

# Kok/Cater til kantine i Gladsaxe

## Elsker du at lave mad og får du energi af at gøre hverdagen lidt bedre for dem omkring dig?

Og er du typen, der både kan få smagen til at sidde lige i skabet – og samtidig holde hovedet koldt i en travl hverdag?

Ja?!

Så har vi et job, du ikke må gå glip af

Vi leder nemlig efter en gastronomisk stærk profil, kok eller cater, til en af vores kantiner i Gladsaxe Company House – en, der brænder for den gode mad, og som trives i et professionelt køkken med god stemning og et højt fagligt niveau.

## Hvad går jobbet ud på?

Du bliver en vigtig del af et stærkt team på fem personer i en mellemstor kantine i Gladsaxe, som har cirka 250 spisende gæster. Vi laver mad fra bunden og har fokus på både smag, kvalitet og bæredygtighed. Du får en varieret hverdag med både produktion, service og mulighed for at præge menuerne med dine idéer og dit håndværk.

## Dine vigtigste opgaver:

- Tilberede dagens frokost og tage ansvar for produktionen – vi laver mad fra bunden
- Bidrage med idéer og kreativitet til menuer og retter
- Sørge for, at egenkontrol, råvarer og køkkendrift spiller
- Tage aktiv del i det gode samarbejde i køkkenet – vi løfter i flok
- Møde gæsterne med god energi og være med til at skabe en varm og indbydende kantine

## Hvem er du?

Du er fagligt stolt, madglad og god til mennesker. Du har erfaring fra kantine, restaurant eller storkøkken – og du trives i en hverdag, hvor der både skal laves mad og tænkes i løsninger. Vi forestiller os, at du:

- Er uddannet kok eller cater
- Elsker at lave mad til mange – og stadig kræser for detaljen
- Har styr på egenkontrol og struktur
- Er god til at samarbejde og bidrager til god stemning i køkkenet
- Har en positiv og fleksibel tilgang – også når det går stærkt

## Hvad får du hos os?

- Søde kollegaer, der både griner og arbejder sammen – og som alle elsker mad
- Et job med fri i weekenden og en arbejdstid mandag til fredag mellem 7.00–15.00
- En arbejdsplads med ordentlighed, humor og plads til at være sig selv
- Mulighed for faglig og personlig udvikling gennem kurser, workshops og masser af ledersparring
- En hverdag, hvor du er med til at give folk dagens bedste pause

## Opstart

1/8, men jo før, jo bedre – vi holder samtaler løbende.

## Hvem er vi?

Vi udvikler og driver kantiner i 100 danske virksomheder og kontorhuse rundt om i hele landet.

For mange mennesker er vi dagens højdepunkt – det øjeblik, som virksomhedens medarbejdere glæder sig til, og som på godt og ondt, har stærke holdninger til. Mad har nemlig en fantastisk evne til at sætte samtaler i gang og skabe fællesskaber.

Med et skarpt fokus på ordentlighed og ansvarlighed arbejder vi hver dag for at give vores frokostgæster den bedste pause, der kan mærkes og som forhåbentlig gør en positiv forskel i deres liv.

## Lyder det interessant?

Så send os dit CV og et par ord om, hvem du er.

De bedste hilsner

Pasquale – og verdens bedste køkkenteam – Nicholas, Roy, Frank, Aakar, Baruyr