

Bestyrer

Vi søger en bestyrer til vores nye Madsted på Skagen Havn hos Skagen Smokehouse.

Vil du være med helt fra begyndelsen til at starte et nyt kvalitetsmadsted på Skagen havn?

Vi søger en person der vil være med til at gøre dette sted til en af favoritterne i Skagen.

– et spændende job, hvor du sammen med dine kollegaer får disse arbejdsopgaver og ansvar:

- Daglig ledelse af serveringspersonalet, herunder træning og oplæring af nyt personel.
- Betjening af kunder og yde stor kundetilfredshed.
- Planlægning af vagtplaner i samarbejde med køkkenchefen.
- Daglig opgørelse af økonomi og lager.
- Løbende afrydning og oprydning.
- Egenkontrol opdatering i samarbejde med køkkenpersonel.
- Administration af Facebook, menü-drikkekort, m.v.
- Daglige, ugentlige tilbud på sociale medier, samt på skilte og kassesystemer.
- Bestilling af vare, produkter og serviceydelser.
- Diverse almindelige opgaver som et madsted kræver.

Personlige og faglige kompetencer

- Du har en stor lyst til at arbejde på et madsted, som går meget op i kvalitet og service.
- Du har relevant erfaring fra branchen og kendskab til ledelse og planlægning.
- Du er vedholdende og har et godt overblik over de mange opgaver.
- Du er god til at arbejde struktureret med et smil på læben.
- Du kan kommunikere på engelsk og gerne forstå norsk, svensk. event tysk
- Du trives med at møde og arbejde sent.

Vi tilbyder

En spændende og udfordrende fuldtidsstilling, hvor du vil blive ansvarlig for den daglige ledelse i samarbejde med køkkenchefen. Du er en del af et dedikeret team, hvor vi arbejder sammen og forlanger et godt arbejdsmiljø.

Stor frihed under ansvar og højt til loftet.

Tiltrædelse: Senest 1. maj 2024

Løn: Fuldtidsstilling – løn forhandles individuelt efter kvalifikation og erfaring.

Kontakt:

Har du brug for yderligere information, eller ønsker du at søge stillingen, så kontakt Niels Nordmann

På mail: niels@primeocean.dk eller på mob. 20 97 37 91

Alle henvendelser vil blive behandlet professionelt og fortroligt.