



Vi söker nu en Hovmästare till Chalmersska Huset

Energi och glädje smittar av sig!! Vi vill att du smittar oss och våra gäster!!

Chalmers Konferens & Restauranger är trots året som passerat ett expansivt bolag. Vi finns på ett flertal ställen i stan, tex. Chalmers Campus Johanneberg & Lindholmen Science Park och nu i sommar även i Universeum. Totalt sett driver vi 24 restaurangenheter, två av Göteborgs största konferensanläggningar, företagsreceptioner samt cateringverksamhet. Att expandera och växa ställer krav på oss som företag, inte minst när det gäller hållbarhet. Vi vill jobba med ett hållbart ledarskap, en hållbar arbetsmiljö och en hållbar miljöpåverkan. Vi menar att vi jobbar med hållbarhet på riktigt och vi vill därför att alla som jobbar hos oss ska tycka att det är lika viktigt.

Vi söker dig som kan känna igen dig och bli nyfiken på vad våra kärnvärden har för betydelse för oss; **Pålitlig, Personlig och Passionerad**. Har vi väckt din nyfikenhet? Vi är nyfikna på dig.

Arbetsuppgifter

Vikt lägges vid personlig lämplighet, vi söker en energisk och ambitiös person med en positiv inställning till utmaningar som kommer längs vägen! Möta, se och ta väl hand om kollegor och gäster där du hanterar daglig drift samt planering och genomförande av våra bokningar.

Du kommer att arbeta i den dagliga driften. Du leder och fördelar arbetet för övrig personal på avdelningen. Tillsammans med driftschefen säkerställer du att kvalitén följer uppsatt policy och att interna rutiner följs. Du har inköp- och lageransvar. I arbetsuppgifterna ingår även att hålla i presentationer inför grupper så det är viktigt att du känner dig trygg i att prata inför folk att du har goda kunskaper i svenska och engelska.

Arbetet innebär följande arbetsuppgifter:

- Optimera personalresurser i driften efter behov och kompetens
- Planera, introducera och handleda praktikanter och nya medarbetare.
- Personal – leda utifrån företagets värderingar, schemaplanering och optimering av personalresurser.
- Vara behjälplig med enhetens samtliga förekommande arbetsuppgifter och bokningar.
- Kvalitetssäkra leverans av serveringstjänster inom restaurang och konferens samt utveckling.
- Driftsekonomi med kontering, behovsanalys, redovisning av resurser samt inventering.
- Leda arbetet och service vid middagar.

Arbetstiden är främst förlagd dagtid under veckans alla dagar inklusive helger där kvällsarbete kan förekomma.

Kvalifikationer

En stor social kompetens är nödvändig då du kommer att ha många kontakter både med enskilda och grupper, internt och externt. Goda kunskaper i engelska i skrift och tal är ett krav.

Då verksamheten är bred krävs förmågan att kunna zooma ut och se på helheten avseende kundens och verksamhetens behov, beläggningsbehov och andra faktorer som avgör vår succé.

Du behöver ha lätt för att arbeta i nära samverkan med andra, men arbetet kräver stort eget ansvar och förmåga att fatta självständiga beslut. Som person besitter du stor egen drivkraft att skapa bästa lösningen för både kund och oss som bolag.

Ett meriterade CV från större verksamheter med flertalet resultatavdelningar och arbetsledande i likvärdig befattning är det ett plus.



Chalmers

konferens och restauranger

Ansök via mail på jobb@chalmerskonferens.se senast 2021-07-31.

Då vi framöver söker ett flertal tjänster så kommer vi att göra ett urval när du sänt in din cv och är du aktuell för tjänsten kommer vi att kalla till en intervju.

Anställningsform.

Heltid. Kollektiv anställd. Tillsvidareanställning med 6 månaders provanställning

Lön

Enligt överenskommelse

Tillträde

2021-09-01 eller enligt överenskommelse

Kontaktpersoner

För frågor om tjänsten, kontakta Dimitri Koutalianos på mail; dimitri.koutalianos@chalmerskonferens.se

Besök gärna vår hemsida <http://www.chalmerskonferens.se> för mer information om oss.

Vi ser fram emot att höra från dig!!