**Restaurang Hantverket söker medarbetare med passion och personlighet**

Vill du vara med och starta något unikt från grunden tillsammans med oss? Just nu söker vi nya medarbetare till vårt senaste tillskott i verksamheten på Sturegatan 15.

I april öppnar Restaurang Hantverket och kommer att fokusera på just det, hantverket, som finns i allt som har med mat och dryck att göra. Vi har höga ambitioner och vår köksmästares vision om maten sammanfattas så här: "Ärlig modern mat med rötterna i det svenska köket".

Våra kompositioner har ett uttryck av renhet och enkelhet med en rustik elegans. Vår grund ligger i det hantverksmässiga svenska köket med inslag och intryck från Europa. Maten skapas av noga utvalda råvaror i sin finaste säsong och våra gastronomiska traditioner gör sig påminda med inslag av salt, sötsurt, rökt och kryddor. Vi väljer gärna små partier av kvalitetsråvaror från lokala producenter. På så sätt tillåts menyn förändras i takt med säsongen och vi bidrar till en hållbar matkultur.

Restaurang Hantverket kommer att drivas av Stockholm Meeting Selection som idag driver nio hotell och eventlokaler med olika inriktningar i Stockholm med omnejd. Allt från anrika slott och herrgårdar, till vackra sjölägen och mitt city.

Vi söker följande tjänster till Restaurang Hantverket:  
Souschef (heltid  
​Kockar (heltid)  
​Hovmästare (heltid)  
​Lunchservis (Heltid och 75%)  
​Kvällsservis (heltid)  
​Runners kvällstid (heltid)

Vi söker dig som brinner för service, är van vid att jobba i ett högt tempo och som kan vara flexibel, som alltid ser till gästens bästa med en hög servicenivå men samtidigt kunna ha glimten i ögat och bjuda på sig själv på ett professionellt sätt.

Tidigare serveringserfarenhet och dryckeskunskap är ett krav, sommelierutbildning är meriterande för hovmästare samt kvällsservis.

Vi på Restaurang Hantverket kan erbjuda dig en härlig arbetsplats med högt i tak och stora utvecklingsmöjligheter samt ett glatt, sammansvetsat gäng!

Vi kommer att servera lunch måndag-fredag och middag måndag-lördag.

Varaktighet: Tillsvidare  
Arbetstid: Rullande schema  
Lön: Enligt överenskommelse.

Låter detta intressant? Kontakta:  
Restaurangchef Anette Åsell mobilnr: 0733-74 28 85 [anette.asell@meetingselection.se](mailto:anette.asell@meetingselection.se) eller   
Köksmästare Fredrik Persson mobilnr: 070-583 11 02 [fredrik.persson@meetingselection.se](mailto:fredrik.persson@meetingselection.se)

För mer information www.meetingselection.se