

*Mässrestauranger AB är ett familjeägt företag som på uppdrag av Stockholmsmässan bedrivit restaurangverksamhet vid mässor och andra evenemang sedan starten 1970. Mässrestauranger driver tolv permanenta restauranger samt ett flertal tillfälliga restauranger både i och utanför mässhallarna. Vi har en stor beställningsverksamhet och kapaciteten att arrangera skräddarsydda evenemang, kongresser, banketter och fester för flera tusen gäster. Mässrestauranger AB är ett modernt, spännande företag i en internationell miljö.*

## Vi söker en projektledare till The Parkside med glimten i ögat och fokus på resultat och ledarskap.

Nu söker vi en driven och strukturerad projektledare till vår största avdelning The Parkside.

Som projektledare på The Parkside ansvarar du för stora arrangemang, fester och middagar där kunden alltid är i fokus. Avdelningen har idag fyra projektledare som alla ansvarar för mat, dryck, service, kundkontakt, genomförande och uppföljning för sina enskilda projekt. Din roll innebär att du tar ett helhetsansvar för ditt arrangemang, från offert till genomförande. Avdelningen idag är ett sammansvetsat team som jobbar hårt för att våra kunder skall trivas hos oss. Du kommer att bli en viktig lagkamrat, då vi tillsammans arbetar för att behålla och utveckla vårt goda rykte och kvalitet.

Förutom den viktiga kundkontakten har projektledaren också en tongivande roll internt då samarbetet med övriga avdelningar på Mässrestauranger och Stockholmsmässan är mycket betydelsefull. En av Mässrestaurangers ledord är *service inifrån och ut*, varför vi jobbar mycket på det interna samarbetet - som i slutändan når ut till våra kunder, leverantörer och medarbetare.

The Parkside har 10 fastanställda medarbetare i drift och produktion. Avdelningen arbetar främst med beställningsverksamhet som konferenser, kongresser och fester. Som projektledare rapporterar du direkt till avdelningschefen.

Vi söker dig som har ett gediget intresse för mat och dryck i kombination med service, sälj och genomförande av det perfekta arrangemanget. Du har erfarenhet från restaurangbranschen, förmodligen i någon form av ledande eller drivande befattning.

För dig som söker tjänsten är det viktigt att kunna samarbeta. Du sätter alltid kunden i första rum och gillar att få såväl kunder, kollegor och leverantörer att må väl. Du är en driven projektledare som brinner för lagandan, där du har en naturlig förmåga att organisera rätt personer på rätt plats. Kvalitet, resultat och service är ledord för dig.

# MÄSS RESTAURANGER

Som person är du strukturerad, noggrann och detaljerad. Du är lyhörd för såväl kunder som kollegor och är trygg i din roll som projektledare. För denna tjänst krävs god organisations- och ledarskapsförmåga. Du är prestigelös i ditt sätt och drar dig inte för att hjälpa till där det behövs.

Denna tjänst kräver eftergymnasial utbildning, god engelska i tal och skrift samt datavana.

På denna tjänst lägger vi stor vikt vid din personlighet och serviceanda.

Frågor gällande tjänsten besvaras av Sara Bourelius 08-7277206  
Vänligen skicka din ansökan till [sara.bourelius@restofair.se](mailto:sara.bourelius@restofair.se)

Välkommen till oss.

