

Restaurantchef Hul19

Er du en synlig leder, der brænder for værtskab, stærkt samarbejde og en restaurant, hvor kvalitet og gæsteoplevelsen altid er i centrum? Og vil du være en del af en spændende rejse og arbejdsplads, hvor vi inden længe opfører en ny restaurant med gourmetmad og gæster i fokus?

Så er det måske dig, vi leder efter til rollen som **Restaurantchef i vores restaurant Hul19**.

Restaurant Hul19 er en restaurant, hvor vi hver dag arbejder for at skabe gode gæsteoplevelser, stærk service og en professionel drift. Som restaurantchef bliver du den synlige leder i restauranten og får en central rolle i at sikre, at både gæster og medarbejdere oplever høj kvalitet, struktur og godt værtskab.

Din rolle

Som Restaurantchef har du det overordnede ansvar for den daglige drift af Restaurant Hul19 og for at sikre, at vores standarder, arbejds gange og servicekoncept bliver efterlevet.

Du bliver en vigtig kulturbærer og rollemodel for teamet, og du går forrest – både når der skal skabes fantastiske gæsteoplevelser, og når der skal arbejdes struktureret med drift, økonomi og medarbejderudvikling.

Du refererer til **Executive Restaurant Manager** og får personaleansvar for medarbejderne i Restaurant Hul19.

Dine primære ansvarsområder

- Sikre en høj og stabil gæstetilfredshed og tage ansvar for håndtering af gæsteklager
- Være en synlig og nærværende leder før, under og efter service
- Afholde daglig briefing med teamet med fokus på menu, ændringer, bemanning, forventet aktivitetsniveau og dagens fokusområder
- Skabe struktur omkring oplæring, træning og udvikling af medarbejderne
- Motivere, udvikle og fastholde et engageret team
- Optimere arbejds gange, drift og salg
- Varetage varebestilling, lagerstyring og dialog med leverandører
- Udarbejde vagtplaner med afsæt i aktivitet, kompetencer og data
- Følge op på relevante KPI'er inden for blandt andet salg, gæstetilfredshed, personaleomsætning og drift
- Sikre en rentabel drift uden at gå på kompromis med kvalitet og gæsteoplevelse
- Bidrage aktivt til den fortsatte udvikling af restauranten

Hvem er du?

Vi forestiller os, at du har erfaring fra restaurant- eller hotelbranchen og allerede har erfaring med personaleledelse. Det vigtigste er dog, at du har det naturlige drive og lederskab, der skal til for at skabe resultater.

Du er en leder, der:

- Tager ansvar og følger op
- Er struktureret og god til at planlægge
- Kommunikerer tydeligt og respektfuldt
- Motiverer og udvikler dine medarbejdere
- Har en stærk forståelse for værtskab og service
- Har kommerciel forståelse og blik for salg og mersalg
- Er løsningsorienteret, proaktiv og fleksibel
- Bevarer roen, når tempoet er højt
- Går forrest som rollemodel og kulturbærer

Du har både blik for detaljen og evnen til at se det store billede. Du ved, at en god restaurantoplevelse starter med et stærkt team – og at god ledelse, struktur og arbejdsglæde er afgørende for at lykkes.

Vi er i udvikling

Du bliver en del af en virksomhed, der står foran en spændende udvikling. Vi har en **ny restaurant med fokus på gourmetmad på vej**, og det giver os masser af energi og nye muligheder for fremtiden.

Selvom du ikke kommer til at arbejde i den nye restaurant, er HimmerLand og denne udvikling noget helt særligt at være en del af.

Vi tilbyder

Du får en central lederrolle i Restaurant Hul19, hvor du får mulighed for at sætte dit præg på både drift, kultur og gæsteoplevelse.

Du bliver en del af et lederteam, hvor vi arbejder professionelt og ambitiøst med udvikling af vores restauranter og medarbejdere – og hvor der er kort fra idé til handling.

Arbejdstiden placeres efter vagtplan, og det forventes, at du som restaurantchef er fleksibel og tager ansvar, når situationen kræver det.

Vi tilbyder:

- En spændende og udfordrende stilling i en dynamisk virksomhed med en stærk kultur og højt til loftet
- Mulighed for at påvirke og forme madoplevelsen hos HimmerLand
- Engagerede og passionerede kolleger, der arbejder tæt sammen for at nå vores fælles mål
- Gode muligheder for personlig og faglig udvikling
- Løn efter kvalifikationer
- At blive en del af HimmerLands chefgruppe

Lyder det som noget for dig?

Hvis du kan se dig selv som den leder, der går forrest, skaber struktur, løfter teamet og samtidig har gæsteoplevelsen helt tæt på hjertet, vil vi meget gerne høre fra dig.

Send os din ansøgning og fortæl, hvorfor du er vores nye Restaurantchef i Restaurant Hul19.