

Rekryteringsannons januari 2020

Vill du jobba med oss? – Vi är intresserade av just dig!

Detta är ett paradys på jorden och ligger i Kullabergs naturreservat i Mölle. Här hittar ni oss – Andy & Matti och vi driver "Ransvik Havsveranda" och hos oss är alla olika människor välkomna! Som det har alltid varit här! Detta var faktiskt den plats där "synden i Mölle" föddes. Ett begrepp som blev allmänt känt och det är en del av svensk historia. Varför? – jo i slutet av 1800-talet var detta havsbad i Ransvik den plats där män och kvinnor kom för att bada tillsammans. Något som var mycket kontroversiellt vid den tiden. Människor kom från hela Europa och runt om i världen till denna plats och vi tycker att de var riktigt modiga som vågade bryta samhällets normer och regler. Vi gillar att gilla olika och som sagt - vi välkomnar alla som delar vår syn på att vi alla är av samma värde!

Vi älskar att arbeta med bra, ren och rättvis mat! Vi erbjuder både à la carte-meny och hemlagade kakor, eller "svenskt fika" som det kallas! Vi lagar och bakar allt själva från grunden och våra råvaror är ekologiska eller producerat av regionens begåvade bönder, det är vår passion! Detta blir vår andra säsong här och vi är mycket stolta att redan vunnit utnämningen som "Skånes bästa café" 2019 och vi behöver nu bygga upp ett fint team inför kommande säsong.

Hos oss på Ransvik Havsveranda lever och utvecklas våra värderingar och vårt engagemang i varje anställd. Därför är det viktigt för oss att hitta rätt personer, med rätt attityd och rätt potential. Hos oss krävs det inte att servisen har koll på en korrekt dukning med fem typer av glas och bestick. Inte heller behöver kocken kunna tillreda en blåsfisk. Sådant kan man alltid lära sig. Istället letar vi efter människor som har det där lilla extra, människor som genuint tycker om mötet med andra människor.

Vi tror, älskar och drivs av många olika värderingar, bla detta.

- Hållbarhet, ekologiskt, lokalproducerat
- Mångfald och tro på allas lika värde
- Värdskap och service utöver det vanliga
- Nyfikenhet på mat och människor
- Personligt ansvarstagande gentemot varandra och uppgiften

Vi älskar mat och smakupplevelser, vi älskar naturen runt omkring oss, vi älskar mötet mellan människor och vi älskar Ransvik - Vi älskar att dela med oss av vår upplevelse!
Om du delar vår passion och våra grundvärderingar, planera då in en sommarsäsong i Mölle.

Vi söker nu inför säsongen 2020:

Kock med ambitioner och ansvars känsla

Vi jobbar i ett litet team där vi hjälper varandra med det som behövs utifrån vår leverans till gäst. Det kan på ett litet ställe som Ransvik Havsveranda innebära allt från att hoppa in i kassan, mata hönsen, servera en tallrik, diska några maskiner eller baka en kaka... Det huvudsakliga arbetet i köket består däremot av att tillreda maträtter och förbereda kommande serveringar. Värma, portionera och lägga upp mat utifrån beställningar under eftermiddagens a'la carte. Rengöring av kök och verktyg. Till viss del även planering och beställning av råvaror. Under högsäsong serverar vi ca 200 portioner under vårt öppethållande 12-17. Under sommaren 2020 kommer vi även ha kvällsöppet några dagar i veckan vilket innebär mer specifik matlagning a'la minute.

Vi kan ev hjälpa till med att ordna personalboende vid behov. Bil och körkort är ett krav.

Om anställningen

Omfattning: 75-100%

Varaktighet: Säsongsanställning

Anställningsform: Tidsbegränsad anställning

Lön: Timlön enligt gällande kollektivavtal HRF

Dagsansvarig värd/värdinna med stark personlighet och blick för detaljer

Den ena dagen är inte den andra lik hos oss. Antalet gäster för dagen styrs av väder, veckodag, gruppbokningar, andra arrangemang i vår närhet osv. Vi ska alltid vara förbereda, leverera samma höga servicenivå och aldrig tumma på värdskap eller kvalitet. Du är en del av den dagliga driften och har känsla och kunskap i bageriet. Göra bakelser, lägga upp kakor och kanske baka lite bröd är sådant du kommer få njuta av. Du ser även till att helheten är perfekt. Musiken är på rätt nivå, serveringen är tiptopp, bakelser och mackor är extra fina just idag och den totala atmosfären känns fantastisk. Dina kollegor stöttar och peppar du med din starka personlighet och du basar över den dagliga arbetsfördelningen och säkrar att alla har rätta förutsättningar för att sköta sina arbetsuppgifter. Du ser över veckans planering i samråd med oss och säkrar att allt är i fas med personalplanering och beställningar, ser till att städrutiner följs och pyntar med blommor och annat både inne som ute. Lite som hunden Pluto – han som jagar upp Piff & Puff i julgranen och sedan får väldigt många julgransbollar att hålla reda på! Lite så är det hos oss också, det kan smälla till och då gäller det att hålla huvudet kallt, fokusera och bara köra så det ryker med en brinnande passion! Vi kan ev hjälpa till med att ordna personalboende vid behov. Bil och körkort är ett krav.

Om anställningen

Omfattning: 75-100 %

Varaktighet: Säsongsanställning

Anställningsform: Tidsbegränsad anställning

Lön: Timlön enligt gällande kollektivavtal HRF

Gårdskarll med huvudansvar för diskrummet och gårdssysslor

Ordning och reda är nyckelordet för en fungerande restaurang. Allt har sin plats och funktion och det måste alltid fungera så. Glas, tallrikar, skålar, kastruller, bunkar och slevar måste snabbt bli rena och komma tillbaka till "sin plats" för att "maskineriet" ska fungera. Likaså är det viktigt att sorteringen av avfall fungerar, att bord och stolar är hela, att gräsmattan är klippt, blommorna får vatten, flaggan är hissad och att det i allmänhet är rent och prydligt på Ransvik Havsveranda under hela verksamhetstiden. Utifrån din arbetsbeskrivning så ansvarar du själv för din tidsplanering och delegerar och säkrar att arbetsuppgifter blir genomförda även på dina lediga dagar, med andra ord så ingår det en viss del arbetsledning i tjänsten också. Att laga en trasig stol eller byta en glödlampa är inget som är främmande för dig heller. Kan du inte göra det själv, så hittar du någon. Du löser uppgiften som du ställs inför helt enkelt!

Om anställningen

Omfattning: 75-100 %

Varaktighet: Säsongsanställning

Anställningsform: Tidsbegränsad anställning

Lön: Timlön enligt gällande kollektivavtal HRF

Café-och restaurangvärdar/värdinnor

Vi söker er som tycker om att ge gästen bästa möjliga service, gillar när det är mycket att göra, lära sig nya saker, jobba snabbt och samtidigt hålla rent och snyggt runt omkring sig, allt för att ge våra gäster ett positivt möte hos oss. Ni bör kunna jobba självständigt samtidigt som ni gillar att jobba i grupp. Vi ser gärna att ni har utbildning och/eller erfarenhet från bageri, restaurang eller cafe. Eftersom jobbet innebär mycket gästkontakt med människor från världens alla hörn så måste man prata god svenska och engelska, ett plus om man pratar ytterligare språk. I jobbet finns alla sysslor som ex kassa, servering, gästservice, disk, städ, kök mm. Ett stort plus är om du har intresse av matlagning och bakning. Det finns alltid något att hjälpa till med i köket och vi älskar att se våra kollegor utvecklas och kanske är det nån av er som styr köket nästa sommar!?

Körkort och bil är bra att ha då det inte alltid går kollektiv i området som passar arbetstiderna.

Om anställningen

Omfattning: 75%

Varaktighet: Säsongsanställning

Anställningsform: Tidsbegränsad anställning

Lön: Timlön enligt gällande kollektivavtal HRF

ANSÖKAN

Skicka en ansökan där du beskriver varför just du söker dig till oss och varför arbetet verkar passa dig, berätta mycket om dig själv och dina erfarenheter och så vill vi gärna ha 2-3 referenser. Rekrytering sker löpande och vi tar emot din ansökan via mail: jobb@ransvik.se

Hoppas vi hörs! / Andy & Matti