



HOTEL HESSELET

RESTAURANT HÏ

Pavillonchef til Restaurant Hi

Vil du være med til at åbne en ny restaurantoplevelse på Hotel Hesselet?

Den 1. marts 2027 slår vi dørene op til Restaurant Hi – en nyopført pavillonrestaurant på Hotel Hesselet, skabt som et eksklusivt spiseunivers med åbent anretterkøkken, nærværende rammer og et stærkt fokus på værtskab, kultur og helhedsoplevelser.

Restaurant Hi bliver et gastronomisk fyrtårn, hvor gæsternes rejse begynder allerede før ankomst, fortsætter gennem en aften fuld af smag, ro og fortælling – og først slutter, når de næste dag tager afsked. Her skal alt spille sammen: beliggenheden ved Storebælt, køkkenets univers, den intime stemning og et servicehold, der ikke blot serverer, men guider, formidler og skaber mindeværdige øjeblikke.





HOTEL HESSELET

RESTAURANT HI

Din rolle som pavillonchef

Vi søger en person, der ser stillingen som mere end et job – som en passion og et langsigtet commitment. Som pavillonchef bliver du en helt central del af Restaurant Hi's identitet og den person, der i hverdagen samler trådene.

Du styrer den daglige drift i pavillonen og refererer til restaurantchefen, mens du arbejder tæt sammen med den gastronomiske chef og souschefen. Rollen rummer både det synlige værtskab på gulvet og et administrativt ansvar i dagligdagen.

En vigtig del af stillingen er, at du varetager den personlige kommunikation med Restaurant Hi's gæster forud for deres besøg. Det gælder velkomstmails, praktisk information, forventningsafstemning og dialog, der sikrer, at oplevelsen begynder allerede, før gæsterne ankommer til Hesselet.

Det vægtes højt, at du har en tjener- og sommelieruddannelse – eller som minimum har interesse i at gennemføre en sommelieruddannelse sideløbende med ansættelsen.

Hvem er du?

Vi leder efter en pavillonchef, der oser af varme, personlighed og nærvær. En leder, som motiveres af at gå forrest og fungere som rollemodel for et dedikeret team.

Du har måske erfaring fra high-end restauranter eller fine dining, men vigtigst er, at du brænder for værtskab og for at skabe en helstøbt oplevelse. Du har ansvar for den daglige bemanning og sikrer, at tjenerteamet altid er velforberedt til service. Du underviser, guider og inspirerer dine kolleger, så værtskabet holdes på højeste niveau.

Du er struktureret og kvalitetsbevidst, men samtidig åben, nysgerrig og skabende. Du trives i krydsfeltet mellem ledelse og værtskab og er den synlige leder på gulvet, der skaber både ro, overblik og varme. Dit ansvar er at fastholde kvalitet, kontinuitet og flow i gæsterejsen – fra den første kontakt før ankomst til den sidste afsked.



HOTEL HESSELET

RESTAURANT HI

Et fast team med plads til balance

Restaurant Hi drives af et fast team, der udelukkende arbejder i pavillon. Tjenerholdet består af pavillonchefen og 2–3 tjenere, som sammen skaber den kontinuitet, vores gæster tydeligt mærker.

Det er vigtigt for os, at du er til stede hver aften, når restauranten er åben, samt på klargøringsdagene. For at sikre både kvalitet og privatliv arbejder vi med et fast 2-ugers rul:

Uge 1: Klargøring onsdag – åbent torsdag, fredag og lørdag

Uge 2: Klargøring tirsdag – åbent onsdag, torsdag og fredag

Det første år har restauranten tre åbningsdage pr. uge, hvilket giver tid til både forberedelse og restitution. Derudover holder restauranten ferielukket i de to første uger af juli, uge 42 samt i julen og hen over nytår. Hotel Hesselet er dog åbent til nytårsophold 30/12–1/1, hvor pavillonens medarbejdere indgår i det øvrige hotelteam og er på arbejde nytårsaften.

Vi tilbyder

Som pavillonchef i Restaurant Hi bliver du en del af en rejse, hvor vi bygger noget unikt op fra bunden. Du får stor mulighed for at præge både kulturen og den serviceoplevelse, vi ønsker at være kendt for.

Du bliver en del af Hotel Hesselets medarbejderkultur, hvor trivsel, udvikling og fællesskab er fundamentet. Vores vision er at skabe en af Danmarks bedste arbejdspladser – og det er afgørende for os, at Restaurant Hi bliver en integreret del af huset og ikke en verden for sig.

Rammerne er lige så unikke som indholdet: naturen omkring Hesselet, den arkitektonisk smukke pavillon og et gastronomisk univers, hvor klassisk håndværk møder moderne udtryk.

Praktisk

- Ansættelsesdato: 4. januar 2027
- Stillingen: Fuldtid
- Testmiddage: Februar 2027
- Officiel åbningsdag: 1. marts 2027
- Arbejdssted: Restaurant Hi, Hotel Hesselet – Nyborg
- Ansøgningsfrist: 15. juni 2026
- Jobsamtaler: 25. og 26. august 2026
- Ansøgning, CV og billede: sendes til Direktør Christina Hermeling på ch@hesselet.dk