

# Vi har brug for en ny leder til vores vegetarkøkken, restaurant og cafe

Martinus Center, Klint i Odsherred

Tiltrædelse 1. april eller 1. maj 2018 | Ansøgningsfrist 1. december 2017

Henvendelser og ansøgninger til Per Jan Neergaard på mobil 60 98 90 05 email [perjan@martinus.dk](mailto:perjan@martinus.dk)



Vores mangeårige køkkenleder Charlotte Anderson, går på pension til foråret 2018. Derfor har vi brug for en ny leder af vores vegetarrestaurant og café. Kan du svare JA til spørgsmålene herunder, så har vi måske ønskejobbet til dig:

- **Brænder du for at arbejde med økologi, bæredygtighed og vegetar / veganer mad?**
- **Kan du lide at arbejde med mennesker, inspirere og udvikle både arbejdsplads og produkter?**
- **Har du lyst til at indgå i en virksomhed, der hovedsageligt er drevet af frivillig arbejdskraft?**
- **Ønsker du at være en del af en kultur, som er drevet af en stærk idé om, at kærlighed til livet er en styrke, og har du lyst til at være med til at skabe en kultur bygget på uselvished og medmenneskelighed?**

## Din arbejdsplads

Martinus Center er et undervisnings-, ferie- og kulturcenter beliggende i Klint, nær Nykøbing Sj. i Odsherred. Centret består af en række sommerhuse og pavilloner til kursister, foredragssal, restaurant, café foruden administrations- og værkstedsbygninger. Desuden har vi en lille hyggelig campingplads med hytter og fællesfaciliteter.

Aktiviteterne ligger hovedsageligt i sommerhalvåret fra påske til efterårsferien, og vores kerneopgave er at afholde kurser, foredrag, seminarer, konferencer mv. i *Martinus Kosmologi*. Alle undervisere er ligesom de fleste andre medarbejdere, ulønnede frivillige. Foruden kursusaktiviteterne har vi udlejning af feriehus, kulturarrangementer og udlejning til grupper og konferencer med og uden spisning.

**Vi er inde i en proces, hvor vi former Martinus Center til fremtidens udfordringer, og hvor den økologiske og vegetariske / veganske madprofil er en vigtig del.**



## Dit job

Du bliver leder af vores vegetarrestaurant **Terrassen** og **Café Klint** og kommer til at indgå i centrets lederteam sammen med de to øvrige fastansatte medarbejdere, der har ansvaret for drift, bygninger og kunder m.m.

- Vi ønsker, at du bliver drivkraften i at udvikle hele vores vegetar / veganer madkoncept, så vores gæster og medarbejdere får en rigtig dejlig oplevelse, når de er hos os.
- Du bliver ansvarlig for vores økologiske køkken, restaurant Terrassen og Café Klint
- Du sørger for indkøb og tilvirkning af måltider til restauranten og produkter til caféen
- Du har kontakten med fødevarerstyrelsen, ansvar for egenkontrol, rengøring af køkken og spiseområde etc.
- Du skal organisere vores arbejds teams af frivillige medarbejdere, formulere arbejdsgange og instrukser, der passer til de frivilliges kompetencer.
- Du har ansvaret for oplæring af medarbejderne.



## Sæsonbetonet og fleksibel arbejdstid

Sommerhalvåret er den travle tid i centret, hvor restaurant Terrassen har åbent ca. 130 dage om året i forbindelse med vores kurser. Den primære arbejdsperiode er marts til november, der arbejdes ca. 31 weekender og der arbejdes på helligdage. Vi har ikke à la carte spisekort, men serverer udelukkende tag-selv buffet. Omkring 70 dage årligt med 3 serveringer og 60 dage med kun aftenservering. Desuden har vi åbent ved andre lejligheder, som kulturarrangementer eller i forbindelse med udløjning til konferencer eller gruppeophold.

## Løn – og boligforhold

Efter 3 måneders prøvetid vil du blive tilbudt ansættelse på funktionærbetingelser med fast løn, betalt ferie og pension.

Vi kan stille midlertidig bolig til rådighed og være behjælpelig med at finde bolig til dig i nærområdet.

## Dine kvalifikationer

- Uddannet i fødevarer- eller restaurationsbranchen / eller stor praktisk erfaring med vegetarisk og vegansk madlavning
- Praktisk erfaring i ledelse af restaurant, køkken eller kantine

- Du er målrettet kok eller tilsvarende med solide menneskelige og pædagogiske kompetencer til at være en del af vores frivillig-baserede arbejdsplads
- Det er en fordel at du har kendskab til ledelse af frivillige medarbejdere – men ingen betingelse
- Du kan tage ansvar, er selvstændig og arbejder struktureret - men kan også indgå i både lederteam og arbejdsteam
- Du er god til at kommunikere såvel mundtligt som på skrift.

**Det kræver selvsagt noget ekstra at få det hele til at fungere, når driften hovedsageligt er baseret på frivillig arbejdskraft, og derfor vil du få tilbudt deltagelse i kurser for frivillig-ledere og tilsvarende, der kan styrke dine kompetencer på de områder, som du måtte have behov for.**

## Dine personlige muligheder

- Du får muligheden for at udvikle din faglighed indenfor økologi, bæredygtighed og vegetar / veganer kost – branchens nok største vækstområde med gode karriereudsigter.
- Desuden vil du kunne opbygge kvalifikationer omkring ledelse af frivillige medarbejdere, som ligeledes er et område, der er i globalt vækst.
- Sidst men ikke mindst kan du ved at arbejde på Martinus Center få glæde og inspiration til din egen, personlige udvikling. Du vil kunne få indsigt i "en ny verdenskultur" og en livsanskuelse, som bidrager til en fredeligere sameksistens mellem alle levende væsener.

## Mere om Martinus Center

Martinus Center er en del af non-profit-organisationen **Fonden Martinus Åndsvidenskabelige Institut**, Frederiksberg, der er godkendt som almennyttig institution. Fonden får ingen offentlige tilskud og lever af indtægter fra bogsalg, undervisning og fra restaurant og café. Desuden udgør frivilligt arbejde og kontante gaver en stor og nødvendig del af indtægterne.

**Du finder Martinus Center i et naturskønt og fredeligt område ved Kattegat nær den lille by Klint vest for Nykøbing Sjælland, Danmark.**

Her grundlagde forfatteren Martinus i 1935 Danmarks første feriekoloni, Kosmos Feriekoloni. I 1946 ændrede Martinus navnet til Kosmos Ferieby, og endelig i 1977 kom centret til at hedde Martinus Center Klint – med tanke for stedets fremtidige rolle som åndeligt universitet og kulturcenter.

## En fredfyldt atmosfære

**Samtidig er centret et kulturcenter og en fredelig oase for åndeligt søgende, hvor du kan blive inspireret af en lys og positiv stemning – præget af, at alle gerne vil bidrage til udviklingen af en ny human verdenskultur – i Martinus' ånd.**



**Kendskab til Martinus er en fordel, men er ingen krav for at søge jobbet. Du skal nok lære Martinus at kende. Hvis du er blevet nysgerrig så se denne lille film: <https://youtu.be/nb29p1Jv83E>**

Og et par links:

<http://www.mcklint.dk/kurser/ny-verden/>

<http://www.mcklint.dk/restaurantcafe/>

Henvendelser og ansøgninger til Per Jan Neergaard på  
mobil 60 98 90 05 email [perjan@martinus.dk](mailto:perjan@martinus.dk)