



LÅNGBRO VÄRDSHUS SÖKER DRIFTSCHF RESTAURANG

Det finns en anledning till att det är just du som önskar att jobba på Långbro Vårdshus i nära samarbete med den framgångsrike kocken och entreprenören Fredrik Eriksson. Du vill jobba i en utvecklande arbetsmiljö, med engagerade och kunniga medarbetare. Du ser möjligheter, du har energi, mod och begeistring. Du känner att du valt världens bästa bransch.

Långbro Vårdshus är ett personligt och gastronomiskt vårdshus i vacker sekelskiftesmiljö. Vi är mån om att alla skall trivas såväl gäster som personal. Vårt härliga engagerade team om 35 personer skapar måltidsupplevelser till en medveten/matintresserad publik. Nu behöver vi förstärkning av ytterligare en glad och positiv chefskollega som utan att tveka tar det extra steget för både gäster och kollegor.

OM TJÄNSTEN

Du ansvarar för att restaurangens dagliga drift, dess medarbetare, service och ekonomiska resultat. Du leder och utvecklar restaurangen och vårt härliga hus. Arbetet är försäljningsorienterat. Tillsammans med engagerade medarbetare som vill utvecklas, siktar ni högt och framåt för att ge allra bästa upplevelsen! Du implementerar och följer upp enligt företagets koncept och värderingar. Du ingår i ledningsgruppen och deltar även aktivt i vårt gemensamma marknadsföringsarbete. Du arbetar både i service och på kontor- vilket innebär varierat dag/kvälls och helgarbete. Att du har ett stort dryckesintresse är ett plus.

Vi erbjuder dig en rolig, ambitiös arbetsmiljö med duktiga, engagerade kollegor och en stor möjlighet att utvecklas.

Du är:

När du kommer in i ett rum sprider du glädje och energi. Du skrattar gärna och ser till att din omgivning gör det med. Din positiva inställning gör att du ha lätt för att plocka fram nya idéer och möjligheter. Din naturliga begåvning i att ge service gör att du alltid ser lösningar. Du är en grym teamleader som vet precis hur du ska få med ditt team framåt mot gemensamma mål.

Ditt genuina intresse av Mat & Dryck är din vardag, och du ser på världen med hållbara ögon. Din organisationsförmåga och ditt driv gör att du får saker och ting gjorda. Du är trygg i din roll, dig kan man lita på.

- Minst 5 års erfarenhet från branschen
- Arbetat i liknande ledande befattning med dokumenterat resultat
- Kunnig inom IT
- System som Caspeco är meriterande

Tillträde av tjänsten sker under våren. Det viktiga är att du är rätt person. Har du frågor om tjänsten eller Långbro Vårdshus får du svar hos Fredrik Eriksson, krögare, fredrik@langbrovardshus.se. Dit skickar du även din ansökan med CV och personliga brev. Sista ansökningsdag är 1/3 men maila på en gång, då vi kommer behandla ansökningarna löpande.

I "företagsfamiljen" Fredrik Eriksson ingår förutom Långbro Vårdshus, Restaurang Asplund i Solna samt Restaurang Nationalmuseum som öppnar i oktober.



Stora mans väg 4, 125 59 Älvsjö 08 -646 00 50

www.langbrovardshus.se www.restaurangasplund.se