



Ny forpagter til vores restaurant

Skagen Strand Feriecenter søger en dedikeret og erfaren forpagter til vores restaurant, der er en del af vores naturskønne oase beliggende i Hulsig, 12 km syd for Skagen.

Med 142 lyse og rummelige feriehuse inden for gåafstand til Hulsig Strand og med togstation lige udenfor vores hoveddør, har vi en central beliggenhed på toppen af Danmark.

Feriecentret holder åbent hver dag året rundt, og afhængig af sæson er vores kundesegment voksne par, børnefamilier, grupper, lejrskoler og træningsophold. Vi har desuden ønske om at udvide med mindre konferencer.

Vores restaurant har udsigt til store grønne arealer kun få skridt fra vores feriehuse, og med den tilhørende store udendørs terrasse, er restauranten det ideelle samlingspunkt for vores gæster og til selskaber i forbindelse med livets små og store begivenheder.

Udover restauranten har vi mange faciliteter som vores gæster frit kan benytte. Blandt andet et lille legerum i umiddelbar nærhed af restauranten, samt et mindre og hyggeligt indendørs badeland, en sportshal og mange udendørs faciliteter. Vi er Green Key certificeret og lægger vægt på en grøn profil og miljøvenlig drift.

Vi er en lille organisation med et fælles mål og et stærkt samarbejde på tværs af afdelinger, og det er vigtigt for os, at vores nye forpagter deltager aktivt i dette konstruktive samarbejde.

Forpagtningsmuligheden er tilgængelig fra 1. februar 2024, med opstart snarest mulig.

Vi tilbyder følgende:

- En attraktiv og fordelagtig forpagtningsaftale med fokus på en rentabel forretning
- Et stort og velfungerende køkken med alle nødvendige faciliteter.
- Lokaler med plads til cirka 100 gæster indenfor, samt en stor udendørs terrasse
- Legerum i umiddelbar nærhed af restauranten
- Mulighed for at anvende lokalet til selskaber eller andre arrangementer samt mulighed for Take Away året rundt

Den person vi søger:

- Prioriterer at servere kvalitetsmad og yde god service så restauranten bliver attraktiv for både feriecenterets gæster og gæster udefra
- Er uddannet kok eller har længere erfaring inden for køkken- og restaurantdrift
- Er fleksibel, da der er stor forskel på høj og lavsæson og på de kundesegmenter, der besøger feriecenteret
- Kan få nødvendige myndighedsgodkendelser, herunder alkoholbevilling

- Er frisk på produktudvikling i tæt samarbejde med feriecenteret for at tiltrække flere gæster året rundt
- Er åben, positiv og har godt humør

Synes du overstående er interessant, ser vi frem til at høre fra dig snarest muligt på mail til Bestyrelsesformand Kirsten Fynsk; mail: fynsk@post.tele.dk eller tlf. +45 3089 8908