

Køkkenchef til Hul19 - HimmerLand

Hul19 er HimmerLands hovedrestaurant, og vi søger en køkkenchef, der har lyst til at stå i spidsen for både mennesker, drift og den videre udvikling af restauranten.

HimmerLand er et resort i bevægelse. Vi udvikler løbende vores gastronomi, aktiviteter og oplevelser, og i dag rummer huset tre forskellige madkoncepter: HimmerRiget, Larsens Sportsbar & Bistro og Hul19 - foruden morgenmad, events og selskaber.

Som køkkenchef i Hul19 får du del i et stort køkken og dit eget hold, og du bliver samtidig en del af en større F&B-organisation med mulighed for at sparre med blandt andre vores egne bagere, egen konditor og de øvrige køkkener i huset.

Det giver en rolle med både ansvar, faglig frihed og mange muligheder for at udvikle sig.

Hvad er Hul19?

Hul19 er vores hovedrestaurant og har åbent hele året, alle ugens dage.

Restauranten kan opdeles i flere sektioner og har plads til cirka 60-120 gæster indenfor samt omkring 80 gæster på terrassen. Her serverer vi morgenmad, frokost og aften, og restauranten danner både ramme om vores à la carte-gæster, mindre selskaber og events, der følger sæsonen og årets højtider.

Vi har siden starten af 2026 arbejdet målrettet med at udvikle menukortet og skabe en

tydeligere retning for Hul19. Ambitionen er ikke fine dining - det har vi HimmerRiget til.

I Hul19 arbejder vi hen imod et menukort, der kombinerer det velkendte med nye idéer og moderne greb: mad, der er genkendelig og tilgængelig for vores gæster, og som stadig er lavet med ordentligt håndværk, gode råvarer og faglig stolthed.

Den retning bliver du en vigtig del af at videreudvikle.

Din rolle

Du får det overordnede ansvar for et køkkenteam på cirka 12-15 medarbejdere, bestående af både faglærte kokke og elever. På en almindelig dag vil omkring 5-6 medarbejdere være på arbejde i køkkenet.

Du står ikke alene med opgaven. Sammen med restaurantens souschefer fordeler I ansvaret for blandt andet:

- Vagt- og ferieplanlægning
- Indkøb og lagerstyring
- Kalkulationer og opfølgning på avance
- Menuudvikling
- Elever, oplæring og faglig udvikling
- MUS og medarbejderopfølgning
- Leverandørsamarbejde
- Egenkontrol og faste strukturer i køkkenet

Vi leder efter en køkkenchef, der fortsat har lyst til at være kok.

Du skal derfor trives med at være synlig i køkkenet og tage del i både frokost- og aftenservice. Men mindst lige så vigtigt skal du kunne bygge et hold, der også fungerer, når du ikke selv står i passet.

For os er god ledelse ikke, at køkkenchefen skal være til stede alle timer i døgnet. Det er, at du skaber en struktur, lærer fra dig og udvikler dine medarbejdere, så køkkenet leverer stabilt - også når du ikke selv står midt i det.

Det forventer vi af dig

Vi søger først og fremmest en stærk og synlig leder.

Du kan sætte en tydelig retning for dit team og skabe struktur omkring den daglige drift, samtidig med at du giver dine medarbejdere plads til at tage ansvar og udvikle sig.

Du ser køkken og restaurantgulv som ét samlet hold og forstår, at den gode gæsteoplevelse skabes i samspillet mellem de to.

Erfaring fra større restauranter, hoteller, resorts eller lignende vil være en klar fordel, fordi kompleksiteten og mulighederne i HimmerLand er større end i et klassisk, selvstændigt restaurantkøkken.

En organisation i udvikling

I dag har Hul19 også en væsentlig rolle i afviklingen af HimmerLands selskaber.

Det område forventer vi at vækste markant, og derfor arbejder vi hen imod at opbygge et selvstændigt event- og selskabsteam.

For den kommende køkkenchef betyder det, at rollen og organisationen omkring Hul19 også vil udvikle sig.

Du kommer derfor ikke ind i en organisation, hvor alt allerede er støbt fast. Fundamentet er der, men der er fortsat mulighed for at sætte dit præg på strukturer, samarbejde og måden, vi organiserer os på fremadrettet.

Det får du hos os

Du får en køkkenchefstilling med reel indflydelse og et stort fagligt bagland.

Du får dit eget team og ansvar for en af HimmerLands vigtigste restauranter – samtidig med at du kan trække på kompetencer fra hele huset.

Vi har eget bageri og konditori, flere forskellige restaurantkoncepter, elever under uddannelse, lokale og eksterne leverandører og kollegaer med forskellige faglige specialer.

Vi tror på, at vi bliver bedre, når vi bruger hinanden på tværs.

Derudover tilbyder vi:

- Løn efter kvalifikationer
- Sundhedsforsikring
- Kantineordning
- Gode muligheder/kurser for både faglig og personlig udvikling
- En rolle, der kan vokse i takt med både dig og HimmerLand

Vil du stå i spidsen for Hul19?

Hvis du motiveres af at få dit eget køkken og dit eget hold, men samtidig gerne vil være en del af et større fagligt miljø med mange muligheder, vil vi meget 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.