

Restaurantchef/Venue Manager søges til Københavns mest eksklusive event venue

Moltkes Palæ søger en Restaurantchef / Venue Manager

Moltkes Palæ har fået ny forpagter, og holdet bag søger en ny kollega, som vil være med til at udvikle Københavns mest eksklusive og kvalitetsbevidste venue inden for danske og internationale events og selskaber.

Det vil være dit ansvar at stå for selve eksekveringen af mad og drikke til vores arrangementer med op til 1.000 gæster. Herunder, at personalet og Moltkes Palæ fremstår professionelle og i overensstemmelse med stedets koncept og retningslinjer.

En væsentlig opgave er ledelse og motivation af tjenerstaben - at gå forrest og sætte standarden med et nærværende værtskab og overskud. Du skal skabe minder og oplevelser ud over det sædvanlige for vores gæster.

- Kan du begejstre dine kolleger til at yde en toppræstation hver gang?
- Ønsker du et miljø, hvor du tager ansvar og har muligheden for at udvikle dig både fagligt og personligt?
- Har du lyst til at indgå i et samarbejde med engagerede kolleger?
- Motiveres du af et dynamisk og innovativt iværksætter-miljø, hvor der ikke er langt fra ord til handling?
- Har du drive og energi til at skabe resultater, også hvis de lader vente på sig?
- Er du social med glasset halvt fyldt – og sætter gæsten først?

Har du svaret ja til meget af ovenstående, er du måske den person, vi søger.

Arbejdsopgaver/Forventninger:

- Afvikling – Tovholder og ansvarshavende for tildelte projekter og arrangementer
- Kundekontakt – Tæt kontakt til slutkunderne op til og under afviklingen af arrangementer
- Opsætning af arrangementer ud fra plantegninger og kunders ønsker
- Budgetstyring – Herunder, personaleprocenter, drikkevareprocenter, eksekvering af arrangementer indenfor budgetfastsatte rammer mv.
- Personalehåndtering – Vagtplanering, registrering, ansvarsfordeling, briefing mm.
- Lagerstyring – Pakke til arrangementer, oprydning, status mm.
- Leverandørstyring – Returnering og kontrol af varer, herunder drikkevarer, engangsservice, linned mm.
- Du kan tage styring af alle aspekter af produktionsarbejdet
- Du er professionel og imødekommende overfor kunderne, hvilket ofte kan kræve et roligt overblik
- Du kan arbejde selvstændigt og tage hurtige beslutninger
- Du kan tilrettelægge dit arbejde og er fleksibel ift. arbejds gange og arbejdsopgaver i både travle og stille perioder
- Du har æstetisk sans og struktur, og kan derved være en afgørende del af at vedligeholde Moltkes Palæ's udtryk
- Du er uddannet tjener med minimum 10 års ledelseserfaring, og gerne også uddannet sommelier

Vi tilbyder:

- Et sundt, professionelt og ungt arbejdsmiljø, hvor vi tager hensyn til hinanden og løfter i flok
- Stort ansvar, hvad angår kunder og organisation
- En helt fantastisk beliggende arbejdsplads i Frederiksstaden i rammer, som daterer tilbage til 1702
- Fleksible og selvstændige rammer
- En arbejdsplads, som sætter mennesket højt

Facts omkring jobbet:

- God løn efter kvalifikationer
- Fuldtidsstilling
- Ansøgning: senest d. 24. marts 2021
- Tiltrædelse: senest d. 1. juni 2021

Yderligere information og ansøgning:

Du er velkommen til at kontakte restauratør, Lasse Skytte, på ls@humanicvenues.dk eller 7222 7075, hvis du vil vide mere om stillingen. Send din ansøgning og CV via e-mail til info@humanicvenues.dk mærket 'restaurantchef'.

Om Moltkes Palæ

Moltkes Palæ er en del af Humanic Venues, som d. 1. januar 2021 har overtaget forpagtningen af Moltkes Palæ. Læs mere på www.moltkes.com.