

Gastronomisk udviklingschef

Er du vores nye Gastronomiske Udviklingschef?

Vi er omkring 450 dedikerede gastronomer med både ambitionerne og kompetencerne til at sætte nye standarder for moderne gastronomiske oplevelser i personale restauranter. Som udviklingschef bliver du en nøglespiller i at omsætte ambitionen til konkrete koncepter, services og oplevelser, der skaber værdi for kunder, gæster og medarbejdere. Du refererer til vores CEO og leder et dedikeret team som supporterer vores dygtige kokke og køkkenchefer.

Dine vigtigste opgaver

- Udvikle nye services, koncepter og mersalgsmuligheder
- Identificere trends og omsætte kundebehov til konkrete løsninger
- Drive produkt- og konceptudvikling inden for gastronomi og service
- Inkludere indsigter på tværs af organisation, gæster og kunder i dit arbejde
- Lede og udvikle et mindre team af specialister
- Understøtte kundeopstarter og større udviklingsprojekter
- Sikre understøttelse ved implementering gennem beskrivelse og træning af best practise og inspiration
- Udarbejde business cases og følge op på output og resultater

Vi forestiller os, at du

- Har erfaring med koncept-, kunde- og forretningsudvikling
- Har erfaring med personaleledelse
- Kombinerer kommerciel forståelse med operationel indsigt
- Er struktureret, handlekraftig og god til at få ting til at ske
- Har interesse og erfaring inden for gastronomi, kundeoplevelser og service

Du lykkes, når

- Kunderne oplever større værdi
- Vi samarbejder på tværs af organisationen
- Vores services, koncepter mv. er levende og inspirerende
- Dit team udvikler sig og leverer stærke resultater
- Gode idéer bliver implementeret i praksis
- Vi udvikler oplevelsen for både kunder og gæster.

Hvad får du hos os?

- Engagerede kollegaer med masser af humor, som gør det sjovt at være på arbejde. Vi er mange madnørder, så der bliver talt meget om mad!
- En flad struktur og masser af frihed til at forme din egen rolle. Vi er ca. 450 medarbejdere, men har et mindset som en startup. Her er der plads til at prøve nyt og påvirke vores gastronomiske rejse
- Work-life balance og fleksible arbejdstider – masser af tillid til at du har styr på dine ting og det vi har aftalt.
- Udviklingsmuligheder tilpasset dig. Vi tilbyder løbende udvikling, så du kan vokse i din rolle og få nye kompetencer og ansvarsområder.

Hvem er vi?

Vi udvikler og driver kantiner i omkring 100 danske virksomheder og kontorhuse rundt om i hele landet.

For mange mennesker er vi dagens højdepunkt – det øjeblik, som virksomhedens medarbejdere glæder sig til, og som på godt og ondt, har stærke holdninger til. Mad har nemlig en fantastisk evne til at sætte samtaler i gang og skabe fællesskaber.

Med et skarpt fokus på ordentlighed og ansvarlighed arbejder vi hver dag for at give vores frokostgæster den bedste pause, der kan mærkes og som forhåbentlig gør en

positiv forskel i deres liv.

Lyder det interessant?

Så send os dit CV og et par ord om, hvem du er. Jo før, jo bedre – vi indkalder løbende til samtaler.

Vi glæder os til at høre fra dig.

De bedste hilsner

Sanne og resten af lederteamet