

Ledende cafémedarbejder søges – til spændende og alsidig stilling i nybygget café i Them Hallerne.

Brænder du for madlavning, ledelse og at skabe gode oplevelser for både gæster og medarbejdere? Så er det måske dig, vi leder efter!

Vi søger en **ansvarsbevidst og erfaren cafémedarbejder** til en **ledende rolle** i vores café. Du bliver omdrejningspunktet i den daglige drift og får ansvar for både det kulinariske og det personalemæssige.

Dine primære opgaver:

- Ansvar for **fremstilling af mad** i caféen – både til daglig drift og selskaber
- Planlægning og tilberedning af **selskabsmad** (buffeter, menuer m.v.)
- **Personaleansvar** for caféens medarbejdere – både ungarbejdere og voksne
- **Indkøb** og lagerstyring
- Medansvar for planlægning af vagtplaner og bemanning
- Sikre god kvalitet, hygiejne og en positiv atmosfære

Vi forventer, at du:

- Har relevant **erfaring** fra café, køkken eller catering – gerne med ledelsesansvar
- Er selvkørende og struktureret – du kan planlægge og tage beslutninger
- Har flair for madlavning og lyst til at tage ansvar for køkkenet
- Trives i et miljø med både unge og voksne kollegaer
- Bevarer overblikket, også når der er travlt
- Er fleksibel ift. **aften- og weekendarbejde** (efter behov)

Vi tilbyder:

- En **30-37 timers stilling** afhængig af dine ønsker og behov
- En spændende stilling med et helt nyudviklet koncept
- En alsidig hverdag med både drift og udvikling
- Frihed under ansvar i en stilling, hvor du får lov at sætte dit præg
- Et hyggeligt arbejdsmiljø med gode kollegaer og de bedste gæster
- Løn efter kvalifikationer

Ansættelse:

Snarest muligt – men vi venter gerne på den rette.

Ansøgning og kontakt:

Send din ansøgning og CV til dennis@themhallerne.dk

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Dennis Ankersen på 26721502.

