



Mood manager/ Hovmästare till LeDap Stockholm

LeDap Group lanserar nu ett helt nytt och innovativt koncept kring padelhallar där spelare och besökare får en unik och dynamisk helhetsupplevelse. Padelhallarna som går under namnet LeDap, kommer etableras på utvalda destinationer i Europa och övriga världen. LeDap Stockholm, beläget vid Norrviken, Sollentuna är först ut och öppnar i mitten av augusti.

LeDap Stockholm kommer att husera 16 panoramabanor inomhus samt sex banor utomhus. Två tävlingsbanor på hög internationell nivå med över 12 meter i takhöjd och utspring. Runt banorna byggs stora permanenta läktare och plats för studio för live-sändningar. Tretton dubbelbanor samt singelbanan har en takhöjd på 9 – 10 meter, varav 10 banor med permanent utspring.

Nu söker vi dig som vill vara med och utveckla samt bygga upp restaurangen som kommer att ligga i hjärtat av arenan och som också blir LeDap Stockholms naturliga mötespunkt där besökare äter, dricker, socialiserar och hänger. Miljön kommer att kännas modern, avslappnad och inbjudande i allt från meny till inredning och atmosfär. Här ska det kännas familjärt och härligt att hänga.

Restaurangen kommer att ha en hög nivå på köket, med allt från enklare rätter till finare middagar. Det kommer att vara stort fokus på hälsa och bra råvaror dagtid. För kvällar och helger samt vid större event ser vi att konceptet kan förändras avseende meny – dock fortfarande med vällagad mat och bra råvaror i fokus.

Du är hovmästare – en glad och nyfiken person som tillsammans med kökchef och hallschef utvecklar detta unika koncept. Hallen kommer att ha öppet från tidig morgon och då skall vi kunna erbjuda våra kunder/gäster en trivsamt och omhändertagande service. Det kommer att serveras luncher i matsalen (ca 65 platser) och det kommer även finnas en bardel med fullständiga rättigheter. Kvällstid kommer vi därför också att servera en barmeny.

Vi erbjuder dig:

- En helt ny matsal, bar med oändliga möjligheter
- En arbetsplats med mycket glädje och stora möjligheter
- Arbetstider som är inte bara betyder kvällar och helger

- Arbetsmiljö och hälsa är viktig hos oss och alla våra anställda har tillgång till vårt välutrustade gym och självklart finns det möjlighet att spela padel både med kollegor och tränare
- Ett nätverk/kontakt nät över hela Europa inom padel

Dina arbetsuppgifter som hovmästare innebär:

- Ansvar för den dagliga driften av vår restaurang – att restaurangen och baren alltid levererar en upplevelse som är personlig, lyhörd och omhändertagande
- Skapa ett värdskap som får alla att känna sig välkomna
- Schemaläggning, planering, viss budgetering
- Utveckla och motivera dina kollegor, så ni tillsammans strävar mot samma mål
- Skapa en bra teamkänsla, det ska vara roligt att gå till jobbet!

Våra krav på dig.

- 3-årig gymnasial Hotell & Restaurangutbildning eller motsvarande arbetslivserfarenhet
- Minst 3 års arbetslivserfarenhet som restaurangchef/ Hovmästare
- Tidigare erfarenhet av planering av schema och administrativt ansvar
- Sociala delen är mycket viktig för oss, du får inte vara rädd att möta nya människor
- Kunskap i Office-paketet
- Goda kunskaper i svenska och engelska

Det är meriterande om du har

- Gärna för hållbarhetsarbete i relation till mat
- Gillar att träna och spela padel, dock inget krav
- Anställningsform: Tills vidare, med 6 månaders provanställning

Omfattning: Heltid

Arbetstider: Heltid, varierande med dagtid och vissa helger

Ansökan: Skicka din ansökan till fili@ledap.com

Ansökningarna behandlas löpande

Lön: Enligt överenskommelse

Kollektivavtal: HRF