



Kökschef till LeDap Stockholm

LeDap Group lanserar nu ett helt nytt och innovativt koncept kring padelhallar där spelare och besökare får en unik och dynamisk helhetsupplevelse. Padelhallarna som går under namnet LeDap, kommer etableras på utvalda destinationer i Europa och övriga världen. LeDap Stockholm, beläget vid Norrviken, Sollentuna är först ut och öppnar i mitten av augusti.

LeDap Stockholm kommer att husera 16 panoramabanor inomhus samt sex banor utomhus. Två tävlingsbanor på hög internationell nivå med över 12 meter i takhöjd och utspring. Runt banorna byggs stora permanenta läktare och plats för studio för live-sändningar. Tretton dubbelbanor samt singelbanan har en takhöjd på 9 – 10 meter, varav 10 banor med permanent utspring.

Nu söker vi dig som vill vara med och utveckla samt bygga upp restaurangen som kommer att ligga i hjärtat av arenan och som också blir LeDap Stockholms naturliga mötespunkt där besökare äter, dricker, socialiserar och hänger. Miljön kommer att kännas modern, avslappnad och inbjudande i allt från meny till inredning och atmosfär. Här ska det kännas familjärt och härligt att hänga.

Restaurangen som har ca 65 platser kommer bli en samlingsplats från tidig frukost till middag. Här skall den godaste frukosten serveras och för den som inte har möjlighet att stanna kvar ska det erbjudas take away. En genomtänkt meny skall kunna avnjutas av den som precistränat och till de som vill ha en välkomponerad lunch/middag. Alla drycker/drinkar som serveras kommer att vara signerade av en av Europas bästa mixologer.

Anläggningen har även möjlighet att anordna stora event, där det skall planeras allt från små drinkmingel på 10 personer till den stora festen som kan innebärrunt 300 gäster.

Som vår första kökschef är du ansvarig att driva restaurangens matutveckling/koncept samt inköp av råvaror, kostnadsberäkning, viss administration och schemaläggning. Du kommer även ansvara för rekrytering i samråd med LeDaps VD. Du ska också vara en inspiration till utveckling tillsammans med din köksstab och hallens övriga personalstyrka.

För att driva en hållbar restaurang rent ekonomiskt, så kommer din lyhördhet till gästernas önskemål vara en stor del, men också ur medarbetarsynpunkt. Du är positiv och har gärna nära till skratt. Har förmåga att arbeta både självständigt och i team. Vi ser även att du är

intresserad av träning och har ett tänk kring god och näringsrik mat som avspeglas i den meny som kommer att serveras. Plus om du även spelar och/eller är intresserad av padel.

Vi erbjuder dig:

- Ett nytt kök med oändliga möjligheter
- En arbetsplats med mycket glädje och stora möjligheter
- Arbetstider som är inte bara betyder kvällar och helger
- Arbetsmiljö och hälsa är viktig hos oss och alla våra anställda har tillgång till vårt välutrustade gym och det finns självklart möjlighet att spela padel både med kollegor och tränare
- Ett nätverk/kontakt nät över hela Europa inom padel

Vi vill att du har:

- 3-årig gymnasial kockutbildning eller motsvarande arbetslivserfarenhet
- Minst 3 års arbetslivserfarenhet som kock varav två av dem i ledande befattning
- Tidigare erfarenhet av menyplanering och administrativa uppgifter vid stora och små event
- Sociala delen är mycket viktig för oss, du får inte vara rädd att möta nya människor
- Kunskap i Office-paketet
- Goda kunskaper i svenska och engelska

Det är meriterande om du har

- Gärna för hållbarhetsarbete i relation till mat
- Gillar att träna och att spela padel, dock inget krav

Anställningsform: Tills vidare, med 6 månaders provanställning

Omfattning: Heltid.

Arbetstider: Varierande med dagtid och vissa helger

Ansökan: Skicka din ansökan senast 13/5 2022 till fili@ledap.com

Ansökningarna behandlas löpande och tjänsten kan komma att tillsättas tidigare.

Lön: Enligt överenskommelse

Kollektivavtal: HRF