



KOK SØGES

Ansvarsbevidst kok søges til et ungt, dynamisk team på byens 4-stjernede wellness hotel i hjertet af Næstved

Hotel Kirstine leverer helhedsoplevelser, hvor maden er i centrum. Vores køkken er hjertet i hotellet, og vi spænder vidt – fra intime á la carte-middage i restauranten til store konferenc frokoster og mindeværdige bryllupper. Vi drives som et individuelt hotel med vores helt eget særpræg og frihed i hverdagen. Samtidig er vi en stolt del af **Danske Hoteller A/S** med 27 hoteller. Det giver dig det bedste fra to verdener: Den personlige atmosfære på det lokale hotel kombineret med trygheden og fordelene ved en stor hotelkæde.

Vi tænker på fremtiden: Vi arbejder målrettet på at blive Green Key certificeret. Det betyder, at vi har et stort fokus på bæredygtighed, ressourcebesparelse og omtanke for miljøet i vores daglige drift.

Du bliver en del af et ungt, **energisk og passioneret team**, hvor vi har det sjovt, sparrer med hinanden og løfter i flok. Vi vægter faglig udvikling højt. Vi har en dygtig kokkeelev og en flok ambitiøse køkkenmedhjælpere, som også drømmer om at blive faglærte kokke på sigt hvorfor vi søger en der har lyst til at gå forrest, tage medansvar og dele ud af sin viden til hele holdet

Din profil:

- Faglært kok med erfaring fra hotel, restaurant eller større selskabskøkkener
- Tager ansvar og trives i rollen med at lære fra sig og løfte sammen som et samlet hold
- Har interesse for bæredygtighed og har lyst til at præge vores grønne omstilling i køkkenet
- Passer ind i et ungt miljø, hvor tempoet er højt og humøret er uformelt
- Mestrer omstillingen mellem det detaljerede á la carte-arbejde og det store selskabsflow
- Bevarer overblikket når der er mange deadlines og forskellige arrangementer på samme tid
- Du er indstillet på at arbejde i weekender samt på helligdage og ved højtider, da hotellet stort set har åbent hele året

Arbejdsopgaver og forventninger:

- Produktion og service til både á la carte, selskaber, kurser og konferencer
- Klargøring og anretning af buffeter, receptionsmenuer og flerretters selskabsmenuer
- Sparring og videndeling i hverdagen med både kokkeeleven, køkkenmedhjælperne og dine kokkekolleger
- Medansvar for optimal udnyttelse af råvarer, minimering af madspild og affaldssortering i tråd med vores Green Key mål
- Bidrage med god energi og holdånd i vores unge køkkenteam samt til de andre teams i huset, da der er et tæt samarbejde på tværs af alle afdelinger

Vi tilbyder trygge og attraktive rammer:

- Fuldtidsstilling på 37 timer - der arbejdes ud fra en fast, struktureret vagtplan
- Fælles spising med kollegaer hver dag
- Løn efter overenskomst og kvalifikationer samt månedlig udbetaling af din fritvalgskonto
- Attraktiv pensionsordning og sundhedsordning gennem PensionDanmark
- Gode personalegoder og personalerabatter på tværs af alle 27 hoteller i Danske Hoteller-kæden
- Mulighed for at gøre en reel forskel i et køkken, der aktivt arbejder med miljø og

Ansøgning og kontakt:

Ansættelsesstart gerne fra 1. september 2026 - men vi venter gerne på den rigtige kandidat

Send din ansøgning og dit CV hurtigst muligt til **info@hotelkirstine.dk**

Vi afholder samtaler løbende og besætter stillingen, når vi har fundet den rette kollega. Har du spørgsmål til jobbet, er du velkommen til at kontakte køkkenchef Mette på tlf. 42 76 45 40

Vi glæder os til at byde dig velkommen!

Hotel Kirstine er en del af Danske Hoteller A/S, en hotelkæde med 27 unikke kroer og hoteller, der tilbyder kvalitetsoplevelser til fornuftspriser. Uanset om det gælder firmaovernatning, weekendophold, golfrejser eller kurser, står vi klar til at byde gæster velkommen med lokal forankring og engagement.