, der har givet os lidt mere plads, udstyr og dermed også nye muligheder for udfoldelse og udvikling af vores menu.

Indenfor visse rammer, er vi derfor også klar til at tage vores køkken til nye højder/standarder og det er denne rejse, vi gerne vil have dig med på.

Vores nuværende køkkenchef har inden for de sidste 3-4 år, gjort et stort stykke arbejde, med at få organiseret vores køkken, professionaliseret vores processer og generelt højne vores kvalitet i alle led. Han vil selv være med til at sikre en detaljeret og glidende overgang.

Arbejdstider vil primært ligge i dagstimer (08-16), men kan efter ønske også være aften og/eller weekend. Stillingen er fuldtid, men kan efter ønske skrues både op eller ned – vi opererer generelt med en fleksibel tilgang, der både skal rumme dine og stedets behov. Timerne bliver langt overvejende brugt i køkkenet, men indebærer også administrativt arbejde.

Om Bevar's

Vi er et relativt lille sted, men laver al vores mad fra bunden. Vi går meget op i vores mad, råvarer, økologi, at lave sund mad, samt at det smager hjemmelavet og med et personligt twist. Du kommer således til at arbejde med alle hjørner af madlavning og kreativitet er værdsat.

Vi kan tilbyde rammerne for en rigtig hyggelig og rummelig arbejdsplads med skønne kollegaer, hvor vi vægter fællesskab, personlighed og tillid.

Vi søger

Du har stor passion for mad samt flair for smag, æstetik, hygiejne og samarbejde. Du har forretningsforståelse, trives med at have det store overblik, og leverer kun den højeste kvalitet. Du er ansvarsbevidst og en nærværende leder for dine medarbejdere, der værdsætter godt arbejdsmiljø og trivsel i teamet.

Arbejdsopgaver indebærer bl.a. produktion og præp., bestilling af varer, vagtplanlægning, udvikling af vores retter og menu, personaleansvar, ansvar for egenkontrol mv., samt vedligeholdelse af en sund og hjertevarm samarbejdskultur.

Vi kører vores menu i tre sæt, formiddag, eftermiddag og aften - se nærmere på <https://bevars.dk/menu.html>.

Dine områder og egenskaber:

- Rollemodel og leder for personalegruppen i køkkenet (ca. 2 fuldtid, 4-6 deltid samt en pulje afløserer (strukturene her kan ændres efter behov)) samt et tæt dagligt samarbejde med barchefen.
- Ansvarlig for effektivisering af alle arbejdsgange
- Kvalitetssikring af produktion efter gældende koncept og standarder
- Sikring af høj standard på alle leverancer
- Ansvarlig for, i samarbejde med barchef og ejer, at alle koncepter bliver udviklet og implementeret i driften
- God til at opbygge og vedligeholde relationer
- Åben og imødekommende - god kommunikator
- Økonomisk sans - sikre at stedet udvikler sig positivt økonomisk
- Coachende tilgang til personaleledelse
- Har ordenssans og er detaljeorienteret

Vi arbejder med stor kontinuitet i vores personalegruppe og ansætter derfor kun med langtidsperspektiv.

Kan du se dig selv i denne rolle, så send dit CV samt et par ord om dig selv og din erfaring til bevarsbar@gmail.com.

Stillingen er med tiltrædelse/indkørsel snarest muligt og med fuldt ansvar fra 1.november 2021.

 Bevar's