



ER DU VORES NYE ØKO-KØKKENCHEF?

Ambitiøs med mulighed for en karriere i en af Danmarks førende hotelkæder

Vi forventer:

- Du er uddannet kok - og har sikkert flere års erfaring indenfor faget
- Du har interesse for økologi og bæredygtighed
- Du brænder for, at servicere vores gæster på et højt niveau
- Opgaverne vil være af varierende karakterer, så du skal være omstillingsparat (a la carte, frokost, forplejning til kurser og konference, buffeter og selskaber samt pakning af convenience food).
- Du er fleksibel hvad angår arbejdstider

Profil:

- Du har et godt humør og let til smil
- Du er en god teamplayer, da vi også har en del unge mennesker ansat
- Du er punktlig og mødestabil

Om hotellet:

Østergaards Hotel består af 80 værelser med alle moderne faciliteter. Hotellet har egen à la carte restaurant, bar med billard og lobby med sofaarrangement.

Vi tilbyder:

- En udfordrende stilling med gode udfordringer
- En fuldtidsstilling, hvor du vil indgå i en fast vagtplan med både dag- og aftenvagter
- Et godt arbejdsmiljø med glade kollegaer, der trives på deres arbejdsplads og arbejder mod samme mål
- En god lønpakke inkl. pension og sundhedsforsikring

Kontakt og ansøgning:

Vil du gerne høre mere om stillingen, er du meget velkommen til at kontakte Hoteldirektør Henrik Nothlev på tlf. 3152 6305 eller pr. mail hno@danske-hoteller.dk

Kan du se dig selv i stillingen, er du velkommen forbi med din ansøgning. Du er også velkommen til, at sende den til hno@danske-hoteller.dk

Vi glæder os til, at høre fra dig!



- en del af Danske Hoteller A/S

Danske Hoteller A/S består af 24 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.

Alle vores lokale hotelværter er ambassadører for deres lokalområde og er altid klar til med engagement at modtage til vores gæster. I 2020 kunne vi fejre 30 års jubilæum, og det er vi meget stolte af!

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 kokkelever.