



Meonias gastronomiske hus

Meonias gastronomiske værksted i Askeby søger kok og 'værkstedsleder'.

Organic Wine of Meonia A.m.b.a. leder efter den sprudlende ildsjæl, der med faglig dygtighed og erfaring vil være med til at hjælpe vores nye økologiske køkken på benene.

Det gastronomiske værksted og køkken er mangesidigt og skal både kunne bistå lokale fødevarerproducenter med udvikling af kvalitetsfødevarer og fungere som workshop og kursuscenter. Dertil kommer driften af vores økologiske restaurant med salg af dansk produceret vin.

Organic Wine of Meonia a.m.b.a. ejer huset i Fanefjordgade 98 i Askeby på Møn. Huset, der er fra 1900, var i gamle dage lokal slagterbutik. I dag danner bygningerne rammen om Meonias Gastronomiske Hus: Meonias Vineri, Meonias Gastronomiske Værksted og Meonias Kursus- og besøgscenter. Kort sagt et omdrejningspunkt for lokale kvalitetsprodukter.

Meonias Vineri producerer kvalitetsvin af økologiske druer. Her kan lokale vinavlere indlevere sine vindruer og få produceret sin vin.

Meonias Gastronomiske værksted rummer produktionskøkken, grovkøkken og syltekøkken. Vordingborg og Sydsjælland huser mange mindre producenter, for hvem der både er økonomi og bæredygtighed i at leje produktionskøkken, etiketmaskine, vakuumpakkemaskine og administrativ backup for en periode, frem for at hver især bevæger sig ud i store investeringer.

Meonias gastronomiske værksted har fået bevilget midler fra den lokale aktions Gruppe under Landdistriktprogrammet til etablering af produktionskøkkenet. Målet er klart, at værkstedet skal generere flere lokale arbejdspladser, og i den forbindelse er Organic Wine of Meonia A.m.b.a. nu i gang med at lede efter den erfarne og bedst egnede kok til at lede det gastronomiske værksted og bistå lokale fødevarerproducenter til at udvikle deres helt egne og unikke kvalitetsprodukter.

Kontakt kooperativets direktør Eva Bøtke på telefon 20 89 97 41 eller på mail wine@meonia.dk hvis du er interesseret i at høre mere om stillingen.