



GASTRONOMISK UDVIKLER TIL HERNINGOMRÅDET

Er du køkkenchef med styr på den lækre mad, køkkental, personale?

Så søger vi en ansvarlig for 3 hotelkøkkener i Herningområdet.

I stillingen får du mulighed for en stor indflydelse på driften af de 3 køkkener med kokke, elever og medhjælpere. Som udgangspunkt skal du være faglig dygtig og have et godt overblik. De daglige opgaver vil være at gå forrest og vise vejen i både handling og ord. Opgaverne vil bla. Omfatte vagtplanlægning, egenkontrol, menuplanlægning, varebestilling, produktion og udvikling af køkkenerne.

Vi er en arbejdsplads med højt til loftet og vi kender værdien af at løfte i flok. Det er derfor vigtigt at du som leder kan håndtere mange bolde i luften og have et godt overblik, selvom der er tale om 3 forskellige lokationer.

Vi tilbyder ordnede forhold og en attraktiv lønpakke for den rette. Vi sætter en ære i at levere både det gode danske køkken, moderne retter, kurser, a la carte og specielle ønsker der måtte komme fra vores gæster.

Vi holder løbende samtaler og besætter stillingen når vi rammer den rigtige profil til jobbet. Ansøgning samt CV sendes til job@danske-hoteller.dk.

Ønsker du at høre mere om stillingen, kan du skrive til direktør Martin Strange på martin.strange@danske-hoteller.dk.



En del af
Danske Hoteller A/S

Østergaards Hotel 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 fi rmaovernatning, weekendophold, golfrejser eller kurser, står vi klar til at byde gæster velkommen med lokal forankring og engagement.