



SKOV M Ø L L E N

Restaurantchef med fokus på udvikling og unikke oplevelser

Er du passioneret omkring at skabe enestående gæsteoplevelser og sikre, at alle aspekter af driften kører problemfrit? Vi søger en engageret og professionel restaurantchef, der kan tage ansvar for den daglige ledelse. Hos Skovmøllens vægter vi folkelighed, ansvarlighed og ærlighed – værdier, der skal afspejles i alt, hvad vi gør. Som restaurantchef vil du være en central del af at udvikle og løfte den historiske, kulturelle og gastronomiske oplevelse for alle, der besøger os.

Er du en naturlig leder, der forstår værdien af samarbejde og kan motivere dit team til at yde deres bedste? Brænder du for at skabe unikke gæsteoplevelser og ønsker du at bidrage til gruppens fortsatte succes og udvikling? Så er det måske dig, vi leder efter som vores nye restaurantchef.

Dine ansvarsområder som restaurantchef:

- Overordnet ansvar for den daglige drift af restauranten, inklusive booking, planlægning og service
- Tæt samarbejde med køkkenchefen om menuplanlægning og opdateringer af dinnerbooking-systemet
- Daglig ledelse af personalet i, herunder rekruttering, træning og udvikling af medarbejdere i tæt samarbejde med ledelsen
- Planlægning og afvikling af events som bryllupper, firmafester og andre selskaber
- Ansvar for branding, markedsføring og særlige events i tæt samarbejde med ledergruppen
- Bidrage til udviklingen af nye ideer og koncepter, der styrker gæsteoplevelsen
- Opdatering af sociale medier og hjemmeside for at sikre synlighed og relevans

Vores forventninger til dig:

- Du har erfaring som restaurantchef eller i en lignende ledende stilling inden for restaurationsbranchen
- Du har en stærk faglig baggrund og gerne uddannet tjener
- Du er en naturlig leder med evnen til at motivere og udvikle dit team
- Du er struktureret, har et godt overblik og kan bevare roen i travle situationer
- Du er fleksibel og villig til at tage ansvar, også når der er ekstra pres på
- Du har erfaring med at arbejde med booking- og restaurantstyringssystemer
- Du kan arbejde aften, weekend og helligdage

Hvad du kan forvente af os:

- En unik arbejdsplads i fantastiske omgivelser med en rig historie
- Et sundt arbejdsmiljø, hvor trivsel og medarbejderpleje er i fokus
- En ledelse, der lytter til dig og inddrager dig i beslutningsprocesserne
- Et dedikeret team af kolleger, der alle brænder for at skabe den bedste gæsteoplevelse
- En gennemsnitlig arbejdsuge på 40 timer med mulighed for flere timer i højsæsonen
- Løn efter kvalifikationer
- Forventet ansættelse senest november eller hurtigst muligt

Hvis du er interesseret i stillingen, så send din motiverede ansøgning (gerne med en kort video på 2 minutter, hvor du præsenterer dig selv) og dit CV til ac@skovmollen.dk Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Ann Cathrine Lebech Hoe på 29428308 eller pr. mail.