



SKOV M Ø L L E N

Souschef køkken med fokus på udvikling, trivsel og unikke oplevelser

(Skovmøllen Moesgaard)

Brænder du for at skabe en varm og inkluderende atmosfære, hvor både gæster og medarbejdere trives? Hos Skovmøllen tror vi på, at de bedste oplevelser opstår, når folkelighed, ansvarlighed og ærlighed går hånd i hånd – både over for vores gæster og vores team.

Vi søger en souschef, der med hjerte og faglighed kan stå i spidsen for den daglige drift og samtidig udvikle vores historiske og gastronomiske univers. Din rolle bliver at sikre, at hver gæst forlader Skovmøllen med en oplevelse, de vil huske – og at dit team føler sig værdsat, set og motiveret til at yde deres bedste.

Dine ansvarsområder:

- Daglig køkkendrift, planlægning og service
- Tæt samarbejde med køkkenchefen om menuplanlægning og optimering
- Medvirkende til planlægning og afvikling af selskaber og events – fra bryllupper til firmaarrangementer
- Tager del i udvikling af nye koncepter og idéer, der styrker både gæsteoplevelsen og fællesskabet på arbejdspladsen

Vi forestiller os, at du:

- Har erfaring som souschef eller i en tilsvarende lederrolle
- Har stærk faglig baggrund
- Er en naturlig, nærværende leder, der skaber motivation gennem tillid og tydelig kommunikation
- Har overblik, struktur og evnen til at bevare roen, når det går stærkt
- Er fleksibel og tager ansvar – også når der er ekstra travlt
- Kan arbejde aften, weekend og helligdage

Vi tilbyder:

- En unik arbejdsplads omgivet af natur og historie
- En kultur, hvor trivsel og medarbejderpleje er en kerneværdi
- Et dedikeret team, der brænder for at give gæsterne en oplevelse ud over det sædvanlige
- En arbejdsuge på gennemsnitligt 40 timer
- Løn efter kvalifikationer
- Tiltrædelse senest oktober eller hurtigst muligt

Send din ansøgning og CV til **ac@skovmollen.dk**.

Har du spørgsmål, kan du kontakte **Ann Cathrine Lebech Hoe** på **29428308** eller pr. mail ac@skovmollen.dk
