

Opvasker til kantine i Kbh Ø

Dine vigtigste opgaver:

- Opvask og håndtering af service, køkkenudstyr og redskaber
- Sørge for orden, rengøring og struktur i opvaskeområdet
- Hjælpe til med lettere køkkenopgaver efter behov
- Bidrage til, at køkkenet altid fremstår rent og klar til service
- Være en del af det daglige samarbejde i køkkenet

Hvem er du?

Du er stabil, arbejdsom og trives i en hverdag med faste opgaver og tempo.

Vi forestiller os, at du:

- Arbejder struktureret og har øje for orden
- Tager ansvar og møder til tiden
- Kan arbejde selvstændigt, men også som en del af et team
- Har en positiv indstilling og bidrager til en god stemning
- Trives i et miljø, hvor det kan gå 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 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.

De bedste hilsner

Klaus – og alle os i Cheval Blanc Kantiner