

HALLERNES SMØRREBRØD

Har du kærlighed til smørrebrød?

Hallernes Smørrebrød, København

Vil du være med til at gentænke det klassiske smørrebrød?

Du står i det åbne køkken omkranset af spisebaren fuld af glade gæster. Her tryller du og dine kolleger gode råvarer om til smukke stykker smørrebrød, hvor hvert element er gennemtænkt til at gøre smagen og oplevelsen optimal.

"Vi er en blanding af faglærte og ufaglærte. Det, vi har til fælles, er, at vi lægger stolthed i alt, vi laver, så det er enormt motiverende at se begejstringen, når vores gæster nyder maden rundt om vores køkken,"

Velkommen til Hallernes Smørrebrød

I 9 år har vores smørrebrød været en gastronomisk nytænkning af det traditionelle smørrebrød. Vi tager smørrebrød seriøst, og det kan man smage. Dét og vores åbne køkkener har gjort os til en succes, så vi i dag er ca. 50 kolleger fordelt på vores smørrebrødsbarer i Tivoli, Torvehallerne, Magasin på Kgs. Nytorv og Lyngby Storcenter.

Du laver maden

Vi vil give vores gæster det allerbedste, så vi insisterer på at lave så velsmagende og smukke stykker som muligt. Heldigvis har vi rigtig mange gæster, så det er vigtigt, at du både er rigtig hurtig til at smøre op og steger din roastbeef perfekt.

"Vores stykker ligner ikke noget, man ser andre steder – vi har vores egen stil og selvfølgelig vores egne opskrifter. Så du skal være klar til at lære noget nyt, når du starter hos os,"

Erfaring med at lave mad

- Du har erfaring med at lave mad, og du har rigtig god fødevarerhygiejne.
- Du kan lide at have travlt og kan godt have det sjovt samtidig.
- Du kan arbejde hver anden weekend og 1 aften om ugen til kl. 19 – alle andre dage har du fri kl. 16.

Interesseret?

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at ringe til Ruben Bellman på 2241 6116.

Vi kalder løbende til samtale, så vent ikke med at søge. Send en kort ansøgning og et CV, der beskriver dine relevante erfaringer og ansættelser til job@hallernes.dk.

Vi glæder os til at høre fra dig.

Om Hallernes Smørrebrød

Hos Hallernes Smørrebrød er vi stolte af vores mad og vores håndværk. Vi bruger de bedste råvarer og skaber smukke, ærlige og velsmagende versioner af klassisk dansk smørrebrød. Vi åbnede vores første stude i Torvehallerne i 2012 og har nu 5 afdelinger i København og Lyngby.