

Fana Golfklubb er en av de større golfklubbene i Norge, med mer enn 2000 medlemmer og sunn økonomi. Vår 18-hulls bane ligger sentralt i Bergen, mellom flyplass og sentrum. Klubben har et høyt aktivitetsnivå med medlemmer i alle aldersgrupper og med ulikt ambisjonsnivå. Vi har en sterk sportslig satsing, fra knøtter til eliteutøvere på landslagsnivå. Vårt nye treningsanlegg fremstår med svært høye kvaliteter, og blant Norges mest moderne. Vi store planer for utvikling av bane og anlegg i årene fremover, hvor re-etablering av restaurant i klubbhusets 2. etasje inngår. Fana Golfklubb har for tiden 9 fast ansatte og sysselsetter 28 personer, i ulik stillingsgrad.



November 2023

Fana Golfklubb

Kjøkkensjef

Fana Golfklubb har fantastiske lokaler, med stort moderne kjøkken og flotte lokaler for medlemmer og besøkende. Det har ikke vært aktiv drift i restauranten de senere år, og vi planlegger nå å re-etablere denne driften. Vi ser derfor etter kjøkkensjef som vil få ansvar for den daglige drift. I tillegg til daglig drift av restauranten, vil rette vedkommende bli inkludert i den generelle klubbdriften, herunder planlegging og gjennomføring av arrangementer/events.

Vi ser for oss et konsept bestående av en typisk lunch-meny med god kvalitet, med effektiv tilberedning. Restauranten vil som utgangspunkt ha åpningstider fra midt på dagen til sen ettermiddag/tidlig kveld. Du vil nok oppleve dette som mer tilpasset arbeidstid enn mange opplever i restaurant-bransjen.

Du vil få totalansvar for drift, herunder delvis personalansvar for ekstra-hjelpere. Vi er en liten organisasjon preget av entreprenørskap, og du vil få prøve deg på ting du kanskje ikke kan i utgangspunktet, og i oppstartfasen vil du være med å utforme konseptet. Derfor blir det viktig at du tar eierskap til prosesser, og ansvaret som følger med.

Oppgaver og ansvarsområder inkluderer:

- Planlegging og organisering av drift
- Innkjøp
- Tilberedning av mat
- Planlegging og gjennomføring av arrangementer
- Delvis personalansvar for ekstra-hjelpere

Vi ser etter deg som:

- Har erfaring fra restaurantdrift og tilberedning av mat
- Er løsningsorientert, og brenner for å levere et godt produkt
- Er lærevillig, effektiv og strukturert. Mye å holde orden på her, så du må tåle litt stress i perioder
- Ønsker en variert hverdag, der du i tillegg til restaurant-driften tar del i klubbens øvrige aktiviteter

Hos oss får du:

- En sentral rolle i en golfklubb med fantastisk beliggenhet, ambisjoner og god økonomi
- Fast stilling med oppstart i løpet av vinteren/våren 2024
- En veldrevet klubb med hyggelige og engasjerte medlemmer og kolleger
- Konkurransedyktig betingelser

Søknad og CV sendes til janinge@fanagolf.no så snart som mulig. Ta kontakt med daglig leder Jan-Inge Klubben på telefon 900 63 867 dersom du har spørsmål om stillingen.