



KØKKENCHEF

– HELENEKILDE BADEHOTEL (KOLPIN HOTELS)

Helenekilde Badehotel er et særligt sted. Her mødes hav og klint, og gæsterne mødes af den ro, varme og nærvær, der kendetegner det klassiske badehotel. Vi søger nu en køkkenchef, der vil tage ansvar for køkkenets daglige drift og videreudvikle den gastronomiske oplevelse, som gør Helenekilde til noget helt særligt.

Hos os er køkkenet hjertet i huset. Fra morgenmad med havudsigt, til frokost og all day à la carte, og videre til selskaber og livlige fester. Vores ambition er enkel; ærlig og sæsonbaseret mad serveret med personlighed og generøsitet.

Som køkkenchef bliver du en del af management teamet på Helenekilde og arbejder tæt sammen med vores Restaurant Manager og General Manager. Du leder køkkenet med fokus på både kvalitet, struktur og økonomi – og du indgår aktivt i samarbejdet på tværs af Kolpin Hotels, hvor vi deler erfaringer og udvikler os sammen.

DINE OPGAVER:

- Dagligt ansvar for køkkenets drift: morgenmad, frokost, all day à la carte og selskaber
- Ledelse, oplæring og udvikling af køkkenteamet
- Menuplanlægning med fokus på sæson og lokal forankring
- Økonomi: kalkulationer, koststyring, indkøb, lagerstyring og budgetopfølgning
- Planlægning af vagtplaner og bemanning
- Sikre struktur, systematik og høj faglighed i køkkenet
- Aktiv deltagelse i management teamets arbejde og udvikling af hotellet





VI SØGER DIG, DER:

- Har solid erfaring som køkkenchef eller souschef på højt niveau
- Arbejder struktureret og er stærk i systemer og planlægning
- Har økonomisk forståelse og erfaring med budgetter og kalkulationer
- Er passioneret omkring sæsonens råvarer og enkel, ærlig gastronomi
- Har lyst til at være kulturbærer og motivere dit team
- Ønsker at være en del af Kolpin Hotels – hvor du både får lokal forankring og et stærkt fagligt fællesskab

VIL DU VÆRE EN DEL AF HELENEKILDES HISTORIE – OG KOLPIN HOTELS-FÆLLESSKABET?

Send din ansøgning til Michael Wilson General Manager på
mw@helenekilde.com

