

# Souschef til kantine i Kbh Ø

Elsker du at lave mad – og motiveres du af at få både mennesker og køkkenet til at spille?  
Trives du med ansvar, overblik og en hverdag, hvor du både går forrest og løfter i flok?  
Og er du typen, der kan sikre høj kvalitet på tallerkenen, samtidig med at du holder struktur og ro i et travlt køkken?

Ja?

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

## Hvad går jobbet ud på?

1. juni 2026 åbner vi en ny kantine på Østerbro i København, og søger en souschef, der vil være med fra start. Du bliver en central del af et køkkenteam på 5, som hver dag laver mad til ca. 300 gæster.

Vi arbejder med velsmag og håndværk – gode råvarer, rene smage og mad lavet fra bunden. Vores ambition er at skabe en kantine, man glæder sig til at besøge hver dag.

Du får samtidig en sjælden mulighed for at være med fra begyndelsen i et helt nyt køkken med nyt udstyr – og være med til at sætte retning, struktur og kultur.

## Dine vigtigste opgaver:

- Tage medansvar for den daglige drift og produktion
- Planlægge og koordinere køkkenets opgaver i samarbejde med køkkenchefen
- Sikre kvalitet, struktur og overblik i en travl hverdag
- Bidrage aktivt til menuudvikling og kreative løsninger
- Sikre, at egenkontrol, råvarer og køkkendrift fungerer optimalt
- Gå forrest i det daglige arbejde og bidrage til et stærkt samarbejde i teamet
- Være med til at skabe en positiv kultur og god stemning i køkkenet

## Hvem er du?

Du er fagligt stærk, struktureret og har naturlig autoritet i køkkenet. Du motiveres af ansvar og trives i en rolle, hvor du både arbejder hands-on og har overblik.

## Vi forestiller os, at du:

- Er uddannet kok eller cater
- Har erfaring fra kantine, restaurant eller storkøkken – gerne med ledelsesansvar
- Har stærk forståelse for drift, struktur og egenkontrol
- Er en tydelig og motiverende holdspiller
- Trives i et miljø med tempo, ansvar og samarbejde
- Har en positiv og løsningsorienteret tilgang

## 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 arbejdstid mandag til fredag 6.00–15.00
- 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

## 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. Jo før, jo bedre – vi holder samtaler løbende.

Har du spørgsmål? Så ring til undertegnede på tlf. 20925541.

De bedste hilsner

Klaus – og alle os i Cheval Blanc Kantiner