



## RESTAURANGCHEF

Vi på Häringe Slott söker en stabil, noggrann och ambitiös restaurangchef som vill vara med och utveckla vår restaurangverksamhet utifrån vår vision. Som restaurangchef kommer du ansvara för både den operativa och det administrativa arbetet, samt vara en del av den dagliga driften.

Du kommer få möjligheter att utveckla vårt team och skapa en stadig grund för dem att stå på. Du har bra förmåga att lära upp och leda andra genom att vara coachande, inspirerande, drivande och resultatstyrd. Du sporras av att se och ge suverän service och du är beredd att jobba på när och var det behövs. I denna roll ingår det även att arbeta i driften under lunch- och middagsservering samt under bröllop och större evenemang.

Erfarenhet från restauranger med fine dining och verksamheter med tydliga mål och visioner är meriterande. Vi förväntar oss att du ska ta din roll och ditt arbete på allvar och vara ansvarsfull och respektfull mot din omgivning. I gengäld erbjuder vi dig en rolig och ambitiös arbetsplats att utvecklas i och tillsammans med.

Som person vet du att resultat, kvalitet och bemötande går hand i hand och tar ett självständigt ansvar för dina egna arbetsuppgifter och satta deadlines. Du tar även ansvar för det gemensamma resultatet och gör vad som krävs för att verksamheten ska uppnå sina mål. Din roll är bred så du har en förmåga att hantera flera uppgifter parallellt, prioritera bland dessa och anpassa dig med lätthet till ändrade förutsättningar och omständigheter. Du är flexibel och villig att engagera dig helhjärtat i verksamheten, med arbetspass under både kvällar och helger för att säkerställa hög kvalitet och kundnöjdhet.

### VI VILL ATT DU

- Besitter en god attityd och värderingar gentemot arbete och människor, detta så att vi tillsammans kan vårda våra gäster och medansvariga att trivas på slottet.
- Att du som vi brinner för att ge alla service utöver det vanliga!

### VI SÖKER DIG SOM

- Vill utvecklas som ledare samt har intresse för försäljning, drift och utveckling av affärsverksamhet.
- Har goda datorkunskaper och vana av att bemanna i olika lönesystem.
- Har mycket goda kunskaper i det svenska och engelska språket, i tal såväl som skrift.
- Har ett par års arbetslivserfarenhet som ledare i restaurang och/eller hotellbranschen.
- Tidigare har arbetat med ledarskap, och att du är van att reflektera kring din egen och andras påverkan och aktivt arbetar med återkoppling.
- Arbetat i en roll där du haft stort självständigt ansvar.
- Är flexibel och ser arbetet i service som ser det som en självklar del av ditt ledarskap.
- Har bil och körkort.

## I ARBETET INGÅR

- Aktivt arbeta i service och planera på kort och lång sikt utifrån beläggning och marknadsplan.
- Planera dryck till våra menyer och göra inköp för restaurangen.
- Personalansvar - upplärning, utbildning, uppföljning och schemaläggning.
- Administrativt arbete för att följa och nå gemensamt uppsatta mål gällande ekonomi och försäljning.

## OM HÄRINGE SLOTT

*Häringe Slott är vackert beläget i naturreservatet vid Landfjärden, 25 minuter söder om Stockholm. Här finns 70 hotellrum, moderna konferenslokaler samt förtjusande slottssalonger för middag och fest. Till oss kommer allt från kära par för en romantisk getaway till stora internationella grupper för möten.*

## MER OM TJÄNSTEN

Tjänsten är tillsvidare med tillträde enligt överenskommelse.

Heltid. Minst 50 timmar i veckan, varav flera kvälls- och helgpas.

Lön efter överenskommelse. Vi är medlemmar i VISITA och tillämpar kollektivavtal.

Vi kommer att göra intervjuer löpande.

Skicka er ansökan med CV och personligt brev till [helena.elcar@haringeslott.se](mailto:helena.elcar@haringeslott.se)

För mer information om tjänsten, kontakta:

Helena Elcar, platschef

[helena.elcar@haringeslott.se](mailto:helena.elcar@haringeslott.se)

08-504 204 43

Vi ser fram emot din ansökan!



HÄRINGE SLOTT