



Vi söker Enhetsansvarig till CAJSA'S KÖK

Cajsa's Kök är ett väletablerat restaurang- och cateringföretag i Uppsala. Företaget driver fem café/lunchrestauranger i Uppsala och tillhandahåller färdigmat till livsmedelsbutiker i Uppsala. Cajsa's Kök driver även konferensverksamheter och levererar fest- och eventcatering i Uppsala och Stockholm med omnejd.

Vår affärsidé: Cajsa's Kök är ett matföretag som levererar vällagad mat och inspirerande matupplevelser till företag, privatpersoner och livsmedelsbutiker.

Vår mission: Med maten som medel berikar vi människors vardag, möten och fester. Vi bidrar med energi, välmående och glädje!

Vår vision:



Vi söker dig som tycker att det är roligt med god service och fart och fläkt.

Är du personlig, pålitlig, passionerad och på hugget?

Då kanske du är den vi söker!

Som enhetsansvarig behöver du ha en förmåga att prioritera, strukturera och leda andra i arbetsuppgifter och organisera arbetet på plats. Du kan och du förstår vad god service är, du är lyhörd och har erfarenhet av att ta hand om kunder i stora och små sammanhang.

Om tjänsten och att arbeta inom Cajsa's kök

För oss som arbetar på Cajsa's Kök är den ena dagen sällan lik den andra. Vi arbetar med alla typer av tillställningar så som bröllop, dop, privata och företagsfester, event, konserter och middagar. Vi serverar högkvalitativ mat och service i ett högt tempo där gästen alltid är i fokus. Du kommer att kvalitetssäkra den dagliga driften och att vara ansvarig på plats vid planering och bemanning av verksamheten.

Du kommer att arbeta med operativa, fysiska och administrativa sysslor som genomsyras av hög service och stark kundfokus. För oss som arbetar på Cajsa's Kök är den ena dagen sällan lik den andra. Som enhetsansvarig kommer du att ansvara för inkommande leveranser till restaurangen. Starta upp och stänga caféet/lunchverksamheten. Sköta alla dagliga sysslor som kundservice, fronta varor och produkter, städ av verksamhetens lokaler, diska undan efter dagens gäster, administrativa sysslor som egenkontroll, svinn- och avvikelserapporter, personalbemanning, veckoplanering och varubeställning både internt och externt. I tjänsten förekommer även kontakt med kunder, både företag och privatpersoner via telefon och mejl. Arbetstider varierar över tid då vi har en säsongsbetonad verksamhet. I huvudsak så jobbar du dagtid och beroende på säsong ingår även kvällar och helger.

Du kommer att:

- Ansvara för den dagliga driften, budget, bemanning och beställningar.

PLATSANNONS

2019-01-07



- Ansvara för en god servicen och leverans på plats ut till kund.
- Arbetsleda och coacha personal.
- Beställning och hantering av råvaror, förbrukningsmaterial.
- Ansvarig för kassahantering med medföljande rapportering.
- Ansvarig för dagligt underhåll samt god hygien av lokal och miljö.
- Genomföra kontroller, rapportering och dokumentation av egenkontroll.
- Arbeta i Caspeco med beställningar och bemanningar

Att jobba som en del av Cajsa's köks team har många härliga fördelar! Du kommer jobba i ett framåtsträvande företag med bra, kompetenta och härliga arbetskamrater. Vi tror på samarbete och allas lika stora värde i respektive roller. Vi tillåts växa och utvecklas både som individer och i vårt arbete, och vår inställning är att vi går till jobbet och gör en toppen dag tillsammans med våra gäster och kollegor.

Deltid, 6 månaders provanställning. Tillträde efter överenskommelse

Du har god erfarenhet från en eller gärna flera områden från vår bransch; restaurang/café/festvåning/event/catering.

Ansvarig för rekrytering: Charlotta Rejmer, Restaurangchef på Cajsa's kök.

Din ansökan med CV skickar du till: charlotta@cajsas-kok.se