

# Drømmer du om at blive teamleder i HimmerLands restaurant, Hul19?

## Drømmer du om at blive teamleder i HimmerLands restaurant, Hul19?

Er du passioneret omkring gastronomi og ledelse? Vil du være en del af et dynamisk team og bidrage til at skabe uforglemmelige oplevelser for vores gæster? Så er det dig, vi søger som vores nye teamleder til restaurant Hul19 hos HimmerLand!

Hul19 er en del af HimmerLand, et førsteklasses resort med fokus på kvalitet, innovation og gæstfrihed. Restauranten tilbyder en bred vifte af kulinariske oplevelser, hvor man kan bestille alt fra skønne a la carte-retter, hjemmelavet stenovnsbagt pizza til de sædvanlige frokostklassikere.

Som teamleder vil du have en central rolle i den daglige drift af restauranten. Dine primære opgaver vil inkludere:

- Ledelse og motivering af restaurantteamet
- Sikring af høj servicekvalitet og gæstetilfredshed
- Koordinering af vagtplaner
- Implementering af salgsfremmende initiativer
- Håndtering af bestillinger og lagerstyring
- Opretholde hygiejne- og sikkerhedsstandarder

### Vi søger dig, som:

- Har erfaring fra en lignende stilling inden for restaurationsbranchen
- Besidder stærke ledelses- og kommunikationsevner
- Er serviceorienteret og detaljeorienteret
- Har evnen til at arbejde under pres og bevare overblikket
- Er fleksibel og kan arbejde aften- og weekendvagter

### Vi tilbyder:

- En spændende og udfordrende stilling i et inspirerende miljø
- Mulighed for personlig og faglig udvikling
- Konkurrencedygtig løn og gode ansættelsesvilkår
- En arbejdsplads med fokus på teamwork og fælles succes

Tiltrædelse pr. 1. august, men vi venter gerne på den rette kandidat. Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte restaurantchef, Anne Mai Seiberg, på mail [ams@himmerland.eu](mailto:ams@himmerland.eu) eller tlf. 50947387.

Vi ser frem til at høre fra dig!