

# HOTELL BORGHOLM

[www.hotellborgholm.com](http://www.hotellborgholm.com)

## Sommelier – Dryckesansvarig

Hotell Borgholm i Borgholm på Öland är ett gastronomiskt hotell med prisbelönad restaurang. Vi är inne i en utvecklingsfas för att nå vår vision om att bli Sveriges bästa gastronomiska hotell. Till vår organisation söker vi nu en Sommelier med ansvar för verksamhetens dryckesprogram.

### Om dig

Vi söker dig som är positiv, driftig med stort ansvarstagande och som älskar att arbeta med att ge service. Du brinner för mat & dryck och restaurangupplevelser med stort fokus på vin. Du har säljpersonlighet, erfarenhet som Sommelier och god koll på ekonomi samt viktigast av allt – viljan att utvecklas och att växa i rollen med oss.

Du är kreativ, nyfiken och tillsammans med oss redo att anta utmaningen att skapa Sveriges bästa gastronomiska hotell och höja kvaliteten i vår prisbelönade restaurang.

### Dina arbetsuppgifter

Du arbetar dagligen med verksamhetens dryckesprogram främst i hotellets matsal samt bar och bistro. Du arbetar operativt i driften som Sommelier och ger våra gäster bästa tänkbara upplevelse och service. Du ansvarar för inköp av drycker, inventeringsrutiner, kalkyler kopplade till dryckesprogram, kreativt ansvarig för dryckesprogram samt är med och utvecklar en utav Sveriges främsta vinkällare med stort fokus på klassiska viner.

Anställningen är säsongsanställning om 10 månader per år då hotellet håller stängt jan-feb och omfattar till en början 75% med varierande och delvis flexibla arbetstider. Tillträde sker våren 2021 eller i samråd med verksamhetens VD. Målsättningen är att utöka tjänsten till 100% under 2022.

Ansökningar tas emot löpande och tjänsten kan komma att tillsättas tidigare än så.

Skicka din ansökan till  
[arbete@hotellborgholm.com](mailto:arbete@hotellborgholm.com)

För frågor kontakta: VD Christofer Johansson on +46 (0)73 828 77 81

### Adress

HOTELL BORGHOLM AB  
Trädgårdsgatan 15-19  
387 31 BORGHOLM

