

VI SØKER KJØKKEN- OG SOUSSJEF

Historiske Fleischer's Hotel er som en institusjon å regne i reiselivssammenheng på Vestlandet. Hotellet i sveitserstil ligger sentralt til ved jernbanestasjonen på Voss og er kjent for sin æverdige atmosfære, storslagne spisesal og imøtekommende vertskap. Dagens bygning fra 1889 er fremdeles eiet av familien Fleischer, som etablerte hotellvirksomhet her allerede i 1864. Enestående personale i kombinasjon med tidsriktige måltid i herskkelige omgivelser har vært vår oppskrift på suksess. Oppskriften virker fortsatt. I dag er Fleischer's et fullservice helårshotell med driftsgrunnlag i nasjonal og internasjonal turisttrafikk, konferanse, forretningstrafikk og selskap. Hotellet har 110 hotellrom, 30 leiligheter, 14 møterom og kursfasiliteter til 300 deltagere. To restauranter, hvorav en à la carte, bar med pianounderholding, sommeråpen terrasse og vinteråpen nattklubb. I tillegg har hotellet egen velværeavdeling, med svømmebasseng, boblebad, trimrom og sauna. Fleischer's Hotel er sertifisert Miljøfyrtårn, medlem av NHO Reiseliv og De Historiske Hotel og Spisesteder.

NY KJØKKENSJEF FÅR EN SENTRAL ROLLE I VÅR VISJON OM VÆRE VESTLANDETS MEST ETTERTRAKTEDE HOTELL FOR VERDENS LIVSNYTERE. RIKTIG KANDIDAT HAR SOLID ERFARING FRA HOTELL, RESTAURANT, REISELIV OG LEDELSE.

ARBEIDSGAVER OG ANSVARSOMRÅDER

- Totalansvar for drift av hotellets kjøkken
- Aktiv deltagelse i daglig drift
- Budsjett og resultatansvar
- Personalansvar, kontraktansvar, produktansvar og kvalitetsansvar
- Drivkraft i jobben med å løfte frem kjøkkenets arbeid som kritisk for gjesteopplevelsen
- Oppfølging av leverandører samt relasjonsbygging med aktuelle samarbeidsaktører
- Delta i strategisk ledergruppe med tilhørende møter

KVALIFIKASJONER

- Fagbrev kokk og evt. annen tilleggsutdanning
- Solid erfaring fra hotell, restaurant og reiseliv
- Ledelserfaring, herunder økonomi, administrasjon og personal
- Erfaring med strategi- og endringsledelse
- God IT-kompetanse (erfaring med Office-pakken er en forutsetning)
- Kjennskap til hotellets systemer er en fordel (Opera, RMS, Synxis, Planday, etc...)
- God kommunikasjonskompetanse og gode språkkunnskaper muntlig og skriftlig

PERSONLIGE EGENSKAPER

- Godt hode, varmt hjerte og sterk integritet
- Forretningsbevisst med teft for god butikk
- Imøtekommende, strukturert og handlekraftig
- Tydelig og relasjonsskapende leder
- Lidenskapelig opptatt av mat, drikke og god kvalitet i gjesteopplevelsene
- Stødig, ansvarsbevisst og med sterk egenmotivasjon

VI TILBYR

- Stilling som Kjøkkensjef i fremadstormende tradisjonsrikt hotell
- Delta og sette preg på neste kapittel av Fleischer historien
- Mulighet til å videreutvikle et produkt som setter spor i markedet
- Godt arbeidsmiljø, trivelig atmosfære og konkurransedyktige betingelser
- Karrieremuligheter innenfor De Historiske Hotell og Spisesteder i Norge (DHHS)
- Ansatte-fordeler i form av medarbeiderbetingelser på våre produkt og tjenester

Dersom du har spørsmål knyttet til stillingen, er du velkommen til å ta kontakt med **Alette Hjelmeland** på telefon **926 26 268** eller på e-post **alette@fleischers.no**

SØKNADSRIST: Snarest og senest innen 1. oktober 2023. Søknader behandles fortløpende.