



Vil du bli vertskap i Varmestua?

Lommedalen IL · 60 % årsverk · full drift desember–april

En lørdag i februar står køen ut døra. Skiene ligger stablet mot veggen, det lukter nybakt, og en gjeng gjennomvåte sjuåringer skal ha kakao *nå*. Ute går skirennnet sin gang. Inne er det du som har oversikten.

Sånn er Varmestua på sitt beste. Vi ser etter deg som får energi av dager som dette, ikke stress.

Stedet

Varmestua ligger midt i Lommedalen Skisenter. Her kommer folk inn for å tine fingre, kjøpe vafler og vente på at ungene skal bli ferdige i bakken. Huset er kafé og møteplass, hjemmekontor og lekerom, men brukes også til utleie, møter, arrangementer og andre aktiviteter – også utenfor skisesongen.

Lommedalen IL er et fleridrettslag med tilbud for barn, unge og voksne. Stua er stedet folk møtes på tvers av alt vi driver med. Vi vil at huset skal leve.

Jobben

Du får hovedansvaret, og det er reelt. Du bestemmer hva som står på menyen, hvem som jobber når, hva vi kjøper inn og hvordan dagene legges opp.

Men du starter ikke på bar bakke. Stua går rundt i dag, og du arver oppskriftene, rutinene og folkene som får den til å gjøre det. Jobben er å bygge videre på det, ikke å finne opp alt på nytt. Og der noe *ikke* fungerer, er du den som ofte ser det først og den som får lov til å endre det.

Én ting har vi bestemt oss for: maten skal være ekte. Nybakt, laget her, kjent igjen av folk som har vært innom før. Vi kommer ikke til å gå over til halvfabrikata og pommefrites, uansett hvor mye enklere det hadde vært en travel lørdag.

Til gjengjeld er det du som må sørge for at det går rundt. Det passer for noen. For andre er det for stille i november og for hektisk i februar.

Året ser omtrent slik ut

Stillingen er 60 % på årsbasis, men arbeidsmengden er ujevn med vilje. Fra desember til april jobber du tilsvarende full stilling, med ettermiddager, kvelder, helger og skoleferier. Det er da folk er her. Resten av året er roligere, og brukes på utleie, arrangementer, planlegging og det du selv vil bygge opp.





Ser du muligheter for nye tilbud som skaper mer aktivitet og bedre økonomi, kan stillingsprosenten øke. Det er ikke et løfte, men det er heller ikke tomprat. Det er slik vi har tenkt at stedet skal vokse.

Dette har du ansvar for

- Daglig drift og utvikling av kafétilbudet
- Innkjøp og varebestilling
- Oppfølging av de ansatte
- Baking og enkel matlaging
- Utleie av huset
- Planlegging og organisering av arbeidet
- At folk får lyst til å komme tilbake

Vi tror du kjenner deg igjen i dette

- Du liker å bestemme selv, og du får ting gjort uten at noen dytter deg i gang.
- Du ser hva som allerede fungerer og bygger videre på det, i stedet for å rive ned og starte forfra.
- Du har orden i eget kaos. Varer bestilt, vakter dekket, regnskap som stemmer.
- Du liker mennesker – både femåringen med kakao og styret som skal ha møterom.
- Du kan lage mat og bake, eller du har veldig lyst til å lære.
- Du kan jobbe når aktiviteten krever det: ettermiddager, kvelder, helger, ferier.
- Du har lyst til å sette ditt eget preg på stedet.

Formell utdanning betyr mindre enn at du er rett person. Vi legger stor vekt på personlig egnethet.

Hva du får

Et sted som er ditt å forme videre, korte veier fra idé til gjennomføring, og et idrettslag i ryggen. Du blir kjent med (minst) halve Lommedalen i løpet av en sesong.

Og du står ikke alene i driften. Reidunn er din nærmeste kontakt, og det er alltid noen å ringe når fryseren streiker eller to arrangementer krasjer i kalenderen.





Du får ikke kontortid og ingen sjef som ser deg over skulderen. Du får tillit og en forventning om at du bruker den.

Høres dette ut som deg?

Send en kort søknad og noen ord om hva du ville gjort med Varmestua til Reidunn Rake: reidunn@lil.no. Søknadsfristen er 28. september. Oppstart avtaler vi, men helst 1. desember.

Har du spørsmål, ring Reidunn på 977 17 965.

Kom gjerne innom en dag og se stedet først.

