Restaurant Manager, Halifax Køge

Frist:
15-11-2026

Kontaktperson:
Tim Misseris

Kom og vær med! Vi søger lige nu en driftig og energifyldt Restaurant Manager til Halifax Burgers i Køge, som ligger på Antoniestræde 4 – en spytklat fra Køge st.
Restauranten er i to etager og en skøn udeservering, så der er plads til masser af gæster.
Vi har brug for dig, som har erfaring fra en lignende stilling i restaurationsbranchen og som elsker at lede og udvikle mennesker, og som gør det ved at gå forrest og være det gode eksempel.

Forventninger til dig
Som Restaurant Manager skal du sætte kursen for det samlede team og sikre at drift,motiverede medarbejdere og glade gæster går op i en højere enhed. Herunder skal du have daglig sparring med restaurantens køkkenchef. Vi har en forventning om, at du tager ejerskab for din restaurant og at den lever op til Halifax' høje krav og standarder, hvad angår både produkt, service og arbejdsmiljø.

Øvrige krav
Du skal kunne sætte et team og arbejde med målopsætning, opgaveprioritering, uddelegering og opfølgning.
Du skal være en god leder for dine mellemledere, både på gulvet og i køkkenet.
Du skal lægge vagtplan og have øje for at budget, salg og timeforbrug hænger sammen, men vigtigst er det at du sender gæsterne glade ud ad døren.
Du skal være fortrolig med at afholde jobsamtaler, trivselssamtaler om motivation og udvikling, samt løbende samtaler om sygefravær og evt. advarsler/opsigelser.
Du skal elske at yde service, da du som Restaurant Manager bruger meget af din tid i tjenertrøjen og naturligt er den der går forrest.
Du skal være klar til at tage de svære samtaler som en naturlig del af det at være leder. Din grundholdning skal være, at selvom samtalen er svær, er den nødvendig hvis du og dit team skal lykkes.

Personlige egenskaber, vi sætter pris på hos dig
Du opleves oftest som karismatisk, arbejdsom og har let til latter. Du har en dyb indsigt og en helt naturlig nysgerrighed og interesse i alt, hvad der vedrører dit ansvarsområde – og udviser typisk et ekstraordinært talent, i forhold til at få andre mennesker til at lykkes. Du lader dig ikke så let slå ud, når du pludselig skal skifte kurs og din dag bliver anderledes, end du havde planlagt. Og så er du en god lytter. En af dine styrker er empati og du forstår at læse dine medarbejdere såvel som dine gæster, og du ved lynhurtigt hvad der skal til, for at ændre en dårlig oplevelse til en god én.

Om os:
Halifax-historien begyndte i 2007, da vennerne Ulrich og Peter åbnede deres første burger-restaurant på Frederiksborggade i København, men i maj 2025 blev Halifax en del af NoHo Partners. Omdrejningspunktet i 2007 var lækre burgere på gode råvarer i forskellige versioner – serveret i rare og uformelle omgivelser. Og det er det sådan set fortsat. Ingen dikkedarer, men masser af ambitioner!
Som arbejdsplads prioriterer vi trivsel, fællesskab og ordentlige arbejdsforhold – og når du bliver en del af Halifax Burgers' dygtige team af ledere, vil du opleve, at vi har blik for både din professionelle såvel som personlige udvikling.

Praktisk:
129 timer månedligt med aften- og weekendarbejde.
Opstart hurtigst muligt.

Løn efter kvalifikationer.

Spørgsmål til stillingen rettes til Rekrutteringsansvarlig Sarah Schlander på sarah@nohopartners.dk eller Line Director Tim Misseris på tim@halifax.dk
Ansøgningsfrist: løbende samtaler, så send allerede din ansøgning i dag.