

Guldkant rekryterar

Guldkants verksamhet har utvecklats mycket sedan 2014. Vi har haft många lunchportioner i basen och sedan stegvis utvecklat vår cateringverksamhet.

Guldkant kommer fortsätta utvecklas. Vi står för god mat lagad från grunden utifrån bra råvaror med hög nivå på service och en stor flexibilitet för att möta kundens behov.

Vår duktiga personal är nyckeln till vår framgång. Nu rekryterar vi en ny kökschef med långsiktiga ambitioner att utvecklas med oss. Vi söker även kockar som kan och vill jobba extra vid behov.



Guldkant
VIRESTAD



Kökschef med driftsansvar

Guldkants blivande kökschef kommer ha ett driftsansvar för kök och matlagning och för att få personalen att samarbeta på bästa sätt för en god fungerande verksamhet där personalen presterar på ett välmående sätt och håller hög leveranskvalitén mot kunden.

Kökschefen har fina smaklökar och ett effektivt arbetssätt samt sinne för ordning och god livsmedelshygien. Ansvar finns också för att inköp och lagerhållning sker på ett väl fungerande och ekonomiskt medvetet sätt.

Den som blir kökschef får möjlighet att utvecklas med verksamheten i tätt samarbete och med stort stöd från ägarna Daniel och Tomas.



Guldkant
VIRESTAD



Kockar

Guldkant behöver skickliga kockar som vill lära sig vår verksamhet och kan jobba extra vid behov.

Vi söker både unga kockar med potential att utvecklas med oss och mer erfarna som redan har mycket att bidra med.

Intresse för våra tjänster

Vi hoppas kunna ha en ny kökschef på plats i vår verksamhet framåt augusti och kockar för extra hjälp behövs löpande. Vid intresse för våra tjänster, kontakta Daniel Uppsäll: 0722-170785, daniel@guldkantvirestad.se

Arbetstider är främst dagtid vardagar, men kväll och helg kan förekomma.



Guldkant
VIRESTAD

