

BLIV FRONTPERSONALE I SCT. HANS HAVE I 2025

Haven får et nyt køkken i 2025 med flere muligheder, en ny indendørs cafe samt udvidede åbningstider og alt dette betyder at vi leder efter nye skønne mennesker der har lyst til at være med til at skabe gode oplevelser for alle havens gæster i løbet af året.

Som frontpersonale (over 18 år) står du for at åbne caféen om formiddagen. Du betjener vores kunder og tager imod bestillinger i vores bestillings-“ø” som bliver hjertet i havens café. Her laver du også drikkevarer f.eks. kaffe på vores espressomaskine, hjemmelavet saft eller økologisk sodavand og så serverer vi også køkkenet skønne kager fra øen som du selvfølgelig anretter smukt med spiselige blomster fra haven. Du sørger for at caféen er pæn og ren i løbet af dagen og har godt overblik over hvornår der f.eks. mangler mælk fylder op når der mangler noget i løbet af dagen. Det hele gør du i samarbejde med dine ø-kollegaer.

Hvis du kan se dig selv i rollen, så vil rigtig gerne høre fra dig, hvis du:

- 👉 Er over 18 år
- 👉 Kan lide at tage ansvar
- 👉 Er udadvendt og tager initiativ
- 👉 Kan lide når der er fart på

Som frontpersonale forventes det at du kan tage mindst 4 vagter om måneden – og flere når det er højsæson (forår og sommer) eller ved helligdage. Vagter ligger primært i weekender og som udgangspunkt inden for tidsrummet kl. 10 til 18.

Om Sct. Hans Have

Sct. Hans Have er en rekreativ have, der ligger midt imellem by, fjord og skov. Vi producerer og sælger drikkevarer, kager og frokostretter, som vi laver fra bunden med gode, økologiske råvarer, og vi har rigtig mange glade gæster, der besøger os igen og igen. Vi lægger vægt på, at vi har det godt sammen, når vi er på arbejde, og vi tilbyder en sjov arbejdsplads med et hyggeligt fællesskab og muligheden for at lære en masse om mad undervejs!

Ansættelsessamtaler finder sted i Sct. Hans Have den 28. februar og 10. marts.

Send os derfor din ansøgning hurtigst muligt til køkkenleder Iben på: iben@scthanshave.dk ! 