

Intresseanmälan Restaurangtjänster på Liseberg sommarsäsongen 2016

Liseberg AB

Ett vanligt jobb. Fast mer wiie!

Sedan 1923 har vi fått människor att mötas, skratta och trivas tillsammans. Snart är det din tur att vara med. Hos oss jobbar du inte bara i en nöjespark – du jobbar i en hel värld av upplevelser: Karuseller, musik, god mat, hotell, show, trädgårdar, camping – och snart ett helt nytt vattenvärld. Vi har öppet året om, i olika säsonger och olika tempo – men glädjen finns alltid där. Och det är just du som är med och skapar den. Här är jobbet både stort och smått, vardagligt och wiie, fullt av fart men med plats för eftertanke. Ett vanligt jobb. Fast mer wiie!

Vi ger dig detta (och lite till!)

- **Vardag och wiie.** Här är jobbet både kul och på riktigt. Du gör skillnad – oavsett om du jobbar mitt i pulsen eller bakom kulisserna.
- **Kollegor och kvarterskänsla.** Här finns experter på allt från snurrande åk till smarta excel-dokument. Olika jobb, olika hörn av samma varma kvarter.
- **Värde före vinst.** Vi ägs av staden. Det du gör bidrar till något större än oss själva.
- **Mod och metod.** Vi testar nytt – men alltid med hållbarhet i fokus. Att ligga i framkant kräver både idéer och eftertanke. Här finns båda.

Är du en av 2000 Lisebergare denna sommar?! Just nu söker vi dig som vill bli en av oss som arbetar på någon av våra restauranger. Innanför Lisebergsparkens grindar finns högklassiga restauranger och krogar, var och en med sin speciella inriktning. Först ett smakprov på vad vi har att erbjuda:

Stjärnornas Krog och The Green Room

På Stjärnornas krog består utbudet av framför allt grillrätter och hamburgare, dessutom olika desserter, matiga sallader och charkuterier. Såväl restaurangens interiör som menyutformning har en tydlig koppling till parkens alla show- och musikuppträdanden. På The Green Room bjuds på härliga vegetariska rätter.

Vill du veta mer, kontakta restaurangchef Magnus Ramm, magnus.ramm@liseberg.se

Hamnkrogen, Spökbaren och Skeppsmagasinet

Hamnkrogen är Lisebergs fiskekrog med dagsfärska skaldjur som specialitet.

Maten lagas från grunden, håller hög kvalitet och behandlas med känsla och hjärta. Väl på plats möts gästerna av västkustska dofter från fisk, skaldjur och tjära, och man kan riktigt känna saltstanken och fräschören. Klassiska plateauer men också köttalternativ finns på menyn, för både företagsgruppen som kompisgänget. Spökbaren är en tematiserad bar med lättare servering, och på Skeppsmagasinet bjuds på enklare rätter i en underbar, maritim miljö.

Samtliga ställen ligger i Lisebergs Hamn med bästa solläget i parken på sommaren.

Vill du veta mer, kontakta restaurangchef Helena Stenborg, helena.stenborg@liseberg.se

Lisebergs Wärdshus

Lisebergs Wärdshus är en av Lisebergs mest omtalade restauranger, där det bästa från Västerhavet och västsvenska gårdar avnjuts i samma vackra salonger och gustavianska inredning som under generationer hyste familjen Nonnen. Vi som arbetar på Lisebergs Wärdshus är stolta över vår produkt och levererar den med stor kunskap och personligt engagemang. Vi arbetar säsongsanpassat och eftersträvar att i möjligaste mån att arbeta närproducerat och ekologiskt.

Vill du veta mer, kontakta restaurangchef Harald Wållgren, harald.wallgren@liseberg.se

Järnvägsrestaurangen

Järnvägsrestaurangen, med sin underbara placering mitt i Lisebergsparken, bjuder såväl små som stora gäster på variation i menyväg. Restaurangmiljön är inspirerad av järnvägens historia - och inte lång borta finns Lisebergsbanan som bidrar till en skön känsla av att vara på resande fot!

Vill du veta mer, kontakta restaurangchef Ninni Howard, ninni.howard@liseberg.se

Tyrolen

Tyrolen har genom åren varit en av Lisebergs mest välbesökta och omtyckta restauranger. Från att vara en gemytlig och traditionsrik restaurang utvecklar vi nu Tyrolens restaurangkoncept. Under kommande månader byggs en helt ny Biergarten, med upp mot 400 sittplatser utomhus, där Lisebergsbesökare, allt från familjer till femkampare, njuter av en skön och annorlunda miljö. Menyn präglas tydligt av det Tyroliska köket både i mat- och dryckesväg.

Vill du veta mer, kontakta restaurangchef Naem Chitaar, naem.chitaar@liseberg.se

Trebello och Café Taube

Trebello och Café Taube är brickserveringsrestauranger med så kallad fast casual koncept. Konceptet innebär att man kombinerar snabb service och betalning vid disk med mat serverad på porslin i en inbjudande miljö.

Vill du veta mer, kontakta restaurangchef Christian Krantz, christian.krantz@liseberg.se

Hotell Liseberg Hedens restaurang & bistro

Hotell Liseberg Heden är lisebergs hotell som inhyser 179 rum, en nyrenoverad restaurang och lobbybar. Maten är lagad från grunden med kärlek och finess. Här möts det klassiska med den moderna matlagningens tekniker. Allt från dingnade frukostbuffe till konferensluncher och avsmakningsmenyer serveras här! Önskar du arbeta här, ange det i ditt personliga brev!

Vill du veta mer, kontakta köksmästare Johan Friberg, johan.friberg@liseberg.se

Vad söker vi?

KOCKAR, KALLSKÄNKOR, RESTAURANGBITRÄDEN, BAR- OCH SERVISPERSONAL

På våra restauranger finns behov av medarbetare med olika kompetenser och erfarenheter. Kockar, kallskänkor, restaurangbiträden samt bar- och servispersonal behövs för att kunna erbjuda våra gäster en smakrik måltid kryddat med service och glädje. För att trivas hos oss ska du ha vilja att arbeta i ett högt tempo och en positiv attityd!

Vi ser gärna att du har en restaurangutbildning i botten, i kombination med dina praktiska erfarenheter. Både i kök och matsal är det viktigt att du arbetar ansvarsfullt och har som mål att leverera en högklassig måltid. Arbetar du i våra kök, har du god kännedom om livsmedelslagen och hantering av råvaror. Är din inriktning servis eller bar, har du extra god känsla för service, mat och dryck samt kunskap om alkoholservering.

Det är viktigt att du har referenser att visa till när du söker arbete hos oss, så förbered gärna kontaktuppgifter när du söker arbete.

I övrigt värdesätter vi initiativtagande, noggrannhet och förmågan att vara uppmärksam på våra gästers behov. För oss är det viktigt med en blandad arbetsgrupp med medarbetare i varierande åldrar, olika bakgrunder och olika personligheter. Du behöver ha fyllt 18 år för att börja arbeta hos oss.

Vad erbjuder vi?

Hos oss kommer du tillhöra ett gott gäng arbetskamrater som med högt tempo och glatt humör ger våra gäster ett trevligt Lisebergsbesök. Vi har avtalsenliga löner, väl fungerande arbetsscheman och arbetskläder som tvättas och sköts om av ett eget Kläderi. Vi har arbetsledare som stöd vid de olika arbetsstationerna, och vi vill gärna se dig växa och utvecklas inom ditt yrkesområde.

När kan vi erbjuda dig arbete?

Lisebergsparken öppnar för sommarsäsongen den 23 april och stänger den 9 oktober. Under resterande delar av året håller våra restauranger öppet för bokningar. Vi ser det som positivt om du har möjlighet att arbeta hela säsongen, dock har vi även behov av dig som kan arbeta under delar av sommaren, t ex under högsäsong (midsommar till mitten av augusti). Du anger när du söker vilken period du är mest intresserad av att jobba hos oss.

Varmt välkommen att bli en av oss!

Du söker genom att gå in i vårt rekryteringssystem, och fylla i en blankett. Vi vill gärna ha din ansökan så snart som möjligt, eftersom vi rekryterar löpande till våra tjänster. Det kan komma att dröja innan du får ett svar, då vi jobbar löpande med planering av säsongen. Välkommen med din ansökan!

Dienstverband	Seizoenswerk
Omvang functie	Fulltime/Parttime
Gewenste startdatum	Enligt överenskommelse
Salaris	Fast lön
Uren	Varierande
Plaats	Göteborg
Provincie	Västra Götalands län
Land	Zweden
Ref.nr.	2016/26
Vakbondsvertegenwoordiger	Annika Sollner, HRF, 0762-098856 Anastassios Grozos, Unionen, 031-7330257 Anders Ingemarsson, Kommunal, 031-7330176
Gepubliceerd	2016-03-07
Uiterste datum	2016-07-31
Link naar vacature	http://liseberg.varbi.com/what:job/jobID:93616/