

Martinus Center Klint

søger ny køkkenleder til plantebaseret restaurant og café

Vi søger en uddannet kok (eller med tilsvarende erfaringer) og køkkenleder til vores plantebaserede restaurant og café med start 1. marts 2020.

Arbejdssted og arbejdsplads

Martinus Center Klint ligger i et naturskønt område ved Kattegat nær den lille by Klint vest for Nykøbing Sjælland i Odsherred. Her grundlagde forfatteren Martinus i 1935 Danmarks første feriekoloni. I 1946 ændrede Martinus navnet til Kosmos Ferieby og endelig i 1977 kom centret til at hedde Martinus Center. Centret ejes af Fonden Martinus Åndsviden-skabelige Institut og er godkendt som almennyttig institution. Fonden får ingen offentlige tilskud og lever af indtægter fra bogsalg, kursusvirksomhed samt restaurant- og cafédrift. Desuden udgør frivilligt arbejde og kontante gaver et stort og nødvendigt fundament for vores virke.

Martinus Center Klint er et undervisnings-, ferie- og kulturcenter. Centret består af en række sommerhuse og pavilloner til kursister, foredragssal, restaurant, café samt administrations- og værkstedsbygninger. Desuden har vi en lille hyggelig campingplads med hytter og fællesfaciliteter.

Vores aktiviteter ligger hovedsagelig i sommerhalvåret fra påske til efterårsferie, og en af vores kerneopgaver er at afholde kurser, foredrag, semina-

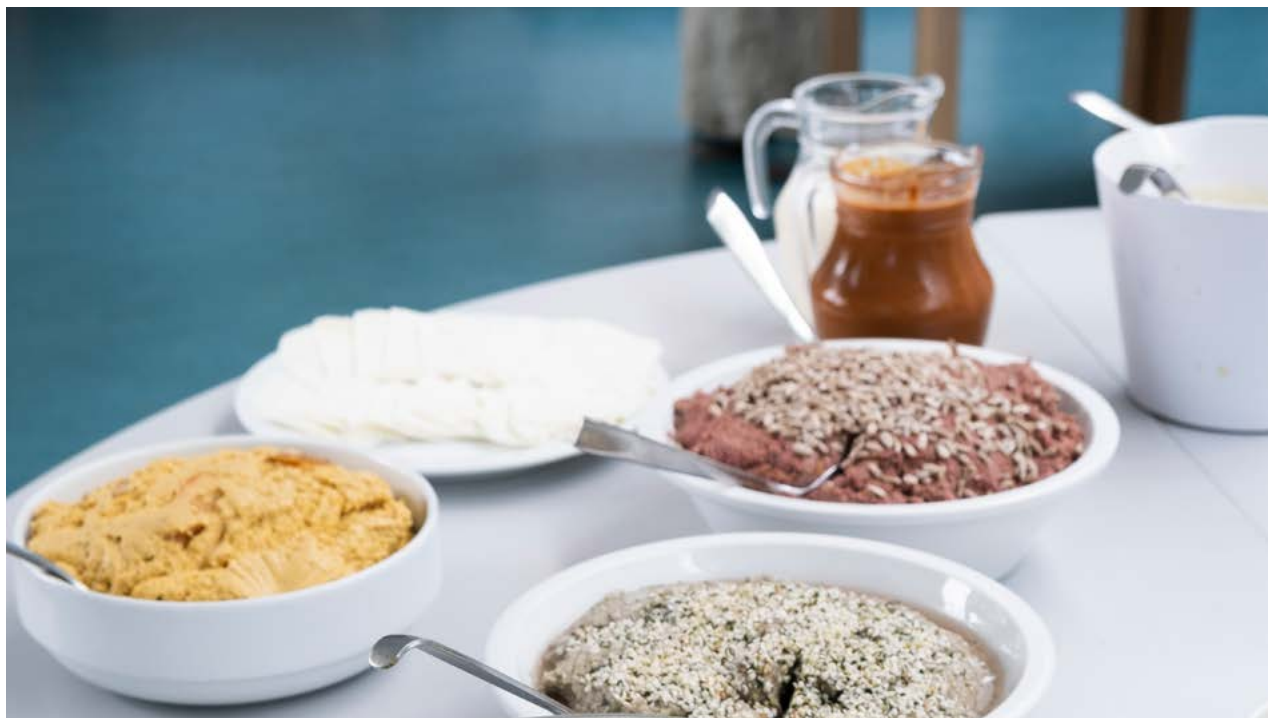
rer, konferencer m.m. Alle undervisere er ligesom de fleste andre medarbejdere ulønnede frivillige. Foruden kursusaktiviteterne har vi udlejning af feriehusene til grupper og konferencer, med og uden spisning.

Jobbet

Du bliver leder af vores plantebaserede restaurant Terrassen og Café Klint og kommer til at samarbejde med centrets inspektør og Martinus Instituts ledelsesudvalg (3 personer).

- Vi ønsker, at du bliver drivkraften i at videreudvikle vores plantebaserede madkoncept, så kursister, gæster og medarbejdere får en god oplevelse hos os.
- Du bliver ansvarlig for vores økologiske køkken, restaurant Terrassen og Café Klint.
- Du står for indkøb og madlavning til restauranten og Café Klint.
- Du har kontakt med Fødevarestyrelsen, ansvar for egenkontrol samt rengøring af køkken og spiseområde.
- Du skal organisere vores arbejdsteam af frivillige medarbejdere og formulere arbejds-gange og instrukser, der passer til de frivilliges kompetencer.
- Du har ansvar for oplæring af medarbejdere.
- Du skaber et køkkenmiljø, hvor det er rart at være frivillig, og hvor der er en god stemning.





Arbejdstid

Arbejdet er sæsonbetonet med en fleksibel arbejdstid. Sommerhalvåret er den travle tid på centret, hvor restaurant Terrassen har åbent ca. 130 dage i forbindelse med vores kurser. Den primære arbejdsperiode er marts til primo november. Der arbejdes ca. 31 weekender, og der arbejdes på helligdage.

Vi har ikke à la carte spisekort, men serverer udelukkende tag-selv-buffet. Omkring 60 dage årligt er der 3 serveringer og 60 dage med kun aftenservering. Desuden har vi åbent ved andre lejligheder i forbindelse med udlejning til konferencer og gruppeophold.

Løn

Efter 6 måneders prøvetid vil du blive tilbudt ansættelse på funktionærbetingelser med fast løn, betalt ferie og pension.

Dine kvalifikationer

- Uddannet kok (eller med tilsvarende erfaringer) og med stor praktisk erfaring med plantebaseret madlavning.
- Praktisk erfaring i ledelse af restaurant, køkken eller kantine.
- Du har sociale, menneskelige og pædagogiske kompetencer til at være en del af vores frivilligbaserede arbejdsplads.
- Det er en fordel, at du har kendskab til ledelse af frivillige – men ingen betingelse.
- Du kan tage ansvar, er selvstændig og arbejder struktureret, og kan også indgå i samarbejde med køkkenets arbejds teams.
- Du er udadvendt og god til at kommunikere såvel mundtligt som skriftligt. Gode engelskunds kaber er et plus.
- Det er en fordel, hvis du har interesse for Martinus Kosmologi.

Ansøgningsfrist mandag den 9. december 2019.

Henvendelse om stillingen til inspektør
Eigil Kristensen, mobil 20 21 27 68.

Ansøgningen sendes til:

Martinus Institut
att. Per Jan Neergaard
Mariendalsvej 96
2000 Frederiksberg

perjan@martinus.dk