



STELOR

Är du vår nya kollega och kökschef som vill vara med att skapa och utveckla en hållbar gastronomisk plats på den gotländska landsbygden?

Om Stelor

Stelor är ett gotländskt gårdshotell med sju rum och ett ambitiöst kök, där vi använder råvaror från lokala producenter för att skapa oförglömliga upplevelser. Vi arbetar efter devisen "Don't buy food from strangers". Det gäller såväl oss själva som våra gäster. Oss själva, då vi tror starkt på att handla av producenter i vårt närområde som har en syn på sina produkter som vi delar. Många av dem har mycket riktigt blivit våra vänner. Våra gäster, eftersom vi strävar efter att bjuda på en personligare upplevelse.

På somrarna har vi konserter med utvalda artister i vår lada och vi har initierat ett samarbetsprojekt med lokala konstnärer. Vi har också en alldeles egen gårdsodlare, Signe, som arbetar med att utveckla vår egna produktion av fina råvaror. Allt för att skapa en plats där delarna samverkar till att skapa en helhetsupplevelse för hela familjen.

Vi som driver Stelor är idealister som trots vår långa erfarenhet inte låtit oss dras ner på jorden. Vi vill tvärtom ta ytterligare ett kliv till nästa och skapa ett Stelor 2.0 där vi med bibehållet fokus på hållbarhet, råvaror och autenticitet skapar ännu intressantare gastronomi och ännu större upplevelser. Vi är snälla, starka, livliga, hållbara, personliga och inkluderande. Och vi vill gärna att du är med och gör oss ännu starkare.

Ansvarsområden

Du kommer ansvara för arbetet i köket, såväl operativt som administrativt och vara en del av den dagliga driften.

- Jobba service operativt i drift 60% dag och kväll. Vardagar och helger efter behov.

- Stå för menyplanering och inköp
- Ansvara för utveckling och ledning av kökspersonalen
- Ha huvudansvar för köksekonomi inklusive planering och uppföljning
- Attestera fakturor
- Ha personalansvar för kökspersonal vad gäller rekrytering, anställning, upplärning, utbildning, uppföljning, budget och schemaläggning
- Arbeta administrativt för att uppnå gemensamt uppsatta mål för ekonomi och försäljning

Personliga egenskaper

Det viktigt att du är en jordnära lagspelare som är pålitlig, noggrann, engagerad, tydlig och organiserad. Och som älskar mat & råvaror.

Du har en god attityd och delar våra värderingar gentemot arbete och människor, så att vi tillsammans få gäster såväl som medansvariga att verkligen trivas.

Du vet såklart att resultat, kvalitet och bemötande går hand i hand och tar ett självständigt ansvar för dina egna arbetsuppgifter och sätta deadlines.

Du tar även ansvar för det gemensamma resultatet och gör vad som krävs för att verksamheten ska uppnå sina mål. Din roll är bred, vilket gör att du kommer behöva hantera flera uppgifter parallellt, prioritera och anpassa dig efter skiftande förutsättningar och omständigheter. Men det absolut viktigaste är att du precis som vi blir helt pirrig på tanken att skapa god, hållbar och ärlig mat av dom bästa råvarorna från gårdarna omkring oss.

Arbetslivserfarenhet

Vi kan ha helt fel, men vi tror att en av dessa två beskrivningar passar in på dig.

1. Du har mångårig arbetslivserfarenhet som kock och kökschef, kanske har du jobbat med fine dining och har stor kunskap om råvaror och förädling. Nu vill du vara med på en ny resa där du kan sätta ditt egna avtryck i arbetet med att skapa en stark måltidsdestination med fokus på hållbar, lustfylld gastronomi.

2. Du har några års erfarenhet som kock, älskar råvaror och vill nu fördjupa dig i den hållbara måltidsupplevelsen med gästen i fokus, men även utveckla ditt ledarskap och ta steget till en roll som kökschef. I så fall kan vi tillsammans se till att ge dig en vidareutbildning inom ledarskap och ekonomi.

Vårt erbjudande

Vi erbjuder dig en rolig, ambitiös arbetsplats i lantlig miljö med djur och natur omkring dig. Du kommer att få träffa våra producenter och kanske lära dig mer mat och livsmedelsproduktion och få en större förståelse för resan från jord till bord.

Du kommer ha möjlighet att få vara självständig och kreativ, men ändå vara en del av ett ständigt gemensamt sökande efter inspiration. Du kommer vara med och utveckla vår hållbarhet och bidra till bättre mat och ett bättre livsmedelsystem.

Du kommer vara en del av ett litet tajt team där vi alla delar med oss av våra visioner kring mat och dryck. Tillsammans bygger vi Stelors restaurang och förverkligar tanken att skapa en dynamisk och hållbar plats med en hög gastronomisk ambition. Samtidigt som kul och skoj alltid står högt på vår dagordning.

Tjänsten är tillsvidare med tillträde enligt överenskommelse.

Tjänsten är på heltid, med varierande arbetstider.

Lön kommer vi överens om tillsammans (Stelor är medlem i Visita och tillämpar kollektivavtal.)

Du kommer ha friskvårdsbidrag och tjänstepension.

