

## **Restaurangchef**

Titel: Restaurangchef

Rapporterar till: Ägare / VD / Driftchef

Ansvarar för: Personal, drift, ekonomi och gästupplevelse

### Övergripande ansvar:

Restaurangchefen har det yttersta ansvaret för restaurangens dagliga drift och resultat. Rollen innebär att leda personalen, säkerställa hög kvalitet i service och mat, samt driva verksamheten lönsamt enligt företagets mål och värderingar. Vi på Ulvö hotell hjälps åt vilket innebär att du ibland kan behöva hoppa in på en annan avdelning.

### Arbetsuppgifter:

#### Ledarskap & personal

- Rekrytera, introducera och utveckla personal
- Schemaläggning och bemanningsplanering
- Leda, motivera och följa upp medarbetare
- Genomföra medarbetarsamtal och lönesamtal
- Säkerställa god arbetsmiljö och trivsel

#### Drift & service

- Ansvara för daglig drift av restaurangen
- Säkerställa hög service- och kvalitetsnivå
- Hantera gästbemötande, klagomål och feedback
- Säkerställa att rutiner och koncept följs
- Samarbeta med kökschef/ansvarig

#### Ekonomi & administration

- Budgetansvar och resultatuppföljning
- Ansvara för kassahantering och dagsavslut
- Kontroll av personalkostnader och varuförbrukning
- Beställningar och leverantörskontakter
- Rapportering till ledning/ägare

#### Hygien & säkerhet

- Säkerställa att livsmedelshygien (HACCP) följs
- Ansvar för egenkontroll och myndighetskrav
- Säkerställa att alkohollagen följs
- Arbetsmiljö- och säkerhetsansvar

#### Kvalifikationer

- Erfarenhet av ledande roll inom restaurang
- God ekonomisk förståelse
- Förmåga att leda och inspirera personal
- Serviceinriktad och lösningsorienterad
- Goda kunskaper i svenska, engelska är meriterande

## Personliga egenskaper

- Tydlig ledare med god kommunikationsförmåga
- Stress-tålig och flexibel
- Ansvarstagande och strukturerad
- Engagerad och positiv förebild