



RESTAURANT MANAGER – HELENEKILDE BADEHOTEL (KOLPIN HOTELS)

Helenekilde Badehotel er et ikonisk badehotel, hvor gæsterne mødes af en varm og afslappet atmosfære, og hvor personlig service og nærvær er kernen i alt, vi gør.

Vi søger nu en Restaurant Manager til Restaurant Kilden, der vil stå i spidsen for restaurantdriften – og blive en vigtig del af både hotellets management team og Kolpin Hotels' fællesskab.

Hos os spænder restaurantoplevelsen bredt – fra morgenmad og frokost til all day à la carte og stemningsfulde selskaber. Som Restaurant Manager er du garanteret, at alle gæster møder samme kvalitet og værtskab, uanset anledning.

Du leder restauranten med både nærvær på gulvet og styrke i systemer og struktur. Samtidig bliver du en del af management teamet, hvor du bidrager aktivt til at udvikle hotellet i tæt samarbejde med vores General Manager og køkkenchef.

DINE OPGAVER:

- Dagligt ansvar for restaurantens drift: morgenmad, frokost, all day à la carte og selskaber
- Planlægning og afvikling af selskaber og events i samarbejde med team og ledelse
- Ledelse, oplæring og udvikling af restaurantteamet
- Vagtplanlægning og bemanning
- Økonomi: kalkulationer, koststyring, indkøb og budgetopfølgning
- Synlig vært på gulvet og rollemodel for teamet
- Aktiv deltagelse i management teamet og tværgående projekter i Kolpin Hotels





VI SØGER DIG, DER:

- Har erfaring som leder i restaurant- eller hotelbranchen
- Arbejder struktureret og er stærk i systemer og planlægning
- Har økonomisk forståelse og erfaring med budgetter og kalkulationer
- Motiveres af at kombinere værtskab på gulvet med ledelse og administration
- Brænder for at skabe mindeværdige gæsteoplevelser
- Ønsker at være en del af Kolpin Hotels – med både lokalt ansvar og samarbejde på tværs af hoteller

VIL DU VÆRE EN DEL AF HELENEKILDES HISTORIE – OG KOLPIN HOTELS-FÆLLESSKABET?

Send din ansøgning til Michael Wilson General Manager på
mw@helenekilde.com

