Køkkenchef til Hul19 – dit køkken, dit hold, dit aftryk

Køkkenchef til Hul19 – dit køkken, dit hold, dit aftryk
Vil du stå i spidsen for HimmerLands hovedrestaurant og samtidig selv være en del af køkkenet?
I Hul19 søger vi en køkkenchef, der kan lede og udvikle et team på 12-15 kolleger, skabe struktur i hverdagen og sætte sit præg på vores gastronomiske retning.
Du får reel indflydelse, faglig frihed og et stærkt bagland med flere køkkener, eget bageri og konditori.
Har du lyst til at tage ansvar for både mennesker, mad og udvikling? Så vil vi gerne høre fra dig.
Stillingen refererer til Executive Kitchen Manager **Christina Hjeltnes Grønning**.
Vi afholder samtaler løbende og forbeholder os retten til at lukke stillingen, når vi har fundet den rette kandidat.