

ARRANGEMENTSKOORDINATOR & VÆRT

Søges til Møller & Damgaard Gastro

Arbudssted: Gården i Lund, Lundvej 8, 7400 Herning

Brænder du for at skabe unikke oplevelser, og har du et naturligt talent for koordinering og værtskab? Så er det dig, vi søger.

Møller Damgaard Gastro på Gården er i rivende udvikling, og vi søger en **arrangementskoordinator**, der både kan planlægge og være til stede som vært, så vores mange forskellige events forløber gnidningsfrit.

OM STILLINGEN

Som vores nye arrangementskoordinator får du en central rolle i udviklingen af Gården.

Du vil:

- Planlægge og afvikle private og firmaarrangementer.
- Koordinere events så som rundvisninger, smagninger og private dining.
- Opbygge og lede et stærkt team omkring vores arrangementer.
- Udvikle systemer, der sikrer bemanning og struktur på tværs af vores tre lokationer.
- Sikre, at vores gæster får en imødekommende og professionel oplevelse.

VI TILBYDER

- En fuldtidsstilling med arbejdssted på Gården i Lund.
- En dynamisk hverdag, hvor ikke to dage er ens.
- Et hus og et team i spændende udvikling, hvor du får mulighed for at sætte dit præg.
- Et arbejdsmiljø, hvor kvalitet, værtskab og gode oplevelser er i centrum.
- Fleksibel vagtplan som hhv. er dag, aften og weekender.

OM DIG

Vi forestiller os, at du:

- Har erfaring med eventplanlægning og/eller værtskab.
- Trives i en alsidig rolle med både koordinering og hands-on afvikling.
- Har et stærkt overblik og kan bevare roen – også når tempoet er højt.
- Er serviceminded, udadvendt og kan skabe en varm atmosfære for gæster og medarbejdere.

- Har lyst til at være en del af en arbejdsplads i vækst og udvikling.

Lyder det som noget for dig?

Send din ansøgning og CV til **Jane Vanting Davidsen** på jane@aage-damgaard.dk

Ansøgningsfrist: 4. april 2025. Stillingen ønskes besat snarest muligt.

Vi glæder os til at høre fra dig!

Møller Damgaard Gastro - en del af Aage Damgaard.

Om os:

Møller & Damgaard Gastro, etableret i 2017 af Jacob Møller og Thomas Damgaard, repræsenterer ægte gastronomisk håndværk. Jacob Møller, tidligere køkkenchef på Wassim Hallals Michelin-restaurant Frederikshøj i Aarhus, bringer enestående erfaring og ekspertise, mens Thomas Damgaard har en solid baggrund fra ledende stillinger i restaurationsbranchen. Sammen prioriterer de kvalitet og ægthed i deres madlavning og skaber personlige, mindeværdige madoplevelser uden unødvendig jargon eller prætentiositet. Med fokus på smag og æstetik leverer de enkelthed og elegance, skræddersyet til den specifikke begivenhed og gæsternes ønsker.

I 2022 blev Møller & Damgaard Gastro en del af Aage Damgaard, firmaet bag A Hereford Beefstouw-restauranterne, Bryggeriet Herning, Restaurant ELMER, Restaurant ALBERT, Møller & Damgaard Gastro og A Vinstouw. Vi specialiserer os i restaurantdrift, catering, private dining og events.

Aage Damgaard har base 6 km uden for Herning og råder over et stort centralkøkken, kontor, lager og vinkælder. Den første A Hereford Beefstouw-restaurant åbnede i 1971 og er siden blevet synonym med et stærkt brand og høj kvalitet.

Læs mere:

www.md-gastro.dk

www.elmer-res.dk

www.albert-res.dk

www.ahb.dk

www.bryggeriet.dk

www.a-vinstouw.dk