

FLOORMANAGER FRONT OF HOUSE

Vi åbner snart Skands – Food & Craft på Axeltorv i København, og vi søger en Floor Manager til Front of House, der har lyst til at være med helt fra begyndelsen.

Hos os mødes klassiske danske retter med moderne nordiske traditioner. Frokosten kredser om smørrebrød, gode råvarer og det enkle håndværk, mens aftenen bliver mere levende, sæsonpræget og uformel.

Vi ønsker at skabe en restaurant med varme, personlighed og nærvær – hvor både gæster og medarbejdere føler sig godt tilpas.

Vi tror på:

- Godt værtskab og nærvær
- God energi på gulvet
- Kvalitet uden unødvendige fine fornemmelser
- Struktur, samarbejde og ansvar
- At god stemning smitter

Hvem er du?

- Du har erfaring fra restaurantbranchen
- Du trives med ansvar og overblik
- Du er naturligt nærværende overfor gæster og personale
- Du kan holde hovedet koldt i travle services
- Du har lyst til at være med til at bygge noget op

Du må gerne:

- Have erfaring med vagtplanlægning eller drift
- Interesse for øl, vin og mad
- Have erfaring med oplæring af personale
- Have sans for detaljen og gæsteoplevelsen

Dine opgaver

- Ansvar for den daglige drift på gulvet
- Sikre høj kvalitet i service og gæsteoplevelse
- Koordinering mellem køkken og servering
- Oplæring og sparring med serveringspersonalet
- Klargøring og struktur før service
- Håndtering af booking, gæster og flow i restauranten
- Bidrage til en positiv kultur og godt samarbejde

Vi tilbyder

- Muligheden for at være med fra starten
- Stor indflydelse på service, struktur og kultur
- Et ambitiøst, men uformelt arbejdsmiljø
- Fokus på kvalitet, stemning og samarbejde
- Ordrede forhold og løn efter kvalifikationer
- Arbejdstider planlægges i samarbejde med restaurantchef og ledelse og vil ligge i både dag-, aften- og weekendservice

Hvis det lyder som et sted for dig, så send os en ansøgning og et par ord om dig selv.

Til: Emilie@skandsfood.dk