



# KOK SØGES TIL SKOVMØLLENS restauranter

Skovmøllen er i en spændende udviklingsfase på flere fronter. Vi driver to restauranter, et bageri/café samt et catering- og produktionskøkken. Vi sætter stor ære i at levere en historisk og unik gæsteoplevelse, og vi tror på, at et godt arbejdsmiljø og trivsel er nøglen til, at både medarbejdere og gæster vender tilbage til Skovmøllen gang på gang.

På både Skovmøllen og Skovmøllen Ø (Aarhus Ø) er der travlhed med at skabe fantastiske oplevelser for vores mange restaurant- og selskabsgæster. Derfor har vi brug for flere hænder – en smilende og gerne erfaren kok, som kan sit håndværk.

## Vi forventer, at du:

- Har sans for detaljer
- Har erfaring med både à la carte og afvikling af selskaber
- Er en teamplayer
- Kan lære fra dig, da vi har kokkeelever i køkkenet
- Har et positivt sind

## I vores køkkenener tilbyder vi dig:

- Et køkken med "højt til loftet," hvor der er plads til alle, og alle bliver hørt
- Mulighed for faglig udvikling
- Et professionelt og struktureret arbejdsmiljø
- En attraktiv vagtplan
- En plads i et stærkt og velfungerende team bestående af både faglærte og elever

## Du kan forvente af os:

- En unik arbejdsplads i fantastiske omgivelser
- Et arbejdsmiljø, hvor trivsel prioriteres højt
- En lyttende og inddragende ledelse
- Et team af dedikerede og kompetente kolleger
- En arbejdsuge på gennemsnitligt 40 timer
- Løn efter kvalifikationer
- Forventet start i oktober eller november 2024

**Ansøgning:** Send dit CV og lidt om hvorfor du vil være en del af Skovmøllens team.

Vi afholder løbende samtaler og ansætter, når vi finder det rette match. Du er også velkommen til at kontakte os hvis dette har vagt din interesse.

Kontakt:

Medejer Ann Cathrine Lebech Hoe eller køkkenchef Claus Larsen – [Claus@skovmollen.dk](mailto:Claus@skovmollen.dk)  
[ac@skovmollen.dk](mailto:ac@skovmollen.dk) / 29428308