



ER DU VORES NYE KOK?

Er du en nytænkende kok med passion for godt madhåndværk, hvor det meste laves fra bunden af gode råvarer? Er du ambitiøs og brænder for at servere mad i høj kvalitet? Så er det måske dig, vi leder efter – og som vi glæder os til at byde velkommen som vores nye kollega.

På Hotel Ringkøbing brænder vi for at give vores gæster gode oplevelser – ikke mindst, når de spiser hos os. Nu har du mulighed for at blive en del af vores fantastiske køkkenteam, da vi søger en engageret kok med opstart 1. juni 2026.

Hotellet rummer 67 stemningsfulde værelser og lejligheder, som alle er nænsomt renoveret. Hotellets køkken og restaurant har åbent alle ugens dage og serverer alt fra à la carte til mad til både store og små selskaber.

Om dig:

- Du er faglært kok, cater eller har mange års erfaring i et køkken
- Du har passion for mad og værdsætter gode, friske råvarer
- Du er serviceminded og smilende
- Du er mødestabil, ansvarsfuld og fleksibel
- Du har ordenssans og et godt overblik
- Du er en holdspiller, som tager del i det gode kollegaskab

Kontakt og ansøgning

Vil du høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte hotelchef Betina Jespersgaard på tlf. 97320011 eller pr. mail info@hotelringkobing.dk.

Vi ser frem til at modtage din ansøgning og CV pr. mail til info@hotelringkobing.dk.

Vi afholder løbende samtaler, så send gerne din ansøgning snarest.

Vi tilbyder:

- En arbejdsplads med gode udviklingsmuligheder
- Et køkken fyldt med god energi og gode råvarer
- Et uhøjtideligt arbejdsmiljø med entusiasme, madglæde og højt til loftet
- En fuldtidsstilling med 37 timer om ugen
- Favorable personalegoder ved alle Danske Hoteller A/S' 27 hoteller og kroer
- Opstart fra 1. juni 2026

**Hotel
Ringkøbing**

**Danske
Hoteller**

www.danske-hoteller.dk

Danske Hoteller A/S består af 27 spændende individuelle kroer og hoteller, der tilbyder oplevelser af høj kvalitet, hvad enten der er tale om firmaovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golfophold, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb.

Det er vores filosofi, at glade medarbejdere skaber gode miljøer og en god service i dagligdagen, hvorfor vi har valgt at satse på veluddannede medarbejdere og bidrager selv til at højne branchens standard ved at uddanne et stort antal elever. Hvert år til jul afholdes f.eks. elevmesterskaber for vores mange kokkeelever.