



Køkkenchef til Meyer Kantiners Frokostkøkken

ER DU EN SYSTEMATISK PLANLÆGGER OG GASTRONOMISK TEAMPLAYER? SÅ LÆS VIDERE HER:

Jobbet:

- Du får i tæt samarbejde med vores administrerende køkkenchef ansvaret for den daglige planlægning og madproduktion af vores mange frokostkuverter.
- Vores daglige kuvertantal er svingende, men kapaciteten er op til 2000 kuverter. Vi leverer dagligt til 40-50 adresser i København.
- Du rapporterer til administrativ køkkenchef Øjvind Friberg. Køkkenpersonalet referer til dig.
- Vi lægger vægt på at lave god hjemmelavet mad af gode friske råvarer, hvoraf minimum 30% af råvarerne er økologiske. Frokostkøkkenet har Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i bronze, som dokumenterer en økologigrad på minimum 30 procent.
- Du arbejder efter Meyer Kantiners Faglige Kodeks, som bl.a. indikerer vores holdninger til råvarevalg, tilberedningsprincipper, tilsmagning og service.
- Tilberedningsprincipperne er baseret på vores +Spis Igennem koncept+, som er udviklet af Claus Meyer og Arne Astrup. Principperne bygger på en filosofi om måltider med størst mulig velsmag uden at gå på kompromis med sundheden.
- Du deltager selv aktivt i produktionen hver dag som *spillende træner* for et motiveret køkkenhold med flere nationaliteter.
- Du får ansvaret for rengøring og hygiejnemæssige opgaver . herunder egenkontrol.
- Du får medansvar for udvikling af menuer og opskrifter.
- Arbejdstiden vil typisk ligge i dagtimerne fra mandag til fredag.

Vi forventer at:

- Du er en dygtig og engageret håndværker, med en god portion faglig stolthed.
- Du er uddannet kok, gerne med erfaring indenfor kantine- og frokostforplejningsbranchen
- Du har dokumenteret erfaring med ledelse, hvor nøgleord som respekt, ansvar og ligeværd er en selvfølge
- Du er god til at planlægge dagen, har overblik og er systematisk.
- Du kan motivere dine medarbejdere, så de yder deres bedste og du er god til at skabe en teamånd.
- Du er kompromisløs, når det gælder den gode spisekvalitet.
- Du kommer med stor lyst til inspiration og udvikling i hverdagen
- Du værdsætter gode, friske og gerne økologiske råvarer . vi bruger nemlig ikke andet
- Du har sans for god økonomi, IT og orden i det administrative.
- Du har gode samarbejdsevner.
- Du er pligtopfyldende, mødestabil med godt overblik og sans for logistik.

Om os

Vi er en spændende og innovativ arbejdsplads, der lægger vægt på at give vores medarbejdere gode udviklingsmuligheder. Vi tilbyder bl.a. efteruddannelseskurser i Meyers Madhus, samt en række andre medarbejderfordele. Løn efter aftale.

Tiltrædelse snarest muligt eller efter aftale.

Hvis du vil vide mere, så kontakt administrerende køkkenchef Øjvind Friberg, mobil 25 10 27 73 eller tjek vores hjemmeside www.meyerkantiner.dk

Send en kortfattet ansøgning med CV til of@meyerkantiner.dk eller med posten - mærk kuverten **KØKKENCHEF** . til: **Meyer Kantiner A/S, att. Øjvind Friberg, Kattegatvej 53, 2100 København Ø**