



# VI UTVIDER TEAM BJØRNEPARKEN!

## Teamleder for Servering

Bjørneparken transformeres for 2025-sesongen, og med transformasjon kommer nye muligheter! Vi tar nå mat- og gjesteservicestillingene inn i egen regi, der vi tidligere har benyttet tredjepartsleverandører til å støtte oss på disse områdene. Disse prosjektstillingene er heltid gjennom 2025, med en svært god mulighet for forlengelse dersom prosjektet er vellykket og vi finner riktig kandidat.

### Hva går jobben ut på?

Denne ettårige stillingen (med gode muligheter for forlengelse) vil hjelpe oss med å sette standarden for vår kulinariske avdeling i årene som kommer. Ved å bruke fasilitetene vi allerede har på plass, vil du utvikle morsomme og kreative menyer som fokuserer på bærekraftige løsninger, minimering av matsvinn og å glede våre gjester med noe litt «annerledes» enn det vi vanligvis ser i Norge.

Du begynner denne vinteren og vil ha fokus på å utvikle interne rutiner for håndtering, tilberedning og servering av mat i samsvar med Mattilsynets krav. Når parken åpner for sesongen, vil du samarbeide med parkledelsen om å ansette og sette opp vaktplaner for kjøkkenpersonale som skal driftet våre ulike salgssteder. Samtidig sørger du for at vi leverer et produkt av høy kvalitet som du kan være stolt av!

### Hjem er du?

Du er kreativ, har en positiv og oppmuntrende holdning. Du er tålmodig med andre og vant til å jobbe med og motivere unge mennesker. Du har minst tre års erfaring, gjerne både fra kjøkken og i front-of-house-roller. Du har tidligere ledet og motivert andre. Du ønsker å sette et varig preg på en av Norges største attraksjoner. Du kjenner Mattilsynets krav og sørger for at vi oppnår toppkarakterer til enhver tid. Vi foretrekker en kandidat som kan snakke norsk, men stillingen er åpen for alle godt kvalifiserte kandidater som har lov til å jobbe i Norge.

### Hva er hovedansvarene?

- Utforme kreative, morsomme og miljøvennlige menyer og produkter som bidrar til gjestenes positive opplevelse i Bjørneparken.
- Bestille og kjøpe nødvendige forsyninger på en kostnadseffektiv og effektiv måte.
- Utvikle og sikre riktige rutiner for matsikkerhet, servering og arbeid på kjøkkenet i samsvar med alle Mattilsynets krav og i tråd med Bjørneparkens verdier.
- Samarbeide med parkledelsen om ansettelse og vaktplanlegging av kjøkkenpersonalet på en kostnadseffektiv og effektiv måte.
- Delta i tilberedning og servering av mat ved behov.

### Hvorfor Bjørneparken?

En karriere i Bjørneparken er en mulighet for en annerledes livsstil. Hvis denne stillingen og dette prosjektet blir en suksess, er det en utmerket sjanse for at den blir en fast, heltidstillting i vår organisasjon. Bjørneparken er en sesongbasert virksomhet hvor du vil ha svært travle måneder i åpningstiden, men den ekstra innsatsen du legger inn her, vil bli godt belønnet i vintermånedene når vi er stengt.

Drømmer du om å reise? Høres det fristende ut å tilbringe de kalde vintermånedene på en strand et varmt sted? Dette er en jobb som passer godt for noen som ønsker å ta fri om vinteren, jobbe litt eksternt, og deretter nyte de vakre Hallingdal-sommerne i solfylte Flå. Vi har et flott team, mange sosiale muligheter, lavere levekostnader enn i større byer, konkurransedyktig lønn, ekstra ferie – og har vi nevnt hvor fantastiske dyrene våre er?

Hvis du tror du har det som trengs for å prestere på høyt nivå hele sommeren og nyte de sesongbaserte fordelene teamet vårt gjør – send oss litt informasjon om deg selv, så tar vi en prat.

Søk online eller send CV og søkerbrev til [jobb@bjorneparken.no](mailto:jobb@bjorneparken.no)

