



# STELOR

**Är du vår blivande kollega? Vi söker efter en restaurangchef** med stort vinintresse som vill vara med och vidareutveckla en hållbar gastronomisk destination på den gotländska landsbygden!

## Om Stelor

Stelor är ett gotländskt gårdshotell med sju rum och ett ambitiöst kök, där vi använder råvaror från lokala producenter för att skapa oförglömliga upplevelser. Vi arbetar efter devisen "Don't buy food from strangers". Det gäller såväl oss själva som våra gäster. Oss själva, då vi tror starkt på att handla av producenter i vårt närområde som har en syn på sina produkter som vi delar. Många av dem har mycket riktigt blivit våra vänner. Våra gäster, eftersom vi strävar efter att bjuda på en personligare upplevelse.

På somrarna har vi konserter med utvalda artister i vår lada och vi har initierat ett samarbetsprojekt med lokala konstnärer. Vi har också en alldeles egen gårdsodlare, Signe, som arbetar med att utveckla vår egen produktion av fina råvaror. Allt för att skapa en plats där delarna samverkar till att skapa en helhetsupplevelse för hela familjen.

Vi som driver Stelor är idealister som trots vår långa erfarenhet inte låtit oss dras ner på jorden. Vi vill tvärtom ta ytterligare ett kliv till nästa och skapa ett Stelor 2.0 där vi med bibehållet fokus på hållbarhet, råvaror och autenticitet skapar ännu intressantare gastronomi och ännu större upplevelser. Vi är snälla, starka, livliga, hållbara, personliga och inkluderande. Och vi vill gärna att du är med och gör oss ännu starkare.

## **Ansvarsområden**

Du kommer ansvara för restaurangverksamheten, såväl operativt som administrativt och vara en del av den dagliga driften.

- Jobba service operativt i drift 60% dag och kväll. Vardagar och helger efter behov
- Planera dryck, bestämma vinlista och ansvara för restaurangens inköp
- Attestera fakturor
- Ansvara för lokal marknadsföring och rekrytering
- Ha personalansvar för matsalspersonal vad gäller rekrytering, anställning, upplärning, utbildning, uppföljning, budget och schemaläggning
- Arbeta administrativt för att uppnå gemensamt uppsatta mål för ekonomi och försäljning

## **Personliga egenskaper**

Det viktigt att du är en jordnära lagspelare som är pålitlig, noggrann, ambitiös och flexibel. Och som älskar service och människor.

Du har en god attityd och delar våra värderingar gentemot arbete och människor, så att vi tillsammans få gäster såväl som medansvariga att verkligen trivas.

Du vet såklart att resultat, kvalitet och bemötande går hand i hand och tar ett självständigt ansvar för dina egna arbetsuppgifter och satta deadlines.

Du tar även ansvar för det gemensamma resultatet och gör vad som krävs för att verksamheten ska uppnå sina mål. Din roll är bred, vilket gör att du kommer behöva hantera flera uppgifter parallellt, prioritera och anpassa dig efter skiftande förutsättningar och omständigheter. Men det absolut viktigaste är att du precis som vi blir helt pirrig på tanken att vara med och vidareutveckla en destination för mat och glädje på den gotländska landsbygden.

## **Arbetslivserfarenhet**

Vi kan ha helt fel, men vi tror att en av dessa två beskrivningar passar in på dig.

1. Du har gedigen erfarenhet inom branschen, kanske jobbar du redan nu med fine dining och har stor vinkunskap. Kanske är du sommelier. Du vill vara med på en ny resa där du kan sätta ditt eget avtryck i arbetet med att skapa en stark måltidsdestination med fokus hållbar gastronomi.

2. Du har några års erfarenhet av branschen och älskar vin och dryck. Kanske vill du låta oss stå för din vidareutbildning till sommelier och din fördjupning i en hållbar måltidsupplevelse med gästen i fokus.

## Vårt erbjudande

Vi erbjuder dig en rolig, ambitiös arbetsplats i lantlig miljö med djur och natur omkring dig. Du kommer att få träffa våra producenter och kanske lära dig mer mat och livsmedelsproduktion och få en större förståelse för resan från jord till bord.

Du kommer ha möjlighet att få vara självständig och kreativ, men ändå vara en del av ett ständigt gemensamt sökande efter inspiration. Du kommer vara med och utveckla vår hållbarhet och bidra till bättre mat och ett bättre livsmedelsystem.

Du kommer vara en del av ett litet tajt team där vi alla delar med oss av våra visioner kring mat och dryck. Tillsammans bygger vi Stelors restaurang och förverkligar tanken att skapa en dynamisk och hållbar plats med en hög gastronomisk ambition. Samtidigt som kul och skoj alltid står högt på vår dagordning.

Tjänsten är tillsvidare med tillträde enligt överenskommelse.

Tjänsten är på heltid, med varierande arbetstider.

Lön kommer vi överens om tillsammans (Stelor är medlem i Visita och tillämpar kollektivavtal.)

Du kommer ha friskvårdsbidrag och tjänstepension.

