



Kastrup, februar 2012

Kantinen

Som lovet, har vi fået ansat en ny kok til kantinen. Vores plan er, at se på hele kantinekonceptet, med fokus på sundhed og velvære.

Vores nye kok hedder Janne, er 35 år og uddannet kok fra Turku i Finland. Han flyttede fra Finland i 2001, da han fik et sommerjob på en lille restaurant i Schweiz. Efter endt tjeneste i Schweiz, fik han job på Hilton i Kastrup, hvor han var chef de partie i 4 år. Han blev herefter udstationeret på Hilton i Auckland, New Zeeland. Han returnerede til Hilton Kastrup, og fik så i efteråret 2006 job i kantinen i DR-byen, hvor han har været de sidste 5,5 år. Han har således stor erfaring med at drive en kantine.

Janne har en måneds opsigelse fra sit nuværende job og starter derfor først den 1. marts 2012. Vi håber derfor, I vil væbne jer med lidt yderligere tålmodighed, så han får en fair chance for at komme ordentligt igang med det nye koncept. På forhånd 1000 tak.

Med venlig hilsen

Michael Vibe- Hastrup & Sats Sandhu

Canteen

As promised, we have hired a new chef for the canteen. Our plan is to look at the whole canteen concept, focusing on health and wellbeing.

Our new chef, Janne, is 35 years old and has been trained as a chef in Turku, Finland. He moved from Finland in 2001 when he got a summer job at a small restaurant in Switzerland. After service in Switzerland, he got a job at the Hilton in Copenhagen, where he was chef de partie for 4 years. He was then stationed at the Hilton in Auckland, New Zealand. He returned to the Hilton in Kastrup and in the autumn of 2006, he got a job in the canteen at DR-byen, where he has been for the last 5.5 years. He therefore has an extensive experience in managing a canteen.

Janne has a month's notice from his current job and will not be able to start in GG until 1th of March 2012. Therefore, we hope you will all exercise some patience and give him a fair chance to get started with the new concept.

Best regards

Michael Vibe- Hastrup & Sats Sandhu