



ER DU VORES NYE KOK?

Er du en nytænkende madhåndværker, der elsker, at det meste er lavet fra bunden med gode råvarer? Og er du ambitiøs og ønsker at servere mad af høj kvalitet? Så er du måske vores nye kollega, som vi glæder os til at møde.

På Hotel Ringkøbing brænder vi for at give vores gæster gode oplevelser - ikke mindst når de spiser ved os. Nu kan du blive en del af vores fantastiske køkkenteam, idet vi mangler en engageret kok fra 1 februar 2026.

Hotellet rummer 62 stemningsfulde værelser, som alle er nænsomt renoverede. Specielt fremhæves vores suite med udsigt til torvet. Hotellets køkken og restaurant har åben alle ugens dage og serverer alt fra à la carte til mad til større og mindre 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 Hotellers 27 hoteller og kroer



Hotellet er en del af Danske Hoteller A/S.
Se mere på 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.

Vores varemærke er kvalitet til fornuftspriser, hvor alle kan være med.

I år fejrer vi 35 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

Alle vores lokale hotelværter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til at modtage vores gæster.

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.