



KØKKENCHEF TIL HELENEKILDE BADEHOTEL

Gastronomisk lederskab i et hus med sjæl

Helenekilde Badehotel søger en engageret og fagligt stærk køkkenchef, der med respekt for håndværket vil stå i spidsen for køkkenet på et af Nordsjællands mest stemningsfulde badehoteller.

Vores køkken er hjertet i huset, og vores mad skaber rammerne for nærvær, ro og den stille luksus, som vores gæster kommer for.

Helenekilde er et sted, hvor gæsterne føler sig hjemme. Stemningen er varm, uhøjtidelig og inkluderende – med tid til fordybelse, til personlig service og tid til det gode måltid. Som køkkenchef bliver du en central kulturbærer i huset og en vigtig del af den samlede oplevelse.

Om stillingen

Som køkkenchef har du det overordnede ansvar for køkkenets daglige drift og videre udvikling – fra morgen til aften.

Med udgangspunkt i det danske køkken og sæsonens bedste råvarer sikrer du høj og stabil kvalitet samtidig med, at køkkenet drives struktureret og økonomisk ansvarligt.

Du leder med ro, tydelighed og nærvær og formår at skabe et arbejdsmiljø, hvor faglighed, samarbejde og trivsel går hånd i hånd. Du bliver en del af i hotellets management team og arbejder tæt sammen med Restaurant Manager og General Manager. Derudover bliver du en del af et fagligt fællesskab på tværs af Kolpin Hotels, hvor viden og nye idéer udvikles og deles.



Dine ansvarsområder

- Overordnet ledelse og daglig drift af køkkenet
- Ledelse, oplæring og udvikling af køkkenteamet med fokus på trivsel, faglighed og samarbejde
- Udvikling af menuer med afsæt i sæson og kvalitet
- Planlægning og afvikling af selskaber og events
- Ansvar for indkøb med fokus på kvalitet, økologi og lokale leverandører
- Økonomistyring: kalkulationer, kostprocenter, lagerstyring og budgetopfølgning
- Vagtplanlægning og bemanning
- Sikring af struktur, fødevarerikkerhed og høje faglige standarder
- Tæt samarbejde med restaurant og service for at sikre en helstøbt gæsteoplevelse
- En aktiv rolle som kulturbærer, der sætter tonen i køkkenet og går forrest i hverdagen

Hvem er du?

- Du er enten en erfaren køkkenchef eller en stærk souschef, der er klar til næste skridt
- Du har et solidt håndværk og et naturligt forhold til det danske, sæsonbaserede køkken
- Du brænder for kvalitet, gode råvarer og ordentlighed i køkkenet
- Du er en tydelig, nærværende og respektfuld leder
- Du har erfaring med køkkendrift, personaleledelse og økonomi
- Du trives i et miljø, hvor tradition, kvalitet og samarbejde vægtes højt
- Det er en fordel, at du har kørekort, da Helenekilde Badehotel ligger i Tisvildeleje

Vi tilbyder

- En central lederrolle på anerkendt badehotel med en stærk identitet
- Et dedikeret og sammentømret køkkenteam
- Mulighed for fleksible arbejdstider
- Samarbejde med gårde i nærområdet og hyperlokale råvarer fra disse
- Tæt samarbejde med et professionelt management team
- Mulighed for faglig sparring og udvikling på tværs af Kolpin Hotels
- Mulighed for deltagelse i Kolpin Hotels' management konferencer (typisk 2 om året, hvoraf den ene finder sted i udlandet)
- Løn og vilkår efter kvalifikationer
- Pensions- og sundhedsordning

Ansøgning

Er du vores nye køkkenchef, så send din ansøgning samt CV til General Manager, Nina Sørensen på ns@helenekilde.com. Stillingen ønskes besat hurtigst muligt. Vi afholder samtaler løbende.

Vi glæder os til at høre fra dig!

